

GEADAS & GEADAS, RESTAURAÇÃO E PROMOÇÃO DE EVENTOS LDA

SI Inovação – Projeto N°018677

Designação do projeto | Requalificação da Pousada S. Bartolomeu de Bragança para aumento da sua classificação turística.

Código do projeto: NORTE-02-0853-FEDER-018677

Objetivo principal: Reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas

Região de Intervenção: Bragança

Entidade beneficiária: Geadas & Geadas, Restauração e Promoção de Eventos, Lda.

Data de aprovação: 2016 – 11 – 03

Data de início: 2016 – 06 – 13

Data de Conclusão: 2017 – 12 – 04

Investimento total: 369.637,77 €

Investimento total elegível: 351.475,37 €

Apoio financeiro da União Europeia | FEDER – 246.032,76 €

Taxa atual de execução: 100%

Projeto de investimento

O presente projeto de investimento materializa a opção estratégica de inovação e diferenciação definida pela empresa, apoiada na competência de partida dos seus sócios, em articulação com a nova abordagem nacional definida para as Pousadas de Portugal.

Pretende-se assim, aumentar a qualidade e apazibilidade da Pousada de S. Bartolomeu de Bragança, traduzida na realização de obras de restauro e conforto, e num forte aumento na qualidade diferenciada e diferenciadora a nível nacional.

Inovação, diferenciação, e princípios de atuação assente em 3 vetores primordiais:

- 1- Conferir apazibilidade, conforto, comodidade e funcionalidade ao espaço
- 2 - Realizar uma aposta clara na Alta Gastronomia / Portugalidade
- 3 - Articulação e sinergias com o Grupo Pestana / Marca Pousadas de Portugal

Objetivos e Resultados Esperados

- Dotar a Pousada das condições de apazibilidade, bem-estar e conforto para os seus hóspedes, elevando os atuais padrões de qualidade;
- Definir o Restaurante G – Pousada, como uma referência na alta gastronomia ibérica;
- Criar e definir o Espaço G – Pousada, sala multiusos, destinada a alcançar o segmento empresarial;
- Obter uma taxa de ocupação anual para as unidades de alojamento requalificadas de 70%;
- Obter em ano cruzeiro um volume de negócios na esfera dos 800 mil euros para meios libertos líquidos de 15%
- Ser uma referência ao nível da alta cozinha no universo das Pousadas de Portugal.