

Inovar com autenticidade

Criada em 2005, a Ameadella destaca-se cada vez mais no panorama vianense, marcando uma clara diferença nas vertentes da pastelaria, da padaria, da cafetaria e do chocolate.



A sua idealização resultou do pensamento conjunto dos três sócios, Sérgio Rodrigues, Carlos Trigueiro e José Polónia. Foi com convicção que avançaram com este projeto, o qual, logo de imediato, se distinguiu pela atitude. De acordo com as palavras de Sérgio Rodrigues, nosso entrevistado, esta diferença residiu (e continua a residir) em pontos cruciais como “o lançamento de produtos inovadores, o foco no cliente e a decoração e design do espaço”.

Semelhante esforço foi recompensado com um intenso sucesso, o qual justificou que, apenas passados dois anos, a Ameadella se expandisse para um segundo estabelecimento. Já neste mês de março, contará com um terceiro, designado Ameadella Atelier (na Zona Industrial da Meadela) e dirigido a uma importante vertente de negócio: o fornecimento à hotelaria.

Como referido, a inovação tem estado sempre presente ao longo destes 14 anos, exemplificada em produtos de destaque como “a Mini Torta de Viana (com uma roupagem diferente da comum), o chocolate crocante (um dos ícones da Ameadella), um croissant peculiar (pela forma como leva uma calda de canela e açúcar) e 27 variedades de pães que são aqui produzidos diariamente”.

À sua qualidade e diferenciação, alia-se a constante motivação para proporcionar bons momentos a quem aqui se dirige. Nesse sentido, Sérgio Rodrigues sublinha “que o sucesso da Ameadella deve-se a toda a equipa de 45 colaboradores que compõe a empresa”.

Innovating with authenticity

Created in 2005, Ameadella stands out more and more in the panorama of Viana do Castelo, marking a clear difference in the areas of pastry, bakery, coffee and chocolate.



Its conception resulted from the joint thinking of its three partners, Sérgio Rodrigues, Carlos Trigueiro and José Polónia. It was with conviction that they advanced with this project, which, right from the start, distinguished itself with its attitude. According to the words of Sérgio Rodrigues, our interviewee, such difference resided (and continues to do so) in crucial points such as “the launching of innovative products, focus on the customer and the decoration and design of space”.

Such an effort was rewarded with intense success, which justified that only two years later Ameadella ended up expanding to a second establishment. In this month of March, it will have a third one, named Ameadella Atelier (located in the Industrial Zone of Meadela) and directed to an important business source: the supply towards hotels and restaurants.

As mentioned, innovation has always been present throughout these 14 years, exemplified in products such as “the Mini Torta de Viana (with a different presentation), the crunchy chocolate (one of Ameadella’s icons), a croissant which is peculiar in the way it carries a cinnamon and sugar syrup and 27 varieties of bread that are produced here daily”.

Together with its quality and differentiation, stands the constant motivation to provide enjoyable moments to those who come here. In this sense, Sérgio Rodrigues stresses “that the success of Ameadella is due to the entire team of 45 employees that make up the company.”

