



PESO DA RÉGUA | PROJECTO PIONEIRO EM PORTUGAL

# Restaurante do Futuro no Douro

**A Idtour – Unique Solutions, Lda, uma empresa “spin-off” da Universidade de Aveiro está a desenvolver o projecto “Restaurante do Futuro”, um novo espaço que pretende proporcionar experiências com ajuda da tecnologia e fomentar as economias locais.**

**O projecto foi apresentado na Rota do Vinho do Porto, Peso da Régua, quinta-feira.**

**CÁRMINA FONSECA**

[carminafonseca.dourohoje@gmail.com](mailto:carminafonseca.dourohoje@gmail.com)

O projecto ‘Restaurante do Futuro’ resulta da ambição da AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, em conhecer e antecipar o futuro deste importante sector de actividade económica, o qual mereceu reconhecimento formal pela CCDR Norte/Estrutura de Missão do Douro, que através do Programa Operacional Regional do Norte ‘ON.2 – O Novo Norte’ co-financiou o projecto, definindo a região do Douro como área piloto.

A ideia, segundo Carlos Costa, da empresa Idtour, é “perspectivar um modelo de restaurante do futuro, através de um estudo prospectivo e transversal sobre o sector da restauração da região do Douro; desenvolver sistemas de informação de base tecnológica de suporte à operação, gestão, animação e entretenimento dos estabelecimentos da restauração e produzir um manual de referência para o sector da restauração”.

O coordenador salienta ainda que este projecto acenta num modelo estratégico que tem como



“Acção 1 – Factores competitivos da restauração; Acção 2 – Tecnologias e Sistemas de Informação para a restauração; Acção 3 – Modelo de Negócios e Governança para a restauração; Acção 4 – Disseminação de conhecimento e comunicação e uma Acção 5 que consiste em criar uma comissão de acompanhamento (que vai integrar pessoas da região do Douro)”.

Na sua opinião, o projecto “Restaurante do Futuro” visa apostar na “qualidade e requinte da gastronomia; no encontro com novas experiências; saúde e segurança alimentar; enaltecimento das culturas locais e o alargamento do sector do turismo às áreas de recreio e lazer”.

O Douro experimenta, assim, os desenvolvimentos mais recentes do sector, que visam apostar na qualificação e modernização das unidades que actuam no domínio da restauração, ramo com significativo impacto na actividade turística desta região.

O chefe da Estrutura de Missão

sublinhou na apresentação do projecto que “o Douro faz parte de dois mapas mundiais, um deles é o mapa onde figuram os melhores vinhos do mundo e outro é no mapa das regiões consideradas Património da Humanidade. Mas há um terceiro mapa que é o mapa mundo dos destinos turísticos do qual ainda não fazemos parte e, para isso, temos de ter uma estratégia”.

Ricardo Magalhães acredita que “valorizar um destino tem de significar valorizar um território e dentro disso valorizar o património e a gastronomia. A estratégia passa pela internacionalização do Douro e o sector da restauração faz parte dessa estratégia”.

O Projecto “Restaurante do Futuro” que vai envolver 24 concelhos, tem como parceiros a CCDR-N, a Estrutura de Missão do Douro, a AHRESP e a Idtour-unique solutions, Lda, apresenta um período de execução a 24 meses (2 anos), prevendo-se a sua conclusão para o final do primeiro semestre de 2012.