



**Renovar
para Inovar**

EM QUEM PENSAMOS TODOS OS DIAS? WHO DO WE THINK ABOUT EVERY DAY?

Num estudo recente, realizado a 100% dos Colaboradores JORDÃO, por uma Consultora Internacional, a “Orientação para os Clientes” surge altamente destacada.

O foco da nossa Equipa no Serviço ao Cliente, no desenvolvimento de soluções que vão de encontro às necessidades de cada Cliente em particular e no serviço de apoio, da pré-venda à pós-venda, obteve nota máxima!

A Equipa JORDÃO vai mais além, para garantir que os nossos clientes fiquem totalmente satisfeitos.

In a recent study, conducted by an International Consultant to 100% of JORDAO's employees, “Customer Orientation” has been highly emphasized.

The focus of our team in Customer Service, in the development of solutions that meet the needs of each Customer in particular and in the support service, from pre-sales to after-sales, achieved the highest mark!

The JORDAO team goes beyond to ensure that our customers are fully satisfied.”

RENOVAR PARA INNOVAR

Minhas Amigas e Meus Amigos,

Aqui estamos com o primeiro número do ano 2016. Permitam-me, por isso, em primeiro lugar, fazer um agradecimento muito especial aos nossos clientes e aos nossos colaboradores por tudo o que fizeram pela JORDÃO em 2015. Foi um ano duro de trabalho mas, como sempre, contámos com o esforço de todos os que colaboram na JORDÃO para saber enfrentar a pressão do trabalho e satisfazer com qualidade, muito saber e pontualidade, tudo aquilo que nos foi pedido.

Na "nossa" COOL, saliento a reportagem sobre o remodelado Pingo Doce de Telheiras que apostou num novo conceito de distribuição alimentar. A JORDÃO aceitou o desafio do grupo Jerónimo Martins para colaborar na renovação da loja e a resposta não poderia ter sido mais positiva. O esforço realizado foi enaltecido por todos. É esta nossa disponibilidade para responder a todos os desafios que nos diferencia da concorrência.

Em "destaque" está Francisco Neves, um vimaranense que tem distribuído o seu génio criador por muitos cantos de Portugal e do mundo. Este destaque é merecido e, desde já, endereço-lhe sinceros votos para que continue nesta senda de êxito.

Para terminar, por favor, deliciem-se com o que poderão encontrar no Alto Minho. Para mim, uma das regiões mais bonitas de Portugal.

Obrigado a todos e tudo de bom.



Isidro Lobo
Diretor-Geral da José Júlio Jordão, Lda.

**"É esta nossa
disponibilidade para
responder a todos
os desafios que
nos diferencia da
concorrência"**

**"It is our availability to
meet all challenges that
sets us apart from the
competition"**

RENOVATE TO INNOVATE

Dear Friends,

Here we are with the first issue of 2016. Please permit me, first of all, to extend a very special thank you to all of our clients and staff members for everything that they did for JORDÃO in 2015. It was a year of hard work, but as usual, we could count on the efforts of all those who collaborated at JORDÃO and were able to step up to the plate under the pressure of work and satisfy with quality, much skill and punctuality everything that was required of them.

In "our" COOL, I'd like to draw your attention to the revamping of the Pingo Doce supermarket in Telheiras which has invested in a new food distribution concept. JORDÃO accepted the challenge thrown down by the Jerónimo Martins group to take part in the store's modernisation and the result couldn't have been more positive. The bar was raised in terms of efforts by everyone. It is our availability to meet all challenges that sets us apart from the competition.

We're also highlighting Francisco Neves, born and bred in Guimarães who has spread his creative genius far and wide in Portugal and the world. Featuring Francisco Neves is well-deserved and I'd like to extend my sincere hope that he will continue in this successful direction.

To wind up, please take the time to discover all there is to see and enjoy in the Alto Minho. I think it's one of the loveliest regions in Portugal.

Thank you to everyone and all the best.



PAGE 06-11



Reportagem

Gamas da JORDÃO no novo Pingo Doce de Lisboa
JORDÃO ranges at the new Pingo Doce in Telheiras

PAGE 12-17

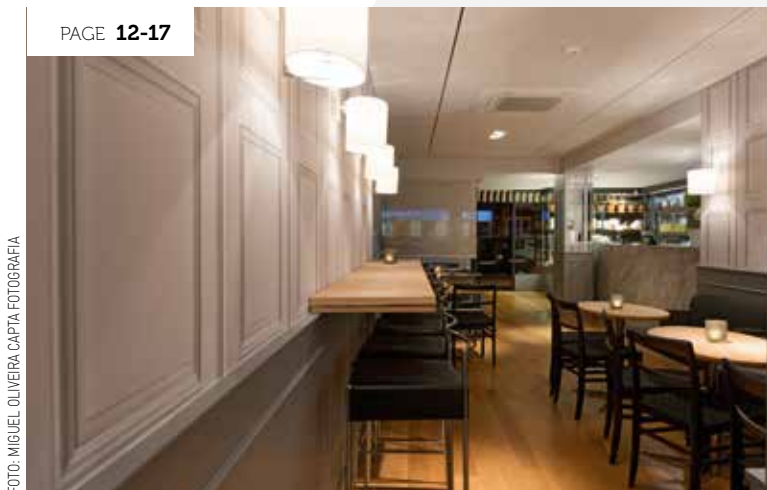


FOTO: MIGUEL OLIVEIRA, CAPTA FOTOGRAFIA

Em Destaque

5 Janelas: Design de Interiores pelas mãos de Francisco Neves
5 JANELAS: Interior design by Francisco Neves



PAGE 24-27

Em Foco

E.Leclerc cada vez mais próximo da comunidade
E.Leclerc ever closer to the community

Ficha Técnica

Cool n.º 16 - abril de 2016

Propriedade: José Júlio Jordão, Lda, Parque Industrial de Guimarães, Pav. E1, 4801-910 Guimarães-Portugal, Tel.: +351 253 470 700, www.jordao.com, cool@jordao.com

Coordenação: Mário Rodrigues

Edição e Produção: Valor Corporativo, Rua Maestro Pedro Freitas Branco, 23 r/c dto 1250-157 Lisboa Tel.: 213 960 575

Fotografia: Jaime Machado, Bruno Barbosa Fotografia, Nuno Martinho, Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, Câmara Municipal de Melgaço, Câmara Municipal de Valença, Câmara Municipal de Vila Nova de Cerveira, Carlos Cézanne Fotografia, Miguel Oliveira Capta Fotografia

Tiragem: 3.000 exemplares

Periodicidade: Semestral

Impressão: RBM - Artes Gráficas, Lda. Alto da Bela Vista, 68 - Pav. 8 2735-336 Cacém



PAGE 28-31

Clientes

Tolfrisa renova restauração em Espanha
Tolfrisa revamps the restaurant trade in Spain

Os seus clientes, parceiros e fornecedores também podem receber a COOL. Basta que nos envie as moradas através de cool@jordao.com preenchendo os campos abaixo.

Nome _____
Cargo _____
Empresa _____
Setor de Atividade _____
Cod.Postal _____

Localidade _____ Tel _____
Fax _____ Email _____

Cerca de 9.000 pessoas vão ler os artigos publicados na COOL. A revista da JORDAO COOLING SYSTEMS vai chegar aos quatro cantos do Mundo, comunicando com inúmeros intervenientes deste mercado.

Envie-nos as suas ideias, observações, os artigos que gostaria de ver publicados e sirva-se também desta ferramenta para comunicar com o seu target.

Poderá fazê-lo por e-mail através do endereço cool@jordao.com

JORDAO COOLING SYSTEMS®



PEFC™
PEFC/13-31-011

Certificado PEFC

Este produto tem origem em florestas com gestão florestal sustentável e fontes controladas

www.pefc.org



PAGE 38-42

Lazer

Alto Minho: turismo na natureza
Tourism surrounded by nature

GAMAS DA JORDÃO NO NOVO PINGO DOCE DE LISBOA





JORDÃO ranges at the new Pingo Doce in Lisbon

Inaugurada no final do ano passado, a renovada loja do Pingo Doce de Telheiras está mais moderna, mas também mais próxima dos mercados tradicionais. O grupo Jerónimo Martins escolheu os equipamentos da JORDÃO para o seu mais recente supermercado renovado.

Opened at the end of last year, the revamped Pingo Doce supermarket in Telheiras, Lisbon is more modern but also closer to traditional markets. The Jerónimo Martins Group chose JORDÃO equipment for its latest supermarket refit.

(continuação)



A renovada loja do Pingo Doce de Telheiras foi inaugurada no final do ano passado.
The new-look Pingo Doce supermarket in Telheiras was unveiled at the end of last year.

Com uma área de cerca de 6 mil metros quadrados, o Pingo Doce de Telheiras foi redesenhado para melhorar a experiência de compra. A JORDÃO contribuiu para que o supermercado se pautasse pela modernidade e conveniência. O grupo Jerónimo Martins escolheu as gamas FUTURO, FRESCO e VISTA para renovar esta loja.

Os equipamentos da gama FUTURO encontram-se presentes nas secções da padaria, cafetaria, charcutaria, talho, take-away, fruta e legumes. Um dos principais requisitos do projeto passava por ter expositores com vidros planos verticais, uma profundidade de exposição com 850mm e máxima visibilidade do produto exposto. A nova linha FUTURO foi, por isso, a opção escolhida, tendo a JORDÃO desenvolvido uma solução decorativa específica de forma a corresponder a todos os critérios do grupo. A sua estética, robustez e versatilidade, podendo as vitrinas ser refrigeradas, neutras, para padaria, banho-maria, ou aquecidas, tornam a linha FUTURO muito flexível e adaptável às necessidades da distribuição alimentar. Além das vitrinas, esta linha conta com semiverticais e gôndolas, oferecendo um leque de opções que responde a todas as necessidades do utilizador. Outra mais-valia da linha FUTURO é a possibilidade de o cliente escolher o tipo de gás para refrigeração. No caso concreto do Pingo Doce de Telheiras, a opção recaiu no glicol.

As gamas VISTA e FRESCO encontram-se na área de restauração, onde se inclui o sushi, sendo possível pedir no momento peças e menus para almoçar, jantar ou levar para fora. A gama VISTA oferece uma ampla área de exposição com foot-print reduzido e três estilos distintos: vidro frontal curvo,

With an area of around 6,000 square metres, Pingo Doce at Telheiras was redesigned to improve the shopping experience. JORDÃO made its contribution for Pingo Doce at Telheiras to plump for modernity and convenience. The Jerónimo Martins group selected the ranges FUTURO, FRESCO and VISTA for the supermarket revamp.

The FUTURO range equipment can be seen in the bakery, cafeteria, delicatessen, butcher, take-away, fruit and vegetables sections. One of the main requirements for the project was to provide displays with flat vertical glass panes, a display depth of 850mm and maximum visibility for the products on display. The new FUTURO line was, therefore, the chosen option, with JORDÃO developing a decorative solution in a specific design to meet all the group's criteria. Its visual appearance, robustness and versatility, the displays being able to be refrigerated, neutral or heated, being also suitable for bread and bakery products or to be fitted with bain-marie, mean that the FUTURO range is very flexible and adaptable to meet the needs of the food distribution sector. In addition to the displays, this range also boasts semi-vertical and gondola cabinets, offering a range of options that meets all the needs of the user. Another asset from the FUTURO range is that the client can choose the type of refrigeration gas. In the specific case of Pingo Doce at Telheiras, it opted for glycol.

The VISTA and FRESCO ranges are in the restaurant areas which includes sushi, where lunch, dinner or take-away menus can be ordered.

The VISTA range offers a generous display area with a reduced foot-print and in three distinct styles: curved glass front, straight or self-service (grab-n-go). Regarding the FRESCO range, JORDÃO developed new options enabling some specific client needs to be met, clients who were looking for equipment with an image of simplicity and functionality. The versatility of this line has enabled all the client's requests to be catered for, wanting as they did a range of straight, deep glass displays in a simple decorative design but at the same



As gamas VISTA e FRESCO encontram-se na área de restauração, sendo possível pedir menus para almoçar, jantar ou levar para fora.
The VISTA and FRESCO ranges are in the restaurant areas, where lunch, dinner or take-away menus can be ordered.

(continua)

(continuação)



A secção da padaria conta com equipamentos da gama FUTURO da JORDÃO.
The bakery section boasts equipment from JORDÃO's FUTURO range.

direito ou self-service (grab-n-go). Em relação à gama FRESCO, a JORDÃO desenvolveu novas opções que permitem dar resposta a algumas necessidades específicas do cliente, que procurava equipamentos com uma imagem de simplicidade e funcionalidade. A versatilidade desta linha tem permitido corresponder a todas as solicitações do cliente, que pretendia uma linha de vidros diretos e profundidade de exposição e uma decoração muito simples mas, ao mesmo tempo, com uma imagem de resistência, conforto e elegância, em que todos os suportes fossem cromados.

A loja de Telheiras é apenas um dos supermercados Pingo Doce, onde se podem encontrar equipamentos da JORDÃO.

time exuded an image of durability and strength, comfort and elegance and whereby all the support fixtures were in chrome.

The Telheiras supermarket is just one of the Pingo Doce supermarkets in which JORDÃO equipment can be found.



O Pingo Doce de Telheiras foi redesenhado para melhorar a experiência de consumo.

The Pingo Doce supermarket in Telheiras was redesigned to improve customer experience.



A estética e versatilidade da linha FUTURO tornam-na muito flexível e adaptável às necessidades da distribuição alimentar.
The look and versatility of the FUTURO line makes it highly flexible and adaptable to the needs of food distribution.



A loja de Telheiras é apenas um dos supermercados Pingo Doce onde se encontra equipamento da JORDÃO.
The Telheiras supermarket is just one of the Pingo Doce supermarkets in which JORDÃO equipment can be found.

FOTO: MIGUEL OLIVEIRA CAPTA FOTOGRAFIA



5 JANELAS: DESIGN DE INTERIORES PELAS MÃOS DE FRANCISCO NEVES

Com um percurso de mais de 20 anos de trabalho na Decoração de Interiores, Francisco Neves conta com projetos em várias áreas de mercado, incluindo na restauração. O Designer português quer continuar a criar “projetos feitos por medida com a mesma qualidade e vanguarda demonstrada e reconhecida pelos clientes e media”.

With more than 20 years experience working in Interior Design, Francisco Neves has been involved in projects in various market sectors, including the restaurant trade. The Portuguese designer wants to continue creating “bespoke projects with the same cutting-edge quality demonstrated and recognised by both clients and the media”.



5 JANELAS: Interior design by Francisco Neves

Welcomed with open arms by the Guimarães people, the patisserie Pastelaria Fina, in the town is one of the projects designed by Francisco Neves in the restaurant area. The service, the quality of the products and the décor are the strong points of the premises which since its opening has been frequented by people of all age groups and different lifestyles. The contact was made by the patisserie owner, José Armando Branco, who had already worked with 5 Janelas on other projects and who gave creative carte blanche to Francisco Neves to design the interiors of Pastelaria Fina. Nevertheless, the Interior Designer had to take in account the requirements of the client who wanted the working area, namely the counter, to be designed in accordance with the needs of the patisserie and the way it works. Francisco Neves also needed to come up with a project that would be more cosmopolitan than fashionable and could work in any part of the world.

Recebida de braços abertos pelos vimaranenses, a Pastelaria Fina, em Guimarães, é um dos projetos concebidos por Francisco Neves na área da restauração. O serviço, a qualidade dos produtos e a decoração são os pontos fortes do espaço que, desde a sua abertura, é frequentado por pessoas de todas as faixas etárias e diferentes estilos de vida.

O contacto foi feito pelo proprietário da pastelaria, José Armando Branco, que já tinha trabalhado com a 5 Janelas em outros projetos e que deu total liberdade criativa a Francisco Neves para conceber a Pastelaria Fina.

Ainda assim, o Designer de Interiores teve em conta as exigências do cliente que pretendia que a zona de trabalho, nomeadamente o balcão, fosse desenhada de acordo com as necessidades da pastelaria e da sua forma de trabalho. Francisco Neves teve também a preocupação de conceber um projeto que não fosse de moda, mas cosmopolita, que pudesse estar em qualquer parte do mundo.

A receptividade tem sido positiva em todas as vertentes. O serviço e o design interior do espaço têm sido destacados pelo público que frequenta a Pastelaria Fina.



FOTO: MIGUEL OLIVEIRA CAPTA FOTOGRAFIA

A Pastelaria Fina, em Guimarães, é um dos projetos concebidos por Francisco Neves na área da restauração.

The patisserie Pastelaria Fina in Guimarães is one of the projects designed by Francisco Neves for the restaurant sector.

(continua)

(continuação)



FINA

FOTO: MIGUEL OLIVEIRA CAPTA FOTOGRAFIA

No momento de conceber a Pastelaria Fina, Francisco Neves quis que o espaço fosse cosmopolita, podendo estar em qualquer parte do mundo.

When designing Pastelaria Fina, Francisco Neves wanted the premises to be cosmopolitan so that it could be in any part of the world.

E-LINE EM DESTAQUE

Os equipamentos presentes na Pastelaria Fina são da JORDÃO. O sucesso de colaborações anteriores com a 5 Janelas e o proprietário da Pastelaria Fina, ditaram que a escolha recaísse novamente nos equipamentos da JORDÃO. A qualidade e o design do produto, bem como o serviço prestado justificaram a aposta na empresa vimaranense. A gama E-LINE foi a escolhida. Destinada ao segmento da cafetaria e da restauração moderna, esta gama compacta apresenta uma infinidade de utilizações e de opcionais à escolha do cliente, permitindo configurar cada equipamento de

The way the results have been received has been positive from all points of view. The service, the quality of the product and the decoration of the space have been highly appreciated and mentioned by the public who are the patisserie clientèle.

FOCUS ON E-LINE

JORDÃO has provided the display equipment at the Pastelaria Fina. The success of past collaboration with 5 Janelas and the owner of Pastelaria Fina has meant that the equipment of choice has once again fallen to JORDÃO. The quality and the product design, as well as the service provided has justified the investment made in the Guimarães company.



FOTO: MIGUEL OLIVEIRA CAPTA FOTOGRAFIA

A E-LINE foi a gama escolhida para equipar a Pastelaria Fina. E-LINE was the range chosen to fit out Pastelaria Fina.

acordo com as suas necessidades. Está disponível em versões refrigeradas, neutras e aquecidas.

OUTROS PROJETOS NA RESTAURAÇÃO

Além da Pastelaria Fina, em Guimarães, a 5 Janelas, que conta com cinco colaboradores, desenvolveu outros projetos na área da restauração. A homónima Pastelaria Fina e o Chale do Park, em Vizela, as Suites do Hotel Cidnay, em Santo Tirso, e o novo restaurante Antiquvm, no Porto, são apenas alguns dos projetos neste segmento.

Neste momento, a 5 Janelas está a participar na reformula-

The E-LINE range was chosen. Aimed at the cafeteria segment and modern restaurants, this compact range presents a myriad of uses and options chosen by the client, enabling each piece of equipment to be configured in accordance with its needs. It is available in refrigerated, dry ambient and heated versions.

OTHER PROJECTS FOR THE HOSPITALITY TRADE

Apart from Pastelaria Fina in Guimarães, 5 Janelas, which currently employs five staff, has developed other projects for the restaurant area. Chale do Park and Pastelaria Fina, in Vizela, the Hotel Cidnay Suites, in Santo Tirso, and the new Antiquvm restaurant in Porto are just some of the projects in this segment.

FOTO: BRUNO BARBOSA FOTOGRAFIA



As Suites do Hotel Cidnay são um dos projetos da 5 Janelas.
The Suites de Hotel Cidnay are one of 5 Janelas' projects.

ção do restaurante Le Babachris, em Guimarães, e no restaurante Casa de Chá da Boa Nova, do Chef Rui Paula, assim como em espaços privados.

A EVOLUÇÃO DO DESIGN DE INTERIORES

Para Francisco Neves, que logo aos 22 anos teve a certeza de que queria seguir Design de Interiores, "não existem tendências, existem projetos pensados em termos de estética, funcionalidade e qualidade direcionados para diferentes tipos de clientes".

As perspetivas de Francisco Neves relativamente à evolução do Design de Interiores na restauração "são muito positivas por não existirem clichés no que diz respeito à elaboração de projetos e escolhas de materiais".

Comparando o Design de interiores que se faz em Portugal, no setor da restauração, com o que é feito lá fora, Francisco Neves considera que "atualmente existe uma preocupação por parte dos proprietários na procura de projetos elaborados e acompanhados por Designers de Interiores e isso deve-

FOTO: BRUNO BARBOSA FOTOGRAFIA



O Hotel Cidnay está situado em Santo Tirso.
Hotel Cidnay is in Santo Tirso.

(continuação)



FOTO: BRUNO BARBOSA FOTOGRAFIA

Espaços de grande charme e de detalhes únicos caracterizam o Hotel Cidnay. Francisco Neves considera que “atualmente existe uma preocupação por parte dos proprietários na procura de projetos elaborados e acompanhados por Designers de Interiores e isso deve-se à globalização e às redes sociais”.

Highly charming interiors with unique details characterise Hotel Cidnay. Francisco Neves believes that there is “currently a concern on the part of proprietors to look for projects designed and supervised by Interior Designers and this is down to globalisation and social networks”.

FOTO: BRUNO BARBOSA FOTOGRAFIA



O Hotel Cidnay foi pensado para ter um ambiente intimista e familiar.

Hotel Cidnay was conceived to provide a cosy and intimate atmosphere.

se à globalização e às redes sociais. Muitos destes projetos podem orgulhar-se por serem made in Portugal, estando alguns dispersos pelo mundo”.

FOTO: CARLOS CÉZANNE FOTOGRAFIA



O novo restaurante Antiquvm, no Porto, é um dos mais recentes espaços desenvolvidos pela 5 Janelas.

The new Antiquvm restaurant in Porto is one of the latest premises developed by 5 Janelas.

At the moment, 5 Janelas is involved in the redesign of the Le Babachris restaurant in Guimarães, and in the Casa de Chá restaurant in Boa Nova owned by Chef Rui Paula, as well as private spaces.

THE DEVELOPMENT OF INTERIOR DESIGN

For Francisco Neves, who from the age of 22 knew that he wanted to follow Interior Design, “there are not trends, there are projects that are thought out in terms of aesthetics, functionality and quality directed at different types of clients. Francisco Neves’ perspectives regarding the evolution of Interior Design in the restaurant trade are “very positive since there are no clichés regarding the design and development of projects and the choice of materials”. Comparing the Interior Design currently practised in Portugal in hospitality with that overseas, Francisco Neves believes that “currently owners are extremely interested in looking for projects conceived, designed and supervised by Interior Designers and this is down to globalisation and social networks. Many of these projects can proudly state that they are ‘Made in Portugal’, some of them, spread all over the world.

FOTO: BRUNO BARBOSA FOTOGRAFIA



No momento da conceção dos seus projetos, Francisco Neves inspira-se em “tudo o que o rodeia, desde livros, viagens, música...”.

When designing his projects, Francisco Neves is inspired in “everything that surrounds him, including books, journeys, music...”



PRIMUS PASS-THROUGH

A gama de murais PRIMUS conta com uma nova versão: o PRIMUS PASS-THROUGH.

Esta nova versão foi desenvolvida a pensar na facilidade do serviço e na reposição do stock. Com efeito, com o PRIMUS PASS-THROUGH os operadores de loja podem repor os produtos em prateleira, sem perturbarem o consumidor nem diminuir vendas.

As duas portas pivotantes permitem um acesso amplo à área de exposição, as dobradiças têm sistema de retenção a 90°, para facilitar carga, e fecham "automaticamente" em ângulos inferiores. O sistema de portas facilita ainda a higienização de todo o equipamento. O PRIMUS PASS-THROUGH está disponível nas dimensões 1300, 1500, 1900mm e em todas as versões: Charcutaria, Laticínios e Fruta & Legumes.



The PRIMUS range of wall displays boasts a new version: the PRIMUS PASS THROUGH. This new version was developed with the intuitive ease of service in mind and stock replenishment. As a consequence, with the PRIMUS PASS THROUGH the store staff can restock shelves with products without inconveniencing the consumer or suffering lost sales. The two swing doors provide an ample access to the display area, the folding hinges enjoy a 90% retention system for ease of replenishment and close "automatically" at lesser angles. The system of doors makes it easy to clean all of the equipment. The PRIMUS PASS THROUGH is available in the sizes 1300,1500, 1900mm and in all version. Delicatessen, Dairy Products and Fruit and Vegetables.



PURA

PURA é a nova proposta da JORDÃO para exposição e conservação de gelados. Na gama de vitrinas PURA nada foi deixado ao acaso. O vidro frontal pirolítico, que permite uma excelente visibilidade ou o cuidado sistema de ventilação, com dupla insuflação, que permite uma temperatura perfeita, são exemplos da alta qualidade desta gama.

As vitrinas PURA estão disponíveis em três dimensões: para 12 sabores (110cm), para 18 sabores (160cm) e para 24 sabores (210cm).



PURA is the new solution from JORDÃO to ice-creams. Nothing was left to chance in the range of PURA displays. The pyrolytic coated glass permits excellent visibility while the well-designed ventilation system with double air duct enables the temperature to be perfectly maintained, all examples of the top-quality of this range. PURA displays are available in three sizes: for 12 flavours (110cm), for 18 flavours (160cm) and for 24 flavours (210cm).





VISTA (TEMPERATURA NEGATIVA)

A bem sucedida gama VISTA da JORDÃO tem agora uma nova versão: a VISTA para temperaturas negativas. Apresentado durante a última HOST, feira internacional que decorreu em Milão, este sofisticado expositor destina-se à exposição de pastelaria congelada e de semifrios, em quatro níveis de exposição. Nestas imagens, a gama VISTA aparece acoplada a um balcão E-LINE, no novo revestimento ANGLVZ, aqui em madeira clara e tons de rosa e preto.

JORDÃO's successful VISTA now has a new version: VISTA for negative temperatures. Unveiled during the last HOST, an international catering equipment fair that took place in Milan, this sophisticated display for chilled and frozen sweets and cakes boasts four display levels. In these photos, the VISTA range is multiplexed to an E-LINE bar counter; here shown with its new ANGLVZ décor in light wood and pink and black tones.







E.LECLERC

CADA VEZ **MAIS PRÓXIMO** **DA COMUNIDADE**

E.Leclerc ever closer
to the community

Estar próximo dos parceiros locais está no ADN do E.Leclerc. O hipermercado de Lordelo, em Guimarães, tem levado a bom porto a filosofia do grupo de origem francesa. São muitas as iniciativas que têm vindo a ser dinamizadas junto da comunidade.

Being close to local partners is in E.Leclerc's DNA. The Lordelo hypermarket in Guimarães has successfully put into practice this philosophy from the group of French origin. Many local initiatives involving E.Leclerc have gained impetus in the community.

Fabrice Lachize, diretor da loja de Lordelo, explicou à COOL que “o E.Leclerc preocupa-se muito com o seu “negócio” mas, acima de tudo, quer contribuir para uma região mais próspera e atrativa”. Este sentido cívico de envolvimento com as instituições e produtores locais faz parte da essência do grupo francês e, por isso, o E.Leclerc de Lordelo tem promovido parcerias e iniciativas junto da comunidade envolvente. Na área da educação, o hipermercado estabeleceu protocolos com várias escolas da região, visando a oferta de estágios na área técnico-comercial, e com a Universidade do Minho, assegurando estágios para estudos socioeconómicos. Na área da ação social, colabora com a Câmara Municipal de Guimarães, cedendo instalações à associação Fraterna e participando em campanhas de angariação de alimentos, e com a Junta de Freguesia de Lordelo em iniciativas de âmbito social e através da cedência de instalações para o “Espaço Cidadão”. A GNR, os Bombeiros, as coletividades e instituições locais têm também contado com o apoio do E.Leclerc, que quer “ser parte ativa na Candidatura de Cidade Verde Europeia” e, por isso, “a empresa tem já em plano um livro Infantil de colorir sobre ecologia com o objetivo de sensibilizar as crianças e os adultos para a importância da defesa do meio ambiente, bem como outros projetos em vista”.

PRODUTORES DA REGIÃO SÃO PRIORIDADE

De acordo com Fabrice Lachize, o hipermercado de Lordelo procura dar sempre prioridade aos produtores da região e

Fabrice Lachize, director of the Lordelo store explained to COOL that “E.Leclerc is very focused on its “business” but above all, wants to contribute to making the region more prosperous and attractive. This civic sense of being involved with local institutions and producers is part of the French group’s essence which is why E.Leclerc at Lordelo has fostered partnerships and initiatives with the surrounding community. In the area of education, the hypermarket has established protocols with various schools in the region, aiming to offer work experience placements in the technical-commercial area, and with the University of Minho, securing placements for socio-economic studies. In the charitable areas, it collaborates with the Guimarães Municipal Council, providing premises to the Fraterna association and taking part in food bank campaigns and, with the Lordelo Parish Council, in social initiatives by making premises available for the “Citizens Space”. The GNR, the Fire services and local institutions and groups have also counted on the support of E.Leclerc, which also wants to be “an active part in the Candidacy for European Green City” which is why “the company already has planned a colouring book about ecology which aims to raise both adult and children’s awareness on the importance of protecting the environment, as well as other projects in the pipeline.”

REGIONAL PRODUCERS ARE THE PRIORITY

According to Fabrice Lachize, the Lordelo hypermarket always to seek to give priority to producers in the region and has promoted initiatives which contribute towards its development. Supporting the local textile industry at the event Export-Têxtil in partnership with the Portuguese Textile and Clothing Association - ATP (Associação Têxtil e Vestuário de Portugal) and facilitating the meeting between the ACIG - Guimarães Industrial and Trade Association



O clube de “Vinhos e Comércio” é um dos eventos organizados pelo E.Leclerc de Lordelo e que este ano vai realizar-se novamente.

The “Wines and Trade” Club (Clube de “Vinhos e Comércio”) is one of the events organised by the E.Leclerc supermarket in Lordelo which will hold this event again this year.

tem vindo a promover iniciativas que contribuem para o seu desenvolvimento. A aposta no têxtil local no evento Export-Têxtil em parceria com a ATP (Associação Têxtil e Vestuário de Portugal) e a CCILF (Câmara de Comércio e Indústria Luso-Francesa), e a promoção do encontro entre a ACIG (Associação Comercial e Industrial de Guimarães), a Câmara Mu-

(Associação Comercial e Industrial de Guimarães), Guimarães Municipal Council and ANIVEC - National Association of Clothing Industries and Manufacture (Associação Nacional das Indústrias de Vestuário e Confeção) are some examples. The “Wines and Trade” Club (Clube de “Vinhos e Comércio”) and local producer trade fairs are other events organised by the Lordelo store which will hold this event again.

(continua)

EM FOCO E.LECLERC CADA VEZ MAIS PRÓXIMO DA COMUNIDADE

(continuação)

nicipal de Guimarães e a ANIVEC (Associação Nacional das Indústrias de Vestuário e Confeção) são alguns exemplos. O clube de "Vinhos e Comércio" e as feiras de produtores locais são outros dos eventos organizados pela loja de Lordelo e que este ano vão realizar-se novamente.

De acordo com Fabrice Lachize, "estes encontros facilitam a troca de contactos e a criação de oportunidades de negócio e parcerias, contribuindo para a expansão dos seus negócios e para o desenvolvimento da região, quer com a criação/ampliação de empresas, quer na criação de novos postos de trabalho". A receptividade a estas iniciativas tem sido, por isso, positiva. "Temos recebido os mais rasgados elogios, que mostram aos nossos fornecedores uma imagem diferente do que são os hipermercados". O diretor do E.Leclerc de Lordelo

According to Fabrice Lachize, "these meetings ease networking and the creation of business opportunities and partnerships, contributing to the expansion of its and the region's business and development, both with the creation/growth of companies and job creation." The way these initiatives have been received has therefore been positive. "We've received the most amazing compliments, which shows our suppliers a different image to that of the hypermarkets". The director of E.Leclerc Lordelo believes that it is "important that the group's image takes advantage of the greater confidence shown by those who seek out their goods, services and business, making us a reference when it comes to local development".

TEAM "WORKS LIKE A FAMILY"

Apart from supporting local institutions, E.Leclerc aims to act as a "partner and ignition for this vast and rich region of the Minho", said Fabrice Lachize,



O hipermercado de Lordelo procura dar prioridade aos produtores da região e tem vindo a promover iniciativas que contribuem para o seu desenvolvimento, como é o caso do Export-Têxtil, que contou com a presença do Sr. Presidente da Câmara Municipal de Guimarães, Dr. Domingos Bragança. The Lordelo hypermarket seeks to give priority to regional producers and has been running promotional campaigns for its development, like Export-Têxtil, which was honoured with the presence of the Mayor of Guimarães Municipal Council, Dr. Domingos Bragança.

considera que "é importante que a imagem do grupo goze da maior confiança junto daqueles que nos procuram, fazendo de nós uma referência para o desenvolvimento local".

EQUIPA "FUNCIONA COMO UMA FAMÍLIA"

Além do apoio às instituições locais, o E.Leclerc tem como objetivo funcionar como "parceiro e motor de arranque nesta vasta e rica região do Minho", revelou Fabrice Lachize, adiantando que "o bom relacionamento com as câmaras municipais vizinhas e, mais propriamente, com os seus departamentos de desenvolvimento económico, tem sido gratificante e com resultados francamente positivos".

O sucesso de todas estas iniciativas resulta da participação dos cerca de 150 colaboradores do E.Leclerc. "É fundamental haver sempre o empenho e envolvimento da nossa vasta



Além dos produtores locais, a GNR, os Bombeiros e as coletividades e instituições da região têm também contado com o apoio do E.Leclerc.

In addition to local producers, the GNR police, the fire services, associations and institutions in the region have also benefited from E.Leclerc's support.



O evento "Cantares de Fado" regressa em 2016, como mais uma das iniciativas promovidas pelo E.Leclerc.

The "Cantares de Fado" event returns in 2016 with yet another initiative sponsored by E.Leclerc.

equipa. Todos sabem que, acima de tudo, esta equipa funciona como uma família e que o nosso trabalho não só é em prol do crescimento da empresa, bem como do desenvolvimento regional", afirmou Fabrice Lachize.

FABRICE LACHIZE JÁ SE SENTE VIMARANENSE

Fabrice Lachize é diretor da loja do E.Leclerc em Lordelo há já quase três anos. O balanço é muito positivo. "Tem sido uma experiência exigente, desafiante e muito gratificante. Muito tenho aprendido com a equipa trabalhadora e empenhada que aqui encontrei". Entre as iniciativas desenvolvidas, destaca o clube de "Vinhos e Comércio", que teve início aquando da sua entrada na direção do hipermercado. "Permitiu-me conhecer pessoas distintas e que fazem a diferença na economia do concelho. Exemplo disso é Isidro Lobo que, pelo seu empreendedorismo e pelo trabalho desenvolvido, tornou-se numa das referências que tenho do melhor que se faz em Guimarães".

Fabrice Lachize tem, a título próprio, um envolvimento forte com Guimarães, fazendo parte do Conselho Económico e Consultivo da Câmara Municipal de Guimarães e da CCILF em contacto permanente com a Associação Comercial e Industrial de Guimarães. O convite surgiu em resultado da sua motivação em fazer parte de um movimento que quer promover Guimarães não só como referência nacional e europeia, mas também mundial, quer pela sua beleza histórica, quer pelo seu dinamismo e visão de futuro. "É para mim um privilégio conhecer pessoas como o presidente da Câmara Municipal de Guimarães, Dr. Domingos Bragança, e toda a sua vereação, e ser convidado para integrar este conselho. Como estrangeiro, já me sinto "vimaranense" e, como membro da CCILF, é meu objetivo promover a minha região e atrair empresas francesas a investir e a comprar em Guimarães", revelou à COOL.



Fabrice Lachize, diretor da loja do E.Leclerc em Lordelo, considera que "as iniciativas que têm vindo a ser promovidas são a melhor forma de alcançar maior proximidade com a comunidade onde o hipermercado está inserido".

Fabrice Lachize, the director of the E.Leclerc store in Lordelo, believes that the "initiatives which it has been sponsoring are the best way of getting closer to the community where the hypermarket is".

adding that the "good relationship with the neighbouring municipal councils and, more specifically, its economic development and planning departments, has been rewarding and with frankly positive results".

The success of all these initiatives is the result of all the approximately 150 E.Leclerc employees taking part. "It is fundamental that there is always the efforts and involvement of our vast team. Everyone knows that, above all, this team works as a family and that our work is not only about the company's growth, but also regional development", added Fabrice Lachize.

FABRICE LACHIZE ALREADY FEELS LIKE A GUIMARÃES LOCAL

Fabrice Lachize has been the director of the E.Leclerc store in Lordelo for almost three years. After weighing up it's been very positive. "It's been a demanding, challenging but very rewarding experience. I've learnt a lot with this dedicated and hard-working team that I've found here". From among the initiatives developed, he emphasises the "Wines and Trade" club, which had just started up when he took the helm at the hypermarket. "It has enabled me to get to know different kinds of people who make a difference to the district's economy. A good example is Isidro Lobo who, through his entrepreneurial spirit and the work he has undertaken, is a benchmark and example for me and a leading light of the best that can be done in Guimarães".

Fabrice Lachize has, in his own right, a strong involvement with Guimarães, being a member of the Guimarães Municipal Council's Economic Board and is a member of the CCILF, in constant contact with the Guimarães Trade and Industrial Association (Associação Comercial e Industrial de Guimarães). The invitation arose as a result of his motivation in being a member of a movement promoting Guimarães not only as a national and European benchmark, but also a world reference, both because of its historic beauty and because of its energy and vision. "It's a privilege for me to know people such as the Mayor of Guimarães Municipal Council, Dr. Domingos Bragança, and all his council executive officers, and be invited to be involved with various bodies in this district. As a foreigner, I now feel like a "true born and bred Guimarães native" and, as a member of the CCILF, it is my goal to promote my region and attract French companies to invest and buy in Guimarães", he told COOL.



TOLFRISA

RENOVA RESTAURAÇÃO EM ESPANHA

Tolfrisa revamps the restaurant trade in Spain

No momento em que procurava um fornecedor inovador, a Tolfrisa descobriu a JORDÃO. Com a qualidade e estilo dos seus produtos, a empresa portuguesa apresentou-se como o parceiro perfeito para que a Tolfrisa contribuísse para a renovação do setor da restauração em Espanha.

When looking for an innovative supplier, Tolfrisa discovered JORDÃO. With the quality and style of its products, the Portuguese company appeared as the perfect partner for Tolfrisa's contribution to renewing the restaurant sector in Spain.



Miguel Ruiz, responsável pela Tolfrisa, afirmou à COOL que o número de investimentos no setor da restauração em Espanha tem vindo a aumentar. Ainda assim, a mentalidade mudou. “Antes, investia-se sem se saber quando se teria o retorno, agora é tudo muito mais controlado”. A empresa espanhola acredita que a JORDÃO pode ter um papel importante na renovação do setor em Espanha e, por isso, tem feito um trabalho de divulgação dos seus produtos desde o início da parceria, em 2014. O objetivo é “continuar a trabalhar muito para que os equipamentos da JORDÃO sejam conhecidos no mercado espanhol e para que o crescimento seja consolidado”, explicou Miguel Ruiz. “Queremos fazer uma boa gestão do produto e prestar boa assistência”, revelou o mesmo responsável à COOL que não quer que os produtos da JORDÃO se distingam apenas pelo preço, mas pelo serviço, qualidade e inovação. “Queremos oferecer ao cliente o que ele deseja. Ao apresentarmos uma das gamas da JORDÃO ao cliente, queremos dar-lhe a possibilidade de personalizar o equipamento. Se desejar, pode mudar a cor, ajustar o equipamento às suas necessidades, atribuir-lhe características específicas. Por isso, gostamos de trabalhar com a JORDÃO”.

TRÊS GERAÇÕES DEDICADAS À RESTAURAÇÃO

Miguel Ruiz é já a terceira geração de uma família dedicada ao setor da restauração. Depois do avô e do pai, Miguel decidiu continuar a tradição e manter-se ligado ao setor. O seu percurso profissional teve início há 15 anos na empresa do

Miguel Ruiz, who manages Tolfrisa confirmed to COOL that the number of investments in the restaurant sector in Spain has been on the increase. Even so, mentalities have changed. “Before, investments were made without knowing when there would be a return, now things are much more controlled”. The Spanish company believes that JORDÃO can have an important role in renewing the sector in Spain which is why it has marketing its products since the start of the partnership, in 2014. The goal is to “continue working hard so that JORDÃO equipment will be known in the Spanish market and for growth to be consolidated”, explained Miguel Ruiz. “We want to manage the product well and provide good assistance”, the top manager revealed to COOL who didn’t want JORDÃO products to stand out solely for the price, but for the service, quality and innovation. “We want to offer the client what they want. On presenting one of the JORDÃO ranges to the client, we want to offer them the possibility of customising the equipment. If they so desire, the colour can be changed, equipment can be adjusted to meet their requirements, bestowing specific characteristics. Which is why we like working with JORDÃO.

THREE GENERATIONS DEDICATED TO THE RESTAURANT TRADE

Miguel Ruiz is already the third generation of a family dedicated to the restaurant sector. After his grandfather and father, Miguel decided to continue the tradition and remain linked to the sector. His professional path began 15 years ago in his father’s equipment installation company. Around five years ago he decided, with his brother, to create Tolfrisa. A specialist in the restaurant sector, within a few years it became a benchmark in the Spanish market, especially in the refrigeration, air-conditioning and heating system installation area, supplying all the necessary equipment and assuring technical assistance, taking into account the criteria of quality and energy efficiency.

Always up on the latest technology and respecting increasingly more demanding regulations, Tolfrisa offers its clients enhanced solutions, which link energy efficiency, sustainability and a more rational and adjusted economic investment.

FOCUSING ON INTERNATIONALISATION

Tolfrisa works directly with equipment installation companies and provides them with consultancy services owing to the huge know-how that it has of brands in the sector. “All so that the end client gets a better result” says Miguel.

Parker, Eliwell and Rivacold are some of the benchmark brands which Tolfrisa represents. As a refrigeration equipment distributor it works solely with JORDÃO.

Tolfrisa’s expansion is concentrated in Spain, however, it has been focusing on internationalisation. Latin America, Lebanon, Saudi Arabia and Senegal are some of the regions where Tolfrisa has registered specific business operations.

(continua)



Em poucos anos, a Tolfrisa tornou-se uma referência no mercado espanhol.
 Within a few years, Tolfrisa became a benchmark in the Spanish market.

pai que atuava na área de instalação de equipamentos. Há cerca de cinco anos decidiu, em conjunto com o irmão, criar a Tolfrisa. Especialista no setor da restauração, em poucos anos, tornou-se uma referência no mercado espanhol, especialmente na área de instalação de sistemas de refrigeração, climatização e aquecimento, fornecendo todo o equipamento necessário e assegurando assistência técnica, tendo em conta critérios de eficiência energética e qualidade.

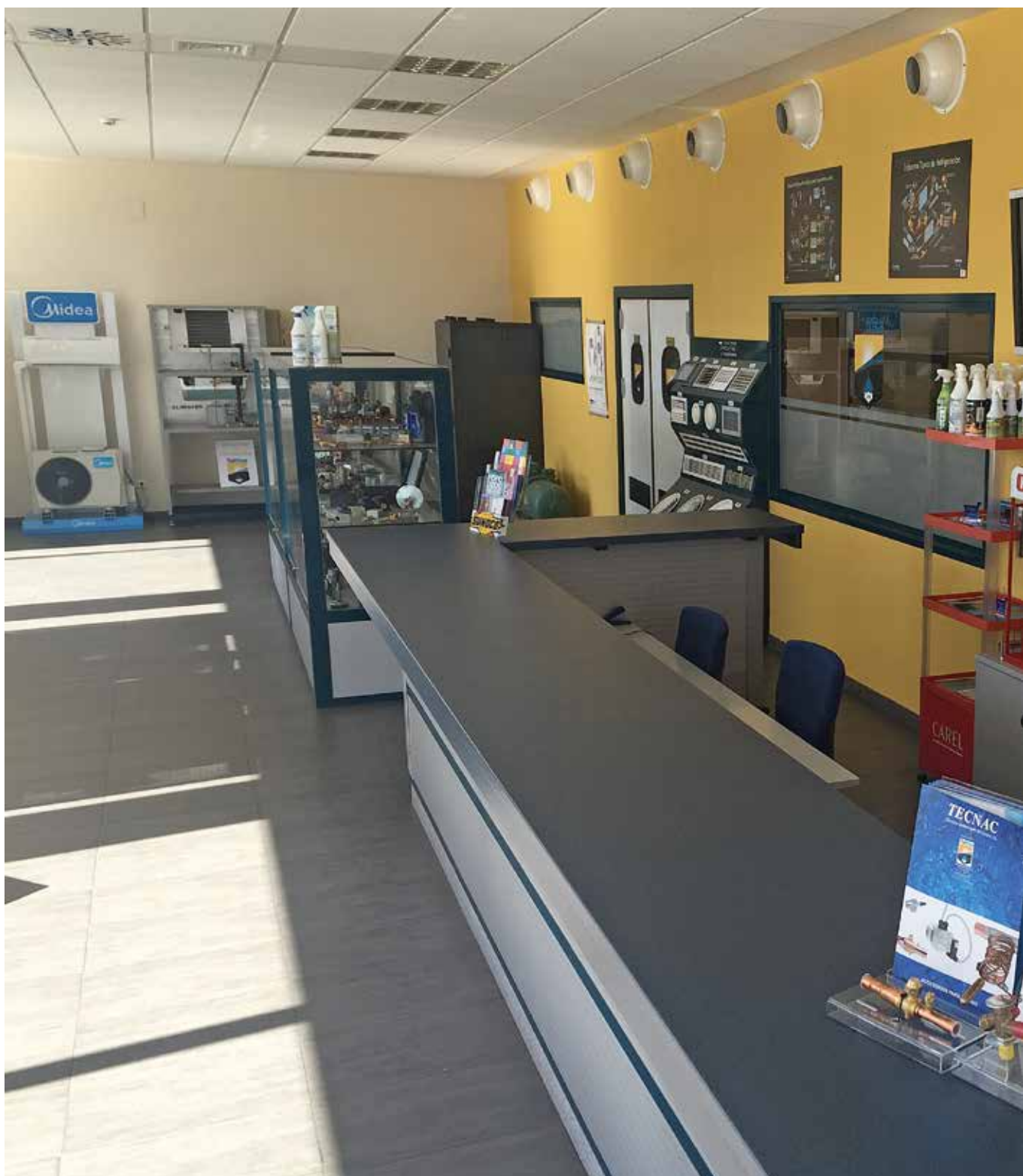
Sempre a par das últimas tecnologias e respeitando regulamentos cada vez mais exigentes, a Tolfrisa oferece aos seus clientes soluções otimizadas, que conjugam eficiência energética, sustentabilidade e um investimento económico mais racional e ajustado.

APOSTA NA INTERNACIONALIZAÇÃO

A Tolfrisa trabalha diretamente com as empresas de instalação de equipamentos e presta-lhes assessoria devido ao enorme know-how que tem das marcas do setor. "Tudo para que o cliente final tenha o melhor resultado", afirma Miguel. A Parker, Eliwell e Rivacold são algumas das marcas de referência que a Tolfrisa representa. Como distribuidora de equipamentos de refrigeração, trabalha apenas com a JORDÃO. A expansão da Tolfrisa está concentrada em Espanha, no entanto, tem vindo a apostar na internacionalização. América Latina, Líbano, Arábia Saudita e Senegal são algumas das regiões onde a Tolfrisa tem registado operações pontuais.



A Tolfrisa acredita que a JORDÃO pode ter um papel importante na renovação do setor em Espanha.
 Tolfrisa believes that JORDÃO can have an important role in renewing the sector in Spain.



A expansão da Tolfrisa está concentrada em Espanha, no entanto, tem vindo a apostar na internacionalização.
Tolfrisa's expansion is concentrated in Spain, however, it has been focusing on internationalisation.

JOÃO ARAÚJO:

UM PERCURSO SEMPRE A EVOLUIR

An Ever Evolving Course

João Araújo nasceu há 36 anos em Guimarães. Depois de ter concluído um curso profissional de Mecânica Industrial na Escola Profissional da Coelima e um estágio profissional, ingressou na JORDÃO, onde se sentiu bem-vindo. "As pessoas da JORDÃO são e sempre foram muito acolhedoras", disse à COOL.

João Araújo was born 36 years ago in Guimarães. After having completed a professional course in Industrial Mechanics at the Coelima Professional School and work experience, he joined JORDÃO where he feels part of the furniture. "My colleagues at JORDÃO are and have always been very welcoming", he tells COOL.

A integração correu tão bem que está na empresa há já 16 anos. Iniciou o seu percurso na área de pós-montagem, fazendo gambiarras e retros, passou por vários setores desde a montagem de vitrinas ao fabrico de decorações e foi responsável de linha com diversos produtos retros, bancadas Eurocool, linha tecno, vitrinas de apoio e arrefecedores. Há seis anos ficou responsável pela área de marcenaria e, desde o ano passado, é também responsável pela área de serralharia. Um trajeto que lhe permitiu "evoluir muito e ter conhecimentos em diversas áreas", o que para João é "muito positivo". Nas suas atuais funções gosta de inculir um espírito de responsabilidade na equipa que coordena e, por isso, o planeamento do trabalho diário é feito pelos próprios trabalhadores, sendo que, em cada secção, há uma pessoa com capacidade para o substituir, sempre que necessário, e a quem é delegada cada vez maior responsabilidade. "Eu apenas decido e procuro novas soluções e novas formas de fazer", explicou João, adiantando que a gestão das duas secções tem por base o método Kaizen. João também dá assistência a clientes. "É um trabalho que me satisfaz pelo prazer de ver uma obra pronta, pelo pormenor e por ver os nossos clientes satisfeitos. Permite-me também perceber quais os aspetos onde podemos melhorar e temos feito imensas melhorias".

AS MAIS-VALIAS DE TRABALHAR NA JORDÃO

O relacionamento entre as pessoas e a comunicação transversal a toda a empresa, além dos benefícios atribuídos aos colaboradores, são os principais fatores que, na opinião de João Araújo, destacam a JORDÃO de outras empresas. A aposta na formação é outra das mais-valias pois "permite aos trabalhadores desenvolver e adquirir novas competências". As atividades de team building organizadas pela empresa são também muito importantes já que "contribuem para fortalecer a ligação entre as pessoas de diferentes departamentos".

PESCA NOS TEMPOS LIVRES

Questionado sobre os objetivos para o próximo ano, João prefere não fazer planos e dar o seu melhor em tudo o que faz, "as oportunidades surgem por acréscimo". É este o seu lema. Além de estar com a família, João passa grande parte dos tempos livres a pescar no norte do país, principalmente em Viana do Castelo. Uma atividade que lhe "transmite uma sensação de calma", ajudando-o "a aliviar o stress do dia-a-dia".

His integration went so well that he has been with the company for 16 years now. He began his career in the post-assembly department, making lighting electrical extensions and back-lighting, going on to various sectors from glass display mounting to decoration manufacture and was a line manager for various products including back-lighting, Eurocool worktops, technical lines, auxiliary display glass panels and coolers. Six years ago he was made head of the joinery department and since last year he has also headed the metalworking area. It's a path that has enabled him to "evolve a lot and gain skills in diverse areas", which for João is "very positive".

In his current functions he likes to instil a spirit of team responsibility in the team that he coordinates which is why daily work plans are drawn up by the workers themselves so that in each section there is someone with the capacity to stand in for him whenever necessary and to whom is delegated increasingly more responsibility. "I just decide and look for new solutions and new forms of doing things", explains João, adding that managing the two sections is based on the Kaizen method.

João also offers assistance to clients. "It's a job that is very rewarding in the terms of the pleasure of seeing a job ready, for the details and from seeing satisfied clients. It also enables me to see which aspects we can improve upon and we've made immense improvements".

THE PLUSES OF WORKING AT JORDÃO

The relationship between people and the communication that goes across the entire company, in addition to the benefits awarded to the staff, are the main factors which, in João Araújo's opinion, make JORDÃO stand out from other companies. Investing in training is another asset since it "enables staff to develop and acquire new skills sets". The team building activities organised by the company are also very important in that they "contribute towards strengthening the link between staff members from different departments".

FISHING IN HIS FREE TIME

Asked about his goals for the coming year, João prefers not to make plans and to give his very best in all that he does, "as opportunities arise" and that's his motto. Apart from spending time with his family, João spends a great deal of his free time fishing in the north of Portugal, mainly in Viana do Castelo. It's an activity that brings him "immense calm" and helps him to "relieve the day-to-day stress".



"Temos de continuar a lutar para elevar cada vez mais o nome da empresa que é a nossa casa, onde passamos a maior parte do nosso tempo. O sucesso depende de cada um dar o melhor de si". Esta é a mensagem que João quis partilhar com os colegas.

"We have to continue our struggle to keep the firm's name firmly in the spotlight and JORDÃO is like our home where we spend the lion's share of our time. Success depends on each one of us giving our best". That's the message that João wants to share with his colleagues.

JORDÃO INICIA O ANO A APOSTAR NOS MERCADOS EXTERNOS

Jordão starts off the year focusing on external markets



Para a JORDÃO, a GULFOOD é um "evento chave" para toda a região do Médio Oriente.
For JORDÃO, GULFOOD is a "key event" for Middle East region.

GULFOOD – 21 A 25 DE FEVEREIRO

No início do ano, a JORDÃO viajou até ao Dubai para participar, pela terceira vez, na GULFOOD. Para a empresa de Guimarães, este é um "evento chave para toda a região, nomeadamente para os setores da Hotelaria e Restauração e, por isso, é importante na estratégia de internacionalização e de crescimento da JORDÃO na região do Médio Oriente".

De acordo com Mário Rodrigues, responsável de Marketing da JORDÃO, "o elenco de produtos deste ano foi o melhor de sempre". A JORDÃO apresentou-se na GULFOOD com três gamas e conceitos totalmente inovadores: uma vitrina multinível para congelados (pastelaria/semifrios), novidade na gama VISTA; o novo *merchandise XTRA VIEW* que, graças à sua ampla superfície vidrada (prateleiras, laterais, teto), permite uma excelente visibilidade dos produtos alimentares expostos; e o conceito PONTO de CRUZ para os setores da cafetaria e da restauração ligeira, da autoria do arquiteto Manuel Afonso, vencedor do concurso DRESS ME UP! 2015. A presença da JORDÃO na GULFOOD surgiu integrada na participação nacional organizada pela AEP (Associação Empresarial de Portugal).



Visita do futebolista Ahmed-Al-Fraidi (ao centro), do Al-Nassr Football Club, de Riade, ao Stand da JORDÃO.
Visit of the footballer Ahmed-Al-Fraidi (centre), from the Al-Nassr Football Club, Riyadh, at the JORDÃO stand.



De acordo com Mário Rodrigues, responsável de Marketing da JORDÃO, "o elenco de produtos deste ano foi o melhor de sempre".

According to Mário Rodrigues, head of Marketing at JORDÃO, "the line-up of products this year was the best ever."



A equipa JORDÃO na GULFOOD com o representante para o Sudeste Asiático e o da Arábia Saudita

The JORDÃO team at GULFOOD with the South-East Asian and Saudi representatives.

GULFOOD - 21 TO 25 FEBRUARY

At the start of the year, JORDÃO travelled to Dubai to take part, for the third time, in GULFOOD. For the Guimarães company, this is a “key event for the whole region, namely for the Hotel and Restaurant sectors and is therefore important for JORDÃO’s internationalisation and growth strategy in the Middle East region”.

According to Mário Rodrigues, head of Marketing at JORDÃO, “the line-up of products this year was the best ever.” At GULFOOD JORDÃO presented three ranges with totally innovative concepts: a multi-shelf glass display cabinet for frozen foods (patisserie/chilled), new to the VISTA range; the new XTRA VIEW merchandiser which, thanks to its ample glass surfaces (shelves, side-displays, top), affords an excellent visibility of the displayed food products; and the PONTO de CRUZ concept for the light food and cafeteria sectors, by architect Manuel Afonso, winner of the DRESS ME UP! 2015 competition.

JORDÃO’s presence at GULFOOD came about as part of the integrated national participation organised by the AEP - Associação Empresarial de Portugal (The Portuguese Enterprise Association).



HOTELYMPIA
EXCEL LONDON
29th FEB – 3rd MAR 2016



HOTELYMPIA – 29 DE FEVEREIRO A 3 DE MARÇO

Em fevereiro, a JORDÃO voou para Londres para participar na HOTELYMPIA, um evento dedicado à indústria da hospitalidade no Reino Unido. “O mercado britânico é um dos principais mercados europeus para a JORDÃO e um dos mais dinâmicos e, por isso, a HOTELYMPIA 2016 é um evento da maior importância”, refere Mário Rodrigues à COOL.

Em evidência estiveram a gama DAISY, numa proposta focada no canal HORECA com destaque para o acabamento em madeira e metal, o novo merchandiser XTRA VIEW e a nova

HOTELYMPIA – 29 FEBRUARY TO 3 MARCH

In February, JORDÃO flew to London to take part in HOTELYMPIA, an event dedicated to the hospitality industry in the United Kingdom. “The British market is one of the main European markets for JORDÃO and one of the most dynamic which is why HOTELYMPIA 2016 is an event of the greatest importance”, Mário Rodrigues tells COOL.

The DAISY range was on display, in a solution focused on the HORECA channel standing out for its metal and wood finish, the new merchandiser XTRA VIEW and the new option for the VISTA range, a negative temperature



“O mercado britânico é um dos principais mercados europeus para a JORDÃO e um dos mais dinâmicos e, por isso, a HOTELYMPIA 2016 é um evento da maior importância”, refere Mário Rodrigues à COOL.
 “The British market is one of the main European markets for JORDÃO and one of the most dynamic which is why HOTELYMPIA 2016 is an event of the greatest importance”, Mário Rodrigues tells COOL.

opção para a linha VISTA, uma vitrina de temperatura negativa para exposição de sobremesas semifrias e geladas. Todos os equipamentos em exposição estiveram equipados com o gás verde R290.

display cabinet to display chilled deserts and ice-creams. All the equipment on display were equipped with the environmentally friendly gas R290.

APAS – 2 A 5 DE MAIO

A APAS está novamente na rota dos eventos da JORDÃO. A empresa portuguesa identificou oportunidades importantes no mercado brasileiro e, por isso, a estratégia passa por desenvolver ações para reforçar a presença no país. Em 2015, as vendas no mercado brasileiro tiveram um crescimento de 30 por cento. A gama FUTURO, com vitrinas e murais específicos para a grande distribuição, vai estar em destaque em São Paulo.



APAS - 2 TO 5 MAY

APAS is one again on JORDÃO's events list. The Portuguese company has identified important opportunities in the Brazilian market which is why its strategy now involves campaigns to bolster its presence in that country. In 2015, sales in the Brazilian market enjoyed a growth of 30%. The FUTURO range, with glass cabinets and wall displays specifically aimed at wholesale, will take centre stage in São Paulo.

Lenôtre do Qatar **com VISTA da JORDÃO**

Lenôtre of Qatar with VISTA from

A histórica marca francesa de confeitaria inaugurou uma nova loja em Doha, no Qatar, no final do ano passado. A Lenôtre escolheu a gama VISTA, vitrinas refrigeradas multinível, para o seu espaço no Médio Oriente. A configuração da exposição no interior da vitrina foi ajustada ao produto do cliente e às suas necessidades de exposição. A parceria com a JORDÃO surgiu durante a GULFOOD 2015. A empresa portuguesa encontra-se a desenvolver outros projetos na região.

The historic French patisserie brand opened a new shop in Doha, Qatar at the end of last year. Lenôtre chose the multi-shelf, refrigerated glass VISTA range for its premises in the Middle East. The interior display layout of their glass cabinet was adjusted for the client's products and its display needs.

The partnership with JORDÃO arose during GULFOOD 2015. The Portuguese company is developing other projects in the region.



JORDÃO

JORDÃO comercializa equipamentos **com gás verde**

A JORDÃO iniciou a comercialização de equipamentos com R290 no ano passado. O investimento de 150 mil euros na produção dos novos equipamentos assegura uma maior eficiência energética, o que vai ao encontro das exigências do mercado.

O R290 apresenta diversas vantagens:

- É uma substância natural, livre de halogéneos, com zero potencial de destruição da camada de ozono e desprezível potencial de aquecimento global (GWP = 3);
- Conta com permutadores de calor de menor dimensão;
- Apresenta maior eficiência do sistema termodinâmico, o que se traduz num menor consumo de energia.

A utilização do novo gás verde R290 é uma resposta às medidas adotadas pela União Europeia no combate às alterações climáticas. Para dar cumprimento a uma das metas estabelecidas, que visa, até 2020, a redução em 20% das emissões de gases com efeito de estufa em comparação com os níveis de 1990, foi emitido o regulamento 517/2014, em vigor desde maio de 2014, que tem por objetivo regular as fases de redução / proibição dos fluidos refrigerantes com efeito de estufa. A utilização de hidrofluorcarbonetos (HFC) com potencial de aquecimento (GWP) superior a 150 será, por isso, proibida a partir de 2022, ou seja, todos os HFC serão proibidos.



JORDÃO sells equipment with environmentally friendly gas

Jordão began selling equipment with R290 gas last year.

The €150,000 investment in the production of new equipment ensures that greater energy efficiency which is demanded by the market.

R290 enjoys various advantages:

- It is a natural substance, free of halogens, with zero potential to destroy the ozone layer and negligible potential to contribute towards global warming (GWP = 3);
- It boasts smaller heat exchangers;
- Its thermodynamic system enjoys greater efficiency, which means lower energy consumption.

The use of the new R290 environmentally friendly gas is in response to measures adopted by the European Union to combat climate change. In compliance with one of the measures laid down, which by 2020 aims to slash greenhouse gas emissions by 20% compared with 1990 levels, regulation 517/2014 was issued and which has been in force since May 2014, the aim of which is to regulate phases in the reduction / prohibition of refrigeration fluids which generate greenhouse gases. The use of hydro-fluorocarbons (HFCs) with the potential to cause global warming (GWP) exceeding 150 will be banned from 2022, in other words all HFCs will be prohibited.



ALTO MINHO: TURISMO NA NATUREZA

Anime-se! Os dias estão cada vez mais longos e quentes. Deixe o guarda-chuva e as luvas em casa e venha celebrar a primavera na região do Alto Minho.

Cheer up! The days are getting longer and warmer. Leave the umbrella and gloves at home and come and celebrate spring in the Alto Minho region of Portugal.

Situado no norte de Portugal, o Alto Minho foi a primeira região do país a ter o certificado da Carta Europeia do Turismo Sustentável (CETS) atribuído pela Federação Europeia de Parques Nacionais e Naturais. Composta pelos concelhos de Caminha, Paredes de Coura, Ponte de Lima, Monção, Valença, Viana do Castelo, Vila Nova de Cerveira, Arcos de Valdevez, Melgaço e Ponte da Barca, esta região conta com inúmeras espécies vegetais e animais. A certificação obtida tem, por isso, um papel importante na preservação da natureza e no desenvolvimento de um turismo sustentável. Preparado para descobrir um território que se estende desde a costa atlântica até Castro Laboreiro e Parque Nacional da Peneda-Gerês? Venha connosco, nós indicamos o caminho.

Situated in the north of Portugal, Alto Minho was the first region in the country to win the certificate European Charter for Sustainable Tourism (ECST) awarded by the Federation of Nature and National Parks of Europe (EUROPARC). Comprising the boroughs of Caminha, Paredes de Coura, Ponte de Lima, Monção, Valença, Viana do Castelo, Vila Nova de Cerveira, Arcos de Valdevez, Melgaço and Ponte da Barca, this region is blessed with countless flora and fauna. Which is why the certification has such an important role in nature preservation and in the development of sustainable tourism. Are you ready to discover a territory that extends from the Atlantic coast to Castro Laboreiro and Peneda-Gerês National Park? Come along with us, we'll show you the way.



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE ARCOS DE VALDEVEZ

Tourism surrounded by nature

VIANA DO CASTELO

Our journey begins in the city which is also known as the “Princess of Lima”. In the historic centre visit the Praça da República square, the Casa da Misericórdia (an old medieval charitable institution), and the old City Hall (Paços do Concelho) and Sé Cathedral. In one of the city's restaurants try the codfish dish “Bacalhau à Viana” in order to get the strength to climb the hill where you'll find the Santa Luzia Basilica. At your feet lies the city, the mountains that surround it and the River Lima which flows out into the Atlantic, all providing a backdrop you'll never forget, but our tour says that it's time to proceed on to Caminha. If water sports are your bag, then bring your surfboards along and practise a spot of surfing, body boarding or windsurfing. If you're looking for a more chilled out afternoon, then you can plump for the extensive Atlantic sandy coastal beaches and pick up some tricks from the best surfers.

CAMINHA

The Torre do Relógio clock tower marks the entry point to the historic city centre. The Parish church in its Gothic style and the 16th century Misericórdia building as well as the medieval walls, the Casa dos Pitãs and the Rua Direita are some of the places worth visiting. Located on an island by the Minho river estuary, in Moledo, the Ínsua Fort also deserves a visit. Built in the XVIIIth century, it possesses one of the three unique fresh water wells which are situated on the sea.

The “Vila Praia em Flor” flower initiative transforms Caminha into an huge garden of flowers and it's a good time to visit.

VILA NOVA DE CERVEIRA

The River Minho separates Vila Nova de Cerveira from the Spanish town of Góian and offers some of the most sought after gastronomic delights in the region: eels, shad fish and mullet. If you want to discover more about the natural heritage of the Minho river then visit the water museum ‘Aquamuseu’. The best way of discovering this town is to wander around its streets and look at the various mansions and monuments like the Castelo de Cerveira castle and the stately home of the Castros family, ‘Solar dos Castros’. It's worth

VIANA DO CASTELO

A nossa viagem tem início na cidade que também é conhecida como a “Princesa do Lima”. No centro histórico, visite a Praça da República, a Casa da Misericórdia, os antigos Paços do Concelho e a Sé Catedral. Num dos restaurantes da cidade prove o “Bacalhau à Viana” e ganhe forças para subir o monte, onde se encontra a Basílica de Santa Luzia. Aos seus pés, a cidade, as montanhas que a envolvem e o rio Lima a desaguar no Atlântico fazem parte do cenário que não vai querer perder de vista, mas o nosso roteiro indica que é tempo de seguir até Caminha. Se os desportos náuticos são a sua praia, leve as pranchas consigo e faça surf, bodyboard ou windsurf. Se procura uma tarde mais zen, pode optar por descansar nos extensos areais da costa atlântica e aprender alguns truques com os melhores surfistas.

CAMINHA

A Torre do Relógio é a porta de entrada do centro histórico. A Igreja Matriz, de estilo gótico, e a Igreja quinhentista da Misericórdia, bem como a muralha medieval, a Casa dos Pitãs



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DE CERVEIRA

A lontra é uma das espécies que podemos encontrar na região do Alto Minho.

The otter is one of the species to be encountered in the Alto Minho region.

(continua)



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DE CERVEIRA

Se quer conhecer melhor o património natural e cultural do rio Minho visite o Aquamuseu, em Vila Nova de Cerveira.
If you want to discover more about the natural and cultural heritage of the Minho, then visit the Aquamuseu museum in Vila Nova de Cerveira.

e a rua Direita são alguns dos locais que pode visitar. Situado numa ilha junto ao estuário do rio Minho, em Moledo, o Forte da Ínsua merece também uma visita. Construído no século XVII, possui um dos três únicos poços de água doce no mundo situados no mar.

A iniciativa "Vila Praia em Flor" transforma Caminha num enorme jardim de flores, sendo uma boa altura para a visitar.

VILA NOVA DE CERVEIRA

O rio Minho separa Vila Nova de Cerveira da vila espanhola de Góian e oferece alguns dos petiscos gastronómicos mais procurados: lampreia, sável e tainha. Se quer conhecer melhor o património natural e cultural do rio Minho visite o Aquamuseu.

A melhor forma de descobrir esta vila é percorrer as suas ruas e observar as várias casas senhoriais e monumentos, como o Castelo de Cerveira e o Solar dos Castros. Tome nota, os fins de semana de fevereiro e março são dedicados à degustação da lampreia do rio Minho.

PAREDES DE COURA

Continuando em direção a norte, chegamos a Paredes de Coura. Este é um território ocupado pelo homem desde tempos bem remotos. Prova disso são os monumentos megalíticos como as Antas de Chã de Lamas, da Serra de Bico, da Serra de Boulhosa ou da Chã de Cubos e os diversos legados do tempo de ocupação Romana, como a Ponte em Rubiães. Corno de Bico é uma das seis paisagens protegidas existentes em Portugal e merece uma visita. Se optar por visitar a vila no verão, descubra a praia fluvial do Taboão que, entre os dias 17 e 20 de agosto, vai ser o cenário de mais uma edição do festival de música Paredes de Coura.

VALENÇA

Rodeada de muralhas no topo de uma colina, Valença do Minho foi desde sempre um local estratégico, contando com

bearing in mind that the weekends in February and March are dedicated to sampling Rio Minho eels.

PAREDES DE COURA

Continuing north, we arrive at Paredes de Coura. This land has been occupied by mankind since palaeolithic times. Proof of this is to be found in the Stone Age monuments such as the Antas de Chã de Lamas, Serra de Bico, Serra de Boulhosa or Chã de Cubos and the various legacies left over from the time of the Roman occupation, such as the bridge at Rubiães. Corno de Bico is one of six protected landscapes in Portugal and deserves a visit. If you choose to visit the town in the summer discover the river beach at Taboão which between 17 and 20 August will be the backdrop of another edition of the Paredes de Coura music festival.

VALENÇA

Surrounded by walls and on the top of a hill, Valença do Minho has always been a strategic location, boasting a privileged view over the border line with Spain. Explore the narrow cobbled streets with centuries of history and let yourself be carried away by the hustle and bustle of the local traders, browsing the various shops selling handicraft products which include gold, linen, pottery and wickerwork. Apart from the various Minho stately homes, you can visit the Misericórdia and Colegiada de Santo Estêvão churches and the Bom Jesus military chapel. Trying the "Bacalhau à São Teotónio" a codfish dish prepared with oranges, pickles and mayonnaise and the famous caldo verde soup made with Portuguese Galician cabbage, potatoes, olive oil and chorizo sausage, are a must; indeed they are one of the seven wonders of Portuguese cuisine.

To relax, a stay at the historic hotel São Teotónio provides a good option. Located within an old fortress, it offers a breathtaking view over the Minho river and the Spanish city of Tui on the opposite side of the river.

MONÇÃO

Continuing north along the frontier with Spain you get to Monção where you can visit the parish church. The early 19th century neoclassical palace Palácio da Brejoira is just 6 kilometres from Monção. In addition to its gardens, 18 of the 30 hectares of the estate are given over to wine production

uma vista privilegiada sobre a linha de fronteira. Percorra as ruas estreitas empedradas com séculos de história e deixe-se levar pela azáfama do comércio local, entrando nas várias lojas de produtos artesanais que incluem ouro, linho, cerâmica e vime. Além dos vários solares minhotos, pode conhecer as igrejas da Misericórdia e da Colegiada de Santo Estêvão e a capela militar do Bom Jesus. Tem de provar o “Bacalhau à São Teotónio” e o caldo verde, uma das sete maravilhas da gastronomia portuguesa.

Para descansar, a pousada de São Teotónio é uma boa opção. Localizada no interior de uma velha Fortaleza oferece uma vista deslumbrante sobre o rio Minho e sobre a cidade espanhola de Tui, na margem oposta.

MONÇÃO

Continuando a delinear a fronteira a norte com Espanha, chegamos a Monção, onde pode visitar a Igreja Matriz. A apenas 6 quilómetros da vila, encontra-se o Palácio da Brejoeira, uma grandiosa construção em estilo neoclássico, do início do século XIX. Para lá dos seus jardins, cultivam-se 18 dos 30 hectares da propriedade com vinha da casta Alvarinho. Está na altura de provar o afamado vinho do Alto Minho, que é produzido na sub-região de Monção e Melgaço.

MELGAÇO

E chegamos ao extremo noroeste do país. Melgaço é a vila mais a norte de Portugal. Localizada numa região montanhosa, é também banhada pelo rio Minho. Os monumentos megalíticos, nomeadamente em Castro Laboreiro, comprovam que a ocupação humana na região é muito antiga. Inserido no Parque Nacional da Peneda-Gerês, Melgaço é uma região onde o verde é predominante. Aqui também se produz o famoso vinho verde Alvarinho e pode prová-lo no Solar do Alvarinho, onde também encontra peças de artesanato e especialidades culinárias regionais. Além das casas senhoriais, o património cultural inclui as Capelas de Nossa Senhora da Orada e de São Julião e o Castelo. Pode jantar na Adega do Sossego ou no restaurante Panorama e provar perdiz estufada em espumante de Alvarinho e castanhas. Entre 22 e 24 de abril não perca a Festa do Alvarinho e do Fumeiro. Se o objetivo é comer menos e apostar na atividade desportiva, pode fazer um passeio a cavalo ou tirar proveito das ótimas condições que o rio Minho oferece para a prática de jet-ski, remo, rafting e canoagem.

ARCOS DE VALDEVEZ

O nosso roteiro direciona-se agora para sul. Arcos de Valdevez situa-se no interior do Alto Minho. Grande parte deste concelho integra o Parque Nacional da Peneda-Gerês e é atravessado pelo rio Vez que lhe dá o nome e que constitui o principal recurso hídrico da região. Com mais de nove séculos de história, Arcos de Valdevez conta com inúmeros monumentos históricos, incluindo castelos, igrejas, torres, pontes, ermidas e vestígios de antigas civilizações. O Santuário da Nossa Senhora da Peneda e a aldeia do Soajo merecem uma visita.

PONTE DA BARCA

O rio Lima separa Arcos de Valdevez de Ponte da Barca, que também integra parcialmente o Parque Nacional da Peneda Gerês.

Esta vila começou por chamar-se apenas Barca, uma vez que o rio Lima era atravessado por uma barca que transportava peregrinos a caminho de Santiago de Compostela. Com a construção da primeira ponte no século XIV, a vila ganhou um novo nome e importância no domínio comercial. O Castelo e



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE VALENÇA

A Fortaleza, candidata a Património Mundial da Humanidade, junto da UNESCO, é o principal atrativo turístico de Valença.

The Fortress, a candidate to become a UNESCO World Heritage of Humanity site, is the main tourist attraction in Valença.

using the Alvarinho grape variety. It's time to try the famous Alto Minho wine which is produced in the sub-region of Monção and Melgaço.

MELGAÇO

And we've arrived at the north-east tip of the country. Melgaço is the most northerly town in Portugal. Located in a mountainous region, it is also bathed by the Minho river. The Stone Age monuments, namely in Castro Laboreiro, proves that humans have lived here for thousands of years. Within the Peneda-Gerês National Park, Melgaço is a region known predominantly for being so green. They also make the famous light white wine Alvarinho vinho verde and you can try it at the stately home Solar do Alvarinho which also sells handicrafts and regional delicacies. Apart from the country houses, the cultural heritage also includes the Nossa Senhora da Orada and São Julião chapels and the Castle. You can dine at the Adega do Sossego or in the Panorama restaurant and sample the slow-cooked partridge done in Alvarinho sparkling wine and chestnuts. Between 22 and 24 April don't miss out on the Alvarinho Festival and the Fumeiro Festival, the latter which specialises in smoked and cured sausages and meats. If your goal is to count your calories and practice some sport, you can go horse riding or take advantage of the great conditions offered by the Minho river for jet-skiing, rowing, rafting and canoeing.

ARCOS DE VALDEVEZ

We then head south. Arcos de Valdevez is in the interior of Alto Minho. A large part of this district falls within the Peneda-Gerês National Park and is intersected by the Vez river which lends it its name and is the main water source for the region. With over nine centuries of history, Arcos de Valdevez has



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE MELGAÇO

Em Melgaço pode tirar proveito das ótimas condições que o rio Minho oferece para a prática de jet-ski, remo, rafting e canoagem.

Excellent conditions afforded by the Minho River at Melgaço make it perfect for jet-skiing, rowing, rafting and canoeing.

(continua)



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE ARCOS DE VALDEVEZ

A aldeia do Soajo, em Arcos de Valdevez, é conhecida pelo conjunto de espigueiros erigidos sobre uma enorme laje granítica, usada pelo povo como eira comunitária.

The village of Soajo, in Arcos de Valdevez, is famous for a number of ancient stone tombs on a huge granite plinth, now used by the locals as a community granary store.

os Espigueiros do Lindoso, a Igreja Matriz, o Pelourinho e o Mercado Pombalino são alguns dos pontos a visitar. A caminho da barragem do Alto do Lindoso, poderá observar o rio a correr entre ravinas que, por vezes, atingem os 500 metros de profundidade. A 200 metros acima do nível da represa está o Castelo de Lindoso, reconstruído no século XIII por D. Dinis.

PONTE DE LIMA

Terminamos a nossa viagem na vila mais antiga portuguesa: Ponte de Lima.

A ponte que atravessa o rio Lima é o monumento mais emblemático da herança cultural, arquitetónica e artística dos povos que por aqui passaram. O Convento de Santo António, a Capela do Anjo da Guarda e as Torres de S. Paulo e da Cadeia Velha são locais a visitar. Entre 4 e 6 de março, não perca a II Feira dos Jardins e Espaços Verdes.

Links:

www.altominho.pt
www.cm-viana-castelo.pt
www.cm-caminha.pt
www.cm-vncerveira.pt
www.cm-paredes-coura.pt
www.cm-valenca.pt
www.cm-moncao.pt
www.cm-melgaco.pt
www.cmav.pt
www.cmpb.pt
www.cm-pontedelima.pt

countless historic monuments, including castles, churches, towers, bridges, hermitages and traces of ancient civilisations. The Nossa Senhora da Peneda Sanctuary and the village of Soajo deserve a visit.

PONTE DA BARCA

The Rio Lima river separates Arcos de Valdevez from Ponte da Barca which is also partially in the Peneda-Gerês National Park.

This town started off by being simply called Barca since the Lima river was crossed by boat which carried pilgrims who were making the pilgrimage to Santiago de Compostela. With the construction of the first bridge in the XIV century, the town gained a new name and importance in terms of trade. The Lindoso Castle and the XVIIIth century granite tombs or Espigueiros do Lindoso, the Parish Church, the Pillory square and the 18th century Pombaline-style Market are all places to visit.

On the way to the Alto do Lindoso dam the river rushing between the ravines can be seen, which at times reach 500 metres in depth. Some 200 metres above the level of the dam is the Castelo de Lindoso castle which dates from the time of XIIIth century and King Dom Dinis.

PONTE DE LIMA

We complete our journey at the oldest town in Portugal: Ponte de Lima

The bridge which crosses the Lima river is the most emblematic monument of the architectural artistic and cultural heritage of the peoples who cross it. The Convento de Santo António convent, the Capela do Anjo chapel and the towers Torres de São Paulo and Cadeia Velha are places to visit. Between 4 and 6 March don't miss out on the gardens and green spaces festival 'Feira dos Jardins e Espaços Verdes'.

CRUZEIRO NAS ARÁBIAS E ÍNDIA

Fly & Cruise

CAMAROTE EXTERIOR COM VIGIA

2.400€

TAXAS & GRATIFICAÇÕES INCLUÍDAS

SAÍDA DE LISBOA

A 27 NOVEMBRO

13 dias/12 noites em Cruzeiro
a bordo do Celebrity Constellation
+ 1 noite a bordo voo Emirates Lisboa/Dubai

PONTE de CULTURAS

Abu Dhabi – Dubai – New Mangalore - Goa – Mombay - Kasab

DATA	ITINERÁRIO	CHEGADA	PARTIDA
DIA 1 (27 NOV)	SAÍDA DE LISBOA COM DESTINO AO DUBAI (NOITE A BORDO)		
DIA 2 (28 NOV)	CHEGADA AO DUBAI. TRANSFER AEROPORTO DUBAI PARA O PORTO DE ABU DHABI. INÍCIO DO CRUZEIRO		18.00h
DIA 3 (29 NOV)	DUBAI, UAE	07.00h	
DIA 4 (30 NOV)	DUBAI, UAE		22.00h
DIA 5 (01 DEZ)	NAVEGAÇÃO		
DIA 6 (02 DEZ)	NAVEGAÇÃO		
DIA 7 (03 DEZ)	NAVEGAÇÃO		
DIA 8 (04 DEZ)	NEW MANGALORE, ÍNDIA	10.00h	20.00h
DIA 9 (05 DEZ)	GOA (MORMUGAO), ÍNDIA	07.00h	18.00h
DIA 10 (06 DEZ)	BOMBAY (MUMBAI), ÍNDIA	09.00h	18.00h
DIA 11 (07 DEZ)	NAVEGAÇÃO		
DIA 12 (08 DEZ)	NAVEGAÇÃO		
DIA 13 (09 DEZ)	KHASAB, OMÃ	07.00h	16.00h
DIA 14 (10 DEZ)	ABU DHABI, UAE. FIM DO CRUZEIRO	05.00h	

Transfer para aeroporto Dubai. Voo Dubai/Lisboa

Horários previstos dos voos com a companhia EMIRATES.

27 Nov – Lisboa/Dubai EK194 21h00/08h45 (28 Nov)

10 Dez - Dubai/Lisboa EK195 14h40/19h20

Inclui: Preços por pessoa em camarote duplo exterior com vigia, categoria XA. Voo Lisboa/Dubai/Lisboa. Transferes Dubai-Abu Dhabi – Dubai. Cruzeiro de 12 noites em Pensão Completa no Celebrity Constellation. Taxas de aeroporto e portuárias - 408€. Gratificações a bordo - 142€. Não Inclui: Seguro - opcional (consulte-nos). Pack de bebidas às refeições (consulte nos). Despesas de reserva (30€, por processo).

Supl. Camarote individual: 1.450€

RNAVT 2281

HALCON
VIAGENS

HALCON.PT 707 200 201



VISIBILIDADE MÁXIMA! **MAXIMUM VISIBILITY!**

XTRA VIEW é um merchandiser para bebidas e alimentos, feito de vidro e espelho. Aliando a mais recente tecnologia: iluminação LED, refrigerante R290,... O novo mural transparente da JORDÃO oferece uma melhor e maior visibilidade dos produtos alimentares, o que chama e retém a atenção dos clientes e, com isso, aumenta as vendas.

XTRA VIEW is a food and beverages plug-in merchandiser that is made of glass and mirror to maximize customers' attention. A see-through merchandiser concept to enable a clear view of the food products that retains customers' attention and boosts sales.