

Proposta de Qualificação dos Restaurantes Minhotos “Amar o Minho”

ANEXOS

Anexo Lista Preliminar de Critérios - Restaurante na região do Minho

PARÂMETROS
A. Funcionamento/Operação/Infraestruturas
1. O estabelecimento tem um funcionamento constante, estando fechado no máximo 2 dias por semana.
2. O estabelecimento encerra a sua actividade para férias num período máximo de 2 meses por ano civil.
3. O estabelecimento apresenta parque ou lugares de estacionamento específicos para clientes em número adequado.
4. O estabelecimento apresenta lugares de estacionamento com possibilidade de carregamento para carros eléctricos.
5. O estabelecimento aceita diferentes meios de pagamento (cartões multibanco, MB WAY, etc.).
6. A fachada do estabelecimento está em boas condições (estado de conservação e limpeza).
7. O estabelecimento apresenta condições adequadas em todos os espaços destinados aos clientes (em termos de ambiente, espaço, luminosidade, conforto, limpeza geral).
8. Existe uso de vestuário e calçado próprio, adequado e limpo por parte de todos os colaboradores.
9. Os vestiários/sanitários dos colaboradores não comunicam directamente com os locais onde os alimentos são manipulados.
10. Existe uma área específica para a recepção de matérias-primas, com condições adequadas.
11. A recepção de géneros alimentícios e não alimentícios é feita de forma adequada e existem os registos correspondentes.
12. As áreas de produção/laboração encontram-se em bom estado de higiene, arrumação e limpeza.
13. Os utensílios e equipamentos das áreas de produção/laboração encontram-se em bom estado de conservação e higiene.
14. Existe um plano de higienização para todas as áreas de laboração e serviço, e os respectivos registos actualizados.
B. Produto/Matéria-prima
1. O estabelecimento utiliza produtos alimentares certificados (DOP, IGP) da região minhota e estes estão incluídos regularmente na confecção dos pratos da carta.
1a. Nº produtos deste tipo: 1 produto 2 produtos 3 ou mais (1ponto, 2 pontos, 3 pontos respectivamente)
2. O estabelecimento utiliza produtos endógenos minhotos (ainda que não certificados) e estes estão incluídos regularmente na confecção dos pratos da carta.
2a. Nº produtos deste tipo: 1 produto 2 produtos 3 ou mais (1ponto, 2 pontos, 3 pontos respectivamente)
3. O estabelecimento utiliza produtos alimentares locais/regionais (produzidos e adquiridos obrigatoriamente na região) e estes estão incluídos regularmente na confecção dos pratos da carta.

<p>3a. Nº produtos deste tipo: 1 produto 2 produtos 3 ou + (1 ponto, 2 pontos, 3 pontos respectivamente)</p> <p><i>Notas: 1 - Como produto local considera-se todo o produto alimentar que seja produzido num raio máximo de 100km do estabelecimento em questão; 300km para o produto considerado regional.</i></p> <p><i>2 - Nestes produtos não deverão ser incluídos os vinhos ou bebidas, sendo estes analisados em pontos específicos desta avaliação.</i></p>
<p>4. O estabelecimento respeita e reflecte a sazonalidade dos produtos alimentares na estruturação das suas cartas e na oferta ao cliente.</p> <p>4a. O estabelecimento altera/adapta a sua carta de comidas conforme a época do ano: Altera a carta 2x por ano - 2 pontos Altera a carta 4x por ano - 4 pontos</p> <p><i>Nota: Para este efeito, considera-se uma alteração mínima de 30% dos elementos constantes da carta.</i></p>
<p>5. O estabelecimento recorre preferencialmente a produtos marinhos (peixe, marisco, etc.) certificados para a sustentabilidade (etiqueta azul MSC, ou ASC p. ex.) ou alinhados com as recomendações IPMA*/WWF **(ou outros) para os mesmos.</p> <p><i>*Projecto SEAFOODTomorrow https://seafoodtomorrow.eu/; **Projecto Fish Forward https://www.fishforward.eu/</i></p>

C. Carta/Oferta gastronómica
<p>1. O estabelecimento apresenta na sua carta de comidas, pratos (sejam aperitivos, entradas, petiscos, pratos principais ou sobremesas) considerados “tipicamente minhotos”.</p> <p>1a. Nº pratos nesta tipologia: 1 prato 2 pratos 3 pratos ou + (2 ponto, 4 pontos, 6 pontos respectivamente).</p>
<p>2. O estabelecimento apresenta na sua carta de comidas, pratos (sejam aperitivos, entradas, petiscos, pratos principais ou sobremesas) que não estando integrados na categoria anterior, representam, ainda assim, a gastronomia minhota e seguem as suas características tradicionais.</p> <p>2a. Nº pratos nesta tipologia: 1 prato 2 pratos 3 pratos ou + (1 ponto, 2 pontos, 3 pontos respectivamente).</p>
<p>3. O estabelecimento apresenta a carta de comidas integralmente traduzida em língua estrangeira.</p> <p>3a. A carta está traduzida em 1 língua estrangeira - 1 ponto; 2 línguas - 2 pontos; 3 línguas ou + - 3 pontos.</p>
<p>4. A carta de comidas encontra-se devidamente organizada por categoria de pratos, com toda a informação associada e de fácil consulta para o cliente.</p> <p>4a. A carta tem uma oferta diversificada mas coerente em todas as categorias de pratos.</p> <p>4b. A carta está bem apresentada, sem erros ortográficos e em boas condições.</p> <p>4c. A carta tem uma adequada relação preço-qualidade na oferta de pratos.</p>

D. Carta Vinhos
1. A carta de vinhos apresenta referências de vinhos da região, especificamente classificados como Vinho Verde DOC.
1a. Apresenta “Vinho Verde DOC Branco” - Nº referências nesta tipologia: 1-3 ref. - 1 ponto; + de 3 ref. - 2 pontos.
1b. Apresenta “Vinho Verde DOC Tinto” - Nº referências nesta tipologia: 1-3 ref. - 1 ponto; + de 3 ref. - 2 pontos.
1c. Apresenta “Espumante Vinho Verde DOC” - Nº referências nesta tipologia: 1-3 ref. - 1 ponto; + de 3 ref. - 2 pontos
1d. Apresenta pelo menos uma referência de “Aguardente Vinho Verde DOC”.
2. A carta de vinhos apresenta os vinhos da região dos Vinhos Verdes destacados de forma evidente.
2a. Existe alguma informação na carta acerca da região dos Vinhos Verdes.
2b. Existem sugestões de harmonização entre estes vinhos e a carta de comidas.
3. A carta de vinhos inclui referências da região dos Vinhos Verdes, servidas “a copo”.
3a. Nº referências nesta tipologia: 1-3 ref. - 1 ponto; + de 3 ref. - 2 pontos
4. O estabelecimento apresenta a carta de vinhos integralmente traduzida em língua estrangeira.
4a. A carta está traduzida em 1 língua estrangeira - 1 ponto; 2 línguas - 2 pontos; 3 línguas ou + - 3 pontos.
5. A carta de vinhos encontra-se devidamente organizada por categoria de vinhos, com toda a informação associada e de fácil consulta para o cliente.
5a. A carta tem uma oferta diversificada mas coerente em todas as categorias de vinhos.
5b. A carta está bem apresentada, sem erros ortográficos e em boas condições.
5c. A carta tem uma adequada relação preço-qualidade na oferta de vinhos.
6. O estabelecimento tem um escanção ou pessoa responsável pelo serviço de vinhos, com formação adequada à função.

E. Recursos Humanos
1. Os colaboradores da empresa têm formação profissional adequada à(s) função(ões) que desempenha(m), nomeadamente na Cozinha e na Sala.
1a. Os colaboradores, na sua generalidade, têm formação adequada. (≥90 - 100%) - x pontos ≥60 e <90% - x pontos ≥50 e <60% - x pontos <50% - x pontos
2. Os colaboradores de Sala têm conhecimentos e formação específica em língua estrangeira.

2a. Nº de línguas estrangeiras (conversação) em termos globais: 1 - x pontos; 2 - x pontos; 3 ou + - x pontos Nota: Considera-se para o efeito, se pelo menos um dos funcionários falar determinada língua estrangeira.
3. Os colaboradores da empresa têm acesso às 40h/ano de formação previstas na Lei nº 93/2019.
F. Comunicação/Digitalização
1. O estabelecimento possui website próprio e actualizado.
2. O estabelecimento está incluído em plataformas de divulgação e avaliação de restaurantes.
2a. Incluído em 1 plataforma - x pontos; Incluído em 2 ou + plataformas - x pontos
3. O estabelecimento está incluído em guias de gastronomia/turísticos actuais. (x pontos por cada guia até um máximo de x pontos.)
4. O estabelecimento está presente nas redes sociais de forma activa, com actualização de conteúdos.
5. O estabelecimento tem sistema de reservas a funcionar adequadamente.