

Benvinguts a Pagès

RESTAURANTS

L'objectiu de *Benvinguts a pagès* és incrementar els visitants al territori per donar a conèixer la riquesa de la seva producció agroalimentària i oferir experiències autèntiques, vinculades a l'origen del que mengem i a les maneres en que aquests aliments són transformats.

És per aquest motiu que és molt important la vessant gastronòmica d'aquest cap de setmana i com a restaurants teniu un paper clau per apropar els productes locals i els valors d'aquest projecte als visitants.

Participar a *Benvinguts a Pagès* és una oportunitat per donar a conèixer la vostra oferta gastronòmica i el vostre establiment a un nombre gran de persones, alhora una possibilitat de fidelitzar a que ja us coneixien i a altres que us descobriran per primer cop. Les propostes dels participants es difondran pels canals següents:

- Web promocional www.benvingutsapages.cat
- Xarxes socials: Facebook, Instagram i Twitter de @BenvingutsPages, @SomGastronomia i @CatalunyaExperience
- Pla de publicitat i comunicació

L'objectiu d'aquesta tercera edició és consolidar i millorar el model de l'anterior edició, així com reforçar les comarques menys visitades.

Per participar al projecte, només cal que verifiqueu que compliu els requisits de participació i a continuació empleueu el formulari de sol·licitud que trobareu al web <http://benvingutsapages.cat/inscripcions/restaurants/>

Requisits de participació dels restaurants:

- Disposar de tots els permisos requerits per al normal funcionament de l'activitat.
- Elaborar el menú *Benvinguts a Pagès* durant el cap de setmana del 9 i 10 de juny i enviar-lo a l'organització en el termini establert indicant el preu. Aquest sortirà publicat a la fitxa del restaurant al web benvingutsapages.cat
- Proporcionar a l'organització el nom de tres productors locals, de la mateixa comarca o comarques veïnes, preferiblement participants a Benvinguts a Pagès.

Condicions del menú *Benvinguts a Pagès*

- Oferir el menú Benvinguts a Pagès durant els dies 9 i 10 de juny.
- El menú haurà de ser present a l'oferta de l'establiment tant en el servei del migdia com en el de la nit, segons els horaris d'obertura de l'establiment durant els dies d'activitat Benvinguts a Pagès.
- Aquest menú ha de ser fidel a l'estil i el preu habitual de cada establiment.
- El més important és que aquest menú incorpori productes dels productors del mateix territori i/o ecològics a la majoria dels plats i que aquests siguin mencionats al menú que es publicarà al web benvingutsapages.cat
- Aquest menú podrà tenir un preu similar o igual que el menú que es faci habitualment al restaurant en caps de setmana. En cas de ser un restaurant sense servei habitual de menús, el menú haurà de tenir un preu que reflecteixi el tiquet mig de l'establiment. El preu sortirà publicat al menú que es penjarà al web benvingutsapages.cat
- L'estructura del menú ha de ser la mateixa, en extensió i estil, que l'oferta habitual de l'establiment en caps de setmana.

Els criteris de valoració, en cas d'excés de sol·licituds en un mateix territori:

- Formar part dels programes de l'Agència Catalana de Turisme. Podeu trobar més informació a: <http://act.gencat.cat/marques-i-segells/uneix-te/>
- El grau d'utilització i menció de productes del territori al menú Benvinguts a Pagès.
- L'absència d'ingredients fora de temporada al menú Benvinguts a Pagès.
- La pertinença a col·lectius de cuina o altres associacions o entitats.
- Vinculació a rutes i/o paquets turístics.
- Guardons i reconeixements de l'establiment.
- Oferta de dietes especials (al·lèrgies i altres).