

# Profresco e a valorização do destino

A Profresco nasceu em 1994 e embora tenha começado por ser uma peixaria, rapidamente criou novos enredos e hoje agrega também um restaurante e uma unidade fabril, que prepara e condiciona todo o tipo de pescado e marisco (fresco ou congelado). De os olhos postos no mar, Luís Simões fala-nos deste projeto que já completara 25 anos num ambiente de ideias e confraternizações.

Como estamos perante uma empresa familiar, houve aqui um conjunto de oportunidades que Luís Simões soube aproveitar e se, num primeiro momento, a Profresco se dedicava essencialmente à distribuição de produtos congelados em diversas instituições, mais tarde, o proprietário decidiu abrir uma loja com a venda de produtos congelados. Num primeiro momento, verificou que a distribuição diminuía, mas a venda ao público continuava a crescer e, nesse cenário, introduziu marisco vivo e peixe fresco. A partir deste ponto, a evolução acabou por acontecer com naturalidade. Ocasionalmente, começaram a confeccionar marisco e como alguns dos seus clientes mostravam interesse em levá-lo para casa, decidiram criar uma pequena zona de take-away. Importa referir que naquela época o país atravessava um conjuntura desfavorável, mas a Profresco suplantou-se a crescentes desafios. Em 2010, criou uma unidade fabril e, em 2013, abriu o restaurante. Posteriormente, acrescentou a criação de marcas registadas como o Verdadeiro Hambúrguer do Mar, a Baleal e a Sardinha Pinga no Pão.

Próximos do Cabo Carvoeiro, na Estrada Marginal Norte, o espaço tem uma decoração contemporânea e acolhe aproximadamente 180 clientes. Quando nos deslocamos especificamente para o capítulo dos sabores, percebemos logo que o conceito é simples, pois se de um lado do edifício podemos encontrar uma peixaria onde peixes e mariscos convivem lado a lado; do outro, temos um restaurante que convida a sentar e a apreciar cada momento. Entre os principais sabores encontramos peixe e mariscos variados, mas Luís Simões faz questão de proporcionar ainda refeições vegetarianas, alguns pratos de carne e, inclusive, hambúrgueres de marisco e polvo. Todos estes pratos são criações da Profresco e, por fruto de parcerias com alguns distribuidores, estão disponíveis em algumas hamburguerias do país. "Temos todas as opções para que as pessoas possam fazer experiências diversas", enfatiza. A Profresco confere frescura em cada repasto e, para que este momento possa ser apreciado na

plenitude, também ajuda a conhecer vinhos que são em grande parte mantidos fora do circuito comercial. Já para os momentos mais doces, ficam reservadas sobremesas inspiradas em produtos regionais, como é o caso do cheesecake de ginja e da torta de pêra rocha.

A esplanada desfruta de uma vista soberba para as Berlengas, e o porta-voz não duvida de todo o potencial que esta terra oferece não só aos habitantes, mas também aos visitantes e turistas. Como o feedback tem sido bastante positivo e o estabelecimento foi PME Líder nestes últimos quatro anos, Luís Simões adianta que em 2019 atingirão o estatuto de PME Excelência. Claro que isto é fruto do trabalho desenvolvido em conjunto, mas existe igualmente um compromisso de conduta do qual o proprietário nunca abdicará. Sucumbidos aos encantos regionais, Luís Simões continuará o seu conceito híbrido e democrático, e refere que aqui "o foco é o pormenor", por isso é com base numa a colaboração profícua que ainda hoje trabalha em parceria com outros profissionais: "Peniche é um destino gastronómico, queremos fortalecê-lo, por isso temos interação muito grande com os estabelecimentos de alojamento local, o setor hoteleiro e a Câmara Municipal", corrobora o entrevistado que tem uma licenciatura em Gestão Hoteleira. Esta maré de boas ideias não só ajuda a criar dinamismo como também desfaz barreiras e daí resultam amizades que reconhecem na gastronomia uma forte âncora.



# Profresco and the promotion of the destination

Profresco was established in 1994 and although it began as a fish store, quickly created new businesses and nowadays also adds a restaurant and a manufacturing unit, which prepares all types of fish and shellfish (fresh or frozen). Looking at the sea, Luís Simões talks to us about the project that had already completed 25 years in an ambience of ideas and confraternizations.

As we are faced with a family business, there was a set of opportunities that Luís Simões was able to take advantage of, and if, at first, Profresco was mainly worked in the distribution of frozen products in various entities, later the owner decided to open a store with the sale of frozen products. At first, he verified that the distribution decreased, but the sale to the public was still growing and, in that scenario, introduced live shellfish and fresh fish. At this point, the development happened naturally. Occasionally, they started to cook shellfish and as some of their clients were interested in taking it homeward, they decided to create a small take-away area. It should be noted at that time the country was experiencing an unfavorable situation, but Profresco overtook increasing challenges. In 2010, it created a manufacturing unit and, in 2013, opened the restaurant. Afterwards, he aggregated the creation of registered trademarks such as 'Verdadeiro Hambúrguer do Mar', 'Baleal' and 'Sardinha Pinga no Pão'. Close to Cabo Carvoeiro, in the North Shore Road, the environment has a contemporary decoration and welcomes approximately 180 clients. When we move specifically to the flavors, we soon realize that the concept is simple, because

if on one side of the building we can find a fish market where fish and seafood coexist side by side; on the other side, we have a restaurant that invites you to sit and enjoy each moment. Among the main flavors, we find fish and shellfish, but Luís Simões makes a point of providing vegetarian meals, some meat dishes and even shellfish and octopus burgers. All these dishes are creations of Profresco and, due to the partnerships with some distributors, are available in some burgers restaurants in the country.

"We have all the options so that people can make diverse experiences", he emphasizes. Profresco delivers freshness to each repast and, for this moment to be valued in the completeness, it also helps to know wines that are largely kept out of the hands of commerce. For the sweetest moments, shall be reserved desserts inspired by regional specialties as is the case of the cheesecake of cherry and the 'Rocha pear' tart.

The esplanade guarantees a magnificent sight to the Berlengas, and the spokesman has no doubt the great potential that this city has to offer not only for residents but also visitors and tourists. As feedback has been very positive and the establishment was PME Líder in these last four years, Luís Simões said that in 2019 they will achieve the status of PME Excellence. Certainly, this is the result of work undertaken together, but there is also an ethical conduct commitment of which the owner will never abdicate. Succumbed to the regional delights, Luís Simões will continue his hybrid and democratic concept, and mentions that here "the focus is the detail". Therefore, it is based on a fruitful collaboration that he still works in partnership with other professionals: "Peniche is a gastronomic destination, we want to strengthen it, so we have great interaction with the tourist accommodation establishments, the hotel field and the City Council of Peniche", support the interviewee that holds a degree in Hotel Management. This wave of good ideas not only helps to create momentum but also overcomes barriers, creating friendships that recognize a strong anchor in gastronomy.

