

Comunicações “à la carte”

Pensar em restauração implica, num primeiro instante, pensar em cozinha, Chefs, menus, algumas coisas triviais como garfos, facas e guardanapos. As comunicações surgem habitualmente num segundo plano, apesar de se mostrarem como um factor importante para o sucesso do negócio.

Com o objectivo de melhorar a eficiência e otimizar a gestão, a PT Negócios lançou uma oferta especificamente desenhada para quem tem como negócio um café ou um restaurante – o Office Box Restaurantes e Cafés.

O Chef Ricardo Caetano, há pouco mais de 7 meses, resolveu abrir um novo restaurante, ou melhor uma “Taberna... Gourmet”. Trouxe uma experiência dos seus projectos anteriores no “Midori”, o restaurante japonês do hotel Penha Longa, Sintra; no restaurante do hotel “Fortaleza do Guincho”; bem como do “100 Maneiras” em Cascais.

Agora, no nº 28 da Rua Padre Américo, em Telheiras, lançou-se numa nova aventura onde apresenta “uma cozinha de fusão que vai buscar inspiração francesa, no que diz respeito à confecção a baixas temperaturas e japonesa para integrar tudo num estilo único combinado”. A esta mistura fina juntam-se os sabores da tradição portuguesa que o Chef aprendeu com a avó.

Quando se entra na Taberna, destaca-se a pintura a giz na parede principal negra, os bancos corridos combinados com cadeiras de espadal alto e em cima das mesas atalhados finos, boa porcelana e copos de pé alto. “Trata-se de uma ‘Taberna’ particular, daí a necessidade de acrescentar ‘Gourmet’ ao nome... não por estar na moda o gourmet, mas porque

queremos que os clientes proveem coisas novas, mas de uma forma descontraída.”

Um grande ecrã adivinha a euforia em volta do futebol: “os clientes gostam de cá vir ao fim do dia, para verem a bola enquanto vão degustando uns petiscos. Juntam-se aqui em grupos como acontecia antigamente nas tradicionais Tabernas.”

A Taberna Gourmet viu na PT Negócios o parceiro ideal para o seu negócio. A solução Office Box Restaurantes e Cafés inclui um leque de serviços que suportam a actividade diária de um estabelecimento de restauração, pastelaria, snack-bar, café, discoteca, take-away, entre outros similares e como tal respondeu na perfeição ao que o Chef Ricardo procurava.

O Office Box Restaurantes e Cafés combina uma receita de entretenimento, suportada pelo serviço MEO, com a gestão diária do negócio através da solução WinREST, de utilização fácil e intuitiva. Estes serviços, disponibilizados através de um único interlocutor, garantem um rigor no controlo e rentabilidade do negócio e fomentam os níveis de sucesso no restaurante.

O software de gestão certificado WinREST, líder de mercado, faz parte do cabaz que na sua íntegra é composto por diversos equipamentos especificamente desenhados para suportar uma utilização intensiva (ecrã táctil, impressora térmica e gaveta eléctrica) e por serviços de assistência técnica no local e à distância. Está também considerada a reposição de equipamentos em caso de avaria e a certificação legal e fiscal, para que o gestor se possa dedicar por inteiro ao core do seu negócio.

Uma mais valia notória e que é exclusiva, consiste no facto do

software base WinREST incluir módulos adicionais de valor acrescido, permitindo, neste caso ao Chef Ricardo Caetano, gerir o negócio no local ou através da Internet, por exemplo. Deste modo, é possível manter um controlo eficaz, conseguindo-se saber a qualquer momento, quanto vende, quanto ganha, qual o prato mais rentável e muito mais.

O BES é outro dos parceiros, disponibilizando um terminal de Multibanco com possibilidade de isenção de mensalidade e reembolsando a maior parte do custo de adesão, reduzindo ainda mais o investimento inicial.

Por último, o Recheio permite ao cliente receber uma comparticipação mensal até à totalidade do investimento na solução Office Box Restaurantes e Cafés, em função das compras realizadas. Esta receita inovadora de comunicações, disponibilizada pela PT Negócios, permite ao Chef Ricardo Caetano ficar com mais tempo para tratar do que mais importa, os seus clientes.

A carta da Taberna Gourmet é variada e muda da noite para o dia. Os comensais à hora do almoço podem saciar o apetite com um menu completo, sendo que à hora do jantar a mesa é mais cuidada e recomendam-se os menus de degustação (só de entradas, peixes ou carnes) ou que se “saltite” pela carta. O preço médio para cada refeição, na Taberna Gourmet, poderá variar entre os 20 e os 25 euros por pessoa.

Ricardo Caetano mostra-se satisfeito com a solução de comunicações que adquiriu, que lhe possibilitou agregar num só pacote uma série de serviços. O Chef da Taberna Gourmet diz assim que “a PT Negócios é o verdadeiro parceiro do meu negócio”.



Empresa

**Palma e Caetano,
Actl. de Restauração,
Lda.**

**Rua Padre Américo
n.º28 B**

1600-548 Lisboa

• 2 sócios

• Investimento Inicial

50 mil euros

• Número de

empregados **4**

• Média de clientes

diária **25 a 30**

• Facturação mensal

8 mil euros

• Previsão de

facturação para

o primeiro ano

100 mil euros

Office Box Re

A PT Negócios lançou no mercado, em parceria com o Grupo PIE, o BES e o Recheio, uma solução completa e flexível para cafés e restaurantes, que integra várias facilidades. O Office Box Restaurantes e Cafés assegura o serviço de televisão por cabo com telefone fixo e internet, um software de gestão, um terminal de pagamento automático e reembolsos do Recheio cash & carry.

1. Software de gestão WinREST

O WinREST é a ferramenta informática de gestão para restaurantes e cafés, líder no mercado e certificada pela DGCI. Controla de forma integrada as reservas e pedidos de mesa, os menus, os pratos do dia e as promoções, os movimentos



O Menu da Taberna Gourmet

Restaurantes e Cafés

de caixa e os meios de pagamento utilizados. O software integra ainda a emissão de facturas, a produção de relatórios e de indicadores de negócio. No âmbito do Office Box Restaurantes e Cafés, o Grupo PIE garante a entrega e a instalação do pacote de equipamentos Toshiba e a formação dos funcionários do estabelecimento.

2. Pacote MEO

Pacote de serviços de televisão, telefone fixo e internet Meo, que inclui mais de 130 canais de televisão, possibilidade de adesão ao canais Sport TV, internet até 200 Mb com tráfego ilimitado e telefone fixo com chamadas grátis para a rede fixa nacional.

3. TPA BES com condições exclusivas

Terminal de Pagamento Automático do Banco Espírito Santo, com isenção da mensalidade para os cafés e restaurantes com uma facturação média trimestral igual ou superior a 2.500 euros. Em função da solução WinREST escolhida, a parceria com o BES permitirá ainda o reembolso de parte do valor de entrada.

4. Participação do Recheio

A parceria com o Recheio permite que o restaurante ou café possa receber uma participação mensal até à totalidade do investimento feito no Office Box, em função do valor das compras que realizar.

ENTRADAS

- Tábuas de queijos e enchidos
- Cogumelos recheados em crosta de parmesão
- Morcela de arroz com puré de maçã e hortelã
- Brusquetas de sardinha
- Queijo cabra gratinado
- Terrine de foie gras com geleia de moscatel
- Salada de grão com bacalhau fresco

RISOTTOS

- De caril e camarão
- De bochecha de porco ibérico com ameixa

PEIXES

- Brás de bacalhau fresco
- Tranche de garoupa e guisado

ERVILHAS

- Filetes de robalo no forno com xarem de amêijoas

CARNES

- Tornado de novilho com telha de presunto e pikles em molho português
- Coxa de pato confit com risotto de portobello
- Presinhas de porco preto com batata migada

SOBREMESAS

- Tartita de chocolate com gelado de tangerina
- Calda de morangos e hortelã
- Crumble de maçã com gelado de caramelo
- Crepe de maracujá e redução de balsâmico