

Let's Wok: onde a alimentação saudável encontra o fast food

Por anos, fast food foi sinônimo de alimentação calórica e desregrada, se posicionando bem longe do saudável e do bem-estar nutricional. Foi justamente para quebrar esse paradigma - e mostrar que praticidade também pode ser aliada da saúde - que a Let's Wok foi fundada. A rede de franquias de alimentação saudável vem promovendo um encontro entre o saudável e o fast food, através de um cardápio variado, baseado na culinária oriental.

21/09/2016 11:09:49

Rede de culinária oriental oferece um cardápio variado, rápido e sem deixar de lado o sabor, a saúde e o bem-estar.

Por anos, fast food foi sinônimo de alimentação calórica e desregrada, se posicionando bem longe do saudável e do bem-estar nutricional. Foi justamente para quebrar esse paradigma - e mostrar que praticidade também pode ser aliada da saúde - que a Let's Wok foi fundada. A rede de franquias de alimentação saudável vem promovendo um encontro entre o saudável e o fast food, através de um cardápio variado, baseado na culinária oriental.

Fundada em 2011, a rede já conta com quatro unidades, sendo uma em Brasília, uma em Taubaté e duas nas cidade de Santos. A proposta visa equilibrar tempo e saúde. Seu cardápio é flexível, permitindo milhares de combinações entre massas, arroz, vegetais e outros ingredientes - incluindo integrais.

A empresa surgiu a partir das experiências dos jovens João Luis Gomes e Eduardo Marques, após diversas viagens pelo mundo. Juntos, eles resolveram trazer para o Brasil um novo estilo de culinária prática, saudável e saborosa - muito difundido no exterior. "O conceito da marca abrange a ideia de uma refeição rápida, gostosa e leve, considerando a correria que vivemos no dia a dia. Assim, um dos nossos diferenciais é, sem dúvida, a aliança entre o conceito fast food e saúde", afirma Marques.

A base da culinária saudável desenhada pela franqueadora foi fortemente influenciada pela alimentação asiática, que privilegia um cardápio leve com produtos integrais, grande variedade de vegetais e consumo reduzido de gordura. "Queremos desmistificar o conceito de que a culinária

chinesa é gordurosa e/ou pouco higiênica. A prova disso é que só utilizamos ingredientes saudáveis e os pratos são preparados aos olhos do cliente, que acompanha tudo por uma parede de vidro, proporcionando mais credibilidade e transparência”, completa.

A franqueadora trouxe ainda o conceito da panela Wok, de origem chinesa e criada para agilizar o preparo da comida. Seu formato assegura o cozimento rápido dos alimentos em altas temperaturas, com uma quantidade mínima de óleo, mantendo o sabor e os nutrientes. O produto se tornou o símbolo da marca. Restaurantes Wok, associados à culinária saudável, já são tendência em diversos países. No Brasil, a busca por mais qualidade de vida também garantiu o crescimento e sucesso desses novos estabelecimentos. Um bom exemplo é a loja do Shopping Patio Iporanga, em Santos.

A cidade, por ser litorânea, tem uma grande aceitação do conceito - tanto que duas das quatro unidades estão lá. Além disso, a unidade tem autonomia para adequar ações comerciais para dias de maior ou menor movimento, elaborando estratégias de competitividade junto à franqueadora. O resultado é que a loja vem enfrentando a crise com grande criatividade. “Só no mês de julho, tivemos um crescimento de 10% em relação ao mesmo período do ano anterior. Uma prova de que nossas ações estão no caminho certo”, afirma Daniel Mendonça da Silva, gerente da unidade.

Através da implantação desse conceito, a franqueadora consegue atingir um público que cresce a cada dia, aquele que se preocupa em se alimentar e viver bem. “Casos como o da unidade Patio Iporanga nos fazem ver que não há crise para quem é capaz de se adaptar e oferecer ao cliente um valor agregado maior”, argumenta Marques. “Bom para clientes e melhor ainda para os franqueados, que estão aproveitando uma inovadora e interessante estratégia de negócio”, finaliza.