



# A arte de criar comida com consciência

Após um percurso de 30 anos, marcado pela resiliência e excelência, a Joshua's – Grill & Vegetariano entra numa nova era, motivada por uma ótica de criatividade, renovação e apelo às novas gerações. Estamos perante um novo impulso dado a um nome que é muito mais do que uma marca de restauração ou uma forma específica de comer. Trata-se de um estilo de vida, a pensar em quem deseja um corpo saudável sem sacrificar o gosto pela comida e pelos melhores sabores.

Inspirada na gastronomia mediterrânica autêntica, ainda que pontuada por influências oriundas de geografias variadas, a Joshua's – Grill & Vegetariano é uma cadeia de restauração que faz verdadeiro uso da expressão "dieta mediterrânica", empregando o milenar saber de uma alimentação naturalmente saudável e extremamente saborosa. Escusado será dizer que foi precisa muita coragem e visão para que Joshua e Janette Mor se houvessem atrevido a abrir, em plena vila de Cascais, uma loja fiel a tão exótico conceito, numa época em que em Portugal quase não existia oferta de gastronomia internacional.

Contrariando, todavia, as expectativas dos mais céticos, a Joshua's – Grill & Vegetariano acabaria por se tornar num espaço "trendy", que atraía não apenas a curiosidade dos mais jovens, mas também a alegria de famílias que aqui escolhiam celebrar aniversários, casamentos e outros eventos. Foi, por isso, de forma natural que surgiu o convite para integrarem o CascaiShopping e, mais tarde, um conjunto de outras superfícies comerciais, de norte a sul do país (a ponto de hoje serem 36 as casas da marca). E como se explica tamanho sucesso? O pioneirismo, com a introdução de novos sabores junto do público, e a qualidade foram, sem dúvida, os argumentos diferenciadores desta marca.

"A nossa comida sempre foi caseira, feita de forma natural, muito saudável" e ideal também para todos os que procuravam uma "alimentação vegetariana, livre de lactose ou sem glúten", enfatiza Janette Mor, antes de

acrescentar que, "passados 30 anos, é este tipo de comida que está na moda", o que se explica pela crescente "consciencialização" do cliente português para a escolha de alternativas mais nutritivas, mas igualmente deliciosas. "Desde os molhos até às carnes e saladas, tudo é feito por nós", assegura a nossa interlocutora, numa referência ao controlo de qualidade que aqui se aplica. Mas a esse, acrescenta-se outro argumento: "a origem da nossa matéria-prima é portuguesa" e "damos suporte aos fornecedores da região". É de realçar que, além da sensibilização para uma alimentação saudável, o perfil inovador da Joshua's – Grill & Vegetariano está expresso na vertente ambiental: os seus espaços já utilizam packaging ecológico numa percentagem de 90%.

Apostada em estar na linha da frente e promover sempre a qualidade, Janette Mor é um relevante exemplo de liderança no feminino. Ao mesmo tempo, a sua empresa tem mantido uma identidade familiar, estando os três filhos (Maya, Danah e Nathanael) à frente de diferentes departamentos. No futuro – e em paralelo com o serviço já existente de take-away ou da parceria com a Uber Eats – será possível saborear uma variedade de petiscos originais e caseiros, o Veggie Burger, o Falafel, uma grande diversidade de Saladas deliciosas e nutritivas com produtos 100% naturais, a Pita Shoarma ou o pão caseiro de sabor único (entre muitas outras iguarias) em mais lojas, inclusivamente fora de centros comerciais.

# The art of creating conscious food

After a 30 year course marked by resilience and excellence, Joshua's – Grill & Vegetarian enters a new era, motivated by a mindset that seeks creativity, renewal and the appeal to new generations. This is a new impulse that's being given to a name that is much more than a restaurant brand or a specific form of eating. It is a way of life, thinking about those who seek a healthy lifestyle without the need to sacrifice the pleasure of eating food, nor the best flavors.

Inspired by Mediterranean gastronomy, although also influenced by various different geographies, Joshua's – Grill & Vegetariano is a restaurant chain that makes true use of the term "Mediterranean diet", employing the millennial knowledge of a healthy and extremely tasty diet. Needless to say, it took a lot of bravery and vision for Joshua and Janette Mor to open, in the Cascais area, a small shop working under such an exotic concept, at a time when the availability of international food in Portugal was still scarce.

Unlike the most skeptical expectations, however, Joshua's – Grill & Vegetariano would eventually become a "trendy" spot, attracting not only the curiosity of young generations, but also the joy of families, who chose this place to celebrate birthdays, weddings and other major events. The brand was quickly invited to move to the then-recent CascaiShopping and, later, to a set of other shopping centres, spread throughout the whole country (nowadays, the brand operates in a total of 36 shops). But how could we explain such a success? Being one step ahead of the others, through the introduction of new flavors towards the public, and the quality of every procedure were, undoubtedly, two distinguishing traits.

"Our food was always homemade, cooked in a natural way, quite healthy" and also ideal for anyone hoping for "vegetarian, lactose-free or gluten-free food", emphasizes Janette Mor, before adding that "after 30 years, this

sort of food is very fashionable", which is explained by the growing "awareness" of the Portuguese customer to the importance of selecting more nutritious, but equally delicious alternatives. "From the sauces to the meats and salads, everything is done by us", assures our interviewee, in a reference to the quality control that is applied here. Another argument must, on the other hand, be added: "the origin of all the products we use is Portuguese" as "we support regional producers and suppliers". It is worth noting that, in addition to raising awareness about healthy eating, Joshua's – Grill & Vegetariano's innovative profile is expressed in the environmental aspect: its stores already use ecological packaging at a rate of 90%.

As a pioneer at the forefront of promoting high quality natural delicious food, Janette Mor is a relevant example of female leadership. In the meantime, her company has maintained a family identity, with her three children (Maya, Danah and Nathanael) at the front of different departments. In the future – and together with the already available take-away service or the partnership with Uber Eats –, it will be possible to taste the wide range of homemade original starters, Veggie Burger, the homemade bread, the falafel, the delicious nutritious salads or the pita shoarma (amongst many other delicacies) in an array of new shops, including ones outside of shopping centers.

