

PRÉMIOS AHRESP 2025: Porque o reconhecimento faz bem e faz crescer.



Só fazemos melhor aquilo que repetidamente insistimos em melhorar. A busca da excelência não deve ser um objetivo, mas um hábito. A frase não é minha, o seu autor foi Aristóteles, mas eu subscrevo na íntegra. A excelência nunca acontece por acaso. É resultado de trabalho árduo para aprofundar conhecimentos, de uma visão estratégica e de dedicação incansável. No entanto, para que este esforço se traduza em crescimento real, há um fator determinante: o reconhecimento público.

ANA JACINTO
Secretária-Geral da AHRESP

Valorizar quem se distingue e impulsionar a visibilidade não é apenas um gesto simbólico – é uma ferramenta essencial para o êxito dos negócios e para a evolução de setores essenciais para a economia, muitos deles representados pela AHRESP.

Os Prémios AHRESP são, há cerca de uma década, uma das mais altas distinções nacionais para empresas, profissionais e projetos que se destacam na restauração, no alojamento e na promoção turística. São um selo de qualidade e inovação, um trampolim para a notoriedade e um reforço da credibilidade de cada vencedor. O impacto de uma distinção como esta não se mede apenas pelo troféu, mas também pela projeção adquirida: novos clientes, parcerias estratégicas, maior confiança junto de investidores e um po-

sicionamento diferenciado no mercado.

A edição de 2025 está em curso. A fase de candidaturas encerra a 15 de março, pelo que este é o momento para todas as empresas e profissionais agirem. Se há um fator comum entre as grandes histórias de sucesso do turismo em Portugal, é que todas elas tiveram visibilidade e reconhecimento. O mérito não pode ser silencioso. E a AHRESP, enquanto representante de setores que alimentam o turismo, dá palco ao talento, à inovação e à capacidade empreendedora.

Porque é indispensável candidatar-se aos Prémios AHRESP?

Num mundo onde a concorrência é feroz e as escolhas dos consumidores são cada vez mais influenciadas pela reputação digital e pelo boca a boca, a distinção em eventos de prestígio pode ser determinante. Ser distinguido com um Prémio AHRESP é um marco na trajetória de qualquer empresa ou pro-

fissional. Também é passar a estar no radar do público e do setor a que se pertence, garantindo um impulso que pode gerar oportunidades únicas. Marcas que apostam no reconhecimento público fortalecem a sua imagem, consolidam a fidelização dos clientes e abrem portas a novos mercados.

Há um júri independente e credível e o processo de seleção é transparente e rigoroso, assegurado por especialistas que garantem imparcialidade na avaliação. Este júri valoriza as boas práticas e pretende destacar, acima de tudo, as novas ideias, traduzidas em processos inovadores e modelos de negócio originais. Afinal, a inovação é a força motriz por trás do crescimento sustentável e da competitividade de qualquer economia. É ela que impulsiona a eficiência produtiva e permite a diferenciação no mercado global. Sem inovação, as empresas estagnam, perdem dinamismo e tornam-se vulneráveis à concorrência externa.

Portugal tem projetos e profissionais de excelência, e os Prémios

AHRESP são uma montra importante, que celebra os melhores entre os melhores.

Muito mais do que um prémio, uma plataforma de crescimento

Este ano, a tour dos Prémios AHRESP 2025 percorreu o país, promovendo e sensibilizando empresas e profissionais para se candidatarem. A jornada culminará na Gala Final, no Casino Estoril, a 6 de junho, onde serão revelados os grandes vencedores. Será uma noite de celebração que reúne alguns dos principais protagonistas do turismo em Portugal, contando com a presença de centenas de convidados, entre empresários, profissionais, representantes institucionais e jornalistas. Neste momento de projeção para o futuro, todos os finalistas terão a oportunidade de ver os seus projetos promovidos em redes sociais, na imprensa especializada e junto de decisores e líderes da área do Turismo.

Fica o desafio: venha participar e fazer parte desta história. Consulte as categorias dos Prémios AHRESP, o regulamento e os procedimentos para a inscrição em www.premiosahresp.com.pt

O tempo para agir é agora. A chamada para as candidaturas encerra a 15 de março. Inscreva-se, recomende alguém, participe ativamente nesta celebração da excelência. O reconhecimento pode ser o impulso que faltava para o seu negócio crescer ainda mais.

EIS AS CATEGORIAS A QUE PODE CONCORRER

Embaixador Gastronómico:

Para os mestres que elevam a nossa culinária, promovendo pratos tradicionais e ingredientes locais com um toque especial.

Melhor Restaurante:

Aquele espaço que combina um conceito único, decoração original e uma pitada de inovação tanto no serviço como na gastronomia.

Melhor Alojamento Turístico:

Onde a excelência no atendimento, conforto e sustentabilidade se unem para proporcionar estadias memoráveis.

Estabelecimento Solidário:

Para os que vão além do negócio, implementando iniciativas de solidariedade que impactam positivamente a comunidade.

Sustentabilidade Ambiental:

Destinado aos que adotam práticas ecológicas exemplares, desde a eficiência energética até à gestão de resíduos.

Turismo nos Média:

Reconhece os meios de comunicação ou programas que melhor promovem as maravilhas turísticas de Portugal.

Jovem Empreendedor:

Para os talentos até 35 anos que criaram negócios de sucesso com conceitos diferenciadores.

Destino Revelação:

Aquela região ou cidade que, através de eventos ou experiências únicas, impulsionou o turismo local.

Marcas à Mesa e Marcas na Cama:

Produtos e serviços inovadores nos segmentos de restauração, alojamento e promoção turística.

Profissional do Ano:

Valoriza os profissionais do canal HORECA que se destacaram nas suas funções, de chefes de sala a bartenders.

Portugueses Lá Fora:

Para os compatriotas que levam a excelência da nossa hospitalidade além-fronteiras.

Personalidade do Ano:

Reconhece quem teve um percurso notável e contribuiu significativamente para o seu setor.

Prémio Mário Pereira Gonçalves:

Homenagem a personalidades que se destacaram ao longo da sua carreira, perpetuando o legado do Comendador

