

Restaurante do Futuro

CARLOS COSTA * [ccosta@ua.pt]

JOSÉ MENDES ** [jose.mendes@idtour.pt]

TÂNIA VENTURA *** [tania.ventura@idtour.pt]

CAROLINA GAUTIER **** [carolina.gautier@idtour.pt]

NUNO LOPES ***** [nuno.lopes@idtour.pt]

JOSÉ MIGUEL BRÁS ***** [miguel.bras@idtour.pt]

ISABEL MARTINS ***** [isabel.martins@idtour.pt]

Objetivos |

- Prespetivar o modelo de 'Restaurante do Futuro', através do desenvolvimento de um estudo prospetivo e transversal sobre o setor da restauração, assinalando a região do Douro enquanto área piloto;
- Desenvolver sistemas de informação de base tecnológica de suporte à operação, gestão, animação e entretenimento nos estabelecimentos de restauração;
- Produzir o manual de referência para o setor da restauração (Livro Branco da Restauração).

Metodologia | O projeto de investigação aplicada 'Restaurante do Futuro', exigiu previamente uma intensa pesquisa documental junto dos principais centros de investigação e conhecimento nacionais e internacionais associados às temáticas objeto de estudo, em paralelo, foram concretizadas ações de benchmarking à escala global, de modo a conhecer, inventariar e sistematizar os melhores casos de estudo e boas práticas no setor da restauração. Este trabalho foi posteriormente complementado com a recolha de informação primária, através da realização de entrevistas e inquéritos orientados para diferentes públicos-alvo, sendo também apresentados e discutidos os resultados produzidos em workshops temáticos (específicos por áreas de estudo) e aplicação de pilotos em áreas críticas (ainda em execução), de modo a avaliar o grau de reconhecimento e respetiva adoção por parte dos empresários da restauração (piloto na região do Douro) das soluções propostas e assim construir o referencial estratégico que conduzirá ao programa de modernização transversal do setor da restauração.

De modo a promover e potenciar a participação alargada, foi lançada a iniciativa 'Mentes Brilhantes... na Restauração', que se tratou de um concurso de ideias promovido à escala internacional, e que permitiu identificar novas propostas de

* **Doutorado em Turismo** pela Universidade de Surrey (Reino Unido) e **Professor Associado com Agregação** no Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial da Universidade de Aveiro, **Membro** da Unidade de Investigação em Governança, Competitividade e Políticas Públicas (GOVCOPP).

** **Licenciado em Gestão e Planeamento em Turismo** pela Universidade de Aveiro, **Sócio-gerente** da idtour – unique solutions, lda.

*** **Mestre em Gestão e Planeamento em Turismo** pela Universidade de Aveiro, **Consultora em Turismo e Web Developer** na idtour-unique solutions, lda.

**** **Licenciada em Gestão e Planeamento em Turismo** pela Universidade de Aveiro, **Técnica Superior de Turismo** na idtour – unique solutions, lda.

***** **Licenciado em Gestão e Planeamento em Turismo** pela Universidade de Aveiro, **Técnico Superior de Turismo** na idtour – unique solutions, lda.

***** **Mestre em Planeamento do Território** – Inovação e Políticas de Desenvolvimento pela Universidade de Aveiro, **Doutorando em Turismo** na Universidade de Aveiro, **Técnico superior de turismo** na idtour – unique solutions.

***** **Mestre em Gestão e Desenvolvimento em Turismo** pela Universidade de Aveiro, **Técnica Superior de Turismo** na idtour – unique solutions.

valor para o setor da restauração, as quais foram objeto de particular atenção, de modo a serem integradas no projeto, constituindo mais-valias para o próprio.

No âmbito deste projeto será ainda realizado um Seminário Internacional, que contará com a presença de alguns dos mais referenciados investigadores e profissionais associados ao setor da alimentação, restauração e turismo, o qual representará o momento de partilha dos resultados produzidos e de avaliação dos principais desafios que se colocam ao setor, à cadeia de valor do mesmo e às respetivas implicações diretas e indiretas que promove aos níveis nacional e regional/ local. Adicionalmente, será também produzido um roteiro gastronómico da região do Douro, que integrará também um guia de restaurantes desta região (auscultação intensa e personalizada junto dos estabelecimentos de restauração da região do Douro) e que visa afirmar e projetar esta oferta enquanto produto estratégico nesta região em particular e na qualidade de motor de desenvolvimento da economia regional.

Principais resultados e contributos | O projeto que ainda se encontra em fase de execução, assinala já o mérito de promover a discussão alargada sobre os desafios e necessidades que se colocam ao setor propriamente dito, mas também a todos os agentes que direta e indiretamente concorrem para a sua sustentabilidade (empresários da restauração; organizações públicas nacionais, regionais e locais; movimentos associativos de diversa índole; outros empresários - setores 'subsidiários' da restauração).

A forte contração económica atual, associada ao crescente peso da fiscalidade, nomeadamente no setor da restauração, conferem novos desafios e propostas de valor capazes de responder a estas dificuldades objetivas da restauração em Portugal. Neste sentido, produziu o projeto 'Restaurante do Futuro' uma abordagem integradora e em rede, que visa promover a partilha de saberes e oportunidades entre empresários do setor da restauração e diversos fornecedores/prestadores de serviços, assim como, instituições de ensino profissional e superior.

As novas tecnologias potenciaram igualmente novas formas de produção e distribuição de conteúdos de diversa índole, onde se destacam naturalmente os conteúdos audiovisuais (mais valorizados pelos consumidores/ empresários), pelo que a proposta de criação do Canal Temático 'Restaurante do Futuro', e que integra diferentes soluções de base tecnológica, permitindo a obtenção de respostas em diferentes áreas operacionais dos estabelecimentos de restauração, para além, da projeção comercial que a solução confere à rede de estabelecimentos aderentes.

Conclusões | O projeto 'Restaurante do Futuro' produziu uma consciencialização junto dos empresários do setor, das organizações públicas nacionais, regionais e locais para a importância de conhecer e analisar detalhadamente os diferentes fatores críticos de competitividade, que possibilitem uma avaliação rigoroso dos impactos que este setor promove, seja na perspetiva do empresário, através das diferentes opções de investimento face às oportunidades diagnosticadas no espaço de ação da unidades (mercado-alvo), seja na perspetiva institucional, por via das implicações positivas que se lhe reconhecem na promoção do emprego, geração de riqueza e dinamização das economias regionais/ locais.

O 'caderno de encargos' produzido, permitirá também definir novos modelos de acesso à atividade, procurando assegurar previamente um perfil formativo/ habilitações literárias que concretize os objetivos de qualificação que se exigem para este setor; permitirá igualmente estabelecer princípios integrados de sustentabilidade do negócio, intendida nas suas três dimensões operacionais - ambiental, social e económica; permitirá valorizar progressivamente a oferta gastronómica regional, intepertar e valorizar os saberes ancestrais; permitirá assegurar elevados índices de qualidade nomeadamente na higiene e segurança alimentar e na prestação do serviço, mas também, no respeito pelo ambiente e da responsabilidade social.

A ambição deste projeto não se esgota na produção do manual de referência do setor da restauração, e que suportará um programa transversal de modernização do setor da restauração em Portugal, antes procurará afirmar-se como instrumento de suporte à progressiva reconversão deste setor, nomeadamente na Europa. Neste particular, a ligação 'umbilical' do setor da restauração ao setor agrícola é de extrema relevância, pelo que será decisiva a capacidade mobilizadora deste setor em promover a agricultura de minifúndio, as culturas da época, a alimentação saudável – designio do século.