

notícias cinco estrelas

PRÊMIO
**CINCO
ESTRELAS**

2019

Marcas de
Presença Nacional

PRÊMIO
**CINCO
ESTRELAS**
REGIÕES

2019

Marcas de
Presença Regional



Job crafting: uma das tendências do trabalho do futuro

O job crafting é uma metodologia recente considerada pela Adecco e uma das tendências do trabalho no futuro. Baseia-se em permitir que os trabalhadores executem o seu trabalho de uma forma mais pessoal, mais alinhado com os seus objetivos, conhecimentos e *way of work*, dando assim um novo sentido às suas funções. Deste modo assumem no ambiente empresarial, uma posição mais de colaboradores do que trabalhadores, potencializando a capacidade de trabalho ao imprimirem às suas tarefas a sua própria marca. A metodologia de job crafting encoraja os profissionais a interagir e a pensar o trabalho, além da execução. Desta forma personalizam aspectos e incentiva-se ao compromisso, à resiliência e ao desenvolvimento. Resultado: maior realização e satisfação no trabalho, e como consequência, maior produtividade.

A consultora Adecco deixa algumas dicas de como aplicar esta metodologia de job crafting.

[Leia Mais](#)

E personalizadas são também as sugestões de presentes Cinco Estrelas que lhe mostramos esta semana.

É nesta época natalícia que as marcas mais investem em publicidade em todos os suportes disponíveis, apelando aos sentidos e interesses dos consumidores. É preciso filtrar e escolher de acordo com a personalidade de quem vai receber o presente.

Damos-lhe 5 dicas de Cinco presentes Cinco Estrelas para mimar as pessoas de quem mais gosta.

Boas Festas!

marcas cinco estrelas



Omega Gold

Omega Gold, da Viva Melhor, é um suplemento de ácidos gordos essenciais e não essenciais que fortalece as funções cerebrais e o sistema cardiovascular, composto por Omegavital®. Ómeegas são óleos que desempenham um papel essencial no funcionamento do cérebro, do sistema imunitário, e do coração.

[Descubra Mais](#)



Renova Paper Pack

Conheça a nova gama de papel higiénico, com quatro ofertas distintas, um só formato de quatro rolos e o mesmo preço para facilitar a sua escolha. Esta é a primeira etapa de uma estratégia que a Renova vai alargar a mais produtos, e que consiste no abandono do plástico acompanhado de uma simplificação da rotulagem das embalagens.

[Descubra Mais](#)

5 dicas para...



É nesta época que as marcas desenvolvem as campanhas de comunicação mais sugestivas; as possibilidades são imensas e é por isso que queremos ajudar, sugerindo aqui algumas dicas Cinco Estrelas para mimar as pessoas de quem mais gosta.

Para os mais novos, workshops de Natal infantis de pastelaria da [Istofaz-se](#), onde é possível experimentar ingredientes e técnicas culinárias, enquanto os pequenos cozinheiros põe a "mão na massa".

Entradas no [Dino Parque](#), o Parque Temático dos Dinossauros, é também uma sugestão bem divertida; na zona da Lourinhã, este parque é o maior museu ao ar livre de Portugal onde podem ser observados mais de 180 modelos de dinossauros à escala real.

O Cartão Presente da [Pollux](#) é aquela oferta que permite quem o recebe escolher o presente ideal, numa loja que representa dezenas de marcas nacionais e internacionais e onde cabe tudo o que é preciso para a casa.

Bilhetes para o [MEO Sudoeste](#) são com certeza dos presentes mais desejados pelos jovens, ou não fosse este Festival um vencedor do Prémio Cinco Estrelas e um dos imperdíveis todos os anos.

A [Quem Disse Berenice?](#) é mais do que uma marca de cosméticos, é uma forma de vida, como a própria diz: "queremos inspirar as mulheres a serem livres para se sentirem mais bonitas"; a marca disponibiliza em lojas físicas e online, uma gama de produtos para todos os gostos, que inclui mais de 60 tons de batons e de sombras.

Sem dúvida Cinco Presentes totalmente Cinco Estrelas!



em destaque



Munchie Hamburgueria Artesanal

Abriu uma nova Munchie, vencedora do Prémio Cinco Estrelas Regiões, no Mercado do Bom Sucesso no Porto. A Munchie, a primeira hamburgueria artesanal da região do Porto conta um conceito inovador e informal, desenvolvido de raiz por uma equipa de jovens e que faz as delícias dos aficionados, com os seus já famosos "7 Picados Mortais"... são mesmo uma tentação. Entre as 10h00 e as 23h00 de domingo a sexta, e sábados até às 24h00 podem saborear algumas entradas e hambúrgueres novos do menu, sempre com qualidade Cinco Estrelas.





[Prémio Cinco Estrelas](#)

[Prémio Cinco Estrelas Regiões](#)

Se não está num dia cinco estrelas e não quer receber informação sobre o melhor que existe no mercado,
clique em [Unsubscribe](#)

CONTACTOS | CANDIDATURAS PRÉMIOS CINCO ESTRELAS

Tel: 21 759 03 54 | 938 123 663 | 917 229 219

www.cinco-estrelas.pt

Prémio Cinco Estrelas | Rua Manuel da Silva 5D, Lisboa, Portugal