



“Restaurante do Futuro” valoriza gastronomia com ajuda da tecnologia

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.

“Dentro de dois anos devem estar concluídos os manuais para os restaurantes do país incorporarem o ‘know-how’ desenvolvido”, explicou à Agência Lusa Carlos Costa, da empresa Id Tour e coordenador do projecto “Restaurante do Futuro”, desenvolvido a pedido da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP).

O projecto prevê ainda a criação “de protocolos com a banca para o desenvolvimento de financiamentos específicos para os restaurantes se modernizarem”, adiantou o responsável.

O objectivo da iniciativa é “valorizar a gastronomia” portuguesa.

“Portugal tem um turismo muito forte, mas precisa melhorar os níveis de competitividade. O subsector da hotelaria e restauração é uma das áreas que oferece mais vantagens competitivas, mas os restaurantes portugueses estão ligados fundamentalmente à componente alimentar. Com este projecto, introduzimos outras componentes”, esclareceu Carlos Costa.

Estas características do “Restaurante do Futuro”, desenvolvidas pela equipa da Id Tour nos últimos seis meses, foram recentemente apresentadas na Régua.

“O restaurante do futuro deve introduzir a vertente das

experiências e cumprir mais do que a mera função alimentícia. Temos de ter produtos que não valem só por si mas pelas experiências que proporcionam e isso será conseguido com a ajuda da tecnologia”, descreveu Carlos Costa.

Para além disso, pretende-se que o restaurante do futuro tenha “uma melhor performance” da sua própria economia e das “economias locais”.

A ideia é criar restaurantes “mais ligados às economias locais”, ou seja, que comprem os seus produtos na região onde estão inseridos, acrescentou o responsável.

O projecto é “internacional” e “será útil para todo o mundo”, referiu Carlos Costa, destacando as ligações da Universidade de Aveiro a vários institutos de investigação estrangeiros na área da gestão e do planeamento em turismo.

O “Restaurante do Futuro” conta, aliás, com “dois consultores do topo mundial da área do turismo: Chris Cooper, da Universidade de Oxford, e Dimitris Buhalis, da Universidade de Bournemouth, o maior nome da área da tecnologia do turismo”, destacou.

A Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR) do Norte financia o projecto através do ON.2 do QREN.

Os detalhes da iniciativa que pretende perspectivar o modelo de restaurante que vigorará no futuro, usando a região duriense como área-piloto, podem ser consultados em www.restaurantedofuturo.com.