

JOVEM EMPREENDEDOR

Nuno Campos



↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

A Taberna Grande, localizada num bairro típico de pescadores em Setúbal, nasceu da recuperação de uma antiga adega onde os homens do mar cuidavam dos seus barcos e partilhavam momentos de convívio. Hoje, o espaço preserva essa essência rústica, agora aliada a um ambiente moderno, acolhedor e autêntico. O conceito do restaurante inspira-se nos sabores tradicionais portugueses, com influências ibéricas, valorizando produtos frescos, sazonais e de origem local, sempre com foco na qualidade e simplicidade dos ingredientes. A cozinha da Taberna Grande oferece petiscos contemporâneos, tanto de mar como de carne, incluindo carnes grelhadas de qualidade superior, servidas com criatividade e atenção ao detalhe. Esta proposta é complementada por uma extensa carta de vinhos, cuidadosamente selecionada, com referências nacionais e internacionais que acompanham cada refeição de forma harmoniosa. O serviço é pensado para se adaptar tanto a refeições à carta como a grupos, e o espaço está igualmente disponível para eventos particulares ou empresariais, com total flexibilidade para responder às necessidades de cada cliente e tornar cada ocasião verdadeiramente memorável.

↳ Nível de criatividade/diferenciação

A Taberna Grande distingue-se pela sua capacidade de aliar tradição e inovação de forma autêntica e envolvente. A forma criativa como apresenta os petiscos, equilibrando sabores tradicionais com um toque moderno, é uma das suas marcas mais reconhecidas. A decoração acompanha esse espírito com materiais nobres como madeira, ferro e pedra, criando um ambiente rústico, elegante e acolhedor. Pipas de vinho suspensas no teto e uma imponente garrafeira reforçam a identidade única do espaço. Mais do que um restaurante, a Taberna Grande proporciona experiências gastronómicas e culturais marcantes. Os

eventos temáticos são um dos pontos altos da casa, com destaque para as noites de fado, que oferecem momentos intimistas enraizados na cultura portuguesa, e os showcookings de paellas ao vivo, acompanhados por espetáculos de dança sevilhana durante a refeição, criando um ambiente vibrante e envolvente. Nestes eventos especiais, a Taberna associa-se frequentemente a quintas de vinhos da região, promovendo harmonizações pensadas entre os menus do chef e os vinhos selecionados, com apresentações explicativas que enriquecem ainda mais a experiência do cliente. Esta fusão de gastronomia, vinho, cultura e espetáculo transforma cada visita numa verdadeira celebração dos sentidos.

↳ Contributo a nível regional e nacional do trabalho

A Taberna Grande representa um contributo relevante e diferenciador para a gastronomia e cultura de Setúbal. Numa cidade com forte tradição ligada ao peixe e marisco, a taberna destaca-se por recuperar o espírito das antigas tabernas de bairro, oferecendo-lhe uma nova vida, autêntica e contemporânea. Ao integrar sabores portugueses e ibéricos, proporciona uma experiência que se distingue na oferta local. As noites de fado, os eventos temáticos e os showcookings interativos ajudam a promover a cultura portuguesa e enriquecem o panorama cultural da cidade. A capacidade de adaptar o espaço a diferentes formatos e públicos permite também uma maior dinamização local, tornando a Taberna num ponto de encontro e partilha. Além disso, a realização de eventos fora de portas, em colaboração com outros negócios, levou a Taberna Grande a expandir a sua presença a nível nacional, fortalecendo a sua reputação e alargando a sua rede de impacto.

>> (continua)



JOVEM EMPREENDEDOR

Nuno Campos



>>

↳ Conquistas

A Taberna Grande abriu portas em dezembro de 2019, enfrentando de imediato o enorme desafio da crise pandémica. Esse período exigente levou a uma reformulação do modelo de negócio, com foco na gestão eficiente e na adaptação rápida às novas necessidades do mercado. Graças ao comprometimento da equipa e à resiliência do projeto, o restaurante conseguiu manter-se em funcionamento e até melhorar a sua eficiência operacional. A aposta em eventos privados e temáticos foi determinante para atrair novos públicos e gerar novas oportunidades. Através da colaboração com antigos colegas e amigos do setor, a Taberna Grande passou a realizar eventos em outros negócios por todo o país, aumentando a sua visibilidade e credibilidade. Estas parcerias permitiram trocas de conhecimento, elevação da qualidade da oferta e consolidação da marca como referência gastronómica e cultural.

↳ Fatores que considera importantes para o negócio

O sucesso da Taberna Grande assenta em fatores profundamente ligados à trajetória pessoal e profissional de Nuno, o seu fundador. Desde criança, Nuno cresceu no restaurante dos pais, onde vivenciou de perto a valorização da frescura do peixe, o contacto com produtores locais e o ambiente autêntico das antigas casas de peixe. Esta vivência alimentou uma paixão precoce pela gastronomia e pelo mundo da restauração.

As viagens frequentes, sobretudo por várias regiões de Espanha, foram fundamentais para a construção da visão do projeto, integrando influências ibéricas que hoje enriquecem a identidade da Taberna Grande. Nuno formou-se em Gestão Hoteleira e aprofundou os seus conhecimentos através de cursos especializados em Escanção, Gestão de F&B e Organização de Eventos, nas Escolas de Hotelaria e Turismo de Setúbal e Lisboa. A sua experiência prática passou por restaurantes tradicionais, hotéis

e eventos gastronómicos na cidade, consolidando competências em áreas como gestão, atendimento e criatividade na cozinha. A sua filosofia centra-se na qualidade dos produtos, na eficiência dos processos e na criação de experiências imersivas e memoráveis, colocando sempre o cliente no centro de tudo.

Nome	Nuno Campos
Distrito	Setúbal
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Empresário Individual
N.º de funcionários	11
Website	-
Redes sociais	 

