

## Empresas & Negócios

### Take-away e menu de Páscoa no Hotel Vila Galé

**PÁSCOAS** O Vila Galé alargou o serviço de take away aos hotéis Vila Galé Coimbra e Vila Galé Évora e preparou uma sugestão especial para a Páscoa. Foi ainda introduzido um menu Nep, pensado para as crianças. O menu para take away inclui cinco sopas, com preço por dose de 200 ml de 1,50 euros, várias sugestões de pratos de peixe e carne, desde seis euros por porção de 400 grs. e diferentes acompanhamentos com preços de 2,50 euros por dose de 100g. Com o valor de 3 euros, estão também disponíveis cinco sobremesas. O novo menu Nep, inspirado no Nep, a mascote infantil dos hotéis Vila Galé, está disponível por 6 euros, com entrada, prato, sobremesa e bebida incluídos.

Através do take away, é ainda possível pedir bebidas, incluindo os vinhos Santa Vitória da gama Versátil por 3,50 euros (branco, tinto ou rosé, de 75 cl), que podem também ser adquiridos à caixa. Os clientes podem fazer as suas encomendas para os almoços até às 22h00 do dia anterior e para os jantares até às 12h00 do próprio dia, através dos seguintes contactos: Vila Galé Coimbra: 925 778 142 ou coimbra.reservas2@vilagalé.com

O levantamento pode ser feito entre as 12h00 e as 22h00,



**O serviço de take-away pode ser entregue pela Uber Eats**

garantindo todas as condições de segurança e higiene e as normas indicadas pela Direcção Geral de Saúde. Este serviço está também já disponível para pedidos através do Uber Eats. Para a Páscoa, foi preparado um menu de take away especial que propõe o tradicional cabrito no forno ou bacalhau com brócolos, ambos a 10 euros por dose de 400 g. Haverá ainda creme de espargos com presunto e aletria. As encomendas deste menu terão de ser feitas com a necessária antecipação e podem ser levantadas nos hotéis no domingo de Páscoa, entre as 10h00 e as 14h00. ◀

### CTCV com formação sobre limpeza em fábricas

**COIMBRA** O Centro Tecnológico da Cerâmica e do Vidro promove na próxima terça-feira, entre as 9h30 e as 13h00, uma formação intitulada "Organização e Limpeza dos Postos de Trabalho em unidades industriais no contexto actual de pandemia - O que deve ser feito?". Trata-se de uma temática particularmente importante na actual conjuntura. DE resto, postos de trabalhos organizados melhoram a produtividade e a organização das tarefas, ao mesmo tempo que facilitam processos de limpeza e higienização dos espaços. A prevenção, segurança

e disciplina de cada um, aliada com postos de trabalho limpos, organizados, melhora, através de um comportamento natural e sem investimentos ou custos para as empresas, a produtividade e a qualidade de vida das pessoas, criando ambientes de trabalho mais saudáveis. Nesta formação de curta duração, usando casos práticos de implementação, o CTCV vai apoiar as empresas na implementação de acções imediatas, ajustadas ao contexto actual. As inscrições podem ser efectuadas através do mail [formacao@ctcv.pt](mailto:formacao@ctcv.pt) ◀

## Centromarca oferece salas de pressão negativa

**Resposta** Principais hospitais de Coimbra, Lisboa e Porto recebem salas de pressão negativa, num valor total de 50 mil euros

A Centromarca - Associação Portuguesa de Empresas de Produtos de Marca une os esforços dos seus 52 associados numa acção solidária para ajudar a colmatar a necessidade de Salas de Pressão Negativa no Sistema Nacional de Saúde. Hospitais de Lisboa, Porto e Coimbra recebem estes equipamentos, num valor total de cerca de 50 mil euros, no decurso desta semana. «Prendemos contribuir para quem está na linha da frente a combater a pandemia do Covid-19 em Portugal. Fomos alertados para a carência destas Salas de Pressão Negativa nas principais unidades hospitalares e decidimos contribuir nesse sentido», afirma Pedro Pimentel, director-geral da Centromarca.

Identificados três hospitais cuja emergência nesta compra era maior - Hospital de Santo António (Porto), Centro Hospitalar e Universitário de Coimbra e Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte (que integra os Hospitais de Santa Maria e Pulido Valente) -, a Centromarca encomendou os

### Auchan entrega cabazes a 21 hospitais

Durante a Páscoa, a Auchan Retail Portugal vai apoiar 21 hospitais portugueses, através da oferta de produtos sazonais para que os profissionais de saúde possam celebrar esta quadra festiva.

**BIOcap**  
isolador de infeções aéreas

Estrutura metálica fácil de instalar

Cobertura em material polimérico transparente

Alarme visual e acústico em caso de perigo

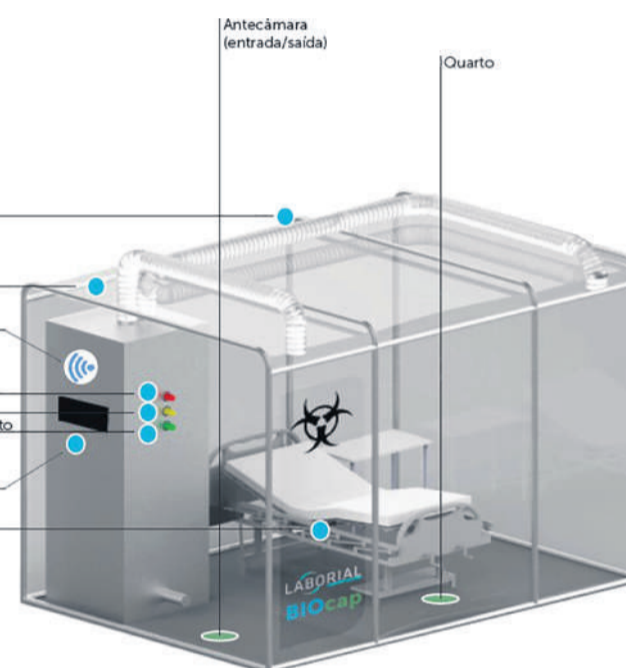
Vermelho Luz de indicação de Perigo

Amarelo Luz de indicação de aviso

Verde Luz de indicação de funcionamento correto

Painel de controle com indicação da pressão relativa em tempo real

Sistema selado de Porta dupla (Entrada / Saída)



**Os equipamentos** foram encomendados a um fabricante do Porto

equipamentos a um fabricante português com sede no Porto.

Concebidas e desenvolvidas por especialistas portugueses e quase exclusivamente de materiais produzidos em Portugal, as salas vão ser entregues para imediata instalação durante esta semana. «Trata-se de uma resposta eficaz e em tempo útil aos problemas sen-

tidos, a somar à boa gestão que o sistema de saúde está a fazer perante esta crise inédita e avassaladora. Esta gestão é também um sinal positivo que o país dá ao mundo, fundamental para o difícil período de regresso à normalidade e de recuperação económica que vamos atravessar», conclui Pedro Pimentel.

As salas de pressão negativa funcionam através de um sistema de ventilação que permite a renovação contínua do ar e a manutenção da pressão atmosférica a níveis mais baixos do que os restantes espaços dos hospitais. O objectivo é impedir que o ar contaminado saia, e que o vírus se espalhe e infecte. ◀

## Crioestaminal adia pagamento dos serviços

**CRIOPRESERVAÇÃO** Tendo em conta o contexto actual, a Crioestaminal, laboratório de criopreservação líder em Portugal e um dos maiores da Europa, permite que os futuros pais tenham acesso ao serviço de criopreservação das células estaminais do seu bebé, sem investimento imediato, disponibilizando três opções distintas de acessibilidade.

A primeira opção é adiar o pagamento, para famílias cujos bebés nasçam nos próximos



**A Crioestaminal** tem sede em Cantanhede

três meses o pagamento do serviço de processamento e criopreservação poderá ser efectuado apenas em Julho sem qualquer encargo adicional. Outra opção é pagar agora apenas o valor correspondente ao processamento das células estaminais (menos de 50% do valor habitual) pagando a criopreservação por 25 anos através de valores anuais acessíveis. Outra alternativa é a de as famílias poderem continuar a optar por pagar o serviço em prestações até 60 meses. As células estaminais são uma opção terapêutica para mais de 80 doenças. Para mais informações consulte <https://www.crioestaminal.pt/> ◀