

PORTOBAY

SOU



2024

jogos portobay

... em portugal e no brasil

Caros Membros da Equipa PortoBay.

Mais um ano passado, mais uma preparação de Jogos PortoBay em curso, mais oportunidades de nos podermos encontrar, num ambiente de festa e de confraternização tão próprios do Grupo PortoBay.

Como sabem e bem constataram, o ano de 2023 foi um excelente ano para todos nós e dando seguimento ao que muito projetávamos, durante um período tão difícil que foi o da Covid-19, temos vindo a fazer, tanto em Portugal como no Brasil, profundas requalificações dos nossos hotéis a que se irá juntar, a partir de novembro, toda a remodelação do nosso próximo hotel, o PortoBay Blue Ocean no Algarve, bem juntinho ao nosso PortoBay Falésia.

Permite-nos assim que a partir de junho de 2025, tenhamos uma oferta acrescida no Algarve, com uma lógica de gestão, já testada na Madeira, de uma Vila PortoBay Algarve, integrando os dois hotéis.

E se temos apostado tanto na qualidade dos hotéis, não posso deixar de referir todo o esforço que tem sido feito em preparar da melhor forma os nossos profissionais, num ambiente em que a formação profissional e a qualidade do serviço continuam a ser grandes mais valias do nosso Grupo.

Ter os melhores hotéis com as melhores equipas é uma tarefa desafiadora. Por isso, não posso deixar de destacar os grandes desafios de sustentabilidade que nos propomos continuar a prosseguir.

Queremos manter um excelente relacionamento com o meio ambiente e com a população local nas áreas onde operamos. Fazemos parte dessas comunidades e acreditamos que uma ligação ativa, responsável e solidária é essencial.

Isto permite-nos garantir que os benefícios do nosso desenvolvimento sejam partilhados por todos, incluindo os nossos colaboradores e os cidadãos residentes nas áreas onde investimos.

E agora, Caras e Caros Amigos, vamos para as Festas !!



António Trindade
CEO
PortoBay Hotels & Resorts



PortoBay tem continuado a investir em renovações nos diversos hotéis de Portugal e no Brasil. Fique a conhecer algumas das melhorias.

No **L'HOTEL** em São Paulo, as remodelações continuam e depois dos quartos, chegou a vez do restaurante e do bar ganharem uma decoração alinhada com os quartos.

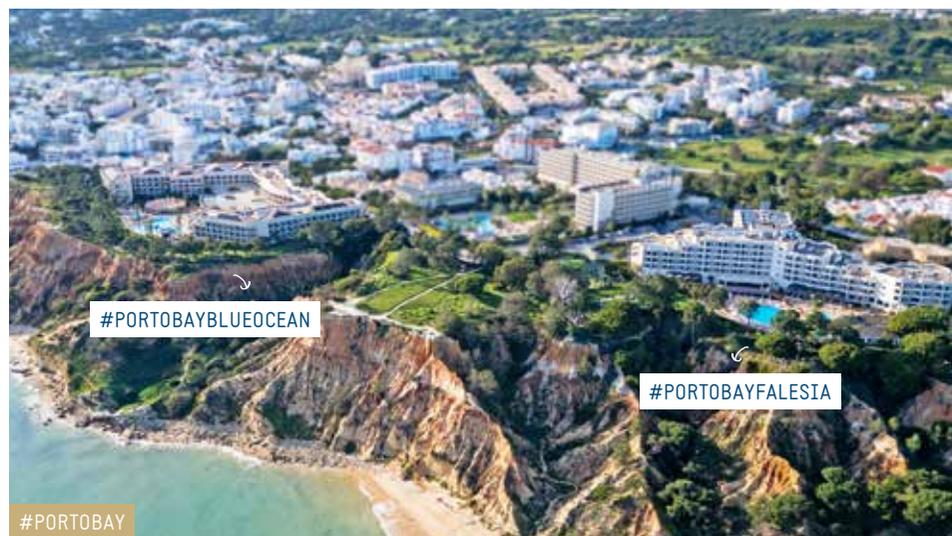
Com uma nova cara, novo nome e novo conceito, o Trebbiano é agora Bistrô L'Hotel e o Piano Bar passa a Gastrobar 011.

Também em Lisboa, o restaurante Bistrô 4 e o bar Aviator 6 do **PORTOBAY LIBERDADE** foram alvo de remodelações de forma a tornar o espaço mais confortável.

Com uma decoração mais leve, moderna e com um ar revitalizado o espaço está agora mais convidativo e sofisticado.



#BISTRO4 #PORTOBAYLIBERDADE



#PORTOBAYBLUEOCEAN

#PORTOBAYFALESIA

#PORTOBAY

PORTOBAY BLUE OCEAN

vem aí novo hotel no algarve

O Grupo PortoBay assinou um acordo de joint venture com o Grupo Humbria, que envolve dois projetos hoteleiros no Algarve. Ao atual PortoBay Falésia junta-se, no próximo ano, o Portobay Blue Ocean.

As duas unidades passam a ser detidas a 50% por cada um dos parceiros, sendo operadas por PortoBay Hotels & Resorts.

Ambos os hotéis, vizinhos entre si e com capacidade de partilhar alguns equipamentos, desfrutam de uma localização ímpar, sobre as arribas da praia da Falésia, com vistas desafogadas para o mar algarvio, grandes áreas envolventes arborizadas e acessos pedonais à praia.



#THECLIFFBAY



#ROSEGARDENRESTAURANT #THECLIFFBAY



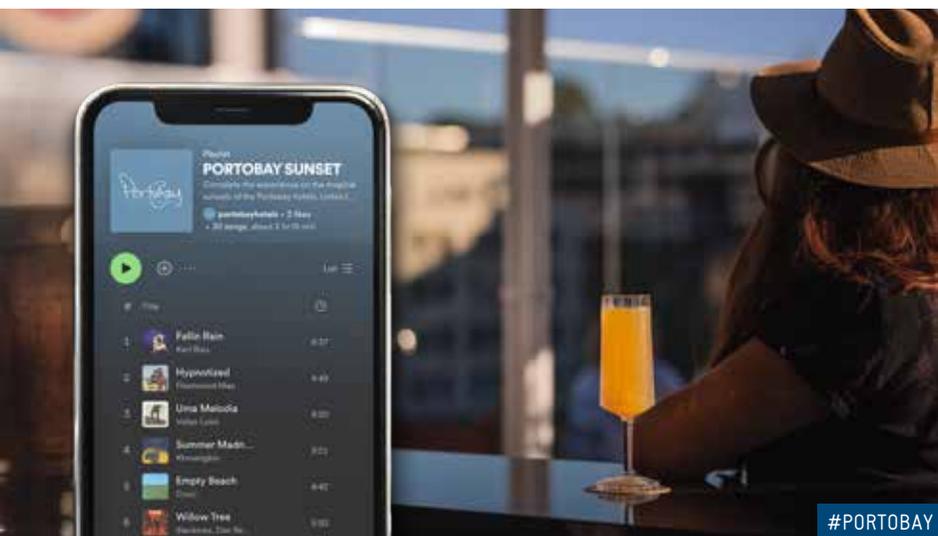
#THECLIFFBAY



#LHOTELPORTOBAY

Já na Madeira, as renovações do **THE CLIFF BAY** continuam e desta vez foram intervencionadas várias zonas sociais : lobby da receção, restaurante Rose Garden e a sala Navegadores. Este projeto combina harmoniosamente o estilo clássico do hotel com toques contemporâneos e modernos.

A decoração aposta em tons mais claros, tornando os espaços mais luminosos e convidativos. Além da redecoração, no lounge Navegadores foi retirada a caixilharia das vidraças permitindo uma vista desimpedida para o mar, reproduzindo uma sensação de vista cruzeiro.



#PORTOBAY



PRÉMIOS
*parabéns
a todos . . .*

É com muito orgulho que partilhamos que, até maio de 2024, o Grupo PortoBay já recebeu 86 prémios !! Galardões nacionais e internacionais que premeiam a excelência na hotelaria e na gastronomia, a maior parte tendo por base o feedback dos nossos clientes !!

Muito obrigada a todos vós que diariamente se empenham e garantem que os nossos hóspedes têm uma estada memorável e que os faz querer voltar a PortoBay ano após ano.

*. . . somos
portobay !!*

SPOTIFY

nova playlist portobay . . .

Já conhece a nossa conta Spotify ??
Agora PortoBay pode acompanhá-lo nos transportes,
na praia, em casa e em todo o lado !!

Temos duas playlists : a PortoBay Sunset com músicas ideais
para um final de tarde de verão e a PortoBay Music
com diversos estilos musicais, que certamente vai gostar !!

*siga-nos
e comece já a ouvir !!*



FESTAS DE NATAL



No Natal, centenas de colaboradores juntaram-se para festejar !!
Da Madeira ao Porto, Lisboa e Algarve, os colegas de cada destino tiveram convívios de Natal memoráveis.
Também as crianças PortoBay tiveram festas especiais.
Gratificante ver a alegria e felicidade estampadas nos rostos da equipa.

*veja todas as fotos
nos qr codes !!*



LISBOA ...





“(CRESCER 
em portobay !!)”

ANTÓNIO PAIS
PRÉMIO CARREIRA 2023

ANTÓNIO PAIS

*um amante
da natureza,
aficionado
pela hospitalidade*

Começou na hotelaria com 14 anos, como bell boy a trabalhar nas férias. Seguiu carreira em Aveiro num pequeno hotel de cidade, até que se mudou para a Madeira. Quando chegou à ilha, o seu foco era encontrar emprego. Mas já sabia qual o local onde queria mesmo começar a trabalhar : no The Cliff Bay, um hotel 5 estrelas acabado de abrir, onde imperava o glamour e uma experiência completamente diferente da que tinha tido até então.

Por duas vezes entregou o currículo e fez entrevista, sem sucesso. Inclusive, no questionário que preencheu colocou que estava disposto a trabalhar em qualquer vaga, incluindo jardineiro, até porque é um amante da natureza. Ainda assim, as coisas não correram de feição, mas não baixou os braços.

Conta que num domingo, estava no mesmo local que o Eng. Pedro Ferreira, administrador da Península, empresa proprietária do hotel The Cliff Bay. Respirou fundo, encheu-se de coragem e abordou-o, contando a sua trajetória e explicando que estava disposto a trabalhar em qualquer área, durante o tempo que fosse necessário, e que se ao fim desse tempo reconhecessem que merecia uma oportunidade, então aí fariam um contrato. Foi assim que, em 1995, António Pais entrou em PortoBay, mantendo a convicção de que aquele era o caminho.

DE NIGHT AUDITOR A DIRETOR GERAL . . .

A sua primeira função foi como Night Auditor estagiário, e ao fim de 3 meses ficou a contrato, tendo-se mantido nesta função mais algum tempo. Entre 1995 e 1998, a evolução foi bastante célere, tendo passado pelo backoffice da receção a trabalhar nas reservas, acabando por ser promovido a Supervisor de Reservas e, depois, Chefe de Receção.

Entre 2000 e 2001, o diretor do hotel esteve ausente devido a uma formação e sugeriu à Administração que fosse António Pais a ficar como Diretor Residente. Em 2002 vai para o Porto Santa Maria como Diretor do Hotel, onde se manteve até 2006.

É nesta altura que é convidado a ir para o Brasil e fazer parte da expansão de PortoBay para outro continente. Em 2007, tornou-se Diretor do PortoBay Rio de Janeiro (na altura chamava-se Hotel Rio Internacional) e esteve a fazer a transição do hotel. Pouco tempo depois, acumulou funções e era também Diretor do PortoBay Búzios. Inicialmente, a ideia seria estar pelo menos 3 anos no Brasil, mas o destino teve outras ideias.

PortoBay expande para o Algarve e o hotel PortoBay Falésia precisava de um Diretor que preparasse o hotel

e a sua abertura como PortoBay. Fernando Filipe transita de Diretor Geral do Vila Porto Mare para o Algarve. Assim, em 2008, António Pais acaba por assumir a função de Diretor Geral do Resort do Vila Porto Mare, onde esteve até 2014.

E como é que acaba por chegar ao The Cliff Bay, é isso que se está a perguntar, não é? Pois bem, como nos conta António : “Estava eu na minha horta no Porto Moniz e recebo uma chamada do Dr. António Trindade a dizer que segunda-feira ia apresentar-me no Cliff. E pronto, 10 anos como Diretor Geral do The Cliff Bay !! É quase um fechar de ciclo. Jamais imaginaria em 1995 chegar aqui.”

PROCURAR SEMPRE MAIS E MELHOR . . .

São quase 30 anos de um percurso louvável, tendo passado por diversas funções, por vários hotéis do Grupo e tudo porque acreditou. Crescer em PortoBay foi natural, mas a cada passo assumia mais responsabilidades. O seu mote sempre foi dar o seu melhor, fazer o melhor que sabia, mesmo sabendo que podia não ser suficiente. A sua evolução adveio muito do seu espírito crítico, pela busca de fazer mais e melhor, de prestar o melhor serviço possível e estar disponível para aprender todos os dias, com os colegas e com os clientes.

Na hotelaria fazer os outros felizes é a base e António recorda com carinho muitos momentos marcantes e caricatos neste seu longo percurso na área! Abrindo a sua caixa das memórias, António contou-nos algo que o marcou particularmente: “Na altura em que fui para o Porto Santa Maria, houve clientes que foram comigo para lá e isso deu-me uma satisfação especial. Porque no fundo é aqui que demonstramos que fizemos algo bem, acabando por refletir quem somos e aquilo que fazemos.”

O rapaz de 29 anos que entrou como estagiário, jamais pensou que hoje seria Diretor Geral do hotel onde começou, bem como do Les Suites at The Cliff Bay, da La Villa, do PortoBay Serra Golf e ainda responsável pelo projeto da horta PortoBay. Foi por todo este percurso, pelo seu empenho e dedicação a PortoBay, que em 2023 foi reconhecido pela Administração com o Prémio Carreira.

“Foi completamente inesperado. Até porque não vou de reforma amanhã (risos) e, normalmente, estes prémios são atribuídos apenas no final de carreira. Na altura não soube muito bem o que dizer e ainda hoje não sei. Talvez porque jamais imaginei trilhar o percurso que fiz. E por isso, valorizo muito mais cada passo e cada reconhecimento. O reconhecimento PortoBay foi a cereja no topo do bolo. Acho que o Grupo tem, felizmente, muita gente que pode e deve ser reconhecida e eu fui apenas um dos felizardos.”

*leia a
entrevista na
íntegra aqui . . .*





COZINHA CENTRAL

Sabia que PortoBay tem uma Cozinha Central localizada na Madeira, no Resort Vila Porto Mare ?

Esta grande cozinha de produção, liderada pelo Chefe Alcino Marques, é responsável pela produção de diversos produtos e bases alimentares que são depois distribuídos para os vários hotéis e restaurantes do Grupo, nomeadamente, Madeira, Lisboa, Porto e Algarve.

Em 2023 foram produzidas mais de **200 toneladas de alimentos !!**

testemunhos . . .

“Atualmente é impensável organizar a cozinha do PortoBay Liberdade sem pensar na cozinha de produção. Em breve, faremos 10 anos como clientes. Permite-nos mudar sem preocupações de produção, sabendo que teremos a qualidade sempre presente, um produto fácil de manusear que nunca nos dececiona. A união da cozinha de produção a todas as cozinhas do Grupo agrega muito mais para a empresa do que cada departamento a trabalhar sozinho. Este é um verdadeiro exemplo de sinergia.”

Chefe João Espírito Santo, Bistrô4, Lisboa

portobay liberdade

“Receber alguns dos produtos base da nossa carta vindos da cozinha central, é um apoio imprescindível. Ajuda na operação do dia-a-dia, traz-nos consistência e rentabilidade tanto económica como produtiva e permite à nossa equipa dedicar mais tempo a afinar detalhes. O nosso agradecimento a toda a equipa da cozinha central.”

Chefe Sara Silva, Il Basilico, Lisboa

portobay marquês

“No Algarve, para manter a qualidade e o standard, do Il Basilico, é fundamental a existência da cozinha de produção, de onde vem a maioria das bases de cada prato, mantendo assim a essência ‘Il Basilico’.”

Chefe Pedro Baptista, Il Basilico, Algarve

portobay falésia

“A cozinha de produção é sem dúvida um dos principais alicerces para a gastronomia de PortoBay. Além do bom e fiável produto que apresenta, permite que se pratique com a mesma qualidade e com a mesma consistência nas diversas cozinhas, dando uma grande estrutura às operações. A operação PortoBay Porto vê na cozinha de produção um contributo indispensável.”

Chefe Pedro Spínola, Bistrô Flores, Porto

portobay flores

“Com a cozinha de produção consigo otimizar a produtividade da cozinha, padronização e qualidade dos pratos, dessa forma temos um aumento de rendimento e redução de desperdício na nossa cozinha do Il Basilico do Porto.

A cozinha central consegue produzir de forma rápida e dinâmica. Dessa forma, recebemos as encomendas com prontidão, conseguindo que o nosso cliente saboreie os nossos pratos sempre com qualidade máxima. Obrigada a todos pela cooperação e suporte que nos dão.”

Chefe Vânia Dinis, Il Basilico, Porto

portobay teatro

*enviado
para . . .*

PORTUGAL CONTINENTAL // 17 000 kg

PortoBay Liberdade, PortoBay Marquês,
PortoBay Flores, PortoBay Teatro e PortoBay Fale-
sia.

MADEIRA // 49 000 KG

The Cliff Bay, Porto Santa Maria e PortoBay Serra
Golf.

restaurantes
reconhecidos pelo guia . . .
"MICHELIN,"

IL GALLO D'ORO

2 estrelas michelin
& estrela verde ↘

IL GALLO D'ORO

sommelier award ↘



CHEF BENOÎT SINTHON

"Eu sou mentor, mas se não tiver uma equipa para me acompanhar no dia-a-dia não consigo fazer nada.

Todos os dias temos briefing . . .

Ninguém imagina, penso eu, o que representa o trabalho da equipa do IL GALLO D'ORO, bem como de todos os nossos outros restaurantes.

É preciso sempre haver equipas unidas, formadas, e que gostam realmente do que fazem."



SOMMELIER LEONEL NUNES

"No IL GALLO D'ORO não trabalhamos para o prémio e isto foi algo que aprendi desde que comecei a trabalhar cá.

Não trabalhamos a pensar que queremos ganhar isto ou aquilo. Damos o nosso melhor cada dia, fazemos o melhor para o cliente, para conseguir cumprir as suas expectativas, que são sempre muito altas.

Os prémios vão aparecendo, são recompensas pelo trabalho que fazemos no dia-a-dia."



leia as
entrevistas completas
aquí . . . ↪

HORTA

restaurante
recomendado
↪ michelin 2024 ↵



CHEF SANTIAGO ANOLLES

“Este reconhecimento é para a equipa, não é só para mim, é para todos.

Se não fosse a equipa o restaurante não funcionaria. É um reconhecimento mesmo muito bom, foi algo que eu não esperava, sobretudo em tão pouco tempo estarmos recomendados no Guia Michelin. Superou muito as nossas expetativas.”

AVISTA

bib gourmand
michelin 2024 ↵



CHEF JOÃO LUZ

“A vida de um chefe de cozinha, acima de tudo, é gerir pessoas. Gerir emoções, sentimentos.

Todos nós temos os nossos e temos de ouvir quem trabalha connosco.

Passamos muitas horas no restaurante e a equipa tem de sentir que o chefe está com eles.

Toda a minha equipa sabe que têm aqui uma pessoa com quem podem contar, com quem podem falar e desabafar, têm um ombro amigo.”

“FORMAÇÃO”

e desenvolvimento” . . .

Iniciámos 2024 com a missão formação de qualidade.

Foram mais de 150 cursos ministrados dentro e fora de PortoBay, que resultam em 500 horas de formação e que abrangem 1400 participantes. As áreas de CyberSegurança, Housekeeping, F&B foram as áreas de foco no primeiro trimestre. Demos ainda vida ao projeto Formador Interno com o curso “ Serviço de Excelência em F&B”.



PRÉ-ABERTURA . PBF



SESSÃO DE ACOLHIMENTO . LISBOA



LOOP RESERVA . VPM



WORKSHOP DE VINHOS . PORTO



LOOP RESERVA . PSM



ETIQUETA PROTOCOLO . TCB/LS



GESTÃO DE CONFLITOS . TCB





SESSÃO DE ACOLHIMENTO . PSM



GESTÃO F&B . TCB



HOUSEKEEPING . TCB/LS



HOUSEKEEPING . VPM



SESSÃO DE ACOLHIMENTO . PBF



SERVIÇO EXCELÊNCIA F&B . VPM



MANUTENÇÃO & PISCINAS . MADEIRA



MEDIDAS AUTOPROTEÇÃO . TCB/LS



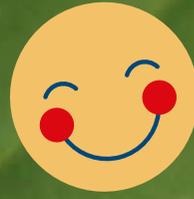
CYBER SEGURANÇA . LISBOA



GESTÃO ALERGÊNEOS . TCB



Vamos continuar a nossa missão formativa e manter a inovação, por exemplo ações formativas sobre Literacia Financeira para os colaboradores PortoBay.



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.

Também são disponibilizadas gratuitamente, aos colaboradores que assim o desejarem, as **VACINAS ANUAIS DA GRIPE**.



PASSE A PALAVRA

CONVIDE AMIGOS OU FAMILIARES

para trabalhar em PortoBay !!

E, se algum deles for selecionado, ganhe 150€. Esteja atento às vagas publicadas no site www.portobay.com e no LinkedIn PortoBay. Contamos consigo !!



FAMÍLIA

No **SEGURO DE SAÚDE** podem ser incluídos o cônjuge e filhos dependentes.

PortoBay apoia a educação com **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.



PASSE SOCIAL

PORTOBAY ASSUME A DESPESA MENSAL DO PASSE SOCIAL

de transporte público dos colaboradores em Portugal.

Uma medida de sustentabilidade social e ambiental.

Pode usufruir da comparticipação dos passes através de reembolso juntamente com o salário do mês em questão.

Basta enviar a fatura com o nome da empresa, morada e NIPC [detalhes no recibo de vencimento]

até ao dia 16 de cada mês para rh@portobay.pt.



DESCONTOS

Com o desconto staff beneficie de uma redução de 20% em todos os restaurantes e hotéis do Grupo PortoBay !!

Madeira, Lisboa, Porto, Algarve e até Brasil !!

Nos restaurantes apresente o cartão de colaborador.

Para reservar alojamento, basta colocar o código promocional :

STAFF no site WWW.PORTOBAY.COM.

SER PORTOBAY,



Mensalmente são distribuídos pelas equipas operacionais os **PRÉMIOS DE EXCELÊNCIA (BÔNUS CLIENTE)**, como resultado das avaliações do serviço deixadas pelas nossas hóspedes.



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 !!
Um miminho no dia do **ANIVERSÁRIO**, e peças de **MERCHANDISING SOU PORTOBAY**, claro !!



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 mais abrangente de todos !! Todos têm prémio !!



E porque também é importante festejar, no NATAL são organizadas **FESTAS DE EQUIPA**. Uma excelente oportunidade para o convívio e diversão fora das portas dos hotéis !!
E, no verão, temos os **JOGOS PORTOBAY !!**



Também são entregues **PRÉMIOS DE CARREIRA**, aos 10, 20 e 30 anos de trabalho na família PortoBay.

Se tiver alguma dúvida contacte-nos para :
rh@portobay.pt ou [+351 291 709 700](tel:+351291709700)



UMA VIAGEM



ao passado . . .

Estivemos a remexer no baú das memórias
e estes são só alguns dos tesourinhos que encontramos !!

*há mesmo muito . . .
para recordar,
esteja atento !!*



ANTÓNIO TRINDADE



MILITINA VIEIRA



BRITO FREITAS



ANDRÉ CALDEIRA



MARTINHO BARROS



ALEXANDRE ESNARRIAGA



DIAMANTINO FERNANDES



ANTÓNIO PAIS



DORA CÂMARA
E SUSANA VICENTE



PAULO SOUSA



PAULA SILVEIRA



CRISTINA AVEIRO



ROSA FLORENÇO



Se tem fotografias antigas que gostasse
de partilhar connosco para recriarmos
nos próximos vídeos envie-nos por e-mail para:
souportobay@portobay.pt

*consegue identificar
todas as pessoas
que aparecem
no vídeo ?*

