

7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



Aldebarã Gastrobar

Thamile Nascimento Batista^{1*}; Anderson Araújo Neves¹; Camila Regina Araújo Aguiar¹; Dainara Leal Damásio¹; Khaianne Victoria Soares dos Santos¹; Karen Gabrielly Gomes de Melo Vilela¹; Luiza de Lima Evangelista¹; Sara Simone de Oliveira Corneau¹; Thiago Limeira Cambraia¹.

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil.

*Autor correspondente: thamillynb@gmail.com

Aldebarã Gastrobar surgiu da ideia e necessidade de um empreendimento inovador com motivos praianos dentro de uma capital sem costa marítima, para atender demanda de uma capital com mais de 500 mil habitantes e tantos clientes que ainda não tiveram a oportunidade de conhecer a praia, o mar e para clientes que já o conhecem, porém, trazendo uma experiência sem ter que sair da cidade e atendendo aos requisitos de diversidade e inovação, deixando a sensação de quero mais aos frequentadores. Aldebarã é um empreendimento inovador que busca criar um restaurante único, com um ambiente descontraído e acolhedor, inspirado nas belezas do litoral. O foco do restaurante está em oferecer comidas típicas da região costeira e uma variedade de bebidas refrescantes que evocam o espírito praiano. Com uma decoração cuidadosamente projetada e um cardápio que valoriza ingredientes frescos e sabores regionais, Aldebarã proporciona uma experiência completa e imersiva aos seus clientes. O restaurante Aldebarã foi concebido como uma opção para, onde os clientes podem escapar da agitação da vida urbana e se transportar para uma atmosfera praiana autêntica. No coração de Aldebarã, reside o compromisso de trazer aos clientes o verdadeiro sabor do litoral. Nosso cardápio é cuidadosamente elaborado para destacar os pratos típicos de diferentes

7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



regiões costeiras, explorando uma variedade de ingredientes frescos e sazonais. Além dos pratos principais, Aldebarã oferece uma seleção de aperitivos e petiscos que são perfeitos para compartilhar. Delícias como bolinhos de peixe crocantes, e camarões frescos fazem parte do cardápio, proporcionando uma explosão de sabores e texturas para os paladares mais exigentes. Nossa equipe de chefs talentosos, trabalha em estreita colaboração com fornecedores locais, garantindo a qualidade dos ingredientes e promovendo a sustentabilidade. Frutos do mar frescos e colhidos de forma responsável são a essência dos pratos do Aldebarã, proporcionando uma experiência gastronômica autêntica e memorável. Nada complementa melhor uma refeição do que uma seleção de bebidas refrescantes e temáticas. Aldebarã também apresenta uma variedade de coquetéis exclusivos, inspirados nas cores, aromas e sabores do litoral. Os clientes podem desfrutar de sucos naturais, perfeitos para acompanhar uma refeição ou simplesmente para refrescar-se em um dia quente de verão e estão sempre prontos para criar experiências únicas, com bebidas que transportam os clientes para a atmosfera descontraída de uma praia paradisíaca. Ao entrar no Aldebarã, os clientes são imediatamente transportados para uma atmosfera praiana e descontraída. Com espaços aconchegantes e confortáveis são projetados para oferecer uma experiência relaxante, onde os clientes podem desfrutar de refeições com amigos e familiares, a iluminação suave e a brisa fresca reforçam a sensação de estar em uma praia tranquila, longe das preocupações cotidianas. Foi realizada uma pesquisa de campo de larga escala realizada via internet por meio de um questionário qualitativo realizado através de distribuição de link do *Google Forms*. A pesquisa demonstrou que as pessoas estão dispostas a conhecer um ambiente com a proposta praiana, culinária diversificada. Por fim, conclui-se que o projeto do restaurante Aldebarã é altamente rentável devido à sua proposta inovadora, à crescente demanda por experiências gastronômicas autênticas e à sua sólida viabilidade econômica. A combinação desses elementos chave torna o empreendimento promissor, posicionado para se destacar no mercado gastronômico. Sua abordagem inovadora, refletida tanto no ambiente descontraído e acolhedor quanto no cardápio com comidas típicas litorâneas, atrai um

7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



amplo público em busca de vivências únicas. Além disso, a localização estratégica, a oferta de valor abrangente e a qualidade dos ingredientes utilizados garantem sua viabilidade financeira. Com isso, o Aldebarã está bem posicionado para alcançar o sucesso e se tornar uma referência no mercado gastronômico, proporcionando uma experiência completa e memorável aos seus clientes.

Palavras Chaves: Inovação, Culinária, Praiana e Aldebarã.