

RESTAURANTE DO FUTURO

'LEADING TENDENCIES'



CARLOS COSTA
IDTOUR – UNIQUE SOLUTIONS/ UNIVERSIDADE DE AVEIRO

PESO DA RÉGUA, 13.JANEIRO.2011

➤ PARCEIROS DO PROJECTO



CAROLINA GAUTIER / ISABEL MARTINS

JOSÉ BRÁS / JOSÉ MENDES

NUNO LOPES / RUI COSTA

TÂNIA VENTURA / ZÉLIA BREDA / CARLOS COSTA

➤ **DESAFIOS PARA O TURISMO [NACIONAL E MUNDIAL]**

NOVOS DESAFIOS PARA O SECTOR DO TURISMO – PORTUGAL PRECISA DE **RE-INVENTAR O TURISMO**

NECESSIDADE DE **NOVO POSICIONAMENTO COMPETITIVO** EM TERMOS INTERNACIONAIS – GASTRONOMIA DEVE SER UMA ÁREA ESTRATÉGICA

PRODUTOS TURÍSTICOS DEVEM SER OFERECIDOS DENTRO DE **EXPERIÊNCIAS GRATIFICANTES**

QUESTÕES DE **SAÚDE / SEGURANÇA / HIGIENE** DEVEM SER TRAZIDAS PARA O TOPO DA AGENDA DA COMPETITIVIDADE DO SECTOR

NOVA ECONOMIA DO TURISMO: REFORÇO DAS **BASES ECONÓMICAS LOCAIS /** FACTOR DE **EXPORTAÇÃO**

NECESSIDADE DE SE CRIAREM **PROJECTOS INOVADORES** PARA RELANÇAR O SECTOR

➤ PROJECTO 'RESTAURANTE DO FUTURO'

- ✓ QUALIDADE E REQUINTE DA GASTRONOMIA
- ✓ ENCONTRO COM NOVAS EXPERIÊNCIAS
- ✓ SAÚDE E SEGURANÇA ALIMENTAR
- ✓ ENALTECIMENTO DAS CULTURAS LOCAIS
- ✓ PRESSÃO POSITIVA DAS BASES ECONÓMICAS PRODUTIVAS LOCAIS
- ✓ ALARGAMENTO DO SECTOR DO TURISMO ÀS ÁREAS DO RECREIO E DO LAZER
- ✓ VEÍCULO TRANSMISSOR DE CULTURA E DE EDUCAÇÃO
- ✓ FORMAÇÃO E VALORIZAÇÃO *ON-JOB* DOS PROFISSIONAIS

➤ ENQUADRAMENTO

[24 CONCELHOS]

.ALIJÓ
.ARMAMAR
.BAIÃO
.CARRAZEDA DE ANSIÃES
.FREIXO DE ESPADA À CINTA
.LAMEGO
.MESÃO FRIO
.MIRANDA DO DOURO
.MOGADOURO
.MOIMENTA DA BEIRA
.MURÇA
.PENEDONO

.PESO DA RÉGUA
.RESENDE
.SABROSA
.SANTA MARTA DE PENAGUIÃO
.SÃO JOÃO DA PESQUEIRA
.SERNANCELHE
.TABUAÇO
.TAROUCA
.TORRE DE MONCORVO
.VILA FLOR
.VILA NOVA DE FOZ COA
.VILA REAL



[POPULAÇÃO RESIDENTE]

273.483 – ESTIMATIVAS DA POPULAÇÃO, INE

[HÓSPEDES NOS ESTABELECIMENTOS HOTELEIROS]

183.054 – MOVIMENTO DE HÓSPEDES NA HOTELARIA, INE/TP

[DORMIDAS NOS ESTABELECIMENTOS HOTELEIROS]

265.685 – MOVIMENTO DE HÓSPEDES NA HOTELARIA, INE/TP

[VISITANTES GLOBAIS]

500.000 – ESTIMATIVAS DE VISITANTES, PÓLO DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO DO DOURO

➤ ENQUADRAMENTO

[PENT – PLANO ESTRATÉGICO NACIONAL DO TURISMO]

‘O TURISMO NA REGIÃO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL SERÁ ANCORADO NA CIDADE DO PORTO E NA REGIÃO DO DOURO, ... OS OBJECTIVOS PASSAM POR UM INCREMENTO SIGNIFICATIVO DO TURISMO DE LAZER NA CIDADE DO PORTO E PELO **DESENVOLVIMENTO E PROTECÇÃO DA REGIÃO DO DOURO**, ONDE SE PRETENDE UM CRESCIMENTO EM QUANTIDADE [PORTO] ACOMPANHADO POR UM AUMENTO DO VALOR [DOURO].’

‘APESAR DA SITUAÇÃO ACTUAL, O PAÍS PODERÁ AMBICIONAR UM POSICIONAMENTO DE EXCELÊNCIA NO MERCADO [GASTRONOMIA E VINHOS], BENEFICIANDO DAS **CONDIÇÕES DO DOURO, PATRIMÓNIO MUNDIAL, ... QUE LHE PERMITE ESTRUTURAR PRODUTOS DIRIGIDOS A ELEMENTOS DE ELEVADA QUALIFICAÇÃO SOCIOECONÓMICA.**’

A CONFIGURAÇÃO DA IMPORTÂNCIA TURÍSTICA DA REGIÃO DO DOURO FOI CONFERIDA COM A CRIAÇÃO DO **PÓLO DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO DO DOURO**, O QUAL TEM POR OBJECTO POTENCIAR O POTENCIAL TURÍSTICO RECONHECIDO PELA ZONA CLASSIFICADA DE PATRIMÓNIO MUNDIAL, BEM COMO AS CIDADES MAIS PRÓXIMAS, ... DEVERÃO SER DESENVOLVIDOS TRÊS PRODUTOS TURÍSTICOS – TOURING CULTURAL E PAISAGÍSTICO, TURISMO DE NATUREZA E GASTRONOMIA E VINHOS.

AO NÍVEL DA QUALIFICAÇÃO DA OFERTA TURÍSTICA NACIONAL, O PENT ‘DEFENDE A NECESSIDADE DE REFORÇAR O CONCEITO DA **RIQUEZA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA**, CRIANDO PRATOS DE REFERÊNCIA A NÍVEL NACIONAL, **FOMENTANDO E PROMOVEDO A QUALIDADE DOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO.**’

➤ ENQUADRAMENTO

[PLANO DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO DO VALE DO DOURO]

O PRODUTO TURÍSTICO GASTRONOMIA E VINHOS [ENOTURISMO] É CONSIDERADO COMO **ANCORANTE DO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NO VALE DO DOURO**, O QUE VALIDA A IMPORTÂNCIA DO SUBSECTOR DA RESTAURAÇÃO NO CONTEXTO DESTE PRODUTO, PELO QUE O MESMO É FUNDAMENTAL PARA A AFIRMAÇÃO DA REGIÃO DO DOURO ENQUANTO DESTINO TURÍSTICO DE EXCELÊNCIA.

[EIXO PRIORITÁRIO II]

SUBSECTOR DA **RESTAURAÇÃO É CONSIDERADO ESTRATÉGICO NO CONTEXTO DA DINAMIZAÇÃO ECONÓMICA DAS QUINTAS DO DOURO**, INTEGRADAS OU NÃO EM UNIDADES DE ALOJAMENTO, DADAS AS CARACTERÍSTICAS ENDÓGENAS QUE AS QUINTAS APRESENTAM DO PONTO DE VISTA HISTÓRICO-CULTURAL.

[EIXO PRIORITÁRIO III]

CRIAÇÃO DE UM CENTRO DE EXCELÊNCIA EM GASTRONOMIA E VINHOS, ENQUANTO RESPOSTA À PROMOÇÃO DA FORMAÇÃO E INOVAÇÃO NO ÂMBITO DESTE PRODUTO. SERÃO AINDA PRODUZIDOS CONTEÚDOS FORMATIVOS PARA OS ACTIVOS DOS SECTORES DA HOTELARIA E RESTAURAÇÃO.

[EIXO PRIORITÁRIO V]

PROJECTOS QUE ESTIMULEM E APROFUNDEM O CONHECIMENTO DO CONJUNTO DE ACTIVIDADES QUE PERMITAM **POTENCIAR O DESENVOLVIMENTO SUSTENTADO DO TURISMO NA REGIÃO DO DOURO, ONDE SE DESTACA O SECTOR DA RESTAURAÇÃO E ENOTURISMO.**

➤ **OBJECTIVOS**

PERSPECTIVAR O MODELO DE 'RESTAURANTE DO FUTURO', ATRAVÉS DE UM ESTUDO PROSPECTIVO E TRANSVERSAL SOBRE O SECTOR DA RESTAURAÇÃO NA REGIÃO DO DOURO;

DESENVOLVER SISTEMAS DE INFORMAÇÃO DE BASE TECNOLÓGICA DE SUPORTE À OPERAÇÃO, GESTÃO, ANIMAÇÃO E ENTRETENIMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO;

PRODUZIR O MANUAL DE REFERÊNCIA PARA O SECTOR DA RESTAURAÇÃO.

➤ **VECTORES ESTRATÉGICOS**

POTENCIALIZAÇÃO DO SECTOR DA RESTAURAÇÃO ATRAVÉS DO TURISMO;

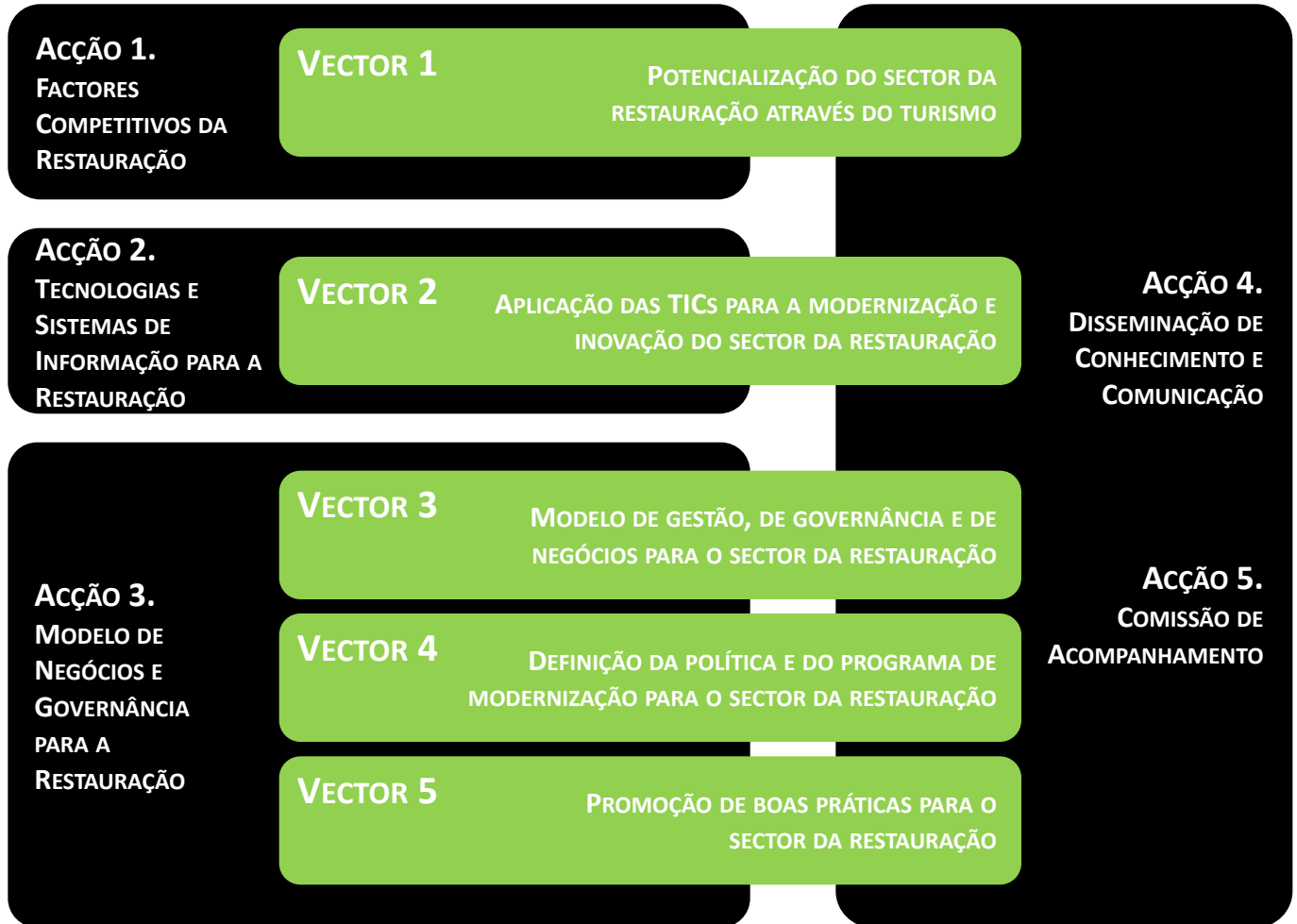
APLICAÇÃO DAS TICs PARA A MODERNIZAÇÃO E INOVAÇÃO DO SECTOR DA RESTAURAÇÃO;

MODELO DE GESTÃO, GOVERNÂNCIA E DE NEGÓCIOS PARA O SECTOR DA RESTAURAÇÃO;

DEFINIÇÃO DA POLÍTICA E DO PROGRAMA DE MODERNIZAÇÃO PARA O SECTOR DA RESTAURAÇÃO;

PROMOÇÃO DE BOAS PRÁTICAS PARA O SECTOR DA RESTAURAÇÃO.

➤ MODELO ESTRATÉGICO



➤ ACÇÕES [ÁREAS DE ESTUDO]

Acção 1. FACTORES COMPETITIVOS DA RESTAURAÇÃO

ORGANIZAÇÃO FÍSICA DO ESPAÇO

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

MENUS, DIETAS E OBESIDADE

QUALIDADE E CERTIFICAÇÃO

FORMAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL

INOVAÇÃO E TECNOLOGIAS

AMBIENTE E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

ÉTICA EMPRESARIAL E RESPONSABILIDADE SOCIAL

IDENTIDADE E AFIRMAÇÃO CULTURAL

DIVERSIFICAÇÃO, ESPAÇOS DE ANIMAÇÃO E ENTRETENIMENTO

IGUALDADE DE GÉNERO

➤ **ACÇÕES [ÁREAS DE ESTUDO]**

ACÇÃO 2. TECNOLOGIAS E SISTEMAS DE INFORMAÇÃO PARA A RESTAURAÇÃO

OFERTA DE APLICAÇÕES TECNOLÓGICAS

TECNOLOGIAS DE APOIO À OPERAÇÃO E GESTÃO

TECNOLOGIAS DE PROMOÇÃO DA ANIMAÇÃO E ENTRETENIMENTO

TECNOLOGIAS DE APOIO À FORMAÇÃO [E-LEARNING]

NOVOS SISTEMAS DE INFORMAÇÃO E MONITORIZAÇÃO

➤ ACÇÕES [ÁREAS DE ESTUDO]

ACÇÃO 3. MODELO DE NEGÓCIOS E GOVERNÂNCIA PARA A RESTAURAÇÃO

ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL DOS AGENTES

ECONOMIA DA RESTAURAÇÃO E EFEITOS MULTIPLICADORES

INTEGRAÇÃO DA RESTAURAÇÃO NO PRODUTO TURÍSTICO

MODELO ESTRATÉGICO PARA O SECTOR DA RESTAURAÇÃO NO FUTURO

NOVOS SEGMENTOS DE MERCADO PARA O SECTOR DA RESTAURAÇÃO

ORGANIZAÇÃO DAS CADEIAS DE VALOR, EMPRESARIAL E DE NEGÓCIOS

ESTRUTURA DO MODELO DE GESTÃO E GOVERNÂNCIA

DESENVOLVIMENTO DA REDE EMPRESARIAL E DE NEGÓCIOS

POLÍTICA E PROGRAMA DE MODERNIZAÇÃO DA RESTAURAÇÃO

ANÁLISE DA SAZONALIDADE NO PRODUTO

➤ **ACÇÕES [ÁREAS DE ESTUDO]**

PROMOÇÃO DA PARTICIPAÇÃO PÚBLICA

DESENVOLVIMENTO DO PORTAL PARA MONITORIZAÇÃO DA OPERAÇÃO

LANÇAMENTO DO CONCURSO INTERNACIONAL DE IDEIAS PARA A RESTAURAÇÃO

ORGANIZAÇÃO DE UM SEMINÁRIO INTERNACIONAL

PUBLICAÇÃO DO RELATÓRIO EXECUTIVO DA OPERAÇÃO

PUBLICAÇÃO DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA A RESTAURAÇÃO

PUBLICAÇÃO DE UM GUIA DE RESTAURANTES DE REGIÃO DO DOURO

**ACÇÃO 4.
DISSEMINAÇÃO DE
CONHECIMENTO E
COMUNICAÇÃO**

➤ **ACÇÕES [ÁREAS DE ESTUDO]**

- .AHRESP – ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
- .CCDR NORTE – COMISSÃO DE COORDENAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
- .ESTRUTURA DE MISSÃO DO DOURO
- .TURISMO DE PORTUGAL
- .ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LAMEGO
- .ENTIDADE REGIONAL DO TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL
- .PÓLO DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO DO DOURO
- .INSTITUTO DE EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL – VILA REAL
- .UTAD – UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO
- .IPB – INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA
- .UA – UNIVERSIDADE DE AVEIRO
- .AEHTD – ASSOCIAÇÃO DOS EMPRESÁRIOS DA HOTELARIA E TURISMO DO DOURO
- .AETUR – ASSOCIAÇÃO DE EMPRESÁRIOS TURÍSTICOS DO DOURO E TRÁS-OS-MONTES
- .NERVIR – ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE VILA REAL
- .CIM DOURO – COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DO DOURO
- .BEIRA DOURO – ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO DOURO
- .RVP – ROTA DO VINHO DO PORTO
- .IVDP – INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E PORTO
- .DRAP NORTE – DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS DO NORTE
- .DRC NORTE – DIRECÇÃO REGIONAL DE CULTURAL DO NORTE
- .ARS NORTE – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DE SAÚDE DO NORTE
- .ASSOCIAÇÃO DOURO HISTÓRICO
- .CITMAD – CENTRO DE INOVAÇÃO DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO
- .ASAE – AUTORIDADE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA

ACÇÃO 5. COMISSÃO DE ACOMPANHAMENTO [PARCEIROS]



➤ CRONOGRAMA

ACÇÃO 1. [FACTORES COMPETITIVOS DA RESTAURAÇÃO] [12 MESES]

ACÇÃO 2. [TECNOLOGIAS E SISTEMAS DE INFORMAÇÃO PARA A RESTAURAÇÃO] [12 MESES]

ACÇÃO 3. [MODELO DE NEGÓCIOS E DE GOVERNÂNCIA PARA A RESTAURAÇÃO] [18 MESES]

ACÇÃO 4. [DISSEMINAÇÃO DE CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO] [24 MESES]

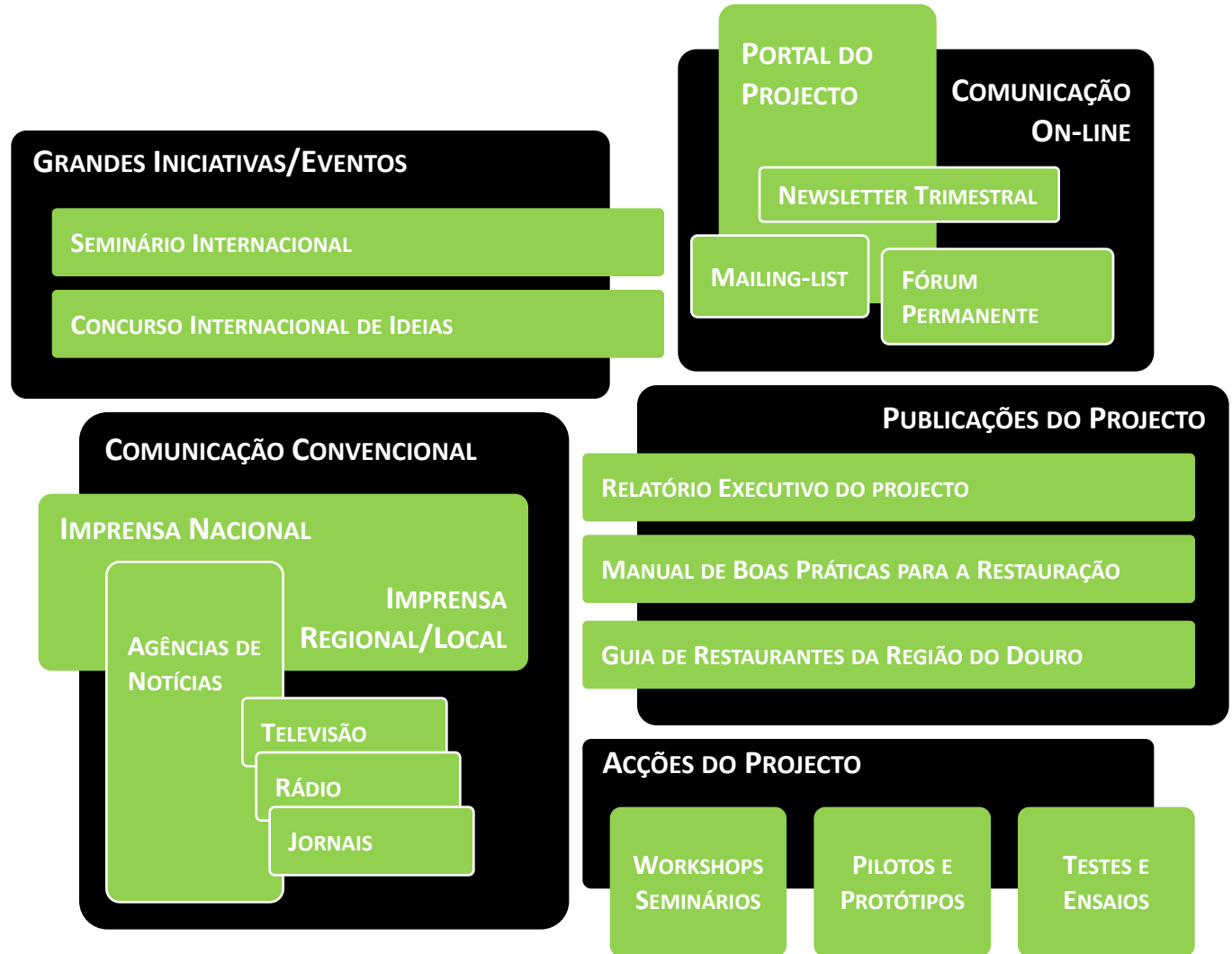
ACÇÃO 5. [COMISSÃO DE ACOMPANHAMENTO] [24 MESES]

Acções	1.º Mês	2.º Mês	3.º Mês	4.º Mês	5.º Mês	6.º Mês	7.º Mês	8.º Mês	9.º Mês	10.º Mês	11.º Mês	12.º Mês	13.º Mês	14.º Mês	15.º Mês	16.º Mês	17.º Mês	18.º Mês	19.º Mês	20.º Mês	21.º Mês	22.º Mês	23.º Mês	24.º Mês
A1. Factores Competitivos da Restauração [12 Meses]	RI												RF											
A2. Tecnologias e Sistemas de Informação para a Restauração [12 Meses]							RI						RF											
A3. Modelo de Negócios e de Governância para a Restauração [18 Meses]							RI						RF											
A4. Disseminação de Conhecimento e Comunicação [24 Meses]	RI												RF											
A5. Comissão de Acompanhamento [24 Meses]	RCA												RCA											

Legenda:
RI - Relatório Intercalar
RF - Relatório Final
RCA - Reunião da Comissão de Acompanhamento



➤ VISIBILIDADE E EXPOSIÇÃO DO PROJECTO





➤ **IMAGEM INSTITUCIONAL**





➤ **WEBSITE * WWW.RESTAURANTEDOFUTURO.COM**




unique solutions, lda.

Restaurante do Futuro
K6219018116 00 101010

Brevemente disponível à distância de um clique



➤ **NEWSLETTER * REST.FUTURE**



Restaurante do Futuro
K6219018116 00 L01010

Brevemente disponível à distância de um clique

➤ **WORKSHOPS TEMÁTICOS**

[FEVEREIRO]

TEMÁTICA: SEGURANÇA ALIMENTAR

TEMÁTICA: MENUS, DIETAS E NUTRIÇÃO

[MARÇO]

TEMÁTICA: SISTEMAS DE INFORMAÇÃO PARA RESTAURAÇÃO – OPERAÇÃO

TEMÁTICA: GASTRONOMIA, PATRIMÓNIO CULTURAL

TEMÁTICA: AMBIENTE E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

[ABRIL]

TEMÁTICA: SISTEMAS DE INFORMAÇÃO PARA RESTAURAÇÃO – FORMAÇÃO

TEMÁTICA: ECONOMIA DA RESTAURAÇÃO



➤ CONCURSO INTERNACIONAL DE IDEIAS PARA A RESTAURAÇÃO

[CATEGORIAS]

CONCURSO GERAL – ‘RESTAURANTE DO FUTURO’

CONCURSO TEMÁTICO – ‘RESTAURANTE DO FUTURO TEMÁTICO’

RESTAURANTE DO FUTURO

'LEADING TENDENCIES'



CARLOS COSTA
IDTOUR – UNIQUE SOLUTIONS/ UNIVERSIDADE DE AVEIRO

PESO DA RÉGUA, 13.JANEIRO.2011