

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA

Cascais Food Lab



↳ Descrição do negócio

O Cascais Food Lab é um ponto de encontro de profissionais, empresários, turistas, estudantes, crianças e de todas as pessoas que gostam de se reunir à volta de um tema e um amor em comum: a gastronomia. A sua promoção é o objetivo principal deste espaço. Também a inovação é um conceito-chave e, para o efeito possui uma equipa multidisciplinar para o desenvolvimento de novas ideias e conceitos. Tem o seu espaço físico no Centro de Cascais, no coração do Mercado da Vila. No Cascais Food Lab são realizados testes e ensaios de conceito de restauração e desenvolvimento de produto, propostos por empreendedores ou no âmbito de projetos ligados ao mar e à exploração dos seus recursos, incluindo programas de empreendedorismo jovem. Possui uma agenda regular de cursos temáticos, workshops, eventos, tertúlias e passeios gastronómicos. A formação na área da gastronomia e recursos locais para a restauração é outra das atividades desenvolvidas. Estão em desenvolvimento parcerias com outros Municípios e Instituições nacionais e internacionais numa perspetiva de benchmarking e de promoção de Cascais e da sua gastronomia, assim como da gastronomia portuguesa em geral. A atividade do Cascais Food Lab beneficia de um protocolo com a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, que detém elevados conhecimentos na área das técnicas culinárias avançadas, food design, nutrição e segurança alimentar, assim como no desenvolvimento de novos produtos, conceitos e ambientes aplicados à culinária e que permite a dinamização estas técnicas e aplicação à gastronomia local, nomeadamente na oferta da restauração do concelho e no incremento das competências dos colaboradores desta área. Localizado no Mercado da Vila de Cascais, possibilita a promoção dos projetos de boas práticas na área da alimentação, que a CMC tem em desenvolvimento e que visam o apoio e o incentivo da produção e consumo de produtos frescos locais, biológicos e sazonais de acordo com os Objetivos de Desenvolvimento

Sustentável (ODS) das Nações Unidas. As hortas biológicas geridas pela autarquia e os vendedores do mercado (peixe, carne, pão, hortícolas e frutas) são os principais fornecedores, sendo que os produtos frescos representarão 80% da matéria-prima utilizada. O Cascais Food Lab potencia e divulga as boas práticas junto do setor da restauração, através de ações de sensibilização que promovam o consumo sustentável e a correta gestão do desperdício alimentar.

↳ Nível de criatividade associado

Além de ser um exemplo singular de um espaço dedicado à gastronomia, gerido por uma autarquia, onde todos podem aprender e ensinar sobre o património gastronómico do Mundo, o Cascais Food Lab tem na sua própria génese a inovação. Neste espaço são apresentados conceitos e projetos gastronómicos inovadores, fomentando o empreendedorismo, dos mais jovens aos mais velhos. Além das apresentações no espaço, que podem incluir showcookings e degustações, são também promovidas conversas à mesa, tertúlias, visitas e eventos para a promoção do turismo gastronómico e para se conhecer o que de mais inovador se faz no nosso país, na área da gastronomia. As atividades são realizadas presencialmente ou através dos meios online, com destaque para a redes sociais. O receituário, desenvolvido pela equipa residente, além da versão mais tradicional, apresenta também a vertente da inovação, desde as matérias-primas utilizadas às técnicas aplicadas para a sua confeção e apresentação.

↳ Contributo a nível regional e nacional

Tendo por base o receituário gastronómico de Cascais e a cozinha portuguesa, das versões mais tradicionais às mais contemporâneas, o Cascais Food Lab dinamiza ações com vários públi-

>> (continua)



MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA

Cascais Food Lab



>>

cos, desde jornalistas (nacionais e estrangeiros), chefs, figuras públicas, empresas públicas e privadas, associações, estudantes, residentes locais, nacionais e estrangeiros, canal HORECA que se constituem embaixadores do projeto, dos seus objetivos e da sua atividade em Cascais, em Portugal e no estrangeiro.

↳ Contributo gastronómico a nível da portugalidade

O Cascais food Lab desenvolve um trabalho junto das comunidades locais (Cascais tem cerca de 123 nacionalidades, dos 5 continentes, residentes), com a aproximação das pessoas através da gastronomia, potenciando também estas cozinhas e culturas através de iniciativas próprias, permitindo a troca de saberes e culturas e permitindo que o património gastronómico português, cultura e tradições seja perpetuados nas gerações futuras em Portugal e no Mundo.

↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

Localizado no Mercado da Vila de Cascais, possibilita a promoção dos projetos de boas práticas na área da alimentação, que a CMC tem em desenvolvimento e que visam o apoio e o incentivo da produção e consumo de produtos frescos locais, biológicos e sazonais de acordo com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas. As hortas biológicas geridas pela autarquia e os vendedores do mercado (peixe, carne, pão, hortícolas e frutas) são os principais fornecedores, sendo que os produtos frescos representarão 80% da matéria-prima utilizada. O Cascais Food Lab potencia e divulga, ainda, as boas práticas junto do sector da restauração nomeadamente através de ações de sensibilização que promovam o consumo sustentável e a correta gestão do desperdício alimentar, uma vez que é ambição da CMC em linha com os ODS chegar, sempre que possível, ao desperdício zero através da reutilização e da economia circular.

↳ Prémios e Distinções

- Projeto empreendedor 2020 - DNA Cascais.

Nome	Cascais Food Lab
Distrito	Cascais - Lisboa
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Instituição pública – Câmara Municipal de Cascais
N.º de funcionários	+ 5000
Website	https://foodlab.cascais.pt/
Redes sociais	 

