



# ***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 els 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](http://www.benvingutsapages.cat)
- Xarxes socials: Facebook, Instagram i Twitter de @BenvingutsPages, @SomGastronomia i @CatalunyaExperience
- Pla de publicitat i comunicació

L'objectiu d'aquesta quarta 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 empleu 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.
- Proporcionar a l'organització el nom de tres productes de productors amb certificat "Venda de proximitat" (segell DARP), preferiblement participants a *Benvinguts a Pagès*.



### **Condicions del menú *Benvinguts a Pagès***

- Oferir el menú *Benvinguts a Pagès* durant els dies 1 i 2 de juny.
- El menú haurà de ser present a l'oferta de l'establiment durant el servei del migdia i/o 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 de productors amb certificat "Venda de Proximitat" (segell DARP) i que quedi reflectit al menú.
- 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.

#### **Important:**

- Enguany volem començar la campanya de *Benvinguts a Pagès* amb els restaurants 3 setmanes abans del cap de setmana del 1 i 2 de juny. Això vol dir que els restaurants implicats en la iniciativa tres setmanes abans ja poden estar oferint als clients el seu menú BaP que reflecteix la presència de productes del territori i de proximitat (segell Venda de Proximitat). Aprofitarem el menú del vostre establiment com a eina dins la campanya de comunicació amb l'objectiu de donar-vos visibilitat. Així doncs us podreu aprofitar de les xarxes socials que gestionem des de la nostra organització.

#### **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).