

# EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

## Restaurante O Palco



### ↳ Descrição do negócio

N'O Palco trabalhamos produtos locais e sazonais, com o objetivo de ser um restaurante quilometro 0 que respeite o receituário português e os produtos de proximidade. Aqui todos os dias batalhamos pela sustentabilidade aos mais diversos níveis, assim como pela redução do desperdício.

### ↳ Nível de criatividade associado

No restaurante O Palco pretende-se apresentar uma cozinha de autor, baseada no receituário português, recorrendo apenas a produtos sazonais, e provenientes de circuitos curtos. Todos os fornecedores devem estar localizados a menos de 90km de distância da porta do restaurante. Apresentamos menus de degustação que vão sendo atualizados consoante a sazonalidade dos produtos e, no caso das bebidas, especializamo-nos na região de Coimbra, definindo aqui um raio de ação bem mais curto, tendo por base a carreira do nosso chef e os conhecimentos que foi adquirindo pretendemos apresentar uma cozinha diferenciadora, mas ainda assim honesta e com fortes raízes no nosso receituário regional.

### ↳ Contributo a nível regional e nacional

A nível regional e nacional pretendemos contribuir não só com a promoção dos produtos e produtores, como também a nível económico promovendo a economia circular. Queremos ser um ator fundamental naquilo que for a promoção da gastronomia e vinhos da região centro. Sabemos que uma empresa sustentável é essencial para o bem-estar de todos, e por isso trabalhamos todos os dias para continuar as nossas boas práticas de sustentabilidade económica, ambiental e social.

### ↳ Contributo gastronómico a nível da portugalidade

A nossa cozinha baseia-se no receituário português. É nosso objetivo apresentar aquilo que de melhor existe na cozinha da região centro, seja o leitão, a chanfana, ou o cozido à portuguesa. Sabemos que utilizando produtos de origem local, com mais sabor e autenticidade, conseguiremos apresentar melhores pratos. Queremos ser embaixadores, numa cozinha de autor, daquilo que há de bom em Portugal, não necessitando para isso de recorrer a clássicos da cozinha internacional.

### ↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

Estamos a iniciar o processo de certificação Biosphere Portugal. Quanto a práticas de sustentabilidade que seguimos:

- Promoção de pequenas empresas e de produtores individuais através de vídeos promocionais realizados de forma gratuita e também através da sua referenciação nos nossos menus, site e redes sociais
- Uso de produtos locais e sazonais (não usamos produtos produzidos ou transformados a mais de 90km);
- Carta de bebidas inteiramente regional
- Uso de produtos biológicos e compra dos mesmos a granel;
- Cada prato pretende trabalhar ao máximo o produto principal, sempre em busca de desperdício zero;
- Promoção de menu de degustação inteiramente vegetariano (com possibilidade de ser 100% vegan);
- Recurso a menus de degustação, com doses individuais, de forma a reduzir o desperdício alimentar;
- Recurso ao receituário nacional e regional
- Redução da pegada de carbono, recorrendo ao uso de produtos locais (máximo 90 km de distância);
- Redução dos gastos elétricos com uso de iluminação com sensor de movimento sempre que se adequa (corredores, wc) criação de uma horta comunitária nos canteiros comuns existentes

>> (continua)



# EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

## Restaurante O Palco



>>

no exterior do restaurante Reciclagem de tudo aquilo que é possível, incluindo as rolhas de cortiça, cápsulas de café, etc.;

- Consumíveis como tinteiros são preenchidos até ao seu fim de vida;
- Reutilização de embalagens;
- Trabalhamos com a Too Good to go para redução do desperdício alimentar;
- Recurso ao serviço de água filtrada e purificada;
- Para redução do gasto de água, utilizamos a água que resulta do descongelamento do gel usado na refrigeração de bebidas para coisas como lavar chão ou regar a horta comunitária
- Uso de detergentes amigos do ambiente (EcoX);
- Fardamento antigo, ainda em boas condições, é doado a instituições de solidariedade.

### ▾ Prémios e Distinções

- Restaurante recomendado Guia Michelin 2024.

Nome	Restaurante O Palco
Distrito	Coimbra
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	6
Website	<a href="http://www.o-palco.pt">www.o-palco.pt</a>
Redes sociais	  

