

Estimados amigos,

Julho é mês de Verão, de dias grandes de muito calor e forte luminosidade. É também altura de alegria, descanso e boa disposição, sem nunca esquecer os sonhos e os projectos próprios desta estação do ano.

É pois altura de voltar a ter tudo aquilo que é doce e quente, que durante o inverno foi abafado pelo frio e pelos dias escuros.

Na Costa Verde é também mês de balanço aos resultados do primeiro semestre, os quais atendendo às circunstâncias que nos rodeiam, são bastante satisfatórias, evidenciando algum crescimento relativamente a 2010, que vem do lado da exportação, dado o mercado interno ter contraído notoriamente.

Queremos continuar a crescer e a contar com a vossa colaboração nesta cruzada, que acreditamos nos levará a bom porto.

Neste período que intermediou a edição 3 com a presente estivemos em inúmeros projectos, estabelecemos novas parcerias e temos imensas novidades. Para isso convidamo-lo a ler a presente edição.

Para todos um bem haja e umas boas férias!

É Verão!

It's Summer!

Dear friends,

July is here, which means that summer has arrived, filled with long hot days full of sunlight. It is also a time of joy, happiness, rest and good cheer, always keeping in mind the dreams and projects unique to this season. The time has come once again to enjoy all that is sweet and warm, which was stifled by the cold and dark winter days. At Costa Verde it is also a month for taking balance and debriefing results of the first semester, which we consider to be pretty satisfactory given the circumstances which surround us currently. These results provide us with evidence of some growth in comparison to 2010, resulting from our exports, as our internal market has contracted itself in an obvious manner.

We want to continue to grow and count on your collaboration in this crusade, which we do believe will steer us onto a good path.

During the interval period between the 3rd edition and the current one, we were present in numerous projects, established new partnerships and have loads of new things to show you. We hereby invite you to read this current edition of our newsletter.

We wish you all the best and hope you enjoy your vacation!



costaverde

duo

Círculos, elipses e quadrados, com a subtileza do relevo
Circles, ovals and squares with a subtle rims decoration



THE RITZ-CARLTON®
SANTIAGO

Nesta nossa edição vamos voar cerca de 13 horas e chegar ao Chile, país banhado pelo Oceano Pacífico, mais propriamente ao hotel The Ritz-Carlton Santiago, unidade de 5 estrelas, o qual escolheu os nossos produtos para a sua renovação.

Resultado dos grandes esforços realizados nos últimos anos, de consolidação do nosso produto no mercado chileno em específico e, na América Latina em geral, é para a Costa Verde uma enorme satisfação poder contar com uma unidade como esta na sua carteira de clientes. Comece por deslizar sem esforço a partir das diversas pistas de esqui, sempre acompanhado pela montanha andina.

O hotel The Ritz-Carlton Santiago, no Chile é o local perfeito para reter na sua memória e para admirar toda a beleza natural deste paraíso que é a capital chilena.

Sendo um dos melhores hotéis de Santiago, senão o melhor e mais luxuoso hotel da capital e um dos mais importantes de toda a América Latina, está estrategicamente localizado em El Golf, um dos bairros mais prestigiados.

Com condições e serviço de luxo, os hóspedes podem contar com a oferta de 205 luxuosos quartos, dos quais 49 Club Level, 3 Suítes Club, 12 Suítes Executivas e uma Suíte Presidencial.

Com uma área de restauração, delicadamente chefiada pelo Chef Rodrigo Torres, onde o design evoca um ambiente de bistro parisiense bem como uma aconchegante sala de jantar, convida os seus visitantes à experiência de pratos especiais.

O bem-estar também está presente com um excelente Health & Fitness Center, com espectaculares vistas sobre os Andes.

A área Corporate conta com excepcionais condições para a realização de reuniões, conferências e congressos.

Por fim a sua piscina coberta e jacuzzi proporcionam aos hóspedes o local ideal para relaxar após um dia de trabalho ou turismo.

Perfeitamente localizado entre excelentes estâncias de esqui e praias de areia quente, o hotel The Ritz-Carlton Santiago é um refúgio de luxo num dos melhores destinos do mundo.

In this edition we shall fly for approximately 13 hours until we reach Chile, a country on the shores of the Pacific Ocean, specifically the Ritz-Carlton Santiago Hotel, a 5-star enterprise, which selected our products for its renovation.

As a result of the tremendous efforts, which have occurred in the past few years regarding the consolidation of our products in the Chilean market specifically and, in Latin America in general, Costa Verde is tremendously happy and proud to have a hotel enterprise such as this one in its client portfolio. Start by gliding effortlessly in the various ski tracks, always accom-



panied by the Andean mountain range. The Ritz-Carlton Santiago Hotel, located in Chile, is the perfect place to hold in your memory and admire all the natural beauty of this paradise, which is the Chilean capital city.

As one of the best hotels in the city of Santiago, if not the best and most luxurious hotel in the capital and one of the most important hotels in the whole Latin America, it is strategically situated in El Golf, one of the most prestigious neighborhoods. With luxury conditions as well as luxury services, guests have at their disposal 205 luxurious bedrooms, namely 49 Club Level rooms, 3 Club suites, 12 Executive suites and a presidential suite. The hotel has a catering area, delicately headed by Chef Rodrigo Torres, and its design evokes a Parisian bistro environment as well as a cozy and intimate dining room, which invites the patrons to experience and taste numerous special dishes. The guests' welfare and well being is also present in the enterprise's excellent Health & Fitness Center, with a spectacular view of the Andean mounta-

in range. The hotel's corporate area possesses exceptional conditions to hold meetings, conferences and congresses.

Finally, the hotel's indoor swimming pool and Jacuzzi provide the guests with the ideal place for them to relax at the end of a work or sightseeing day.

The hotel is perfectly located between excellent ski resorts and hot sandy beaches. The Ritz-Carlton Santiago hotel is a luxurious refuge at one of the best destinations in the world.



Opera

Opera



Opera é um género artístico que consiste num drama encenado com musica.

É igualmente uma linha de porcelana desenvolvida pelo Studio Levien para a Costa Verde, complementada pelas sub linhas Boheme e Aria.

O grande objectivo desta colecção é a possibilidade de proporcionar distintas formas de apresentar, com design e conceitos que resultam na perfeição quando conjugados.

De perfil reforçado e, à semelhança de todas as linhas da Costa Verde resistente ao microondas, forno, maquina de lavar e congelador, tem sido objecto de escolha nos mais variados projectos espalhados por todo o mundo, posicionando assim a Costa Verde como empresa fornecedora de soluções premium.

Opera é inteligente, moderna, excitante e acima de tudo diferente, entregando toda a elegância e beleza ao dispor do bem servir.

Opera é a companhia, Boheme e Aria as divas, escreva a história, componha as melodias e dirija a sua própria opera... Bravo!

Opera is an artistic genre, which consists in a drama played out to the sound of music. It is also a porcelain range developed by Studio Levien for Costa Verde, complemented by its subgenres, the Boheme and Aria ranges. The main pur-

pose of this particular range is the possibility to provide distinct manners to present alongside design and concepts, which provide perfect results when conjugated.

This range has a reinforced profile and, like all the other Costa Verde ranges, resistant to microwave, oven, dishwasher and freezer. It has also been selected for the most varied projects spread throughout the world, thus positioning Costa Verde as a premium solutions provider company. Opera is an intelligent, modern, exciting and, above all, different range, delivering all the elegance and beauty at the disposal of a good catering service.

Opera is the company, Boheme and Aria the divas, you can write the story, compose the melodies and direct your very own opera... Bravo!





Todos os dias é nossa preocupação levar a si um produto de qualidade.
Todos os dias é nossa preocupação a sustentabilidade.
Todos os dias é nossa preocupação a qualidade sustentável, por si.

Every day is our goal to bring you a quality product.
Every day is our goal the sustainability.
Every day is our goal the quality sustainable, for you.



Costa Verde na Master Trade FIAE

Costa Verde at Master Trade FIAE

ESPAÇO MASTER TRADE - MUSEU DE ARTE E ARQUEOLOGIA
WORKSHOPS | AULAS DE COZINHA | PROVAS DE VINHO



EMPRESÁRIOS | ANIMAÇÕES | MOSTRAS E APRESENTAÇÕES
PROVAS DE VINHOS | DEGUSTAÇÕES | WORKSHOPS



O Conselho Empresarial dos Vales do Lima e Minho, CEVAL, em parceria com o l'interclubs de la Gironde (Aquitaine, Área de Bordéus, França) e a ADEG Associació D'Empresaris Del Garraf, Alt Penedés i Baix Penedés (Catalunha, Espanha), futura Federação Internacional das associações empresariais (FIAE) promoveu o 1º. Fórum Enogastronómico de Viana do Castelo, que decorreu entre os dias 26 e 28 de Maio de 2011, com a designação de "FIAE Gourmet Meeting 2011", contando com a participação de entidades associativas, organismos oficiais e empresários sobretudo ligados à hotelaria. Durante os três dias decorreram várias iniciativas tais como, animações, mostras e

apresentações, provas, degustações e Workshops. A convite da organização a Costa Verde associou-se a este evento, tendo cedido toda a porcelana para o Jantar dos Fundadores, que teve lugar no dia 27 de Maio no restaurante da Escola de Hotelaria de Viana do Castelo. Este jantar foi confeccionado a "4 mãos": os portugueses Luís Baena e Felício Dantas, o espanhol Xavier Mestres e o francês Christophe Girardot.

The association CEVAL, the Entrepreneurial Council of the Lima and Minho Valley Regions (Conselho Empresarial dos Vales do Lima e Minho), in collaboration with the association

L'Interclubs de la Gironde (Aquitaine and Bordeaux regions in France) and the association ADEG Associació D'Empresaris Del Garraf, Alt Penedés i Baix Penedés (Catalonia region in Spain), the future International Federation of Entrepreneurial Associations (FIAE), promoted the 1st Enogastronomic Forum of Viana do Castelo. It was held between the 26th and the 28th of May, 2011, officially designated as the "FIAE Gourmet Meeting 2011", and in which participated associative organizations, institutions and entrepreneurs mostly related to the hotel services industry. During the course of the 3-day event, several initiatives took place such as recreational activities, demonstrations and presentations, tastings, samplings and workshops.

Following the invitation by the event's organization, Costa Verde was thus associated to this event, having provided all the porcelain for the Founding Members Dinner (Jantar dos Fundadores), which was held on the 27th of May at the Hotel School of Viana do Castelo restaurant. This dinner was prepared by "4 sets of hands": the Portuguese chefs Luís Baena and Felício Dantas, the Spanish chef Xavier Mestres and the French chef Christophe Girardot.

Gambrinus festeja 75 anos

Gambrinus celebrates 75 years

Parabéns pelos 75 anos!

No dia em que se festejava mais um aniversário da queda da Bastilha, abria as portas este espaço em Lisboa.

É já no próximo dia 14 de Julho que o Restaurante Gambrinus festeja as suas bodas de ouro e a Costa Verde, parceira de negócio deste espaço de renome, não se poderia dissociar deste acontecimento.

O Gambrinus é sinónimo de luxo, requinte e alta cozinha tradicional, sendo um dos mais conhecidos e conceituados restaurantes de luxo de Lisboa.

O seu actual aspecto remonta a 1964, porque antes, quando as Portas de Santo Antão ainda se chamavam Eugénio dos Santos, não passava de uma antiga e modesta tasca. Passam os anos, mudam-se as gerações, mas todos conhecem e voltam a esta casa clássica de Lisboa.

O ambiente luxuoso do Gambrinus – lendário rei valão e patrono da cerveja - é marcado pelas tapeçarias, pelas porcelanas e pelos vitrais alusivos a esta personagem.

A ementa apresenta um amplo leque de pratos na sua grande maioria ligados à gastronomia portuguesa, mas o bem alemão Eisbein com choucroute e os Crepes Suzette, alinham pela cozinha internacional.

O balcão do Gambrinus, com os seus excelentes pregos e croquetes, é indissociável do pres-

tígio do restaurante.

Aqui podemos encontrar algumas das mais conhecidas e mediáticas personalidades portuguesas, das artes à política, do desporto ao meio empresarial e banca, que fazem desta casa o seu restaurante de eleição.

Também aqui neste famoso e lendário espaço se podem encontrar os artigos da Costa Verde, desta feita a linha Oceanus personalizada a bordeaux e ouro mate alto fogo.

Parabéns Gambrinus!

Congratulations on 75 years of service!

This restaurant opened its doors for the first time in Lisbon on the day in which we celebrated yet another anniversary of the fall of the Bastille. The next 14th of July, the Gambrinus Restaurant is going to celebrate its 75th anniversary and Costa Verde, one of the business partners of the renowned restaurant, obviously had to be associated and participate in this event.

Gambrinus Restaurant is synonymous with luxury, exquisite design and traditional fine cuisine, and it is one of most famed and well-regarded luxury restaurants in Lisbon.



Its current interior design dates back to 1964 and prior to that date when the area of the Portas de Santo Antão was still known as Eugénio dos Santos, the restaurant was nothing but an old and humble local eatery. The years go by, generation's change but all know and return to this classic restaurant of Lisbon.

Gambrinus' luxurious ambiance and environment – legendary Wallonia and beer patron - is identified by its tapestries, porcelains and stained glass windows which refer to this historical character.

The menu provides a wide range of dishes mostly related to Portuguese cuisine, but the classic German dish of Eisbein with sauerkraut as well the famed Crêpes Suzette, are superb representatives of international cuisine.

The counter at Gambrinus, with its excellent steaks and croquettes, cannot be dissociated from the restaurant's fame and prestige.

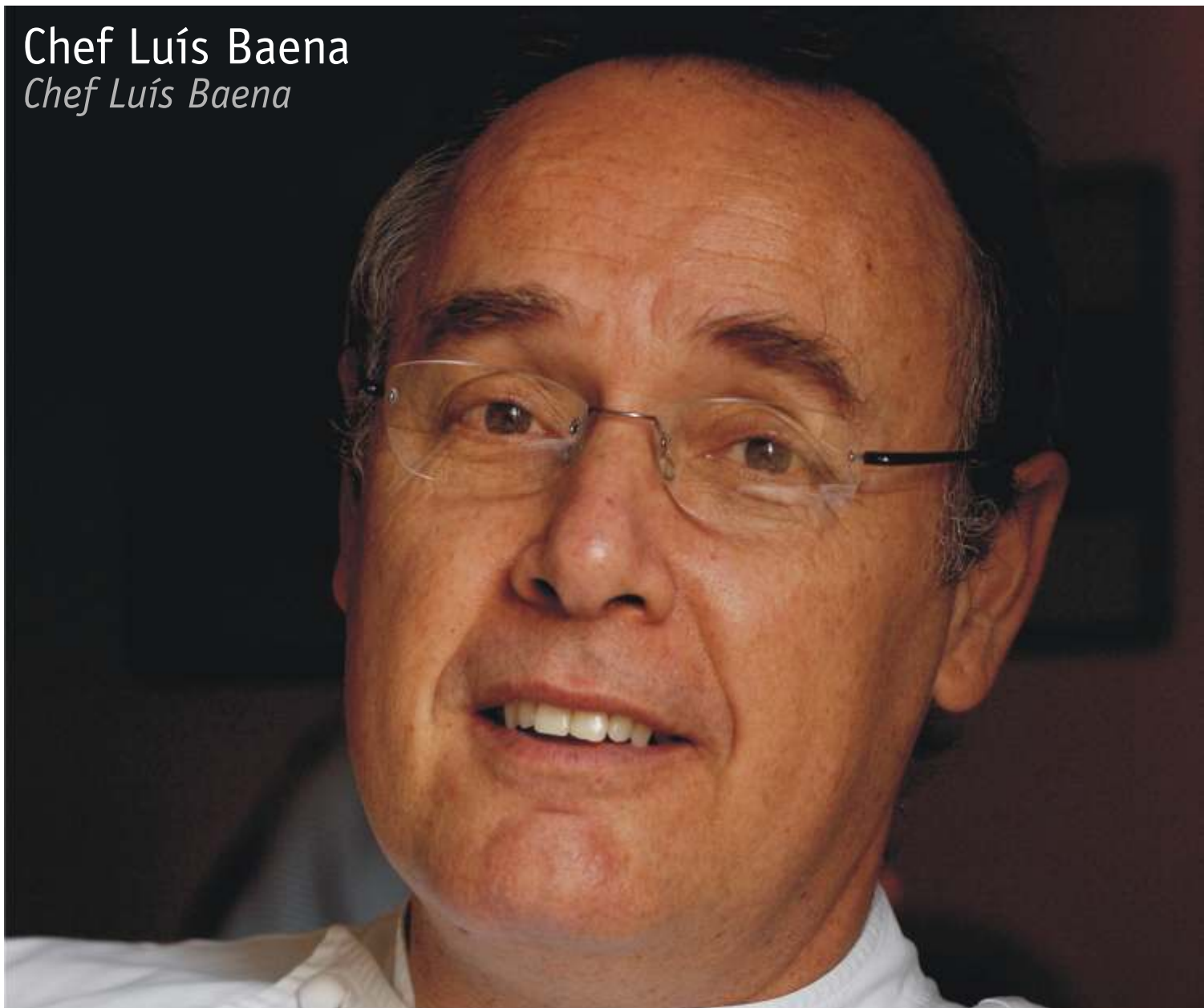
There we can also encounter some of most well known and famous Portuguese celebrities, from arts to politics, from sports to the entrepreneurial and banking sectors, which have elected this particular restaurant as their favorite.

Also here you can find in this famous and legendary restaurant, Costa Verde products, namely the Oceanus range, customized in bordeaux and inglaze mate gold.

Congratulations Gambrinus!

Chef Luís Baena

Chef Luís Baena



Com uma experiência acumulada de 28 anos, terminada a formação inicial em Bruxelas, trabalhou como Chef Executivo ao serviço de cadeias de hotéis de 5 estrelas, tais como Hilton, Westin, Marriott e Meridien, onde trabalhou com Paul Bocuse.

Desenvolveu uma carreira internacional que o levou a trabalhar e viajar pelo mundo.

Em Portugal ficou conhecido pelo projecto do complexo Penha Longa, Hotel Golf e Resort.

Regressado de Hong Kong em 1998, onde foi Chef no que era considerado o melhor restaurante italiano Il Rigolletto, foi convidado para Director Geral da Cerger, empresa concessionária de espaços de restauração no CCB, Golf da Aroeira, Cosmos e Doca 6 entre outros.

Consultoria, gestão, formação e catering foram áreas a que se dedicou como actividades paralelas e complementares nos últimos anos.

O Japão tem sido um destino frequente onde tem feito promoções gastronómicas e formação. Representou Portugal em 1993, durante as comemorações da chegada dos primeiros ocidentais ao Japão, celebrando o 450º Aniversário de amizade Luso-Nipónica, organizando a Portuguese Food and Wine Promotion Fair no hotel Westin Osaka, em Outubro de 1993, integrado na comitiva do Presidente da Republica.

Tem sido convidado para Seminários e Congressos, nomeadamente na Sociedade Portuguesa de Química, Universidade Nova de Lisboa, etc. Tem acumulado a carreira de docente em colaboração com inúmeras instituições de ensino bem como na participação de acções enogastronomicas.

A solidariedade também é seu apanágio, com a co-autoria de um livro para a Associação de Doentes com Osteoporose.

Presença habitual em vários programas de televisão e rádio, tem sido membro do júri de importantes provas internacionais.

With 28 years of accumulated work experience, upon the completion of his initial training in the city of Brussels, he worked as an Executive Chef at several 5-star hotel chains, such as Hilton, Westin, Marriott and Meridien, where he worked with Paul Bocuse.

He developed an international career, which led him to work and travel all over the world.

In Portugal he became known for the project of the Penha Longa, Hotel Golf and Resort complex.

Upon his return from Hong Kong in 1998, where he was the Chef of what was considered to be the city's best Italian restaurant, Il Rigolletto, he was invited to the position of General

Manager of Cerger, the franchise dealer company of the catering spaces at CCB, Golf da Aroeira, Cosmos and Doca 6, among others.

Consulting, management, training and catering were the areas to which he devoted himself as parallel and complementary activities during the past few years.

Japan has been a frequent destination where he has made gastronomic promotions as well as training courses. In October 1993, during the celebrations of the arrival of the first westerners to Japan, celebrating the 450th anniversary of Luso-Japanese friendship ties, he represented Portugal by organizing the Portuguese Food and Wine Promotion Fair at the Westin Osaka hotel, and was part of the entourage of the Portuguese President.

He has been invited to seminars and congresses alike, namely by the Portuguese Society of Chemistry, Universidade Nova de Lisboa, etc. He has also been a teacher in collaboration with numerous educational institutions as well as participated in enogastronomic actions.

His solidarity is well known, and as such co-authored a book for the Association of Patients with Osteoporosis.

He is a regular guest on several TV and radio shows and was also a jury member in important international events and competitions.

A Costa Verde e a igualdade de género *Costa Verde and gender equality*

A Costa Verde integra o projecto “Gerir para a Igualdade”.

Destinado a promover a igualdade de género nas empresas, numa óptica de responsabilidade social das organizações, o projecto visa conceber e implementar planos de igualdade que contemplem o planeamento estratégico, a gestão de recursos humanos, recrutamento e selecção de colaboradores, entre outras políticas de promoção da igualdade nas organizações.

O “Gerir para a Igualdade” é composto por quatro etapas: diagnóstico, elaboração do plano de igualdade, implementação e avaliação e divulgação de resultados. Fomenta a reflexão nos quadros dirigentes, chefias intermédias e colaboradores. Integrando um conjunto de formações e seminários cujos objectivos são: capitalizar os recursos e potenciar as competências; fidelizar os colaboradores e aumentar a motivação; rentabilizar o capital humano; reduzir os índices de rotatividade; maior transparência na relação com os funcionários, boas práticas no quadro da responsabilidade social, entre outros.

O “Gerir para a Igualdade” tem como entidade

consultora a CH Consulting e como um dos promotores a Associação Portuguesa da Indústria Cerâmica (APICER).

Mais informações disponíveis em : <http://igualdade.info/>

Costa Verde is part of the project "Manage for Equality" ("Gerir para a Igualdade").

Aimed at promoting gender equality in business, in the perspective of the social responsibility of the companies, this project aims at conceiving, designing and implementing equality plans which contemplate strategic planning, human resource management, recruitment and selection of collaborators, among other equality promoting policies within the organizations. The "Manage for Equality" project is comprised of four stages: diagnosis, equality plan drafting, implementation and assessment and/or evaluation and results disclosure and/or release. It aims to foster reflection and analysis in the managing and governing officials, intermediate management as well as collaborators. It also integrates a set of training courses and seminars with the following objectives: capitalize resources and potentiate and

maximize competences; promote collaborator loyalty and increase motivation; maximize the human capital; reduce the rotation indexes; promote a greater transparency in the companies' relationship with its employees, good practices within the social responsibility framework, among other objectives.

The "Manage for Equality" project consulting institution is CH Consulting and the Portuguese Association of Ceramic Industry (APICER) is one of its main promoters.

More information available in: <http://igualdade.info/>

equality

Entre o fazer e o fazer acontecer *Between do and make it happen*

A convite da (experimentadesign), a Costa Verde interveio no passado dia 24 de Maio na conferencia Entre o fazer e o fazer acontecer, nas instalações do Palácio Quintela, em Lisboa, no âmbito da realização das Conversas Temáticas.

Com moderação realizada pela Patricia Valinho, conhecida impulsionadora do projecto Uma Casa Portuguesa, do qual a Costa Verde é Parceiro Ouro, aceitando e abraçando este projecto desde a primeira hora, teve como intervenientes Pedrita, Rita Almendra e da parte da Costa Verde, Victor Oliveira.

Existem condições em Portugal para que as empresas e unidades de manufactura possam ser competitivas globalmente? O design e a inovação são a base para o desenvolvimento sustentável da indústria e da manufactura nacionais porque permitem gerar valor e criar novos nichos de mercado.

Há cooperação entre o saber-fazer e o fazer nas nossas indústria e manufactura? O que nos falta para dar o salto e obter o reconhecimento dos consumidores, em particular dos portugueses?

À luz das experiências particulares dos nossos convidados foram analisados alguns casos de sucesso. O que repetir e o que evitar para que se verifique um crescimento sustentado da nossa economia.

Estas foram algumas questões colocadas durante esta tarde de trabalhos.

Following the invitation made by (experimentadesign), Costa Verde participated on the 24th of May in the conference 'Entre o fazer e o fazer acontecer' (Between doing and making it happen), which was held in the Quintela Palace facilities, in Lisbon, as a part of the Theme Conversations event.

This round table was conducted by Patricia Valinho, a known promoter of the 'Uma Casa Portuguesa' (A Portuguese House) project, of which Costa Verde is a 'Parceiro Ouro' (Gold Partner), accepting and embracing this project since its inception, and this discussion involved the following participants Pedrita, Rita Almendra and representing Costa Verde, Victor Oliveira.

Are there conditions in Portugal, which allow

for companies and manufacturing and production units to be competitive at a global level? Design and innovation are the basis for the sustainable development of the national industry and production sector as they allow for the generation of value and the creation of new market niches.

Is there cooperation between 'knowing how to make' and 'actually making' in our industries and manufacturing and production units? What is missing that would allow us to take the leap and obtain the recognition of the final consumers, especially the Portuguese consumers? Some success stories were analyzed in light of the individual experiences of each of the guest speakers. What must be repeated and what should be avoided in order to allow for our economy's sustainable growth.

These were some of the questions presented during the long afternoon discussion.



ORDEM DE COMPRA