



Estimados amigos *Dear friends*

Bem-vindos à segunda edição da newsletter da Costa Verde. Antes de mais gostaríamos de agradecer todos os comentários e feedback que alguns de vós nos fizeram chegar relativamente à primeira edição. Será uma honra continuar a contar com a vossa colaboração.

2011 vai ser um ano mais exigente e requerer de todos um maior esforço, de forma a continuarmos o rumo traçado de crescimento e desenvolvimento.

Nós na Costa Verde assumimos e assumiremos a sustentabilidade como pilar estruturante de toda a actividade, continuando a acreditar na melhoria contínua. Com uma percentagem de exportações de cerca de 60%, iremos continuar a procurar encontrar novos mercados e desenvolver conceitos inovadores.

Neste início de ano reiteramos uma vez mais os votos de saúde, felicidade e coragem para enfrentarmos o que por aí vem.

Um bem-haja a todos.

We are pleased to introduce the second edition of Costa Verde's newsletter. Firstly, we would like to thank you for all the comments and feedback which some were kind enough to provide us with. It will be an honor to continue to rely on your collaboration in order to improve this newsletter.

2011 is going to be a more demanding year and from where we stand it shall require a bigger effort on our part in order for us to advance towards a future of growth and development. We, at Costa Verde, are dedicated and devoted to sustainability as the structuring foundation and cornerstone of all our business activity, and we shall continue to believe in our capacity for continuous improvement. With an exportation percentage of approximately 60%, we shall continue to look for new markets to expand and develop innovative concepts.

At the beginning of this new year we once again wish you health, happiness and courage to face whatever might come our way successfully. Our best wishes for each and every one of you.





[‘izola] territorio che si distingue dalle regioni circostanti per caratteri peculiari

Isola, para a mesa contemporânea

Isola, for the contemporary dining

A linha Isola, desenvolvida pelo Studio Levien para a Costa Verde, revela uma identidade muito própria, assente em linhas orgânicas e elegantes.

Desenvolvida para chefes criativos, que podem muito bem ser você mesmo, este ano apresenta algumas novidades inspiradas no Oriente. Além dos pratos grandes, longos, curtos, saladeiras de várias dimensões, colher de degustação, molheiras e o famoso prova azeite, a partir de 2011 conta com prato de sushi, suporte para pauzinhos, uma taça multifunções e uma azeiteira inovadora, com contentor onde se podem depositar os caroços.

Dotada de características profissionais como resistência ao micro-ondas, forno, frigorífico e máquina de lavar louça, a linha Isola tem sido objecto de escolha nos últimos anos das mais prestigiadas unidades hoteleiras, de que são exemplo o Tróia Resort e Altis Belém (Portugal), bem como o Golden Tulip (Rio do Janeiro, Brasil).

The Isola range was developed by Studio Levien for Costa Verde and is characterized by a very particular and unique identity based on organic and elegant lines. The range was created for creative chefs, which might very well include you. This year this particular range also presents some novelties inspired in the Middle and Far East. Besides the big plates, long plates, short plates, salad bowls of various sizes, tasting spoon, creamers and the famous olive oil dipping dish. From 2011 onwards it will also present a sushi plate, chopstick holder, a deep serving bowl and an innovative olive dish with a container for the cores. The Isola range has various professional characteristics, such as resistance to microwave, oven, refrigerator and dishwasher. Such characteristics' have been the reason why this range has been chosen in the past few years by the most prestigious hospitality units, such as the Tróia Resort and the Altis Belém (both in Portugal) as well as the Golden Tulip (in Rio de Janeiro, Brazil).





GOLDEN TULIP
HOTELS - SUITES - RESORTS

Copacabana, Princesinha do Mar *Copacabana, Princess of the Sea*

*Existem praias tão lindas cheias de luz
Nenhuma tem o encanto que tu possuís
Tuas areias, teu céu tão lindo
Tuas sereias sempre sorrindo
Copacabana princesinha do mar
Pelas manhãs tu és a vida a cantar
E á tardinha o sol poente
Deixa sempre uma saudade na gente
Copacabana o mar eterno cantor
Ao te beijar ficou perdido de amor
E hoje vive a murmurar só a ti
Copacabana eu hei-de amar*

(João de Barro/Alberto Ribeiro)



Situado mesmo em frente à famosa praia de Copacabana, na mítica Avenida Atlântica, posto 4, próximo das praias de Ipanema e Leblon, o Tulip Inn Copacabana Boutique Hotel, construído em 1937, foi objecto de reconstrução em 2010 e escolheu para a renovação dos seus espaços de restauração – nomeadamente o Branche Restaurante, Bar & Lounge, liderado pelo suíço Christophe Besse – a linha Eclipse. Desenhada pelo Studio Levien e inspirada nas mais modernas tendências de apresentar e ser-

vir, aporta com a pureza das linhas e formas contemporâneas, elegância e sobriedade. O Tulip Inn Copacabana Boutique Hotel é uma unidade hoteleira de charme, com cerca de 112 quartos voltados para o mar. Pertença do Golden Tulip Hospitality Group, beneficia da sua experiência de quase 50 anos na área da gestão hoteleira. Com sede em França, o grupo oferece mais de 27.000 camas espalhadas pela Europa, Médio Oriente, África e Américas, em categorias tu-



Christophe Besse, o Chef *Christophe Besse, le Chef*

O suíço Christophe Besse é um dos mais respeitados e prestigiados chefs de cozinha no Brasil. Chegou ao país em 1987, com apenas 22 anos, atraído pelo sol e pelo desejo de introduzir nas suas receitas o sabor exótico dos ingredientes tropicais. Nunca mais regressou à Europa, tendo ao longo destes 23 anos construído uma carreira sólida e respeitada, dado o seu talento criativo e excepcional profissionalismo. A cozinha de Besse destaca-se pela mestria com que mistura texturas, aromas e sabores e o cuidado como trata a apresentação de cada prato. As suas criações possuem um sabor único e combinam o melhor da culinária internacional — principalmente a francesa — com ingredientes tipicamente brasileiros.

Besse é chef do restaurante All Seasons, no Golden Tulip Paulista Plaza, em São Paulo, reconhecido pela sua culinária sofisticada e criativa, e assina a ementa do Branche Restaurante, Bar & Lounge, no Tulip Inn Copacabana Boutique Hotel, no Rio de Janeiro.

Swiss Chef Christophe Besse is one of the most

ristica, superior e luxo, de acordo com os padrões internacionais, respeitando o carácter das estruturas locais.



The Tulip Inn Copacabana Boutique Hotel is located in front of the famous Copacabana beach, in the mythic Avenida Atlântica (Atlantic Avenue), Posto 4, and it is also near the Ipanema and Leblon beaches.

The hotel was built in 1937 and subject to complete remodeling and renovation work in 2010. During this process, it selected the Eclipse range for its new renovated dining spaces - namely the Branche Restaurant, Bar & Lounge, led by the Swiss Chef Christophe Besse. Studio Levien designed the Eclipse range and inspired by the most modern trends in what concerns presentation and serving, it reflects the purity of contemporary lines and shapes, as well as a sense of elegance and sobriety.

The Tulip Inn Copacabana Boutique Hotel is a classy hospitality unit, with 112 rooms facing the sea.

It belongs to the Golden Tulip Hospitality Group and benefits from approximately 50 years of experience in the hotel management area. The Group is based in France and provides more than 27.000 beds throughout Europe, the Middle East, Africa and the Americas, in the touristic, superior and luxury categories, according to international standards and respecting the character of local structures.

respected and prestigious chefs in Brazil. He arrived in the country in 1987, when he was only 22 years old, attracted by the sun and the desire to infuse his recipes with the exotic flavor of tropical ingredients. He never returned to Europe, and over the course of the past 23 years built a solid and respected career, due to his considerable creative talent and exceptional professionalism. Besse's food reflects the masterful and artful level with which he blends textures, aromas and flavors and also the care that he gives to the presentation of each dish. His creations possess a unique flavor and combine the best of international cuisine - namely French cuisine - with typically Brazilian ingredients.

Besse is the chef of the All Seasons Restaurant, at the Golden Tulip Paulista Plaza, located in São Paulo, renowned for its sophisticated and creative cuisine, and is also responsible for the menu of the Branche Restaurant, Bar & Lounge, at the Tulip Inn Copacabana Boutique Hotel, located in Rio de Janeiro.



Jonhson Diversey aprova Costa Verde

Jonhson Diversey aproves Costa Verde

A Diversey efectuou um estudo de compatibilidade dos seus produtos de limpeza em porcelana junto da Costa Verde – empresa seleccionada dado ser uma das maiores e mais importantes de fabrico deste material para o mercado horeca da Europa.

Após 450 lavagens usando Suma Revoflow Max P1 (detergente em pó de elevada alcalinidade contendo cloro); Suma Revoflow Max P2 (detergente comparável ao P1, sem cloro); e Suma Nova L6 (detergente líquido), a líder mundial em produtos de limpeza concluiu que os pratos da Costa Verde não apresentavam evidência de danos.

Vimos assim mais uma vez confirmada a resistência dos nossos produtos à lavagem industrial e aos agentes químicos.

Diversey performed a compatibility study of its earthenware and porcelain cleaning products

using Costa Verde's ranges – the company was selected for this study as it is one of the biggest and most important manufacturing companies of this type of products for the European Horeca market. Following 450 washing cycles with Suma Revoflow Max P1 (powder detergent with a high level of alkalinity and containing chlorine); Suma Revoflow Max P2 (detergent similar to P1 but without chlorine); and Suma Nova L6 (liquid detergent).

Diversey is a world leading company in the professional hygiene and cleaning products sector and through the course of this study concluded that the earthenware and porcelain products manufactured by Costa Verde did not exhibit any evidence of damages.

We once again had confirmation of our products' resistance to industrial washing cycles and the chemical agents of cleaning products.



Costa Verde na Ambiente

Costa Verde at Ambiente

Uma vez mais a Costa Verde vai marcar presença na feira Ambiente, a maior feira internacional de bens de consumo, a realizar entre os dias 11 e 15 de Fevereiro, em Frankfurt, Alemanha. O evento conta com a participação anual de cerca de 4.300 expositores oriundos de todo o mundo e apresenta em primeira-mão as tendências para os sectores *dining, living* e *giving*. Com temas em destaque como o design, sustentabilidade, criatividade e emoções, a Costa Verde apresentará – num stand de cerca de 68m² de linhas sóbrias e intemporais, inserido na área *dining* – complementos de gama, bem como várias decorações, de acordo com as últimas tendências do mercado. Esperamos pela sua visita no nosso stand no Hall 4, Piso 2, D54. Até lá!

Costa Verde shall once again participate in the Ambiente professional trades show. Ambiente is the biggest international professional trade show of consumer goods and shall be held in Frankfurt, Germany, from the 11th to the 15th of February. The trade show shall have approximately 4.300 stands, representing companies from all over the world, which participate annually in this event. It provides professionals in

the dining, living and giving sectors with the first look at the most recent and upcoming trends.

Topics such as design, sustainability, creativity and emotions shall be the focus of Costa Verde's participation in this prestigious event. The com-

pany shall present - in a stand of approximately 68m², with sober and timeless lines, and a part of the dining area - range complements as well as patterns, according to the latest market trends. We hope to see you at our stand located in Hall 4, Level 2, D54. See you there!



ambiente



Últimos contributos para o desenvolvimento sustentável

Bet on sustainability

No seguimento da política e promoção de práticas de carácter sustentável, a Costa Verde implementou no último trimestre as seguintes medidas:

1. Redução de impactos ambientais no consumo de matérias-primas e recursos hídricos, através da recuperação do vidro e água do efluente líquido das máquinas de Vidragem Automática, e melhorias técnicas que permitem a recuperação de pasta (matérias-primas e água) na canalização de abastecimento das máquinas de enchimento sob pressão.
2. Promoção da criatividade em iniciativas ligadas à época natalícia. Cada secção fabril executou um presépio original feito com materiais recuperados durante o processo produtivo. A exposição está patente no interior da fábrica.
3. Organização de uma Festa de Natal para os filhos dos colaboradores pelos representantes dos trabalhadores da comissão de segurança e saúde do trabalho. Resultou numa tarde particularmente alegre e feliz, ao longo da qual as crianças foram brindadas com presentes, lanche e uma peça de teatro.
4. Valorização de acções de formação. A Costa Verde tem consciência que os seus colaboradores são um valor no qual tem de investir. Será pertinente melhorar a sua auto-estima, motivação e gestão do stress por meio de acções de formação.
5. Aposta na Responsabilidade Social. A empresa pretende contribuir para a mudança da cultura organizacional, adoptando práticas de

gestão socialmente responsáveis que visam capacitar as pessoas para a obtenção da certificação de acordo com a Norma SA 8000. Foi nesse sentido que teve início neste último trimestre uma acção de formação para as chefias de topo.

As a follow-up to its existing policy and its promotion of business practices of a sustainable nature, Costa Verde has implemented in the past trimester the following measures:

1. *Decrease of the environmental impact of its business activity in what concerns the consumption of raw matter and water resources. This is achieved by recovering and recycling glaze/enamel as well as the water of the liquid effluent from the Automatic Glazing machines. Technical improvements were also carried out which allowed its facilities to recover and recycle paste (raw matter and water) from the supply pipes of the pressure filling machines.*
2. *Promoting creativity in what concerns initiatives pertaining to the Christmas season. Each factory department built an original Nativity scene made from materials recovered during the production process. The exhibit is available for viewing inside the company's facilities.*
3. *Organization of a Christmas party specially aimed at the children of the company's collaborators. The representatives of the company's workers in the health and occupational safety board organized this event. The result was a particularly happy and joyous afternoon, during*

which children received presents, had a snack and enjoyed a theater play.

4. *Valorization of training courses. Costa Verde is aware that its collaborators are an asset in which it must invest. Therefore, it feels that it is pertinent to work towards improving their collaborators' self-esteem, motivation and stress management capacity by means of training courses.*

5. *Focus on Social Responsibility. The company intends to contribute to a change in organizational culture. To this end it adopted management practices which are socially responsible and aim at empowering people and obtaining a certification according to the SA 8000 standard. It was also with this in mind that the company initiated a training course this past trimester for top management officials.*

