

DESIGNAÇÃO DO PROJETO: A nossa cervejeira artesanal Mariense

CÓDIGO DO PROJETO: ACORES-03-0954-FEDER-101165

OBJETIVO PRINCIPAL:

Afirmar as empresas regionais e os seus produtos no mercado regional.

ENTIDADE BENEFICIÁRIA: OutroMundo - Atividades de Animação Turística e Restauração, LDA

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL: 14811,74€

APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA: 7405,87€

DESCRIÇÃO:

O investimento pretendido tem haver com a instalação, na incubadora de Santa Maria, de uma linha de fabricação de cerveja artesanal, pelo que, são fundamentais os seguintes investimentos:

- 2 Tanques de fermentação (Brewtools);
- 1 Impressora de Rótulos, 1 etiquetador e 1 aparelho p/bobines de rótulos (Karley);
- 1 Panela de Brassagem 70 L (Oficina da Cerveja); - 1 Panela de Brassagem e Acessórios 150 L (Brewtools);
- 2 Sensores de temperatura e densidade (Hopfen und mehr).

Torna se fundamentais os investimentos acima descritos pelo fato diferenciador que irá proporcionar a fabricação de uma cerveja artesanal própria a vender numa primeira fase nos seus espaços de restauração, dando condições de modernidade neste novo conceito de café restaurante que os promotores pretendem incutir no seu espaço e posteriormente com o aumento da produção serão disponibilizados noutros espaços de restauração e similares na ilha de Santa Maria.

Com este investimento pretende se numa primeira fase consolidar a empresa no mercado de Santa Maria, com os postos de trabalho existentes podendo com a produção e comercialização de uma nova cerveja artesanal de fabrico próprio, originar a necessidade de criação de mais postos de trabalho numa segunda fase. O que se pretende é, diversificando comercializando uma nova cerveja artesanal, consolidar uma aposta segura no mercado de Santa Maria na área do café restaurante com cerveja própria e em condições que mais nenhum espaço em Santa Maria tem.

RESULTADOS:

Com este projeto a empresa vai se tornar mais competitiva e apetecível na época baixa, que é cada vez mais curta e que com o conceito Café restaurante reunindo condições ímpares de localização, estacionamento privado e criatividade do promotor vão proporcionar ambientes cativantes para todo o tipo de necessidades nesta área da população de Santa Maria e no Verão também de todos os visitantes que procuram Santa Maria como destino. Assim podemos dizer que em Santa Maria na época média e alta este tipo de atividade Café restaurante tem muita procura relativamente à oferta e na época baixa com as condições acima apresentadas temos tudo reunido para sermos mais procurados que os restantes restaurantes existentes porque teremos um excelente café e um bom restaurante reunidos no mesmo espaço e que estará sempre aberto ao público mariense disponibilizando as suas próprias cervejas artesanais

O conceito de Café restaurante que o promotor pretende será inovar em termos de espaço pois permite ter um espaço que reunirá as condições para ser café em determinadas horas do dia e restaurante em outras tendo estacionamento próprio que permitirá ser o único com essas condições também de acessibilidade.

Para além do novo conceito e do estacionamento privado em frente ao espaço, terá também como fator diferenciador o fabrico e a comercialização de cerveja própria que irá produzir, os seus crepes originais, toda uma experiência acumulada pelos sócios gerentes desta empresa que são também empreendedores na medida em que são a cozinheira e o chefe de sala do espaço.

FOTOGRAFIAS:



DESIGNAÇÃO DO PROJETO: A nossa cervejeira artesanal Mariense

CÓDIGO DO PROJETO: 9551

OBJETIVO PRINCIPAL:

Com este investimento pretende-se, depois de numa primeira fase de experimentação, consolidar a empresa no mercado de Santa Maria, rentabilizando os postos de trabalho existentes na chamada época baixa, utilizando – os na produção e comercialização das novas cervejas artesanais de fabrico próprio, originando mesmo assim a criação de um novo posto de trabalho. O que se pretende é, diversificando comercializando uma nova cerveja artesanal, consolidar uma aposta segura no mercado de Santa Maria na área do café restaurante com cerveja própria e em condições que mais nenhum espaço em Santa Maria tem, e apostar na exportação, numa primeira fase para a Ilha de São Miguel, e depois para o mercado português, num ótica de nichos de mercado específicos, pois a empresa não terá capacidade de produzir grandes quantidades, antes, preferindo optar pela qualidade dos seus produtos.

ENTIDADE BENEFICIÁRIA: OutroMundo - Actividades de Animação Turística e Restauração, LDA

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL: 68385,16€

APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA: 34192,58€

DESCRIÇÃO:

O presente projeto de investimento representa um custo total de 67.731 euros, sendo 66.231 euros, referentes a ativos tangíveis, e 1.500 euros de ativos intangíveis.

Ativos Tangíveis – 66.215,00 euros

- Câmara de frio para o condicionamento e armazenagem da cerveja – 13.463,00 euros;
- Equipamento de fazer cerveja (2 panelas de 556 litros) - 35.330,58€;
- Vários equipamentos no valor de 14.421,00 euros;
- 2 tanques de fermentação de 500l no valor de 9490,50€;
- 2 válvulas de pressão no valor de 549,51€;
- 2 controladores de temperatura no valor 395,63€;
- 1 maneira de silicone 20m no valor 247,98€;
- 1 sistema de arrefecimento para esses tanques no valor 2420,15€;
- 1 moinho de malte e a sua base nos valores de 799€ e 235,50€;

O resto são acessórios pequenos.

- Transporte de mercadorias até Santa Maria – 3.000,00 euros

Ativos Intangíveis – 1.500,00 euros

- Estudo de Investimento – 1.500,00 – Gerir4Business, Lda
- Sub – Total – 1.500,00

Total do Investimento – 67.715,00 euros

RESULTADOS:

Este projeto de investimento pretende reforçar modernizando a oferta da ilha de Santa Maria na área da restauração produzindo cerveja artesanal própria, para consumo nos seus espaços de restauração situados em Vila do Porto e Praia Formosa, proporcionando uma mais-valia para os seus clientes habituados a excelentes condições de estacionamento, esplanada e novidades constantes em espaços modernos e interativos. A concorrência nesta área faz-se sentir cada vez menos porque a época baixa tende cada vez mais a ser curta, havendo necessidade da ilha possuir uma oferta cada vez mais consistente e com melhores condições. O que se pretende oferecer são os pratos tradicionais da região, os crepes e doceria para os lanches, cerveja própria e outros produtos próprios de um café restaurante.

O café restaurante irá utilizar todos os produtos regionais adquirindo-os na região e terá também produção de cerveja para consumo próprio, ou seja, da sua clientela.

FOTOGRAFIAS:

