

## Da hotelaria à restauração: Fomos conhecer o “mundo” da Montebelo em Lisboa dirigido por Ana Galo

2 Abril 2025 Alojamento



**Durante anos conhecido pelas unidades que detém no Centro do país (e em Moçambique), a Montebelo Hotels & Resorts, do grupo Visabeira, rumou a Lisboa onde abriu em 2013 o Montebelo Vista Alegre Chiado. Mas a presença em Lisboa alarga-se à restauração e ao alojamento local.**

Abeto em meados de 2013 e inaugurado em dezembro do mesmo ano, o Montebelo Vista Alegre Chiado transportou para a capital o universo Vista Alegre. O hotel, de 5 estrelas, resultou, aliás, da restauração e adaptação a unidade hoteleira, do edifício onde tinha funcionado a sede daquela empresa em Lisboa.

Mas esta não foi a primeira unidade de alojamento da cadeia Montebelo em Lisboa, onde já possuía o Montebelo Lisbon Downtown Apartments, um empreendimento de alojamento local situado na Rua da Prata.

Na área da restauração, a oferta da Montebelo em Lisboa é vasta e começou pelo conhecido restaurante Zambeze, situado no Miradouro onde em tempos funcionou o mercado do Chão do Loureiro. Fazendo jus à região de onde é natural e aproveitando o saber ganho em Moçambique, onde também detém unidades hoteleiras, no Zambeze a cozinha apresentada resulta de uma fusão entre a gastronomia beirã e a moçambicana.



Restaurante Zambeze



Zambeze-Rooftop

Um pouco mais abaixo na geografia de Lisboa, descendo em direção ao Tejo e àquela que é a “sala de visitas” da capital, a Praça do Comércio, encontramos mais dois restaurantes que integram a Montebelo: a cervejaria Antártida, e o restaurante Topo Squisito, mais focado na cozinha italiana, e ambos apresentando esplanadas magníficas.



Topo Squisito



Cervejaria Antártida

No Chiado, destaque para o restaurante do Montebelo Vista Alegre Chiado que, segundo nos disse a diretora do hotel, que é também responsável por todas as unidades de alojamento e restauração da cadeia hoteleira em Lisboa, Ana Galo “já é uma referência, e possibilita um negócio conjugado entre o hotel e o espaço de restauração Ponja Nikkei, que apresenta uma fusão entre a cozinha peruana e a cozinha japonesa.

A rede hoteleira conta ainda com o restaurante o La Panamericana, um projeto mais recente e em parceria com o Chef Chacal, que se encontra localizado na Avenida da Índia, ao lado da Cordoaria Nacional, na Casa da América Latina.

Pela diversidade, que vai muito além da localização, os vários espaços estão longe de se canibalizarem. Em conversa com o Turisver, Ana Galo explica que entre os restaurantes do hotel e os outros espaços a diferenciação começa pelo target: “o cliente do hotel e do restaurante do hotel tem alguma diferenciação em relação aos clientes de restaurantes de rua, como é o caso do Zambeze”.



Montebelo Vista Alegre Chiado



Restaurante Ponja Nikkei

Assinalando vantagem que é o facto de o restaurante do hotel, o Ponja, ter porta aberta para a rua, permitindo que o cliente entre sem se sentir inibido por ter de passar por dentro do hotel sem estar hospedado, Ana Galo sublinha que outra diferença reside no facto de os restaurantes de hotel não terem tanto movimento como os de rua, pelo que “a operação funciona de uma forma completamente distinta”.

Os outros restaurantes apresentam também diferenças entre si. O Zambeze recebe muitos eventos corporativos, e beneficia de uma vista que se abre sobre o Tejo, pelo que a sua esplanada é muito procurada ao final da tarde. Também pela esplanada, onde os

comensais podem anteceder a refeição com um ‘drink’ mas onde todos os clientes são bem-vindos, o Zambeze tem movimento durante todo o dia e não apenas no pico de almoço e jantar.

Os restaurantes na Praça do Comércio estão num sítio de muita afluência de turismo. Ali se juntam, durante todo o dia, os locais e os turistas, incluindo os cruzeiristas, pelo que por ali o ambiente é descontraído.

### Falta de mão de obra não é estranha a quem dirige unidades da Montebelo Hotels & Resorts

O problema da falta de mão de obra não é estranho a estas unidades e, mesmo no caso do Montebelo Chiado há, por vezes, que recorrer ao outsourcing “não para períodos de época mais alta, dado que cada vez existem menos, mas para períodos com características diferentes na ocupação”, explica Ana Galo, acrescentando que no hotel “se tivermos um grupo com uma reunião que desce forçosamente todo ao mesmo tempo para o pequeno almoço, que tem um grande volume de quartos para libertar na hora de check-out, temos que reforçar as equipas com elementos vindos de empresas de outsourcing”.

Ainda assim, esclarece a diretora do Montebelo Vista Alegre Chiado, “toda a nossa equipa é interna, reforçamos só nesses períodos, e isto também é uma preocupação muito minha, porque uma unidade de 5 estrelas com 57 quartos, no Chiado, tem que ter o serviço como fator diferenciador (...) tem que responder às expectativas dos clientes e isso só se aprende depois de algumas semanas ou alguns meses”, o que “exige uma equipa bem formada e fixa”, afirma.

### Fotos: Montebelo Hotels & Resorts

#### ← PREVIOUS

Turismo do Algarve lança campanha de sensibilização da Ria Formosa

### Similar Posts



nos a  
s”,



Taxa turística do Funchal começa a ser cobrada em outubro

13 Abril 2024 Atualidade



Cycas Hospitality anuncia entrada em Porto novo resort Autograph Collection da Marriot International em Sintra

19 Fevereiro 2025 Alojamento

### Deixe um comentário

*O seu endereço de email não será publicado. Campos obrigatórios marcados com \**

Comment \*