

AHRESP: Conjuntura adversa impossibilita um turismo e uma restauração sustentável

11 de Março, 2022

“É indiscutível a qualidade da água nas nossas torneiras, quer seja para a restauração, quer seja para o alojamento: usamos a água para dar de beber, como ingrediente para outras bebidas, para lavagem e preparação dos nossos alimentos, na confeção, na lavagem de utensílios, e em muitas outras tarefas”, começou por dizer **Ana Jacinto**, presidente do Conselho de Administração da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (**AHRESP**), partilhando aquela que é visão dos setores que a Associação representa sobre a relevância e a importância do recurso.

Continuando na mesma linha de pensamento, Ana Jacinto refere que a grande parte das atividades que envolvem alimentos requerem que haja “muito boa qualidade na água”, até porque “corremos o risco, de forma não intencional, de provocar contaminações daquilo que pomos no prato”. E a mesma qualidade aplica-se para a higienização dos espaços: “A higienização sempre foi um requisito obrigatório, mas durante a pandemia foi mais intenso”.

Apesar de “indiscutível” a qualidade da água, Ana Jacinto explica que, também, existem “regras específicas” no que diz respeito ao alojamento e à restauração, como por exemplo, a “garantia de infraestruturas de abastecimento”, a “proibição de se fazer furos e captar água de outra forma”, havendo um “controlo de forma regular” do recurso: “Enfim, há um conjunto de regras que soma aquela que tem que ver com os sistemas de segurança alimentares – HACCP – e que controla todo o fluxo na restauração”.

Sendo a água vital para o bom funcionamento das atividades e operações, a presidente do Conselho de Administração da AHRESP também sabe que se trata de um recurso escasso e, conseqüentemente, uma preocupação: “(A restauração e o alojamento) são setores que utilizam e que dependem da água”. Por esse motivo, a AHRESP tem, desde sempre, centrado a atuação em sensibilizar e promover o bom uso da água junto dos empresários: “O último instrumento que lançamos, juntamente com o Turismo de Portugal, foi um guia de boas práticas que tem como objetivo ensinar, sensibilizar e informar sobre soluções que permitam reduzir o consumo de água”. São exemplos que podem ser aplicados nos “spas, piscinas, jardins ou campos de golfe” através da “água reutilizada”, no “controlo das cadeias de descarga”, nos “autoclismos” ou nos “sensores nas torneiras”: “São procedimentos e boas práticas que tentamos sensibilizar e informar os empresários para depositar atenção para as mesma”, refere.

Sendo então imprescindível a qualidade e a importância de garantir o recurso, também não deixa de ser “indiscutível” que numa “conjuntura adversa”, marcada primeiramente pela pandemia e, agora pela invasão da Rússia à Ucrânia, os empresários só têm “disposição e capacidade de as incrementar” se houver um “ambiente de negócio favorável”, algo que “nem sempre acontece”. Tal como

indica Ana Jacinto foram “dois anos muito dramáticos” para os setores de atividade que a AHRESP representa: “As tesourarias e as finanças estão depauperadas”. E a “esperança” de que a Páscoa e o verão iriam afirmar, finalmente, a retoma da atividade, volta a existir a “incerteza” sobre o que virá: “Estamos a ter um aumento galopante na energias e nos combustíveis que se refletem nas matérias-primas e tudo isto impacta as nossas atividades”. Mais uma vez, “a restauração e o alojamento voltam a estar sempre no olho do furacão”, atenta a responsável, deixando o apelo para que “se olhe para estas atividade com olhos de ver porque não vamos conseguir suportar mais uma crise”. E numa altura em que “deveríamos estar focados em ter um turismo e uma restauração sustentável”, Ana Jacinto reconhece que são “matérias importantes”, mas que acabam por ter “pouco espaço e capacidade financeira” para que se invistam nelas: “É preciso encontrar soluções e as regras por decreto sem preparar este micro tecido empresarial não resolvem nada: se não houver capacidade de implementação, as medidas continuam a não sair do papel”.

A presidente do Conselho de Administração da falou na sessão “Água segura na torneira: a relevância na saúde e na restauração”, nas “Conferências de Março”, promovidas, recentemente, pela ERSAR (Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos).