

EMPRESAS & NEGÓCIOS

GASTRONOMIA

Como será a cozinha do futuro? A FN Hotelaria procura a resposta

A empresa conseguiu a adjudicação da obra para o JnQUOI Ásia, na Avenida da Liberdade, e prepara um projecto de investigação que tem por objetivo otimizar a relação com os clientes na componente técnica.

RUBEN PIRES

rpieres@jornaleconomico.pt

Os *layouts*, a eficiência energética, os gastos de água e resíduos, são alguns dos componentes essenciais da cozinha do futuro, um estudo que está a ser liderado pela FN Hotelaria, em colaboração com o MIT - Massachusetts Institute of Technology e o Instituto Superior Técnico. O projeto começou a ser desenvolvido em outubro e até ao final de 2019 já deverão existir as primeiras conclusões do estudo.

Está ainda prevista a realização de uma segunda fase, que pode passar pela construção de uma cozinha protótipo, em que se aplique os resultados do estudo, e que sirva como um local a visitar e seja uma referência para o turismo gastronómico.

A FN Hotelaria, empresa madeirense do ramo da projecção de cozinhas, pretende que a Madeira receba esta cozinha protótipo.

"Gostávamos que fosse na Madeira porque é o sítio onde a empresa tem a sua actividade e com isso poderíamos devolver à comunidade aquilo que tem sido o nosso êxito", refere Pedro Freitas, administrador da FN Hotelaria.

"As novas tecnologias têm gerado uma grande alteração no mundo das cozinhas industriais. O ADN da FN Hotelaria foi sempre andar à frente do seu tempo e andar a prever o que pode ser o futuro deste negócio para conseguirmos sermos os primeiros a lá chegar e apresentar aos nossos clientes essas soluções", explica Pedro Freitas.

"Nós não somos fabricantes. Somos projetistas e consultores, depois fazemos distribuição, instalação de equipamentos e depois temos a componente da manutenção. Nas cozinhas industriais, te-

mos fabricantes especializados numa parte da cozinha. Nós somos a peça aglutinadora dos fabricantes para formar um ecossistema, a cozinha em que esses equipamentos trabalham em conjunto. Nós comparamos diferentes equipamentos e depois juntamos", acrescenta.

A inovação pretendida pela FN Hotelaria, que se vai desenvolver através do projeto Cozinha do Futuro, vai explorar a melhor forma de tirar proveito dos *layouts*.

No fundo, o *layout* é a maneira como a cozinha é composta. "Quando fazemos um projecto de uma cozinha industrial, vimos a disposição dos equipamentos. O que fica neste lugar. Os *layouts* têm algumas restrições em termos legais. As normas do HCCP fixam algumas restrições, mas, a partir daí, a criatividade dos projetistas entra em jogo", refere.

"Nas cozinhas industriais, chegam-se a trabalhar 15/16 horas por dia. As pessoas não imaginam a quantidade de quilómetros que se fazem numa cozinha. A cozinha acaba por ser uma cadeia de produção. O *layout* da cozinha estar optimizado para essa cadeia de produção é importante em termos da redução do esforço. Estamos a

fazer experiências em várias cozinhas de clientes nossos, que se disponibilizaram a colaborar neste estudo. Vamos ter câmaras que vão filmar um dia para tentarmos perceber as ineficiências", sublinha o administrador.

O estudo vai procurar encontrar ganhos em termos da eficiência energética. "Esta componente está a ganhar cada vez mais peso. Uma das partes importantes que cada vez mais se valoriza na aquisição de um equipamento é a eficiência energética. Vamos distribuir uma série de sensores para tentarmos perceber como vamos otimizar o consumo energético da cozinha, como um todo, e não de forma isolada", realça Pedro Freitas.

"Queremos fazer também uma optimização dos gastos de água e de resíduos. Uma cozinha industrial tem um desperdício de resíduos e uma produção de lixo enorme. Muitas vezes, sem grande esforço, conseguimos fazer uma optimização dessa produção de resíduos. Estamos a fazer este estudo de modo a facilitar a operação dos nossos clientes. O gasto de água é também enorme nas cozinhas, quer no funcionamento dos equipamentos quer na confecção dos alimentos. Queremos criar um ecossistema que gaste a menor quantidade de água possível", diz o administrador da FN Hotelaria sobre outra componente do estudo relativo à cozinha do futuro.

Uma das componentes desta investigação está relacionada com a internet das coisas. Nesta área, o objetivo vai passar por desenvolver processos que permitam que, por exemplo, uma câmara frigorífica consiga fazer gestão de *stocks*.

"Os equipamentos industriais têm cada vez mais uma componente informática mais forte. A nossa expectativa é que esses equipamentos sejam quase computa-



dores, que tenham programas informáticos a gerir o seu funcionamento. Conseguir essa conectividade da internet das coisas para optimizar nos equipamentos hoteleiros, para optimizar o ecossistema da cozinha quando esses equipamentos estão a funcionar em conjunto é muito aliciante. Acha-mos que pode trazer grandes benefícios aos clientes. É uma das vertentes da cozinha do futuro que estamos a explorar de modo a facilitar a vida aos nossos clientes. Já existem equipamentos com tecnologia que permitem detetar avarias", vinca Pedro Freitas.

Outra das preocupações do estudo relaciona-se com a optimização dos materiais em termos de propagação de bactérias e de deterioração com os alimentos quando em contacto com os diversos materiais, uma vertente que será desenvolvida pelo Instituto Superior Técnico.

Para Pedro Freitas, uma das condicionantes da transformação que estão a sofrer as cozinhas é a introdução de tecnologias cada vez mais avançadas nos equipamentos.

"Costumo dizer que os técnicos da FN Hotelaria daqui a dez anos terão que ter um perfil completamente diferente daquele que têm



Foto cedida

ilha isso não é um fator que limite o sucesso.

“Já fizemos trabalhos na Argélia, Tunísia. Para nós, mais do que sabermos onde é que vamos fazer o trabalho é fundamental prepararmos-nos e capacitarmos-nos para fazer um trabalho de qualidade em qualquer parte do mundo a partir da Madeira. Nós trabalhamos a partir da Madeira. Quando temos uma solicitação vamos lá, fazemos o trabalho, montamos, e voltamos para casa. Adoptamos o conceito do meu pai, em que somos emigrantes em casa. Em vez de termos uma estrutura física e contratar pessoas fora da Madeira, o que achamos é que este conceito podia funcionar. Nós vamos ao local com as nossas equipas e fazemos o trabalho e depois voltamos para cá”, refere Pedro Freitas.

Um dos factores que tem permitido à FN Hotelaria distinguir-se tem sido o serviço de pós-venda e manutenção.

“Muitas das vezes, é difícil às vezes exportar essa cultura da empresa para terceiros ou para parceiros que nos dão esse apoio. Vamos fazer essa aposta para aumentar a nossa presença com colaboradores da FN Hotelaria que possam gerir os trabalhos dos nossos parceiros, manter a relação com o cliente, e assegurar que, independentemente de estarmos a dar um serviço através de um parceiro, assegurar que o cliente vai ter um serviço correspondente àquele que damos quando estamos com as nossas equipas”, anuncia.

Um dos factores críticos na escolha de uma empresa para instalar uma cozinha, explica Pedro Freitas, é a assistência técnica e a prontidão do serviço.

“Esta foi uma das grandes limitações para nós quando quisemos fazer trabalhos fora da Madeira. Era difícil convencer esses possíveis clientes que apesar de estarmos na Madeira conseguíamos dar um serviço satisfatório. Foi um desafio quando começámos a querer diversificar mercados. Atualmente, já não sentimos tanto isso”, explica.

O administrador salienta que outra parte crítica da empresa é a sua origem. “Seremos uma empresa da Madeira, dá-nos muito orgulho.

“A Madeira é um lugar fantástico para viver, mas uma empresa que se queira nacionalizar, internacionalizar, a partir da Madeira, tem limitações e dificuldades, em termos de transportes e acessibilidades, entre outras, que são intrínsecos ao facto de ser uma ilha”, defende.

“É um orgulho muito grande para nós, apesar disso, conseguimos termos projecção e a reputação que temos no território nacional e conseguir tê-la a trabalhar a partir da Madeira e com pessoas da Madeira”, destaca.

“A empresa foi crescendo na sua estrutura para acompanhar o boom da hotelaria da Madeira e ficou uma estrutura física com alguma envergadura que para sobreviver teve que ir à procura de novos mercados e trabalho fora da ilha. O nosso crescimento nos últimos anos tem sido fruto daquilo que fazemos fora da região”, salienta.

A confiança no trabalho da FN Hotelaria tem sido tal que a empresa conseguiu a adjudicação de um trabalho do JNcQUOI Ásia, na Avenida da Liberdade, que tem início previsto para o primeiro trimestre de 2019, como adianta o administrador da empresa.

A FN Hotelaria prepara ainda um novo projecto de investigação, acrescenta Pedro Freitas, que se encontra em fase de documentação, relacionado com a cozinha do futuro, em que se pretende uma optimização na relação com os clientes na componente técnica.

Burocracia é entrave

A burocracia é um dos factores que, no entender de Pedro Freitas, continua a pesar muito na altura de decidir um investimento.

“Muitas vezes infelizmente não sabemos com o que contar. Tenho esperança que o sector público se modernize e agilize isso. É uma incerteza saber que resposta podemos encontrar do outro lado. Quando estamos a falar de investimentos avultados que precisam, devido à sua natureza, de respostas céleres e práticas, é um risco acrescido quando estamos dependentes desse tipo de resposta que pretendemos que seja boa e que infelizmente nem sempre é”, critica o responsável da FN Hotelaria. Segundo Pedro Freitas, “às vezes, as próprias entidades públicas se caíam não se apercebem, mas o facto de não conseguirem dar uma resposta célere coloca em risco os investimentos e coloca reticência nos empresários”.

“Se não conseguirmos colocar os projetos em marcha em tempo útil, esses projetos ficam inviabilizados. A nossa esperança é que o sector público se vá modernizando no sentido de agilizar este tipo de situação. Compreendemos que tenham muitas solicitações. É fundamental entenderem que os empresários para terem segurança e fazer investimentos precisam de ter outro tipo de resposta”, defende.

Para o sócio da FN Hotelaria, “muitas vezes vemos pessoas do sector público a falar de atrair investimento, seja nacional ou estrangeiro, e muitas vezes não se apercebem que isso está também nas mãos deles”. Pedro Freitas salienta que “o sector público, quando fala em atrair investimento, também cabe a eles garantir a esses empresários e investidores criar essa atratividade e uma resposta célere a esses projetos”, salienta. ●

OPINIÃO

2019 - O Funchal é mais cabras e ovelhas na serra a destruir a Natureza



EMANUEL BENTO
Consultor

Antes de mais, honestamente, de-sejo a quase todos um muito bom e feliz 2019, sendo a excepção, óbvia, ao candidato, plagiador e amnésico, do PS-M à Quinta Vigia, e respectiva clique, incluindo António Costa, que patrocinou a golpada interna do ano passado. Politicamente, o meu grande desejo é que sejam derrotados nas Regionais, bem como nos outros dois restantes actos eleitorais, sendo certo que, nas Europeias e nas Nacionais, tal se afigure praticamente impossível. Aliás, como já aqui escrevi e repito, não terão o meu voto e por um voto se ganha e se perde e, pelo menos, tenho a honestidade de dizer, preto no branco, o que penso dessa gente...

Ainda sobre os meus desejos de Ano Novo, tal como o Presidente da República, espero, de facto, que o bom senso eleitoral prevaleça, que os cidadãos participem, tenham consciência do que está em causa, que não embarquem em populismos e promessas fáceis que, na verdade, sabem que nunca serão cumpridas. Quando votamos, não estamos a fazê-lo apenas no dia em que o fazemos, estamos, sobretudo, a votar para os dias que se seguem, em que as exigências e dificuldades das acções da governação vão muito além dos malabarismos dos palcos dos comícios e das notícias, vão muito além do embrulho brilhante e luzidio com que alguns se apresentam, resplandecentes por fora e ocios por dentro. Em concreto, e para ser honesto, refiro-me ao “rapaz de plástico”, uma excelente metáfora de Miguel Albuquerque para definir o que realmente é o presidente, em *part-time*, da Câmara Municipal do Funchal. E mais uma vez, em concreto e para ser honesto, reforço que na China, o plástico, cuja má qualidade sabemos todos a que é... usa-se uma vez para logo deitar fora porque não presta para mais nada...

A um governante não pode bastar simpatias e sorrisos, não são es-

sas as características que irão assegurar-nos a sua capacidade e idoneidade para os cargos a que se candidata. É preciso que tenha provas dadas, que, no seu percurso político, tenha demonstrado competência e credibilidade, que fale a verdade e aja de acordo com o que fala e que, na sua boca, as palavras não sejam superfúas, sibilantes e sinuosas, como o silvo das serpentes.

Além do mais, nas nossas escolhas devem ter em conta as equipas que o acompanham, bem como a exequibilidade do que propõe, é necessário que tenham um programa de governo decente, que as ideias e propostas que defendem sejam articuladas e explicadas, não basta apenas dizer mais isto e mais aquilo, ficando no abstracto, como se tudo fosse acontecer por milagre no dia seguinte às eleições.

Quando ouço o mais isto e mais aquilo, sei que estou a ser enganado e penso logo na Câmara Municipal do Funchal. Fartam-se de dizer que a governação deles é mais tudo, seja o que for, mas uma pessoa acorda, levanta-se, sai à rua e não vê mais, bem pelo contrário, vê é menos, que só apetece é voltar para a cama e continuar a sonhar...

Já muito aqui escrevi sobre as razões evidentes para não confiar no candidato de plástico e, para não voltar a repeti-las todas mais uma vez, fiquem-me, hoje, por esta: como é que podemos sequer dar qualquer grama de honorabilidade a um indivíduo que apenas por fins eleitorais, se associa ao lóbi do gado e coloca em causa todo o trabalho, sustentado e mais do que estudado, que foi feito nas últimas décadas, tanto pelo Governo Regional, quer pela própria autarquia, nomeadamente no Parque Ecológico do Funchal, cujo Plano de Gestão Florestal não inclui áreas para a pastoreira, na defesa da Natureza, inclusive, para ajudar a prevenir e debelar um dos grandes perigos que sempre, ciclicamente, nos colocaram em risco, as aluviões?!

E não me venham com a ideia de que tal ajudará a debelar os riscos dos incêndios. A mim isso não chega, até porque há outras soluções, como as centrais de biomassa. Aliás, não deixa de ser assaz curioso que essa justificação e toda esta polémica ressurgiu depois de uma série de anos com grandes incêndios na Região, cujas causas não foram todas de origem natural, continuando a ser verdade que para bom entendimento, meia palavra basta... ●

Aposta na exportação

Para o administrador da FN Hotelaria, apesar de a Madeira ser uma