



O pecado mora em Paredes

A confeitaria 1000 Pecados abriu portas há aproximadamente dois anos. Daí para cá não tem deixado ninguém indiferente e estivemos à conversa com os responsáveis, o casal Eduardo Santos e Tânia Gomes.

Eduardo Santos começa por explicar que sempre esteve ligado a esta área de atividade, dentro da qual teve vários estabelecimentos. A abertura da 1000 Pecados no espaço onde se encontra veio por sugestão de Tânia Gomes e os dois foram para a frente com o projeto, criando uma casa acolhedora e requintada numa zona que consideraram um local ainda pouco explorado.

Orgulhosos pelo crescimento que a 1000 Pecados tem obtido, a qualidade da sua oferta fala por si, assim como o atendimento personalizado que dão a cada cliente que visita a casa. “Para além de realizarmos refeições ligeiras, temos o serviço de pastelaria e padaria e é aqui que marcamos a diferença, explorando a nossa criatividade e oferecendo um leque de especialidades que não encontra em mais nenhum lado”, refere Tânia Gomes.

Para Eduardo, esse ponto é fundamental para atrair novos clientes e fidelizar os habituais, num contexto em que o público se mostra cada vez mais exigente. A criatividade e a inovação não deixam, no entanto, de acompanhar a intenção de “manter a tradição da pastelaria convencional e para isso temos o famoso Bolo Rei, o Pão de Ló, e toda a




doçaria dita tradicional”. Eduardo acrescenta que “nesta área já não há nada para inventar, simplesmente gostamos de inovar e reinventar, seja na imagem do produto ou na sua confeção”.

Importa também referir que a 1000 Pecados conta com várias parcerias, destacando-se os casos de quintas de eventos, que encaminham para cá os seus noivos, com vista à confeção do bolo de casamento e de outras iguarias. Tânia explica um pouco este conceito diferenciador: “Os noivos chegam até nós pelo contacto dado pela quinta. Uma vez no nosso estabelecimento, fazemos um atendimento personalizado, onde os questionamos sobre o tema do casamento, que tipo de sabores gostam e o que pretendem. Depois do produto pensado, segue-se a prova de degustação. Nenhum pormenor fica esquecido, já que, afinal de contas, este é um momento que ficará para sempre nas suas memórias e por isso queremos oferecer o bolo dos seus sonhos”.

O mesmo acontece a quem procura a 1000 Pecados para um bolo de aniversário ou batizado: “Se não tivermos no nosso portfólio, fazemos o que o cliente pedir. Aceitamos desafios e é isso que nos move”.



 1000PecadosParedes