

PLATFORM

RUI SANCHES

Platform retoma serviço de delivery e takeaway

Nasce a campanha #Plateforhome

Como resposta ao Estado de Emergência Nacional, a Platform decidiu retomar o serviço de entrega ao domicílio e takeaway já a partir desta segunda-feira, dia 23 de março através da campanha #Plateforhome. “O país e o mundo vivem atualmente num brutal estado de incerteza e os serviços de delivery e takeaway têm cada vez mais um papel determinante para a comunidade. Neste momento, um grupo como a Platform tem de dar resposta às necessidades da sociedade que vão acentuar-se cada vez mais nas próximas semanas”, afirma Rui Sanches, CEO do grupo.



Nesta fase inicial, a campanha arranca em Lisboa, Porto e Coimbra e conta com a maior parte das marcas do grupo já existentes na app Uber Eats: Honorato (Lisboa, Porto e Coimbra), Wok to Walk (Lisboa e Porto), Vitaminas (Lisboa) e Coyo Taco (Lisboa). A partir de dia 25 de março, entram na equação o Big Fish Poke (que também já se encontrava na plataforma) e, pela primeira vez num serviço de entrega ao domicílio, e de forma a proporcionar uma oferta o mais abrangente e diversificada possível, as marcas Honest Greens, ZeroZero, Tapisco e DeliDelux (todas elas em Lisboa) – neste último caso, para além das refeições prontas Grab n’Go, a mercearia gourmet de Santa Apolónia irá estar aberta ao público, seguindo as regras aplicadas aos supermercados.

“Esta campanha tem como principal objetivo prestar um serviço à comunidade e não deixar cair a enorme rede de pequenos fornecedores e produtores nacionais com os quais sempre temos trabalhado e que contam connosco neste momento tão delicado. Não podemos parar, pela nossa empresa, mas acima de tudo por todos os que de nós dependem”, acrescenta Rui Sanches.

Consciente que este é um momento que pede responsabilidade reforçada, a Platform assegura que todo o serviço respeita as mais rígidas regras de higiene e segurança, começando pelo uso mandatório de luvas e máscaras e pela desinfeção constante de todos os espaços. Todas as equipas terão também um controlo periódico de temperatura e gel desinfetante à sua disposição.

“Ficámos muito sensibilizados pelo facto de termos recebido inúmeros contactos de clientes a pedir o serviço de delivery nas nossas marcas”, remata Rui Sanches, acrescentando: “Vamos assim poder apoiar todos neste momento com aquilo que fazemos melhor: refeições deliciosas e nutritivas para desfrutar em casa”.

Desta forma, é agora possível manter um estilo de vida saudável, com os pratos do Vitaminas, Honest Greens ou Wok to Walk, mas também ter momentos de descontração através da comida, seja através dos hambúrgueres da Honorato, das pizzas da ZeroZero, dos pokés do Big Fish ou dos tacos do Coyo Taco. Para os que não prescindem de aventurar-se na cozinha, os produtos gourmet da Delidelux são mais um motivo para aumentar a criatividade e a qualidade dos seus pratos.

Os pedidos podem ser feitos nesta primeira fase apenas através da plataforma UberEats e por takeaway todos os dias da semana, entre as 12h00 e as 22h00.

As unidades a funcionar neste regime (todas as que estão no raio de alcance da UberEats) são as seguintes:

LISBOA

- Honorato Saldanha (Av. Casal Ribeiro 50 B, Lisboa)
- Honorato Telheiras (R. Professor Francisco Gentil, 18)
- Honorato Belém (R. de Belém)
- Honorato Parque das Nações (Alameda dos Oceanos, lote 2.11.01F/G Fracções H, i)
- Honorato Chiado (Largo Rafael Bordalo Pinheiro, 12)
- Vitaminas Chiado (R. Garrett, 58, Lisboa)
- Wok to Walk Alfândega (R. da Alfândega, 98)
- Big Fish Poké (R. da Moeda, 1G)
- ZeroZero Príncipe Real (R. da Escola Politécnica, 32)
- ZeroZero Parque das Nações (Lote 2.11.01H, Alameda dos Oceanos)
- Honest Greens (Alameda dos Oceanos 21101F)
- Tapisco Príncipe Real (R. D. Pedro V, 81)
- Delidelux Santa Apolónia (Av. Infante D. Henrique, Cais da Pedra - Arm. B, loja 8)
- Coyo Taco Príncipe Real (R. Dom Pedro V, 65)

PORTO

- Honorato Clérigos (R. de Cândido dos Reis, 12)

- Wok to Walk (Mouzinho da Silveira, 131)

COIMBRA

- Honorato (R. João de Deus Ramos, 145)

Pode descarregar imagens da campanha [aqui](#). Para qualquer esclarecimento adicional, 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 Platform.

A Platform 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 Platform, 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 Platform 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 Platform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.