

NEWS

costaverde

10
122012

Porcelanas da Costa Verde SA
Z.I. Vagos PO Box 27
3844-909 Vagos Portugal
T: +351234799200
geral@costa-verde.com
www.costa-verde.com



20 anos
years
costaverde

follow us on **facebook**

Neste período de festas natalícias, ensombrado pela profunda crise em que vivemos, temos todos que acreditar que ainda com mais esforço, criatividade e competência seremos capazes de criar um futuro melhor para todos nós. É isso que todos os dias nos esforçamos por fazer na Costa Verde, procurando, com sucesso, novos mercados para os nossos produtos, criando novos produtos ao gosto desses mercados e com maior valor acrescentado, produzindo de uma forma mais eficiente, de modo a sermos ainda mais competitivos e sobretudo trabalhando todos em conjunto para o objetivo comum que é o sucesso da Costa Verde. Hoje, apesar de todas as dificuldades que sentimos, estamos mais fortes, mais solidários e ainda mais empenhados em continuar a fazer da Costa Verde uma empresa capaz de criar riqueza para todos os que nela trabalham, para os clientes, fornecedores e acionistas, sempre com um forte sentido de responsabilidade social, que não se esgota nas paredes da Costa Verde, mas que se prolonga por toda a sua envolvente. A todos nesta data os nossos desejos de um Bom Natal e um Feliz Ano Novo.

In this Christmas and New Year's season overshadowed by the deep economical crisis which we are currently facing, we must all believe that with greater effort, creativity and skills we will be able to create a better future for us all. This is what we strive for every day at Costa Verde, successfully seeking new markets for our products, creating new products with those markets in mind and greater added value, producing more efficiently in order to be more competitive, but most importantly by working collectively as a whole towards the common goal which is the success of Costa Verde.

Today, despite all the difficulties that we are facing and feeling, we are stronger, more supportive and committed to making Costa Verde a company capable of producing wealth for all those who work here, for our clients, suppliers and shareholders, always with a strong sense of social responsibility, which is not confined to the walls of Costa Verde, but rather extends throughout its surrounding.

We would like to extend to each and every one of you, on this joyous season, our warmest and most sincere wishes of a Merry Christmas and Happy New Year.





Neste ano em que celebramos 20 anos, é o momento de evocarmos a memória e a figura do criador da Costa Verde, o Senhor António Neves, que infelizmente já não se encontra entre nós, mas que para aqueles que tiveram o privilégio de com ele conviver sempre estará presente na sua memória.

Tive como muitos de nós tivemos a felicidade de o ter conhecido, trabalhado, aprendido e sobretudo caminhado ao seu lado ou próximo dele, no caminho pleno de êxitos empresariais e não só, que foi a sua vida.

Com ele aprendemos a ser exigentes, primeiro com nós próprios, como ele sempre foi, determinados, decididos, mas também companheiros e amigos.

Desde muito novo, com o seu feitio irrequieto e empreendedor e com a sua reconhecida ambição, que Arronches onde foi criado lhe ficou pequena, daí sair para Lisboa, onde sozinho se iniciou na banca, para depois de ter passado pela Índia no serviço militar, vir para Aveiro, onde com 38 anos de idade iniciou a sua carreira de grande empresário de sucesso, tendo arrancado com a Quinta Nova que em 10 anos se transformou numa das mais modernas e eficientes fabricas de porcelana e foi de tal modo o sucesso que se tornou irresistível ao ponto de ter sido vendida por um valor hoje inacreditável.

No entretanto tinha criado a NG Porcelanas, fabricante de peças de porcelana de elevado valor artístico e da mais refinada qualidade, de tal modo que se tornou num

dos principais fornecedores dos museus portugueses e estrangeiros. Com 50 anos, a vida perfeitamente estabilizada, com uma excelente situação patrimonial, todas as condições para fazer uma vida serena, usufruindo de tudo aquilo que se podia permitir, o que é que fez?

Desafiou os principais distribuidores portugueses de porcelanas e os quadros de que se tinha rodeado e com ele aprendido, a embarcarem nesta aventura que se chama, Costa Verde. Hoje, passados 20 anos e ao contrário do que muitos vaticinavam e poucos acreditavam, temos mais um caso de sucesso que em grande parte se deve a ele, à sua capacidade única de correr riscos, à sua visão, capacidade de planeamento, liderança e sobretudo trabalho.

Um dos homens mais conhecedores da cerâmica em toda a Europa, inglês, costuma dizer que ao longo da sua vida de muitos anos tinha conhecido muitas pessoas que tinham fechado 2 fabricas, só conhecia uma que tinha feito de 3 fabricas um sucesso, o Antonio Neves.

Mas para além do empresário é o Homem, o Pai exigente mas extremoso, o Amigo sincero e incondicional, que todos aqueles que tivemos o privilegio de conviver com ele, sempre recordaremos com saudade, amizade e profundo respeito. Ao António Neves, o meu, de todos nós e de muitos mais, sincero obrigado por tudo o que fez por nós e por esta sua casa, mas sobretudo por ter sido quem foi e sendo quem foi, ter sido um Amigo.

costa verde

This year Costa Verde celebrates 20 years of existence, and we feel this is the time to pause and fondly remember our founding father, Mr. António Neves who, sadly, is no longer among us, but who shall forever live in the memory of those who had the privilege of meeting, knowing and working with him. I, like so many others, was fortunate enough to have met and worked with him, as well as learning with and from him, and most importantly to have walked by his side or near him, on a path full of entrepreneurial successes and even more so, it was his life. With him we learned to be demanding, first with ourselves, as he himself always was, determined, decisive and resolute, but also companions and friends. From a very young age, due to his restless and enterprising spirit and his renowned ambition, the village of Arronches, where he was brought up, became too small for him. So, he left and moved to Lisbon, where on his own he started working in the banking industry, and then spent a brief period in India during the military service. Afterwards, he moved to the city of Aveiro, where at the age of 38 he began his career as a great and successful businessman. He first opened the Quinta Nova company, which in a mere 10 years time would become one of the most modern and efficient porcelain and earthenware products manufacturing company; its staggering success made it a truly irresistible company and it was sold for a value which is unbelievable today. In the meantime, he had opened the NG Porcelanas company, a company which manufactured porcelain and earth-

ware pieces with high artistic value and of the most refined quality, so much so that it became one of the main suppliers for the Portuguese and foreign museums. When he was 50 years old, he had a perfectly stable life with an excellent financial situation, all the necessary conditions for leading a serene life, benefiting from all he could afford, but what did he do instead? He challenged the main Portuguese distributors of porcelain and earthenware products and the employees with whom he had surrounded himself and who had learned from him, to join him and together pursue this adventure called Costa Verde. Today, 20 years past, and contrary to the prophecies of many and the belief of a few, we have another success story, owed greatly to him and his unique ability to take chances, to his vision, his planning capability, leadership skills and, above all, his work. One of the most knowledgeable people in the area of porcelain and earthenware products in the whole of Europe, an Englishman, usually states that throughout his very long life he had met many people who had closed 2 companies, but he only knew one person who had started three successful companies, Mr. António Neves. But beyond the businessman, the entrepreneur, we have the Man, the demanding but caring Father, the honest and unconditional Friend, that all of us, who had the privilege and honor to spend time with, will always remember with longing, friendship and a deep sense of respect. To Mr. António Neves, I extend my heartfelt thanks and gratitude, as does everyone, for everything he did for all of us and this company, but especially for having been whom he was and as such, for having been a Friend.

Marriott.

LISBOA

A imponência do Lisboa Marriott Hotel não fica indiferente a ninguém. E porque Lisboa é uma cidade permanentemente rejuvenescida, cosmopolita, com intermináveis ofertas, escolher o Lisboa Marriott Hotel como hotel na capital acaba por ser uma decisão mais que perfeita pelo preço/qualidade. Resultado da estratégia de consolidação da presença da Costa Verde na hotelaria de 4 e 5 estrelas, a linha Eclipse foi a coleção escolhida para equipar esta emblemática unidade hoteleira da capital portuguesa. O Lisboa Marriott Hotel, que integra numa das maiores cadeias hoteleiras, com 3700 hotéis em 63 Países do Mundo, dispõe de 577 quartos, com uma suite presidencial e mais 12 suites. Da diversidade da escolha existem os 84 quartos "Executivos" e um "Executive Lounge", situado no 17º andar, destaca-se pela sua magnífica vista panorâmica para a cidade, revelando-se o local ideal para uma bebida a qualquer hora do dia. Todos os clientes do Piso Executivo ou das suites, têm check-in/check-out personalizado. O restaurante CITRUS, no piso térreo com vista para o jardim, tem capacidade para cerca de 330 lugares, sendo o lugar perfeito para um encontro, reunião de negócios ou simplesmente para relaxar. Com uma cozinha à vista, "pizzaria" a carvão, grande bar em forma de ilha, "grand buffet" com sabores nacionais e internacionais, pequenos-almoços repletos de iguarias, forte nos alimentos clássicos e frutos frescos para começar a manhã bem aconchegado. A mestria é do conhecido Chef António Alexandre que melhor do que ninguém consegue ressuscitar os antigos sabores da cozinha em forno de lenha, peixes e mariscos da época, entre menus sazonais e sugestões diárias.

No person can remain indifferent to the absolute grandeur of the Lisboa Marriott Hotel. Considering that Lisbon is a cosmopolitan city in a permanent state of regeneration with endless offers, to choose the Lisboa Marriott Hotel whilst staying in the Portuguese capital is a more than perfect decision due to its price/quality correlation. The result of a strategy aimed at the consolidation of the presence of Costa Verde products in 4 and 5 star hotels, the Eclipse product range was the collection series chosen to equip this high profile hotel in the Portuguese capital. The Lisboa Marriott Hotel, part of one of the biggest hotel chains in the world, with 3700 hotels located in 63 countries around the world, has 577 rooms, a presidential suite and 12 additional suites. With an enormous and diverse selection, there are 84 "Executive" rooms available as well as an "Executive Lounge", located in the 17th floor, which stands out due to its magnificent panoramic view of the city, and reveals itself as the ideal place to have a drink at any time of the day. All the clients of the Executive Floor or staying at the Executive suites have personalized check-in/check-out. The CITRUS restaurant, located on the ground floor with a view of the garden, has a capacity for 330 people, and is the perfect place for a rendezvous, business meeting or simply to relax. With an open kitchen, "pizzeria" with a traditional, wood burning oven, a huge island shaped bar, a "grand buffet" with national and international flavors, breakfasts filled with delicacies, a strong presence of classical and traditional food and fresh fruit to start the day well. The mastery and skill belongs to the renowned Chef António Alexandre who, better than anybody else, can revive the old kitchen flavors in a traditional, wood burning oven, fish and seafood of the season, among seasonal menus and daily suggestions.



Chefe Executivo António Alexandre vence prémio ACE 2012 da Marriott International, o prémio por Excelência Culinary para os Chefs de destaque que incansavelmente exibem paixão incomparável pela boa culinária e liderança. Os Chefes que estão nomeados são considerados entre os melhores Mestres de culinária da Marriott, com grandes habilidades técnicas e com excelentes conhecimentos culinários nesses hotéis. Chef António Alexandre comenta: “É com enorme satisfação que recebo este prestigiado prémio atribuído pela Marriott Internacional. Fico orgulhoso por ser distinguido desta maneira pela Marriott. Vou continuar a trabalhar com empenho e motivação, partilhando este prémio com a minha equipa; excelentes profissionais que me têm apoiado ao longo destes anos. Continuaremos a trabalhar para superar as expectativas dos nossos clientes e ao mesmo tempo aumentar o prestígio e o orgulho de pertencer a esta família do Lisbon Marriott Hotel.”
Parabens Chef!

*Executive Chef António Alexandre wins the ACE 2012 award from Marriott International, the Culinary Excellence award for outstanding Chefs who display an incomparable degree of passion for good cuisine and leadership skills in the kitchen. The Chefs nominated for this award are considered to be among the best culinary masters of the Marriott hotel chain, with considerable technical skills and excellent culinary knowledge at those hotels. Chef António Alexandre stated: “It is with enormous satisfaction that I receive this prestigious award given by Marriott International. I am proud to be distinguished in this manner by Marriott. I shall continue to work with passion, commitment and motivation, and I share this award with my team, all of whom are excellent professionals who have supported me throughout the years. We shall continue to work to exceed our clients' expectations and simultaneously increase the prestige and pride of belonging to the family of the Lisbon Marriott Hotel.”
Congratulations Chef!*



A Costa Verde é parceiro da companhia aérea charter White Airways.

A White Airways é uma empresa portuguesa licenciada e certificada segundo as normas nacionais e europeias para o transporte aéreo regular e não regular de passageiros e carga. Integrando o grupo empresarial OMNI Aviação desde 2006, atualmente um importante operador no mundo da aviação e cuja filosofia operacional assenta no trinómio, segurança, qualidade e serviço. O sector da aviação executiva, aviação charter de longo curso e a operação de helicópteros no âmbito da exploração petrolífera são os principais pilares de suporte da atividade do grupo. Em complemento, existem outras atividades tais como o handling, a manutenção, a formação, a gestão de meios aéreos e representação.

Com uma equipa experiente, proactiva e com elevado know-how, a White Airways assume o compromisso de cuidar exaustivamente da comodidade e segurança dos seus passageiros, investindo permanentemente na formação dos seus recursos, desenvolvendo a sua atividade de forma sustentada e racional.

Não só em terra, como também a bordo, a White Airways faz questão em prestar um atendimento diferenciado e de excelência, pela qualidade e simpatia, tornando o passageiro alvo de todas as atenções.

Modernidade, confiança e inovação são as três áreas que orientam a sua conduta empresarial.

Já sabia que poderia encontrar a Costa Verde num hotel perto de si ou num cruzeiro pelos imensos mares, agora também pode contar com a qualidade e design da Costa Verde enquanto voa.

Cost Verde is partner of the White Airways charter airline company.

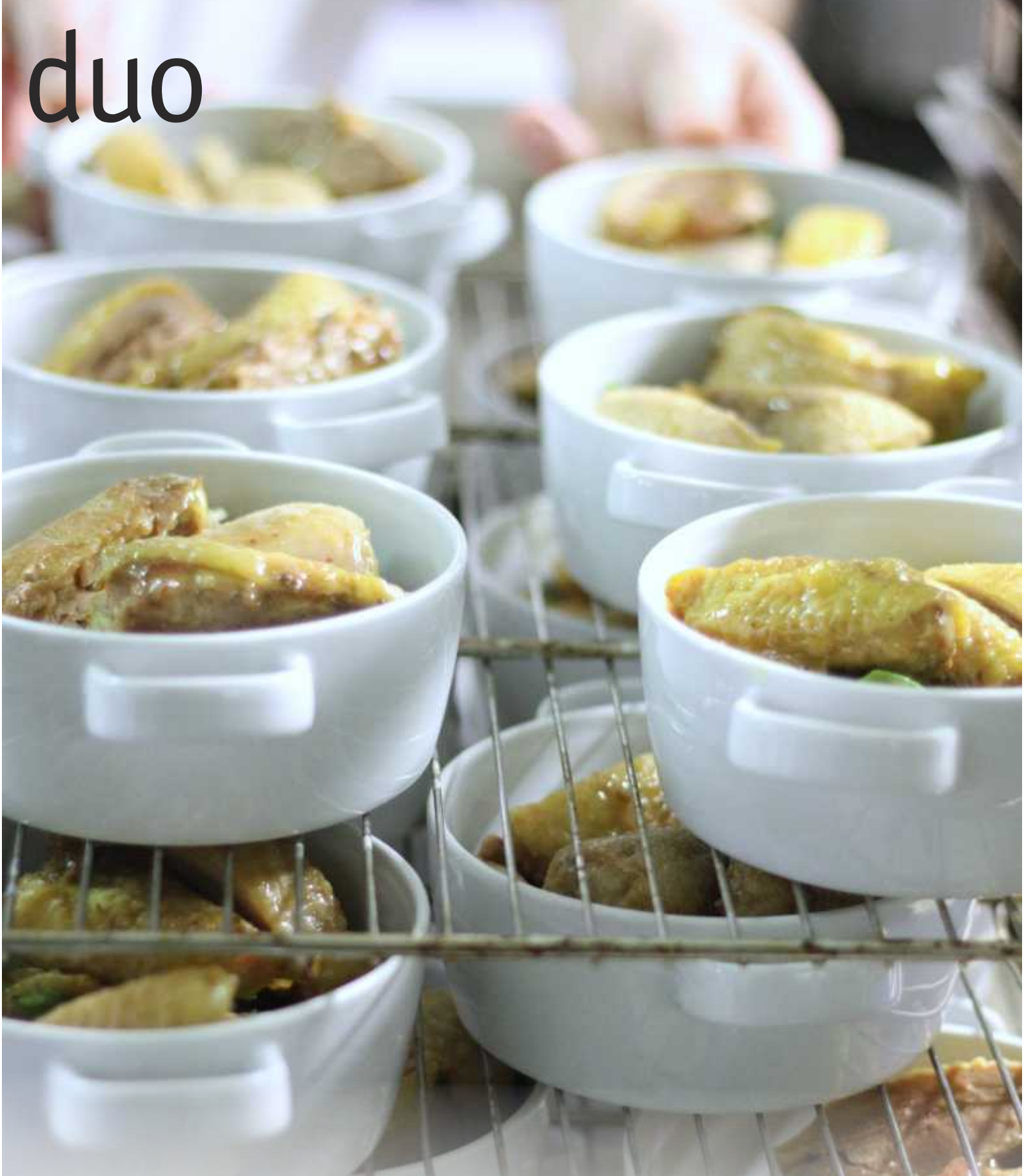
White Airways is a Portuguese company, duly licensed and certified according to national and European standards and regulations for regular and non-regular air transport of both passengers and cargo. It is part of the entrepreneurial group, OMNI Aviação, since 2006, which is currently an important player in the aviation industry and whose operational philosophy relies on the three elements: safety, quality and service. The executive aviation sector, long-distance charter aviation and helicopter operation within the scope of oil drilling are the main cornerstones in the group's business activity. As a complement, there are other activities, such as handling, maintenance, training, aerial means management and representation. With an experienced and proactive team with a high degree of know-how, White Airways makes the commitment to exhaustively care for and insure the comfort and safety of its passengers, permanently and continuously investing in the training of its resources, developing its business activity in a sustainable and rational manner.

Not only on land, but also on board, White Airways takes great pride in offering a differentiated service characterized by excellence, quality and courtesy, and endeavors to make the passenger the target of all attention.

Modernity, trust and innovation are the three areas which guide its business conduct.

It is well known that Costa Verde porcelain and earthenware products can be found at a hotel near you or on a cruise ship navigating the vast oceans of the world, but now you can also count on Costa Verde's quality and design when you fly.

duo



No seguimento da parceria com o conhecido espaço Lido de Paris, a Costa Verde desenvolveu na sua linha Duo duas mini caçarolas de 10cm e 13cm.

Especialmente desenhadas para este cliente e para o seu Chefe Phillipe Lacroix, a Costa Verde apresenta assim novos complementos na já extensa coleção Duo.

De lembrar que a linha Duo é resultado da criação do atelier londrino Studio Levien e conta hoje já com 66 peças, oferecendo assim ao cliente uma multiplicidade de soluções de empratamento.

As a follow-up of the company's partnership with the famous French cabaret, the Lido in Paris, Costa Verde has developed two 10 cm and 13 cm mini casseroles for its Duo product range. Specially designed for this particular client and its Chef Phillipe Lacroix, Costa Verde unveils, once again, new complements to its already extensive Duo collection series. We should like to remind you that the Duo product range is the result of the creation of the London studio Levien and is currently comprised of 66 pieces, which offer the client a multiplicity of plating solutions.



A Costa Verde associou-se uma vez mais à publicação de mais um livro da autoria do reconhecido Chefe Cordeiro. Esta obra atendendo à conjuntura atual, sugere a recuperação das tradições gastronómicas portuguesas, pretendendo recriar os pratos que associamos à infância, modernizados e adaptados às novas técnicas. Desde os tradicionais pratos de forno, até às sobremesas mais típicas, neste livro vamos poder encontrar a resposta às dúvidas que normalmente se colocam às gerações mais antigas. Um livro para consultar quando se pretende passar com amigos ou em família os "Domingos à Mesa".

Costa Verde has once again partnered with renowned Chef Cordeiro, in the release of yet another one of his cook books. This book, considering the current economic situation, suggests the recovery and retrieval of Portuguese cooking traditions, aimed at recreating dishes which we associate with our childhood, modernized and adapted to new cooking techniques. From the traditional oven recipes, to the most typical desserts, in this book we can find answers to questions and doubts which are usually presented to the older generations. A book one can refer to when planning a "Sunday at the Table" with family or friends.



10 - 12 October 2012
Marina Bay Sands, Singapore



GREEN Community, **GREEN** Action.

A convite da APICER, a Costa Verde participou na feira BEX Asia 2012 em Singapura, evento que se realizou no famoso e moderníssimo espaço do Marina Bay Sands Expo & Convention Center entre os dias 10 e 12 de Outubro. Singapura é hoje uma "terra" de oportunidades. Com uma economia de sucesso e aberta, com taxas de crescimento económico de fazer inveja a qualquer país, desemprego e inflação a níveis reduzidos, aumento constante do poder de compra, excelente localização geográfica, estabilidade política, apoio do governo às empresas estrangeiras, fazem deste mercado um alvo de negócio privilegiado no Sudeste Asiático.

Tendo sido a primeira vez que a Costa Verde se deslocou a este mercado, o principal objetivo foi a observação e o levantamento de informação de forma a projetar uma nova abordagem a este mercado tendo existido já conversações com um distribuidor local para representar a Costa Verde também nesta parte do globo.

Following an invitation made by APICER, Costa Verde was present in the trade show BEX Asia 2012, an event held in Singapore, in the famous and modern pace of the Marina Bay Sands Expo & Convention Center between the 10th and the 12th of October. Singapore is currently a "land" of opportunities. With an successful and open economy, with economic growth rates that are the envy of any country, low levels of unemployment and inflation, constant increase in spending power, excellent geographic localization, political stability, government support of foreign companies, make this market a privileged business goal in Southeast Asia.

As this was the first time that Costa Verde was present in this market, the main goal was to observe and gather information in order to project a new approach to this market; it should be stated, however, that there are preliminary talks underway with a local distributor to represent Costa Verde in this part of the world as well.

HOSTELCO

**Salón Internacional del
equipamiento para la restauración,
hotelería y colectividades**

A Costa Verde marcou presença uma vez mais no certame internacional Hostelco, que teve lugar entre os dias 17 e 21 de Outubro, em Barcelona. Foi a primeira vez que esta feira, já com muitos anos de existência, se realizou no moderno espaço da Gran Via, deixando de se realizar no antigo espaço de Montjuic. A Costa Verde, com um stand de 63m² de área aproveitou uma vez mais para apresentar os seus produtos ao mercado espanhol. Espanha continua sendo um dos mercados mais importantes para as exportações da Costa Verde, seja pela sua proximidade seja pelas suas quase comuns características com o mercado português. Durante 5 dias tivemos a oportunidade de receber clientes e potenciar clientes maioritariamente espanhóis mas também, russos, franceses, italianos e húngaros.

Costa Verde was once again present in the international trade show Hostelco, which was held between the 17th and the 21st of October in Barcelona. It was the first time that this trade show, with many previous editions, was held in the modern space of the Gran Via, and not in the old space of Montjuic.

Costa Verde, with a 63 m² pavilion, used this opportunity to once again showcase its products to the Spanish market. Spain continues to be one of the most important markets for the Costa Verde exports, be it due to its proximity or due to the characteristics almost similar to those of the Portuguese market.

Over the course of 5 days, we had the opportunity to meet clients and potential clients, mainly from Spain, but also Russia, France, Italy and Hungary.



Foi com enorme satisfação que a Costa Verde se associou e patrocinou a 1º Corrida Solidária Bosch.

Com organização repartida pelo Grupo Bosch, Camara Municipal de Ílhavo, Camara Municipal de Aveiro, Associação Industrial do Distrito de Aveiro e Universidade de Aveiro, juntou no passado dia 4 de Novembro cerca de 1.600 participantes, os quais puderam participar nesta iniciativa, ora em caminhada ora em corrida de 10.000 metros.

Os colaboradores da Costa Verde não quiseram deixar de estar presentes neste tão importante evento solidário, cujo o principal objetivo foi a angariação de fundos para 3 instituições de solidariedade social, que resultou em aproximadamente 40.000 euros.

It was with enormous satisfaction that Costa Verde partnered with and sponsored the 1st Bosch Solidarity and Charity Race.

The organization of the event was divided by the Bosch Group, the city council of Ílhavo, the city council of Aveiro, the Industrial Association of the district of Aveiro and the University of Aveiro. This event gathered approximately 1.600 people on the 4th of November, who could participate in this initiative, be it walking or running in the 10 km race.

The Costa Verde collaborators were also present in this truly important charity event, which had the main goal of raising funds for 3 charity institutions. This event raised approximately 40.000 Euros.



A Costa Verde congratula o Chefe Cordeiro pela revalidação da estrela Michelin do restaurante Feitoria, localizado no Hotel Altis Belém, em Lisboa. Parabéns Chef!



Costa Verde congratulates Chef Cordeiro for the revalidation of the Michelin star awarded to the Feitoria Restaurant, located in the Altis Belém Hotel, in Lisbon. Congratulations Chef!

No período conturbado em que vivemos, onde os valores da pessoa humana estão a ser colocados em causa, em que a crueldade do ter esmaga o ser, onde estas duas realidades numa mesma moeda se atropelam, em vez de imergirem, surgem o otimismo e a esperança, como faróis que põem a nu, a desesperança de alguns e a prepotência de outros. Gostaria de lembrar que a humanidade evolui por fraturas e é nestes momentos, em que a essência do ser, se sobrepõe ao poder do ter.

Lembrar que: Ao esperar o melhor, está a criar uma expectativa positiva que inicia o processo que o vai conduzir ao sucesso; Ser otimista é ser perseverante, é ter disposição para encarar as coisas sempre pelo lado positivo, é ter uma fé inabalável e uma certeza sem limites de que tudo vai dar certo. Cada pessoa escreve a história da sua vida; ao optar por atitudes construtivas, está a desenvolver-se como ser humano. Ser positivo é atrair positividade. Ser alegre é atrair alegria para si, uma vez que funcionamos como espelhos uns dos outros, no processo de comunicação interpessoal.

Nunca se canse de ser otimista; faz bem ao corpo, à mente, à alma e contribui para a saúde mental. É próprio da condição humana viver situações de aflição, mas não é inteligente conviver com elas muito tempo e permitir que nos condicionem a vida. Tenha mais paciência com a pessoa que mais ama no mundo, você mesmo, e saiba conviver com as suas limitações. Lembre-se que, sem esforço, não existe sucesso. Neste Natal, gostaria de partilhar convosco uma mensagem otimista, positiva e construtiva, que nos foi deixada por Charles Chaplin: "Hoje levantei-me cedo pensando no que tenho que fazer antes que o relógio marque meia noite. É minha função escolher que tipo de dia vou ter hoje. Posso reclamar porque está a chover ou agradecer às águas por lavarem a poluição. Posso ficar triste por não ter dinheiro ou sentir-me encorajado para administrar as minhas finanças, evitando o desperdício. Posso reclamar sobre a minha saúde ou dar graças por estar vivo. Posso queixar-me dos meus pais por não me terem dado tudo o que eu queria, ou posso estar grato por ter nascido. Posso reclamar por ter que ir trabalhar ou agradecer por ter trabalho. Posso sentir tédio com o trabalho doméstico ou agradecer a Deus. Posso lamentar deceções com amigos ou entusiasmar-me com a possibilidade de fazer novas amizades. Se as coisas não saíam como planeei, posso reclamar, ou posso ficar feliz por ter o dia de hoje para recomeçar. O dia está na minha frente à espera para ser o que eu quiser. E aqui estou eu, o escultor que lhe pode dar forma. Tudo depende só de mim."

Tenham um Bom Natal!

Adriana Conceição, Enfermeira da Medicina no Trabalho.

In these troubled times that we are living in, where human values are being questioned, in which the cruelty of possession crushes the being, where these two sides of the same coin are running against each other, instead of immersing, optimism and hope arise, as beacons which expose the hopelessness of some and the arrogance and conceit of others. I would like to take this moment to remind us all that mankind evolves in times of great fractures and that it is truly in these moments that the essence of being supersedes the power of possession. To remind us all that: By hoping for the best, we are creating a positive expectation which initiates the process which shall lead us to success. Being an optimist is to persevere, to have a disposition to see things always in a positive light, to have an unwavering faith and boundless and limitless certainty that all will work out well. Each one of us writes the story of his or her life; by opting for constructive attitudes, we are developing ourselves as human beings. Being positive is to attract positivity. Being joyful is to attract joy to ourselves, as we function as mirrors of each other in the process of interpersonal communication. Never become tired of being an optimist; it is good for the body, the mind, the soul and contributes to our mental health. It is characteristic of the human condition to experience moments of despair, but it is not smart to coexist with them for long and allow them to condition our life and our attitudes. We should all be more patient with those we love the most in the world, ourselves, and know how to live with our limitations. Bear in mind that without effort there is no success. This Christmas I would like to share with all of you an optimistic, positive and constructive message, which was left to us by Charles Chaplin: I woke up early today, excited over all I get to do before the clock strikes midnight. I have responsibilities to fulfill today. My job is to choose what kind of day I am going to have. Today I can complain because the weather is rainy or... I can be thankful that the grass is getting watered for free. Today I can feel sad that I don't have more money or... I can be glad that my finances encourage me to plan my purchases wisely and guide me away from waste. Today I can grumble about my health or... I can rejoice that I am alive. Today I can lament over all that my parents didn't give me when I was growing up or... I can feel grateful that they allowed me to be born. Today I can cry because roses have thorns or... I can celebrate that thorns have roses. Today I can mourn my lack of friends or... I can excitedly embark upon a quest to discover new relationships. Today I can whine because I have to go to work or... I can shout for joy because I have a job to do. Today I can complain because I have to go to school or... eagerly open my mind and fill it with rich new tidbits of knowledge. Today I can murmur dejectedly because I have to do housework or... I can feel honored because the Lord has provided shelter for my mind, body and soul. Today stretches ahead of me, waiting to be shaped. And here I am the sculptor who gets to do the shaping. What today will be like is up to me. I get to choose what kind of day I will have!

I wish each and every one of you a truly Merry Christmas!

Adriana Conceição, Occupational Health Nurse.



No mês de Dezembro foi publicada uma entrevista na revista My Galp, ao nosso Administrador responsável pela área Industrial, Engenheiro Francisco Proença dos Santos.

Nesta entrevista Francisco Proença dos Santos realça a enorme satisfação da parceria forte e consistente, que nos tem permitido aproveitar o potencial multiproduto da Galp Energia e que tem sido fundamental para o desenvolvimento estratégico da empresa .

A Costa Verde tem uma preocupação contínua com a melhoria da eficiência . A parceria com a Galp Energia contribui para essa melhoria. Fruto da melhoria da eficiência energética, que é uma preocupação contínua da Costa Verde e da Galp Energia, foi instalado por parte desta, no corrente ano, um sistema informático de monitorização dos principais pontos de consumo de gás, energia elétrica e água, que nos tem proporcionado uma gestão muito mais eficiente da utilização da energia. Foi também, no corrente ano, que ao abrigo do programa GALP 20-20-20, a Costa Verde beneficiou da presença de um bolsheiro da Universidade de Aveiro nas nossas instalações. Juntamente com os nossos técnicos, este bolsheiro investigou e definiu uma serie de ações para melhorar a eficiência, algumas já implementadas e outras para implementação futura.

In the month of December, My Galp magazine published an interview with our Administrator, Francisco Proença dos Santos, engineer and in charge of the industrial sector.

In this interview, Francisco Proença dos Santos stresses the enormous satisfaction of the strong and consistent partnership, which has allowed us to benefit from the multi-product potential provided to us by the Galp Energia Company and which has been fundamental to our company's strategic development.

Costa Verde is continuously committed to the improvement of its efficiency. Our partnership with Galp Energia Company contributes towards this improvement. As a result of the energy efficiency improvement, which is a continuous concern of both Costa Verde as well as Galp Energia, the latter installed, during this year, a computerized monitoring system of the main consumption areas of gas, electrical energy and water, thus providing us with a much more efficient means of managing our energy use. Also during this past year, under the auspices of the program GALP 20-20-20, Costa Verde benefited from the presence of a Research Fellow from the University of Aveiro. Along with our technicians, this Fellow researched and defined a series of actions to improve efficiency, some of which have already been implemented and others which shall be implemented in the future.