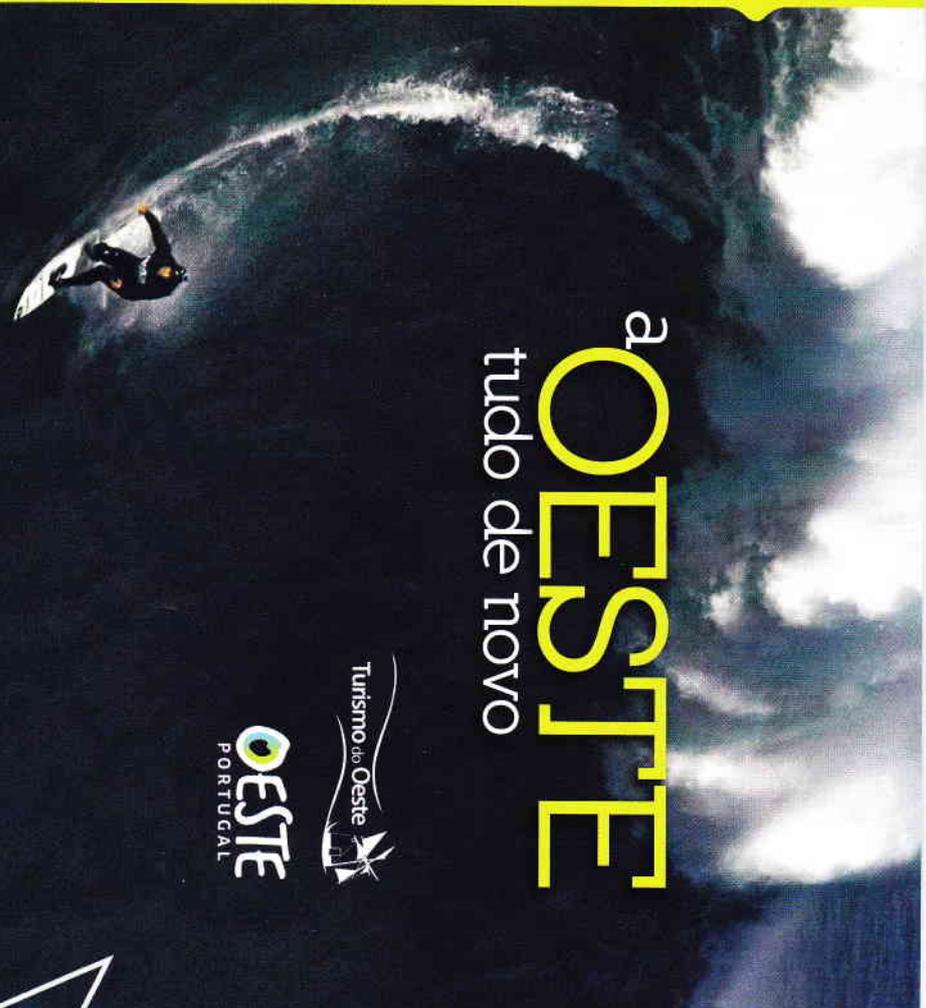
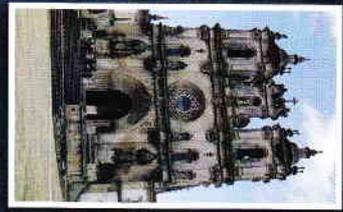


a OESTE

tudo de novo



OESTE
PORTUGAL



AVIBOM, 40 ANOS A PARTIR DO OESTE...

A trabalhar na comercialização de aves desde 1875, a Família Santos começou a modernizar e a expandir o seu negócio em 1966 com a construção de um centro de abate de aves que actualmente se denomina Avibom Avícola, S.A. e que viria a transformar-se num pilar para o desenvolvimento e formação do Grupo Valouro.

Em 1978, o Grupo integrou uma fábrica de rações na Mareira, concelho da Lourinhã, à qual se seguiu, 10 anos mais tarde, outra unidade no Ramalhal, no concelho de Torres Vedras, concretizando o objectivo de cada vez mais complementar a fiação avícola.

Atualmente, o Grupo Valouro S.G.P.S. é reconhecido como o maior grupo económico no sector agroalimentar português, evidenciando e demonstrando especial dedicação à fiação avícola, designadamente nas filarias do frango, do pato, do peru e da codorniz, representando estas áreas cerca de 80% da sua atividade de Gestão de Participações Sociais, abrangendo vários sectores tais como o fabrico de rações, centros de incubação de aves, unidades de produção/engorda de aves, centros de abate e de transformação, entrepostos frigoríficos e canais de distribuição, e mais recentemente houve uma grande aposta nas energias renováveis, contando com dois parques eólicos e 38 instalações fotovoltaicas, e duas instalações para produção de biocombustíveis.

A marca AVIBOM nasce no seio da empresa Persunhos S.A., empresa esta responsável pelo lançamento do Grupo e que foi substituída por curiosa coincidência em 25 de abril de 1974, pelas 9 horas, em plena Revolução dos Cravos.

No final do ano 2000, a empresa alterou a sua denominação social para Avibom Avícola, S.A. e as suas instalações foram modernizadas com o mais moderno equipamento, contando presentemente, com dois matadouros com capacidade para abater 15.000 frangos/hora, 1500 patos/hora e 1500 perus/hora, tornando-se assim no maior

Centro de Abate de Aves da Península Ibérica.

A Avibom tem vindo a ter a preferência dos portugueses, e é uma referência no sector alimentar desde há largos anos, a qualidade e variedade dos seus produtos têm sido uma mais-valia, que permitiu construir uma imagem sólida e de confiança junto dos consumidores finais. Os seus produtos estão presentes nas mais variadas áreas do comércio alimentar, fruto da confiança depositada pelos intermediários que selecionam os seus produtos, obedecendo a rigorosos controlos de qualidade, que a Avibom sempre adotou como regra, sendo a empresa certificada pelas normas

NP EN ISO 9001:2008 e BRC, merecendo assim a preferência pelos seus produtos na contigência das suas refeições. Só assim é possível poder saborear um

típico Frango Assado que tanto faz parte da cultura Portuguesa, ou deliciar-se com um requintado prato de Arroz de Pato, não esquecendo o típico e prático Peru, que já faz parte das refeições durante todo o ano e também em momentos tão especiais como o Natal.

Sendo o nosso país um forte consumidor de carne de aves, sempre foi importante para a Avibom oferecer e proporcionar uma gama de produtos inovadores que fosse ao encontro das preferências e hábitos dos consumidores. Deste modo, foram sendo criadas as condições para o desenvolvimento de produtos derivados e transformando mais

frango, peru e pato, proporcionando mais variedade e benefícios para os consumidores.

Ao longo dos anos, a imagem da Avibom foi crescendo, acompanhando a evolução da empresa, a evolução dos mercados, a par das exigências e dos gostos dos seus consumidores, foi criando laços de confiança e conquistando credibilidade, foi alargando a sua oferta de produtos e os seus níveis de tecnologia, adquirindo normas e procedimentos de qualidade, procurando incessantemente chegar cada vez mais longe e a mais consumidores com os seus produtos.

É a altura certa para, uma vez mais, dar um novo impulso e renovar os valores que orientam a missão da Avibom, projetando e melhorando a imagem de há 20 anos.

A nova identidade Avibom traduz o novo posicionamento e rejuvenescimento da marca.

Apostrada em vingar em todos os mercados em que concorre, alargando assim os seus horizontes, a Avibom orgulha-se de ser uma marca Portuguesa e espalhar um pouco da nossa cultura no mundo.

Esta aposta no rejuvenescimento do logo/marca da empresa surge em perfeita sintonia com a da necessidade de melhor comunicar e se relacionar com os consumidores

dos dias de hoje, procurando incessantemente



Logo Avibom

dar satisfação aos seus gostos e necessidades, mas igualmente para melhorar toda a sua visibilidade nos diversos locais onde a marca está presente e que se prevê venha a expandir-se ainda mais, para os mercados comunitários e de países terceiros.

Um novo *baseline*/assinatura que destaca o excelente sabor dos produtos Avibom, fruto da qualidade de toda a linha de criação avícola, desde as rações ao respeito absoluto pelo bem-estar das aves, concretizado pelos

tempos de crescimento e maturação em toda a cadeia de evolução das aves até ao abate e refrigeração das carnes.

Renovada e rejuvenescida, a Avibom orgulha-se do seu passado e assume-se como um símbolo de tradição e qualidade na indústria alimentar mundial.



CENTRO DE INFORMAÇÃO EUROPE DIRECT OESTE
Rua da Aviação, n.º 14
8100-010 Região Oeste - Portugal
Tel.: +351 262 083 044
Fax: +351 262 083 044
E-mail: europe.direct.oeste@gmail.com
Facebook: www.facebook.com/europe.direct.oeste

A Leader Oeste - Associação de Desenvolvimento Rural é a estrutura de acolhimento do centro de informação "Europe Direct Oeste" para o período 2013-2017, disponibilizando ao público informação europeia na sede e em alguns polos locais em parceria com entidades públicas e privadas na região Oeste.

- O centro presta um serviço de proximidade que permite ao público obter informações, orientação e assistência sobre questões europeias, nomeadamente da seguinte forma:
- Atendimento presencial ou via telefone, fax e e-mail;
- Distribuição de material informativo e acompanhamento de pedidos de informação para outros organismos mais adequados;
- Organização de eventos e acções de formação que suscitam o debate junto dos cidadãos;
- Transmissão de dados relativos a programas de financiamento europeus;
- Colaboração de projectos locais em rede e busca de parceiros estrangeiros ao nível europeu.

A Europa mais próxima das cidadãos!

HOARIÓ DE FUNCIONAMENTO:
Segunda a Sexta Feira : 9h30 - 17h30
Sábados e Domingos : 10h - 13h
*Informações para contacto: 262 083 044

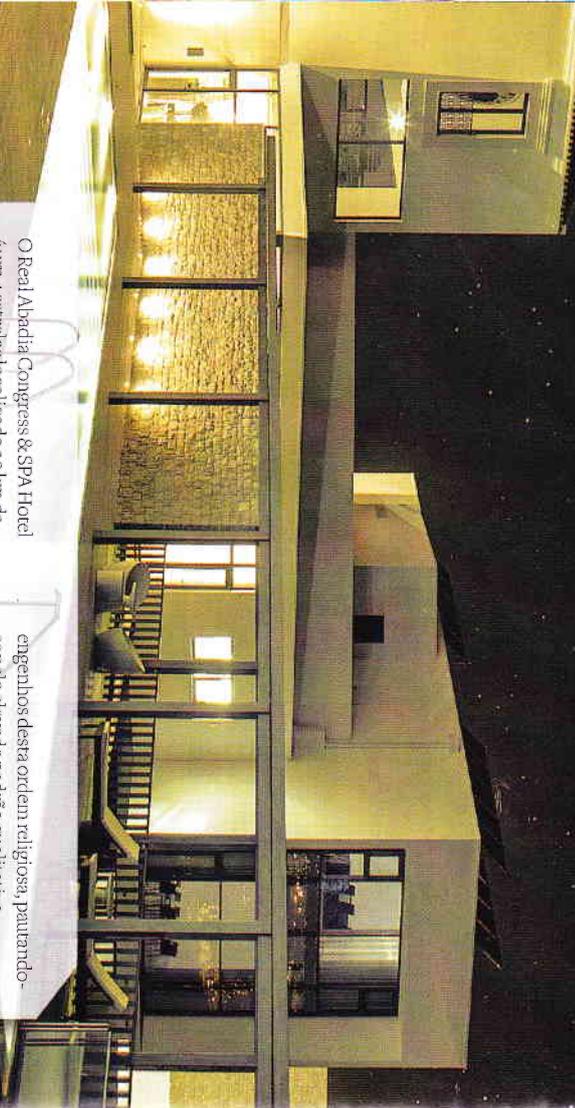
ALCOBACA - www.realabadiahotel.pt
geral@realabadiahotel.pt - tel.: +351 915 827 012

REAL ABAZIA
IMAGINE ABAIXONE-SE

Colaboração
mais
CENTRO

UNião Europeia

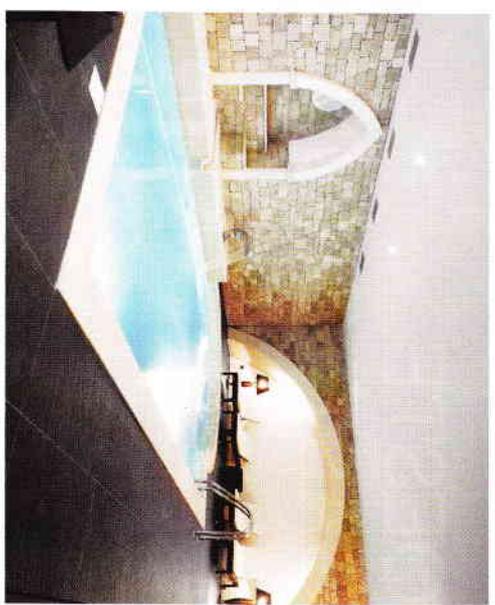
ECO-HOTEL HISTÓRICO



O Real Abadia Congress & SPA Hotel é um 4 estrelas localizado a 3 km da zona histórica de Alcobça. Situado numa região rica em história, cultura e próximo da Costa da Prata coabita com algumas das mais belas praias do país. O hotel convida-o a viver a história da região, bem como toda a riqueza da cultura cisterciense. A arquitetura, decoração e design concorrem para que o hotel inspire a tranquilidade, luminosidade e criatividade que caracterizam os Monjes de Alcobça. Os serviços, também elestematizados, recuperam as tradições, práticas e

engenhos desta ordem religiosa, pautando-se pelo elevado padrão qualitativo. Os espaços físicos e os ambientes do hotel foram meticulosamente pensados, atendendo às necessidades individuais quer dos hóspedes quer das empresas, com garantias de resposta para pessoas com deficiência. Destaca-se a classificação de eco-hotel por motivo do Rótulo Ecológico Europeu na gestão e práticas sustentáveis adotadas. Oferece 32 quartos, entre os quais 4 suites temáticas (Pedro e D.ª Inês; Romão e Juliana; Adão e Eva e ainda D. Quixote

e Dulcineia), 2 suites acessíveis e 26 quartos standard de ambiente personalizado e de cunho típo regional. O restaurante oferece uma vinagem pelos sentidos, rica em cor, cheiro e sabor guiada pela cozinha de autor, onde são recitados sobretudo pratos regionais. Destruar da piscina interna aquecida, deiciar um chá entre a sauna e um banho turco, explorar a oferta do spa são alguns exemplos de como retemperar o corpo e a alma. Visitar a biblioteca é outra alternativa. A envolvente natural e os percursos repletos de espécies arbóreas autóctones servem de enquadramento à piscina exterior aquecida.



mercados ecorurais
Um espaço de vendas e de divulgação.

O projeto Mercado Ecorural assenta numa ideia de ruralidade, tradição e respeito pela natureza, enricando a produção agrícola e de artesanato em pequena escala como complemento à atividade económica. A implementação deste projeto visa a disponibilização de artesanato local e produtos agrícolas de qualidade com a garantia de origem e segurança alimentar, vendidos diretamente pelos produtores e artesãos. Háis que um espaço de vendas, é um espaço de contacto direto com o produtor local.

www.mercadosecorurais.com.pt

LOCAL DE FUNCIONAMENTO:
Mercado Municipal de Coimbra
Miguel Âlv. 51 - 3500-101 COIMBRA

MERCADO SEMANAL:
Sábados, 7h30 às 14h

Mais informações:
Turismo do Oeste - Turismo do Oeste - Rua da Liberdade, 10 - 3500-101 Coimbra - Portugal
www.turismo-do-oeste.pt
www.mercadosecorurais.com.pt

Associações Parceiras:
Associação de Produtores Agrícolas do Oeste
Associação de Artesãos do Oeste
Associação de Turismo do Oeste
Associação de Municípios do Oeste

ALCOBÇA
De fazer ao fazer

Anaquece-se por um concelho onde todos os amantes têm lugar a comemorar pelo seu...

11 JUNHO/JULHO
XXI FESTIVAL DE MÚSICA DE ALCOBÇA
www.alcobca.com

11 AGOSTO
ALCOBÇA SUMMER NIGHTS

2 A 4 AGOSTO
RABISCULTS - BIENAL DE ARTE CONTEMPORÂNEA

AGOSTO
VERÃO EM SÃO MARTINHO São Martinho do Porto

10 A 15 AGOSTO
ALJUBARROTA MEDIEVAL

19 A 25 AGOSTO
FEIRA DE SÃO BERNARDO

26 SET. A 1 OUT.
FEIRA DE SÃO SIMÃO

14 A 17 NOV.
XIV MOSTRA INTERNACIONAL DE DOCES E LICORES

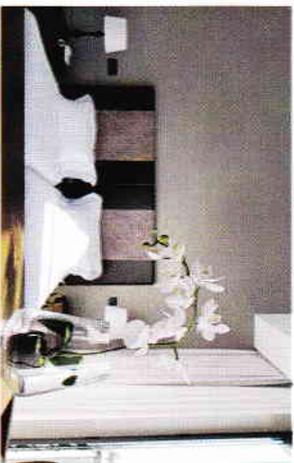
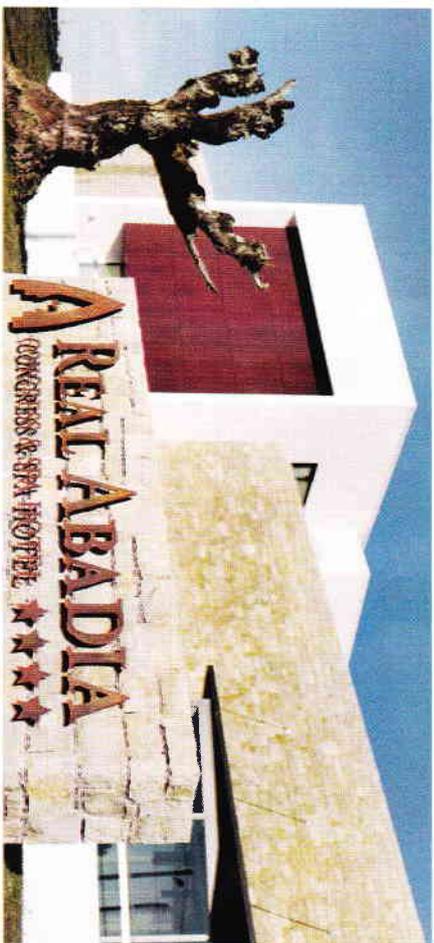
31 DEZ.
PASSAGEM DE ANO São Martinho do Porto

Fica perto da praia e tem a sua praia e comodidades.

www.facebook.com/concelhoalcobca

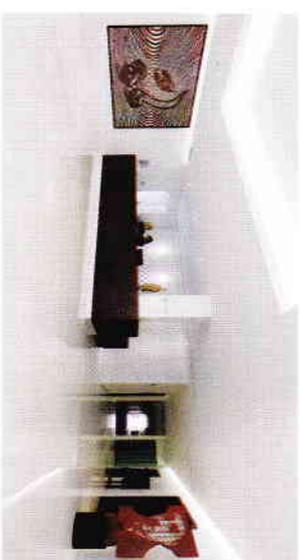
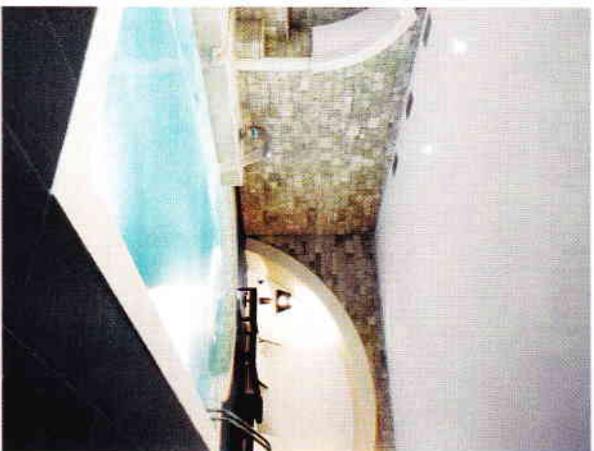
NOVOS EMPREENDIMENTOS

OESTE A CRESCER!



O **Real Abadia Congress & Spa Hotel** abriu as suas portas em abril e convida-o a viver a história da região de Alcobaça, bem como toda a riqueza da cultura cisterciense. A arquitetura, decoração e design concorrem para que o hotel inspire a tranquilidade, luminosidade e criatividade que caracterizam os Monges de Alcobaça.

Tel. 262 580 370
www.realabadiahotel.pt



O **Hotel Vila d' Óbidos Art Garden Hotel Rural & Spa** é o mais recente espaço hoteleiro de 4 estrelas da Região Oeste de Portugal, tem como pano de fundo a mágica paisagem medieval do castelo e oferece um conceito de alojamento baseado na cultura, gastronomia, lazer e bem-estar.

Tel.: 262 003 100
www.hotelviliadobidos.pt



O **Viva Hotel** foi concebido para proporcionar aos seus hóspedes uma atmosfera de tranquilidade e conforto. Ideal para quem procura um local revigorante, este novo espaço oferece um serviço personalizado com qualidade superior, em que o design contemporâneo cria e equilibra um ambiente harmonioso e libertador, ideal para desfrutar de momentos relaxantes.

Tel. 262 959 348
www.vivahotel.pt

