

# OAZ SUSTENTÁVEL

## DAC 2ºTD/TG



<https://drive.google.com/file/d/1On2ufhZpP-0ynoKyoo6PudFQGz-t3HD-/view?usp=sharing>

**Sustentabilidade**  
**Design**  
**Cultura Local**  
**Território**



<https://drive.google.com/file/d/1E3Z0jQyGcgivhgZyR25m50asNeNDchj2/view?usp=sharing>



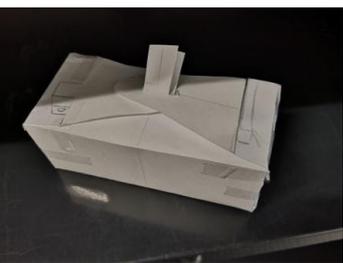
<https://drive.google.com/file/d/1cf9VsXSVamfhWJNAfw6VQrDGMZoi5COW/view?usp=sharing>



[https://drive.google.com/file/d/1waxDEBgr\\_1gPUWDrcv0iu4HDuWX1YF9r/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1waxDEBgr_1gPUWDrcv0iu4HDuWX1YF9r/view?usp=sharing)



<https://drive.google.com/file/d/1tztMj4-y4fDNjplWIHZ7tSmOLZE3V33/view?usp=sharing>



Estudos para embalagens.

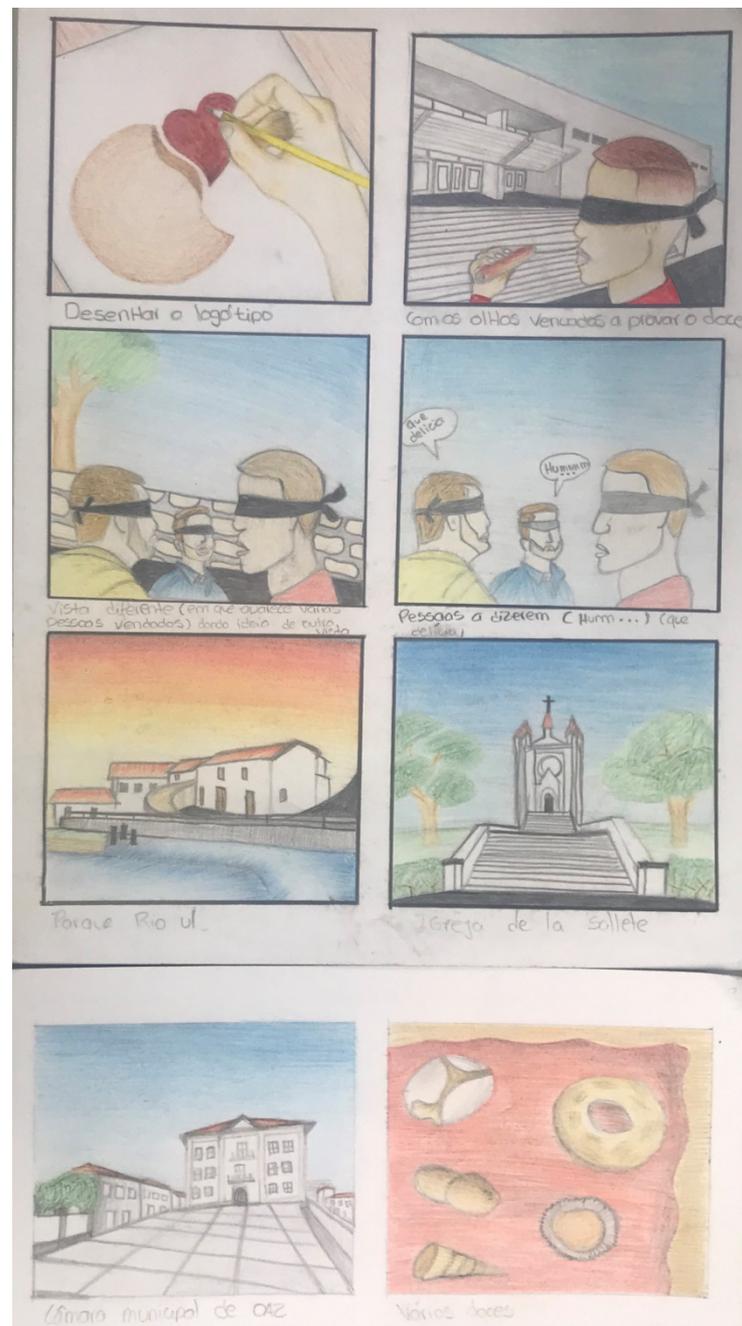


## DELIGHTOAZ

Doçaria regional, levou-nos à ideia do biscoito “deliciosamente mordido” pelo símbolo de Oliveira de Azeméis, território detentor deste património. Cores quentes, do açúcar pouco processado e do emblemático chocolate, foram as nossas opções em termos de cor. Um lettering sem serifas que reforça uma identidade delicada tanto quanto delicado é este produto.

**Guião:** A doçaria tradicional nacional e local cada vez assume um papel com maior relevância para o turismo. Um verdadeiro cartão de identidade! Conhecendo a história e a identidade local na doçaria tradicional em Oliveira de Azeméis, surgiu-nos a ideia de criar uma mini empresa que promovesse e dinamizasse esta riqueza local e nacional. Achamos que o podemos fazer recriando e reforçando a identidade dos produtos tradicionais através da criação de uma marca para os doces tradicionais de Oliveira de Azeméis, uma embalagem e um serviço de distribuição e divulgação inovador. A nossa missão é promover experiências gastronómicas ligadas à doçaria tradicional regional de OAZ, recriando sabores e apostando na prestação de um serviço único e inovador, aliado ao setor do turismo local. Com este negócio, pretendemos devolver aos doces tradicionais de Oliveira de Azeméis a sua identidade ampliando-a, apostando na promoção, divulgação e defesa cultural e gastronómica da doçaria regional, aliada ao turismo local e nacional.

<https://drive.google.com/file/d/1E3Z0jQyGcgjvhqZyR25m50asNeNDChj2/view?usp=sharing>





# Delícias

OAZ



## Meet The Team



João Resende



Presidente



Catarina Brandão



Diretora Financeira



Lara Brilhante



Diretora De Marketing  
Diretora Dos Recursos Humanos



Daniel Almeida



Diretor de Design  
Diretor de TIC

<https://oazdelicias1.wixsite.com/meusite>



## Oliveira de Azeméis

Oliveira de Azeméis foi elevada a cidade em 16 de maio de 1984. Vila nobre e antiga, possui uma belíssima Matriz de São Miguel e várias casas nobres, numa das quais perto da Matriz, se alojou El-Rei D. Pedro V, em viagem pelo Norte (é hoje a Casa da família Albuquerque). O concelho de Oliveira de Azeméis está dividido em 12 freguesias.

## NOSSOS PRODUTOS



- Pão de UI;
- Queijadinhas de cenoura;
- Beijinhos de Azeméis;
- Caladinhos;
- Regueifas de UI.



A escolha da pegada para esta identidade surge com um duplo significado, por um lado estamos a falar de percursos, pedestres ou não, mas que nos ligam à terra, sendo a pegada uma marca de excelência do contacto do homem com a terra. Por outro lado, o fator sustentabilidade que a nossa empresa defende aparece aqui igualmente representado pela pegada.

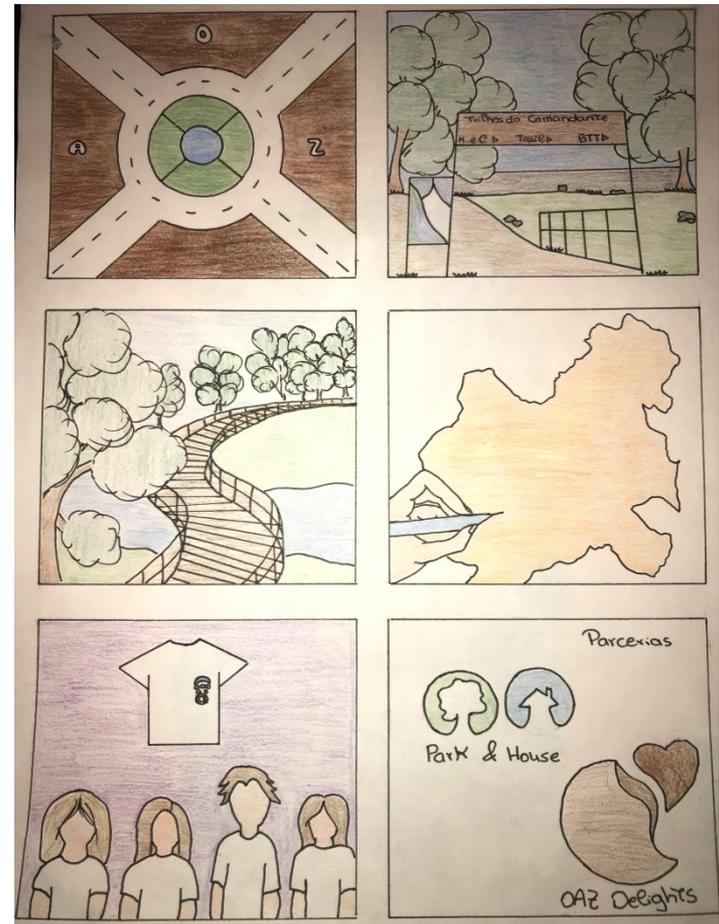
Usamos as cores de OAZ: “Mais jovem e atraente, com cores quentes e alegres, o atual símbolo de Oliveira de Azeméis ilustra a humanidade, a harmonia e o dinamismo da nossa terra, através do elemento mais fundamental da vida: o nosso coração.”

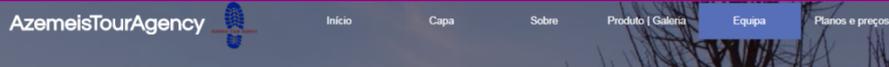
Oliveira de Azeméis é um concelho caracterizado por uma vegetação densa, o que potencia o turismo de natureza que nos parece ainda pouco explorado.

Surgiu-nos assim a ideia de criar um serviço de apoio ao turismo, criação de rotas, pedestres, de bicicleta eléctrica ou trotinete, por pontos turísticos do concelho de Oliveira de Azeméis. Promovendo a conciliação do desporto, do lazer, e outras atividades de entretenimento. Disponibilizar APPs com as rotas disponíveis. Fazer parcerias com o comércio local para promover as atividades e os produtos locais. Criar um caderno de viagens onde se poderão registar memórias desses percursos, obter carimbos nos diferentes pontos com quem teremos parceria. Um conjunto de carimbos que poderão levar a uma oferta que será uma experiência inesquecível.

**Um conjunto de experiências inesquecíveis é o registo que queremos deixar na memória dos nossos clientes!**

<https://drive.google.com/file/d/1cf9VsXSvAmfhWJNAfw6VQrDGMZoi5COW/view?usp=sharing>





## Contactos



**Bruna Sousa**

**Nádia Gomes**

**Daniela Dias**

**Ricardo Pereira**

**João Gomes**

Presidente  
BRUNA&JOÃO

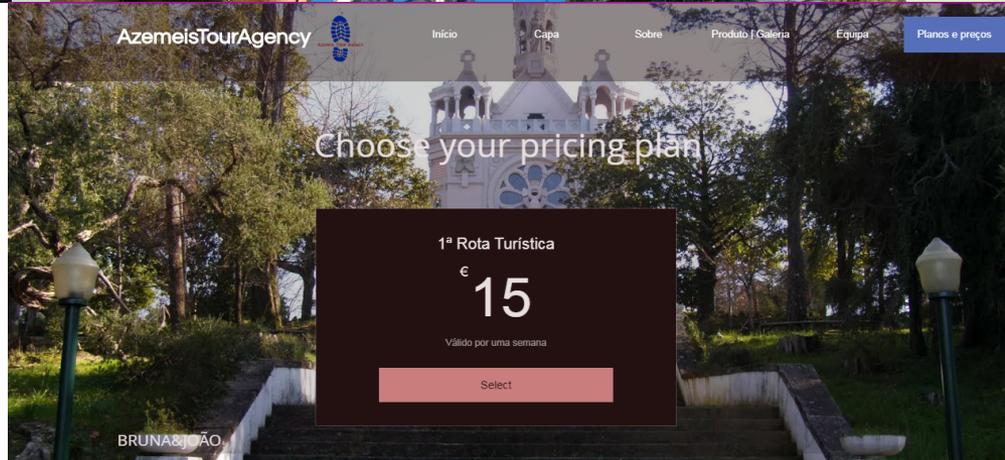
Diretora de Marketing  
Acessora de Direcção

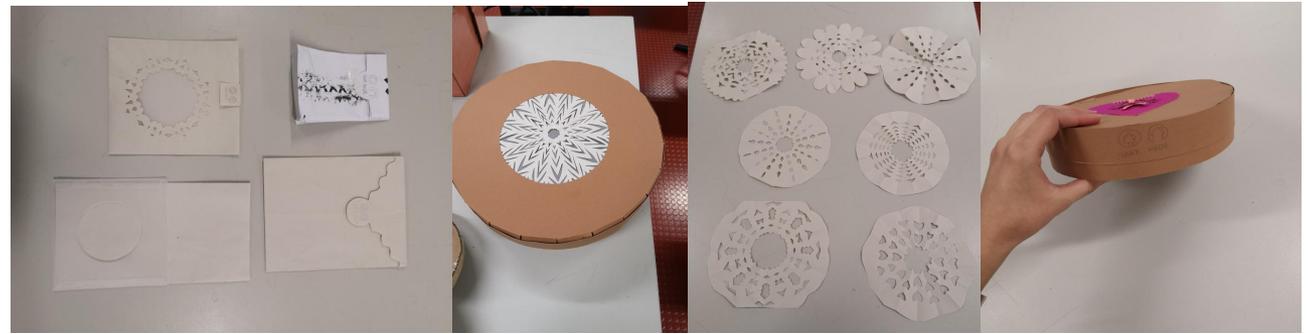
Directora de Recursos  
Humanos  
Assessora de Direcção

Director de Tic  
Director de Operações

Diretor Financeiro  
Diretor de Vendas

<https://bruna0000joao0dani.wixsite.com/agencytour>





Estudos para embalagens.

A criação destes símbolos com uma linguagem próxima da utilizada em sinalética remete-nos para um espaço/serviço de orientação cultural local. A árvore que nos liga à natureza e a casa que simboliza “o meu espaço” foram as simbologias utilizadas. Verde e azul, apesar de cores frias impõem uma certa ligação com a natureza e com o bem-estar. Um lettering sem serifas que reforça a sua linguagem minimal e objetiva.

Tivemos a ideia de dar vida às instalações abandonadas de uma estalagem situada no Parque de La Sallette. Uma Guest House pareceu-nos uma boa ideia, com um espaço de venda de produtos tradicionais, locais, com principal enfoque na gastronomia: queijo de Ossela, regueifas e padas de Ul, papas de S. Miguel, ... Produtos que transportam uma história de gerações dedicadas ao fabrico artesanal destes produtos.

(não esquecer material recolhido na visita a UL)

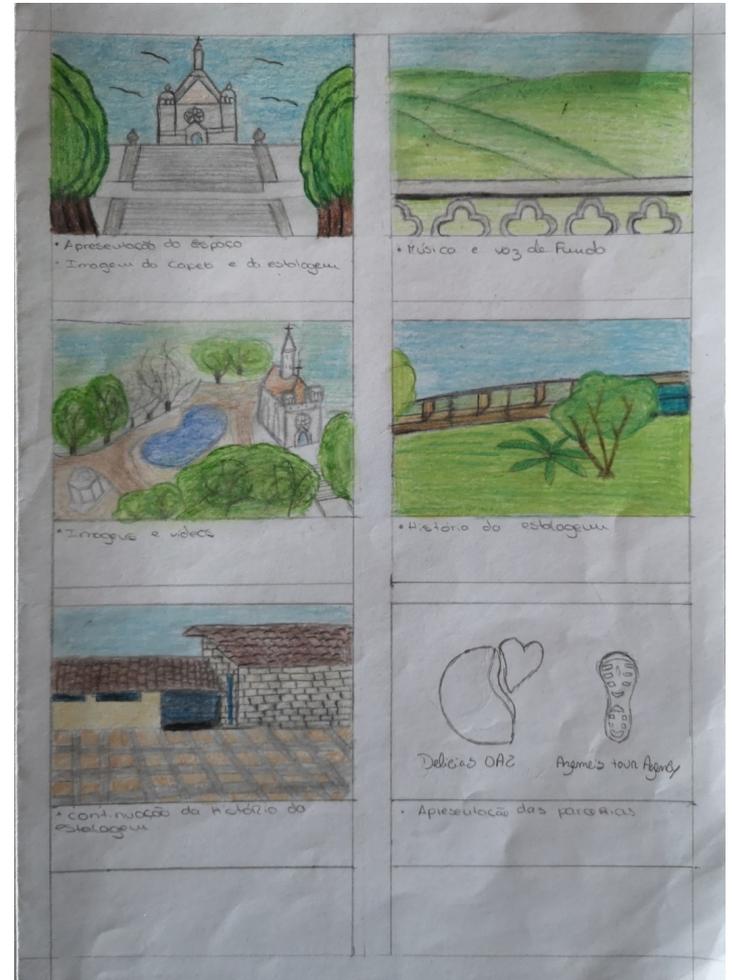
Incluimos uma rede de distribuição ao domicílio destes produtos.

Podemos ainda proporcionar aos nossos clientes experiências ligadas à natureza em bora o nosso principal objectivo seja valorizar a nossa região através da divulgação dos produtos locais tradicionais. Um local para voltar!

A **Park House** pretende ser reconhecida como um lugar de experiências únicas no nosso país e no mundo. Um lugar com história e identidade aliando o passado ao presente, com um design inovador, assente nos pilares da sustentabilidade.

Pretendemos recriar um alojamento para **turistas, viajantes, caminhantes e outros** numa estalagem, com história e identidade local e regional, fazendo destelugar, um **lugar habitável, turístico** e que promove o pequeno comércio de produtos tradicionais locais.

<https://drive.google.com/file/d/1tzmj4-y4fDNjpciWIHZ7tSmOLZE3V33/view?usp=sharing>





*Sónia Coval*

**Diretora TIC e comunicação;  
Diretora De Vendas**



*Beatriz Pinto*

**Diretora De Operações;  
Assessora De Direção**



*Joana Nogueira*

**Presidente**



*Cândida Sá*

**Diretora Financeira**



*Mafalda Ferreira*

**Diretora De Marketing;  
Diretora De Recursos  
Humanos**

<https://joanebianogueirae.wixsite.com/parkhouse>



## NOSSO TRABALHO

Renovamos um local para você ter ótimas experiências

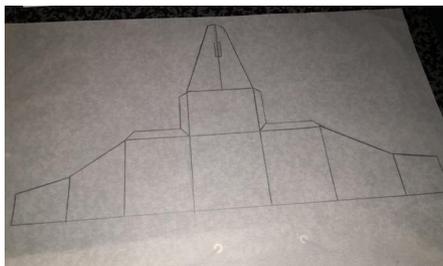
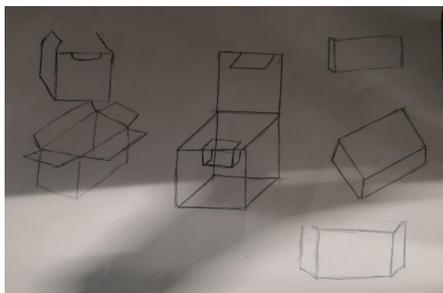


Vamos conversar por chat!  
⚡ Responderemos assim que possível

# IMAGENS LA SALETTE



Para a criação do símbolo da marca VIDROAZ, optamos por uma forma orgânica à semelhança das formas que podemos observar no fabrico do vidro artesanal. Uma escala de cores muito quente próxima das que o vidro atinge em alta temperatura. A presença da cor azul do município faz a ligação com a terra que o produz. De salientar ainda o contraste entre a organicidade da forma do símbolo com a rigidez da tipografia escolhida para o lettering, tal como o vidro durante o seu processo de fabrico e depois de pronto.



Estudos para embalagens.

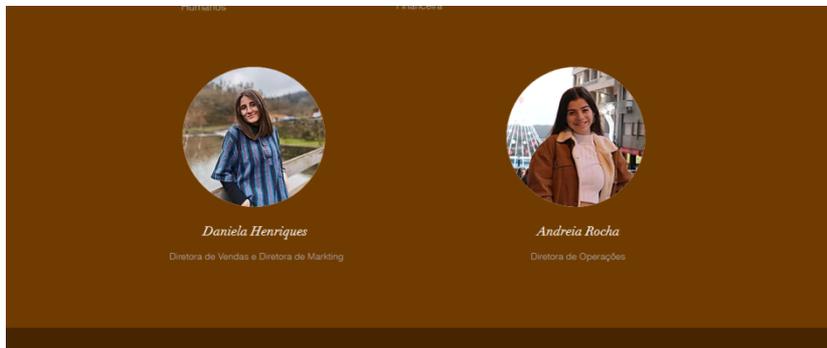
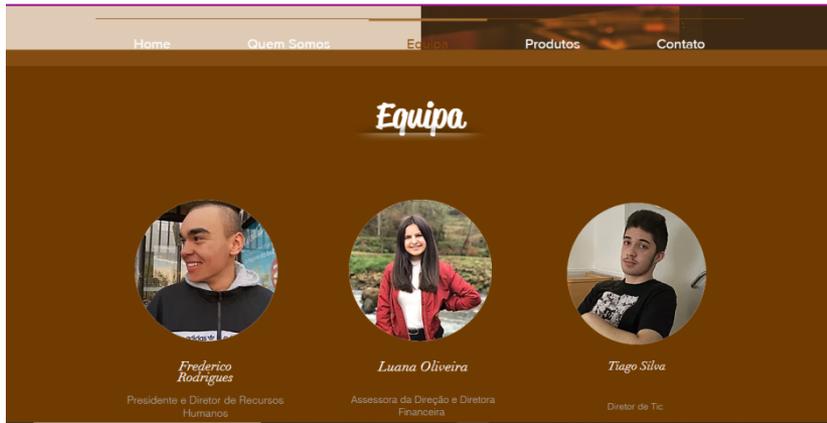
A indústria vidreira tem história em Oliveira de Azeméis. Em 1528, foi estabelecida na Quinta do Côvo, umas das primeiras e mais duradouras fábricas de vidro do nosso país.

Desde o século XVI e até à década de 90 do século XX, esta fábrica e todas as outras que aqui proliferaram, destacando-se o **Centro Vidreiro do Norte** de Portugal, foram o núcleo de importantes atividades produtoras de vidro, levando a todos os pontos do país **vidros de grande perfeição e utilidade**.

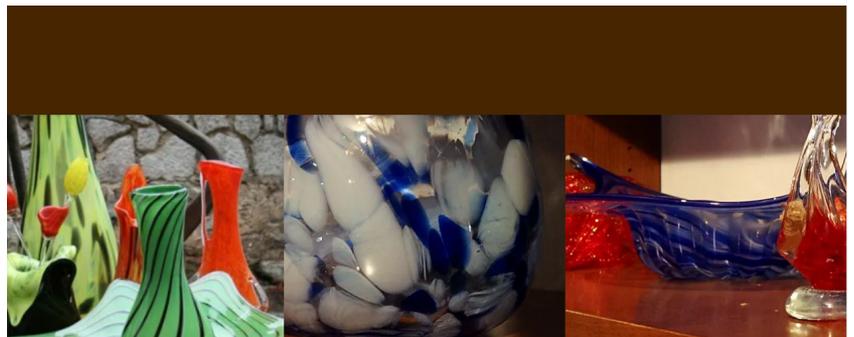
Hoje resta apenas o Centro Vidreiro de OAZ, é o mais antigo e duradouro **Centro Vidreiro conhecido em Portugal**. A oficina “**Berço**”, produz artesanalmente peças de vidro, de rara beleza.

Com a nossa mini empresa “VidroOAZ”, pretendemos dar a conhecer o berço vidreiro através dos produtos que lá se fabricam. Para isso queremos adaptar um veículo móvel que transporte uma exposição itinerante que divulgue, distribua e aceite encomendas de novas peças. Com isto esperamos reforçar a identidade do Berço vidreiro e levá-la até públicos improváveis.

<https://drive.google.com/file/d/1On2ufhZpP-0ynoKyoo6PudFQGz-t3HD-/view?usp=sharing>

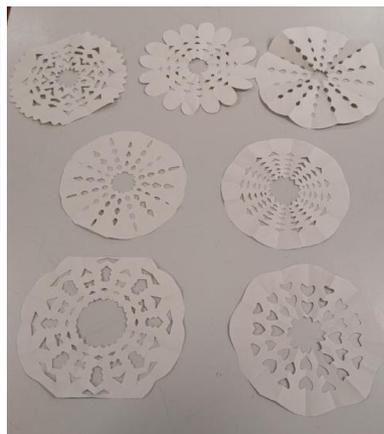


<https://vidroaz.wixsite.com/vidroaz>

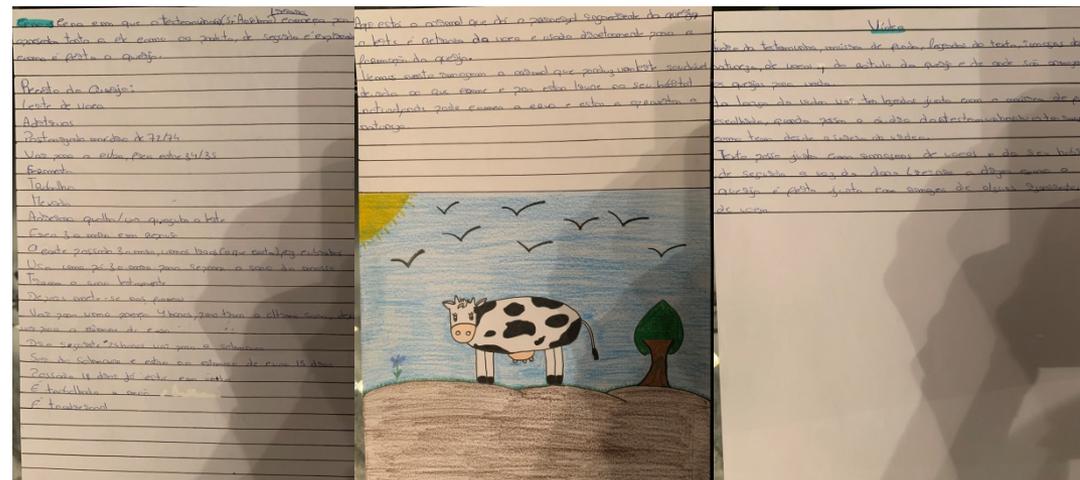




Para uma produção de queijo tradicional e artesanal optamos por uma imagem inspirada na representação clássica do queijo com buracos. Uma cor quente com alto grau de pregnância conjugada com uma cor de ligação à terra. A escolha do lettering assenta numa linguagem vintage de tradição como é a origem artesanal deste produto.



Estudos para embalagens.



Atualmente a gastronomia já não é só uma questão de alimentação. As tradições alimentares são cada vez mais aproveitadas pelo turismo como fator de diferenciação e inovação. Os queijos de Ossela, de fabrico artesanal, apresentam-se como um produto de elevada qualidade, mas ainda com pouca visibilidade.

Foi assim que surgiu a nossa ideia, uma empresa para criar, transformar e reinventar a identidade dos queijos de Ossela.

Estabelecer parcerias com os pequenos produtores locais, de modo a conseguirmos, em conjunto, um produto reinventado.

Trataremos de toda a imagem do produto, desde as formas, tamanhos, ideias de sabores, embalagens primárias e secundárias e estratégias de comercialização e distribuição.

Procederemos à sua comercializar e distribuição a nível local e nacional, numa primeira fase.

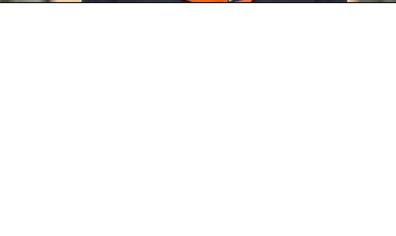
Teremos um transporte fechado, isotérmico e refrigerado para garantir as condições de distribuição e consumo.

[https://drive.google.com/file/d/1waxDEBgr\\_1gPUWDrcv0iu4HDuWX1YF9r/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1waxDEBgr_1gPUWDrcv0iu4HDuWX1YF9r/view?usp=sharing)

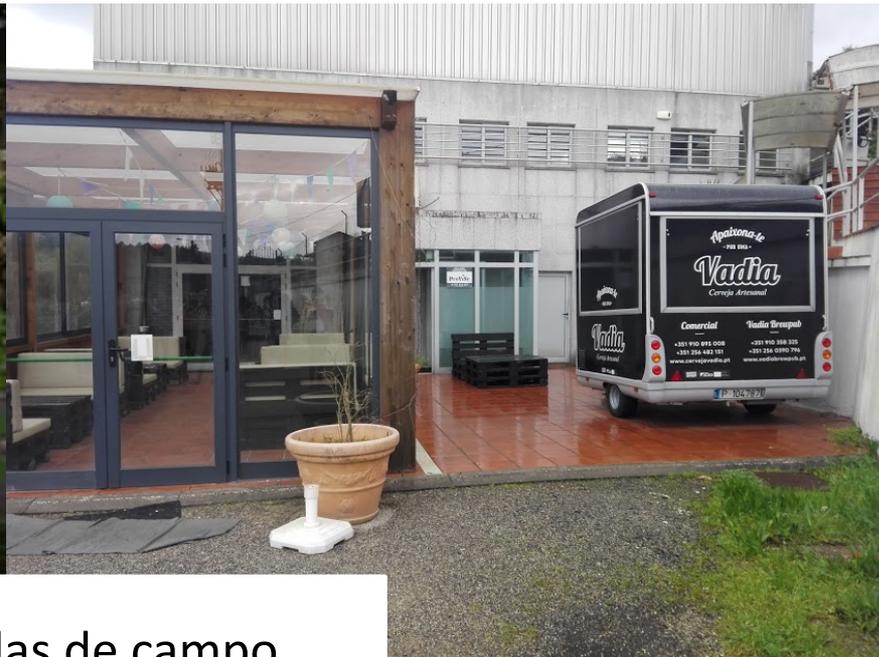
# QUEIJO DE OSSELA



## A PRODUÇÃO DO NOSSO QUEIJO



<https://eduardafraiva.wixsite.com/queijo>



palestras e saídas de campo

