

Assembleia
de Acionistas do
Millennium bcp pág. 6

Torneio de
Golf José de
Mello pág. 11

**ISS 2ª Melhor Empresa de
Outsourcing do Mundo** pág. 7



ISS Top
Management
Conference pág. 9

Boletim de notícias

ISS Portugal
Edição de Junho de 2011
ano XVI
número 50





Editorial

Caros colaboradores

Momentos difíceis apelam à defesa de valores fundamentais. Na ISS temos como ponto de honra e compromisso 4 valores essenciais nos quais sustentamos o nosso dia-a-dia:

Honestidade – Respeitamos
Responsabilidade – Preocupamo-nos
Qualidade - Entregamos
Empreendedorismo - Agimos

No actual contexto dos mercados, teremos de continuar a mostrar a capacidade de nos diferenciarmos, desenvolvendo práticas, métodos e técnicas que traduzam resultados positivos, garantidos por uma correcta utilização de recursos existentes e que assentem numa “experiência” reconhecida por parte dos nossos clientes.

Para tal temos que nos posicionar como uma empresa que assume os seus compromissos e entrega os serviços de modo consistente.

Esta postura tem sido recompensada de ano para ano, em que temos sido classificados na lista das melhores empresas de Outsourcing pela IAOP (Internacional Association of Outsourcing Professionals), publicada pela revista Fortune. Em 2009 estávamos em 7º lugar, em 2010 em 6º lugar e em 2011 congratulamo-nos por ter subido 4 posições e estarmos em 2º lugar. Esta notoriedade deve-se ao empenho de todos os colaboradores ISS.

Nesta revista poderão rever a campanha P.R.E.V.E.N.I.R. da ISS, a prestação de serviços de hospedeiras na Assembleia de Accionistas do Millennium bcp, o patrocínio da ISS no Torneio de Golf José de Mello, assim como outros temas.

Boa leitura

José Martins - Director Geral

Índice

Editorial	2
Perfil	3
Novos contratos	3
QAI para área Hospitalar	4, 5
Assembleia Millennium bcp	6
Distinção IAOP	7
Campanha Prevenir	8
ISS Top Management Conference	9
Novas Oportunidades	10
Torneio de Golf - José de Mello	11
Espaços Verdes - Rega	12
Feira Alimentaria	13
Receita	14
Diferenças	15
Contactos	16

Ficha Técnica: Boletim Interno da ISS Portugal

Director: José Martins

Tiragem: 8.386 Exemplares

Impressão: Albano Alves

Design e Paginação: Cristina Oliveira

Concepção: Cristina Oliveira

Colaboraram neste número: Arnaldo Mendonça, José Franca, Catarina Melgueira, Catarina Oliveira, Andreia Monge, Ana Freitas e Paulo Coelho.

QUEM É QUEM?

Rui Ganchinho

Nascido em Julho de 1976, mora desde sempre em Carnaxide, fazendo a sua vida profissional e académica em Lisboa.

Iniciou a sua vida profissional numa PME ligada ao mundo da construção civil, onde desempenhou funções na direcção comercial, com responsabilidades na orçamentação, gestão e controlo administrativa de obra.

Chegou à ISS em Dezembro de 2009, onde desempenha as funções de Planner de IFS e Manutenção Técnica, colaborando na gestão operativa dos contratos de IFS. No desempenho destas funções, abraçou este novo desafio, considerando-o como um estímulo, fazendo desenvolver as suas capacidades e acumulando novas experiências.

Ao nível pessoal, licenciou-se em Eng.ª Mecânica pelo ISEL, é solteiro, sendo um ávido leitor e coleccionador de livros, estando presentemente a frequentar o Mestrado em Eng. Mecânica (Ramo de Manutenção).



Novos Contratos

IBIS Saldanha

Os hotéis IBIS fazem parte do grupo Accor, com mais de 900 unidades em 40 países. O IBIS oferece uma qualidade constante de alojamento e serviços em todos os seus hotéis. A qualidade da oferta IBIS é reconhecida pela certificação internacional ISO 9001 desde 1997. A cadeia é também a primeira no mundo a dar provas do seu compromisso para com o ambiente, ao obter a certificação ISO 14001, já conseguida por quase um terço dos seus hotéis.

A ISS, como parceiro do Grupo Accor, tem acompanhado com muito agrado este crescimento e prova desse facto é que iniciamos mais um contrato com o IBIS Saldanha com o serviço de Housekeeping. Esperamos que esta parceria se mantenha e continue com excelência.

Starbucks

A Starbucks Coffee Company é um dos principais fornecedores e torrefactores de café e uma das mais importantes marcas mundiais de café de alta qualidade, com mais de 15.000 lojas na América do Norte, América Latina, Europa, Próximo Oriente, Ásia e Pacífico. Em Portugal a sua presença conta com 7 lojas na área da Grande Lisboa. A ISS Facility Services foi a empresa escolhida para prestar os serviços de Higiene e Limpeza, Pest Control e Manutenção Técnica através da sua experiência e profissionalismo.



ISS disponibiliza

Qualidade do Ar Interior

Enquadrado com o programa de combate às alterações climáticas, Portugal, em articulação com os compromissos da União Europeia no âmbito do Protocolo de Quioto, assumiu responsabilidades quanto ao controlo das emissões de gases de efeito de estufa.

Foi com base neste enquadramento que em Abril de 2006 foram promulgados três Decretos-Lei que visam quer uma melhor utilização da energia, tanto em edifícios residenciais como em edifícios de serviços, bem como a salvaguarda da segurança e bem-estar dos utentes:

- **O DL 80/2006** - Regulamento das Características de Comportamento Térmicos dos Edifícios RCCTE aplica-se a **edifícios residenciais**, e a **pequenos edifícios de serviços que não possuam climatização, ou que, a mesma seja inferior a 25kW**.

- **O DL 79/2006** - Regulamento dos Sistemas Energéticos de Climatização em Edifícios (RSECE) aplica-se a **edifícios residenciais**, a **pequenos edifícios de serviços que possuam climatização com uma potência superior a 25kW** e, com algumas exceções bem definidas, a todos os grandes edifícios de serviços independentemente da sua potência de climatização.

- **O DL 78/2006** - Sistema de Certificação Energética e da Qualidade do Ar Interior (SCE) **aplica-se a todos os edifícios a que se aplicam os DL anteriores** e visa atribuir aos edifícios uma classificação energética.

Estes decretos encontram-se em vigor desde o dia 4 de Julho de 2006.

Neste pacote legislativo, é necessário assegurar não só que a qualidade do ar interior está de acordo com os requisitos mínimos definidos, mas também, que existem procedimentos implementados que assegurem que a qualidade do ar no interior (QAI) cumpra esses requisitos e se mantenha ao longo do tempo.

No sentido de assegurar uma boa QAI ao longo do tempo, o RSECE obriga à existência do processo de manutenção preventiva no edifício, estruturado com a existência de manutenção organizada – plano de manutenção preventiva (PMP) e técnicos qualificados que a implementam e asseguram o seu correcto cumprimento: Técnico Responsável pelo Funcionamento (TRF), Técnico de Instalação e Manutenção (TIM) e Técnico da Qualidade do Ar Interior (TQAI).

O técnico TRF, Engenheiro ou Engenheiro Técnico, inscrito na O.E. ou na A.N.E.T. respectivamente, tem uma função chave neste processo: É responsável pelo bom funcionamento dos sistemas energéticos de climatização, incluindo a sua manutenção, e pela QAI, bem como pela gestão da respectiva informação técnica. Estes técnicos são indicados pelo proprietário, pelo locatário, ou pelo usufrutuário ao organismo responsável pelo SCE. O proprietário promove a afixação no edifício ou fracção autónoma, com carácter de permanência, da identificação do técnico responsável, em local acessível e bem visível.

o serviço de QAI para Hospitais

uma exigência necessária

No sentido de comprovar a evolução dos parâmetros da qualidade do ar interior, o RSECE prevê a realização de auditorias periódicas à qualidade do ar interior e ao sistema de manutenção implementado, levadas a cabo pelo organismo responsável pelo SCE, que no caso de edifícios hospitalares, tendo em conta os riscos envolvidos devem ser realizadas bianualmente.

Os riscos envolvidos não se prendem unicamente com o bom estado de manutenção do edifício:

- o projecto do sistema de climatização do edifício;
- eventuais obras de remodelação e ampliação;
- o estado dos equipamentos muitas vezes condicionado pela forma como foram instalados;
- alterações na utilização dos espaços;
- sobreocupação de zonas climatizadas, divisórias em locais onde seriam no projecto espaços amplos, fontes poluentes próximas de equipamentos de captação de ar novo, entre outros, conduzem a que muitas vezes o ar que se respira nos espaços não seja higiénico.

Colaborando com o proprietário, o TRF deve sempre promover as melhores soluções no sentido de assegurar uma boa QAI ao longo do tempo.

A salvaguarda da boa QAI nos edifícios hospitalares, é uma batalha permanente que necessita do empenho de todos os agentes. No estudo publicado pela revista DECO "TESTE SAÚDE n.º 58 - Dezembro 2005/Janeiro de 2006 - páginas 9 a 12" - A DECO PROTESTE recolheu as amostras de ar para análise entre Janeiro e Abril de 2005, em enfermarias, corredores, urgências e salas de espera dos 19 hospitais que o autorizaram tendo encontrado quantidades de microrganismos, fungos e leveduras superiores ao recomendado pela Organização Mundial de Saúde(OMS) em mais de metade.



De acordo com este artigo, " Alguns dos microrganismos encontrados no ar dos hospitais são susceptíveis de causar infecções no homem, por exemplo, ao nível respiratório. As pneumonias são das infecções hospitalares mais comuns, a par das infecções em feridas cirúrgicas e urinárias.

Em Portugal, estima-se que as infecções hospitalares afectem um em cada dez doentes internados. Um terço destes problemas é evitável."

A ISS Facility Services, decidiu ampliar a sua oferta de serviços integrando a componente da qualidade do ar na manutenção técnica de edifícios, no sentido de assegurar a todo o momento a monitorização das áreas críticas com os seguintes objectivos:

1. Assegurar o eficaz auto controlo das acções desenvolvidas pelos técnicos de manutenção,
2. Promover em tempo útil as medidas correctivas adequadas à manutenção da boa QAI,
3. Avaliar a eficácia das medidas implementadas,
4. Assegurar o cumprimento das obrigações impostas pela legislação vigente.

Para tal, foram levados a cabo investimentos na formação de recursos humanos – TRF, TIM, TQAI, na aquisição de equipamentos e respectivas calibrações bem como o estabelecimento de parcerias com Laboratórios Nacionais de Referência, acreditados, no sentido assegurar um elevado estado de prontidão e capacidade de resposta para fazer face às diversas necessidades de serviço que nestas áreas poderão surgir.

Assembleia de Acionistas Millenium bcp

Evento apoiado pela ISS Facility Services

O Millennium bcp é um Banco com centro de decisão em Portugal e o maior Banco privado português, com uma posição importante no mercado financeiro português: é o segundo maior em termos de quota de mercado, quer em crédito a clientes, quer em recursos totais de clientes e tem a maior rede de distribuição bancária do país, com 918 sucursais, sendo também uma instituição de referência na Europa e em África, através das suas operações bancárias na Polónia, Grécia, Moçambique, Angola, Roménia e Suíça. Todas as operações operam sob a marca Millennium.

A Assembleia Nacional dos Acionistas do banco realizou-se no dia 18/04/2011, na Alfândega do Porto. O evento contou com cerca de 500 participantes.

O Millennium bcp sendo uma instituição que aposta na qualidade confiou à ISS Facility Services a prestação de serviços, tendo delegado o apoio ao evento através de uma equipa alargada de hospedeiras da ISS que fizeram o trabalho de Assistentes (apoio na zona de credenciações, na sala da assembleia e no processo de votações).

O excelente empenho de todos os envolvidos, desde as assistentes, à colaboradora Paula Moreira que participou activamente neste evento e acima de tudo ao empenho da responsável e coordenadora da equipa de hospedeiras/os, Ana Freitas, deram um bom contributo para o sucesso deste evento.

A ISS acredita que este evento foi um êxito e espera que muitos outros surjam no futuro.

Millennium
bcp



2ª Melhor Empresa de Outsourcing no ranking da IAOP

A ISS foi classificada nº 2 na Lista Global de Outsourcing 100 da Associação Internacional de Profissionais de Outsourcing (IAOP). Isto reflecte a contínua missão da empresa no sentido de se tornar o líder mundial de fornecimento de outsourcing.

Publicado no Fortune Magazine, o ranking de 2011 da IAOP marca o quarto ano consecutivo de melhoria para a ISS. Em 2008 a empresa foi classificada em 31º lugar, em 2009 ascendeu ao 7º lugar, no ano passado ficou em 6º e este ano a ISS subiu 4 lugares ficando em 2º lugar. A única empresa que ultrapassa a ISS é a empresa de consultoria de gestão ACCENTURE.

A Lista Global de Outsourcing 100 é concebida para ajudar as empresas na comparação e selecção de fornecedores usando uma metodologia objectiva. Os fornecedores são classificados de acordo com um processo rigoroso o qual examina 18 critérios. As classificações finais são baseadas numa média calculada da pontuação atribuída pelos juizes relativamente às competências demonstradas pelas empresas, nomeadamente dimensão, crescimento, capacidades de gestão e referências de clientes.

“As empresas nas listas do Global Outsourcing 100 e Best Outsourcing Advisors são comprovadamente líderes de mercado e estrelas em ascensão. São as empresas com as quais quereria associar-se para atingir o sucesso e melhores resultados de outsourcing” de acordo com o Presidente da IAOP Michael Corbett que preside igualmente ao painel de juizes.

Segundo Jeff Gravenhorst, CEO do Grupo ISS “A ISS está extremamente honrada com este importante reconhecimento. A classificação reflecte o trabalho árduo e dedicação de mais de 520.000 empregados em todo o mundo. Diariamente os nossos empregados fornecem uma vasta gama de Facility Services, ajudando os nossos clientes a melhorar o desempenho no seu negócio e criando um novo valor de negócio”.

“O facto de termos melhorado a nossa classificação pelo 4º ano consecutivo passando do nº 31 para nº 2 é um sinal claro da nossa estratégia”.

“The ISS Way”, está a conduzir a nossa empresa na direcção certa. Continuaremos a focar-nos na compreensão dos negócios dos nossos clientes, intensificando globalmente o nosso trabalho com excelência de serviço e partilha de melhores práticas,” concluiu Jeff Gravenhorst.



RANK	COMPANY	KEY STRENGTH
1	Accenture	Balanced Performance
2	ISS	Balanced Performance
3	Sodexo	Customer Reference
4	Infosys Technologies	Balanced Performance
5	Convergys	Balanced Performance
6	CB Richard Ellis	Management Capabilities
7	CSC	Customer References
8	NCR	Demonstrated Competencies
9	Wipro Technologies	Demonstrated Competencies
10	Johnson Controls	Demonstrated Competencies

Campanha P.r.e.v.e.n.i.r.

Pare

Reflicta sobre o que precisa de fazer e observe a
Envolvente, identificando os seus perigos e riscos

Verifique o

Estado dos equipamentos e EPI

Nunca

Inicie o trabalho sem ter a certeza de que é

Realizado com... 100% de **SEGURANÇA**



A % aproximada de Acidentes de Trabalho cuja lesão é nas mãos, pés e costas/coluna é de **51%**.

Os dias de baixa total para Acidentes de Trabalho que atingem as mãos, pés e costas/coluna são de **3237 dias**.

ATENÇÃO:



Movimentos excessivos/
incorrectos na movimenta-
ção manual de cargas.

Costas/Coluna (18%)
Dias de baixa **1263**



Quedas de pessoas devido
ao piso molhado/ escorrega-
dio/ irregular e objectos.

Pés (16%)
Dias de baixa **1265**



Queimaduras com produtos,
cortes/entalamentos.

Mãos (17%)
Dias de baixa **709**

Utilize o equipamento de protecção individual fornecido pela ISS e cumpra rigorosamente todas as regras de segurança que lhe forem transmitidas.

ISS Facility Services

Segurança e Saúde no Trabalho



ISS TMC Viena 2011

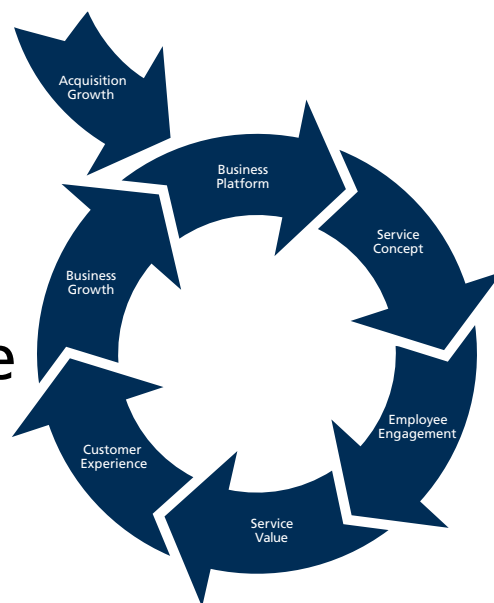
Top Management Conference

No passado mês de Maio de 2011 e à semelhança do que se tem verificado anualmente, realizou-se em Viena (Áustria) mais um ISS TMC (Top Management Conference). Este evento juntou cerca de 400 Gestores de Topo da ISS vindos dos mais de 50 países onde a ISS está representada.

É realizado em paralelo com este evento uma feira de inovação, onde os países participantes podem apresentar iniciativas que comprovadamente demonstrem a sua capacidade de criação de valor acrescentado para o negócio. As iniciativas podem ser novas ferramentas, novos métodos, novas formas de realizar uma tarefa, ou qualquer outra nova ideia criativa que possa adicionar valor à ISS.

Estas ideias inovadoras criadas dentro do Grupo ISS devem servir de inspiração para que os países as possam utilizar, melhorando desta forma a sua performance enquanto prestador de serviços.

No TMC são diversos os temas abordados, sempre com uma perspectiva de envolvimento de todos os participantes, nomeadamente a apresentação dos resultados do Grupo ISS do ano anterior, posicionamento no mercado e perante os nossos concorrentes.



Uma participação activa em diversos workshops que têm como principal objectivo a troca de experiências e know-how, permitindo que todos tenham acesso às melhores práticas do grupo em todas as áreas.

Este encontro visa o alinhamento de todos os países da ISS com a estratégia delineada pelo Grupo e denominada **THE ISS WAY**, estratégia essa que a ISS Portugal está já em processo de implementação com o objectivo de nos diferenciarmos num mercado cada vez mais competitivo, e em que a nossa experiência é uma mais-valia para compreender as necessidades de um serviço de qualidade.

O próximo TMC realizar-se-á em Março de 2012, na cidade de Londres.



ISS celebra protocolo com a ANQ*

*(Agência Nacional para a Qualificação)

Iniciativa Novas Oportunidades para colaboradores ISS

Mantendo presente a filosofia de desenvolver-se, desenvolvendo as pessoas que consigo trabalham, a ISS Facility Services celebrou em 2010, um protocolo de cooperação com a Agência Nacional para a Qualificação (ANQ), no âmbito da Iniciativa Novas Oportunidades.

Um dos principais objectivos da Iniciativa Novas Oportunidades, tal como o nome indica, é dar uma Nova Oportunidade a todos aqueles que entraram na vida activa com baixos níveis de escolaridade, para poderem recuperar, completar e progredir nos seus estudos, aumentando assim o nível de qualificação dos Portugueses.

É objectivo da ISS manter os colaboradores formados, competentes e motivados, pois estamos conscientes da sua real importância, para gerirmos com sucesso o nosso negócio.

Para a ISS, a celebração do protocolo com a ANQ foi mais um passo da estratégia que contempla uma série de acções de divulgação, sensibilização e esclarecimento, junto dos trabalhadores, que tem vindo a ser colocada em prática desde 2009.

Desde as acções de formação e sensibilização em sala, passando pela distribuição da publicidade oficial da Iniciativa Novas Oportunidades e pela realização de diversos protocolos com Centros Novas Oportunidades, todas estas iniciativas têm como fim último a valorização e o reconhecimento dos nossos colaboradores.

Uma das formas encontradas para demonstrar o real apoio e envolvimento da Direcção da ISS, para com a Iniciativa Novas Oportunidades, foi através do envio de um comunicado a todos os colaboradores, no mês de Fevereiro de 2011, informando-os sobre a Iniciativa e motivando-os a aderir à mesma.

A coordenação e o acompanhamento desta iniciativa a nível interno, são da responsabilidade da Direcção de Recursos Humanos, que disponibiliza toda a informação necessária, para que os colaboradores encontrem os Centros Novas oportunidades que podem dar resposta às suas necessidades, cabendo a estes mesmos Centros, o desenvolvimento de todo o processo.

A ISS Facility Services conta hoje, mais do que nunca, com o empenho e a dedicação dos seus trabalhadores, pelo que, queremos deixar uma vez mais a mensagem de estímulo e de confiança, por acreditarmos ser um objectivo tangível.

A busca permanente de valorização pessoal e profissional, é a essência e o espírito da cultura e da atitude que todos queremos e exigimos para nós próprios e para as Empresas em que trabalhamos, mantendo o lema: "Investir em quem quer aprender...compensa".



ISS Patrocina Torneio de Golf José de Mello

Iniciativa reúne 50.000 euros para a Associação Acreditar €



O Grupo ISS, sendo uma das maiores Organizações empregadoras em Portugal, com cerca de 9.000 colaboradores, reconhece o papel do seu impacto social, quer na vida de cada um dos seus colaboradores, quer na Sociedade e Comunidades onde actua. A política de Responsabilidade Social da ISS é desenvolvida de uma forma activa e capaz de voluntariamente contribuir para uma sociedade mais justa. Por esse motivo a ISS associou-se ao Grupo José de Mello como patrocinadores do 1º Torneio de Golf deste grupo, cujas receitas foram integralmente para a Acreditar.

O 1º Torneio de Golfe José de Mello, que teve lugar em Belas, no dia 3 de Abril juntou mais de uma centena de colaboradores e principais parceiros de negócios das empresas participadas do Grupo José de Mello, todos praticantes da modalidade e conseguiu reunir, entre patrocínios, inscrições e outras doações em espécie, um total de apoios de 50.000 (cinquenta mil euros), que reverteram a favor da Acreditar – Associação de Pais e Amigos de Crianças com Cancro.

O 1º Torneio de Golfe José de Mello teve origem numa iniciativa de alguns quadros de topo do Grupo José de Mello e disputou-se na modalidade de pares - stableford net - texas scramble, num total de 116 participantes, tendo os primeiros lugares sido conquistados pelas duplas António Purificação/Duarte Pereira (net) e Mário Marques Pinto/Luis Filipe Pereira (gross).

Enquanto decorria o torneio nos 18 buracos do campo de Belas, cerca de três dezenas de outros colaboradores e principais parceiros de negócios das empresas participadas do Grupo José de Mello, interessados em dar os primeiros passos na modalidade, tiveram oportunidade de participar numa Clínica de Golfe organizada pelo profissional Keith Barret.



ISS Plantiagro

Rega - O uso eficiente da água

O uso eficiente da água é uma responsabilidade de todos e devemos utilizá-la de forma sustentável. Para que a sua utilização seja de facto eficiente, existe um vasto conjunto de ferramentas e equipamentos ao nosso dispor, que quando bem planeadas e aplicadas permitem poupanças na ordem dos 45%.

Sabemos que para o nosso próprio benefício, conhecer estas ferramentas nunca foi tão importante como agora! Para os nossos clientes é igualmente importante, porque naturalmente poupam água, tempo e dinheiro.

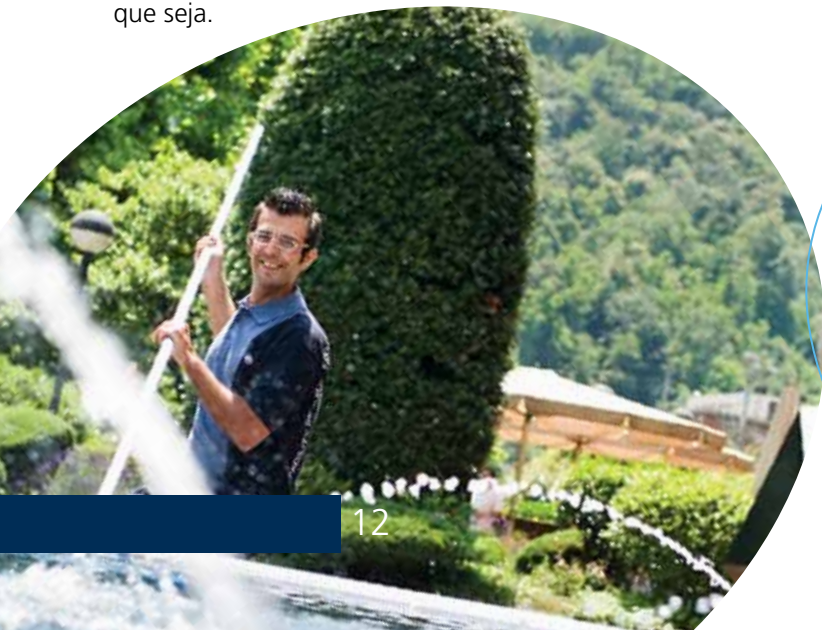
A indústria da rega de espaços verdes está em constante mudança, existindo cada vez mais restrições no uso da água. Os profissionais têm desta forma duas opções: Adaptarem-se e prosperar, ou estagnarem.

A ISS Plantiagro há vários anos que escolhe a primeira opção, sendo esta extremamente exigente, pois todas as novas tecnologias, necessitam de formação adequada.

Hoje, uma das nossas principais valências é precisamente o correcto planeamento e a instalação de sistemas de rega. Associado a estes sistemas surgem naturalmente sistemas de bombagem, que quando planeados de forma adequada, com as ferramentas certas no local certo, permitem-nos instalar com sucesso qualquer sistema de rega por mais complexo que seja.

As novas tecnologias possibilitam conhecer a qualquer momento o consumo médio de cada sector monitorizando o caudal através de Grupos com variação de velocidade, mantendo desta forma uma aceleração constante independentemente do consumo. Desta forma é memorizado o débito sector a sector, para que o sistema corte o acesso a determinada válvula onde o consumo seja anormal (devido a uma ruptura, ex.), mas permitindo a viabilidade dos restantes sectores.

Uma instalação desta natureza não faria sentido, sem uma estação meteorológica. A partir daqui é esta "estação" que em função da humidade diária, calcula os valores diários de Evapotranspiração e ajusta automaticamente o tempo de rega das estações, para repor apenas a água utilizada. Sistemas desta natureza têm aplicação de regas industriais ou comerciais em múltiplos locais, tornando possível monitorizar e controlar centenas de locais e estações a partir de uma única localização através de telefone rádio, telemóvel e ligação directa. É o sistema ideal para municípios, agrupamentos escolares, grandes empresas de manutenção, urbanizações, parques, etc. Olhando atentamente para todos estes sistemas, chegamos à conclusão que a preocupação com consumos de água é efectivamente maior de dia para dia, e que instalações responsáveis são aquelas que evitam sempre todo e qualquer desperdício. O ideal seria que em todos os projectos o espírito de utilização racional de água estivesse presente. A ISS enquanto empresa responsável no mercado tem mantido esta postura e naturalmente irá continuar.



ISS Facility Services presente na Feira Alimentaria & Horexpo

Uma aposta importante

A Alimentaria&Horexpo Lisboa, decorreu na FIL, no passado mês de Março, congregando pela primeira vez, num só espaço, toda a oferta do mercado ao nível da distribuição alimentar, equipamentos para a restauração e hotelaria, e tecnologia e maquinaria para a indústria alimentar, confirmou as expectativas iniciais da organização ao atingir o número recorde de 30.612 visitantes profissionais.

Promovida pela AIP / FIL e Alimentaria Exhibitions, a Alimentaria&Horexpo Lisboa - Salão Internacional da Alimentação, Hotelaria e Tecnologia para a Indústria Alimentar consolidou-se como a mais importante feira do sector em Portugal e um dos eventos mais importantes da Europa no mercado agro-alimentar. Os 4 pavilhões da FIL, com uma área de 45 mil m², foram ocupados por mais de 800 empresas participantes, sendo de referir a presença de 404 empresas internacionais, oriundas de mais de 30 países.

Espanha e França foram os países com mais empresas representadas no certame. Por sua vez, Bulgária, Roménia, China, Estados Unidos, Argentina, Alemanha, estiveram pela primeira vez presentes na feira, reflectindo a importância do mercado português para as suas importações e exportações.

A crise dos mercados e do consumo, os desafios colocados às empresas e indústrias agro-alimentares, bem como, da restauração, hotelaria e turismo, e a inovação e empreendedorismo estiveram permanentemente em análise e debate nos seminários, workshops, conferências e demonstrações ao vivo que decorreram durante o certame.

As actividades que integraram o programa de manifestações paralelas reforçaram o carácter dinâmico de mobilizador da feira, ao mesmo tempo que proporcionaram um espaço de interacção privilegiado entre os vários players do sector.

A importância desta feira, onde se reúnem as maiores empresas na área de Hotelaria e Restauração despoleitou o interessa da ISS Facility Services em participar na Alimentaria & Horexpo.

A ISS Facility Services tem para oferecer a este segmento de mercado os serviços de Controlo de Pragas, de HACCP, de Higiene Alimentar, de Hotelaria e de Merchandising. Num universo cada vez mais competitivo disponibilizar um leque diversificado é um trunfo que deve ser usado na abordagem ao mercado.

Apesar de serem estes os serviços mais direccionados para a área de restauração e hotelaria, a ISS também deu a conhecer os seus serviços de Higiene e Limpeza, Espaços Verdes, Manutenção Técnica de Edifícios, Hospedeiras, Recepção e Acolhimento, Telefonistas, etc, demonstrando assim a sua real capacidade de entrega de serviços integrados, adaptados às necessidades do cliente.





Receitas ISS

Filetes de Pescada à Monchique

Ingredientes

800 gr de pescada
1 kg de batatas
30 gr de pimentos morrones
100 gr de manteiga
1 ovo
1 ramo de salsa
1 dl leite
500 gr de farinha
1 limão
sal q.b

Preparação

Amanhe a pescada, lave e tire as peles e as espinhas. Corte em filetes. Tempere com sal e sumo de limão.

Passe os filetes por leite e farinha. Ponha-os numa frigideira ao lume com manteiga e core dos dois lados. Leve ao forno para terminar a cozedura. Entretanto descasque a cebola e corte bastante fina.

Num tacho à parte refogue-a com bastante manteiga.

Noutro recipiente coza o ovo em água e sal. Depois de cozido esfrie e descasque.

Pique os pimentos morrones, a salsa e o ovo. Junte ao refogado.

Emprate os filetes depois de prontos e sobre eles coloque o refogado.

Guarneça com batatas cozidas e polvilhe com salsa picada.

Dica: Utilize pescada grande

Bolo de Amêndoa e Maçã Verde

Ingredientes

100 g de margarina
180 g de açúcar
5 ovos
150 g de amêndoas finamente raladas
2 maçãs Granny Smith (Maçã Verde)
100 g de farinha
1 colher de sobremesa de fermento em pó
canela em pó
açúcar em pó

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C. Unte uma forma redonda de mola de 22 cm de diâmetro com margarina e polvilhe com farinha. Corte a margarina em pedaços para dentro de uma tigela, junte 150 g de açúcar e bata com a batedeira até obter um creme.

Parta os ovos, deitando as gemas no creme anterior e as claras noutra tigela. Continue a bater o preparado com as gemas até o creme estar fofo e esbranquiçado.

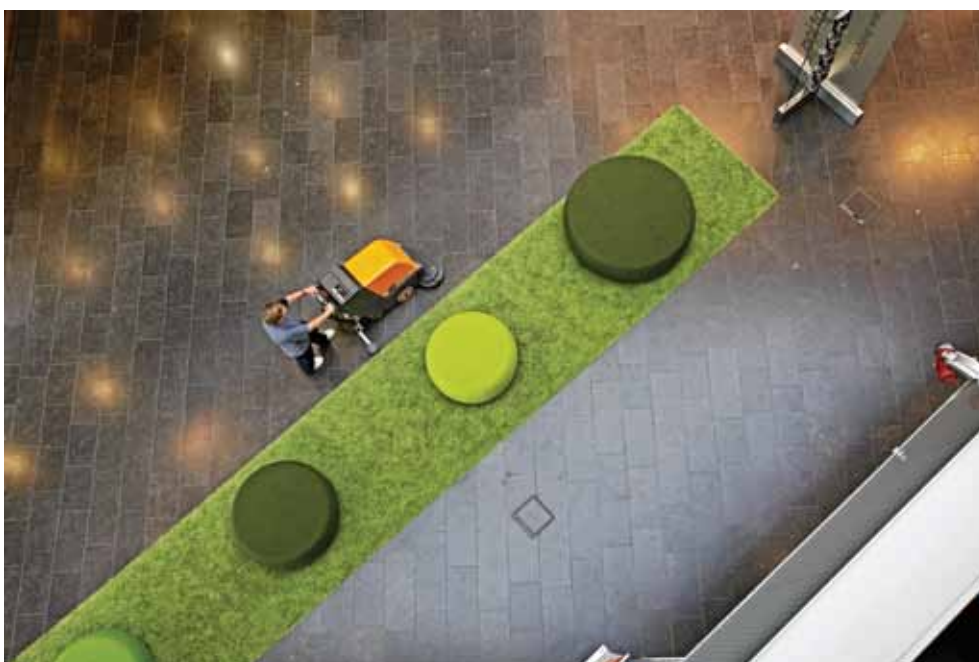
Junte a amêndoa finamente ralada e misture bem. Descasque as maçãs, rale-as em fios e junte à massa anterior. Adicione a farinha e o fermento e mexa tudo com uma colher de pau, ou com uma espátula de borracha.

Bata as claras com a batedeira até começarem a fazer espuma, adicione o restante açúcar e continue a bater até estarem bem firmes. Envolve as claras delicadamente no preparado anterior e deite na forma.

Leve ao forno entre 40 a 45 minutos. Depois de cozido, desenforme o bolo, deixe arrefecer sobre uma rede.

Depois de frio, polvilhe com canela e açúcar em pó.

6 Diferenças da ISS



1- Cor do puff 2- Logo da ISS na máquina ; 3- Luz no chão ; 4- Tampa no chão ; 5- Cabelo da colaboradora ; 6- Ausência do Puff.

Carnaxide (Sede)

Morada: Rua Moinho da Barrunchada, nº 4, 1º Dto
2790-109 Carnaxide
Tel: 214 246 760 | Fax: 214 246 786

Lisboa

Morada: Avª Almirante Reis, nº 84, Piso Intermédio
1150-021 Lisboa
Tel: 218 161 580 | Fax: 218 161 588

Almeirim

Morada: Zona Industrial, Lote 42
2080-221 Almeirim
Tel: 243 570 540 | Fax: 243 592 776

Setúbal

Morada: Rua António José Baptista, nº 108
2910-398 Setúbal
Tel: 265 520 230 | Fax: 265 520 233

Coimbra

Morada: Estrada de Coselhas - Armazém Frente
3000-125 Coimbra
Tel: 239 497 010 | Fax: 239 497 019

Porto

Morada: Rua Francisco Silva Duarte, nº 127
Stª Maria de Avioso
4475-269 Maia
Tel: 229 866 690 | Fax: 229 866 699

Algarve

Morada: Sítio dos Cortesões - Ferreiras
Caixa A9
8200-557 Albufeira
Tel: 289 580 120 | Fax: 289 580 129

Madeira

Morada: Caminho da Ladeira, nº 114, Stº António
9020-089 Funchal - Madeira
Tel: 291 740 000 | Fax: 291 740 009

Açores

Morada: Zona Comercial dos Valados, Via Q, nº 17 - Relva
9500-652 Ponta Delgada, São Miguel - Açores
Tel: 296 628 300 | Fax: 296 628 290