

CASA do GALO

PRINCIPAIS NÚMEROS

Fundação: 1961, Lisboa

Número de colaboradores: 98

Número de lojas em Portugal: 21

Faturação em 2011: 5,6 milhões Euros

História

Criada em Outubro de 2012, a CASA do GALO é a marca que resulta da evolução de uma história com mais de 50 anos.

No início da década de 60, Abílio Franco e José Franco (pai e filho, respetivamente) vêm de Castelo Branco para Lisboa onde pretendem começar uma nova vida. Inspirados e guiados pela tradição familiar e pela arte de assar frangos proveniente de Castelo Branco, decidem abrir a primeira loja de frangos assados em brasa de carvão vegetal.

Estávamos em 1961, data em que foi inaugurada a primeira loja: Casa dos Frangos de Moscavide.

A localização da loja – Moscavide na altura era um verdadeiro “centro comercial” onde as pessoas que moravam na periferia se deslocavam para fazer as suas compras – a qualidade do produto e o preço justo ditaram o sucesso do negócio e, em 1973 foi aberta a segunda loja em Moscavide e, mais tarde, a 3ª loja nos Olivais.

Com uma gestão totalmente familiar – o negócio foi herdado pelo atual Administrador José Franco (neto e filho dos dois fundadores) – a Casa dos Frangos de Moscavide consolidou o seu negócio.

De Moscavide para o mercado nacional

Em 1992, foi aberto o primeiro ponto de venda num centro comercial (Cascais Shopping) e durante mais de 5 anos mantiveram, com exclusividade, o negócio

da venda de frango assado em brasa de carvão vegetal em grandes espaços comerciais.

A evolução do projeto conduz a que a Casa dos Frangos de Moscavide se torne numa das mais conceituadas cadeias de restauração quick-service em Portugal, disponibilizando 4 insígnias, distribuídas por 21 pontos de venda (maioritariamente concentrados em Centros Comerciais):

- Casa dos Frangos de Moscavide
- Super Brasa
- Super Brasa Premium
- Super Sabor

No início de 2011 e com uma rede de lojas já de distribuição nacional, a Casa dos Frangos de Moscavide decidiu profissionalizar a sua atividade, de forma a tornar o negócio mais rentável e adaptado às necessidades do mercado.

Adequar o negócio às novas realidades do mercado

Em 2011, e inserido num processo de grande impacto para reorientar a organização, a Casa dos Frangos de Moscavide iniciou a alteração da sua estrutura, alargando a equipa de colaboradores e contratando um Diretor Geral e três Supervisores.

O passo seguinte foi o desenvolvimento de um estudo exaustivo sobre a imagem da Casa dos Frangos de Moscavide. A dispersão de insígnias, a existência de inúmeras identidades pouco diferenciadoras, apelativas e antiquadas e a necessidade de aproximar a marca de um público mais jovem e moderno, levaram a Casa dos Frangos de Moscavide a iniciar um processo de agregação de todas as insígnias numa única marca, forte e consistente: CASA do GALO.

A CASA do GALO surge assim com um conceito assente na portugalidade, tradicional e popular, especializado em frango assado em brasa de carvão vegetal. Agregando experiência, know-how e a receita do tempero, tradicional e familiar, a CASA do GALO apresenta também uma nova assinatura “Muitos Anos a Virar Frangos”.

Com um investimento estimado de aproximadamente 1 milhão de euros, a CASA do GALO tem em curso a remodelação das lojas atuais para aplicação da nova identidade, e está a avançar com um plano de abertura de 2 novos pontos de venda até ao final do primeiro trimestre de 2013.

Para além do quick-service e take-away, já disponíveis nos pontos de venda CASA do GALO, está ainda previsto, durante o primeiro semestre de 2013, o alargamento a novos serviços sempre com o objetivo de posicionar a marca como facilitadora da vida das famílias com uma proposta atraente ao nível da saúde e da conveniência.

O Frango assado em brasa de carvão vegetal – gastronomia gourmet do frango

O frango assado em brasa de carvão vegetal – produto em que se especializou a CASA do GALO – continua hoje a ser muito apreciado e transversal a toda a sociedade.

Com um preço médio muito acessível, o frango assado em brasa de carvão vegetal tem vindo a ganhar cada vez mais protagonismo no mercado português, constituindo uma refeição prática, saudável e muito apreciada pelos portugueses.

A utilização de produtos de alta qualidade – todos os frangos utilizados na **CASA do GALO** são frescos (as encomendas e entregas do produto no ponto de venda são diárias) e de origem nacional – aliada a um preço bastante competitivo (garantido pela agregação de todas as compras num único fornecedor) tem vindo a contribuir fortemente para a consolidação e crescimento sustentado do negócio da **CASA do GALO**.

Apostando numa oferta gastronómica muito diversificada, a ementa da CASA do GALO inclui, para além do tradicional frango assado em brasa de carvão vegetal, inúmeras outras variantes onde o “frango é rei”: hambúrguer, espetada, salada ou sandes.

Todas as carnes (com exceção do hamburger) são delicadamente temperadas com a tradicional marinada CASA do GALO podendo ainda o cliente optar por um tempero final mais refinado e gourmet. Mel, alecrim, maionese de coentros, ketchup de framboesas, mostarda e molhos piri-piri são apenas alguns dos ingredientes que, habilmente confeccionados, transformam um prato simples e saudável numa verdadeira experiência gastronómica.

Destaques de ementa CASA do GALO

Os Pratos do Galo



Fruta de Frango
Coxa e Sobre-Coxa escoboadas a dedo e temperadas com Mel e Alcaçuz ou Mostarda e Limão ou Molho de Fri-Fri.

5,95€



Espetada de Frango
Nacos de tenríssimo Peito de Frango que vão a grelhar nas brasa com a companhia e o aroma do Chouriço, da Berinjela e do Pimento.

6,45€



Peito de Frango
Grelhado delicadamente com tempero à escolha, é uma carne suculenta e leve, com a pele bistrrosa e estaladiça.

5,95€



Espetada de Frango
Os Peitos de Frango cortados em nacos numa deliciosa combinação com a Farofinha da Beira e os Cogumelos do bosque.

6,70€



Hambúguer de Frango
O sabor intenso do Chouriço com Cogumelos combina-se com a suavidade da carne de Frango para fazer deste prato um sucesso.

6,85€



Salada de Frango
A Salada Campesina de folhas verdes, temperada com um suave Vinagre de Maçã, acompanha um succulento peito frito.

5,95€



Hambúguer de Frango
100% Frango. É este o segredo do sabor dos nossos Hambúrgues. Este é coberto com fatias de Queijo da Ilha e Orégãos.

6,45€



Sandes de Frango
Um Peito Inteiro de Frango, sobre uma cama de Salada Campesina, coberto de Maionese de Coentros num soberbo Pão da Beira.

5,45€

Escolha o Tempêro do Galo



Met e Alcaçuz

Mostarda e Limão

Fri-Fri

Escolha o Molho



Ketchup de Framboesa

Maionese de Coentros

Fri-Fri da Casa

Vinagrete de Maçã

Escolha os Acompanhamentos



Escolha a Sobremesa



Morangos com Requeijão

Mousse de Chocolate

Doce de Amêndoa

Salada de Frutas

Equipa CASA do GALO

Atualmente, a empresa emprega 98 colaboradores distribuídos por:

- Colaboradores de lojas (nos 21 atuais pontos de venda): 87
- Supervisores de Loja: 3
- Direção Geral e Administrativos: 4
- Direção de Recursos Humanos: 2
- Direção Comercial e de Marketing: 2

O recrutamento e seleção de colaboradores é feito diretamente pela CASA do GALO que, posteriormente, é também responsável pela sua formação (teórica e



prática, nas próprias lojas), pelo acompanhamento da sua evolução e monitorização do seu desempenho.