

Cofinanciado por:



Designação da Operação: Programa de Apoio à Produção Nacional

Código Universal da Operação: CENTRO-04-38D7-FEDER-000888

Objetivo Principal: Promover a sustentabilidade e a qualidade do emprego e apoiar a mobilidade laboral

Região de Intervenção: Centro2020

Entidade Beneficiária: 208929223 – LUDOVICO ANTUNES DIAS

Data de aprovação: 31.05.2022

Data de início: 31.03.2021

Data de conclusão: 30.09.2022

Custo total elegível: 154.412,06 euros

Taxa de Cofinanciamento: 60%

Contribuição FEDER Total: 92.647,24 euros

Tipologia da Operação: Reforço da competitividade empresarial – expansão da sua atividade produtiva

Objetivos, atividades e resultados: A operação apresenta como objetivo geral a expansão da atividade da empresa, apostando numa vertente diferenciada de restauração, nomeadamente, pela abertura de uma casa de gelados, na vertente de gelataria artesanal com confeção própria. Deste modo moderniza a sua atividade, pela aposta num vasto leque de investimentos mas não esquecendo a necessidade de apostar na rentabilidade dos ganhos e na eficiência, sempre assegurando a qualidade do produto final, com um maior grau de automação de processo. Os objetivos específicos do promotor são: Garantir uma expansão sustentada da sua atividade, agregando a vertente da restauração com a vertente da indústria; Aposta numa remodelação sustentada de um espaço devoluto tendo em conta critérios como a eficiência energética, a reciclagem de produtos e materiais e a poupança de energia; Aposta na aquisição de equipamentos conectados, automatizados e com sistemas digitais e tecnológicos; Criar valor acrescentado no setor de atividade na qual o promotor possui décadas de afirmação, como é a área da restauração; Promover o desenvolvimento socioeconómico de base local pela aposta num projeto de expansão localizado num território de baixa densidade e pela contratação de pelo menos três postos de trabalho; Obter, em termos económicos e financeiros, uma rentabilidade sustentável num período marcado por uma conjuntura económica fragilizada; Agilizar o processo de produção dos gelados artesanais com a vertente da sua comercialização na área da restauração em estabelecimentos não especializados; Cumprir todas as normas de higiene e segurança reconhecidas pela DGS em termos de manuseamento e armazenamento dos produtos e das instalações.

Com espaço aberto ao público desde setembro de 2021, a Bem-Haja apresenta-se como um espaço distinto da cidade de Castelo Branco, tendo-se alcançado todos os objetivos propostos.