

INFORMAÇÃO

REDE DE ALIMENTAÇÃO

NA JORNADA MUNDIAL DA JUVENTUDE

23 de fevereiro de 2023



Venha fazer parte da Rede de Alimentação da JMJ Lisboa 2023 no maior acontecimento em Portugal, com jovens peregrinos de todo o mundo!

Já se encontram abertas as pré-inscrições para os estabelecimentos que pretendam fazer parte da rede de restauração para fornecimento de refeições aos peregrinos inscritos na Jornada Mundial da Juventude (JMJ) Lisboa 2023, que decorre de 1 a 6 de agosto.

A alimentação dos peregrinos da JMJ Lisboa 2023 está assente numa rede de restaurantes e estabelecimentos, entre refeitórios públicos e privados, restaurantes tradicionais (comércio local), cadeias de restauração e estabelecimentos de retalho. Nesses locais os jovens vão usufruir ou levantar um menu fornecido pelos estabelecimentos.

Neste processo, a Equipa de Alimentação do Comité Organizador Local (COL) pretende adaptar aos menus/oferta existentes, maximizando capacidade e competitividade do preço, mantendo o equilíbrio nutricional.

Perguntas e respostas

O que significa fazer parte da rede de restauração?

Uma forma de acolher os jovens peregrinos que participem na JMJ Lisboa 2023 será proporcionar-lhes a experiência da gastronomia portuguesa.

Na JMJ Lisboa 2023 haverá um sistema misto no que diz respeito aos pontos de alimentação: poderá ser utilizada uma alargada Rede de Restaurantes ou outros pontos de alimentação em áreas da própria JMJ Lisboa 2023 disponibilizadas a parceiros externos.

Como posso fazer a pré-inscrição do meu estabelecimento?

Os estabelecimentos de restauração que desejem juntar-se à JMJ Lisboa 2023 podem submeter a pré-inscrição através do preenchimento de um formulário online:

<https://lisboa2023jmj.my.site.com/Formulario/>

A Fundação JMJ Lisboa2023 conta com o apoio da AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal para garantir o cumprimento das boas práticas em todo o processo.

Ao disponibilizar o seu restaurante para a Rede, deve candidatar o seu estabelecimento a um dos três tipos de menus (2 Eat In, 2 Go Rest e 3 Go Super), indicando o número de refeições que teria capacidade para disponibilizar.

TIPOLOGIA DE MENUS PARA ALMOÇOS E JANTARES

| 2 EAT IN | 2 GO REST | 2 GO SUPER |
|--|---|--|
| Estabelecimentos do serviço: Restauração tradicional, Restauração coletiva, Food Courts e Restauração Rápida | Estabelecimentos do serviço: Restauração tradicional, Restauração coletiva e Restauração Rápida | Estabelecimentos do serviço: SUPER, HIPERS E ESTAÇÕES DE SERVIÇOS |
| Tipo de serviço: SENTADO | Tipo de serviço: TAKE AWAY Servido em unidose | Tipo de serviço: GRAB&GO |
| Componente da refeição: Bebida + sopa e/ ou guarnição de vegetais + prato principal + sobremesa | Componente da refeição: Bebida + Prato Principal + Sobremesa | Componente da refeição: Bebida + Opção A1 (Salada Composta) OU opção A2 (Sandes/Wrap + Acompanhamento) + Sobremesa |

Nota: Consulte no anexo as tipologias dos menus.

Que locais são privilegiados na alimentação de peregrinos?

São privilegiados espaços:

- Junto aos locais de acolhimento coletivo;
- Junto aos locais onde se realizam atividades da JMJ (encontros, Festival da Juventude, etc);
- Junto aos locais de passagem de peregrinos, nomeadamente estações de comboio, cais dos barcos, paragens de autocarro, etc;
- Junto aos pontos maior afluência turística.

Como sei se o meu estabelecimento foi aceite?

Após a pré-inscrição será contactado pela Equipa de Alimentação do Comité Organizador Local (COL) da JMJ Lisboa 2023 para avaliação do menu e dos preços propostos. Após aprovação do menu receberá uma mensagem de ativação do seu restaurante e posteriormente será celebrado um protocolo com a Fundação JMJ Lisboa 2023, entidade jurídica da organização da JMJ Lisboa 2023.

Como será processado o pagamento das refeições?

O pagamento das refeições servidas será inteiramente suportado pela entidade jurídica da organização da JMJ Lisboa 2023, sendo o valor liquidado no final da JMJ Lisboa 2023.

Para o sistema de controlo de refeições, foi desenvolvido uma aplicação para os restaurantes, através da Ticket Restaurant, disponibilizada gratuitamente. Este sistema permite validar o Voucher digital dos peregrinos quando se deslocam aos estabelecimentos.

O que são as Jornadas Mundiais da Juventude?

A Jornada Mundial da Juventude (JMJ) é um encontro dos jovens de todo o mundo com o Papa. É, simultaneamente, uma peregrinação, uma festa da juventude, uma expressão da Igreja Universal e um momento forte de evangelização do mundo juvenil. Apresenta-se como um convite a geração determinada em construir um mundo mais justo e solidário.

Com uma identidade claramente católica, é aberta a todos, quer estejam mais próximos ou mais distantes da Igreja.

Ao longo de uma semana, os jovens provenientes de todo o mundo são acolhidos, na sua maioria, em instalações públicas (ginásios, escolas, pavilhões, etc) e paroquiais ou em casas de famílias. Além dos momentos de oração, partilha e lazer, os jovens inscritos participam em várias iniciativas organizadas pela equipa da JMJ, em diferentes locais da cidade que acolhe.

Junte-se à JMJ Lisboa 2023 e disponibilize o seu restaurante para a Rede de Restauração!

Mais informações aqui: <https://www.lisboa2023.org/pt/rede-de-restauracao>

Para esclarecimento de dúvidas e outros pedidos, contacte-nos:

Direção de Logística do Comité Organizador Local

Jornada Mundial da Juventude Lisboa 2023

logistica@lisboa2023.org

diocese-setubal.pt | www.lisboa2023.org | [facebook](https://www.facebook.com) | [instagram](https://www.instagram.com) | [youtube](https://www.youtube.com) | [twitter](https://twitter.com)

MENU: 2 EAT IN

Estabelecimentos do serviço: Restauração tradicional, Restauração coletiva, Food Courts e Restauração Rápida

Tipo de serviço: sentado

Componente da refeição: Bebida + sopa e/ ou guarnição de vegetais + prato principal + sobremesa

| MENU TO EAT IN | ORIENTAÇÕES (ALMOÇOS E JANTARES) | OBSERVAÇÕES |
|--------------------------|--|---|
| COMPLEMENTES DA REFEIÇÃO | <p>PÃO</p> <p>Deverá ser disponibilizado pão fresco de trigo, centeio, espelta, milho ou de mistura de cereais.</p> <p>Quantidade p/ indivíduo: 40 a 60g</p> | <p>O pão poderá ser fornecido em carcaça (dose individual) ou em couvert, fatiado.</p> |
| | <p>BEBIDA</p> <p>Deverá ser disponibilizada uma das seguintes bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Água engarrafada (simples ou aromatizada com fruta) - Néctar de fruta - Sumo natural de fruta - Refrigerante de fruta não gaseificado - Água gaseificada <p>Quantidade p/ indivíduo: min. 200ml</p> | <p>Todas as bebidas deverão ser disponibilizadas preferencialmente através de dispensador de bebida ou, como alternativa, em doses individuais.</p> |
| | <p>SOPA OU SALADA</p> <p>O menu deverá incluir uma a duas das seguintes opções: salada <u>ou</u> legumes cozinhados <u>ou</u> sopa de legumes (tendo por base legumes ou leguminosas).</p> <p>É permitida canja e sopa de peixe, desde que seja disponibilizada uma componente vegetal (como salada ou legumes cozinhados, a acompanhar o prato principal).</p> <p>Quantidade p/ indivíduo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sopa de legumes: 200ml - canja ou sopa de peixe: 200ml - salada: 180g - legumes cozinhados: 140g | <p>As sugestões que se seguem são indicativas; o restaurante poderá adaptar a oferta de acordo com os pratos da ementa habitual.</p> <p><u>Exemplos de sopas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - sopa de feijão verde - sopa de espinafres com grão de bico - sopa juliana - sopa de agrião - sopa de ervilhas - caldo verde - sopa de peixe <p><u>Exemplos de guarnições vegetais:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - salada de alface, tomate e cebola - salada de rúcula e tomate - esparregado de espinafres - legumes cozidos - espinafres salteados |

1 PRATO COMPLETO: PEIXE, CARNE OU VEGETARIANO

O menu deverá incluir um prato completo, quente ou frio, à base de carne, peixe ou vegetariano com, pelo menos:

- 1 fonte de proteína (peixe, carne, ovo, grão de bico, feijões, lentilhas, seitan, tofu ou tempeh)

- 1 fonte de hidratos de carbono (arroz, massa, quinoa, batata inglesa, batata doce, millet ou bulgur)

É recomendável que sejam utilizadas ervas aromáticas, vegetais, especiarias e gorduras como o azeite virgem extra – fazendo alusão às boas práticas da dieta mediterrânica e às tradições gastronómicas portuguesas.

Estes pratos são indicativos; o restaurante poderá adaptar a oferta de acordo com os pratos habituais da sua ementa.

OPÇÕES/ SUGESTÕES:

PEIXE: Arroz de peixe, Salada russa, Arroz de polvo, caldeirada de peixe; Pastéis de bacalhau com arroz de tomate, Bacalhau espiritual, Bacalhau com Natas, Bacalhau à Gomes de Sá, massada de peixe, filetes de pescada com arroz de tomate, lasanha de bacalhau

CARNE: Carne assada com arroz de ervilhas; Frango assado com arroz de cenoura; lasanha de carne, esparguete à bolonhesa, rissóis de carne com arroz branco, jardineira de carne, arroz de aves com legumes, grelhada mista com batata frita, bitoque com arroz e batata frita

VEGETARIANOS: Lasanha vegetariana; Feijoada vegetariana, jardineira de seitan, empadão de lentilhas, Caril de grão-de-bico com arroz branco, Tabouleh de couscous com ervilhas; Hambúrguer de feijão com chips de batata e cenoura

SOBREMESA

Deverá ser disponibilizada 1 peça de fruta (da época) ou sobremesa doce (preferencialmente tradicional portuguesa)

Quantidade p/ indivíduo:
- 1 peça de fruta: min. 160g
- 1 sobremesa doce: min 70g

Estas sobremesas são indicativos; o restaurante poderá adaptar a oferta de acordo com as opções habituais da sua ementa.

OPÇÕES/ SUGESTÕES:

- **FRUTA:** 1 fatia de melância ou de melão; 1 pêra rocha, 1 maçã de alcobaça
- **DOCES:** gelatina, pudim flan, mousse de chocolate, queijada, arroz doce

MENU: 2GO REST

Estabelecimentos do serviço: Centros de Alimentação Fixos (grandes restaurantes) ou provisórios (Tendas)

Tipo de serviço: TAKE AWAY- Servido em unidose

Componente da refeição: Bebida + Prato Principal + Sobremesa

| MENU TO GO REST | ORIENTAÇÕES (ALMOÇOS E JANTARES) | OBSERVAÇÕES |
|--|---|--|
| BEBIDA | <p>Deverá ser disponibilizada uma das seguintes bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Água engarrafada (simples ou aromatizada com fruta) - Néctar de fruta - Sumo natural de fruta - Refrigerante de fruta não gaseificado - Água gaseificada <p>Quantidade p/ indivíduo: min. 200ml</p> | Todas as bebidas deverão ser disponibilizadas em dose individual. |
| <p>1 PRATO COMPLETO: PEIXE, CARNE OU VEGETARIANO (QUENTE OU FRIO)</p> | <p>O menu deverá incluir um prato completo, quente ou frio, à base de carne, peixe ou vegetariano.</p> <p>Todos os pratos deverão conter, pelo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 fonte de proteína (peixe, carne, ovo, grão de bico, feijões, lentilhas, seitan, tofu ou tempeh) - 1 fonte de hidratos de carbono (arroz, massa, quinoa, batata inglesa, batata doce, millet ou bulgur) - 2 fontes de vegetais (cenoura, feijão verde, espinafres, cebola) <p>É recomendável que sejam utilizadas ervas aromáticas, especiarias e gorduras como o azeite virgem extra – fazendo alusão às boas práticas da dieta mediterrânica e às tradições gastronómicas portuguesas.</p> <p>O prato poderá ser servido em recipiente compartimentado, dependendo da tipologia do menu.</p> | <p>Estes pratos são indicativos; a unidade poderá adaptar a oferta alimentar.</p> <p>PRATOS QUENTES - OPÇÕES:</p> <p>PEIXE: Bacalhau com espinafres e broa, filetes de pescada com arroz de grelos e cenoura, empadão de atum e legumes, massa penne com salmão, brócolos, cenoura e tomate</p> <p>CARNE: Arroz de pato c/ legumes salteados; chili com carne; jardineira de carne c/ macedónia de legumes, arroz de aves com legumes, empadão de arroz e frango com espinafres</p> <p>VEGETARIANOS: Feijoada vegetariana, jardineira de seitan, empadão de lentilhas, Caril de grão-de-bico com arroz branco</p> <p>PRATOS FRIOS- OPÇÕES:</p> <p>PEIXE: feijão-frade com atum, tomate e cebola; salada de grão c/ bacalhau, cebola e salsa; salada russa; salada de peixe</p> |

TIPOLOGIA DE MENUS

CARNE: salada de frango c/
couscous e legumes; massada de
frango, ervilhas e cenoura

VEGETARIANOS: tabuleh
marroquino c/ hummus; falafel
com salada de bulgur e legumes

SOBREMESA

Deverá ser disponibilizada 1 peça de fruta
(fresca ou em puré), em dose individual.
A fruta não deve necessitar,
obrigatoriamente, de refrigeração, para que
mantenha as qualidades organoléticas.

Quantidade p/ indivíduo:
- 1 peça de fruta: min. 160g

OPÇÕES/ SUGESTÕES:

- **FRUTA:** 1 pêra rocha, 1 maçã de
alcobaça, 1 nectarina, 1 banana

COMPLEMENT OS NÃO ALIMENTARES

Couvete DI
Talher Descartável
Guardanapo
Saco de papel de transporte

MENU 2 GO_SUPER

Estabelecimentos do serviço: SUPER, HIPERS E ESTAÇÕES DE SERVIÇOS

Tipo de serviço: Grab &Go

Componente da refeição: Bebida + opção A1 (Salada Composta) OU opção A2 (Sandes/ Wrap + Acompanhamento) + Sobremesa

| MENU TO GO REST | ORIENTAÇÕES (ALMOÇOS E JANTARES) | OBSERVAÇÕES |
|---|--|--|
| BEBIDA | <p>Deverá ser disponibilizada uma das seguintes bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Água engarrafada (simples ou aromatizada com fruta) - Néctar de fruta - Sumo natural de fruta - Refrigerante de fruta não gaseificado - Água gaseificada <p>Quantidade p/ indivíduo: min. 200ml</p> | Todas as bebidas deverão ser disponibilizadas em dose individual. |
| <p>OPÇÃO A1: SALADA COMPOSTA</p> <p>OPÇÃO A2: SANDES + ACOMPANHAMENTO</p> | <p>Opção A1: A salada composta deverá incluir, pelo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 fonte de proteína (peixe, carne, ovo, grão de bico, feijões, lentilhas, seitan, tofu ou tempeh) - 1 fonte de hidratos de carbono (arroz, massa, quinoa, batata inglesa, batata doce, millet ou bulgur) - 2 fontes de vegetais (cenoura, feijão verde, espinafres, cebola) <p>É recomendável que sejam utilizadas ervas aromáticas, especiarias e gorduras como o azeite virgem extra – fazendo alusão às boas práticas da dieta mediterrânica e às tradições gastronómicas portuguesas.</p> <p>Opção A2: A sandes deverá ser composta por pão de mistura, centeio ou trigo integral (min. 70g). Caso seja wrap, deverá ser integral. Qualquer uma das opções deverá conter, pelo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 fonte de proteína (ex: atum, salmão, ovo, hummus, frango, seitan, tofu, tempeh, hambúrguer de aves, panado, carne assada, bifana, prego, hambúrguer vegetal, como hambúrguer de feijão e millet); - 1 fonte de vegetais (cenoura ralada, alface, rúcula) | <p>Estes pratos são indicativos; a unidade poderá adaptar a oferta alimentar de acordo as opções previamente existentes.</p> <p>SALADAS COMPOSTAS - OPÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Salada quinoa real Salada bowl de frango e edamame Salada Bowl de Falafel com Quinoa e Lentilhas Salada caesar <p>SANDES E ACOMPANHAMENTO - OPÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sandes de atum + tomate cereja Sandes de frango + cenoura baby Sandes de panado + salada mista pequena Wrap de salmão + hummus c/ dip de vegetais Hambúrguer vegetariano + mix de frutos secos Wrap de tofu + empada de espinafres |

O acompanhamento deverá ser composto por um dos seguintes elementos:

- 1 fonte de vegetais, em formato “finger food” ou salada (c/ talher descartável incorporado), com 150-180g por dose. Exemplos: tomate cereja, - cenoura baby, salada mista.
- Hummus c/ dip de vegetais (min. 70g)
- Guacamole c/ dip de vegetais (min 70g)
- DI (25-30g) de frutos secos (c/ frutos oleaginosos- pode ter adição de fruta desidratada)
- DI logurte sólido de aroma
- DI Galletes de arroz/ milho c/ DI queijo creme ou DI manteiga amendoim
- Pastelaria salgada (empada de espinafres, croquete, pastel de bacalhau) – 2 unidades

SOBREMESA

Deverá ser disponibilizada 1 peça de fruta (fresca ou em puré), em dose individual. A fruta não deve necessitar, obrigatoriamente, de refrigeração, para que mantenha as qualidades organoléticas.

Quantidade p/ indivíduo:
- 1 peça de fruta: min. 160g

OPÇÕES/ SUGESTÕES:

- **FRUTA:** 1 pêra rocha, 1 maçã de alcobaça, 1 nectarina, 1 banana
Ou
Puré de fruta, em dose individual, que não necessite de refrigeração

COMPLEMENTOS NÃO ALIMENTARES

Couvete DI
Talher Descartável – aplicável na escolha da opção A1
Guardanapo
Saco de papel de transporte