

VISÃO ESTRATÉGICA E ANÁLISE PROSPETIVA DO RESTAURANTE DO FUTURO

JOSÉ MENDES
IDTOUR – UNIQUE SOLUTIONS, LDA.

FACULDADE DE ECONOMIA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA, 30.MAIO.2012

➤ **ESTRUTURA DA APRESENTAÇÃO**

✓ PARTE I

APRESENTAÇÃO DO PROJETO

✓ PARTE II

DIAGNÓSTICO PROSPETIVO

✓ PARTE III

VISÃO DO RESTAURANTE DO FUTURO



APRESENTAÇÃO
DO PROJETO

➤ **PARCEIROS DO PROJECTO**

ENTIDADE PROMOTORA



AHRESP[®]
ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
Instituição de Utilidade Pública

ENTIDADE CO-FINANCIADORA



CCDRn
COMISSÃO DE COORDENAÇÃO E
DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO NORTE



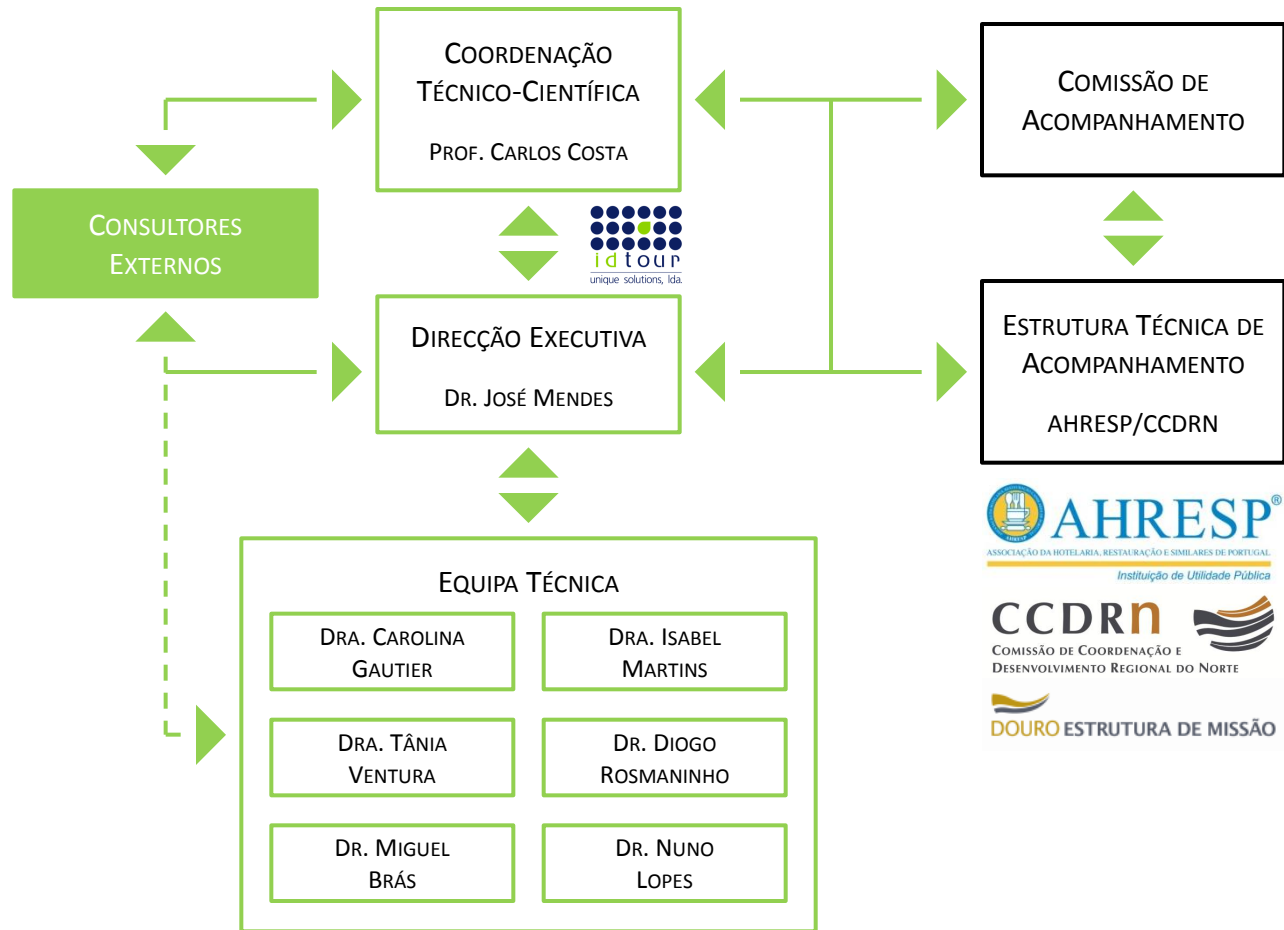
DOURO ESTRUTURA DE MISSÃO

ENTIDADE EXECUTORA



id tour
unique solutions, lda.

➤ EQUIPA TÉCNICA





APRESENTAÇÃO DO PROJETO

➤ **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.



APRESENTAÇÃO
DO PROJETO

➤ MODELO ESTRATÉGICO



➤ ANÁLISE ESTRUTURAL

- ✓ SUBSETOR DE ATIVIDADE COMPOSTO MAIORITARIAMENTE POR MICRO EMPRESAS (< 10 PESSOAS AO SERVIÇO);
- ✓ VOLUMES DE NEGÓCIOS MÉDIOS INDICAM DECRÉSCIMO PROGRESSIVO DAS RENDIBILIDADES OPERACIONAIS NOS ÚLTIMOS ANOS;
- ✓ ESTRUTURA DE GESTÃO, NA SUA MAIORIA, DE MATRIZ FAMILIAR (DIMENSÃO REDUZIDA DA ATIVIDADE, LIMITA A INOVAÇÃO TECNOLÓGICA);
- ✓ DIFICULDADES HISTÓRICAS EM POTENCIAR O CRESCIMENTO/ EXPANSÃO DA ATIVIDADE (ORIENTAÇÃO ESTRATÉGICA FICA-SE PELA UNIDADE);
- ✓ EMPREENDEDORES NATOS (TRABALHO INTENSIVO), NECESSITAM DE ORIENTAÇÃO ESTRATÉGICA PARA PROJETER OS SEUS NEGÓCIOS.

➤ ANÁLISE CONJUNTURAL

- ✓ ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO PARTICULARMENTE DESFAVORÁVEL (ACRÉSCIMO DAS TAXAS DE IVA PARA OS PRODUTOS ALIMENTARES E ESPECIFICAMENTE PARA O SUBSETOR DA RESTAURAÇÃO);
- ✓ ACRÉSCIMO DAS DIFICULDADES DE ACESSO AO CRÉDITO, CONDIÇÕES OFERECIDAS EVIDENCIAM-SE POUCO COMPETITIVAS;
- ✓ CONTRAÇÃO SIGNIFICATIVA DA PROCURA, IMPLICA MAIOR RIGOR E CONTROLO DE CUSTOS DA OPERAÇÃO (GESTÃO DE MATÉRIAS E MERCADORIAS);
- ✓ EXPANSÃO DAS OFERTAS DE EQUIPAMENTOS E SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS CONFEREM NOVAS OPORTUNIDADES AO SETOR DA RESTAURAÇÃO;
- ✓ SETOR DA RESTAURAÇÃO PODERÁ ASSUMIR A RESPONSABILIDADE NACIONAL DE GARANTIR A SUSTENTABILIDADE DO SETOR AGRÍCOLA E DAS PESCAS.

➤ IMPLICAÇÕES DA CONTRAÇÃO ECONÓMICA

DIAGNÓSTICO
PROSPETIVO



➤ PERFIL DO NOVO CONSUMIDOR

COMPORTAMENTOS DE
COMPRA E CONSUMO

[TENDÊNCIAS]

.ALTERAÇÃO DOS ESTILOS DE VIDA

.RITMO DE VIDA AGITADO (MENOS TEMPO DISPONÍVEL PARA REFEIÇÕES)

.PROCURA DE COMIDAS RÁPIDAS, PRÉ-PREPARADAS (RAPIDEZ E CONVENIÊNCIA)

.NOSTALGIA – PROCURA POR ALIMENTOS/MENUS COM SABORES FAMILIARES

.INDIVIDUALISMO/ PERSONALIZAÇÃO (PROCURA POR EXPERIÊNCIAS QUE MARCAM)

.PROCURA POR PRODUTOS LOCAIS/REGIONAIS, TÍPICOS, ÉTNICOS

.CONSUMO DE PRODUTOS NATURAIS, ORGÂNICOS E BIOLÓGICOS

.CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS (PROPRIEDADES BENÉFICAS PARA A SAÚDE)

.ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NUTRIÇÃO (ADICIONAR COMPONENTES/INGREDIENTES SAUDÁVEIS À DIETA)

.PROCURA POR DIETAS ESPECÍFICAS (SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM CAFEÍNA, VEGETARIANA, ETC.)

.PROCURA DE INFORMAÇÃO SOBRE A ORIGEM E FABRICO DOS ALIMENTOS

.PREOCUPAÇÃO COM A SEGURANÇA ALIMENTAR (SAÚDE E BEM-ESTAR)

.DESCOBERTA DE NOVAS CULTURAS, EXPERIÊNCIAS, DESCOBERTA DE COZINHAS INTERNACIONAIS

➤ POSICIONAMENTO DA INDÚSTRIA ALIMENTAR

ORIENTAÇÃO DA INDÚSTRIA ALIMENTAR FACE AO MERCADO [TENDÊNCIAS]

- .SUSTENTABILIDADE (ECOLÓGICA / AMBIENTAL)
- .RESPONSABILIDADE AMBIENTAL E SOCIAL
- .MAIS REGULAMENTAÇÃO, NORMAS - SEGURANÇA ALIMENTAR
- .ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS/ PRODUTOS BIOLÓGICOS
- .PRODUTOS SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, ETC. (INTOLERÂNCIAS/ALERGIAS ALIMENTARES)
- .REGIONALISMO, LOCALISMO (VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO LOCAL)
- .PRODUTOS *GOURMET*, 'EDIÇÕES LIMITADAS'
- .SISTEMA DE RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS/ALIMENTOS (IDENTIFICAÇÃO, REGISTO, INFORMAÇÃO DIVERSA)
- .REFEIÇÕES E PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS (RAPIDEZ E CONVENIÊNCIA)
- .APARECIMENTO DE *FAST FOOD SAUDÁVEL*
- .COMIDA DE RUA (CONTEXTO CONTEMPORÂNEO, INFORMALIDADE E SIMPLICIDADE)
- .'COMIDA DIGITAL' (TROCA DE RECEITAS, APLICATIVOS P/ TELEMÓVEIS, REDES SOCIAIS DE *CHEFS*, COZINHEIROS)
- .USO DAS TECNOLOGIAS PARA PROMOVER A NUTRIÇÃO/ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL (INTERNET, REDES SOCIAIS)

➤ POSICIONAMENTO DO SETOR DA RESTAURAÇÃO

SETOR DA RESTAURAÇÃO
FACE AO MERCADO

[TENDÊNCIAS]

.ÉTICA E RESPONSABILIDADE SOCIAL

.SUSTENTABILIDADE – AMBIENTAL / ECOLÓGICA, SOCIAL E ECONÓMICA

.USO DE PRODUTOS TRADICIONAIS DE QUALIDADE (DOP E IGP, ...)

.INOVAÇÃO/ NOVOS MÉTODOS E TÉCNICAS DE COZINHAR E PREPARAR OS ALIMENTOS

.OFERTA DE MENUS SAUDÁVEIS

.SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR

.DIFERENCIAÇÃO, APOSTA EM NICHOS DE MERCADO, ESPECIALIZAÇÃO

.DIVERSIFICAÇÃO (DE MENUS, ESPAÇOS MULTIFUNCIONAIS E MODULARES)

.EDUCAÇÃO ALIMENTAR - ESCOLAS, INTERNET, REDES SOCIAIS, PROGRAMAS TV, REVISTAS, *SHOWCOOKINGS*

.GLOBALIZAÇÃO DO CONSUMO DE PRODUTOS E SERVIÇOS

.MARKETING SOCIAL - FORTE PRESENÇA NA INTERNET, REDES SOCIAIS, *BLOGS*, ...

.USO DE TECNOLOGIAS - MENUS DIGITAIS, EMENTAS ELETRÓNICAS

.PAGAMENTOS AUTOMÁTICOS, APLICAÇÕES PARA TELEMÓVEIS, CÓDIGOS QR, SUPERFÍCIES TÁCTEIS.

➤ POSICIONAMENTO DO SETOR DA RESTAURAÇÃO

SETOR DA RESTAURAÇÃO
FACE AO MERCADO

[TENDÊNCIAS]

[TIPOLOGIAS DE RESTAURANTES]

RESTAURANTES COM PRODUÇÃO PRÓPRIA (ANIMAL E VEGETAL, RESTAURANTES COM JARDINS/HORTA)

RESTAURANTES COM SERVIÇO TAKE-AWAY, HOME DELIVERY

RESTAURANTES FAST FOOD SAUDÁVEIS

RESTAURANTES MÓVEIS ('FOOD TRUCKS', CARRINHAS, ROULOTTES, BANCAS DE COMIDA, ...)

RESTAURANTES 'POP-UP'

RESTAURANTES 'CLANDESTINOS' ('UNDERGROUND RESTAURANTS')

RESTAURANTES ÉTNICOS

RESTAURANTES TEMÁTICOS

RESTAURANTES EM QUINTAS

RESTAURANTES EM PUBS (*GASTROPUBS*), ADEGAS, ...

RESTAURANTES MULTIFUNCIONAIS

➤ POSICIONAMENTO DO SETOR DA RESTAURAÇÃO

SETOR DA RESTAURAÇÃO
FACE AO MERCADO

[TENDÊNCIAS]

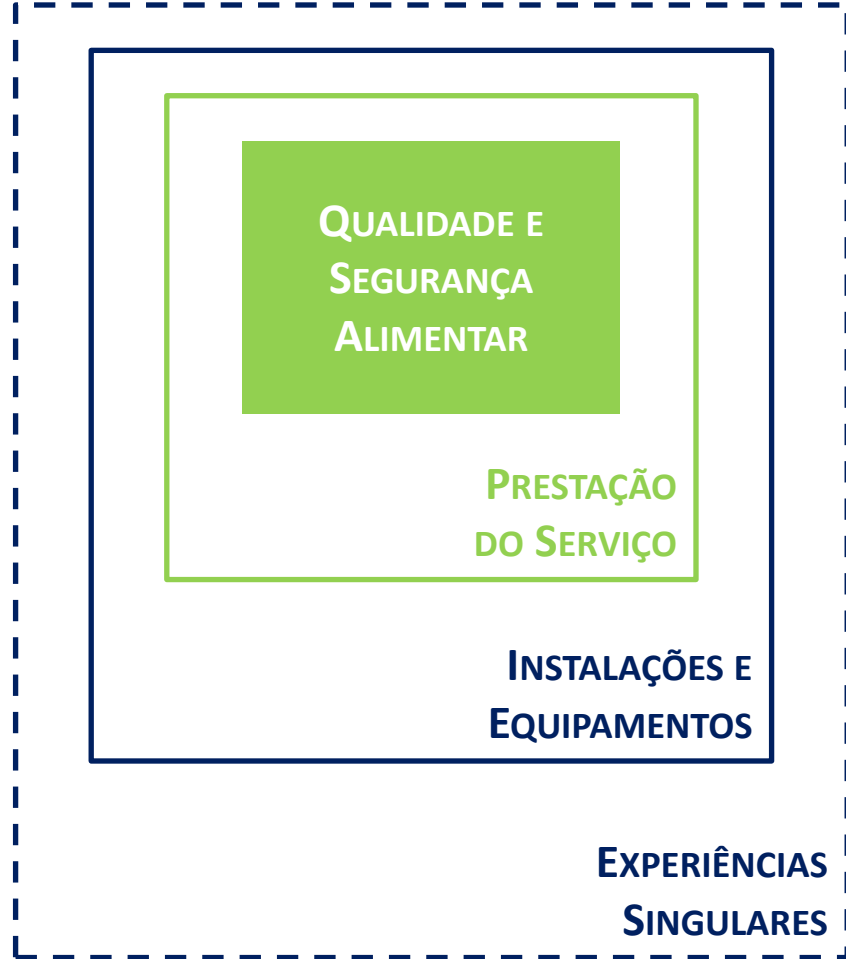
[TIPOLOGIAS DE MENUS]

- .MENUS SAUDÁVEIS (INTRODUÇÃO DE INGREDIENTES SAUDÁVEIS)
- .MENUS INFANTIS NUTRICIONALMENTE EQUILIBRADOS
- .MENUS COM PORÇÕES MAIS PEQUENAS (DOSE CERTA)
- .MENUS SAZONAIS (PRODUTOS DA ÉPOCA)/ MENUS À MEDIDA DO CLIENTE
- .EXPERIÊNCIAS ÚNICAS /EXCEPÇÕES À REGRA (INDULGÊNCIA E PRAZER/'COMFORT FOOD')
- .MENUS CONTEMPORÂNEOS COM SABORES E RAÍZES TRADICIONAIS, FAMILIARES, PALADARES DE RECORDAÇÃO
- .INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INDICAÇÃO DAS CALORIAS E ALÉRGENOS
- .VARIEDADE DE MENUS (EX: *BRUNCH*, *SNACKS*, *TAPAS*, ...)
- .MENUS COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS
- .UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM LOCAL, 'HIPER LOCAL'
- .INGREDIENTES E PRODUTOS TRADICIONAIS, TÍPICOS, GENUÍNOS E AUTÊNTICOS
- .COZINHA REGIONAL, ÉTNICA (PRODUTOS ÉTNICOS, COZINHA DE FUSÃO, NOVOS SABORES)
- .GASTRONOMIA MOLECULAR/ CONTEMPORÂNEA



VISÃO DO
RESTAURANTE DO FUTURO

➤ CADEIA DE VALOR DO RESTAURANTE DO FUTURO





VISÃO DO
RESTAURANTE DO FUTURO

➤ ÁREAS CRÍTICAS DE SUCESSO DO RESTAURANTE DO FUTURO





VISÃO DO
RESTAURANTE DO FUTURO

➤ RESTAURAÇÃO NO PRESENTE E FUTURO

**A COZINHA COMO
ESPECTÁCULO**
[SHOW COOKING]

CATAPLANA EXPERIENCE 2010
VILAMOURA



**DESCOBRIR,
COMPRAR, E
DEGUSTAR EM
FOOD STORES**
[FOOD HALL]

EAT'S MILANO | MILANO
ITÁLIA

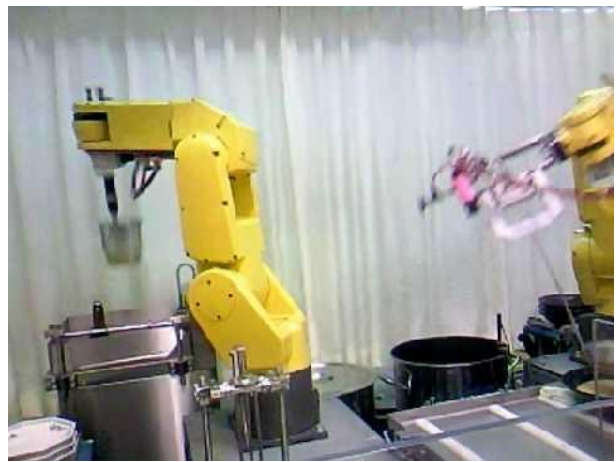


VISÃO DO
RESTAURANTE DO FUTURO

➤ RESTAURAÇÃO NO PRESENTE E FUTURO

**TECNOLOGIA COMO
POSICIONAMENTO
COMPETITIVO
[INOVAÇÃO]**

INAMO RESTAURANT | LONDON |
INGLATERRA



**ROBÓTICA AO
SERVIÇO DA
RESTAURAÇÃO
[ENTRETENIMENTO]**

NAGOYA ROBOT RAMEN
NAGOYA | JAPÃO



VISÃO DO
RESTAURANTE DO FUTURO

➤ RESTAURAÇÃO NO PRESENTE E FUTURO

**O RESTAURANTE
COMO ESPAÇO
TEMPORÁRIO
[POP-UP
RESTAURANT]**

GUERRILLA RESTAURANT
NEW YORK | EUA



**O RESTAURANTE
COMO PARADIGMA DO
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL
[SUSTENTABILIDADE]**

NOVO EL BULLI – ZERO EMISSÕES
CO2 CATALUNHA | ESPANHA



VISÃO DO
 RESTAURANTE DO FUTURO

➤ RESTAURAÇÃO NO PRESENTE E FUTURO

**A EXCEPCIONALIDADE
 DO SÍTIO COMO
 EXPERIÊNCIA
 [LOCALIZAÇÃO]**



SEA.FIRE.SALT.SKY RESTAURANT |
 ANANTARA KIHAVAH VILLAS
 MALDIVAS



**O RESTAURANTE
 COMO ESPAÇO
 MULTIFUNCIONAL
 [VERSATILIDADE]**

RESTAURANTE CASA DA MÚSICA |
 PORTO

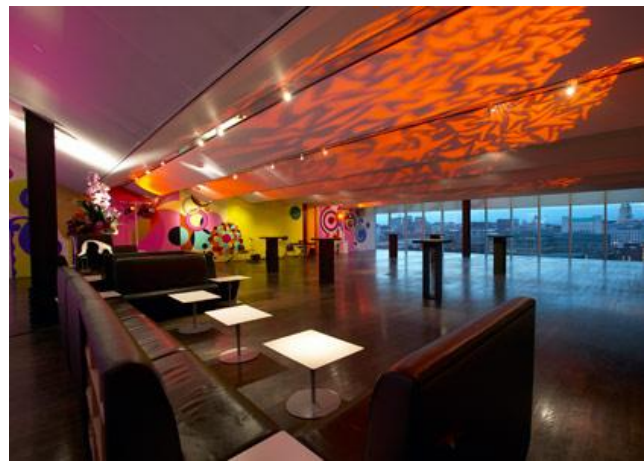


VISÃO DO
RESTAURANTE DO FUTURO

➤ RESTAURAÇÃO NO PRESENTE E FUTURO

**A TECNOLOGIA
COMO FACTOR
DIFERENCIADOR
[INOVAÇÃO]**

HAJIME ROBOT RESTAURANT |
BANGKOK | TAILÂNDIA



**ESPAÇO DE
CULTURA, DE
LAZER, E DE
ACESSO A
INFORMAÇÃO
[ENTRETENIMENTO]**

TATE MODERN RESTAURANT
LONDRES | REINO UNIDO

➤ RESTAURANTES E AS TECNOLOGIAS [EXEMPLOS]

Inamo, em Londres

e-Tables

's Baggers, em Nuremberga, na Alemanha

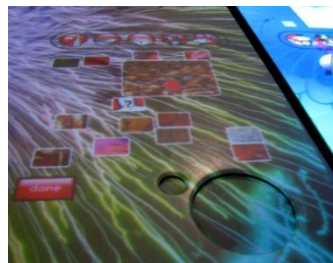
sistema de carris em espiral de transporte das refeições

FoodLoop, EUROPA PARK em Rust (Alemanha)

automação

Schwerelos & Zeitlos, Hamburgo, Alemanha

automação



Inamo
[Londres]



's Baggers
[Nuremberga]



FoodLoop
[Alemanha]



Schwerelos & Zeitlos
[Hamburgo]



VISÃO DO
RESTAURANTE DO FUTURO

➤ RESTAURANTES E AS TECNOLOGIAS [EXEMPLOS]

4food, em Manhattan

ipad e ligação às redes sociais

Bone´s, em Atlanta

ipad

Flip Burger, em Atlanta e em Birmingham

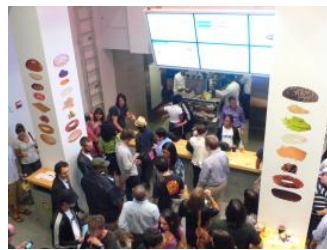
nitrogénio líquido

wd-50, em Nova Iorque

gastronomia molecular

Alinea, em Chicago

campos magnéticos



4food
[Manhattan]



Bone's
[Atlanta]



Flip Burguer
[Atlanta]



wd-50
[New York]



Alinea
[Chicago]

VISÃO ESTRATÉGICA E ANÁLISE PROSPETIVA DO RESTAURANTE DO FUTURO

JOSÉ MENDES
IDTOUR – UNIQUE SOLUTIONS, LDA.

FACULDADE DE ECONOMIA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA, 30.MAIO.2012