

PLATEFORM
RUI SANCHES

Plateform Reabre Gradualmente Restaurantes A Partir Desta Segunda-Feira

Uma reabertura gradual com todas as medidas de segurança implementadas e uma aposta nos espaços com esplanada: é assim que, a partir de hoje, a Plateform volta a abrir as portas dos seus restaurantes. Sala de Corte, Tapisco, Coyo Taco (Príncipe Real e Cais do Sodré) ZeroZero (Príncipe Real e Parque das Nações), Honest Greens e Honorato (Parque das Nações) reabrem já esta segunda-feira. O Alma (**Michelin), *fine dining* com assinatura de Henrique Sá Pessoa, tem regresso marcado para terça-feira, dia 26.

“Esta é uma retoma que foi cuidadosamente preparada durante várias semanas, tendo sempre em mente que a segurança dos clientes e das equipas são a nossa absoluta prioridade. Estas são circunstâncias extraordinárias, mas é com enorme alegria que voltamos a receber os nossos clientes”, realça o CEO da Plateform, Rui Sanches, para quem este é um período de contenção que requer “um esforço de adaptação” por parte de todos.

Para Henrique Sá Pessoa, a decisão da reabertura do Alma é um passo que é dado “com confiança, sabendo que tudo estamos a fazer para dar segurança aos nossos clientes”. “A restauração irá viver uma nova fase com muitas dificuldades, mas temos de caminhar passo a passo. Com apoio e acompanhamento iremos recuperar-nos e voltar a um ‘normal’ adaptado a esta nova realidade”, admite o chef.

Mantendo os sistemas de delivery e takeaway em funcionamento em todas as marcas (com exceção do Alma), através da campanha #Plateforhome, os espaços físicos foram adaptados de forma a cumprir as diretrizes da Direção Geral da Saúde. Algumas das medidas adotadas passam pela disponibilização de dispensadores desinfetantes e de um tapete com solução desinfetante na entrada da unidade; pela redução da lotação dos restaurantes em 50% de forma a permitir uma distância de pelo menos 2 metros entre pessoas; pela desinfeção constante das zonas de contacto frequente e pela obrigatoriedade, para todos os colaboradores, da utilização de máscara e de lavagem das mãos entre tarefas.

Também os clientes terão à sua disposição um conjunto de soluções que lhes permitirá desfrutar da refeição de uma forma descontraída, mas sem nunca descuidar a segurança. Nesse sentido, as ementas serão de utilização única, higienizáveis ou digitais (através de QR Code), as mesas terão identificadores de disponibilidade e o pagamento poderá sempre ser realizado através de cartão sem contacto (Contactless ou MBWay). A circulação no restaurante apenas poderá ser feita com utilização obrigatória de máscara.

Com o Verão à espreita e os efeitos do confinamento ainda a fazerem-se sentir, as esplanadas ganham uma importância redobrada. A boa notícia? Na Plateform, são muitas as opções, entre as esplanadas com vista de rio (ZeroZero, Honorato e Honest Greens Parque das Nações, DeliDelux Santa Apolónia e Cais da Pedra), as localizadas em espaços recolhidos (Mezzogiorno, Aprazível e ZeroZero Príncipe Real) e as assumidamente citadinas (Honorato Belém, Telheiras, Clérigos e Coimbra e DeliDelux Avenida).

Numa primeira fase, a Plateform realça a importância de os clientes optarem pela reserva prévia junto do restaurante, através do site ou do telefone. Todas as marcas têm agora sistema de reservas implementado, incluindo a ZeroZero e o Coyo Taco. As únicas exceções são os restaurantes com pré-pagamento: Honest Greens, Milano, Mangia Mangia, Vitaminas e Wok to Walk.

Para descarregar imagens em alta resolução dos restaurantes, aceda [AQUI](#).

Obrigado pela ajuda na divulgação desta temática. Estamos disponíveis para qualquer esclarecimento adicional.



A esplanada da ZeroZero Príncipe Real.



O Alma reabre no dia 26 de maio.

PLATEFORM
RUI SANCHES

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, a mercearia delicatessen DeliDelux ou a pizzeria ZeroZero.

Em conjunto com o chef Henrique Sá Pessoa, abriu o restaurante de fine dining Alma (2*Michelin) e o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas, em Lisboa e Porto. Também na cozinha de autor, a Platform criou em conjunto com o chef Diogo Noronha o restaurante Pesca. Do seu portfólio de restaurantes, constam 25 marcas, 23 próprias e 2 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.

Para mais informações contacte:

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