



**34 anos**



**Brindamos aos 34 anos**





# Um caminho feito de “seriedade, rigor, competência e compromisso”

**A FN HOTELARIA ASSINALOU, A 9 DE MARÇO, 34 ANOS DE EXISTÊNCIA. O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DA EMPRESA, JOÃO ABEL DE FREITAS, REALÇA “A SORTE E A FELICIDADE DE ENCONTRAR AS PESSOAS CERTAS E A ARTE DE CONSEGUIR AGLUTINÁ-LAS À VOLTA DESTE PROJECTO FANTÁSTICO QUE É, SEM DÚVIDA, A FN HOTELARIA”.**



Há 34 anos, a FN hotelaria nascia na Rua das Dificuldades, nº 5, no Funchal, morada na altura de João Abel de Freitas, presidente do Conselho de Administração da FN hotelaria. “Quando se começa uma empresa, como processo novo que é, ninguém equaciona se vai durar muito ou se vai durar pouco”, começa por recordar.

A empresa arrancou com cinco pessoas e foi “um processo, de alguma forma, de risco” para João Abel de Freitas e para os sócios de então. “Obviamente que começar uma empresa é sempre uma fase de muita incerteza, mas nós confiámos e acreditámos”, recorda. Hoje, passados estes 34 anos e sem que tal esperassem, a FN hotelaria é uma referência máxima no sector a nível nacional, trabalhando numa série de países por este mundo fora. “Hoje a empresa, nascida na Madeira, com madeirense a trabalhar, tem capacidade para operar em qualquer mercado em igualdade de circunstâncias com as maiores empresas do sector”, reforça.

Neste caminho trilhado, João Abel de Freitas tem momentos que guarda como marcantes, como as primeiras instalações, onde tudo começou, as segundas instalações que foram adquiridas pela empresa e a construção da sede actual da empresa, no Parque Empresarial da Zona Oeste. Há 14 anos, um projecto de restauração no continente ficou comprometido devido a questões burocráticas, mas, com as voltas da vida, foi graças a esse

projecto que a FN hotelaria teve a rampa de lançamento para negócios fora da Madeira. “Foi um desafio muito grande, a nossa internacionalização começou no mercado nacional, hoje muito do nosso trabalho e actividade desenvolve-se a partir da Madeira em território nacional e internacional, ainda que o mercado regional, por todas as razões, continue a merecer todo o nosso carinho e atenção”, refere, apontando que actualmente, em termos nacionais, os projectos de maior visibilidade, qualidade e exigência têm sido realizados por esta empresa. Os exemplos são muitos, como a Cidade do Futebol, a sede da EDP e outros tantos trabalhos, como com grupos como o Grupo Pestana e Porto Bay. “Não há qualquer dúvida de que a empresa alcançou hoje uma implantação e afirmação no mercado que excede as nossas melhores expectativas”.

Quando me pergunta qual o segredo para o sucesso da empresa passados estes anos, eu diria: nos primeiros dez anos, muito trabalho, nos segundos dez anos, muito trabalho e, nos últimos 14 anos, muitíssimo trabalho. Destacaria também a sorte e a felicidade de encontrar as pessoas certas e a arte de conseguir aglutiná-las à volta deste projecto fantástico que é, sem dúvida, a FN hotelaria.

Os princípios e valores que nos nortearam desde o primeiro dia e continuam a fazer parte do nosso ADN foram a seriedade, o rigor, a competência e o compromisso, que são a base

da parceria de confiança que estabelecemos há muito com os nossos clientes internos e externos, bem como com todos os parceiros e players que fazem parte da nossa área de actuação”, reforça.

João Abel de Freitas destaca também, ao longo da história da empresa, a capacidade que têm tido de inovar e de reinventar-se, avançando que, brevemente, a empresa vai envolver-se num projecto de investigação e de inovação que será, de alguma forma, inédita em termos nacionais e internacionais.

Para o futuro perspectivam cada vez mais “vender confiança”. “Esse é o segredo na base do facto de, por exemplo, empresas oriundas de destinos como a Tunísia ou a Argélia, virem encontrar na Madeira as soluções suficientemente competitivas e profissionais adequadas às suas necessidades”, salienta.

Esta empresa, também desde o início, valoriza a área da responsabilidade social. João Abel de Freitas salienta os dois últimos, uma homenagem que fizeram à Gastronomia e à Cozinha, na pessoa dos Chefs, e que está assinalado num mural no Hotel Baía Azul, e o mais recente, em parceria com o Marítimo, através da aquisição de um camarote no estádio para as velhas glórias do clube. “Será um camarote para eles e para a empresa, mas, essencialmente, uma forma de colaborar com o Marítimo e homenagear as velhas glórias do clube”, frisa.

## HISTÓRIA

A Freitas & Neto foi fundada em 1983 com o objectivo de responder às necessidades de um mercado que estava em rápido crescimento na ilha da Madeira. O número crescente de hotéis que surgiam na Região constituía um mercado muito atractivo e, embora já existissem empresas a operar no sector de actividade da instalação e manutenção de equipamentos hoteleiros, a FN hotelaria (designação adoptada a partir de 1995) rapidamente conquistou o seu lugar no panorama dos prestadores de serviços para a hotelaria regional com um serviço diferenciador, baseado na experiência e conhecimento técnico especializado dos seus fundadores.

Além da assistência técnica, a FN hotelaria especializou-se na concepção, instalação e manutenção de equipamentos para hotelaria, restauração e instalações industriais.

Ao acompanhar o desenvolvimento do sector hoteleiro da Região Autónoma da Madeira, a FN hotelaria consolidou igualmente a sua posição no mercado, destacando-se, desde finais dos anos 90, na liderança, tendo colaborado com cerca de 90% das unidades hoteleiras construídas durante esse período.

### Momentos mais relevantes

**1983** | Fundação da Freitas & Neto, Lda.

**Anos 80-90** | Especialização na concepção, instalação e manutenção de equipamentos para hotelaria, restauração e instalações industriais. Acompanhamento do desenvolvimento do sector hoteleiro na Região Autónoma da Madeira

**1995** | Alteração da designação social para FN – Hotelaria, Lda.

**2004** | Diversificação de serviços. Aposta definitiva na internacionalização.

**2012-2014** | Realização da competição culinária FN Kitchen Team Cup (3 edições).

**2014** | Implementação do processo de rebranding que procurou actualizar a imagem de marca da empresa, reflectir toda a sua dinâmica e prepará-la para os novos desafios.

### Índice da Excelência

A FN hotelaria (EFEN – Hotelaria, S.A.) foi uma das organizações distinguidas pelo Índice da Excelência 2016 pelas suas práticas na Gestão de Pessoas:

**1.º** lugar no sector Hotelaria, Turismo, Desporto e Ensino

**8.º** lugar no ranking das pequenas empresas

O Índice da Excelência é um estudo do clima organizacional e desenvolvimento do capital humano, organizado pela consultora Neves de Almeida | HR Consulting, em parceria com as publicações Human Resources Portugal e Executive Digest e o INDEG-ISCTE, a primeira escola de negócios de Portugal.

### Dossier de apresentação

O dossier de apresentação de serviços da FN hotelaria recebeu o grande prémio na categoria ‘Verniz’ nos Papies 2015.

Trata-se de uma iniciativa organizada pela revista doPAPEL, publicação dirigida aos profissionais e empresas de artes gráficas, que visa “premiar a criatividade e execução dos melhores projectos gráficos”. O evento representa uma verdadeira montra do trabalho realizado pelas gráficas e que está na base das peças de comunicação das marcas.

O catálogo da FN hotelaria é uma criação da agência de publicidade madeirense Dupla DP, com impressão da Joartes, Artes Gráficas, Lda., a gráfica premiada neste evento

### Números

**85%** do portfolio de projectos desenvolvidos são externos à ilha da Madeira

**65%** da actividade está relacionada com o equipamento hoteleiro e 35% com instalações ao nível do AVAC

Volume de negócios do último ano: **6.500.000,00 EUR.**

N.º de colaboradores: **48**

### Estrelas Michelin

À medida que aumenta o número de estrelas Michelin atribuídas a restaurantes portugueses, aumenta o nosso orgulho de os termos, muitos deles, como nossos clientes:

- Il Gallo D'Oro / PortoBay Hotels & Resorts (Funchal, Chef Benoît Sinthon)
- The Yeatman (Vila Nova de Gaia, Chef Ricardo Costa)
- Casa de Chá da Boa Nova (Leça da Palmeira, Chef Rui Paula)
- Hotel Fortaleza do Guincho - Relais & Chateaux (Cascais, Chef Miguel Rocha Vieira)
- L'AND Vineyards (Montemor-o-Novo, Chef Miguel Laffan)
- LOCO Restaurante (Lisboa, Chef Alexandre Silva)
- Restaurante Pedro Lemos (Porto, Chef Pedro Lemos)
- William (Funchal, chefs Luís Pestana e Joachim Koerper) Belmond Reid's Palace



# Internacionalização é para continuar

**Qual o peso da FN hotelaria em termos regionais, nacionais e internacionais neste sector em que se insere?**

Não há dúvida de que hoje a realidade da empresa, em termos de mercados onde opera, divide-se por uma realidade regional, nacional e internacional já há alguns anos. É difícil estabelecer um padrão da actividade pelos diferentes mercados porque, sendo a nossa empresa especializada e focada, em termos de serviços, em projectos, a realidade de ano para ano varia em função dos projectos em que estamos envolvidos. Contudo, não há dúvida nenhuma de que cada vez mais os mercados nacional e internacional têm um peso muito significativo naquilo que é a actividade anual da empresa. Com o início de actividade da nova especialidade – AVAC –, e que já lá vão quatro ou cinco anos, voltámos a ter também um maior peso de actividade ao nível do mercado regional. Aliás, cá na Madeira temos vindo a fazer as maiores obras nessa especialidade.

**Enquanto director comercial, o que considera que distingue a FN hotelaria no mercado deste sector?**

O ADN da empresa está muito focado na satisfação dos nossos clientes, está assente

em princípios e valores nos quais acreditamos e nos regemos. O facto de termos nascido num mercado de menores dimensões e termos crescido nesse mesmo mercado, durante muitos anos obrigou a que se trabalhasse consecutivamente com os mesmos clientes. Isso só é possível com relações de seriedade, honestidade, cumprimento, parceria, de ganhos mútuos para ambas as partes. Isso é o que sustenta as relações de médio/longo prazo que é aquilo que ainda hoje mantemos, quer seja com os nossos fornecedores, com as pessoas que aqui trabalham e os nossos clientes. As pessoas, quando procuram a nossa empresa, sabem que aqui encontram cumprimento dos compromissos, serviço personalizado, atenção, know-how, competência técnica, especialização. É um relacionamento que vai muito além da mera transacção comercial.

**E também porque são uma empresa em constante processo de inovação...**

Exactamente. Isso é o que depois nos permite continuar a diferenciar dos demais, a preocupação em inovar, ao nível da sustentabilidade, das questões ambientais, da responsabilidade social, todo esse conjunto que, no fundo, faz aquilo que é a FN hotelaria e os clientes valorizam. Com 34 anos,



**ENTREVISTA AO DIRECTOR COMERCIAL DA FN HOTELARIA, JOÃO ABEL DE FREITAS**

somos das empresas mais antigas a nível nacional e o facto de sermos os mesmos desde o primeiro dia também faz com que, neste período que se passou de crise, as pessoas passassem a ter um outro tipo de cuidado quando toca a seleccionar o parceiro para tratar da sua instalação e mantê-la depois de efectuada.

**A nível de internacionalização, até onde já foram?**

A internacionalização é um processo de aprendizagem contínua e de adaptação constante. Nós iniciámos essa experiência com um projecto já lá vão muitos anos em Cabo Verde, com a Escola de Hotelaria de Cabo Verde. Nesse mercado temos tido oportunidade de trabalhar de forma constante ao nível da hotelaria e em projectos considerados determinantes para as infraestruturas públicas que também lá se vão desenvolvendo. Neste momento, por exemplo, estamos a efectuar a instalação do Hotel Hilton da Ilha do Sal, que será, sem dúvida, o hotel de maior qualidade hoje em Cabo Verde. Também temos tido oportunidades em São Tomé e Príncipe, para o Grupo Pestana e HBD, bem como experiências pontuais no Gabão, Guiné Equatorial, Angola, Brasil, nas ilhas Maurícias. Ultimamente, a Tunísia, Argélia, Marrocos tam-

bém são mercados onde temos conseguido ter uma presença um pouco para além de uma situação pontual. Temos alguma expectativa de que esses mercados possam ter algum desenvolvimento, embora sejam mercados de risco e dependentes da estabilidade, segurança, factores que, de um dia para outro, se alteram. Também já trabalhamos na Europa (Espanha, Inglaterra), com um grupo com quem trabalhamos já há muitos anos, o Grupo Pestana. A internacionalização para nós é uma realidade que não se vai alterar, será certamente para continuar. Seja onde for que surja um projecto, estamos disponíveis para avaliar a nossa capacidade para ir executar o trabalho, sempre através de parcerias locais que garantam uma proximidade numa prestação de serviço pós-venda ao cliente nos padrões que estamos habituados a efectuar.

**Uma mensagem para os clientes e colaboradores da FN hotelaria.**

Em primeiro lugar, um agradecimento pelo que foi feito nestes 34 anos e desejar que se possa, no mínimo, fazer igual para os próximos 34 anos. Para isso precisamos de todos eles, de quem aqui trabalha, porque ninguém faz nada sozinho, todas as pessoas são importantes, em qualquer uma das funções da empresa.

PUBLICIDADE

**PESTANA GROUP**

A equipa do Pestana Group felicita a **FN - Hotelaria**

**34º aniversário**

**THE TIME OF YOUR LIFE**

pestana.com

PESTANA HOTELS & RESORTS

PESTANA Pousadas de Portugal

PESTANA COLLECTION HOTELS

PESTANA CR7 LIFESTYLE HOTELS

PESTANA RESIDENCES

CASINO DA MADEIRA

PESTANA GOLF RESORTS

PESTANA VACATION CLUB



# Os trabalhos e projectos no país e pelo mundo



- No que diz respeito a trabalhos des- envolvidos, há a destacar o primeiro grande projecto de referência a nível nacional que foi a remodelação do **Hotel Sheraton Lisboa**, bem como as di- versas unidades hoteleiras realizadas para o Grupo **Pestana**, entre as quais muitas **Pousadas de Portugal**, nomea- damente, **Pestana Palácio do Freixo**, **Pestana Cidadela Cascais**, **Pousada Palácio de Estói** em Tavira, **Pousada de Viseu**, **Pousada de Lisboa**, na Praça do Comércio, e, mais recentemente, a colaboração com a marca **Pestana CR7**.

- Outras importantes referências são os hotéis do Grupo **PortoBay** (PortoBay Liberdade e PortoBay Marquês). No entanto, e ao nível da hotelaria, prova- velmente o mais marcante terá sido, sem dúvida, o trabalho desenvolvido no **Conrad Algarve**, do Grupo Hilton, pela dimensão e pela exigência técnica.

- A actividade da empresa não se re- sume aos grandes projectos hoteleiros, mas também à restauração de elevado nível, como são exemplos e referências o **Restaurante Solar dos Presuntos**, o **Restaurante Loco** e todo o trabalho rea- lizado no **Mercado da Ribeira** para a Ti- me Out e renomados Chefs, como **Chef Miguel Castro Silva**, **Chef Alexandre Sil- va**, **Chef Marlene Vieira**, **Chef Miguel Laffan** e **Chef Susana Felicidade**. Não podemos deixar de salientar, desde logo, a nível nacional, a **Cidade do Fute- bol** no Jamor para a Federação Portu- guesa de Futebol e os novos restauran- tes do conceituado **Chef Kiko Martins**, em Lisboa: **A Sala**, **O Talho**, **A Ceviche- ria**, **O Asiático**.

- Tem sido também uma parceria de enorme sucesso o trabalho conjunto que o Grupo DHM **Discovery Hotel Manage- ment** e a FN hotelaria têm desenvolvido, com a realização das seguintes obras: o **Six Senses Douro Valley**, os hotéis **AZOR** e o **Furnas Boutique Hotel**, nos **Açores**, o **Vila Monte Farm House** e o **Praia Verde Boutique Hotel**, ambos no Algarve, rece- beram equipamentos fornecidos e insta- lados pela FN hotelaria.

- Pelo Algarve, há ainda a destacar o fornecimento e instalação dos equipa- mentos de cozinha, bar, buffets e eco- nomato do **Vilamoura Garden Hotel** e do **Macdonald Monchique Resort & Spa**, propriedade da cadeia Macdonald Hotels & Resorts, a maior cadeia de gestão de operadores de hotéis do Reino Unido.

**Mais recentemente, destacam- se os seguintes projectos, al- guns dos quais ainda a decorrer:**

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos hoteleiros para o hotel de apartamentos 5 estrelas **The Luminares**, cujos restaurantes estão sob a alçada do **Chef Miguel Castro Silva (Lisboa)**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos para a remodelação da cafe- taria do **Museu Calouste Gulbenkian (Lisboa)**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos para a remodelação do res- taurante do **Museu do Oriente (Lisboa)**;

- fornecimento e instalação do equipa- mento de cozinha para o novo restauran- te da **Chef Susana Felicidade (Lisboa)**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha, copa, bar e econo- mato do novo restaurante dos **Chefs Marlene Vieira e João Sá (Lisboa)**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha, copa, bar e show cooking no âmbito da remodelação do Hotel **Caminhos de Santiago (Santiago do Cacém)**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha, copas, bares, re- feitório, câmaras frigoríficas, economato do hotel **A Brasileira (Porto)**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha para o **restaurante Três Séculos**, no hotel **The Yeatman (Vila Nova de Gaia)**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha, copa, bar, câma- ras frigoríficas e economato para o **Club House** do **Hotel Royal Óbidos (Óbidos)**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha, copas, bar, econo- mato e câmaras frigoríficas para o espa- ço **Jncquoi (Fashion Clinic)** que surgirá em Lisboa em breve;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos no âmbito da remodelação de uma cozinha, bem como da copa da cozinha geral **Hotel Vidamar Algarve (Albufeira)**;



Além do equipamento hoteleiro, e rela- tivamente à área de aquecimento, ventila- ção e ar condicionado (**AVAC**) temos vin- do a desenvolver um conjunto de inter- venções no território continental, no âm- bito de projectos da área da restauração.

## Internacional

- Internacionalmente, a FN hotelaria continua ligada a marcas como a Holiday Inn, para a qual está a trabalhar na **Argé- lia**, ou o grupo Concorde Hotels & Re- sorts, para o qual forneceu e instalou os equipamentos de cozinhas, buffets e câ- maras frigoríficas do Green Park Palace Hotel, na **Tunísia**.

- Em **Cabo Verde**, tem tido uma pre- sença constante desde a intervenção na **Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde (EHTCV)**. Seguiu-se a instalação dos equipamentos hoteleiros do **Oásis Atlântico Salinas Sea**. Depois do traba- lho desenvolvido no Conrad Algarve, o grupo Hilton voltou a seleccionar a FN ho-

telaria para equipar o **hotel Hilton, na ilha do Sal, em Cabo Verde**. É um projeto de dimensão significativa, com um eleva- díssimo nível de exigência técnica.

- A FN hotelaria foi também a empre- sa responsável pelo fornecimento dos equipamentos de cozinha e self-service para a fábrica de águas e cervejas do grupo **Sodiba em Angola**.

- Em **São Tomé** (na ilha de Príncipe), estamos a iniciar o processo de forneci- mento e instalação de equipamentos para o novo hotel Sundy Beach, proprie- dade do Grupo HBD.

## Madeira

Destacam-se os seguintes projectos mais recentes:

- fornecimento e instalação de equi- pamentos para cozinha, preparação, co- pas, buffet, bares, câmaras frigoríficas do hotel **Bafa Azul**;

- fornecimento e instalação de equi- pamentos para cozinha, buffet, copas,

bares, preparação, pastelaria, câmaras frigoríficas, economato, refeitório e la- vandaria do **Castanheiro Boutique Hotel**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha, bar e buffet no âmbito da remodelação do antigo hotel Santa Ca- tarina, agora **Santa Cruz Village Hotel**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha e bar da piscina do **Belmond Reid's Palace**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de refrigeração e climatização para diversas zonas da fábrica da **Em- presa Madeirense de Tabacos**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha do restaurante do **Babosas Village**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos de cozinha para o restaurante **Spotlight**;

- fornecimento e instalação dos equi- pamentos para buffets, bares e câmaras frigoríficas para a remodelação do **Hotel Girassol**;

- remodelação da cozinha e copa do restaurante 'Blue Lagoon' do hotel **Cliff Bay**;

- remodelação de bares e buffets do antigo Regency Palace, agora **Pestana Royal Resort**;

- remodelação da copa do hotel **Pes- tana Bay**;

- ampliação do buffet Hotel **Savoy Gardens**;

**Relativamente ao fornecimento e montagem de instalações mecânicas de AVAC, destacam-se:**

- Enotel Quinta do Sol
- Dilectus - Assicom
- Savoy Saccharum
- Castanheiro Boutique Hotel
- Savoy Gardens
- Diário Notícias
- Baía Azul
- Terrace Mar Suite Hotel
- Enotel Lido
- Hotel Vidamar
- Belmond Reid's Palace
- Alto Lido



foto: © Paulo Barata





LISBOA > PORTOBAY MARQUÊS

## 2º HOTEL EM LISBOA

“... home is also a feeling !!”

book@portobay.pt . +351 291 708 750 . www.portobay.com

PORTOBAY HOTELS & RESORTS > PORTUGAL : lisboa, madeira, algarve . BRASIL : são paulo, rio de janeiro, búzios e ...

f t i s y



# A aposta na diferenciação e nas competências da empresa

**PARA ALÉM DO ALARGAMENTO DA SUA ACTIVIDADE EM TERMOS DE CORE BUSINESS, A FN HOTELARIA APOSTOU, HÁ CERCA DE CINCO ANOS, NA DIFERENCIAÇÃO E AUMENTO DE COMPETÊNCIAS, COMO É EXEMPLO A ACTIVIDADE AVAC.**

A estratégia da FN hotelaria não se limitou ao alargamento da sua actividade em termos de core business a novos mercados, como também passou pela diferenciação e aumento das competências da sua estrutura, como é exemplo a actividade do Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado (AVAC).

Numa perspectiva de diversificação de serviços, a FN hotelaria tem vindo a desenvolver soluções de engenharia nessa

área, no âmbito da qual é de realçar um conjunto de realizações na ilha da Madeira e em território continental.

"A vida das pessoas, hoje em dia, é passada muitas horas no interior dos edifícios, o tipo de conforto, o clima que precisamos de ter para o nosso bem-estar é muito importante", começa por explicar o Director de Produção e responsável pelo serviço AVAC na empresa, Paulo Fernandes, daí a importância da qualidade das condições de climatização vulgarmente conhecidas.

Em termos regionais, na parte hoteleira existe uma necessidade de reabilitação. "Os edifícios ciclicamente precisam de ser reabilitados, nomeadamente os hotéis, sendo que, neste momento, temos em carteira duas reabilitações de hotéis, fizemos recentemente, no Baía Azul, uma reabilitação do hotel e claramente, em termos de mercado, essa é uma aposta nossa porque, de algum modo, a confiança dos nossos clientes leva-nos a acreditar que isso será uma realidade", frisa. Em termos de obras novas, tudo depende do "ambiente económico, do clima de confiança, pese embora o sector do turismo, na Madeira, em particular, esteja em alta e existam muito interesse dos promotores em fazer investimentos e melhorias". "O



AVAC é uma necessidade dos edifícios e, portanto, acreditamos que irá crescer na medida em que houver crescimento económico", refere.

Para além da exigência regulamentar, sempre que é possível, há uma componente forte de aportar formação ao pessoal. "Os nossos quadros vão frequentemente a feiras, colóquios, a formação tem vários níveis, não só do pessoal que anda no terreno, como também da nossa parte, enquanto decisores, para poder conhecer o que de melhor existe e mostrar ao cliente num próximo cliente", defende.

Para além de trabalhos na Região, o FN hotelaria também já tem feitos trabalhos de AVAC no continente. "Já fizemos obras no continente, mas consideramos que ainda há muito trabalho de AVAC a fazer na Madeira", explica.

Enquanto Director de Produção, considera que a FN hotelaria distingue-se por "um forte compromisso com o cliente". "Aquilo a que a empresa se compromete, faz", reforça, salientando que os compromissos são "a todos os níveis". "De uma forma geral, diria que a FN hotelaria, com a experiência e a cultura que tem, está capaz de abraçar qualquer tipo de projecto, a nível nacional e internacional", constata.



**MARLENE VIEIRA**



**SABOR**  
da SAIER  
PORTUGUES

"Alma do Norte, mão firme para a cozinha tradicional portuguesa e um génio a recriar a nossa gastronomia." Assim podemos definir Marlene Vieira, Chefe portuguesa com um percurso de 20 anos feito em vários restaurantes de luxo.

Hoje, tem no seu espaço no Timeout Market, o melhor do receituário nacional, tanto em petiscos como em pratos consistentes.

"Ao longo do meu percurso como chefe de cozinha aprendi a rodear-me dos melhores players no mercado! E por isso escolhi a fn hotelaria!"



**QUERO CONGRATULAR O JOÃO ABEL DE FREITAS POR MAIS UM ANIVERSÁRIO! QUE DISFRUTEMOS DE MUITOS E LONGOS SUCESSOS, NA SUA COMPANHIA**

 **fn**  
hotelaria



## TESTEMUNHOS

### Quatro empresas fizeram questão de prestar o justo tributo à FN hotelaria

Ao ver os seus serviços da FN hotelaria serem requisitados em diferentes zonas do globo, como acontece actualmente, o seu principal timoneiro não perde a serenidade nem por um momento. “Isso representa maior cuidado e maior responsabilidade”, interpreta João Abel de Freitas, que em 1983 fundava a Freitas & Neto ao lado de Jorge dos Reis Ribeiro, Júlio Semião e José Ferreira Lopes Neto.

Os tempos eram outros, mas a diferenciação de outrora continua a ser o segredo de hoje. “Quando essas empresas chegam até nós, fundamentalmente, vêm comprar ‘confiança’, isto porque ouviram falar ou porque alguém lhes deu uma recomendação. Não podemos defraudar as suas expectativas que normalmente são mais altas, daí a exigência de um cuidado, se possível, maior. Começar na Madeira e hoje sermos uma empresa de referência a nível global, dá-

nos muita motivação” — revela João Abel de Freitas.

São inúmeras as referências elogiosas ao trabalho desenvolvido pela FN hotelaria, provindas de quem recorreu aos seus serviços e acabou satisfeito com o resultado final e com o acompanhamento posterior. São palavras que vão muito para além da mera cortesia. Ao longo dos anos, e das circunstâncias, são muitas as empresas que fazem questão de salientar essa relação de confiança e de eterno reconhecimento.

Hoje, nesta edição especial no DIÁRIO, foram quatro as organizações empresariais — Grupo Pestana, Porto Bay, Savoy e ‘Marlene Vieira’ — que viabilizaram este tributo à FN hotelaria e ao seu líder, João Abel de Freitas, à passagem dos 34 anos da empresa. Uma disponibilidade que não surpreende, antes reforça a imagem de uns e de outros.



### “Para a Câmara Municipal é uma honra estar ao lado dos melhores do Funchal”

O grupo FN hotelaria chegou a esse patamar por mérito próprio, ao longo destes 34 anos, mercê de uma aposta certa na excelência da oferta, na modernização do serviço e na inovação e diversificação de experiências, algo que, se me permitem, esta Autarquia e o grupo têm em comum.

A qualificação do Funchal como um dos melhores destinos turísticos do mundo é um desafio que nos toca a todos e em relação ao qual temos de trabalhar em cunha, com dedicação, compromisso e engenho totais.

Se à Câmara Municipal do Funchal compete definir um rumo, contagiar os parceiros e criar condições para que a cidade prospere a nível económico, no comércio, como no turismo e nos serviços, serão os operadores a terem sempre a última palavra, consoante for a sua capacidade empreendedora, a sua criatividade, a sua competência e o seu poder para gerar empregabilidade.

O grupo FN hotelaria tem prestado um enorme serviço ao turismo madeirense, com inovação, através de equipamentos de enorme qualidade para a hotelaria e restauração madeirense, mas, acima de tudo, com a vontade de querer fazer sempre melhor, melhor para os seus clientes, e melhor para o nosso turismo.

O que me cabe enaltecer neste aniversário é que o grupo FN hotelaria é o paradigma do parceiro que queremos ter. Um parceiro que sabe identificar as oportunidades, para potenciar as suas forças. Um parceiro que continua a cumprir o seu papel com um fôlego invejável e uma mestria inabalável. Como se tivesse começado ontem.



Na pessoa do seu Presidente do Conselho de Administração, João Abel de Freitas, grande empresário e empreendedor, desejamos os maiores sucessos e que se repitam mais 34 anos de trabalho e dedicação.

O Grupo FN hotelaria é o exemplo do Funchal que queremos continuar a construir.

É um privilégio construí-lo juntos”.

**O Presidente da Câmara Municipal do Funchal  
Paulo Alexandre Nascimento Cafôfo**

PUBLICIDADE

  
**SAVOY**  
 HOTELS & RESORTS

A SAVOY HOTELS & RESORTS felicita  
 o parceiro de negócios FN Hotelaria pelos 34 anos ao serviço dos madeirenses.

[www.savoyresorts.com](http://www.savoyresorts.com)

ROYAL SAVOY | SAVOY CALHETA BEACH | SAVOY GARDENS | SAVOY SACCHARUM



## TESTEMUNHOS

# O trabalho e a qualidade reconhecida da FN hotelaria

**QUER POR PROFISSIONAIS DA CASA OU POR CLIENTES, A QUALIDADE, SERIEDADE, RIGOR E SENTIDO DE FAMÍLIA DESTA EMPRESA SÃO CARACTERÍSTICAS RECONHECIDAS POR MUITAS PESSOAS QUE JÁ TRABALHARAM OU CONTINUAM A TER UMA LIGAÇÃO A ESTA EMPRESA.**

**“Eu trabalho aqui há um ano e tem sido uma experiência boa porque é uma empresa que motiva os funcionários, que se preocupa com eles. É uma empresa com muita história e recai-nos também aí alguma responsabilidade para darmos continuidade e fazer um bom trabalho como tem sido feito até agora. Eu já conhecia a FN hotelaria, sempre achei que era uma empresa que se pautava muito pela qualidade e, quando surgiu a oportunidade, candidatei-me. Estou a gostar muito”.**



Henrique Rosa  
Trabalhador na secção de Armazém da FN hotelaria  
(funcionário mais novo da empresa)

**“Neste momento já estou reformado há cerca de um ano, mas trabalhei na FN hotelaria deste o início durante 33 anos. Tenho boas recordações desta empresa, tanto que, de vez em quando, venho cá fazer uma visita ao pessoal. Eu acho que esta é uma empresa com futuro e muita potencialidade, sempre foi desde início. Aqui trabalhei como técnico de aparelhos de gás. Este foi o emprego em que estive mais tempo. Na minha vida tive apenas dois. Deixei uma família aqui”.**



Rui Sousa  
Antigo técnico da FN hotelaria (já reformado)

**“Conheço a empresa há bastantes anos e tenho trabalho intensamente nos últimos quatro anos com a FN hotelaria. Tem corrido muito bem. Esta colaboração tem corrido muito bem, em projectos interessantes e outros complexos também. Em termos de inovação, é uma empresa sempre aberta e à procura de inovar. Destaco**



**as várias partes do projecto, em particular a parte da manutenção em que muitas empresas falham, mas, da parte da FN hotelaria, temos tido uma experiência muito positiva”.**

Miguel Castro e Silva  
Chef nos restaurantes Mercado da Ribeira Time Out, Less, by Miguel Castro e Silva, deCastro Gaia e deCastro Flores

**“A FN hotelaria mostrou-me um mundo que eu pensei que não existisse, que é este mundo profissional da parte técnica. [...] Eu trabalho com eles já há alguns anos, com coisas muito esporádicas. Este [(restaurante no Mercado da Ribeira)] foi o primeiro espaço para o qual os contratei para me ajudarem a montar a minha cozinha. Entretanto, já estamos a abrir outro espaço [...]. E nunca mais na vida vou trabalhar com ninguém sem ser a FN hotelaria. Porquê? Porque eles, apesar de estarem na Madeira, conseguem fazer coisas que empresas que estão cá no continente não conseguem fazer: prestam assistência; têm uma parte comercial que, como costume dizer, trabalha muito com o coração; eles são meus amigos.”**



Alexandre Silva  
Chef no Restaurante Loco

**“Para manter o bom ritmo de construção das novas unidades, o Grupo tem como política apostar nas relações de médio e longo prazo com fornecedores que dêem garantias de efectuar um trabalho de qualidade e dentro dos prazos estabelecidos. Com estes fornecedores a relação deixa de ser somente de fornecimento de materiais e estabelece-se uma verdadeira parceria. A principal vantagem nesta parceria é cada um poder desenvolver o seu negócio beneficiando do know-how específico do parceiro. Deste modo [...] todas as empresas envolvidas na parceria beneficiam. É neste contexto que o Grupo Pestana, seja na construção de novas unidades, seja na remodelação, tem vindo a privilegiar a parceria com a FN hotelaria na área da sua especialidade que o relacionamento ao longo dos anos tem vindo a cimentar.”**



Dionísio Pestana  
Presidente do Pestana Hotel Group

**“Em primeiro lugar a postura pessoal, toda ela reveladora da credibilidade do homem que está à frente. Em segundo lugar, de uma resposta técnica que o grupo tem dado em termos de fornecimentos e de manutenção junto dos seus parceiros hoteleiros, no caso, junto do Porto Bay. E em terceiro lugar, a capacidade que tem tido no acompanhamento da inovação da hotelaria à escala mundial. A FN hotelaria tem sabido estar, tem sabido prospectar suficientemente, para acompanhar o que é a inovação no mundo da oferta hoteleira e essas são fundamentalmente as razões por que tenho a enaltecer essa colaboração do Porto Bay e FN hotelaria.”**



António Trindade  
Presidente do grupo PortoBay Hotels & Resorts

**“Nós acreditamos que uma abertura desta dimensão tem um grande potencial para o grupo. Se olhar para o Conrad Algarve, o conceito foi criar um palácio português do século XVIII, com elementos que se ligam com a cultura portuguesa, por exemplo, nos motivos mouriscos, que se encontram na entrada. [...] Nós estávamos à procura de novas empresas no mercado e encontrámos a FN Hotelaria, que foi recomendada, e verificamos que em termos de qualidade de oferta, e tendo em conta os padrões da Hilton, seriam uns bons parceiros para concluir este projecto. [...] Primeiro do que tudo acho que foram muito profissionais. [...] Esse processo foi bastante tranquilo e nessa perspectiva estou muito satisfeito com o trabalho que fizeram.”**



Joachim Hartl  
ex-Director-geral do Conrad Algarve  
(em entrevista ao Diário de Notícias Madeira a 02-12-2012, a propósito da abertura do hotel)

**“Foi um grande prazer trabalhar com a FN hotelaria. Tem uma equipa eficiente e profissional, que se preocupa com todos os detalhes e está sempre disponível para quaisquer necessidades ou solicitações. Portugal deve orgulhar-se desta equipa. De-sejo-lhes muito sucesso.”**



Ramzy Kessissa  
Director-geral do hotel Concorde Green Park Palace