

Economia / Empresas & Negócios

Projecto SINTRA promove o empreendedorismo

Erasmus+ A Dialogue Diversity promoveu, em Águeda, o primeiro evento de disseminação deste projecto, que contou com a presença de 30 participantes

O projecto SINTRA é um projecto ao abrigo do programa Erasmus+, com a duração de 24 meses, concebido para “fornecer um apoio integrado para o desenvolvimento de aptidões, competências e atitudes intra-empendedoras”, tanto entre empregados como empregadores, de acordo com as necessidades das organizações e objectivando a melhoria da respectiva sustentabilidade económica, social e ambiental.

O consórcio SINTRA é coordenado por uma associação da Islândia, contando com seis outras organizações europeias da Bulgária, Croácia, Estónia, Grécia e Portugal.

Recentemente, a Dialogue Diversity promoveu, em Águeda, o primeiro evento de disseminação do projecto, que contou com a presença de 30 participantes oriundos de empresas e instituições de ensino.

Neste momento, a parceria encontra-se a concluir os estudos de caso e os módulos de formação a implementar junto de colaboradores e chefias, em



Empresas e escolas participaram neste evento

empresas de todos os países envolvidos no projecto.

Parceiros reúnem em Setembro na Croácia

“Se a situação relacionada com a COVID-19 o permitir”, os parceiros reunirão pela primeira vez de forma presencial, em Setembro, na Croácia.

A Dialogue Diversity é, ainda, parceira de mais dois projectos europeus: o NESET, financiado pelos fundos EEA; e o Drop-

ping the Baggage, financiado, também, pelo programa Erasmus+.

O primeiro tem desenvolvido materiais e ferramentas que ajudem a dotar os jovens, em risco de exclusão social, de competências empreendedoras, empregabilidade e comunicação no sector do turismo.

Realizou-se, também recentemente, o evento de divulgação dos resultados e actividades do projecto que contou

com 25 participantes oriundos de associações de jovens, instituições escolares e empresas.

O segundo projecto visa desenvolver ferramentas que ajudem os professores a identificar alunos em risco de abandonar o ensino e a formação profissional.

O projecto pretende, assim, desenvolver, testar e implementar um método de ‘coaching’ e orientação que dê aos alunos as competências necessárias para remover as barreiras existentes e apoiá-los a ultrapassar os obstáculos que possam enfrentar no seu percurso escolar. “Pretende-se, assim, a mudança de mentalidades, a alteração da forma de educar e de ensinar e o desenvolvimento de competências, no âmbito de uma abordagem mais holística, em que o contexto social e os problemas actuais dos jovens são tidos em consideração aquando da elaboração de planos de estudo e da definição de objectivos para o desempenho escolar”, sustenta a Dialogue Diversity. ◀

Mercadona de Espinho abriu as suas portas



Autarcas e responsáveis da empresa

EXPANSÃO A Mercadona inaugurou, ontem, a sua loja de Espinho, a sexta no distrito, após as de Ovar, S. João da Madeira, as duas de Aveiro e a de Águeda. Até final do ano, a sétima abrirá portas em Santa Maria da Feira. Refira-se que a cadeia de origem espanhola conta com 23 lojas no país.

De portas abertas das 9 às 21 horas, durante a semana, e das 9 às 19 horas ao fim-de-semana, a loja situa-se na Rua 19, em Anta, na entrada nascente da cidade. Marcante pelo edifício inovador em termos arquitectónicos, a loja espinhense tem, como salientou Inês Santos, directora regional de relações externas, uma oferta organizada segundo o modelo da empresa: 1.900 metros quadrados de sala de vendas, com categorias de venda similares às suas congéneres.

Apresenta as secções de Charcutaria, Peixaria, Pastelaria e Padaria, Perfumaria, Talho, Frutas e Legumes e Pronto a Comer, com 41 pratos diferentes, opções servidas em embalagens fabricadas com materiais naturais, como a cana-de-açúcar, o cartão ou o papel.

A directora regional sublinhou que só comercializa produtos de marca própria, que lhe chegam de fornecedores seleccionados, entre os quais estão 300 portugueses.

O espaço foi concebido segundo o “Modelo de Loja Eficiente da Mercadona”, com corredores amplos e confortáveis, dispondo de uma entrada de vidro duplo que evita correntes de ar, lineares específicos de leite fresco e sumos refrigerados, mural de sushi, charcutaria com presunto cortado à faca e embalado no momento, e uma máquina de sumo de laranja espremido na hora.

Dispõe de 165 lugares de estacionamento e conta com dois lugares destinados ao carregamento de veículos eléctricos, ligados à rede MOBILE.

Esta operação conta com 65 colaboradores, “efectivos desde a primeira hora”, na sua maioria do concelho e de municípios vizinhos.

Inês Santos ainda reafirmou a política implementada pela firma, há dois anos, de não fazer promoções. Uma questão de garantir a estabilidade de preços. “É uma loja de excelência, com uma extraordinária localização”, enfatizou Pinto Moreira. O presidente da Câmara vincou que “colocar um edifício moderno, diferenciador e distinto” naquela zona da cidade foi “uma exigência” do seu governo local.

Assinalando que a Mercadona de Espinho representa “o maior investimento privado em Anta”, o autarca destacou a aposta dos seus executivos de trazer para o concelho as grandes superfícies comerciais, considerando que são complementares do comércio local, o qual – acentuou – “ganhou clientes e factores de competitividade”. Nuno Almeida, o presidente do executivo da União de Freguesias de Anta e Guetim, mostrou-se “satisfeito” com esta instalação no seu território autárquico, opinando que vem ar “impulso económico” à freguesia.

Fumos de polémica

Pinto Moreira evocou quem “ameaçou” este projecto “com acções e providências cautelares”, fazendo notar que terá “aprendido com os erros”, pois foi à inauguração “para as fotos”. O presidente de Anta e Guetim, Nuno Almeida, garantiu que nunca esteve contra a instalação da Mercadona, esclarecendo que o seu executivo local apenas levantou questões quando uma “urbanização privada” pôs em causa o uso desses terrenos para a ampliação do cemitério, como – vincou – estava previsto no Plano Director Municipal (PDM), antes do documento ter sido actualizado. ◀

VIDA Ovar oferece “workshops” para iniciantes na cozinha vegetariana

AGOSTO O centro comercial VIDA Ovar anuncia que lançará, em Agosto, dois “workshops” gratuitos de Introdução à Cozinha Vegetariana.

Esta é uma oportunidade para quem pretende dar os primeiros passos na cozinha vegetariana.

Realizada em parceria com a Veggie Maria, esta iniciativa partilhará várias dicas para a elaboração de refeições saudáveis e equilibradas.

O objectivo é “descobrir uma cozinha simples e saborosa, partilhar experiências, esclarecer dúvidas de modo dinâmico e descontraído, e meter as mãos na massa”, refere o centro comercial.



Serão partilhadas dicas para a elaboração de refeições saudáveis

No dia 1, entre as 10 e as 13 horas, os iniciantes terão oportunidade de aprender a cozinhar tofu salteado com frutos secos, húmus, salada de grão e mousse de chocolate. No dia

22, entre as 10 e as 13 horas, descobrirão os segredos da confecção de queijo creme vegetal, seitan caseiro, stroganoff de seitan, salada de beterraba e nozes e trufas de cacau e ave-

lãs. Todas as receitas são 100 por cento vegetarianas, ou seja, sem qualquer ingrediente de origem animal.

A participação é gratuita, incluindo o “workbook”, um certificado de participação e almoço.

A lotação nos “workshops” é limitada, por isso é necessário inscrição prévia para: maria.moco@gmail.com, ou 913 925 266.

Os “workshops” de Introdução à Comida Vegetariana juntam-se, assim, aos “workshops” de Showcooking de Cozinha Saudável que o VIDA Ovar está a levar a cabo desde Julho, em parceria com Ana Alves, da Blifé, e a marca Celeiro. ◀