



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Comprar localmente ajuda a fortalecer a comunidade

Uma relação directa com os produtores **aumenta o seu conhecimento sobre os produtos** que está a comprar. Na maioria dos casos, poderá visitar o local de produção e acompanhar todo o processo. Em alguns casos de **circuitos curtos**, você pode até participar nas decisões de produção, que devem ser adaptadas a todos os envolvidos e exigir compromisso e partilha de responsabilidades.



Community Supported Agriculture (CSA) é uma parceria entre agricultores e consumidores em que as responsabilidades, riscos e recompensas da agricultura são partilhados. Diferentes iniciativas podem ser encontradas em todo o mundo. A [Urgenci](#) reúne algumas delas.



A rede [CSKIN](#) fomenta a troca de conhecimentos e a inovação relacionada com as cadeias curtas de abastecimento alimentar ([SFSC](#)).

O [PROVE](#) é um exemplo de uma SFSC em Portugal.

PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

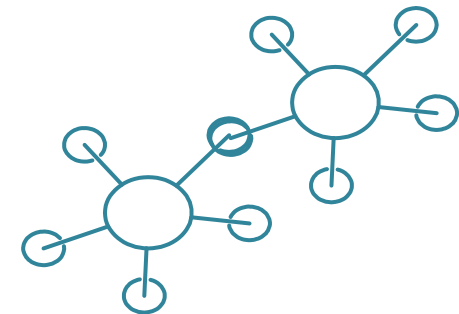
O desenvolvimento de [redes locais de produção e consumo](#) é geralmente benéfico para todas as partes envolvidas e para o território. Isto fomenta as oportunidades de negócio, a partilha de ideias, assim como o planeamento de actividades promocionais e de marketing conjuntas. É habitual comprar produtos e serviços uns aos outros, assim como promover os negócios uns dos outros junto de terceiros. Acima de tudo, desenvolvem-se processos colaborativos que fortalecem o [capital social](#).



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

A cooperação e o trabalho em rede são essenciais para o sucesso das pequenas empresas.

Quanto mais se interligar com outras atividades e outros produtores locais, mais contribui para aumentar a resiliência e a atratividade do seu território.



ADCMoura



ADCMoura

