

PASTA CAFFÉ

No final do ano o Pasta Caffé contava com 14 unidades em Portugal e 1 em Espanha, tendo encerrado 2 unidades em Portugal (Fórum Algarve e Gaia Shopping) e 1 em Espanha (Vitoria), em consequência do ajustamento do seu porte fólio. No final de Dezembro, a marca contava com 178 colaboradores.

2013 foi assinalado pela remodelação do restaurante do Centro Vasco da Gama, pela consolidação do buffet almoço e pela manutenção das temporadas com especialidades verdadeiramente italianas.

O restaurante Pasta Caffé do Centro Vasco da Gama foi objecto de uma remodelação no último trimestre do ano, tendo aberto ao público no dia 24 de Outubro, com um ambiente mais italiano e uma ementa exclusiva, assinada pelo conceituado Chef Luís Américo.

Das especialidades criadas pelo Chef, destacam-se a Bruschetta di Capra ai Prosciutto, a Focaccia di Cipolle Caramellate, as pizzas com massa finíssima e o Spaghetti alla Carbonara in Evoluzione, sabores únicos de Itália. Este novo restaurante garante também uma experiência distinta dos tradicionais restaurantes. A nova decoração recria as cores, as fachadas e a arquitectura temática de forte autenticidade italiana. O espaço contém quatro ambientes diferenciados, cada um correspondendo a diferentes vivências, assim como os espaços de uma casa:

– a Cucina, com grande destaque para o Pizzaiolo, onde a magia da comida italiana acontece, porque é dos fornos de pedra que saem as pizzas genuinamente italianas, finíssimas e estaladiças.

– o Living, um espaço ideal para um jantar e uma boa conversa a dois.

– o Jardim de Inverno, cenário ideal para um grupo de amigos, em que a palavra de ordem é descontração.

– a Terraza, uma varanda que consiste num espaço calmo e tranquilo com vista privilegiada sobre o rio Tejo.

O ano de 2013 foi o ano de consolidação da proposta para o momento de consumo do almoço de semana, o buffet. Implementado, gradualmente, entre Abril e Outubro de 2012 em 8 restaurantes localizados nas áreas de Lisboa e do Porto, esta oferta foi servida a quase 66.000 clientes. O buffet foi pensado para quem trabalha na zona e dispõe de pouco tempo para almoçar, não dispensando de uma boa refeição, cheia de opções, a um preço adequado.

A grande variedade de entradas, saladas frias e quentes, simples ou compostas, pizzas de massa fina, pastas al dente e sobremesas, com serviço à descrição, fizeram desta oferta a mais apreciada de sempre, tendo permitido à marca captar novos clientes.

Nos restaurantes onde esta proposta não foi implementada, revimos o “Menu della Casa”, com novos pratos, nova imagem e revisão de preço, com o objectivo de aumentar a sua atractividade nos respectivos foodcourt, cada vez mais competitivos.

Nos jantares, o momento de consumo em que se sentiu maior dificuldade em atrair clientes, foi também reformulada a proposta de valor, “Jantar della Casa”, com a introdução de pratos com elevada notoriedade e uma bebida com um preço ajustado.