

SETOR ALIMENTAR
EXPERIÊNCIA E
ACESSIBILIDADE

IDEIA DE

NE

GÓ

C.

10



CONCEITO E CONTEXTO

Hoje em dia Portugal está na moda e a comida portuguesa também. Cada vez há mais turistas que procuram Portugal pelas praias, pelo clima, pelo vinho e pela beleza natural, mas rapidamente ficam fãs da nossa cozinha, das nossas pastelaria e doçaria.

Como parte muito importante e integrante da cadeia de valor do turismo português, importa que a restauração evolua de forma consistente com as estratégias e necessidades do mercado. A estratégia do Turismo 2027 indica o ecossistema no turismo que seja simultaneamente agregador, acessível e inclusivo para todos, chamando a todos os *stakeholders* que se unam nestes vetores estratégicos como forma de trazer gentes, gerar valor e oportunidades e, assim, melhorar a qualidade de vida das populações, em particular no interior.

No entanto, para tal, é necessário que um estabelecimento de bairro do setor alimentar (seja restaurante, seja um café, seja uma pastelaria) evolua para uma diferenciação. Para tal, não basta um pastel diferente, ou um prato diferente. É necessário um contexto diferenciado que faça o turista ter uma Experiência diferenciada. Algo que seja único. A forma mais fácil para tornar uma experiência única é a diferenciação temática. A imersão num tema de tal forma que o turista passe pela experiência sugerida como verdadeira e de qualidade.

Vejam-se a título de exemplo alguns estabelecimentos temáticos já existentes:

- Café-bar *motard* onde o próprio estabelecimento está cheio de

motociclos *Harley Davinson* para venda, por todo o estabelecimento e apresenta decoração ao estilo *motard*. Aqui onde os "*motards*" podem admirar as máquinas e ganhar a vontade de comprar uma. Neste estabelecimento é frequente a reunião de diversos *motards* da zona (nicho) pois, para um aficionado, qual o melhor lugar para um fim de tarde de trabalho ou uma noite bem passada do que a fazer as duas coisas que se gostam, relaxar e ver/falar de motas?

- Restaurante de luxo automóvel, onde o cliente se senta à mesa mas as cadeiras são efetivamente bancos de automóveis clássicos, desportivos e luxuosos. De igual forma, os admiradores de automóveis (nicho) e aqueles que têm curiosidade de experimentar algo diferente, vão apreciar a oferta e pagar o valor devido para usufruir da experiência única.
- Hotel tecnológico I4.0. Está para breve a vinda para Portugal do megalómano restaurante tecnológico cheio de tecnologia de automação, de IoT, entre muitas outras tecnologias. Para os aficionados da tecnologia e aqueles que querem viver o sonho de estar num ambiente futurista (uma "nave espacial" para o imaginário de muitos aficionados) qual a melhor opção para passar uma(s) noite(s);
- Restaurantes de alimentação temática existem hoje diversos. Aliados às comidas de um país (sendo os mais

populares os restaurantes do tipo japonês, mexicano, indiano, chinês, italiano, tailandês) vemos agora a alimentação saudável ganhar adeptos com temas diversos, uns mais recentes que outros (por exemplo de alimentação vegetariana, *vegan*, paleolítica, cozinha molecular, ...)

- Estabelecimentos típicos com comidas tradicionais das aldeias e envolventes bucólicas são já diversos, mas quando adaptados ao contexto onde se inserem nunca destoam e são uma surpresa agradável para o turista, basta observar os restaurantes temáticos relacionados com o tema das “feiras medievais”.

Também cada vez mais existem turistas seniores, que não vêm passar uma “temporada”. Ao invés, escolheram Portugal para passar o resto dos seus dias de reforma. Ora a Europa está a envelhecer e Portugal será daqui poucos anos o país mais velho da Europa. Como tal, é de esperar que grande parte da população e turistas seniores tenham restrições alimentares face a doenças. O que abre oportunidades para restaurantes com ementas específicas para determinados doentes com riscos alimentares (não apenas alergénicos, e outros relacionados com a sensibilidade alimentar, mas também para doenças específicas).

Existem temas para os mais diversos gostos, feitios e nichos de mercado, pelo que existem diversas formas de aplicar um “*storytelling*” ao setor da alimentação e assim levar o turista a querer experimentar outros estabelecimentos ficando mais tempo, ou voltando no futuro com

a curiosidade de “um dia lá voltar para experimentar”.

APOIOS E PRIORIDADES

ESTRATÉGICAS

A Especialização Inteligente da RIS3 NORTE2020 apresenta o domínio prioritário de especialização das “Ciências da Vida e da Saúde”, nos quais se insere o turismo de saúde e bem-estar, e o domínio de “Sistemas Agroalimentares e Alimentação”, nas quais se inserem os estabelecimentos que criem valor acrescentado para o potencial agrícola da região (vinho, azeite, castanha, amêndoa), alimentação funcional e gastronomia local, que procurem segmentos dinâmicos e nichos de mercado específicos.

A OFERTA DE PRODUTOS/SERVIÇOS

O tipo de produto da indústria alimentar é extenso e varia de região para região, ainda assim, além das ideias e conceitos já apresentados anteriormente, indicam-se algumas ideias trabalhadas no decorrer de recolha de ideias para o concurso de ideias:

- Restaurante panorâmico temático – submerso, ou tecnológico com paredes que passem vídeos/decoração similar à temática para a vida marinha / fluvial;
- Pastelaria e doçaria com produtos endógenos;
- Máquinas *vending* de cocktails e alimentação saudável/temática;
- Bar flutuante em embarcação tradicional do rio Douro (barco rebelo), que segue o percurso do Douro enquanto propicia experiência única – uma “charrete fluvial”.

POTENCIAIS PARCEIROS

- Produtores agrícolas e quintas;
- Hotéis e alojamentos;
- Agências de viagem e postos de turismo;
- Empresas de distribuição alimentar;
- Nutricionistas, médicos e escolas de turismo e restauração.

-

MERCADO-ALVO

O mercado alvo será de acordo com o nicho para o qual a temática do estabelecimento estiver orientada podendo ser, entre outros:

- Turistas
- População *sénior*/doentes em recuperação ou em tratamento;
- Jovens adultos à procura de experiências únicas