

PLATEFORM
RUI SANCHES

Platform celebra primeiro aniversário do rebranding com reforço no mercado

O ano de 2020 tem-se revelado particularmente desafiante para todos, com a área da restauração a ser uma das mais afetadas por uma crise sem precedentes. Em contracorrente, e numa altura em que se assinala o **primeiro aniversário do rebranding do grupo**, a **Platform** celebra a ocasião com uma dose extra de resiliência e a mesma vontade de arriscar que sempre fez parte do seu ADN.

A abertura do segundo restaurante **Honest Greens**, no Amoreiras Plaza, em Lisboa, e o lançamento do **Los Buenos**, a nova marca de gastronomia mexicana situada no NorteShopping, no Porto, são dois dos mais fortes indicadores da estratégia do grupo. A Platform continua assim a enriquecer o panorama gastronómico nacional com conceitos inovadores e em linha com as maiores tendências mundiais.

Para o CEO do grupo, Rui Sanches, este é o momento certo para “aproveitar oportunidades estratégicas” para continuar a investir no País. “Este ano tem sido difícil para todos, mas ‘desistir’ nunca fez parte do dicionário da nossa empresa. Pelo contrário, acreditamos que hoje, mais do que nunca, devemos valorizar e reforçar aquela que é uma das nossas maiores riquezas, a gastronomia. Essa é a nossa maior missão”, reforça.

Desde março, a Platform tem vindo a reinventar-se, lançando diversas iniciativas com o objetivo de reforçar a sua responsabilidade social, mas também de adaptar-se às novas exigências do mercado. Foi o que aconteceu através da campanha **#Plateforhome**, lançada com o intuito de dar resposta às necessidades da comunidade, numa altura em que o takeaway e o delivery assumiram um papel essencial também para a sobrevivência das empresas.

A campanha marcou o lançamento do delivery para restaurantes que anteriormente não tinham essa opção e incluiu algumas das principais marcas da Platform: Honorato, Wok to Walk, Vitaminas, Coyo Taco, Honest Greens, ZeroZero, Tapisco e Delidelux. Este é um investimento que tem vindo a intensificar-se com o estabelecimento de novas parcerias no mercado do delivery – uma área de negócio que desempenha um papel fundamental para o futuro da restauração.

Com o intuito de colocar o seu know-how e serviços ao dispor da sociedade, em março foi ainda lançado o **Plateforall**, movimento de entrega de refeições a instituições de saúde e de solidariedade social. Até à data, foram entregues, a um ritmo semanal, **mais de 1.300 refeições** de várias marcas do portfólio da Platform, **num total de mais de 20 instituições ajudadas de norte a sul do País**.

Para o futuro, a Platform enfatiza o desafio assumido há um ano por Rui Sanches, aquando da celebração do rebranding do grupo, de “fazer da gastronomia um dos pilares para o desenvolvimento económico e social do nosso País”.

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



Há um ano, a Plateform celebrava o rebranding do grupo.

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

A Plateform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objetivo 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 perscrutora 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. Do seu portfólio de restaurantes, constam 22 marcas, 22 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.

Para mais informações contacte:

Amuse Bouche

+351 211 314 103

geral@amuse-bouche.pt