

# JOVEM EMPREENDEDOR

**Nuno Miguel Silveiro  
Varela**



## ↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

THE DEN - UMA EXPERIÊNCIA À BASE DE PLANTAS é um conceito inovador e único em Portugal, proporcionando uma experiência exatamente igual à de outro restaurante mas à base de plantas. Os nossos pratos caracterizam-se pela utilização de proteínas de base vegetal a interpretar elementos de base animal, como lombo de salmão, sashimi, camarão, frango, carne de vaca, entre outros.

## ↳ Nível de criatividade/diferenciação

Enquanto chef executivo, criador das receitas e da carta, sou, na verdade, quem criou este conceito que não tem semelhante em Portugal.

## ↳ Contributo a nível regional e nacional do trabalho

Para além de apoiar, facilitar e promover a transição para uma alimentação de base vegetal e a redução do consumo de carne, peixe e derivados, o que se tem vindo a considerar imperativo à sustentabilidade do planeta, por cada refeição que vendemos, criamos também impacto ao causar redução de emissões de carbono, metano e outros gases, bem como uma elevadíssima poupança de água, de terra, de floresta terrestre e marítima, de biodiversidade, etc. Como tal, a nossa simples existência já é causadora da redução da pegada ecológica humana. Para além do trabalho desenvolvido no restaurante, participamos também em inúmeros mercados e feiras, onde procuramos divulgar cada vez mais a nossa marca e mensagem, dos quais destacamos as mostras gastronómicas de Oeiras, Lisbon vegan market, as festas Animal de Oeiras, a feira Oeiras Cuida, bem como eventos diversos promovidos por entidades diversas, como instituições de ensino superior, etc.

## ↳ Conquistas

Ano e meio de porta aberta com um conceito algo inovador e que poderia não ser aceite pela população alvo, o que já só por si é difícil na restauração, e muito mais num segmento vegano - consistência nas nossas avaliações online (consideremos como avaliação taxativa, aquelas plataformas em que somos avaliados apenas por quem efetivamente consome, como o The Fork e o Uber Eats) - reconhecimento em duas vertentes - geográfica (somos bastante conhecidos no meio geográfico onde nos inserimos) e conceptual (somos conhecidos e reconhecidos nos mundos vegan e vegetariano, sendo já um dos restaurantes com maior nome no país).

## ↳ Fatores que considera importantes para o sucesso

Aquilo que refiro sempre como sendo o valor base do nosso negócio é que somos um restaurante vegano, mas para não-vegãos. É aí que entra o nosso ativismo - promovemos a alimentação de base vegetal sobretudo a quem fará a diferença. Isto não só nos assegura a sustentabilidade do negócio (não vivendo apenas do nicho) mas também expande de forma muito mais alargada o impacto ambiental que procuramos ter, quer pela poupança de recursos e emissões inerente às refeições que efetivamente vendemos, mas também pelo impacto que a nossa experiência causa em que a experimenta, levando esse impacto ambiental para a sua vida, de alguma forma.

Nome	Nuno Miguel Silveiro Varela
Distrito	Lisboa
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Empresário Individual
N.º de funcionários	7
Website	-
Redes sociais	 

