

ALL IN ONE

O SEU PROJECTO FEITO PELOS MELHORES

Texto: Nuno Afonso

Rafael Ventura, Fausto Airoldi, Leo Marote e Luís Carreira Garcia. Cada um deles já prestava serviços em projectos de hotelaria e restauração, agora apresentam-se juntos na All in One, oferta de consultoria lançada pela Ventura Hospitality.

Não há falta de projectos de hotelaria e restauração, e também não faltam exemplos que, uma vez de portas abertas, só após sérias alterações e investimento acrescido se mostram capazes de enfrentar o mercado. Quando não fecham ou mudam de mãos para estancar o prejuízo. As razões para o fracasso são muitas, quase todas passam por inexperiência, desconhecimento, ou simples insensatez. Não basta ser empreendedor e ter capacidade financeira, a hotelaria e a restauração são actividades mais complexas do que ao leigo aparentam, da segunda alguém já disse que é um negócio em que há mais formas de perder dinheiro do que de ganhar.

Evitar erros

A localização é boa? Qual o conceito? Há mercado? O investidor pensa sempre que sim, mas do pensar ao saber vai a diferença entre intuição ou desejos e a certeza de profissionais habituados a elaborar estudos de viabilidade e de mercado antes de avançar com os projectos. Se são muitos os aspectos que devem estar garantidos antes de aplicar um euro, são mais ainda os projectos que avançam sem conhecimento de vários deles. Como diz o Chefe Fausto Airoldi, "muita gente faz hotéis e restaurantes sem saber bem qual o produto final que quer, e quando percebem isso já constroem cozinha e outras áreas essenciais. Depois, quando pensam no produto as coisas não vão bater certo". Erros frequentes? Contratar o Chefe de cozinha pouco tempo antes da abertura, quando este deve acompanhar o projecto desde o início. Ou aceitar todas as sugestões de vendedores de equipamentos cujo maior interesse devia ser mais óbvio ao pagante. Ou passar ao lado de algumas das muitas exigências legais, ou obstinar-se com certos gostos pessoais por falta de melhor opinião... As formas de errar são muitas, identificá-las é percorrer



"TEMOS O MAIOR RÁCIO DE HOTÉIS INDEPENDENTES DA EUROPA, E ESTES VÃO TER DE ENCONTRAR UMA NOVA FORMA DE ESTAR NO MERCADO"

RAFAEL VENTURA

as áreas de cada um dos nomes da All in One: gestão, gastronomia, arquitectura, e qualidade e segurança alimentar. Como diz Leo Marote, arquitecto, "trabalhamos em conjunto para criar um projecto fluido, com todas as partes todas ligadas entre si, precavendo custos adicionais que são muito frequentes, mas evitáveis".

Como funciona

Que faz a All in One? Tudo. O investidor pode ter muitas ideias ou nenhuma, os consultores estão prontos a criar conceitos a partir do zero, para projectos grandes ou pequenos (cadeias incluídas), de luxo ou para o grande público, com o respaldo de todos terem experiências bem sucedidas em todas estas áreas. A All in One pode criar um conceito de restauração ou hotelaria, avaliar o potencial de mercado,

seleccionar a melhor localização ou avaliar uma existente, e a partir daí desenvolver o projecto de arquitectura. Entretanto, pode também aconselhar acerca do financiamento. Numa segunda fase entra a criação do conceito e produto gastronómico, mas também de todos os manuais de procedimentos, formação técnica que inclui todos os aspectos da gestão e rentabilização do produto e de controlo de gestão. E plano de marketing. Terceira e última fase, auditorias de qualidade e higiene e segurança alimentar, e fornecimento de modelo de análise e de avaliação de recursos humanos. A coroar tudo, um plano de promoção e vendas. Como se vê, o serviço não é só fornecimento de "know-how", fornece também ferramentas de uso permanente no futuro.

Se a All in One faz estudos de viabilidade para novos projectos, não deixou de o fazer para o seu próprio projecto, que abarca também a consultoria a negócios já em funcionamento. Rafael Ventura: "Temos o maior rácio de hotéis independentes da Europa, e estes vão ter de encontrar uma nova forma de estar no mercado, seja pela integração em cadeias, seja por remodelações profundas, ou ambas". Na restauração o rácio é outro, o de estabelecimentos por habitante, ou seja, muita concorrência, num quadro de exigências legais crescentes e em que "estamos a assistir a cada vez mais aberturas de conceitos delineados desde o início".

Quem é a All in One

Rafael Ventura dirige a Ventura Hospitality Consulting, empresa de consultoria de gestão em turismo, hotelaria e restauração. Docente na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, desempenhou funções de gestão em várias empresas e unidades (Gertal, Cerger, Le Meridien Penina, Le Meridien Waldorf Londres...), e ajudou a criar uma série de novos negócios de hotelaria e restauração. Fausto Airoldi, mais conhecido por liderar as cozinhas de restaurantes de topo como o Bica do Sapato ou, actualmente, o Pragma

"MUITA GENTE FAZ HOTÉIS E RESTAURANTES SEM SABER BEM QUAL O PRODUTO FINAL QUE QUER"

FAUSTO AIROLDI



no Casino Lisboa, é também um profissional de referência no marketing, formação, vendas e criação de conceitos. Na consultoria tem clientes como a Knorr Caterplan, Modelo Continente, Porto Bay, entre outras empresas. Toda a restauração do Casino Lisboa está a seu cargo.

Leo Marote, arquitecto e designer, projectou já vários hotéis e restaurantes, do 3 estrelas Varanda dos Carqueijais, na Covilhã, ao 5 estrelas Convento do Espinho, em Évora. Pragma, Spot, e Atrio, os restaurantes do Casino Lisboa, são projectos seus, assim como as unidades da cadeia H3, hamburgueria "gourmet".

Luís Carreira Garcia é especialista em higiene e segurança alimentar e em qualidade. Além de participar na elaboração de uma série de manuais, entre eles o Código de Boas Práticas Europeu para a Restauração Colectiva, tem prestado serviços de auditoria a empresas como a Knorr Bestfoods, Gertal, Eurocarnes, e Ticket Restaurante, entre outras. ■