

Share Place: Um Modelo Híbrido de Restauração para Combater a Insegurança Alimentar Urbana

Ana Simão¹; Bárbara Brandão¹; Beatriz Carvalho¹; Carolina Braz¹; Mara Rodrigues²; Ana Maria Rodrigues Pereira³.

¹Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior de Saúde, Portugal; ²CIMO, LA SusTEC, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300 253 Bragança, Portugal; ³Research Center for Living and Wellbeing (LiveWell), Instituto Politécnico de Bragança, Bragança;

INTRODUÇÃO

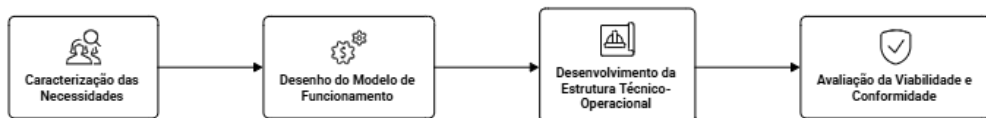
A **Insegurança Alimentar** está cada vez mais presente na sociedade atual, pelo que exige soluções que unam sustentabilidade, responsabilidade social e qualidade nutricional (1). Neste contexto, os modelos híbridos de restauração destacam-se como uma estratégia para apoiar iniciativas solidárias e melhorar o acesso a refeições seguras para populações vulneráveis.

OBJETIVO

Desenvolver um serviço de alimentação designado Share Place, socialmente orientado, assente num restaurante cuja receita é integralmente canalizada para a produção e distribuição de refeições gratuitas através de unidades móveis.

METODOLOGIA

Adotou-se uma abordagem técnico-descritiva organizada em quatro etapas essenciais:



SHARE PLACE

RESULTADOS



Exemplo de prato do dia: Franguinho à casa (arroz de ervilhas com peito de frango grelhado acompanhado com salada) ou prato de peixe (salmão com puré de batata acompanhado com feijão-verde)

DISCUSSÃO:

O modelo demonstra que os serviços de alimentação, não só garantem segurança alimentar e qualidade nutricional, mas também funcionam como um motor de inclusão social, capazes de catalisar a equidade e o desenvolvimento humano sustentável.