



Até ao final de 2013

CASA do GALO investe um milhão de euros na modernização da sua imagem e inaugura novas lojas

Com 21 lojas em todo o país e 98 funcionários, a **CASA do GALO** continua a apostar no mercado português e a investir. Até ao final de 2013, um milhão de euros têm como destino a abertura de um novo ponto de venda e a reformulação da identidade corporativa da empresa, já visível na recém-inaugurada loja no Fórum Sintra. Diversificação de serviços e novas receitas de frango são ainda as medidas que vão dar um novo fôlego à antiga Casa de Frangos de Moscavide.

A antiga Casa dos Frangos de Moscavide conta com mais de 50 anos de existência e um vasto know how da sua área de negócio.

Motivada pela necessidade de aumentar a rentabilidade do negócio, de o profissionalizar e de adequar a sua oferta à realidade e necessidades de um mercado em evolução, procedeu a uma profunda análise estratégica com vista a definir o modelo de negócio do futuro. Deste processo resultou a renovação da sua identidade, um novo naming e assinatura. A antiga Casa dos Frangos de Moscavide é agora a **CASA do GALO**.

Mantendo o foco no seu produto icónico – o frango – a modernização da marca passou pela incorporação de elementos visuais que remetem para a rusticidade e tradição nacionais – visíveis no catavento. 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 a experiência, o 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 1 milhão de euros, o projeto de renovação da identidade é já visível com a inauguração da primeira loja no Fórum Sintra.

A nova identidade **CASA do GALO** – criada pela WOP – será, gradualmente adaptada às 21 lojas já existentes, prevendo-se ainda a abertura de um novo ponto de venda até ao final do primeiro trimestre de 2013.



Em simultâneo com a mudança de identidade, a **CASA do GALO** procedeu também à atualização da sua ementa. Contando com a colaboração de um dos Chefs portugueses mais conceituados – Vitor Sobral – a **CASA do GALO** criou inúmeras opções gourmet onde o frango assado em brasa de carvão vegetal ganha novos sabores.

Apostando numa diversificada oferta gastronómica, 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.

“Para além do quick-service e take-away, já disponíveis nos pontos de venda **CASA do GALO**, está ainda previsto para o primeiro semestre de 2013 o alargamento a novos serviços” afirma Marco Ferreira, Diretor Geral da **CASA do GALO**, acrescentando “estamos muito empenhados em responder da melhor forma ao consumidor. Procuramos, basicamente, ser um facilitador da vida das famílias portuguesas apresentando propostas atraentes tanto ao nível da saúde como da conveniência, não esquecendo nunca o prazer de uma gastronomia de qualidade.”

O Frango assado em brasa de carvão vegetal

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

Sobre a CASA do GALO

Criada em 1961, a Casa dos Frangos de Moscavide dedica-se à comercialização de frango assado em brasa de carvão vegetal. A CASA do GALO, marca resultante da evolução do negócio da Casa dos Frangos de Moscavide, emprega 98 colaboradores e detém atualmente 21 pontos de venda.

Empresa familiar com 51 anos tem agora uma gestão totalmente profissional e em 2011 faturou 5,6 milhões de Euros.