



Nº 17 | semestral | novembro | 2016 | 2,5 euros

# VISTA portuguesa em Madrid



# Soluções de tesouraria para tornar os dias úteis, mais úteis.

Seja qual for a área ou a dimensão da sua empresa, a gestão faz-se a cada minuto do dia. E todos contam para o seu sucesso. Por isso o NOVO BANCO desenvolveu soluções de tesouraria que vão tornar os seus dias mais produtivos.

- Conta Corrente
- Factoring
- NB Express Bill
- Gestão de Pagamento a Fornecedores

E muitas outras soluções que vão tornar os seus dias úteis em dias ainda mais úteis. E que ajudam a fazer do NOVO BANCO, um banco de referência para as empresas portuguesas.

Fale com o seu gestor NOVO BANCO  
ou vá a [novobanco.pt/empresas](http://novobanco.pt/empresas)

**NOVO BANCO**<sup>◀</sup>  
EMPRESAS

# DE PORTAS SEMPRE ABERTAS

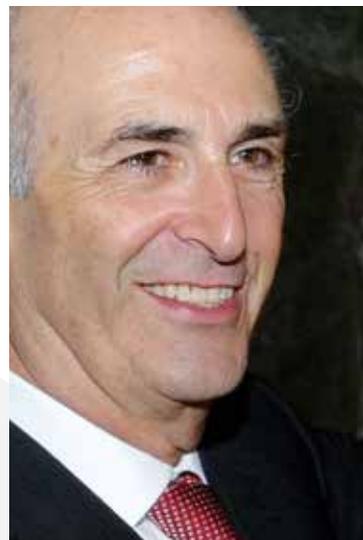
Caros Amigos,

Neste 17º número da nossa revista COOL, contamos com muitos temas, que espero sejam do vosso agrado.

A JORDÃO realizou recentemente um investimento avultado em novo equipamento para poder oferecer aos seus clientes um serviço com melhor qualidade e maior eficiência. Gostaria, por isso, de vos convidar a visitarem-nos. As nossas portas estão sempre abertas aos nossos estimados clientes. Todos os parceiros a que damos destaque na secção "Eu Escolhi JORDÃO" são muito importantes. Mas, deixem-me referir o deste número: a empresa Eduardo Verde, Lda. Esta é uma relação já muito antiga, que começou com o Sr. Eduardo Verde e que se mantém agora com o seu filho, Dr. Carlos Verde. São pessoas por quem tenho um afeto muito especial e uma atenção muito particular. Bem hajam e que o futuro seja sempre partilhado com a JORDÃO. Vários novos produtos são apresentados na secção "Em Stock", complementando a nossa vasta gama para podermos oferecer um serviço cada vez melhor e de modo a conseguirmos explorar nichos de mercado, onde até agora ainda não tínhamos resposta.

Fico honrado por a COOL divulgar o Museu MAAT (Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia). É mais um local de visita obrigatória em Lisboa, tanto pelo edifício em si, como pelas exposições que apresenta.

Agradeço a todos a vossa melhor atenção e espero que desfrutem da sua leitura.



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

**A JORDÃO realizou um investimento avultado em novo equipamento para poder oferecer aos seus clientes um serviço com melhor qualidade e maior eficiência.**

## OUR DOORS ARE ALWAYS OPEN

Dear Friends

In this 17th issue of our COOL magazine we've covered lots of topics which we hope that you'll like.

JORDÃO recently made a considerable investment in new equipment so that we can offer our clients better quality and a more efficient service. Which is why we'd like to invite you to pay us a visit. Our doors are always open to our valued clients.

All of our partners that we've highlighted in the section "I Chose JORDÃO" are extremely important. But allow me to mention in this issue the company Eduardo Verde, Ltd. This is a long-established relationship that began with Mr. Eduardo Verde and which has been kept up by his son, Dr. Carlos Verde. These are people for whom I hold a very special affection and pay extra special attention. It is our desire that we they always share the future with JORDÃO.

Various new products are presented in the section "In Stock", complementing our wide range so that we can offer an increasingly better service and take advantage of niche markets which until now we didn't really have covered.

I'm proud for COOL to be able to report on Lisbon's latest world-class museum MAAT (MATT - Museum of Art, Architecture and Technology). It provides yet another must-see place to visit in Lisbon, as much for the building as the exhibitions it contains.

Thank-you all for your attention and I hope you enjoy reading the magazine.

JORDÃO recently made a considerable investment in new equipment so that we can offer clients a better quality and a more efficient service.



PAGE 06-11

**Em Destaque**

Pan y Pasteles: Padaria em Madrid com VISTA portuguesa  
Pan y Pasteles: Madrid bakery uses JORDÃO VISTA



PAGE 18-23



**Em Foco**

MAAT: Lisboa tem um novo museu  
MAAT: Lisbon has a new museum



PAGE 24-26

**Em Foco**

Kwalitaria renova lojas na Holanda  
Kwalitaria refurbish its shops in Holland

# Ficha Técnica

Cool n.º 17 - novembro de 2016

**Propriedade:** José Júlio Jordão, Lda,  
Parque industrial, Pav. E1,  
4805-661 Ponte-GMR  
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, Câmara Municipal de Aveiro;  
Marília Anjos; Maria João Gala; Miguel de Guzmán

**Tiragem:** 3.000 exemplares

**Periodicidade:** Semestral

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



PAGE 28-33

## Cientes

Eduardo Verde: uma referência na restauração  
Eduardo Verde: a leading light in catering



PAGE 40-43

## Lazer

Aveiro: tanto para descobrir  
A world to discover

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



# PAN Y PASTELES: PADARIA EM MADRID COM **VISTA PORTUGUESA**

Pan y Pasteles é uma nova padaria na região de Madrid com a assinatura do ateliê IDEO Arquitectura. Este é já o terceiro espaço que o ateliê concebe para o grupo que tem como filosofia ter sempre lojas únicas e diferentes. A IDEO Arquitectura teve total liberdade para criar a identidade da mais recente padaria do grupo.

Pan y Pasteles is a new bakery in the Madrid region designed by studio IDEO Arquitectura. This is now the third shop that the studio has designed for the group which has a philosophy that every shop should be different. IDEO Arquitectura was given total freedom to create the identity of the latest baker's in the group.



## Pan y Pasteles: Madrid bakery uses JORDÃO VISTA

**I**n the historic heart of the city of Alcala de Henares where the writer Miguel de Cervantes was born, the new bakery was built within an old building. In the process of removing the exterior and interior plaster and coverings, the project authors discovered a space packed with personality which has already undergone several renovations over its 150 years of history. The decision was taken to retain the essence of the building by leaving the brick walls and wood that characterised the space intact but making it more contemporary and up-to-date. "The construction area can be so special, as this one in Alcala de Henares, that it ends up by speaking for itself", Mayte Barrios, one of the architects responsible for the project explains to COOL, adding that "the most important thing to take into account is that the world is constantly changing, coming up with new trends, materials and technology. So why not design projects bearing these questions in mind? These principles



A cidade de Alcala de Henares, na região de Madrid, tem uma nova pastelaria: Pan y Pasteles.

The town Alcala de Henares in the Madrid region has a new patisserie: Pan y Pasteles

**S**ituada no coração histórico da cidade de Alcala de Henares, onde nasceu o escritor Miguel de Cervantes, a nova padaria foi construída num edifício já antigo. No processo de remoção dos revestimentos interiores e exteriores, os autores do projeto descobriram um espaço cheio de personalidade, que já tinha passado por várias remodelações ao longo dos seus 150 anos de história.

A decisão passou por manter a essência do edifício, deixando intactas as paredes de tijolo e madeira que caracterizam o espaço, mas dotando-o de contemporaneidade. "O espaço de construção pode ser tão especial, como este em Alcala de Henares, que acaba por falar por si próprio", explica Mayte Barrios, uma das arquitetas responsáveis pelo projeto, à COOL, referindo que "o mais importante a ter em conta é que o mundo está em constante mudança, surgindo novas tendências, novos materiais e tecnologias. Por isso, por que não

(continua)

## EM DESTAQUE PAN Y PASTELES: PADARIA EM MADRID COM VISTA PORTUGUESA

(continuação)



A decisão da equipa responsável pelo projeto passou por manter a essência do antigo edifício, mas dotando-o de contemporaneidade. The project team decided to retain the essential outlines of the old building but brought it up-to-date with a contemporary touch.

conceber projetos tendo estas questões em mente? Estes princípios permitem-nos ter a liberdade e flexibilidade para inventar e criar uma identidade forte para cada espaço”.

A equipa de arquitetos decidiu conferir a contemporaneidade ao espaço através de uma instalação artística suspensa no teto com mais de 12 mil pauzinhos de madeira em três diferentes tons de rosa, simulando um recife de coral, cujos tentáculos parecem ondular desde a entrada da loja, convidando os visitantes a conhecer o espaço. O rosa como tom dominante foi o único requisito do cliente, uma vez que é a cor corporativa do grupo e o elemento comum entre as três padarias que o ateliê desenvolveu.

enabled us to have the liberty and flexibility to invent and create a strong identity for each space”.

The team of architects decided to bestow a contemporary feel to the space by suspending an art installation from the ceiling with more than 12,000 wooden rods in different tones of pink to simulate a coral reef who tentacles seem to ripple from the moment you enter the shop, inviting visitors to discover the space. Pink as the dominant tone was the only requirement from the client since pink is the corporate colour for the group and the common signature at the three bakeries that the studio has designed.



“O espaço de construção pode ser tão especial, como este em Alcala de Henares, que acaba por falar por si próprio”, explica Mayte Barrios, uma das arquitetas responsáveis pelo projeto.

“The construction space can really be special, like this one in Alcala de Henares, which speaks for itself”, says Mayte Barrios, one of the architects in charge of the project.

## GAMA VISTA EM DESTAQUE

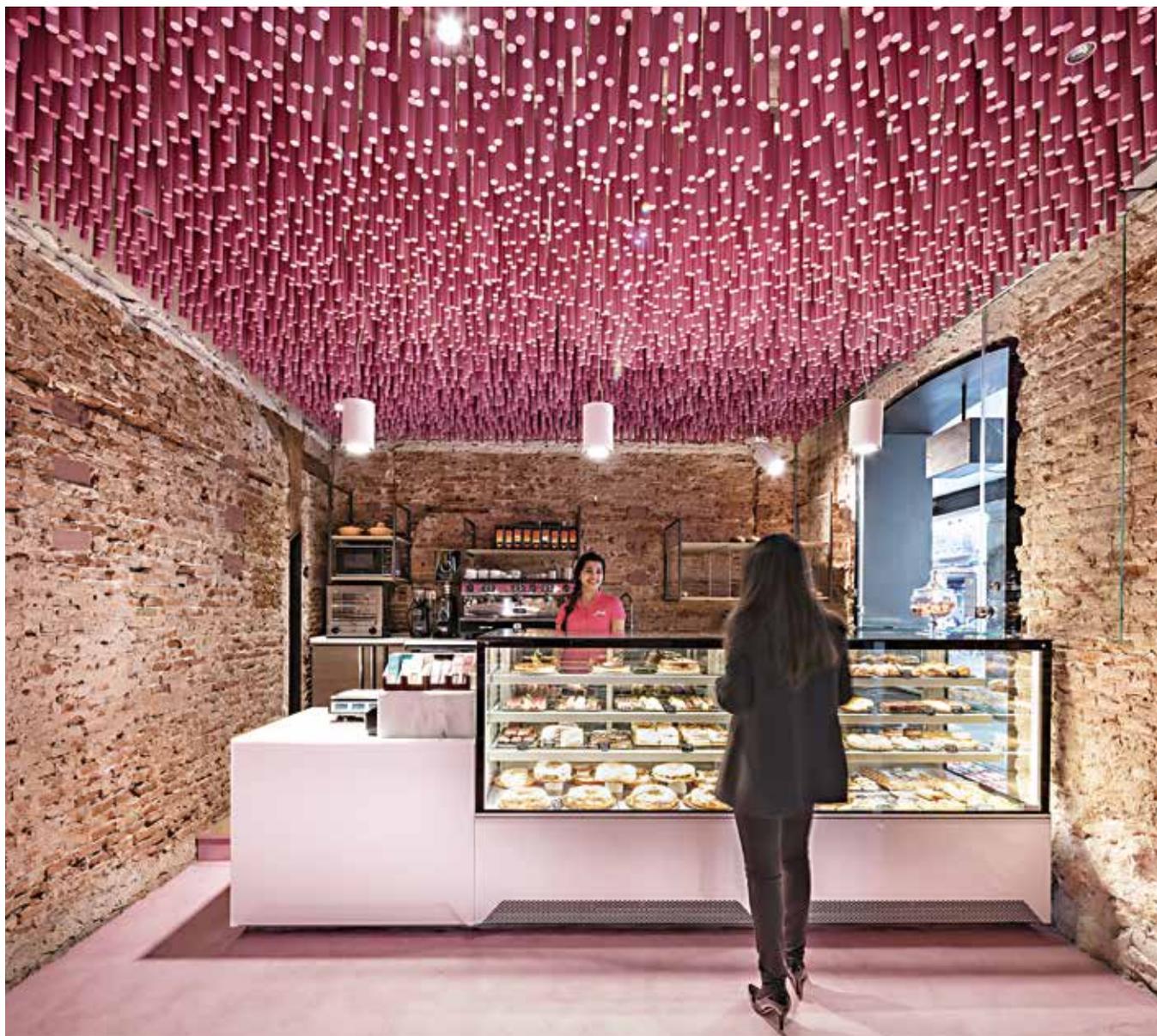
Virginia del Barco foi responsável pela conceção da iluminação e mobiliário, tendo a gama VISTA da JORDÃO sido escolhida para equipar a nova padaria.

A gama conta com várias versões: refrigeradas (pastelaria, chocolates e sobremesas congeladas), aquecidas e neutras, incluindo padaria. A VISTA destaca-se pelo seu design de linhas retas, estilo urbano e contemporâneo. A eficiência é um dos pontos fortes e resulta da utilização de vidros duplos, que diminui significativamente as pontes e perdas

## VISTA RANGE HIGHLIGHTED

Virginia del Barco was behind the lighting concept and furnishings with the VISTA range by JORDÃO chosen to equip the new bakery.

The range boasts various versions: refrigerated (pastries, cakes, chocolates and frozen desserts), heated and neutral, including bread display. VISTA stands out for its design with straight lines and contemporary urban style. Efficiency is one of the strong points and comes from using double glazed glass which significantly reduces temperature fluctuations and loss and uses LED lighting which enables greater energy efficiency. The equipment's footprint has been optimised



A gama VISTA da JORDÃO foi escolhida para equipar a nova padaria.  
The VISTA range from JORDÃO was selected to equip the new bakery.

térmicas, e da aposta em iluminação LED, que permite um menor consumo energético. O footprint do equipamento está otimizado, uma vez que, numa pequena área de chão, existem quatro níveis de exposição em ambiente com temperatura controlada.

since on a small floor area there are four environmental exposure levels with controlled temperature.

(continua)

(continuação)



A VISTA destaca-se pelo seu design de linhas retas, estilo urbano e contemporâneo.  
VISTA stands out for its design with straight lines and contemporary urban style.

## PROJETOS EM CURSO

Criada em 2004, IDEO Arquitectura é gerida pela arquiteta Virginia del Barco e desenvolve diversos projetos nas áreas de arquitetura, design de interiores e renovação de edifícios. Neste momento, a IDEO Arquitectura conta com um projeto ecoturístico na região espanhola de La Mancha. A equipa de arquitetos foi responsável pelo design de interiores de seis quartos. O complexo turístico insere-se numa área com milhares de oliveiras e o objetivo passou por integrar a construção na natureza de forma a alcançar um equilíbrio perfeito.

## O FUTURO DA ARQUITETURA NO SETOR HORECA

Questionada sobre a evolução da arquitetura no setor Horeca, Mayte Barrios considera que a criatividade vai ser o ponto fulcral da inovação. As tendências mudam a qualquer instante e, no futuro, essas alterações vão decorrer a um ritmo ainda mais rápido. Por isso, na opinião de Mayte Barrios, os hotéis e restaurantes não devem limitar-se a seguir as tendências do momento. Para se inspirar no desenvolvimento de novos projetos, a arquiteta gosta de ler imprensa especializada, ir ao cinema, visitar exposições de arte, ir a novos restaurantes. Essas experiências acabam por contribuir no seu processo criativo.

## PROJECTS UNDERWAY

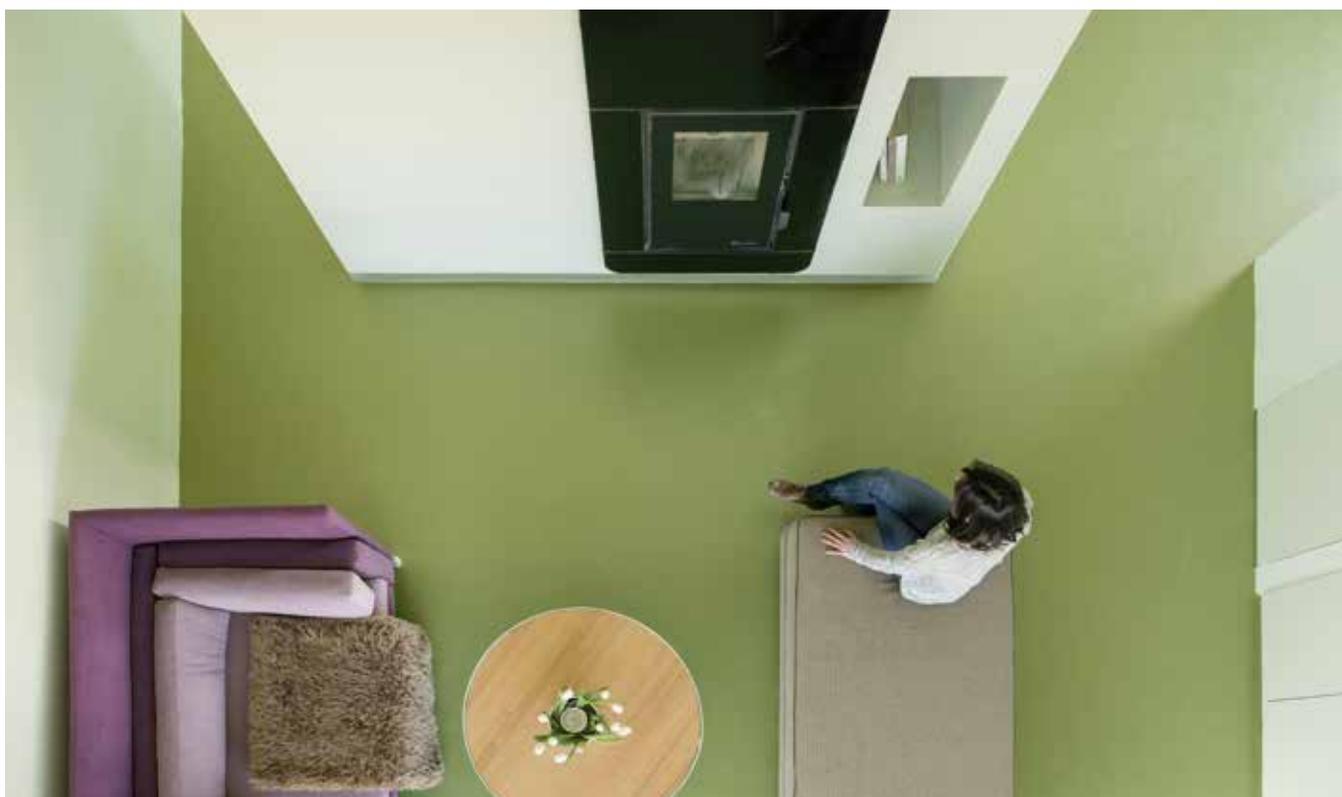
Created in 2004, IDEO Arquitectura is run by the architect Virginia del Barco and has developed several architectural and interior design projects and building refurbishment.

At the moment, IDEO Arquitectura is involved in an ecotourism project in the Spanish region of La Mancha. The team of architects was responsible for the design of the interiors of six rooms. The tourism complex has been set within an area with thousands of olive trees and the goal was to integrate the building with nature so as to achieve perfect balance.

## THE FUTURE OF ARCHITECTURE IN THE HORECA SECTOR

When asked on the development of architecture in the Horeca sector, Mayte Barrios believes that creativity will be the pivotal point for innovation. Trends can change at any moment and in future these changes will take place at an even faster pace. Which is why, in Mayte Barrios' opinion, hotels and restaurants should not restrict themselves to following the trends of the moment.

To get inspired when developing new projects, the architect likes to read specialised press, go to the cinema, visit art exhibitions and new restaurants. These experiences all contribute toward firing her creative process.



A IDEO Arquitectura está a desenvolver um projeto ecoturístico na região espanhola de La Mancha. O gabinete de arquitetura teve como grande objetivo integrar o complexo turístico numa área com milhares de oliveiras.

IDEO Arquitectura is developing an eco-tourism project in Spain's La Mancha region. The architects' studio goal was to integrate the tourist complex area with thousands of olive trees.



## PRIMUS

A gama MURAI PRIMUS tem novas versões especialistas: para exposição de carne pendurada e para exposição de alimentos em ambiente quente. Mostre o seu produto, coloque-o à vista de todos! Este foi o mote para o desenvolvimento da nova versão pensada para a exposição de peças de carne fresca pendurada. Ainda dentro desta gama plug-in de murais apresentámos recentemente o PRIMUS Aquecido, ideal para a conservação de alimentos cozinhados e take-away.



The MURAI PRIMUS range have new specialist versions: for displaying hung meats and foods in a hot environment. Show off your product and so that everyone can see it! This was the motto for the development of a new version designed to display pieces of fresh hung meat. Also within this range of PRIMUS plug-in wall displays we recently presented the PRIMUS Heated, a vertical and ventilated display which is ideal for conserving cooked foodstuffs and take-away.

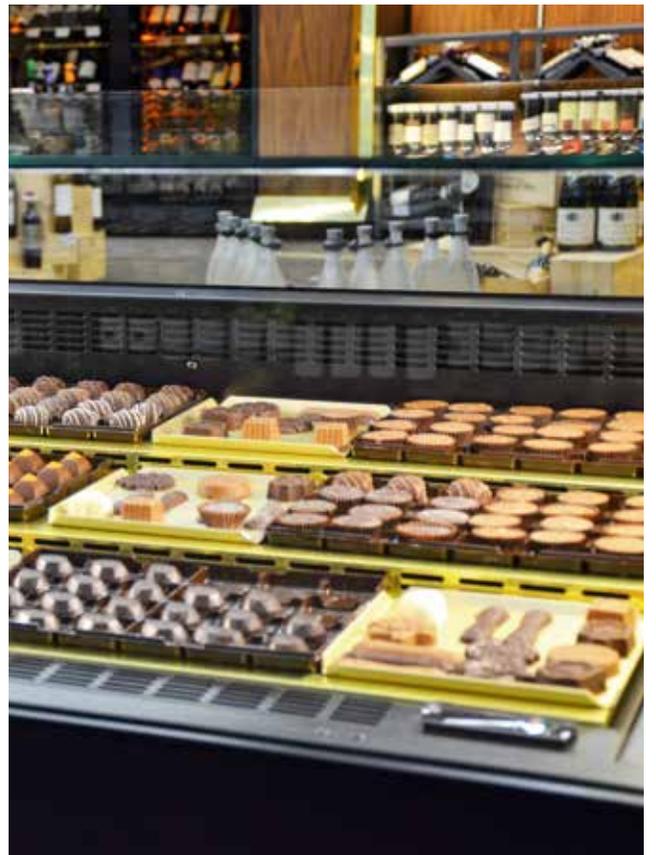


## EXPOSITOR PARA CHOCOLATES

A JORDÃO acaba de lançar um novo expositor customizado para chocolates de alta qualidade. Uma verdadeira caixa para "joias" doces, que inclui uma gaveta para exposição que facilita o serviço e o atendimento ao Cliente.

Com o interior em materiais espelhados para aumentar a visibilidade e a iluminação do produto, conta ainda com iluminação LED e um sistema que permite controlar a temperatura e a humidade de forma rigorosa.

JORDÃO has just launched a new bespoke display for luxury chocolates. A real box for sweet "jewels" which includes slide-out display panels for customer ease-of-service. With illuminated mirrored interiors to leverage product visibility, it also features LED lighting and a highly accurate and controlled temperature and humidity system.





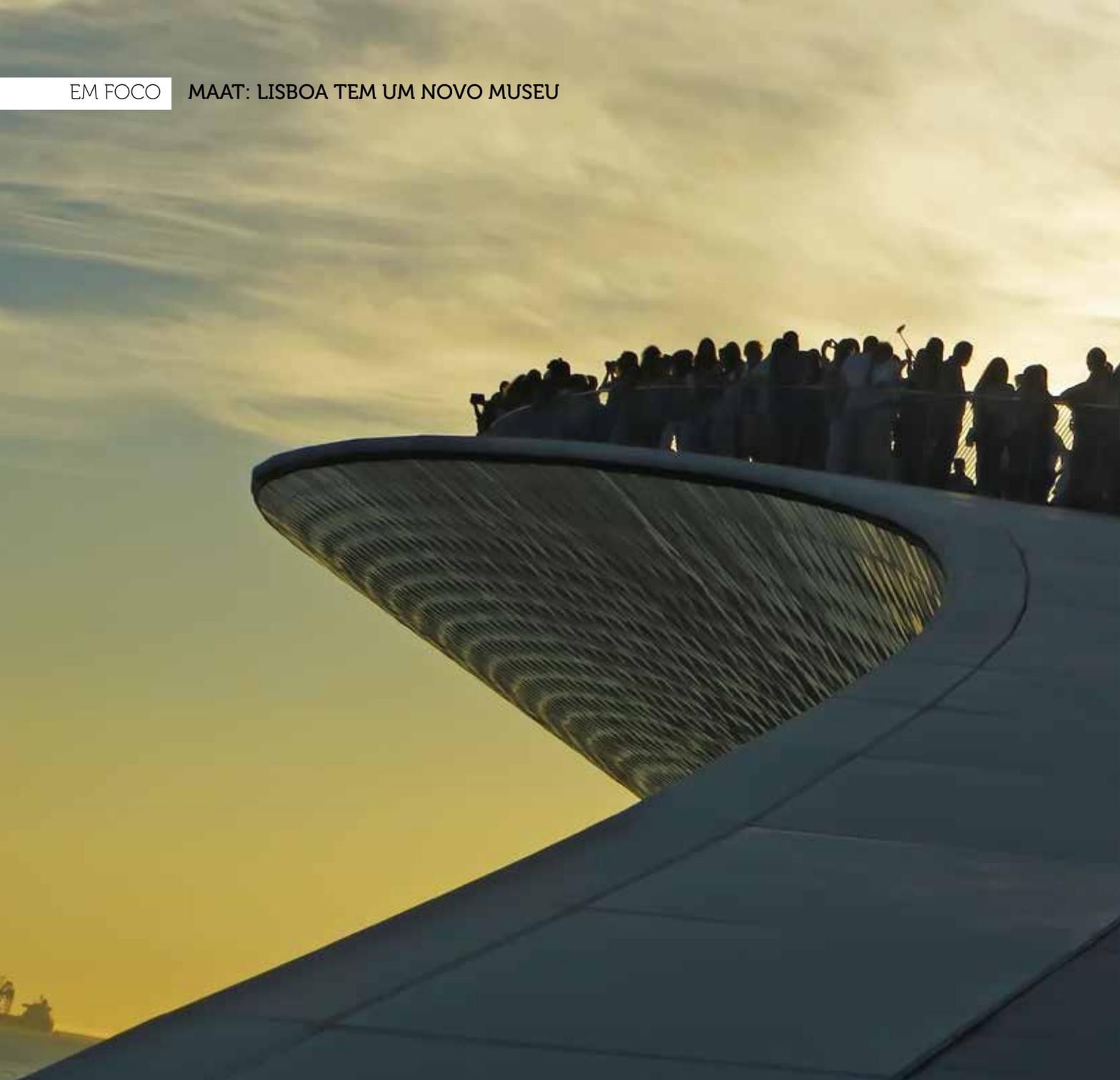
## KUBO DUAL TEMPERATURE



A JORDÃO apresenta a KUBO com temperatura DUAL. Esta nova versão permite adaptar e alterar a temperatura do expositor conforme se trate de produtos de Pastelaria/Cafeteria ou de Chocolates. A grande vantagem reside na utilização do mesmo expositor para produtos diferentes, não precisando de investir em dois equipamentos. O lojista pode expor sandes durante a manhã e, à tarde, encher a vitrina de deliciosos macarons. A cadeia norte-americana especialista em macarons já aderiu!



JORDÃO now presents KUBO with DUAL temperature. This new version enables the display temperature to be changed and adapted according to Patisserie/Cafeteria products or chocolates. The great advantage lies in the use of the same display for different products without having to invest in two pieces of equipment. The shopkeeper can display sandwiches in the morning and in the afternoon fill the display with delicious macarons. A US chain specialising in macarons has already signed up!



# MAAT:

## LISBOA TEM UM NOVO MUSEU

O MAAT – Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia foi inaugurado no dia 30 de junho na renovada Central Tejo, onde funciona o Museu de Eletricidade. Dia 5 de outubro, o MAAT estendeu-se à nova estrutura desenhada pelo ateliê londrino Amanda Levete Architects (AL\_A).

MATT - Museum of Art, Architecture and Technology was inaugurated on June 30 at the renovated Central Tejo which houses the Electricity Museum. On October 5, MAAT opened the new building, designed by the London firm Amanda Levete Architects, to the public (AL\_A).



## MAAT: Lisbon has a new museum

Occupying a historic electricity power station in Lisbon dating from the early XXth century and a new building, MAAT aims to provide a new cultural boost and impetus for the landscape by providing unique spaces and a wide range of programmes.

The Central Tejo has been renovated, retaining its vocation for science and technology and now features four new galleries. The new building also boasts four exhibition spaces dedicated to contemporary art within a total area of 3,000 square metres.

Architects studio AL\_A sought to place the new building into the cultural heritage and future of Lisbon. The riverside footpath is overhung by the roof of the new building in an undulating movement that blends in with the surrounding landscape like a wave. The broad south façade functions as a huge reflector interacting with the light reflected from the river. The angle and the position of the mosaics are calculated so as to create specific lighting effects according to the time of day and year. The glass north façade includes a system with various levels of transparency, adaptable to different uses of space.

The two buildings are linked by a park designed by the landscape architect Vladimir Djurovic, which offers an outdoor space with free circulation. In total, MAAT covers a 38,000 square metre area on the river front area of Belém in Lisbon.



O novo edifício, projetado pelo estúdio AL\_A, é agora um importante ponto no roteiro turístico da cidade.

The new building, designed by AL\_A studio is now an important point on the city's tourist route.

**H**abitando na histórica central elétrica do início do século XX e no novo edifício, o MAAT quer dar um novo impulso cultural e paisagístico a Lisboa através da oferta de espaços únicos e de uma enorme diversidade de programas.

A Central Tejo foi renovada, mantém a vocação para a ciência e tecnologia e passa a ter quatro galerias. O novo edifício contempla também quatro espaços expositivos dedicados à arte contemporânea num total de cerca de 3 mil metros quadrados.

(continua)

(continuação)



O MAAT pode ser visitado gratuitamente todos os dias (exceto às terças-feiras), entre as 12 e as 20h.  
MAAT can be visited free daily (except Tuesdays), between 12am and 8pm.

O estúdio AL\_A procurou enquadrar a nova estrutura no património cultural e no futuro de Lisboa. O percurso pedonal da frente ribeirinha passa a incluir a cobertura do novo edifício, num movimento ondulante que se funde com a paisagem envolvente. A ampla fachada sul funciona como um grande refletor em interação com a luz do rio. O ângulo e a posição dos mosaicos são calculados de modo a criar efeitos luminosos específicos consoante o período do dia e do ano. A fachada norte, em vidro, inclui um sistema com vários níveis de transparência, adaptável aos diferentes usos do espaço. Os dois edifícios estão unidos por um parque, desenhado pelo arquiteto paisagista Vladimir Djurovic, que oferece um espaço exterior com circulação livre. No total, o MAAT ocupa uma área de 38 mil metros quadrados na zona ribeirinha de Belém, em Lisboa.

### PROGRAMAÇÃO RECHEADA

A inauguração do novo museu foi marcada pela apresentação de quatro exposições em salas renovadas do edifício da Central Tejo. “Lightopia”, projeto internacional comissariado pelo Vitra Design Museum, em parceria com a Fundação EDP, com curadoria de Jolanthe Kugler, combinou trabalhos de artistas sobre a relação da luz artificial com a cultura contemporânea e a mudança radical que provocou nas nossas vidas. “Artist’s Film International 2016”, com curadoria de Inês Grosso, este-

### A PACKED PROGRAMME

The inauguration of the new museum was marked by four exhibitions in revamped rooms in the Central Tejo building. “Lightopia”, an international project commissioned by Vitra Design Museum, in partnership with the EDP Foundation under the curatorship of Jolanthe Kugler, combines the works of artists and explores the relationship between artificial light and contemporary culture and the radical change that it has caused in our lives. “Artist’s Film International 2016” curated by Inês Grosso is to be seen in the Central Elétrica circuit. Screens hang and television blink between high-pressure boilers and turbo-alternators where films, videos and animations are shown produced by artists from all over the world. “Second Nature”, curated by Luísa Especial and Pedro Gadanho was the first of several regular themed exhibitions that MAAT wants to put on from the EDP collection, with around 1000 pieces of Portuguese art created since the 60s. “Siloquies and Soliloquies on Death, Life and Other Interludes”, by Edgar Martins curated by Sérgio Mah presents the results of three-years of research at the Institute of Legal Medicine. On October 5 the building designed by the Amanda Leveté Architects studio opened to the public with the first part of art project Utopia/Distopia, a new work by Gonzalez-Foerster, created specially for this space. Visitors can also see the exhibition The World of Charles and Ray Eames organised by the London Barbican, and one of the exhibitions of the Lisbon Architecture Triennial. These initiatives reveal MAAT’s ambition to “present national and international exhibitions with the contribution of contemporary artists, architects and



A Fundação EDP espera receber 250 mil visitantes por ano.  
The EDP Foundation expected to receive 250,000 visitors a year.



O projeto "Pynchon Park", da artista francesa Dominique Gonzalez-Foerster integra a primeira parte de Utopia/Distopia e foi apresentado no dia de inauguração do novo edifício.

A instalação, que convida os visitantes à participação, assume-se como uma fábula do século XXI, um recinto no qual seres de outro mundo poderiam observar o comportamento humano nas melhores condições possíveis.

The "Pynchon Park" project by the French artist Dominique Gonzalez-Foerster forms the first part of Utopia/Distopia and was presented on the opening day of the new building.

The installation, which invites visitors to get involved, is a XXIst century fable, an enclosure in which beings from another world can observe human behaviour in the best conditions possible.

ve patente no circuito Central Elétrica. Entre caldeiras de alta pressão e turbo-alternadores, pendiam ecrãs e piscavam televisores onde foram apresentados filmes, vídeos e animações realizados por artistas de todo o mundo. "Segunda Natureza", com curadoria de Luísa Especial e Pedro Gadanho foi a primeira de várias exposições temáticas regulares que o MAAT quer levar a cabo sobre a coleção EDP, com cerca de mil peças de arte portuguesa criadas desde os anos 60. "Silóquios e Solilóquios sobre a morte, a vida e outros interlúdios", de Edgar Martins com curadoria de Sérgio Mah, apresentou o resultado de uma investigação de três anos no Instituto de Medicina Legal. No dia 5 de outubro, o edifício projetado pelo estúdio Amanda Levet Architects abriu ao público com a primeira parte do projeto Utopia/Distopia, uma nova obra de Dominique Gonzalez-Foerster, concebida especialmente para este espaço. Os visitantes puderam ainda ver a exposição The World of Char-

thinkers. Reflecting on current great themes and trends, the programme will also present "different takes from the curators on the EDP Foundation Art Collection" says the museum's website. The museum will also have around circa two million Euro for its annual programme, with 18 expositions anticipated per year.

According to the director of the museum, architect Pedro Gadanho, "this museum will have a different profile from the others in the city, because of the fusion of art and technology.

les and Ray Eames, organizada pelo Barbican de Londres, e uma das exposições da Trienal de Arquitetura de Lisboa. Estas iniciativas traduzem a ambição do MAAT de “apresentar exposições nacionais e internacionais com o contributo de artistas, arquitetos e pensadores contemporâneos. Refletindo sobre grandes temas e tendências atuais, a programação apresentará ainda diversos olhares curatoriais sobre a Coleção de Arte da Fundação EDP”, lê-se no site do museu. O MAAT contará com cerca de dois milhões de euros para a programação anual, prevendo-se a realização de 18 exposições por ano.

De acordo com o diretor do MAAT, o arquiteto Pedro Gadanho, “este museu vai ter um perfil diferente dos outros que já existem na cidade, pela combinação de arte com tecnologia”.

### **SOBRE O AL\_A E AMANDA LEVETE**

O AL\_A é um premiado ateliê de arquitetura e design fundado em 2009 pela arquiteta Amanda Levetete, com os diretores Ho Yin Ng, Alice Dietsch e Maximiliano Arrocet. Em 2017, o AL\_A vai ser responsável pela conclusão da ampliação do Victoria & Albert Museum, em Londres.

Amanda Levetete nasceu no País de Gales em 1955. Estudou no colégio St Paul's Girls, em Londres, na Escola de Arte Hammersmith e na Architectural Association, uma das escolas de arquitetura mais prestigiadas do mundo. Passou por vários ateliês de arquitetura e venceu o RIBA Stirling Prize.

### **ABOUT AL\_A AND AMANDA LEVETE**

AL\_A is an award-winning architectural and design studio founded in 2009 by the architect Amanda Levetete by the directors Ho Yin Ng, Alice Dietsche and Maximiliano Arrocet. In 2017, AL\_A will be responsible for the expansion of the Victoria & Albert Museum in London.

Amanda Levetete was born in Wales in 1955. She attended St. Paul's Girls school in London, Hammersmith School of Arts and at the Architectural Association, one of the most prestigious architecture schools in the world. She worked at various architecture studios and won the RIBA Stirling Prize.





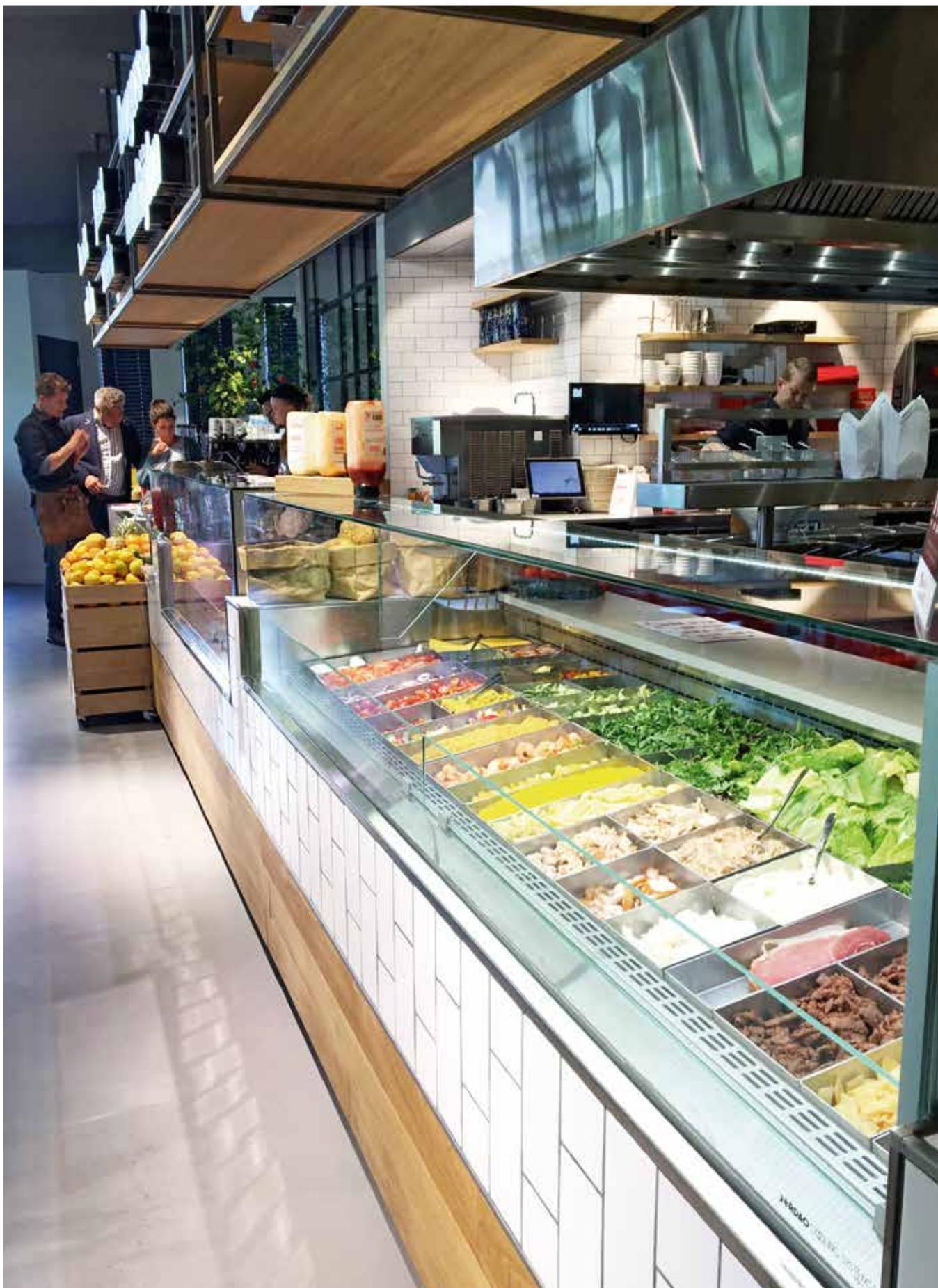
KWALITARIA

## RENOVA LOJAS NA HOLANDA

### Kwalitaria refurbish its shops in Holland

Especializada em refeições rápidas e saudáveis, a Kwalitaria é uma cadeia de 135 lojas na Holanda. Atenta às novas tendências no setor da restauração, a marca apostou na renovação dos seus espaços de forma a refletir a essência da marca.

Specialised in healthy fast food, Kwalitaria is a chain of 135 shops in Holland. Aware of new trends in the catering sector, the brand has invested in refurbishing its premises to reflect the essence of the brand.



A Kwalitaria escolheu a gama Daisy para renovar as suas lojas.  
Kwalitaria chose the DAISY range to refurbish its shops.

(continua)

(continuação)



A cadeia holandesa de lojas é especializada em refeições rápidas e saudáveis.  
The Dutch chain of shops specialises in healthy fast-food meals.

A estratégia passou por remodelar o interior e o exterior das lojas. Desde a farda dos colaboradores até aos balcões e vitrinas dos espaços, tudo foi alvo de uma renovação, tendo sido utilizada madeira de carvalho, entre outros materiais robustos.

A JORDÃO contribuiu para tornar o ambiente das lojas mais moderno. A Kwalitaria pretendia expositores que permitissem conservar os produtos frescos e que fossem fáceis de instalar e, por isso, a gama DAISY foi a eleita por se adequar “perfeitamente à marca. É esteticamente agradável e tem uma boa relação qualidade / preço”, referiram os responsáveis pela marca à COOL.

A empresa portuguesa desenhou uma solução customizada das vitrinas DAISY com acabamento em madeira e azulejos brancos, um expositor especial para sumos e sobremesas em gelo e uma caixa de pagamento para vendas de impulso.

**PARCERIA COM A JORDÃO**

Antes desta colaboração conjunta, a Kwalitaria era já uma grande cliente da JORDÃO, através de um agente que representava os interesses da empresa holandesa. Recentemente, a Kwalitaria tornou-se um distribuidor direto da JORDÃO na Holanda. Assim, “a Kwalitaria consegue atuar de forma mais efetiva e eficiente, a comunicação é melhor e as necessidades são discutidas em conjunto”, explicaram os responsáveis pela marca, que consideram que “a parceria com a JORDÃO tem vindo a melhorar bastante” e esperam que a relação seja incrementada de forma a que as duas empresas possam aprender mutuamente.

“A JORDÃO compreende os nossos requisitos e o equipamento é desenvolvido de acordo com as nossas necessidades e exigências. Esperamos, por isso, continuar a trabalhar em conjunto”, revelaram à COOL.



A empresa holandesa tornou-se distribuidora direta da JORDÃO.  
The Dutch company has become a direct JORDÃO distributor.

The strategy has involved modernising the interior and exteriors of their eateries. From the staff uniforms to the counters, everything was subject to modernisation in which oak wood among other durable materials were used.

JORDÃO contributed towards making the environment of these premises more modern. Kwalitaria wanted displays that would enable fresh products to be conserved and displays that would be easy to install which is why it chose the DAISY range because it “fits in perfectly with the brand, is aesthetically pleasing and has a good quality/price ratio”, the brand’s directors tell COOL. The Portuguese company has designed a bespoke solution using DAISY display cabinets finished in wood and white tiles, a special display for fruit juices and desserts in ice and a payment counter for impulse buys.

**PARTNERSHIP WITH JORDÃO**

Before this joint venture, Kwalitaria was already an important client for JORDÃO, through an agent that represented the interests of the Dutch company. Recently, Kwalitaria became a direct distributor for JORDÃO in Holland. So, “Kwalitaria can work effectively and efficiently, its communication is better and needs are discussed together”, explains the brand’s directors, who believe that their “partnership with JORDÃO has improved substantially” and hope that the relationship will be strengthened so that the two companies can learn from one another.

“JORDÃO understands our requirements and equipment is developed according to our needs and demands. Which is why we hope to continue working together”, they tell COOL.

# CRUZEIRO NAS ARÁBIAS

## Fly & Cruise

7 noites em pensão completa  
a bordo do **Vision of the Seas**

Partidas em Janeiro, Fevereiro e Março de 2017

Preço por pessoa  
em camarote duplo interior

**999** \* desde  
**€**

**INCLUI VOO  
LISBOA/DUBAI/LISBOA  
COM A EMIRATES**

DUBAI - KHASAB - OMÃ - MUSCAT

\*O preço apresentado é válido para as partidas de Janeiro

Inclui:

Voos Emirates Lisboa/Dubai/Lisboa em classe económica; Cruzeiro em pensão completa a bordo do **Vision of the Seas**; Transferes Aeroporto Dubai/Porto/Aeroporto Dubai; Plano Assistência em Viagem Assist-Card (não se aplica cancelamento sem motivo); Taxas de aeroporto e portuárias incluídas (512€)

Não inclui:

Pagamento de gratificações a bordo; Pacotes de bebidas (opcional a bordo); Excursões em terra e outras despesas de carácter pessoal; Despesas de reserva (30€ por pessoa).



RNAV7 2281

**HALCON.PT**  
**707 200 201**

**HALCON**  
VIAGENS

# EDUARDO VERDE: **UMA REFERÊNCIA** NA RESTAURAÇÃO



## Eduardo Verde: a leading light in catering

Com mais de 50 anos de vida, a Eduardo Verde é responsável por vários projetos na área da restauração, muitos dos quais em parceria com a JORDÃO. A loja da Starbucks, em Belém, que conta com a gama VISTA é um dos exemplos, bem como a cafetaria da livraria Bertrand, no Chiado, o Ardina Caffé, na gare do Oriente, e as pastelarias Choco & Mousse e Dom Café.

At 50, Eduardo Verde spearheads various projects in the restaurant business, many of them in partnership with JORDÃO. The Starbucks café in Belém which boasts the VISTA range is one example, as well as the coffee shop in Bertrand bookshop in Chiado, the Ardina Caffé in Oriente station and the Choco & Mousse and Dom Café patisseries.

**N**o caso da cafeteria da Bertrand, a livraria mais antiga do mundo, o arquiteto responsável pela obra concebeu um espaço onde é possível ler, mas também onde as famílias e jovens podem conviver. A gama KUBO da JORDÃO foi a escolhida para integrar uma arquitetura de linhas elegantes, com luz suave e decoração minimalista.

Além destes projetos, a Eduardo Verde está a desenvolver, em conjunto com a colaboração da JORDÃO, outros trabalhos no segmento da Cafeteria e Restauração, nomeadamente para a Eric Kayser, para a Starbucks, que vai ter uma nova loja, em novembro, e para o Dom Café, que pretende abrir um espaço com um novo conceito de restauração e remodelar duas lojas da cadeia.

A escolha de equipamento da JORDÃO deve-se à “garantia de elevada qualidade, a um design moderno, atrativo e funcional”, refere Dr. Carlos Verde, gestor na Eduardo Verde, considerando que as vitrinas da JORDÃO “cativam quando expostas, apelando à venda dos produtos”. Aos clientes explica que “além do design e arquitetura dos estabelecimentos é importante ter um equipamento adequado e com linhas atrativas”.

### PARCERIA COM MAIS DE TRÊS DÉCADAS

A parceria com a JORDÃO surgiu em 1982 a convite de José Júlio Jordão. A Eduardo Verde apresentou aos seus clientes o conceito de vitrina e do balcão modular para cafeteria e pastelaria, um produto bastante inovador para a época, uma vez que o setor estava dominado pelas vitrinas feitas “à medida”, consoante as dimensões que o cliente ambicionava.

**I**n the case of the Bertrand coffee shop, in the world's oldest bookshop, the architect responsible for the project designed a space where you can read, but also one where families and young people can socialise. The KUBO range from JORDÃO was chosen to be integrated within a architectural design of elegant lines, soft lighting and minimalist décor.

In addition to these project, Eduardo Verde is developing other projects with JORDÃO in the Cafeteria, Catering and Restaurant segments, namely for Eric Kayser, for Starbucks which will have a new coffee shop in November, and for Dom Café, which intends to open a shop with a new catering concept as well as revamping two shops in the chain.

The decision to choose JORDÃO equipment is down to the “guarantee of high quality and a design that is modern, attractive and functional”, says Dr. Carlos Verde, manager at Eduardo Verde, being of the opinion that JORDÃO display cases “are eye-catching and attract consumers to the products on sale”. To clients he explains that “apart from the design and architecture of the establishments it important to have the right equipment and with attractive lines”.

### PARTNERSHIP FOR OVER THREE DECADES

The JORDÃO partnership arose in 1982 at the invitation of José Júlio Jordão. Eduardo Verde presented his clients with a modular counter and display concept for cafeterias and patisseries, a fairly innovative product at the time since the sector was dominated by customised display cabinets according to the size that the client needs. “The product was not warmly accepted within the sector and came in for criticism and some competitors accused us of being the “ready-to-wear” of hotel equipment rather than true “tailors” recalled Dr. Carlos Verde. However, “we managed to overcome obstacles and the new product was a success. Today, in the XXI century, we’ve seen the mass of modular



O Ordina Caffé é um dos projetos na área da restauração desenvolvidos pela Eduardo Verde.  
The Ordina Caffé is one of the projects in the catering area developed by Eduardo Verde.

(continuação)



A loja da Starbucks, em Belém, conta com a gama VISTA da JORDÃO. Carlos Verde, gestor na Eduardo Verde, refere que a escolha de equipamento da empresa de Guimarães se deve à "garantia de elevada qualidade, a um design moderno, atrativo e funcional".  
The Starbucks coffee shop in Belém boasts the VISTA range from JORDÃO. Carlos Verde, manager at Eduardo Verde says that the choice of equipment from the Guimarães company was down to its "high quality and modern, functional and attractive design".

"A aceitação de um produto tão de vanguarda não gerou boas críticas dentro do setor e alguns concorrentes até insinuaram sermos o "pronto-a-vestir" dos equipamentos hoteleiros, em vez dos verdadeiros "alfaiates",", recordou Dr. Carlos Verde. No entanto, "a superação dos obstáculos foi possível e o novo produto revelou-se um sucesso. Hoje, em pleno século XXI, assistimos a uma comercialização massiva das vitrinas modulares de pastelaria". Para o responsável, "o balanço desta parceria foi e continua a ser muito positivo pois permitiu acompanhar as mudanças na procura, ao longo dos tempos, com uma evolução no design e na tecnologia dos produtos comercializados".

### 50 ANOS A ACOMPANHAR A EVOLUÇÃO DO SETOR

Ao longo de meio século, a Eduardo Verde acompanhou várias mudanças no setor da restauração em Portugal. A atividade da empresa foi iniciada com uma fábrica de mobiliário para hotelaria, sendo ainda um orgulho para os seus fundadores encontrar espaços com mobiliário produzido pela fábrica de mobiliário Eva-Eduardo Verde, como é o caso da pasteleria "Pastéis de Belém". Em 1970, a empresa começou a fazer projetos chave na mão e a vender todos os equipamentos necessários para hotelaria e, em 1985, a empresa deixou de produzir mobiliário, tendo iniciado a importação de diversos equipamentos e adotado a designação EVA Eduardo Verde – Equipamentos Hoteleiros Lda. Hoje, importa 90% dos equipamentos que comercializa.

Nos próximos anos, Dr. Carlos Verde prevê que o mercado evolua positivamente, embora de forma moderada. "Ao longo de 54 anos de existência, a empresa tem vindo a acompanhar as várias mudanças neste setor, procurando evoluir com essas mesmas mudanças".

De acordo com Dr. Carlos Verde, um dos principais desafios da empresa passa por "continuar atento à evolução da economia portuguesa e europeia". Com a crise de 2014, a empresa apostou na importação de novos produtos com preços mais atrativos, renegociando contratos com fornecedores e transportadores, o que permitiu um crescimento de vendas em



A experiência de 50 anos no setor da restauração tem permitido à Eduardo Verde responder aos desafios mais exigentes dos seus clientes.

Fifty years of experience in the catering sector has enabled Eduardo Verde to meet the most demanding challenges from his clients.



A pastelaria Choco & Mousse é outro dos projetos na área da restauração desenvolvidos pela Eduardo Verde.

The patisserie Choco & Mousse is one of the projects in the catering area developed by Eduardo Verde.

display cases for patisseries". According to Dr. Carlos Verde, "on balance the partnership has continued to be very positive and has allowed us to keep up with changes in demand over time with developments in the design and technology of the products commercialised".

#### 50 YEARS FOLLOWING DEVELOPMENTS IN THE SECTOR

Over half a century Eduardo Verde has kept pace with various changes in the catering and restaurant sector in Portugal. The company started off with a furniture factory for the hotel sector and it is still a point of pride for its founders to come across furniture produced by the factory Eva-Eduardo Verde, a case being the patisserie "Pastéis de Belém." In 1970 the company began to do ready-to-deliver projects and selling all the equipment necessary for the hotel sector and, in 1985, the company stopped producing furniture, having begun to import various equipment and renamed itself EVA Eduardo Verde - Equipamentos Hoteleiros Lda. Today, it imports 90% of the equipment it sells.

In the coming years, Dr. Carlos Verde expects the market to develop positively albeit in a moderate way. "Throughout 54 years of existence, the company has kept pace with the various changes in the sector, aiming to keep up with these changes".

According to Carlos Verde, one of the main challenges the company has is "continuing to keep abreast of the development of the European and Portuguese economy. With the 2014 crisis, the company focused on importing new products at more competitive prices, renegotiating contracts

(continua)

## EU ESCOLHI JORDÃO EDUARDO VERDE: UMA REFERÊNCIA NA RESTAURAÇÃO

(continuação)





A Eduardo Verde está a desenvolver vários projetos em colaboração com a JORDÃO. O Dom Café é um dos exemplos, pretendendo abrir um espaço com um novo conceito de restauração e remodelar duas lojas da cadeia.

Eduardo Verde is developing various projects with JORDÃO. Dom Café is one of the examples intending to open a shop with a new restaurant concept and is redesigning two of the chain's shops.

2015. Manter um stock de produtos variados, apostar na inovação e em produtos sustentáveis com utilização do novo gás R600A e R290 são outros dos objetivos da empresa que quer "continuar a conquistar novos clientes e novos mercados".

### **APOSTA NA INTERNACIONALIZAÇÃO**

A Eduardo Verde tem apostado, cada vez mais, na internacionalização. Na Europa, as vendas estão focadas nas comunidades de portugueses. Em Angola, a empresa equipa vários estabelecimentos, sendo os mais recentes os espaços Lookal Mar-Marisqueira, Assador, Lookal Mar e Lookal Ocean Club. Em Macau, a empresa conta com uma cliente portuguesa que tem várias lojas, nomeadamente na China e nas Filipinas. A empresa pretende manter os agentes em São Tomé, ampliar as vendas em Moçambique e ficar atenta à evolução do mercado em Cabo Verde, "um mercado bastante importante, onde a empresa conta com muitos clientes".

with suppliers and transporters which enabled a growth in sales in 2015. Maintaining a varied stock of products, investing in innovation and sustainable products by using the new gas R600A and R290 are the company's other goals which aims to "continue to win new clients and markets".

### **FOCUSING ON INTERNATIONALISATION**

Eduardo Verde has increasingly focused on internationalisation. In Europe sales are focused on Portuguese communities. In Angola, the company provides equipment for various establishments, the latest being Lookal Mar-Marisqueira, Assador, Lookal Mar and Lookal Ocean Club. In Macau, the company has a Portuguese client who has various shops, namely in China and the Philippines. The company intends to have agents in São Tomé, increase sales in Mozambique and remain aware of market developments in Cape Verde, "a fairly important market where the company has lots of clients".

JOSÉ MANUEL

# NO MAIOR DESAFIO DA SUA CARREIRA

## THE GREATEST CHALLENGE OF HIS CAREER

**Depois de ter passado por diferentes funções, ao longo dos 26 anos que está na JORDÃO, José Manuel é agora responsável pelo Departamento de Engenharia de Produto Customizado. Em entrevista à COOL, falou do desafio que abraçou e da sua evolução na empresa.**

Having carried out different roles throughout the 26 years he has been at JORDÃO, José Manuel now heads the Department of Engineering for Customised Product. In an interview with COOL, he spoke of the challenge he's accepted and his development at the company.

**J**osé Manuel nasceu há 44 anos na cidade francesa de Roubaix. Com um percurso académico ligado às áreas de serralharia mecânica, contabilidade e metalomecânica, ingressou na JORDÃO em 1990. As perspetivas de evolução na carreira levaram-no a aceitar, de imediato, o desafio de integrar o recém-criado gabinete de Desenho da empresa de Guimarães.

A integração "correu muito bem pois sempre existiu espírito de camaradagem e amizade", assegura José Manuel.

Desde que ingressou na empresa, José teve a oportunidade de trabalhar em vários departamentos. Depois da passagem pela área de Desenho, José trabalhou na criação de listas de materiais e gamas operatórias, na área comercial como gestor de clientes e foi responsável pelo planeamento da produção, prestando também apoio à área de produção. "O balanço é bastante positivo", refere José, explicando que lhe foi oferecida "a oportunidade de percorrer diferentes áreas", o que lhe deu "um conhecimento muito grande de todo o processo produtivo e das interligações entre os diversos departamentos".

### "O MAIOR DESAFIO"

Neste momento, José é responsável pelo Departamento de Engenharia de Produto Customizado. A sua função passa por coordenar e ajudar diariamente uma equipa composta por sete elementos a conseguir cumprir os compromissos e desafios que lhe são apresentados pelas solicitações dos clientes. Nos próximos anos, José estabeleceu como prioridade "ajudar a empresa a atingir os objetivos definidos, neste ou em outro departamento".

### CONVÍVIO FORA DE PORTAS

José considera que as atividades de team building "ajudam não só a fortalecer o espírito de equipa mas também a fortalecer os laços de amizade e camaradagem entre os colaboradores, o que ajuda a ultrapassar os desafios" que lhes são colocados diariamente. Quanto às ações de formação, o responsável pelo Departamento de Engenharia de Produto Customizado afirma que "são importantes para o desenvolvimento pessoal e para o melhor desempenho de toda a organização".

Os tempos livres são dedicados à família e aos amigos. Gosta também de correr, participando em meia-maratonas. José confidencia à COOL que correr ajuda-o "a aliviar o stress do dia-a-dia e a cuidar da forma física".

**J**osé Manuel was born 44 years ago in the French city of Roubaix. With an academic path linked to mechanical metal engineering, accounting and metalworks he joined JORDÃO in 1990. Career development prospectives led him to immediately take up the challenge to join the recently-created Guimarães company's Design atelier.

He blended in "very well since there has always been a spirit of camaraderie and friendship", says José Manuel.

Since joining the company, José has had the opportunity of working in various departments. After working in the Design area, José worked on drawing up lists of materials and operational ranges, in the commercial area as client manager and headed production planning while also providing support to the production area. "On balance it's been fairly positive" says José, explaining that he was "offered the opportunity to work in different areas", which gave him a "very wide experience of the entire productive process and the links between the various departments".

### "THE GREATEST CHALLENGE"

At the moment José heads the Department of Engineering for Customized Product. His role involves coordinating and supporting a team of seven on a daily basis in meeting their commitments and challenges that are presented to him by clients.

In the coming years, José priority will be to "help the company achieve its defined objectives in this or in any other department".

### OUT OF HOURS SOCIALISING

José thinks that team building activities "help in not just strengthening team spirit but also bonds of friendship and camaraderie between staff, which helps to overcome challenges" that they face every day. As to training courses, the head of the Department of Engineering for Customized Product says that they are "important for personal development and greater performance for the whole organisation.

Free time is for family and friends. He also likes running, taking part in mini-marathons. José tells COOL that running helps to "alleviate day-to-day stress and keep him fit".



José Manuel deixa uma mensagem aos colegas: "Juntos podemos fazer uma JORDÃO ainda melhor! Está nas nossas mãos!"

José leaves a message for his colleagues:  
"Together we can make JORDÃO even better!  
It's all up to us!"



# DAISY no Romana Café em São Paulo

## DAISY at Romana Café in São Paulo

O aeroporto de Viracopos, em São Paulo, conta com um novo espaço. A cadeia de cafeterias e pastelarias Romana abriu uma loja no aeroporto brasileiro a pensar no maior movimento de passageiros que os Jogos Olímpicos 2016 levaram ao Brasil.

A nova Romana Café está equipada com a gama DAISY, na versão totalmente refrigerada, com controlo de temperatura e refrigeração no tabuleiro de exposição e nas prateleiras de vidro. Esta versão oferece até mais 60% de exposição refrigerada quando comparada com uma vitrina tradicional. De acordo com Mário Rodrigues, responsável de Marketing da JORDÃO, “cada nova loja Romana, pela variedade de produtos alimentares e pela variedade de conceitos de negócio do grupo, traz sempre novos desafios e exigências, que nos fazem superar na procura de novas soluções inovadoras e criativas”.

Cláudio F., proprietário da cadeia de cafeterias e pastelarias Romana, revelou à COOL que a parceria com a JORDÃO revelou-se “uma fantástica combinação entre a melhor vitrina com a melhor confeitaria do Brasil e uma das melhores do mundo”.

A colaboração da empresa portuguesa com as pastelarias e cafeterias Romana conta já com alguns anos e tem permitido levar as gamas PASSION LUX, DAISY e COLUMBUS, entre outras, para o outro lado do atlântico.

Viracopos Airport in São Paulo has a new premises. The Romana chain of patisseries and cafeterias has opened a new shop at the Brazilian airport with the greater influx of passengers for the 2016 Brazil Olympic Games in mind.

The new Romana Café is equipped with the DAISY range, in the totally refrigerated range with temperature control and refrigerated display shelving including the glass shelves. This version offers up to a further 60% in refrigerated display space compared to a traditional display cabinet. According to Mário Rodrigues, head of marketing at JORDÃO, “each new Romana shop, because of the variety of its products and group business concepts, always brings new challenges and demands with it, which we have to overcome to find new, creative and innovative solutions”.

Cláudio F., owner of the Romana chain of patisseries and cafeterias, told COOL that the partnership with JORDÃO came up with “a fantastic combination between the best display and the best pastry confectioners in Brazil and one of the best in the world”.

The collaboration between the Portuguese company and the Romana patisseries and cafeterias has been going for several years and has enabled JORDÃO to bring the PASSION LUX, DAISY and COLUMBUS ranges, among others, to the other side of the Atlantic.



## Talho Carnes Meireles escolhe **FUTURO** Carnes Meireles Butchers choose **FUTURO**

**A** FUTURO foi a gama escolhida para equipar o talho Carnes Meireles, em Braga. O espaço comercial, inaugurado no início do ano, foi desenhado para chamar a atenção dos consumidores que diariamente passam na avenida, uma das mais movimentadas da cidade.

Para responder às necessidades de espaços de pequena e média dimensão, a JORDÃO criou uma versão mais estreita da gama FUTURO. A nova vitrina FUTURO 85, selecionada para equipar o talho Meireles, conta com decoração e rodapé feitos em Corian®, tabuleiros de exposição de cor preta, suportes de vidro brilhantes e dupla iluminação LED.

Para esta loja foram desenvolvidas duas soluções inovadoras: o módulo POS com interface total para as operações de pagamento e um novo canto expositor, que estando de frente para a entrada da loja, assume grande protagonismo.

**F**UTURO was the range chosen to equip the butchers Carnes Meireles in Braga. The shop which opened at the start of the year was designed to attract customers who walk up the avenue on a daily basis and is one of the busiest thoroughfares in the city.

To meet the needs of small and medium-sized premises, JORDÃO created a narrower version of the FUTURO range. The new FUTURO 85, chosen to fit out the Meireles butchers, boasts a decorative finish and skirting in the surface cladding material Corian®, black display shelving, crystal-clear glass and double LED lighting.

Two new and innovative solutions were developed for this shop: the POS module with total interface for payment operations and a new corner display which because of its position at the shop entrance really stands out to customers.

## **JORDÃO** promove espírito de equipa dos colaboradores **JORDÃO** promotes staff team spirit

**P**ara celebrar o seu 34º aniversário, a JORDÃO promoveu uma ação de teambuilding. Desenvolver e fortalecer o relacionamento interpessoal entre os colaboradores noutros contextos, que não apenas o do espaço da empresa, de forma a ter uma equipa mais forte e coesa, foi o principal objetivo desta iniciativa.

O evento teve início com atividades de teamchallenge, nomeadamente um circuito de jogos, que incidiu não só sobre a vertente lúdica, mas também sobre toda a parte de desenvolvimento de soft skills, necessárias ao trabalho em equipa (empenho, capacidade de liderança, divisão de tarefas, etc.). O dia contou ainda com o workshop, "Comunicar para Cooperar" e o desafio "Toca a Bombar", em que os colaboradores foram convidados a criar um ritmo único e comum.

**T**o celebrate its 34th anniversary, JORDÃO put on a teambuilding campaign. It was developed to strengthen the interpersonal relationship between staff in other contexts, and not just on the company premises, with the aim of building a stronger and more cohesive team and this was the main goal of the initiative.



The event kicked off with teamchallenge activities, namely a round of games which not only included a games side but also apart to do with the development of soft skills which are necessary when working as part of a team (effort, leadership skills, delegating, etc.). The day also included a workshop "Communicate to Cooperate" and the challenge "Touch the Bomb" in which staff were invited to create a unique and common rhythm.

# JORDÃO na SO FOOD SO GOOD

## JORDÃO at SO FOOD SO GOOD

A primeira edição da So Food So Good – Portugal Taste contou com a participação da JORDÃO. A Exponor, parque de exposições no Porto, foi palco do evento que decorreu entre os dias 27 e 29 de outubro.

A empresa de Guimarães promoveu os seus produtos para o setor Horeca com destaque para a vitrine PURA para gelados e o expositor mural PRIMUS PASS-THROUGH.

Cerca de seis mil profissionais visitaram a nova feira que, além da exposição dos produtos de 130 empresas, contou com a presença de 15 chefs de cozinha, mais de cinquenta ações de cozinha ao vivo e vários semanários temáticos sobre as tendências dos setores agroalimentar, panificação, restauração, hotelaria e turismo. De acordo com os expositores participantes, o formato inovador da iniciativa, que combinou a componente expositiva com a demonstrativa, contribuiu para diferenciar o evento.



The first edition of So Food So Good – Portugal Taste involved the participation of JORDÃO. Exponor, Porto's trade exhibition and fair park, was the stage for the event which ran from the 27th to 29th October.

The Guimarães company promoted its products for the Horeca sector with emphasis on the PURA glass showcases

for ices and the mural showcase PRIMUS PASS-THROUGH.

Around 6,000 professionals visited the new fair which, other than the display of products from 130 companies, boasted the presence of 15 chefs, more than 50 live show-cooking demonstrations and various theme seminars on the latest agro-food trends, the break-making process, hotel and catering and tourism. According to the exhibiting attendees the innovative format of the initiative, which combined the exhibition component with the demonstrations, contributed towards making it an event with a difference.

# Havana apresenta gamas da JORDÃO

## Havana presents JORDÃO ranges

Entre 31 de outubro e 4 de novembro, a JORDÃO foi a Cuba apresentar as suas gamas para o retalho alimentar, incluindo vitrinas e murais. A FIHAV realiza-se anualmente há já mais de três décadas e assume-se como um dos eventos mais importantes do setor alimentar na América Latina. Razões pelas quais a JORDÃO não quis perder a oportunidade de visitar Havana. Na sua 34ª edição, a FIHAV contou com uma área de mais 25 mil m2, reunindo cerca de 4500 expositores oriundos de mais de 60 países. Mais de 150 mil visitantes estiveram presentes nesta feira, que se revelou uma plataforma ideal para o estabelecimento de contactos comerciais e concretização de negócios.



Between October 31 and November 4 JORDÃO was in Cuba presenting its ranges for the retail food sector including its glass display counters, cabinets and murals.

FIHAV (Havana International Fair) has been held annually for more than three decades and is one of the most important fairs in the food sector in Latin America.

All reasons why JORDÃO didn't want to miss out on the opportunity of visiting Havana.

In its 34th edition, FIHAV covered an area of more than 25,000m2, bringing together around 4,500 exhibitors from more than 60 countries. Over 150,000 visitors were at the fair which proved the perfect platform for making business contacts and sealing deals.

# FUTURO e PRIMUS em destaque na Gulfood Manufacturing

## FUTURO and PRIMUS in focus at GULFOOD MANUFACTURING



**E**ntre 7 e 9 de novembro, a JORDÃO participou pela primeira vez na GULFOOD MANUFACTURING, feira que decorreu no Dubai.

Neste evento, a empresa de Guimarães apresentou as suas gamas para a grande distribuição: vitrinas e semiverticais FUTURO e o expositor mural PRIMUS para carne suspensa. A participação da JORDÃO neste evento insere-se na estratégia da empresa para o Médio Oriente.

De acordo com a organização, a indústria tem vindo a procurar, cada vez mais, soluções mais sofisticadas, estando disponível para implementar tecnologia inovadora.

**B**etween 7th and 9th November, JORDÃO took part for the first time in the fair GULFOOD MANUFACTURING which takes place in Dubai.

At this event, the Guimarães company presented its ranges for wholesale distribution: FUTURO glass cabinets and semi-verticals and the PRIMUS mural displays for hung meats.

JORDÃO's participation in this event falls within the company's strategy for the Middle East.

According to the organisation, the industry has increasingly sought more sophisticated solutions, being available to implement innovative technology.

# JORDÃO presente na SIGEP 2017

## JORDÃO at SIGEP 2017

**A** JORDÃO vai participar na 38ª edição da SIGEP, evento internacional dedicado aos profissionais da área de produção de gelados artesanais, pastelaria e cafetaria. A feira, que vai decorrer entre os dias 21 e 25 de janeiro, terá lugar na cidade italiana de Rimini.

A empresa portuguesa vai apresentar na feira as suas novas soluções para os setores da pastelaria, gelataria e chocolataria, algumas constituindo uma estreia mundial. É, por isso, uma boa razão para visitar o stand da JORDÃO (nº 70), localizado no pavilhão A7.

São esperados cerca de 200 mil visitantes e, por isso, além das empresas presentes na feira para divulgar os seus produtos e serviços, a organização está a preparar uma agenda que inclui concursos internacionais, demonstrações tecnológicas, seminários e conferências. A SIGEP assume-se como uma plataforma para fomentar o contacto entre empresas, profissionais, media, líderes de opinião e associações dos vários setores representados.



**J**ORDÃO will take part in the 38th edition of SIGEP, the international event dedicated to professionals in the production area for home-made ice-creams, pastries and coffee shop products. The fair, which will run between January 21 and 25 will be held in the Italian city of Rimini.

At the fair the Portuguese firm will present its new solutions for the patisserie, ice-cream and chocolatier sector, some of which will be enjoying their world debut. Which is why it's a good idea to drop by the JORDÃO stand (No 70), located in Pavilion A7.

Around 200,000 visitors are expected which is why, in addition to the companies at the fair to showcase their products and services, the organisation is preparing an agenda which includes international competitions, technology demonstrations and conferences. SIGEP is a platform to encourage networking between companies, professionals, the media, opinion leaders and associations from the various sectors represented.



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE AVEIRO

# AVEIRO: TANTO PARA DESCOBRIR

a world to discover

**As férias grandes terminaram e com elas o verão mas, até ao final do ano, contamos com muitos fins de semana para ir à descoberta de locais que nos renovam a alma. Aveiro é uma dessas cidades.**

**S**ituada na região centro de Portugal, entre o oceano Atlântico e as zonas montanhosas dos distritos contíguos, a cidade de Aveiro é um importante centro urbano, portuário, universitário e turístico. A sua geografia única, que inclui ilhas fluviais e uma parte da península costeira com quase 25 km de extensão, permite passeios inesquecíveis. Junto ao mar e à ria de Aveiro, a cidade é atravessada por uma rede de canais por onde passeiam barcos moliceiros decorados com pinturas de tradição popular. Estes barcos devem o seu nome ao moliço, formado por plantas aquáticas que numa outra época eram recolhidas por ancinhos arrastados pelos barcos na ria e utilizadas na agricultura. Ao longo da viagem, são vários os motivos de interesse, desde as tradicionais casas dos pescadores às salinas de Aveiro.

The Summer holidays are over and with it the Summer but there are many weekends until the end of the year in which to discover places to cheer the soul. Aveiro is one such city.

**L**ocated in the central region of Portugal, between the Atlantic Ocean and the neighbouring mountainous regions, Aveiro is an important urban centre, port and university town and tourism destination. Its unique geography, which includes river islands and a part of the 25km coastal peninsular, allows for unforgettable walks. By the sea and the Aveiro Lagoon, the city is criss-crossed by a network of canals where traditionally painted 'moliceiro' boats sail up and down (brightly-painted sailing boats traditionally used in the area to harvest seaweed for agricultural uses, but now mostly used for tourist rides). Throughout your trip there are various points of interest to see from the traditional fishing cabins to the Aveiro salt flats from which some of the finest sea salt in Europe is produced and exported.

## BUGA DAR UMA VOLTA?

Após o passeio de barco, aproveite a topografia plana da cidade para pedalar na BUGA (Bicicleta de Utilização Gratuita de Aveiro), disponibilizada pela Câmara Municipal de Aveiro, e conhecer os principais pontos históricos da cidade.

A Igreja do Convento de Santo António, a Sé de Aveiro, a Igreja da Misericórdia, a Capela do Senhor das Barrocas, o Museu de Aveiro e a estação ferroviária, decorada com históricos painéis de azulejos da Fábrica da Fonte Nova, são alguns dos locais a visitar.

Em toda a cidade, principalmente junto ao canal principal, encontra vários edifícios com estilo Arte Nova, que combina o ferro, o vidro, a pedra, o azulejo e a madeira. A Casa dos ovos moles, a Residência do Arquiteto Francisco Augusto Silva Rocha e o Museu de Arte Nova são alguns exemplos deste estilo arquitetónico.



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE AVEIRO

Passear de BUGA é uma das melhores formas para conhecer a cidade.

Travelling around by BUGA is one of the best ways to discover the city.



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE AVEIRO

Visite a antiga estação ferroviária de Aveiro e contemple os históricos painéis de azulejos da Fábrica da Fonte Nova.

Visit the old railway station in Aveiro and admire the historic azulejos tiled panels at the Fábrica da Fonte Nova.

## ANYONE FOR A BUGA RIDE?

After a boat ride, make the most of the city's flat topography and ride a BUGA (Aveiro Cycle Loan Scheme) available from Aveiro City Council and discover the main historical points of interest in the town.

The Igreja do Convento de Santo António church, Sé de Aveiro (the cathedral), Igreja da Misericórdia church, the Capela do Senhor das Barrocas chapel, the city museum Museu de Aveiro decorated with historic panels of glazed azulejos tiles from the manufacturers Fábrica da Fonte Nova, are just some of the places to visit.

All over the city, mainly along the main canal, there are various buildings in the Art Nouveau style which combine iron, glass, stone, tiles and wood. The Casa dos Ovos Moles (where the local egg yolk sweet delicacy can be enjoyed), the residence of Architect Francisco Augusto Silva Rocha and the



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE AVEIRO

A região de Aveiro reúne uma vasta oferta de turismo balnear, turismo de natureza e termalismo.

The Aveiro region boasts a vast range of nature bathing and thermal spa tourism.

(continua)



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE AVEIRO

O Museu de Aveiro é outro dos locais que merece uma visita. As coleções de temática sacra, que datam do século XV ao século XX, são na maioria provenientes do Convento de Jesus ou de outros conventos extintos da cidade e do país.

The Aveiro Museum is another place that warrants a visit. The collections with a religious theme from the XVth to the XXth centuries for the most part come from the Convento de Jesus convent or other former convents in the city and country.

Por falar em ovos moles, já provou a mais famosa iguaria aveirense? Este doce de origem conventual terá sido criado no Convento de Jesus de Aveiro no século XVI. A genuinidade dos ovos moles de Aveiro foi reconhecida pela União Europeia que lhe atribuiu, e pela primeira vez a um produto português, a denominação de Indicação Geográfica Protegida. Quem desejar aprofundar os segredos gastronómicos dos ovos moles e de outros doces conventuais da região de Aveiro, pode visitar a Oficina do Doce e testar a sua arte como doceiro à moda antiga, procedendo ao enchimento e corte dos ovos moles com desenhos marítimos.

Museum of Art Nouveau are just some examples of this architectural style. On the subject of 'ovos moles' (literally: 'soft eggs'), have you tried this confectionery from Aveiro? This sweet is likely to have been invented in the local Convent of Jesus of Aveiro in the 16th century. Ovos moles were recognised as a traditional Portuguese regional product from Aveiro by the European Union and labelled under its Protected Geographical Indication designation. Those who want to extend their knowledge of the culinary secrets of ovos moles and other Aveiro regional convent sweets can visit the Oficina do Doce and try their hand as a traditional confectioner, filling and cutting the ovos moles and decorating them with seafaring designs.



FOTO: CÂMARA MUNICIPAL DE AVEIRO

Na Reserva Natural das Dunas de São Jacinto pode dedicar algumas horas a observar a flora e fauna da região. At the São Jacinto Dunas Natural Reserve you can spend some hours observing the region's flora and fauna.

**À DESCOBERTA DE PRAIAS SELVAGENS**

No segundo dia pela cidade, sugerimos atividades mais radicais. A ria de Aveiro tem as condições ideais para a prática de vários desportos náuticos, como remo, canoagem ou vela. É também possível praticar parapente ou dedicar algumas horas à observação da flora e da fauna da região.

**DISCOVERING UNSPOILT BEACHES**

On your second day in the city we suggest more sporting activities. The Aveiro Lagoon has the ideal conditions to practice various water sports such as rowing, canoeing or sailing. You can also practice paragliding or spend some hours studying the flora and fauna of the region. Next to the Aveiro Bar is the São Jacinto Natural Reserve which has almost deserted beaches. The opening of the artificial Barra Channel at the start of the XIXth century meant that salt water from the sea could again mix with the fresh river water, giving rise to the Aveiro Lagoon. The landscape is made up of sand dunes, wetlands, maritime cluster pine groves (pinus pinaster), fresh water ponds and pools of brackish water inhabited by various species such as ducks, herons and other marine birds. To get to the natural reserve, catch the ferryboat which takes about 15 minutes, between Forte da Barra and São Jacinto. There are trips daily, except Sundays and bank holidays. A visit to the Barra lighthouse is another option. Built in the XIXth century, it rises 60 metres above sea level and is the tallest lighthouse in Portugal and one of the tallest in Europe. You can visit it between 2pm and 5pm in the Summer and between 1.30pm and 4.30pm in the Winter. Replenish your batteries at the end of the day by sampling the region's cuisine. Typical dishes include soup and various fish dishes: fish stew, pickled eels, skewered mussels and various dried codfish recipes. For meat lovers, Bairrada suckling pig is a good choice, preferably accompanied by regional wines from Bairrada. "A tasca do Confrade", "O Batel", "O Telheiro", "O Batista do Bacalhau" or "Bacalhau&Afins" are some of the restaurants where such specialities can be tried. For desert try 'tripas de Aveiro' (nothing to do with tripe! Rather a delicious sweet pancake-like dessert made with egg yolks).



Pode conhecer a ria de Aveiro, fazendo um passeio num barco moliceiro.

You can explore the Aveiro Estuary by taking a trip in a moliceiro boat.

Junto à barra de Aveiro, a Reserva Natural das Dunas de São Jacinto conta com praias quase selvagens. A abertura artificial do canal da Barra, no início do século XIX, permitiu que a água salgada do mar se misturasse novamente com a água doce dos rios, originando a ria de Aveiro. A paisagem é feita de praias, dunas, sapais, matas de pinheiro-bravo e charcos de águas doces e salobras, onde habitam diversas espécies como patos, garças e outras aves marinhas.

Para chegar à reserva natural, viaje no ferryboat que efetua o percurso, de cerca de 15 minutos, entre o Forte da Barra e São Jacinto. As visitas realizam-se todos os dias, exceto aos domingos e feriados.

Visitar o farol da Barra é outra opção. Construído no século XIX, ergue-se a mais de 60 metros acima do nível do mar, sendo o farol mais alto de Portugal e um dos maiores da Europa. Pode ser visitado entre as 14h00 e as 17h00, no verão, e entre as 13h30 e as 16h30, no inverno.

No final do dia, recupere forças com a gastronomia da região. Os pratos típicos incluem sopa e diversos pratos de peixe: caldeirada de peixe, enguias de escabeche, espetadas de mexilhão e várias receitas de bacalhau. Para os apreciadores de carne, o leitão à Bairrada é sempre uma opção, de preferência, acompanhado por vinhos da região demarcada da Bairrada. “A tasca do Confrade”, “O Batel”, “O Telheiro”, “O Batista do Bacalhau” ou “Bacalhau&Afins” são alguns dos restaurantes onde pode provar estas iguarias. Para sobremesa experimente as tripas de Aveiro.

## DA COSTA NOVA A UM SPA SALÍNICO

No terceiro dia, prepare a máquina fotográfica e rume à praia da Costa Nova conhecida pelos palheiros pintados às riscas que dão um colorido único ao local. O cenário proporciona uma bela sessão fotográfica.

Até ao início do século XIX, a Costa Nova era um extenso areal desabitado mas, após a fixação da barra do porto de Aveiro, os pescadores começaram a construir estes palheiros, sem qualquer divisão, para guardar as redes e outros materiais de pesca. Mais tarde, estes palheiros foram adaptados a espaços de alojamento e serviam como habitação na estação balnear. À tarde, pode viajar até Ílhavo e visitar o aquário de bacalhaus do Museu Marítimo de Ílhavo.

Para terminar a viagem de alma renovada, siga a nossa sugestão: visite o novo spa salínico de Aveiro, nas marinhas de sal Grã Caravela e Pejota. Entre massagens relaxantes e banhos nas águas com propriedades terapêuticas, contemple a paisagem feita de aves que costumam visitar o local, como é o caso dos flamingos.



Aveiro tem um spa salínico nas marinhas de sal Grã Caravela e Pejota.

Aveiro has a salt spa at the salt marinas of Grã Caravela and Pejota.

## FROM COSTA NOVA TO A SALINE SPA

On the third day remember your camera and head for the Costa Nova beach known for its stripped painted wooden cabins which lend a unique splash of colour to the area. The scene is well worth photographing.

Until the start of the XIXth, Costa Nova was an uninhabited beach area, but after the Port of Aveiro bar was constructed the local fishermen began to build these one-room cabins to keep their nets and other fishing gear. Later on, these cabins were turned into accommodation for the bathing resort.

In the afternoon you can travel to Ílhavo and visit the cod aquarium attached to the maritime museum Museu Marítimo de Ílhavo

To wind up your trip to renew the soul take a tip from us: visit the new Aveiro saline spa at the Grã Caravela & Pejota salt flats. Between relaxing massages and therapeutic water baths you can contemplate the landscape populated with birds that usually visit the place like flamingos.

Links:

[www.cm-aveiro.pt](http://www.cm-aveiro.pt)

[www.icnf.pt/portal/ap/r-nat/rnds](http://www.icnf.pt/portal/ap/r-nat/rnds)

[www.turismodocentro.pt](http://www.turismodocentro.pt)

[www.visitcentrodeportugal.com.pt](http://www.visitcentrodeportugal.com.pt)

[www.natural.pt](http://www.natural.pt)

[www.moveaveiro.pt](http://www.moveaveiro.pt)

[www.oficinadoce.com](http://www.oficinadoce.com)

[www.caledooiro.com](http://www.caledooiro.com)



Haverá forma mais relaxante de terminar a viagem? Experimente uma massagem no novo spa salínico de Aveiro.

Is there a more relaxing way of winding up your trip?

Try a massage in the new Aveiro salt spa.



## **PURA, para quem ama gelados!** **PURA, for ice cream lovers!**

PURA é a nova gama de vitrinas para gelados da JORDÃO, que nos faz sonhar com agradáveis e doces momentos de felicidade.

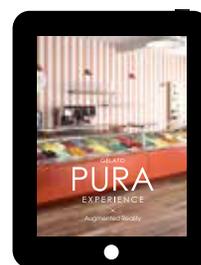
Agora, já pode simular a nova vitrina na sua loja. Com a nova APP de Realidade Aumentada (RA) da JORDÃO pode testar cores, escolher a melhor localização, partilhar com os seus amigos ...

**Peça a sua brochura PURA RA e veja como o seu negócio pode melhorar!**

PURA is the new showcase range for ice creams from JORDÃO, that makes us dream about sweet and pleasant moments of happiness.

Now, you can simulate the impact of our new showcase in your store. With JORDÃO's new Augmented Reality (AR) APP you can test colours, choose the best location, share with your friends...

**Ask us your PURA AR brochure and check how your business will improve!**



Peça aqui a sua brochura **PURA RA**  
Get your **PURA AR** brochure here

