

Categorizado | [Notícias](#)

Tags | [FN hotelaria](#)



PUB

[FN hotelaria com imagem de marca renovada](#)

Publicado a 10 Março 2014 por João Toledo

O objetivo é refletir os desafios de expansão geográfica e diversificação de serviços que atualmente são a realidade da atividade da empresa.



Para a acompanhar nos desafios de expansão geográfica e diversificação de serviços que atualmente são a realidade da atividade da empresa, a FN hotelaria apresenta uma imagem de marca renovada. Desta forma, o novo logótipo procura traduzir toda a dinâmica que caracteriza a FN hotelaria, que hoje é, fundamentalmente, uma empresa vocacionada para a comercialização de soluções.

A nova imagem de marca visa igualmente reforçar factores como a diferenciação e a multiplicidade de áreas de intervenção – consultoria, projecto, engenharia, instalação e manutenção de equipamentos nas seguintes vertentes: cozinhas industriais, instalações de frio, lavandarias, soluções de AVAC, gestão de energia e mobiliário.

Atualmente, “além da confiança que clientes, fornecedores e parceiros depositam na marca, o que diferencia a FN hotelaria é sobretudo a capacidade de reinventar-se, diversificar actividades, desenvolver competências e capacidade produtiva”, destaca a empresa.

Ao completar 31 anos de existência, assinalados no passado dia 9 de março, o maior desafio da FN hotelaria é a aposta definitiva na internacionalização e, cada vez mais, assumir o slogan que norteia a empresa: “FN hotelaria, uma empresa do mundo”.

FN Kitchen Team Cup terá 2.ª edição

Registe-se que, em 2014, realiza-se a 2.ª edição da competição culinária FN Kitchen Team Cup, que terá como tema “A Gastronomia e os produtos regionais”.

Depois do sucesso alcançado em 2012, a FN hotelaria procura continuar próxima da comunidade, no âmbito dos sectores em que atua, e contribuir para a promoção da nossa gastronomia através da realização de um concurso de culinária, cujo início está previsto para abril de 2014”, aponta a FN hotelaria.

As inscrições decorrem de 10 a 21 de março e as várias eliminatórias, que vão apurar as equipas participantes para a final, realizar-se-ão durante os meses de abril, maio e junho.

O prémio para a equipa vencedora desta competição culinária será um estágio de 4 dias no Hotel Restaurante Mühle, um restaurante de referência, localizado na Alemanha. O prémio inclui viagem e estadia para os dois elementos da equipa.