

PLATEFORM
RUI SANCHES

PLATEFORM ANUNCIA O ENCERRAMENTO DOS SEUS RESTAURANTES POR TEMPO INDETERMINADO

Em consequência da crise de saúde pública devido ao surto de COVID19, a Platform decidiu encerrar todos os seus restaurantes ao público, por tempo indeterminado. A medida teve efeito esta segunda-feira, dia 16 de março, a partir das 22h, e incluiu todos os restaurantes de rua e de *shopping*, num total de 150 restaurantes em todo o país.

“Esta não foi uma decisão fácil. Precisámos de tempo para ponderar tudo o que estava em causa, a começar pelo bem-estar dos nossos quase 2 mil colaboradores e de todos os compromissos que assumimos para com eles, fornecedores e parceiros sem nunca imaginar uma crise desta magnitude”, comunica o CEO do grupo, Rui Sanches. “Só assim”, acrescenta, “conseguimos garantir a total segurança de clientes, colaboradores e fornecedores, algo que, neste momento, é a nossa única prioridade.”

O grupo decidiu ainda, “por uma questão de equidade entre todos os trabalhadores”, não ter qualquer equipa alocada ao serviço de entrega ao domicílio.

Sabendo que se avizinha um momento árduo, a Platform continua a trabalhar no presente mas sempre focada no futuro, de forma a garantir a continuidade da empresa e dos postos de trabalho, mantendo a confiança que “este desafio será ultrapassado com resiliência e espírito de união”.

Estamos disponíveis para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE
+351 211 314 103
geral@amuse-bouche.pt

P L A T E F O R M
R U I S A N C H E S

A Multifood é agora Plateform.

A Plateform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objectivo criar conceitos originais e inovadores que antecipam tendências e onde há lugar para a celeridade do fast casual mas também para a minúcia da alta cozinha.

Criada em 1998 por Rui Sanches, inaugurou no mesmo ano o primeiro restaurante Vitaminas, em Lisboa, marca que se revelou pioneira na restauração saudável em Portugal. A Plateform, ao longo de 21 anos de presença no mercado nacional, é perscrutadora de um caminho alicerçado na inovação, na qualidade e na atenção ao detalhe, com projetos tailor-made que marcaram a cena gastronómica portuguesa, como a steakhouse Sala de Corte, o mexicano Coyo Taco ou a pizzeria ZeroZero.

Abriu o restaurante de fine dining Alma (2*Michelin) e ainda o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas, em Lisboa e Porto, ambos com assinatura do chef Henrique Sá Pessoa. Também na cozinha de autor, a Plateform criou o restaurante Pesca, com assinatura do chef Diogo Noronha. Do seu portfólio de restaurantes, constam 26 marcas, 23 próprias e 3 internacionais.

Do centro comercial à rua, da calçada portuguesa às estrelas Michelin, na Plateform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.
