

DESIGNAÇÃO DO PROJETO | Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração do Ribatejo (Lezíria do Tejo) - Ações Coletivas de Identificação e Sensibilização para PME

CÓDIGO DO PROJETO | ALT20-01-0853-FEDER-000027

OBJETIVO PRINCIPAL | Reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas

REGIÃO DE INTERVENÇÃO | NUT III Lezíria do Tejo

ENTIDADES BENEFICIÁRIAS | Turismo do Alentejo, ERT e Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP)

DATA DE APROVAÇÃO | 29-09-2016

DATA DE INÍCIO | 25-10-2016

DATA DE CONCLUSÃO | 24-10-2018

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL | 328.216,19 EUR

APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA | FEDER 278.983,76 EUR

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS

A operação pretende atuar diretamente no subsector relacionado com a Gastronomia e Vinhos da Lezíria do Tejo (PME do setor da restauração), propondo-se para tal, desenvolver um conjunto de ações imateriais que contribuam para a Qualificação do Produto Gastronómico do Ribatejo, sob a criação da marca coletiva "Ribatejo Bom Gosto" e desenvolvimento de um Guia de Restaurantes Certificados (disponível em diversos suportes), que capacitem as PME do setor da restauração da Lezíria do Tejo, a fazer face aos fatores críticos de competitividade, de modo valorizar a atratividade do território e a criação de valor interna.

A operação tem como objetivos dotar as PME/agentes da restauração da Lezíria do Tejo de ferramentas que lhes permitam ser mais competitivos e Valorizar/Qualificar o Produto Gastronomia e Vinhos, contribuindo para aumentar a atratividade e a capacidade de retenção do visitante/turista no território intervencionado.



<https://www.visitribatejo.pt/pt/guia-de-restaurantes-certificados-da-leziria-do-tejo/>

<https://www.visitribatejo.pt/pt/carta-gastronomica-da-leziria-do-tejo/>