

JOVEM EMPREENDEDOR

**João Miguel Antunes
Mateus**



▾ Descrição do negócio, conceito ou produto

Meio do Nada Restaurante | Alto da Vila Restaurante | Portas de Ródão – Os nossos restaurantes seguem um conceito de cozinha de autor, onde os sabores tradicionais são reinterpretados com um toque contemporâneo. Cada espaço tem uma identidade própria, mas todos partilham os mesmos princípios: Gastronomia de excelência com base em produtos autóctones e sazonais. Relação próxima com os produtores locais, garantindo frescura e sustentabilidade. Ambiente acolhedor e personalizado, onde cada cliente se sente especial. Eventos gastronómicos e temáticos, que celebram datas especiais e reforçam a ligação com a comunidade. Humildade e dedicação da chefia, refletidas na forma como cada detalhe é tratado com paixão e profissionalismo. A equipa de gestão acredita que o sucesso assenta na capacidade de inovação e no acompanhamento das exigências do setor da restauração, garantindo que cada restaurante mantém um elevado padrão de qualidade sem perder a autenticidade. A formação contínua dos colaboradores e a aposta na criação de novas experiências gastronómicas são fatores determinantes para oferecer um serviço de excelência.

▾ Nível de criatividade/diferenciação

A diferenciação do nosso conceito reside na forma como reinterpretamos a tradição e na atenção ao detalhe em cada prato e experiência gastronómica. Entre os três restaurantes, contamos com uma equipa altamente qualificada de 27 profissionais, desde chefes criativos a especialistas em serviço ao cliente, que garantem a máxima qualidade e inovação em cada refeição. Para garantir um serviço de excelência e diferenciado, oferecemos: menus sazonais inovadores que acompanham as épocas do ano, sempre utilizando ingredientes frescos e regionais. Experiências gastronómicas personalizadas, adaptadas a eventos privados, desde

jantares intimistas a grandes celebrações. Harmonização de vinhos e bebidas regionais, promovendo a cultura enológica local e realçando os sabores dos pratos. Serviço de Catering exclusivo, com ementas inovadoras e adaptáveis às necessidades dos clientes, onde cada evento é pensado ao detalhe. Decorações temáticas e apresentação requintada, com baixela escrupulosamente selecionada para cada ocasião, criando um ambiente sofisticado e acolhedor. Workshops e degustações, proporcionando aos clientes uma experiência interativa com os produtos locais e os processos de confeção culinária. Cada detalhe é meticulosamente planeado para transformar cada refeição numa experiência memorável, tornando os nossos espaços e serviços uma referência em qualidade e inovação gastronómica.

▾ Contributo a nível regional e nacional do trabalho

O impacto dos nossos restaurantes estende-se para além da experiência gastronómica, tendo um contributo significativo para a economia local e o turismo. Promoção dos produtos regionais e valorização da gastronomia local a nível nacional. Apoio ao desenvolvimento sustentável através da escolha de produtores locais e práticas ecológicas. Atração de turismo gastronómico para Vila Velha de Ródão e Oleiros, impulsionando o comércio e a hotelaria. Criação de emprego e formação de talentos, incentivando jovens chefes e profissionais do setor a investir na região. Valorização de zonas de grande interesse turístico, contribuindo para o crescimento sustentável do interior do país. Infraestruturas de apoio ao turismo – Os nossos restaurantes e o hotel associado são fundamentais para reter e dar suporte aos visitantes, oferecendo serviços de qualidade e uma experiência completa. Desenvolvimento de regiões menos exploradas – Apostamos em destinos fora dos circuitos de turismo em massa, promovendo locais autênticos e proporcionando aos vi-

>> (continua)



JOVEM EMPREENDEDOR

João Miguel Antunes Mateus



>>

sitantes uma experiência diferenciada e imersiva. Gastronomia como atrativo turístico – A nossa cozinha destaca-se como um dos principais fatores de interesse, permitindo aos turistas explorar os sabores locais e conhecer a cultura da região de forma genuína.

↳ Conquistas

Iniciei o meu trajeto profissional no Hilton Vilamoura Golf Resort & Spa, tendo também trabalhado no Hilton Vienna Waterfront. Ao regressar ao interior, abracei o projeto da Herdade da Urgueira, onde, em 2020, surgiu o Meio do Nada Restaurante, cuja gestão assumi em 2022. Em 2023 iniciei um novo desafio com o Alto da Vila Restaurante, em Oleiros. Em 2024 surgiu o projeto mais recente, o Portas de Ródão Restaurante, inserido no Hotel Rupestre Arts, em Vila Velha de Ródão. Em paralelo, estou a desenvolver um serviço de catering, que pretendo que se diferencie pela qualidade dos produtos e excelência do serviço.

↳ Fatores que considera importantes para o negócio

O sucesso deste projeto assenta em vários pilares fundamentais: Qualidade da gastronomia – Ingredientes frescos, autênticos e de excelência. Serviço personalizado e diferenciado – Cada cliente é tratado com atenção especial. Inovação e adaptação às tendências do mercado – Introdução de novas experiências culinárias. Sustentabilidade e responsabilidade social – Apoio a produtores locais e práticas ecológicas. Marketing e presença digital – Comunicação ativa nas redes sociais para atrair novos clientes e fidelizar os existentes. Apoio e formação da equipa – Investimos na capacitação contínua dos nossos 27 colaboradores, garantindo que cada membro da equipa está preparado para oferecer um serviço de excelência.

Nome	João Miguel Antunes Mateus
Distrito	Castelo Branco
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Empresário Individual
N.º de funcionários	27
Website	-
Redes sociais	  

