



Apresentação do Projeto

Contexto

Aspectos

Positivos

Mais de 400 restaurantes;

Gastronomia Diversificada;

Restaurantes para todos os perfis de público;

Muitos novos empreendimentos compondo o segmento;

Aspectos

Negativos

Segmento diversificado, completo, mas sem identidade turística;

Restaurantes localizados nas Rotas Turísticas com alto fluxo aos finais de semana.
Restaurantes da região central e outros bairros sem fluxo representativo;

Falta de divulgação de Jundiaí como destino de Turismo Gastronômico de maneira sistematizada;

Desafios

- Como diferenciar as opções disponíveis?
- Como agrupar em um conjunto turisticamente atrativo?
- Como despertar o interesse do turista e do visitante?



Jundiáhy Terra da Uva



Uva Niágara



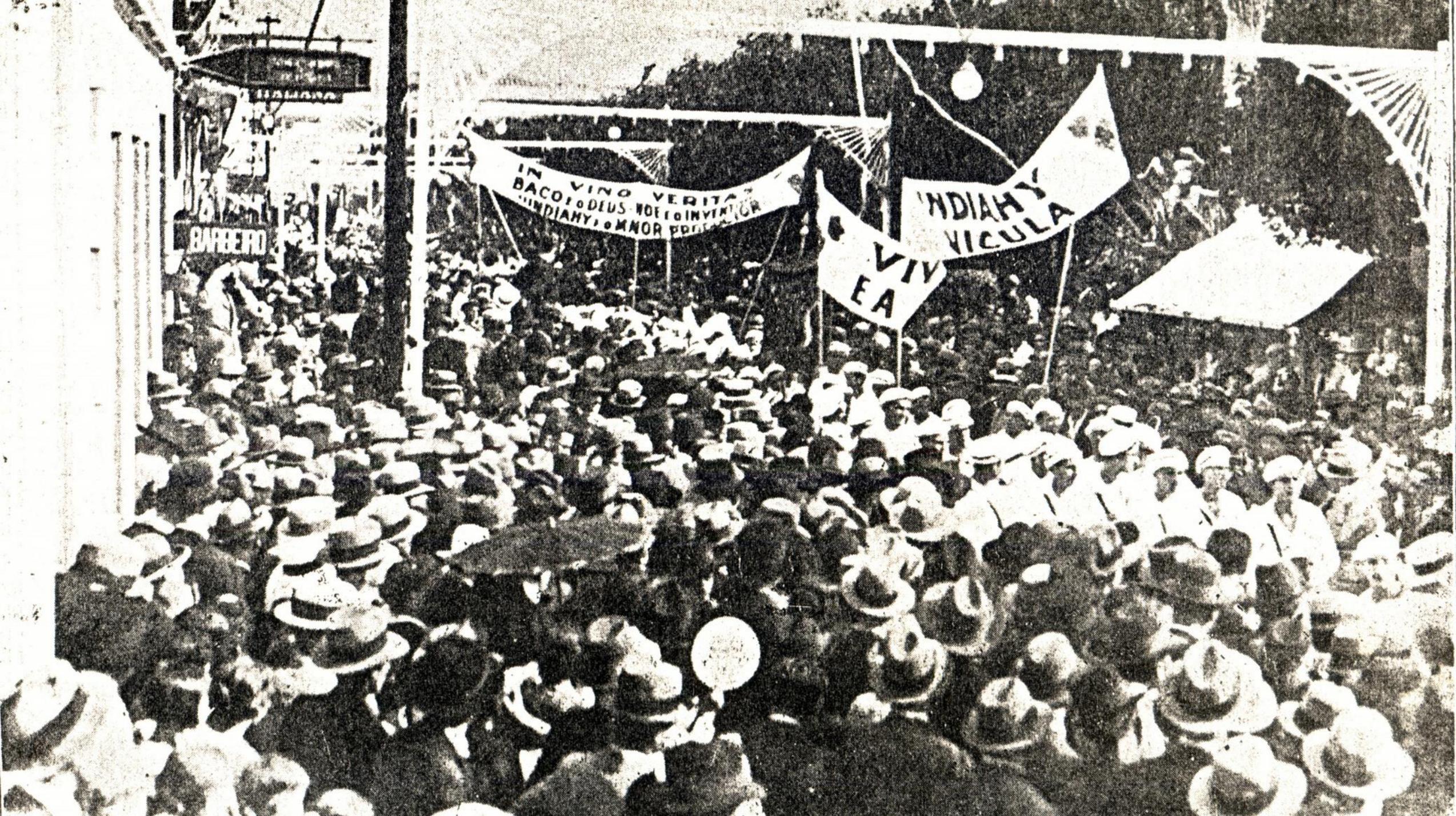
Mutação Genética Espontânea

1933



Primeira Festa da Uva 1934







Uva,
vinhos e
derivados

Agricultura

Cultura

Imigração

História

Memória

Produtos
Artesanais

Produtos
da Terra /
Produtos
de Origem

Terra
da
Uva

Temáticas

A alta dos ingredientes em 2021, a exemplo da carne vermelha, tende a valorizar insumos mais acessíveis ao cozinheiro. Segundo a chef Gi Nacarato, que nos últimos tempos vem destacando a valorização de produtos locais, o uso de elementos regionais é um caminho sem volta. “Está tudo muito caro.” 30 de dez. de 2021

<https://www.folhape.com.br> > sabores > profissionais-de-g...

Profissionais de gastronomia apontam as tendências para o ...

Comida raiz

As histórias em torno de pratos emblemáticos de diversas culturas, especialmente aquelas até então esquecidas pela indústria da comunicação, estarão em destaque, segundo o relatório de tendências. Para eles, cozinheiros trarão à tona suas origens, as receitas de família. A comida brasileira foi incluída neste ponto, ao lado da afro-americana, indiana, tailandesa, coreana e haitiana.

Tendências

1. Comfort food



A principal tendência da gastronomia para o ano de 2022 é a famosa comfort food, ou seja, a tradicional comida caseira.

É possível criar pratos incríveis com sabor caseiro e não é por ser uma comida com sabores simples que não pode surpreender, sendo inclusive esse estilo de culinária escolhido por muitos chefs ao redor do globo.

Com a correria do dia a dia, nada melhor do que ir até um restaurante, pedir um belo prato e sentir o gostinho de casa. Lembrar de tempos familiares e encontros em família. Além, esse também é uma bela maneira de se destacar nos aplicativos de delivery.

Alfinal, você pode focar todos os seus esforços de venda nesta modalidade com um cardápio super caseiro, com comida que traz aconchego e conforto.

2. Orgânicos



3. Cozinha regional

As pessoas estão valorizando cada vez mais a culinária tradicional da sua região, então é uma ideia legal adaptar produtos com receitas e ingredientes regionais, principalmente se adquiridos de produtores locais. Cria um diferencial ao estabelecimento, além de reduzir custos, pois os insumos tendem a ser mais baratos.

4. Alimentação saudável

O que a algum tempo atrás era um diferencial, agora começa a ser quase obrigatório. Invista em alimentos de origem orgânica, e mesmo se não for o seu ramo, tenha algumas opções mais saudáveis, vegetais ou veganas no seu cardápio. Muitas vezes um grupo de amigos ou família acaba escolhendo outro estabelecimento para consumir devido à uma opção que atenda um ou mais membros que tem restrições de consumo.

5. Restaurantes sustentáveis



Jundiáhy

CIRCUITO GASTRONÔMICO

Objetivos

- Estruturar um Circuito Gastronômico com alto valor agregado
- Intensificar a divulgação das opções gastronômicas de Jundiaí, valorizando pratos e bebidas tradicionais e a produção local, por meio de empreendimentos, pratos e cardápios que sejam tradicionais e/ou que valorizem ingredientes frescos e produtos produzidos na cidade.



- Fortalecer Jundiaí como um Destino de Turismo Gastronômico, além das opções localizadas no meio rural.
- Incentivar que o turista circule entre os restaurantes da cidade. (Conceito de Circuito)



Circuito

- Circuito é a trajetória percorrida entre um ponto e outro, normalmente tendo como objetivo final o ponto de partida.
- Substantivo masculino
Linha fechada que limita uma superfície, um espaço; contorno, perímetro.

Justificativa

- Jundiaí possui, atualmente, mais de quatro centenas de restaurantes e meios de alimentação em geral. A cidade tem-se tornado um destino vinculado ao turismo gastronômico, em especial àquele associado ao turismo rural. Este projeto justifica-se pela necessidade de fortalecer esse posicionamento, valorizando a produção local e distribuindo melhor o fluxo turístico relacionado a esse segmento, que hoje concentra-se somente nas rotas turísticas da cidade.
- A criação de um circuito gastronômico tende a mostrar ao turista demais opções existentes, o que irá **ampliar sua estada e multiplicar os efeitos positivos** do turismo no município.

Etapas Previstas

- ▶ **Fase 1** – Apresentação do Projeto e Rodada de Negócios Restaurantes e Produtores Locais (Vinhos, Empório Jundiáí, Agro)
- ▶ **Fase 2** – Mapeamento e Identificação
- ▶ **Fase 3** – Criação do Circuito
- ▶ **Fase 4** – Plano de Comunicação (Estruturação de marca, Criação de página específica do Circuito Gastronômico, Criação de páginas em redes sociais (Instagram e Facebook), Desenvolvimento de mapa digital responsivo (com roteirização), Desenvolvimento de vídeo promocional, Desenvolvimento de Adesivo/QR Code de identificação dos empreendimentos + display de balcão.
- ▶ **Fase 5** - Lançamento

Critérios para Participação

- ▶ Todo e qualquer empreendimento do segmento de alimentação, incluindo restaurantes, bares, cafés, lanchonetes, padarias, trailers e demais negócios de alimentação poderão participar do Circuito desde que:

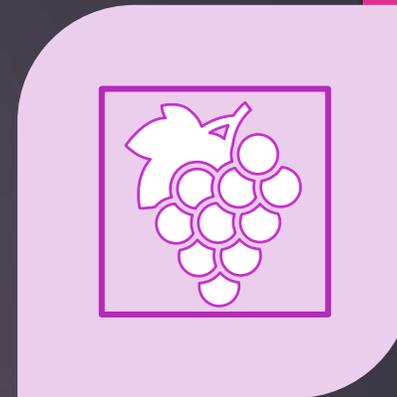




Possuam, em seu cardápio permanente, prato reconhecidamente vinculado a cultura gastronômica local;



Utilizem insumos ou matéria prima de produtores rurais locais;



Possuam, em seu cardápio permanente de bebidas, vinhos e/ou sucos comprovadamente de Jundiaí;

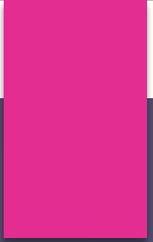
Os empreendimentos precisarão atender a, pelo menos, dois dos critérios apresentados para compor o Circuito Gastronômico.

Outras Exigências:

- O empreendimento deve possuir horário de atendimento fixo, predeterminado e adequadamente divulgado em seus canais oficiais digitais (site, mídias sociais);
- O empreendimento deve ser regularizado ou estar em processo de regularização;
- Deverão, obrigatoriamente, oferecer atendimento com local de venda estruturado;
- Deverão divulgar a origem dos insumos locais utilizados em mídias, site, e no próprio empreendimento de maneira permanente;
- Ao compor o projeto, o empreendimento deverá manter, em local visível, material de divulgação do Circuito Gastronômico;
- O empreendimento apoiará a divulgação do Circuito, incluindo, em seu site e mídias sociais, a marca do projeto, bem como links para acesso ao mesmo, promovendo a divulgação coletiva do Circuito Gastronômico.

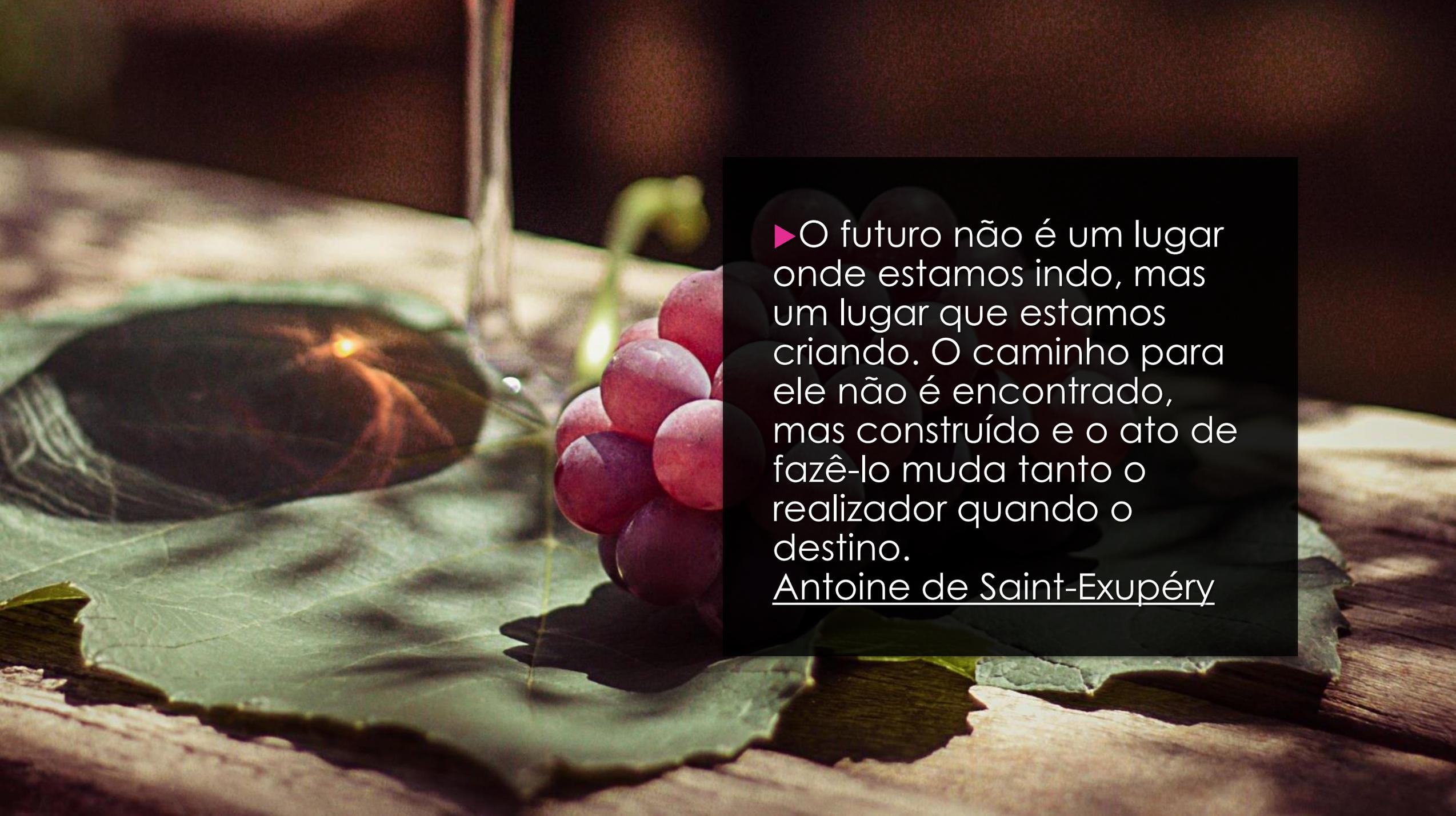
Cronograma

	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6
Fase 1	●					
Fase 2		●	●			
Fase 3			●	●	●	
Fase 4			●	●	●	●
Fase 5						●



Jundiáhy
CIRCUITO GASTRONÔMICO

Quem vem?



► O futuro não é um lugar onde estamos indo, mas um lugar que estamos criando. O caminho para ele não é encontrado, mas construído e o ato de fazê-lo muda tanto o realizador quanto o destino.

Antoine de Saint-Exupéry

Muito Obrigada!



Informações

(11) 4521-1678

turismo@jundiai.sp.gov.br

<https://turismo.jundiai.sp.gov.br/circuitogastronomico/>



@turismojundiai



/jundiaiturismo/