

# A OFERTA DA DIETA MEDITERRANICA NA RESTAURAÇÃO DA REGIÃO DO ALGARVE



- **Índice**

- Breve enquadramento sobre o sector da restauração no Algarve

- Principal objectivos do estudo

- Versão *check list* para o trabalho de campo

- Dados do estudo

- Conclusão

## Definição de restauração:

A legislação portuguesa define como estabelecimentos de restauração, os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele, incluindo outros locais de prestação daqueles serviços através da atividade de *catering* e a oferta de serviços de banquetes ou outras, desde que habitualmente efetuados, entendendo-se como tal a execução de pelo menos 10 eventos anuais.

## **Enquadramento legal**

Em baixo, apresentam-se os diferentes diplomas legais que regulamentaram ou, atualmente, regulamentam os estabelecimentos de restauração nacionais.

### **Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 Julho**

Aprova o Regime Jurídico da instalação e funcionamento de estabelecimentos de restauração e bebidas – o qual foi alterado pelo Decreto-Lei n.º 139/99 de 24 de Abril, Decreto-Lei n.º 222/2000 de 9 de Setembro e Decreto-Lei n.º 57/2002 de 11 de Março.

### **Decreto Regulamentar 38/97 de 25 de Setembro**

Regula os estabelecimentos de restauração e bebidas.

### **Decreto-Lei n.º 234/2007 de 19 de Junho**

Estabelece o Regime Jurídico de instalação e modificação de estabelecimentos de restauração e bebidas, bem como o regime aplicável à respetiva exploração e funcionamento – Revoga o Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 de Julho e o Decreto-Lei n.º 38/97 de 25 de Setembro.

Fonte: Diário da República; Análise: AIHSA

## Enquadramento legal

### Portaria n.º 215/2011 de 31 de Maio

Estabelece os requisitos específicos relativos à instalação, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo os integrados em empreendimentos turísticos, e ainda as secções acessórias de restauração e bebidas instaladas em estabelecimentos comerciais com outra atividade.

### Decreto-Lei n.º 48/2011 de 1 de Abril

Simplifica o regime de exercício de diversas atividades económicas no âmbito da iniciativa “Licenciamento Zero”, entre os quais, a dos estabelecimentos de restauração e bebidas.

Regulamento (ce) n.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de abril de 2004  
Relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Fonte: Diário da República; Análise: AIHSA

## Breve enquadramento sobre o sector da restauração no Algarve

No Algarve, o sector da restauração continua a afirmar-se:

- como uma das principais atividades económicas da região;
- responsável por uma grande parcela do emprego disponível;
- com grande responsabilidade das condições sociais e económicas da região.

Devido aos elevados índices de competitividade do sector:

- concorrência por vezes desleal;

Elevados níveis de sazonalidade:

- qualidade do serviço;
- empregabilidade – (emprega maioritariamente jovens, muitas vezes em situação de primeiro emprego e com pouca qualificação/formação para as funções que desempenham)

## **Breve enquadramento sobre o sector da restauração no Algarve**

Temos um aumento na:

diversidade de estabelecimentos desde os restaurantes típicos, que honram e dignificam a cozinha tradicional algarvia, aos mais modernos restaurantes com estrelas Michelin.

E um setor que esta dependente:

da qualidade da cozinha (confeção e ingredientes);  
da qualidade do serviço;  
da qualidade no atendimento (simpatia e atenção).

Por último, relativamente à sua dispersão no território, verifica-se uma elevada concentração de estabelecimentos nos principais polos urbanos e também nas principais zonas de atracção turística.

## Principais objetivos do estudo

O presente estudo tem por objetivo identificação e caracterização da oferta gastronómica dentro da Dieta Mediterrânica.

- Identificar alguns estabelecimentos, por tipo de dieta;
- Caracterizar a origem dos produtos, tipo de confeção, ingredientes utilizados e pratos característicos;
- Avaliar o cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança alimentar;
- Avaliar a oferta gastronómica.



## Versão da *check list* para o trabalho de campo

A *check list* encontra-se organizada pelas áreas temáticas que se consideraram relevantes para o estudo:

- Identificação do estabelecimento;
- Origem dos produtos;
- Tipos de confeção;
- Oferta gastronómica
- Pratos característicos;
- Higiene e segurança alimentar;

## Estabelecimentos visitados por concelho

Foram visitados/auditados 82 estabelecimentos em 13 concelhos com a seguinte distribuição:

Concelhos	Estabelecimentos visitados
Albufeira	9
Aljezur	1
Faro	20
Lagos	5
Lagoa	2
Loulé	15
Olhão	4
Portimão	6
São Brás	1
Silves	1
Tavira	7
Vila do Bispo	1
Vila Real Stº António	10

## **Conclusões:**

### **Verificou-se que maioritariamente os restaurantes visitados possuem:**

Ementa com características da Dieta Mediterrânica (apresentam cataplanas, grelhados e caldeiradas);

O couvert e normalmente as azeitonas britadas e os queijos;

As sopas (leguminosas, grão feijão e ervilhas);

Utilizam bastante as ervas aromáticas destacando-se os coentros, salsa, orégãos e hortelã;

Possuem sobremesas típicas (figo, amêndoa e alfarroba);

Fruta dão preferência os citrinos

Possuem vinho Algarvio na carta dos vinhos

Utilização frequente da cataplana de cobre;

## O que não se verificou-se nos restaurantes visitados:

Os pratos típicos de caça, ervilhas com ovos ou tomatada;

O mel não é muito utilizado nas entradas ou sobremesas;

Os tachos de barro;



**DIETA MEDITERRÂNEICA É  
ALIMENTAÇÃO  
CULTURA  
SAÚDE**

OBRIGADA

AIHSA – ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS HOTELEIROS E SIMILARES DO ALGARVE

NATACHA LUZ ALENTEJANO