



QUASI PRONTI

ITALIANO À PORTUGUESA



HISTÓRIA

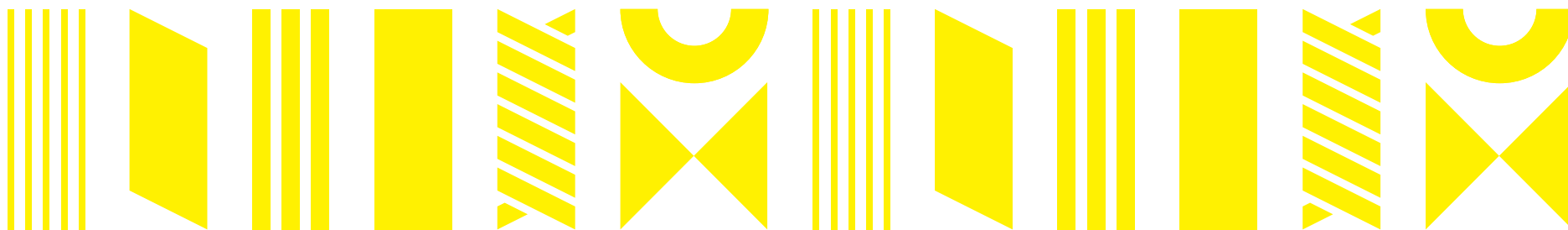


O primeiro restaurante **Quasi Pronti** nasceu em Aveiro, em 2000, e rapidamente se transformou numa das mais reconhecidas cadeias de restaurantes em Portugal.

Mais tarde, internacionalizou-se e chegou a Espanha, Brasil e Roménia.

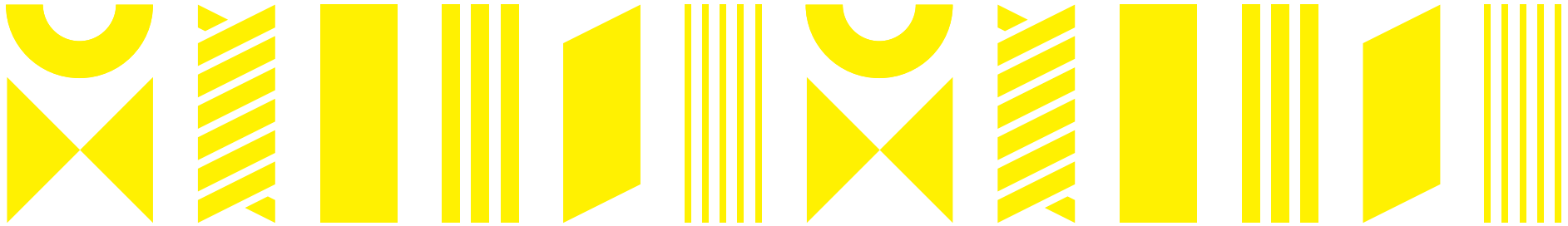
Quinze anos depois, decidimos mudar a nossa imagem de forma a torná-la mais fresca, moderna e “saudável”. A nossa cozinha baseia-se em sabores mediterrâneos e o nosso conceito diz muito sobre nós.

Somos um **italiano à portuguesa.**





EXPANSÃO & INOVAÇÃO



Atualmente, temos 10 restaurantes espalhados pelas principais cidades do país.

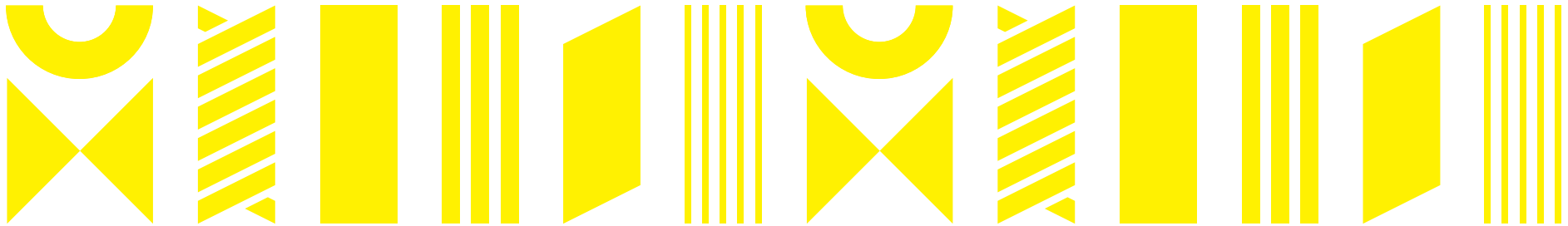
O **Quasi Pronti** utiliza um método de show-cooking.

Foi a primeira cadeia de restaurantes, nas praças de alimentação de toda a Europa a adotar este sistema que permite uma maior interação entre os clientes e os colaboradores.



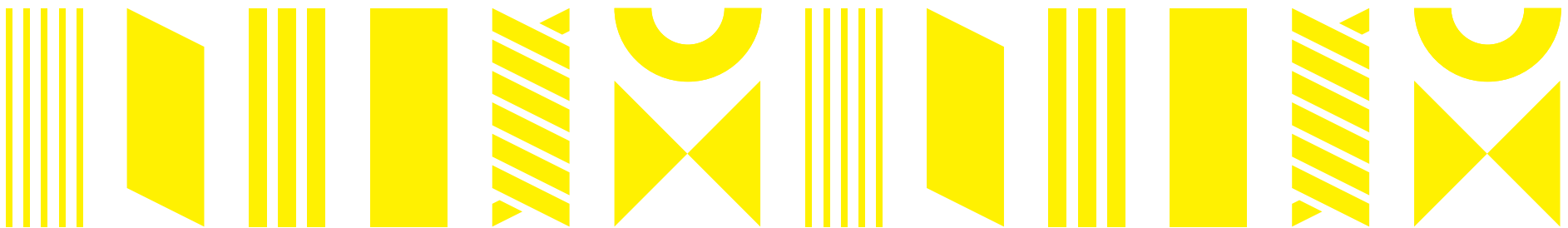


FORMAÇÃO



No **Quasi Pronti**, acreditamos que a experiência de uma refeição deve ser exatamente igual em cada um dos restaurantes da cadeia.

Todos os colaboradores são formados e preparados para oferecer as mais variadas combinações possíveis, utilizando os ingredientes escolhidos ou sugerindo aqueles que melhor combinam entre si.



Pronto
em **3**
minutos



A black metal bucket is tipped over, spilling a large quantity of bright red chili peppers onto a dark wooden surface. The peppers are vibrant red with green stems. The word "OFFERTA" is overlaid in white, bold, sans-serif capital letters in the center of the image.

OFFERTA



São os clientes que escolhem os ingredientes que querem ter no seu prato.

Primeiro a massa, depois o molho e finalmente os três ingredientes.

A nossa oferta permite mais de **30 mil combinações** entre massa, molho e ingredientes.

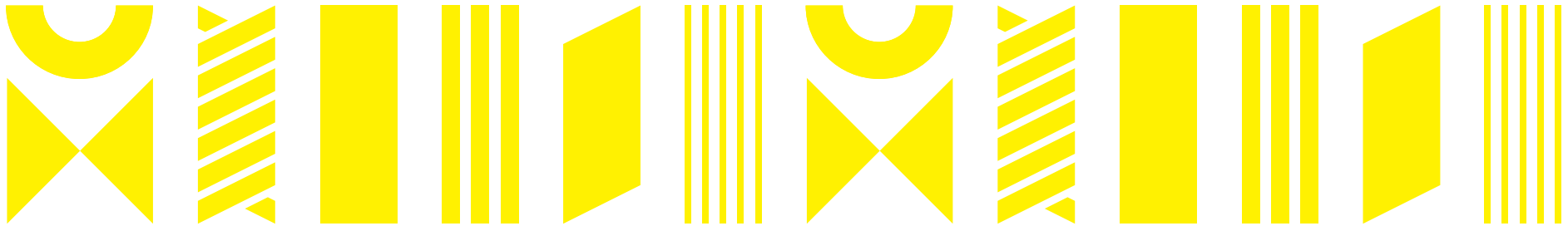
Atualmente, existem 10 tipos de massa diferentes, 10 molhos e 22 ingredientes.

Em relação à qualidade dos ingredientes, a nossa maior garantia é a escolha dos parceiros. Damos preferência a marcas reconhecidas e com qualidade comprovada. Existe uma central de compras, de onde saem os ingredientes para todos os restaurantes, para que possamos garantir que nunca existem rupturas de stock e ingredientes diferentes nos diversos restaurantes.



Mais
de **30 mil**
combinações





Apesar das “**massas à escolha**” serem a nossa imagem de marca, no **Quasi Pronti** existem outras soluções. Todos os restaurantes estão preparados para oferecer também **pizzas** e **massas recheadas**.

Em relação às bebidas, para o seu menu, cada cliente pode escolher água, refrigerante, cerveja ou vinho.

A refeição termina com a escolha da sobremesa, valorizando a **doçaria portuguesa**, e café.



A photograph of a wedge of cheese, a grater, and shredded cheese on a wooden board. The cheese is a pale yellow color with a slightly textured surface. The grater is made of metal and has a grid of holes. The shredded cheese is piled in the foreground. The text "EXPERIÊNCIA NO QP" is overlaid in the center of the image.

EXPERIÊNCIA NO QP



O funcionamento dos restaurantes **Quasi Pronti** é sempre igual.

Os clientes escolhem o seu menu e efetuam o pagamento.

O segundo passo é escolher a **massa**, o **molho** e os **3 ingredientes** que compõe o seu prato.

O cozinheiro, em **show-cooking**, prepara o prato.

O terceiro passo é escolher os toppings num regime de self-service.



take away
em todos
os restaurantes



A close-up photograph of a woven wooden basket overflowing with fresh, light-colored mushrooms. The mushrooms are scattered around the basket on a dark wooden surface. The lighting is warm, highlighting the texture of the mushroom caps and the grain of the wood. The word "PREÇO" is overlaid in the center in a white, serif font.

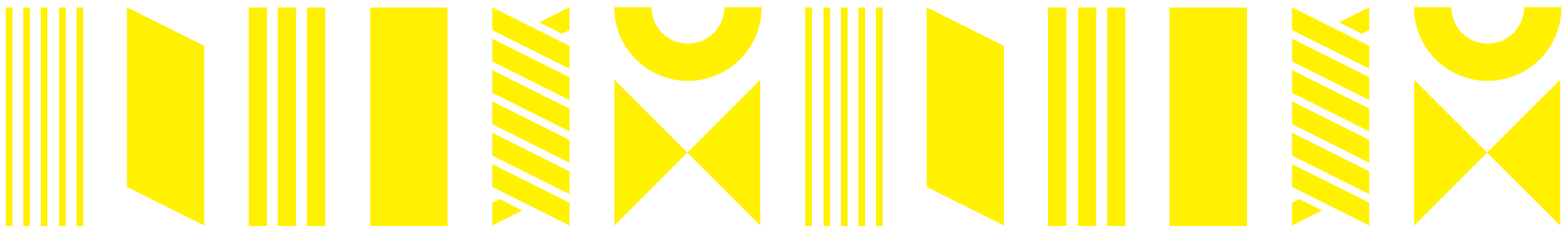
PREÇO



A nossa estratégia é oferecer uma refeição completa
por um **preço muito competitivo.**

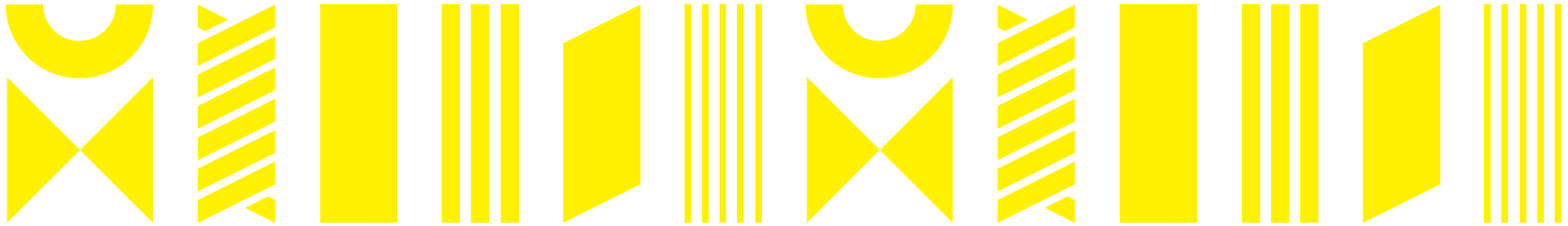
Uma massa ou prato do dia, com uma bebida, tem um custo de **5,99€**,
um dos custos por refeição mais baixos das praças alimentares, em Portugal.

O preço da nossa refeição está abaixo do preço médio que um português está disponível
para pagar por uma refeição.





PARCEIROS



Com os parceiros certos, conseguimos garantir a máxima qualidade dos nossos produtos e um preço competitivo.

As massas **Barilla**, a **Central de Cervejas** e a **Coca-Cola** são alguns dos parceiros de referência.



A still life composition of fresh vegetables on a light-colored, textured surface. The items include a large shallot with purple and white layers, a whole yellow onion with a piece of its stem, several sliced yellow onions, a shallot with a white stem, a shallot with a yellow slice, a sprig of rosemary, and a bay leaf. The word "COMUNICAÇÃO" is overlaid in white, bold, sans-serif capital letters in the center.

COMUNICAÇÃO



O **Quasi Pronti** centraliza a sua comunicação nas redes sociais.
As plataformas **Facebook** e **Instagram** são geridas por um parceiro externo e são diariamente atualizadas com informações relevantes sobre a nossa área de negócio e as novidades em todos os restaurantes.

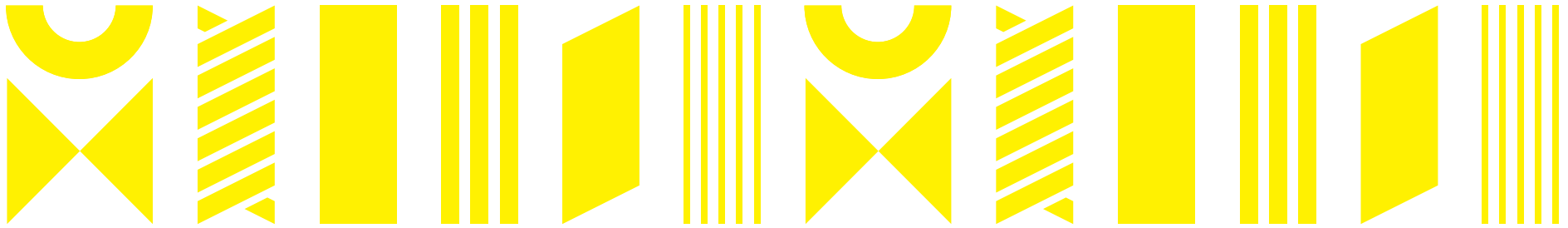
Trata-se de uma ferramenta poderosa para comunicar todas as informações pertinentes com os nossos clientes, compreender a **comunidade de fãs** e melhorar constantemente.





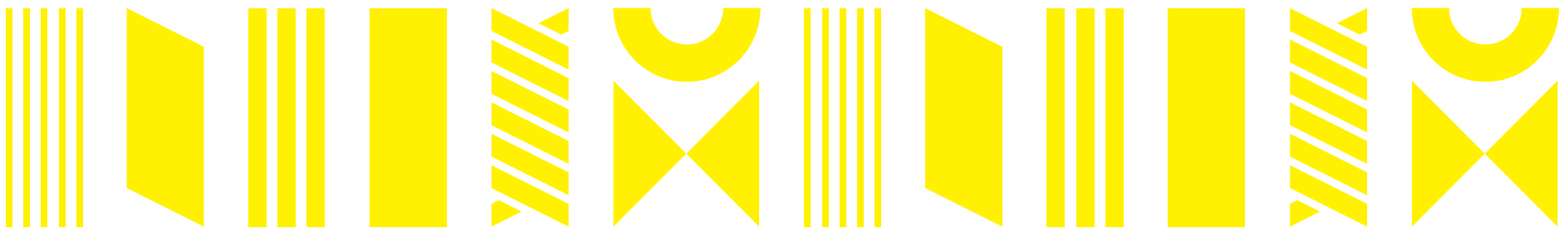
A wooden spoon is positioned diagonally across the upper half of the frame. On the spoon's bowl, three yellow olives are clustered together. To the left of the spoon, a small sprig of olive leaves with three green leaves is placed. Below the spoon, several dark purple olives are scattered on a white surface, surrounded by a pool of light-colored oil. The background is a plain, light-colored surface.

COMPROMISSOS LEGAIS



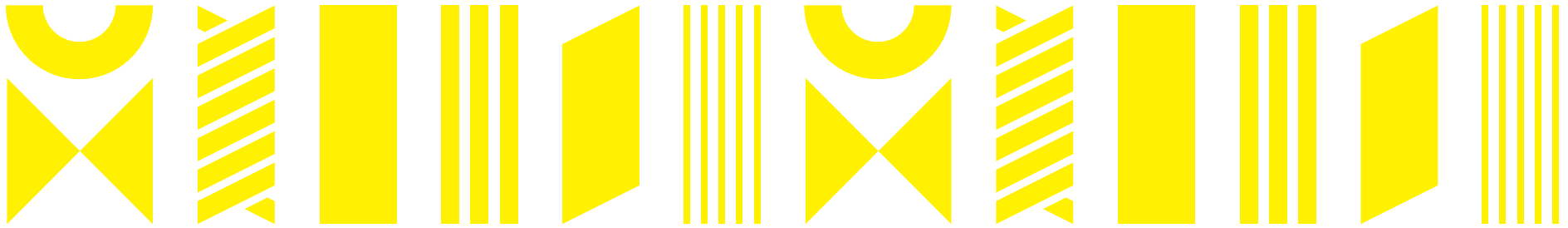
Cumprimos o programa de **segurança** e **higiene alimentar**.

Respeitamos as obrigações exigidas por lei ao ramo de atividade alimentar.



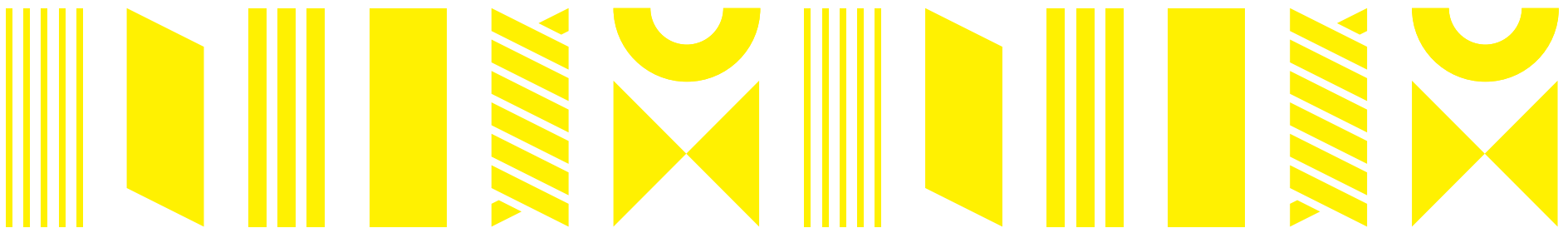


FUTURO



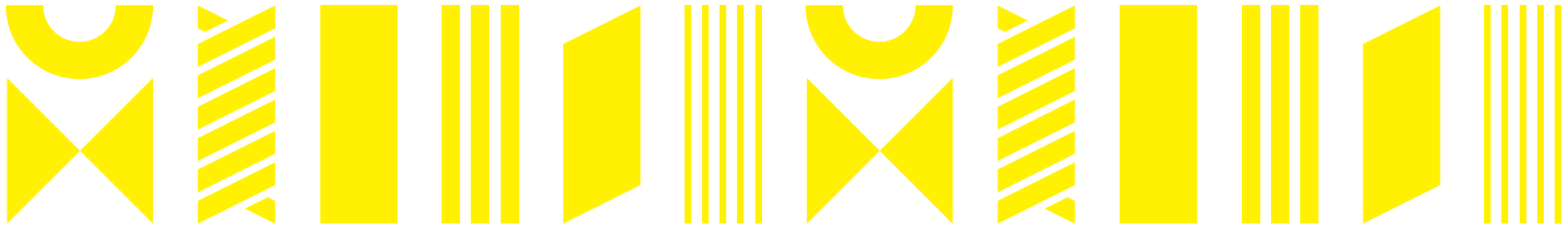
As soluções para o futuro **Quasi Pronti** não passam apenas pelos restaurantes. Atualmente, podemos também garantir quiosques e food trucks **Quasi Pronti**.

Estamos a levar a experiência **Quasi Pronti** cada vez mais longe.



A still life composition of ingredients for a dish, including onions, bread, herbs, and oil, with the word 'FRANCHISING' overlaid in white text. The scene is set on a white rectangular tray against a dark wooden background. In the upper left, a small white bowl contains several purple shallots. To the right, a glass of golden oil sits on the tray. In the center, two whole yellow onions are placed. To their right, a sprig of fresh rosemary and a bay leaf are visible. In the lower left, another small white bowl is filled with dried green herbs. In the lower center, a thick slice of a red tomato is shown. On the right side of the tray, a stack of four slices of rustic, golden-brown bread is piled up. The word 'FRANCHISING' is written in a bold, white, serif font across the middle of the image, partially overlapping the onions and herbs.

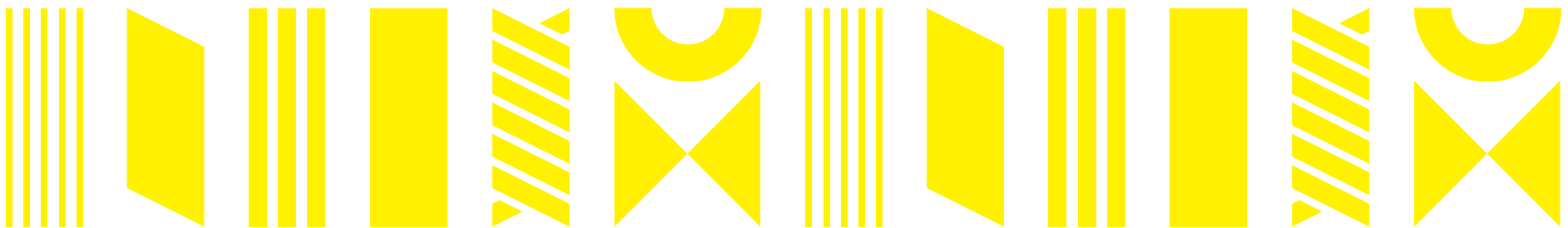
FRANCHISING



Temos todo o interesse em encontrar parceiros e investidores que levem a marca **Quasi Pronti** a todos os pontos do país, seja através de restaurantes, quiosques ou food trucks. No caso dos restaurantes, garantimos apoio total na procura de espaços entre 25 m² e 35 m², o espaço ideal.

Os quiosques são produzidos por parceiros **Quasi Pronti** e o processo de negociação com os espaços comerciais também conta com o nosso apoio e envolvimento.

Nos food trucks garantimos uma solução chave-na-mão e todo o apoio na legalização das viaturas.



QUASI PRONTI



QUASI PRONTI



PRATO DO DIA
Fusilli Calabria
5.95€

QUASI PRONTI
SAGRES

GERAL@QUASIPRONTI.COM