

**Cliente: Planetário****Veículo: Diário de Pernambuco****Caderno: Economia****Data: 22.01.12**

# economia

## Agilidade e preço justo

Rede Planetário, com 12 anos de mercado, 60 funcionários e três lojas, vai expandir o número de franqueadas

**HUGO BISPO**Especial para o Diário  
hugobispo.pe@dabr.com.br

Oferecer produtos gastronômicos de alta qualidade com agilidade e preços

justos. Há 12 anos esse tem sido este o foco do Planetário Restaurante, franquía pernambucana que hoje possui três lojas, 60 funcionários e produz cerca de 800 pratos por dia. Inicialmente, o Planetário foi fruto da vontade dos irmãos Francisco Amaral e José Antônio Amaral de diversificarem os investimentos.

“Queríamos começar a investir no ramo gastronômico, até que apareceu uma oportunidade de compra de ponto no Shopping Recife, local do primeiro restaurante da marca”, conta Francisco Amaral. Devido ao sucesso, depois de oito anos tendo loja própria, os sócios tiveram a ideia de transformar o empreendimento em uma franquía.

Desde então, fora a loja do Shopping Recife, foram abertas mais duas lojas franqueadas, uma no Shopping Tacaruna e outra no Shopping Guararapes. Francisco Amaral conta que o êxito tem sido tão grande que há planos de expandir o número de lojas franqueadas. De acordo com ele, há interessados em abrir lojas em João Pessoa, Shopping Paço Alfândega e Shopping Rio Mar.

**“**

**Às vezes fica até difícil conseguir ponto para todos os interessados”**

Francisco Amaral, empresário

“Às vezes fica até difícil conse-



guir ponto para todos os interessados”, conta o empresário. Para ele, o crescimento do Planetário foi um processo lento e gradual, resultado do bom trabalho feito para desenvolver e valorizar a marca. Amaral vê como a principal razão do sucesso do restaurante a alta qualidade dos alimentos que servem de matéria-prima para seus pratos.

Ele cita também a rapidez como fator de destaque. “Os pratos ficam prontos em cerca de quatro a cin-

co minutos. Essa agilidade é possível por conta da alta quantidade de funcionários. Há ainda nas cozinhas um alto investimento em tecnologia, o que contribui para uma maior velocidade.” Francisco Amaral ressalta ainda o preço justo cobrado pelos pratos, além da contínua renovação da empresa.

“Desde o início sempre nos preocupamos em inovar, desde a fachada do restaurante até os itens do cardápio. O cliente percebe e reconhece isso”, ressalta

o sócio do Planetário, que está sempre preocupado com a reformulação do cardápio e a criação de novos pratos. Ele informa também que, daqui a seis meses, o visual do restaurante passará por uma reformulação para ficar ainda mais moderno.

Percebendo uma forte demanda do mercado no setor, o Planetário há dois anos expandiu sua área de atuação para entrega em domicílio. Segundo Amaral, o serviço tem sido bem-sucedido.

**José Antônio e Francisco montaram a rede para diversificar os investimentos**