

PORTOBAY

SOU

*feliz natal e
um próspero ano novo !!*



Caros membros da Equipa PortoBay,

Em primeiro lugar, os melhores votos que se encontrem, cada um de vós, bem, assim como as vossas famílias.

Eis-nos de volta para, mais uma vez, mantermos o contacto com informações e partilhas que julgo serem muito importantes para todos nós.

Após um período em que sentíamos que a turbulência tinha passado, fomos obrigados a assumir toda a capacidade de resiliência, que tão bem sabemos utilizar nestes períodos passados. Estou certo, contudo, que os cuidados tomados, por nós e pelas comunidades onde estamos inseridos, contribuirão para que o ano de 2022 seja olhado como o “ano de recuperação”.

Estes largos meses de pandemia foram muito duros e nada fáceis para cada um de nós. Contudo, a aprendizagem e sobretudo as ações que levámos por diante, serviram para nos prepararmos, de uma forma robusta, e encarar o futuro próximo com otimismo e na expectativa de notícias de boas recuperações.

Requalificámos profundamente os nossos Hotéis, quer em Portugal, quer no Brasil, criámos um Laboratório de Partilha de Ideias, formámos uma Academia Gastronómica e lançámos as bases para o aparecimento nas diferentes geografias, das nossas sub-marcas “Bistrô” e “Il Basílico”. Em suma, fizemos o trabalho de casa e não assumimos uma postura passiva, à espera que “outros” fizessem mais por nós.

Chegados a este período de Natal, nada mais queríamos do que poder partilhar convosco aqueles momentos inesquecíveis e tão apreciados por todos, que são as nossas “Festas de Natal”. A evolução dos números da pandemia “trocou-nos as voltas” e, por incontornável prevenção, decidimos adiar para 2022 a retoma dos nossos convívios.

E porque queremos que este “ar de Festa” seja comungado entre todos, decidimos, também este ano, aumentar o Cabaz de Natal com alguns produtos tão populares nesta época natalícia.

E é com este otimismo e confiança no futuro que, além de vos agradecer pela resiliência e espírito de equipa que têm mostrado, vos pedir para me acompanharem na leitura do nosso Jornal “Sou PortoBay” e reconfirmarem as diferenças que usufruímos pelo facto de pertencermos a um Grupo que possibilita que cada um de nós diga “Somos Diferentes”.

Olhamos para o futuro próximo, com a convicção de que vivemos e trabalhamos num sector – o Turismo – com características únicas de vencedores em cada uma das regiões onde estamos. E cada um de vós é o melhor embaixador deste nosso ambiente.

Muito Obrigado !!



António Trindade
CEO
PortoBay Hotels & Resorts



“PORTOBAY rejuvenesce !!”

*the cliff bay
tem novo look !!*

Vistas ainda mais deslumbrantes, mais luminosidade com o conforto e a simpatia de sempre ... o hotel The Cliff Bay foi alvo de uma intervenção que passou pelos quartos, receção, lobby e pelo restaurante Il Gallo d’Oro. A mudança integral das caixilharias nos quartos e o lobby oferecem agora vistas mais limpas e garantem maior eficiência energética. A suite presidencial foi totalmente remodelada, assim como as suites atlânticas.



#MADEIRA
#THECLIFFBAY



#ILGALLODORO



*remodelação total no ...
restaurante il gallo d'oro*

O restaurante Il Gallo d’Oro, no Funchal, reabriu em 2021 com uma renovação total da sala, com toques mais modernos e atuais. Uma das novidades é a ‘Mesa do Chefe’, situada no centro da sala, que permite maior proximidade entre a equipa do Chefe Benoît Sinthon e os clientes. Sabia que é o único restaurante com 2 estrelas Michelin na ilha da Madeira ?

portobay teatro quase irreconhecível . . .

Depois de um ano de portas fechadas, o hotel PortoBay Teatro, o nosso 4 estrelas na cidade do Porto, foi alvo de uma remodelação total. Agora muito mais claro, mais aberto ao exterior, mais confortável, mais descontraído . . . e ainda, com o delicioso restaurante Il Basilico logo à entrada !! Os tons neutros, as cores e as madeiras claras, o bambu e a iluminação quente, proporcionam uma decoração confortável e profundamente aconchegante.



#PORTO
#PORTOBAYTEATRO



#ALGARVE
#PORTOBAYFALESIA



#MADEIRA
#PORTOSANTAMARIA



#MADEIRA
#VILAPORTOMARE



vila porto mare com . . . áreas comuns renovadas

Logo à entrada, no lobby da receção, o ambiente é de conforto, com muita luz natural e mobiliário contemporâneo. Este é o visual que se estende até ao lower lobby, que também vê renovadas as peças decorativas e a pintura. No bar Portofino, os tons bege e neutros da mobília dão um novo ar leve e moderno ao espaço.

novo espaço no . . . porto santa maria

Moderno, íntimo e acolhedor, o Captain's Lounge é o novo espaço de refeições do hotel Porto Santa Maria!! Um ambiente independente do Captain's bar, onde se pode usufruir confortavelmente da carta de bar ou de um jantar sem pressas . . .

JOÃO LUZ

#AVISTA

JOÃO ESPÍRITO SANTO

#BISTRO4

PEDRO SPÍNOLA

#ILBASILICOPORTO

BENOÎT SINTON

#THECLIFFBAY #ILGALLODORO

“nova ... 

ACADEMIA GASTRONÓMICA,

Durante este ano foi criada a Academia Gastronómica de PortoBay, um espaço de partilha e de formação interna, que consolida um caminho de grande atenção e foco na experiência gastronómica que acontece nos hotéis do Grupo. À frente desta academia está o Chefe Benoît Sinthon que assume agora o papel de consultor gastronómico do grupo PortoBay.

O também Chefe Executivo do The Cliff Bay e responsável pelo restaurante Il Gallo d’Oro, passa agora a trabalhar em proximidade com os restantes Chefes do Grupo no sentido de, conjuntamente, desenvolverem conceitos, incorporarem ainda mais práticas de sustentabilidade e partilharem técnicas e conhecimentos.

IRENE VIETTI

#ILBASILICOPORTO

MAURO GONÇALVES

#BISTR04

ALCINO MARQUES

#VILAPORTOMARE

SARA SILVA

#ILBASILICOLISBOA

BISTRÔ

*sub-marcas . . .
il basilico
e bistrô*

Da nova Academia Gastronômica PortoBay surge o consolidar de duas sub-marcas gastronômicas – o Il Basilico e o Bistrô – de modo que estes conceitos corram transversalmente nos vários hotéis do grupo em Portugal. Ambos os conceitos eram vencedores na sua base, por isso, estendeu-se a marca e a experiência gastronômica nos vários destinos onde se encontra.

Dessa forma, o conceito Il Basilico que já estava presente na Madeira, foi levado até o Porto, no PortoBay Teatro, e até Lisboa, no Portobay Marquês onde já estão a fazer sucesso !!

O conceito Bistrô está presente no Bistrô4 (Lisboa), no Bistrô Flores (Porto) e no Avista (Madeira).

il basilico

"VOU ALI e... JÁ VOLTAR !!,"

... experiência



no portobay falésia !!



ricardo hilário

RECEÇÃO // PORTOBAY MARQUÊS

LISBOA

QUANTO TEMPO E EM QUE DEPARTAMENTO ESTEVE NO ALGARVE ?

Estive no departamento de receção em agosto e setembro de 2020 e em 2021, de maio até julho.

PORQUE ACEITOU ESTE DESAFIO ?

Aceitei o desafio com o objetivo de ganhar experiência e conhecer outro hotel do grupo. O facto de estarmos num período de isolamento também ajudou na decisão.

QUE MAIS VALIAS LHE TROUXE ESTA EXPERIÊNCIA ?

Conhecer novos métodos de trabalho e perceber como funciona um hotel resort com maior número de quartos.

O QUE GOSTOU MAIS ?

Gostei particularmente da localização, de conhecer outros colegas, e da experiência num todo.

O QUE TEM A DIZER A OUTROS COLEGAS SOBRE ESTA OPORTUNIDADE ?

Aos colegas que tenham a oportunidade de experienciar trabalhar noutro hotel do grupo, digo que poderão existir algumas dificuldades no início para se ambientarem a outra realidade e metodologia, mas irão sempre aprender e crescer com esta experiência e devem tentar tirar o melhor partido dela.

REPETIA ?

Repetiria a experiência de trabalhar noutro hotel do grupo. Talvez no Brasil, quem sabe ? 🤔

filipe medeiros

RESTAURANTE // VILA PORTO MARE

MADEIRA



QUANTO TEMPO E EM QUE DEPARTAMENTO ESTEVE NO ALGARVE ?

Estive no restaurante Madeira e restaurante Falésia durante três meses.

PORQUE ACEITOU ESTE DESAFIO ?

Ajudar e reforçar a equipa PortoBay, partilhar conhecimentos, evoluir profissionalmente e ter uma nova experiência num lugar diferente.

QUE MAIS VALIAS LHE TROUXE ESTA EXPERIÊNCIA ?

Maior noção da real dimensão do grupo PortoBay.

O QUE GOSTOU MAIS ?

Gostei muito de trabalhar com os colegas, num hotel fantástico, com uma vista panorâmica e tão próximo de uma das melhores praias de Portugal.

O QUE TEM A DIZER A OUTROS COLEGAS SOBRE ESTA OPORTUNIDADE ?

Se tiverem a oportunidade devam experimentar. 🤔

REPETIA ?

Sim, dependendo do contexto da vida pessoal.

QUANTO TEMPO E EM QUE DEPARTAMENTO ESTEVE NO ALGARVE ?

Estive o ano passado durante os meses de agosto e setembro, fiquei na secção do bar da piscina. Este ano, estive em junho e julho, na mesma secção.

PORQUE ACEITOU ESTE DESAFIO ?

Experimentar coisas novas, sair da zona de conforto e conhecer outras equipas de trabalho.

QUE MAIS VALIAS LHE TROUXE ESTA EXPERIÊNCIA ?

Aprendizagem, conhecimento, camaradagem !! Pois colegas que conheci o ano passado, e com os quais mantive o contacto, fizeram-me uma excelente recepção de boas-vindas no segundo ano !!

O QUE GOSTOU MAIS ?

Gostei da experiência, principalmente de ser recebido como colega, deixaram-me super à vontade, sempre prontos a ajudar. Isso para mim foi o principal !! Adorei ganhar novos conhecimentos de bar, visto que não era a minha área. Trabalhei com uma equipa que estava sempre pronta a ajudar, e por isso desde já, um muito obrigado. 😊

O QUE TEM A DIZER A OUTROS COLEGAS SOBRE ESTA OPORTUNIDADE ?

Oportunidades como estas não aparecem todos os dias.

REPETIA ?

Claro que sim !! Para o próximo ano se surgir a oportunidade assim o farei !!



miguel ramos

RESTAURANTE // VILA PORTO MARE

MADEIRA

"CONHECER MELHOR,

carla badim

E EQUIPA DE COMIDAS E BEBIDAS

PORTOBAY FLORES // PORTO

Carla Badim, de 25 anos, é responsável pela equipa de comidas e bebidas do hotel PortoBay Flores. Começou a trabalhar no PortoBay Teatro e rapidamente passou a exercer funções na preparação da abertura do PortoBay Flores em 2019. A Carla nasceu numa vila pequenina em Vila Real, mas desde criança que vive no Porto. Cresceu à volta de um pequeno estabelecimento de restauração que os pais abriram no Porto onde ela sempre ajudou. "Dormi muitas sextas na cozinha do estabelecimento dos meus pais quando era criança e cresci no meio das panelas, tachos, copos de vinho, finos, cafés e muita louça. A minha paixão pela hospitalidade e pelo bem receber vem desta experiência no tasquinho dos meus pais".

É trabalhadora-estudante e está neste momento no terceiro ano da licenciatura de Gestão e Administração Hoteleira na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Porto. Reconhece que o equilíbrio de trabalhar e estudar não é fácil, mas também não é impossível quando se gosta mesmo muito do que se faz !!

Em setembro de 2019, o mês de abertura do PortoBay Flores foi escolhida como a Colaboradora do Mês : "um reconhecimento do meu trabalho pela PortoBay que me deixou super feliz !!"

Chefia uma equipa de 11 pessoas, divididas em dois turnos. Todas têm tarefas diferentes, mas todos sabem trabalhar nos dois turnos apesar de existir uma equipa mais fixa durante a manhã e outra na parte da tarde. A equipa fala 4 idiomas e garante os serviços de pequeno-almoço, almoço, jantar, room-service e bar do hotel.



o dia-a-dia da equipa :

- > garantir os serviços de pequeno-almoço, almoço, jantar, room-service e bar
- > conhecimento das cartas e menus
- > tratar o hóspede pelo nome
- > reconhecer o hóspede e cliente que volta
- > servir, acolher, atender e acompanhar o cliente à mesa
- > fazer o sumo de laranja natural todos os dias
- > dobra de guardanapos
- > preparação de cocktails e todas as bebidas compostas
- > realizar a preparação das bebidas de acordo com a preferência e vontade do cliente
- > anotar os pedidos dos clientes
- > polimento de louça e copos
- > reposição dos frigoríficos e garrafeira
- > preparação de toda a mise-en-place para todos os serviços
- > aconselhamento de comidas e bebidas
- > garantir que o hóspede se sente em casa e estar sempre disponível para o ajudar.

curiosidades :

- > a equipa adora preparar todo o tipo de eventos, principalmente os eventos românticos que envolvem casamentos ou pedidos de casamento. “É aqui em que fazemos a diferença na vida de alguém com todo o nosso foco nos detalhes. São dias que ficam na memória dos clientes.” 😊
- > Recebemos um postal de agradecimento de uns hóspedes diretamente de Hamburgo, na Alemanha (Mr. and Mrs. Müller hóspedes assíduos do Vila Porto Mare). Quando vieram ao Porto adoraram o hotel e serviço. 😊
- > O maior elogio que podemos receber é o cliente que volta ao nosso hotel.

soubemos que . . .

A Carla adoraria ir passar uns dias ao lado do Luís Soares, no Vila Porto Mare, num daqueles dias de casamento, baptizado, evento . . . 😊



VANTAGENS DE



saúde

Contamos com um seguro de saúde privado que inclui : internamento hospitalar, consultas de especialidade e urgência, exames de diagnóstico, tratamentos dentários, acesso à rede de óticas a preços convencionados, médico ao domicílio, etc.



família

- > No seguro de saúde podem ser incluídos o cônjuge e filhos dependentes.
- > PortoBay apoia a educação com 30 bolsas de estudo por ano para filhos em ensino superior e profissional.
- > No Natal, os filhos menores de 12 anos recebem uma prenda do "Pai Natal" PortoBay.



prêmios feedback

Mensalmente são distribuídos pelas equipas operacionais os prêmios de feedback, como resultado das avaliações do serviço deixadas pelos nossos clientes. Depois de um período suspenso devido à pandemia, estamos muito felizes em retomar este prêmio.



colaboradores do mês e do ano

Cada ano são nomeados os colaboradores do mês em cada hotel. No final do ano, cada hotel escolhe o "Colaborador do Ano". Também há um colaborador do Ano da PortoBay Serviços e o "Colaborador do Ano PortoBay", o melhor de todos !! E todos têm prêmio !!



carreira

Também são entregues prêmios de carreira, aos 10, 20 e 30 anos de trabalho na família PortoBay.

SER PORTOBAY,

prendas



- > Todos os anos, todos os colaboradores recebem os seus Cabazes de Natal e Páscoa para que, na casa de cada um de nós, nada falte à mesa !!
- > E um miminho no dia do Aniversário, claro !!

festas



E porque também é importante festejar, no verão e no Natal são organizadas festas de equipa. Uma excelente oportunidade para o convívio e diversão fora das portas dos hotéis !! E destas, já todos temos saudades . .

descontos



O desconto staff dá 20% desconto em todos os restaurantes e hotéis do Grupo PortoBay !! Madeira, Lisboa, Porto, Algarve e até Brasil !! Para reservar alojamento, basta colocar o código STAFF no site www.portobay.com.



"PASSE A PALAVRA ..."

Gostamos muito da família PortoBay e queremos vê-la crescer !!
Valorizamos a boa-disposição, a responsabilidade, a simpatia e o espírito de equipa.

Convide amigos ou familiares que tenham o perfil técnico adequado
para trabalhar em PortoBay !!

E, se algum deles for selecionado, você ganha 150€.

*como posso
recomendar alguém ?*

1

VEJA AS VAGAS DISPONÍVEIS EM WWW.PORTOBAY.COM

2

PASSE A PALAVRA A QUEM ACHAR TER O PERFIL ADEQUADO

ENVIE O CV DO SEU CONTACTO PARA RH@PORTOBAY.PT

3

como sou premiado ?

Caso o seu contacto seja selecionado
e cumpra o período experimental com sucesso,
você será premiado com um voucher de 150€ em cartão SONAE
(Continente, Worten, Wells, Zippy, Sportzone ... etc.)

contamos consigo !!

