

Cofinanciado por:



Designação do projeto | Criação de Microempresa

Código do projeto | CENTRO-05-5141-FEDER-000502 e CENTRO-05-4740-FSE-000362

Objetivo principal | Reforçar a Competitividade das Pequenas e Médias Empresas

Região de intervenção | Centro

Entidade beneficiária | Isabel Maria Pires – Unipessoal, Lda

Data de aprovação | 28-08-2018

Data de início | 23-10-2017

Data de conclusão | 11-12-2018

Custo total elegível | 56.843,36 €

Apoio financeiro FEDER/Fundo de Coesão | 39.161,86€

Objetivos, atividades e resultados esperados/atingidos:

A sociedade unipessoal por quotas **ISABEL MARIA PIRES, UNIPESSOAL, LDA**, com o nome comercial “**Restaurante Bem-Haja**”, com sede na Rua da Restauração, nº 5, freguesia de Nelas, concelho de Nelas, distrito de Viseu. Foi constituída em 21 de Junho de 2017, com um capital inicial de 5.000,00 euros, pertencente à única sócia, Isabel Maria Pires e Paula. Com o número de pessoa coletiva 514 467 061, tem como atividade, a exploração de estabelecimento de restauração e bebidas.

O **Restaurante Bem-Haja** é um restaurante típico, instalado numa antiga adega, com duas salas acolhedoras. Os granitos estão bem presentes nas paredes da sala, dotada de uma aconchegante lareira para amenizar o rigoroso clima invernal. O Bem-Haja insere-se num ambiente tranquilo, requintado e acolhedor com musica ambiente de fundo, mesas convenientemente separadas, luz difusa, tudo propício para conversar ou namorar. Com cozinha de base tradicional portuguesa.

A atividade que será desenvolvida pelo Restaurante Bem-Haja, após implementação do presente projeto, restringe-se à prestação de serviços de restauração.

O desenvolvimento do presente projeto, assenta na melhoria das condições de laboração, modernização e adaptação do estabelecimento, com vista ao crescimento e expansão da sua atividade e conseqüente aumento de competitividade.

O investimento proposto visa capacitar esta empresa, dos meios produtivos essenciais ao cabal desenvolvimento da sua atividade de modo a torna-la mais eficiente, assim como tornar a imagem do espaço do restaurante mais atrativo e acolhedor.

De forma a alcançar os **objetivos propostos**, o plano de ação passou por:

- Aquisição de equipamentos eficientes para a cozinha, capazes de garantir qualidade e rapidez na prestação dos seus serviços;
- Obras de remodelação e adaptação nas instalações, de modo a reunir as condições físicas necessárias ao bom acolhimento, atendimento e de condições de atratividade do estabelecimento;
- Desenvolvimento de website institucional dinâmico e interativo, assim como ações de marketing digital;