

VIDA EMPRESARIAL

O RESTAURANTE Arco-Irís, na Corujeira, em Coimbra, também se encontra aberto ao Domingo para serviços de almoço. Mais informações pelo número de telefone 239 440 107.

COIMBRA “Bem-vindo sua casa”

“Administrar é valorizar”

A máxima qualidade ao mais baixo preço está presente na Loja do Condomínio, na Rua do Brasil, em Coimbra.

► Anabela Pato

A Loja do Condomínio é um franchising português especializado na administração de condomínios. Com mais de 70 lojas em todo o país, a empresa conta com 400 profissionais para proporcionar aos clientes um serviço de qualidade. Certificada como sistema de franchising, a Loja do Condomínio está homologada pelo Instituto Português de Qualidade. Criada há cerca de dois anos, em Coimbra, a empresa, uma das maiores em todo o distrito, efectuou uma parceria com a filial na Figueira da Foz, enquadrando-se este acordo na estratégia de desenvolvimento.

Com a necessidade de analisar a partir da perspectiva de um condómino os serviços nesta área, a Loja do Condomínio verifica e avalia o empreendimento, fornecendo, depois, uma resposta rigorosa e rápida ao caso apresentado. O relatório é entregue posteriormente à administração, que controla a fiscalização e aplica as medidas necessárias. As peritagens são efectuadas pelo Instituto de Soldadura e Qualidade.



LOJA DO CONDOMÍNIO apresenta vários planos de gestão aos clientes

O livro “Bem-vindo ao Condomínio” apresenta algumas regras, direitos e deveres das pessoas que vivem num condomínio. Por outro lado, o site “Escadinhas” (www.escadinhas.com), também da empresa, permite a todas as crianças ter algum conhecimento desta realidade através de jogos, prémios, concursos, desenhos e histórias. A inovação de serviços via internet, permite aos clientes efectuar pagamentos, verificar o estado do condomínio e actualizar conhe-

cimentos. É necessária unicamente a password cedida pela Loja do Condomínio (site www.lojadocondominio.pt). Além da privacidade proporcionada por esta técnica de divulgação de informação, o cliente beneficia de toda a segurança, já que recebe via postal a carta de pagamento e pode efectuar a liquidação desta através de uma pay-shop, por débito directo, por multibanco ou mesmo pela internet. A parceria com o Banco Espírito Santo (BES) proporciona aos clien-

tes um cartão de crédito, sem anuidade, simplificando os pagamentos de quotas de condomínio, permitindo assistência ao lar e crédito para obras. A Liberty Seguros, Schindel, PT, Otis, Prosegur activa e TvCabo são outras das entidades que mantêm protocolos com a loja, proporcionando aos seus condóminos regalias, nomeadamente a redução de custos. A administração e a manutenção do condomínio são duas das áreas de acção da Loja do Condomínio, que possui equipas de limpeza devidamente identificadas e que utilizam produtos elaborados na própria empresa, biodegradáveis e devidamente testados.

Porém, a Loja do Condomínio não cuida apenas da zona comum, pelo que coloca à disposição vários pacotes de serviços. Além do plano VIP, que inclui a administração, manutenção e limpeza do condomínio, está disponível o plano VIP+, que permite ao cliente receber jornais diários, revistas e pão fresco logo pela manhã.

A Loja do Condomínio facilita a vida dos condóminos através da qualidade e da rapidez.

COIMBRA

Lusa Atenas comemorou 18 anos de tradição

A SOCIEDADE de Carnes Lusa Atenas, Lda comemorou ontem o seu 18.º aniversário. Sediada em Pragueira, em Eiras, em frente ao centro de saúde, a Lusa Atenas é uma empresa familiar, com tradição no ramo das carnes, dedicada desde a fundação, à transformação de carnes, que comercializam através dos próprios meios, no mercado nacional, com especial implantação na região de Coimbra. Dispõe de um talho moderno, com equipamentos sofisticados e profissionais dedicados. Um conjunto de factores que visam prestar um atendi-

to de qualidade. A empresa tem como missão corresponder às necessidades dos pontos de venda, no fornecimento de produtos alimentares cárnicos, aos quais garante uma excelente relação qualidade/preço, enquanto mantém um serviço eficaz em termos de rapidez, total disponibilidade e assistência. Assim o consumidor está seguro de que os produtos que ingere são expressamente salvaguardados, quanto à melhor qualidade que a Lusa Atenas solicita aos seus fornecedores e a todos os serviços que disponibiliza.

M.O.

OLIVEIRA DO HOSPITAL

NB auto apresenta nova Fabia Break



FABIA BREAK possui elevados padrões de segurança

A NB AUTO apresenta este fim-de-semana a nova Fabia Break. No concessionário Skoda, na zona industrial, em Oliveira do Hospital, é garantido o contacto com a versão carrinha do Fabia, que além das qualidades do modelo antecessor - que lhe granjearam o estatuto de autêntico “best-seller” de vendas” - adiciona novos parâmetros rumo a um esperado sucesso comercial.

Além das excelentes propriedades dinâmicas, elevados padrões de construção e de segurança e uma inigualável relação preço/equipamento, a nova Skoda Fabia Break oferece ainda uma panóplia de soluções.

Os comandos para os sistemas de ventilação e do auto-rádio estão posicionados na parte superior da consola central, possibilitando, assim, ao condutor a sua operação sem qual-

quer distracção na condução. O porta-bagagem, com uma volumetria mínima de 480 litros (mais 54 litros, em relação ao modelo anterior), foi idealizado para cada tarefa de transporte do dia-a-dia. Um valor que pode chegar até aos 1460 litros com o rebatimento total do banco traseiro.

A Skoda Fabia Break propõe cinco motorizações: três blocos a gasolina, 1.2 (70 cv), 1.4 (85 cv) e 1.6 (105 cv) e dois propulsores diesel, 1.4 TDI (80 cv) e 1.9 TDI 105 (cv), conjugadas com quatro diferentes níveis de equipamento: Classic, Ambiente, Sport e Elegance. A nova Fabia Break com motorizações a gasolina é proposta com preços a partir de 12.644,67 euros (1.2 12v HTP Classic), enquanto as variantes diesel possuem valores desde 16.469,03 euros (1.4 TDI Classic).

ATRIUM SOLUM

Gauchão comemora terceiro aniversário

O RESTAURANTE Gauchão, no Atrium Solum, em Coimbra, comemora três anos de serviço ao dispor do clientes. A ementa repleta de iguarias provenientes do Brasil é acompanhada pelo requinte de bebidas como a caipirinha, a caipiroska, entre outras bebidas características deste paraíso tropical. Com uma filial na Guarda, o Gauchão, é especialista na área dos grelhados, sendo esta a primazia da casa. Acompanhado por um buffet, com 22 variedades, este serviço “é muito rico, como acompanhante dos grelhados”, afirma o proprietário Gonçalo Carvalho. “Não contém apenas a guarnição tradicional, ampliamos o buffet a uma vasta escolha”, acrescenta.

Os grelhados podem ser das mais diversificadas carnes, o javali, a cordoniz e a paleta de carneiro, são algumas das especialidades da casa. O caviar, o camarão, o presunto, o salame italiano, o salmão fumado, os enchidos de várias regiões do país e a diversidade de queijos,



GAUCHÃO possui uma ementa recheada de iguarias brasileiras

são algumas das entradas disponíveis no Gauchão. Servidas num carrinho que veio do Brasil, as sobremesas, compostas por oito variedades de bolos e mousses de sabores, como por exemplo, a manga, o maracujá, entre outras, são algumas das iguarias brasileiras apresentadas no campo da doçaria Gauchão.

O atendimento especializado “marca a diferença e as pessoas notam o elevado cuidado que temos”, refere Gonçalo Carvalho. O requinte visível na

apresentação e cuidados dos colaboradores caracteriza a preocupação com arte de bem servir o cliente Gauchão. A carta de vinhos, por sua vez, é outra das preocupações de Gonçalo Carvalho. Com 110 marcas de produtos vinícolas da Bairrada, Dão, Alentejo, Douro, entre outras, o proprietário faz “muita questão de a manter actualizada”. Com 12 colaboradores a tempo inteiro, o restaurante Gauchão, conta ainda com o apoio de mais seis funcionários ao fim-de-semana. Recrutados

na totalidade em cidades de vasta restauração como São Paulo, no Brasil, estes colaboradores são requisitados consoante a sua formação na área da restauração. Gonçalo Carvalho é português, mas com laços familiares brasileiros, tem de estar em “constante actualização” no que diz respeito aos produtos de referência alimentar brasileiros. A título de exemplo, as novas carnes que surgem no mercado, saladas e sobremesas, entre outras. Com uma decoração “engraçada”, a imagem do restaurante é idêntica em todos os estabelecimentos da marca. As fotografias de vedetas brasileiras, são contrastadas com uma decoração sóbria de madeira e vidro. A música ao fim-de-semana e alguns brindes aos clientes, são as iniciativas a decorrer entre 25 de Janeiro e 25 de Fevereiro, por altura do aniversário. Com um horário de funcionamento das 12H00 às 15H00 e das 19H00 às 23H00, o restaurante Gauchão está aberto todos os dias da semana.

A. P.