

Economia / Empresas & Negócios

In&Out Cooking recebe o prémio de melhor loja de “e-commerce”

Aveiro Marca pertencente à empresa aveirense Lusavouga foi galardoada num evento internacional que anualmente distingue os melhores do sector

A In&Out Cooking, pertencente à empresa aveirense Lusavouga, foi considerada a melhor loja de retalho na categoria de artigos para casa em Portugal, e foi a vencedora, a nível internacional, do prémio de melhor loja de “e-commerce” por excelência no comércio “on-line” a retalho – as distinções foram atribuídas pelos Global Innovation Awards (GIA), criados pela International Housewares Association (IHA) em colaboração com a maior feira de artigos para a casa da América do Norte, The Inspired Home Show, com o objectivo de promover a inovação e a excelência no comércio de produtos para o lar em todo o mundo.

Todos os anos, em Março, mais de 52 mil profissionais de artigos para a casa, de mais de 130 países, reúnem-se em Chicago, nos Estados Unidos da América, para descobrirem novos produtos e tendências da indústria de artigos para a casa e tomarem conhecimento de marcas de retalho de topo. Desde o lançamento, em 2000, foram distinguidas mais de 460 lojas de 48 países.

A competição é estruturada a nível nacional e mundial e co-patrocinada pela IHA, em



In&Out Cooking dispõe de duas lojas físicas e ainda de uma loja “on-line”

conjunto com mais de 30 publicações comerciais, que patrocinam os programas GIA nos seus respectivos países. Os júris, nomeados pelas publicações comerciais de cada país, seleccionam os vencedores nacionais, que participam no concurso global que decorre no evento The Inspired Home Show, em Março de cada ano. Em 2020, a cerimónia de entrega dos prémios foi realizada “on-line”, por questões de segurança.

Na edição de 2019/2020, a

In&Out Cooking integra um painel de 32 vencedores de diversos países de todo o mundo, distinguidos pela sua visão e estratégia, design e “layout” de loja, “merchandising”, marketing, publicidade e promoção, serviço de apoio ao cliente e práticas de negócio inovadoras.

“A In&Out Cooking foi uma das grandes vencedoras desta iniciativa, tendo sido premiada, a nível nacional, como a melhor loja de retalho na categoria de artigos para casa (“home

and houseware retail excellence”) e vencedora, a nível internacional, na categoria de melhor loja de “e-commerce” por excelência no comércio “on-line” a retalho (Digital Commerce Award for Excellence in Online Retailing)”, refere a empresa. “Estas distinções são um grande motivo de orgulho e fazem acreditar que o esforço e trabalho está a gerar resultados muito positivos e a alcançar visibilidade no nosso país e além-fronteiras”, acrescenta.

Números

2015

Ano de fundação da In&Out Cooking.

2

Lojas físicas, em Aveiro e em Lisboa.

9.000

Produtos disponíveis.

les que gostam de aliar o design e o bom gosto à funcionalidade, prometendo-lhes uma viagem pelo que de melhor se faz no mundo da cozinha, decoração e jardim”, descreve a empresa.

Na In&Out Cooking encontram-se produtos para bar e enologia, café e chá, cutelaria, loiça de mesa e utensílios de cozinha, assim como opções distintas de decoração (jarras, taças, peças decorativas e outros). Dispõe ainda de uma linha para o ar livre, como “barbecues”, lareiras de exterior e peças decorativas.

“Com a melhor selecção de marcas e mais de 9.000 produtos de design internacional, práticos, intemporais e surpreendentes, oferece soluções que integram design inovador numa perfeita simbiose entre funcionalidade e elegância”, sublinha a marca aveirense.

Além da comercialização de produtos aos clientes finais, a In&Out Cooking disponibiliza também um catálogo para profissionais de hotelaria, restauração, retalho, arquitectura, decoração e design de interiores. ◀

CONTACTOS

Em Aveiro, a In&Out Cooking localiza-se no número 19 da Rua Conselheiro Luís Magalhães, no centro da cidade. Pode ainda ser contactada pelos telefones 234 029 255 e 913 927 300. A loja “on-line” está acessível em “store.inoutcooking.com”.

Comunicação “On-line”

Norberto Amaral
Distinguished Toastmaster
CLUTA



Estamos perante uma nova realidade, imposta pela COVID-19, e nada nos preparou para isto. É uma pressão enorme para uns, enfadonho para outros, mas rapidamente se tornou numa obrigação da qual não nos conseguimos afastar. Refiro-me, obviamente, a termos agora de comunicar “on-line” através de vídeo!

Já existe comunicação por vídeo há imenso

tempo, pelo que nunca nos faltou oportunidade de desenvolver as nossas capacidades de comunicação por este meio. No entanto, agora que somos obrigados a fazê-lo parece-nos estranho e incómodo porque esta forma de comunicação não nos parece natural e a conversa não flui. O contacto visual é quase não existente e não conseguimos ver nem interpretar bem as expressões faciais e gestuais dos nossos interlocutores. O som não tem boa qualidade e a imagem trava. Quando surgem dificuldades técnicas, estas diminuem a nossa produtividade e aumentam a nossa impaciência.

Como em qualquer outra forma de comunicação, podemos e devemos melhorar a forma como comunicamos. Eis algumas dicas. Se olharmos sempre para a câmara quando falarmos se-

remos percebidos como muito mais empáticos – não é fácil, mas tente fazê-lo sempre que for a sua vez de falar numa reunião “on-line”. Podemos afastar-nos um pouco do computador para que as nossas mãos sejam visíveis e seremos naturalmente mais expressivos e transmitiremos uma melhor impressão a quem nos ouve. Se evitarmos sons e acenos de concordância deixaremos de causar confusões pela interrupção inadvertida a quem está a falar. Não menos importante, como responsáveis pela condução de reuniões “on-line”, se aumentarmos o nosso nível de alegria e entusiasmo isso vai reflectir-se nos níveis de atenção e retenção de todos os participantes! Por outro lado, esta forma de comunicação traz imensas oportunidades. Podemos quebrar barreiras físicas e temporais, por nos permitir despender menos tempo em viagens e mais rapidamente mudar para outras reuniões. E talvez ainda não tenha notado, mas até poderá aumentar a sua produtividade, por via da maior

ordem e menor número de interrupções. E o que dizer sobre o conforto por não ter de sair de casa? Pode estar sentado confortavelmente e a usufruir do seu chá ou café favorito.

Com preparação, é possível melhorar imenso as nossas competências de comunicação, inclusivamente “on-line”. Nos Toastmasters aprendemos a fazer isso mesmo. Venha experimentar por si próprio no CLUTA - Clube Toastmasters de Aveiro. Reunimo-nos semanalmente, às quartas-feiras, às 20.45 horas, via Zoom. As sessões estão sempre abertas ao público, pelo que contamos consigo na próxima. Contacte-nos através da nossa página de Facebook para saber como aceder às nossas reuniões! ◀

