

25° Lisboa **Terça**, 14 de Junho de 2016, 09:19:01 2016/06/14

Lisboa DETECTAR DE NOVO

25°MIN. 17° MÁX. 25°

LISBOA

25°MIN. 17° MÁX. 25°

PORTO

17°MIN. 16° MÁX. 17°

[VEJA AQUI A PREVISÃO PARA OS PRÓXIMOS 7 DIAS](#) 

PAÍSES [PORTUGAL](#) [BRASIL](#)

- 
- [Política](#)
- [Economia](#)
- [Última Hora](#)
- [Desporto](#)
- [Política](#)
- [Fama](#)
- [Economia](#)
- [País](#)
- [Desporto](#)
- [Mundo](#)
- [Fama](#)
- [País](#)
- [País](#)
- [Mundo](#)
- [Lifestyle](#)
- [Veja](#)
- [Cultura](#)
- [GUIA DO SABER NOTÍCIAS](#)
- [Lifestyle](#)
- [Videos](#)
- [Estilo](#)
- [Bem-Estar](#)
- [Fitness](#)
- [Alimentação](#)
- [Relações](#)
- [Lazer](#)
- [Receitas](#)

# On The Wayfle: De Bruxelas vem a receita, da imaginação nasce o projeto

**Umas idas a Bruxelas, uma receita tradicional, um contentor metálico e um negócio. A On The Wayfle é um dos projetos de street food que mais tem adoçado a boca dos lisboetas e o Lifestyle ao Minuto foi conhecer melhor o vencedor do prémio de ‘Conceito mais original’ no Street Food Awards 2015.**

Lifestyle Street Food 07:45 - 10/06/16 POR Daniela Costa Teixeira

194

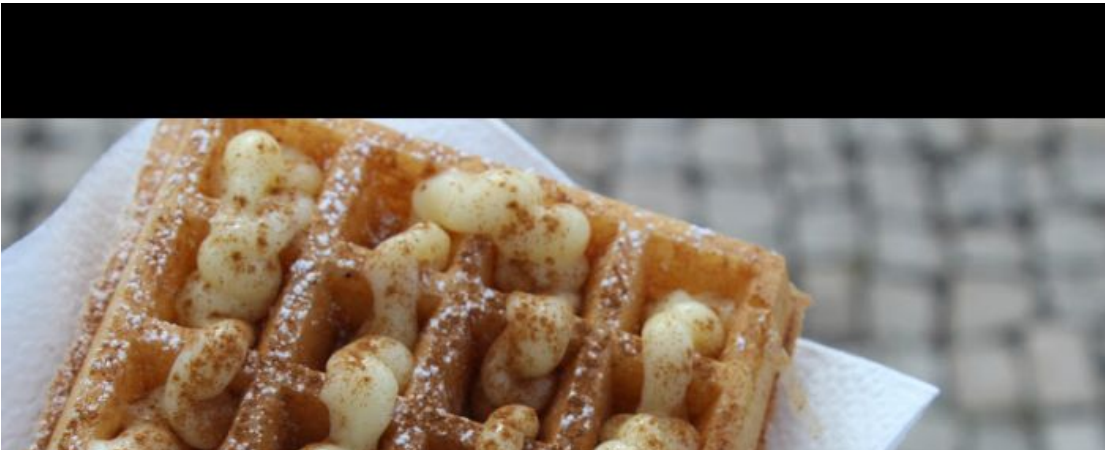
Gosto

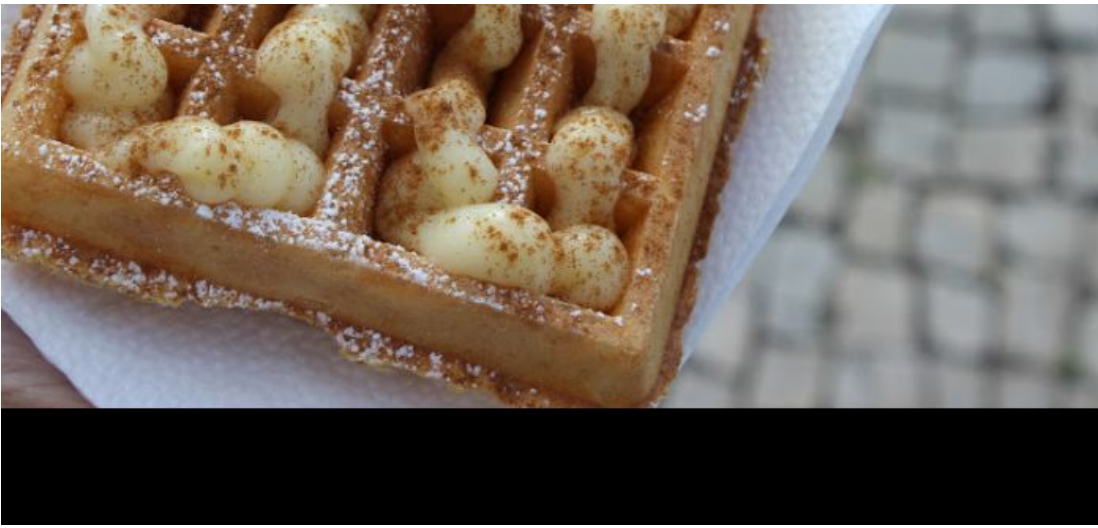
0

Tweet

G+1

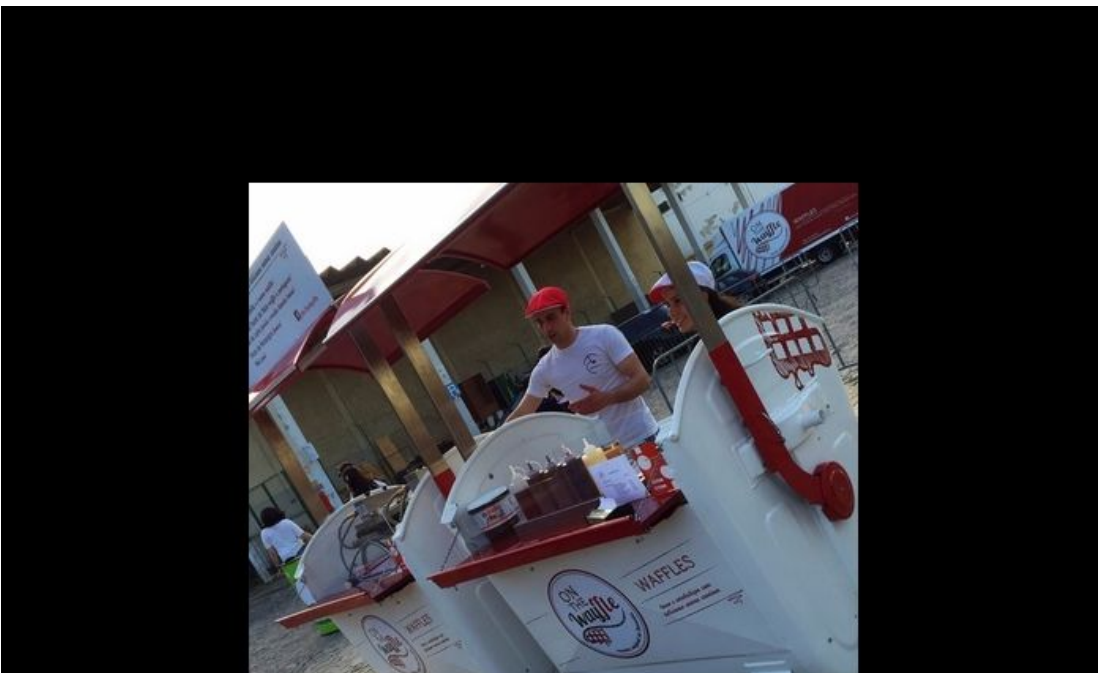
- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

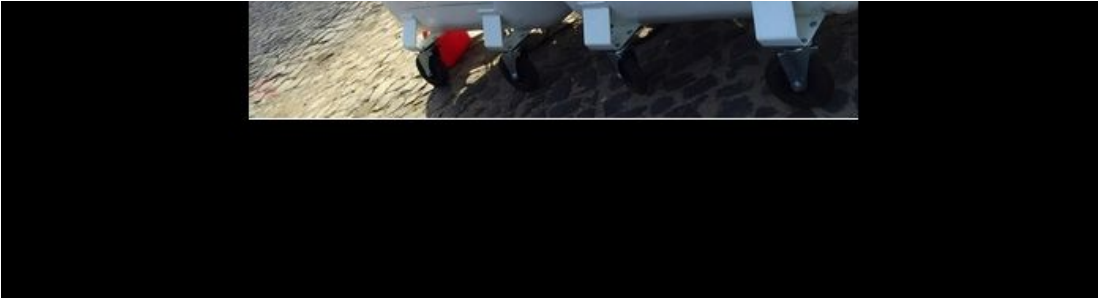




On The Wayffle: Nunca os contentores metálicos foram tão doces

Waffle com creme de pastel de nata.





On The Wayfle: Nunca os contentores metálicos foram tão doces

A nova 'vida' dos contentores metálicos.





On The Wayffe: Nunca os contentores metálicos foram tão doces

O projeto destaca-se pela mobilidade e por marcar presença nos mais variados eventos de Lisboa.





On The Wayffe: Nunca os contentores metálicos foram tão doces

Waffle com recheio de chocolate.



On The Wayffe: Nunca os contentores metálicos foram tão doces

Um waffle com quatro recheios e para todos os gostos



On The Wayffle: Nunca os contentores metálicos foram tão doces

“O nome On The Wayffle (conseguido através de ‘Way’ e ‘Waffle’) traduz a mobilidade e facilidade de deslocação e adaptação da marca e do produto a todo o lugar e circunstância, bem como a facilidade de consumo para o cliente”, diz Luís Crespo.

[Previous Next](#)

©

Os contentores metálicos foram renovados e estão por toda a cidade. Começou por ser um, que timidamente trazia um cheiro doce mas não muito conhecido por cá. Agora são seis, estão espalhados pela cidade de Lisboa e presentes nos mais variados eventos ao ar livre.

PUB

A **On The Wayffle** é um projecto de street food que comercializa o original waffle de Bruxelas, um doce de massa leve, estaladiça e que combina com sabores tão portugueses como o do creme de pastel de nata ou do doce de leite.

O projeto surgiu na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e pela mãos (e imaginação) de Luís Crespo, na altura aluno do curso de Gestão de Empresas Turísticas.

“Após o desenvolvimento de um plano de negócios para fins curriculares, decidi avançar com a ideia. Com base nos waffles de Bruxelas, um investimento inicial reduzido, umas visitas à Bélgica e um contentor metálico 1,100 litros, desenvolvi todo o conceito que cresceu de forma sustentável. Hoje são seis contentores e estamos presentes em vários eventos”, conta o criador do projeto que, no ano passado, venceu o prémio de ‘Conceito mais original’ no Street Food Awards 2015.

#### **A ‘receita’ improvável que é agora imagem de marca**

Mas, o que é que antigos contentores metálicos do lixo têm a ver com um doce tradicional da Bélgica? À partida nada, mas na cabeça de Luís, esta era uma ligação que fazia todo o sentido... E se assim não fosse, não teria nascido o nome que agora batiza o projeto.

“O nome On The Wayffle (conseguido através de ‘Way’ e ‘Waffle’) traduz a mobilidade e facilidade de deslocação e adaptação da marca e do produto a todo o lugar e circunstância, bem como a facilidade de consumo para o cliente. ‘On The Way’... do trabalho, de casa, de um passeio de domingo em família, de uma saída com amigos, de uma volta pela cidade...”, explica Luís.

Mas esta combinação improvável tem uma outra explicação: “A nossa imagem de marca passa pela reutilização de contentores antigos de resíduos, transformados e personalizados para a distribuição do produto. Queríamos algo completamente diferente de tudo o que já existia no mercado e que marcasse os consumidores logo à partida pela imagem”.

Depois de conhecer algumas “experiências engraçadas feitas com os contentores”, aquilo que parecia não fazer sentido passa a ser opção. “A partir daí desenvolvemos um projeto 3D, que nos permitiu aproveitar todo o pouco espaço que tínhamos disponível, e avançámos com a transformação dos contentores que são hoje a nossa imagem de marca e encontram-se patenteados pela On The Wayffle”, destaca.

#### **A receita tradicional que é agora o sucesso**

É tudo seguido à risca, tal como manda a tradição belga. A On The Wayffle “oferece uma receita original de waffles, que se caracterizam por serem leves, estaladiços e sem açúcar na sua base”.

O waffle é servido na sua forma simples, apenas com açúcar em pó, ou adicionando uma ou mais coberturas. E é aqui que a ‘magia’ acontece: “Além do chocolate e mel, o consumidor tem ainda à sua escolha as coberturas caseiras que variam entre o creme de pastel de nata, o doce de morangos e o doce de leite”.

E o que é que os mais gulosos preferem? “A procura é maior pelo chocolate mas o creme de pastel de nata também é dos preferidos”, revela Luís.

#### **Por Lisboa e nas redes sociais**

Até dia 13 de Junho, a On The Wayffle vai estar na Feira do Livro de Lisboa com dois chocolates belgas novos, um branco e outro preto.

Os contentores renovados vão estar ainda na Street Food Fest na Praia de Quaias, entre os dias 10 e 12 deste mês. Na noite de domingo dia 12, e já com um cheiro a Santo António, este doce belga promete fazer as delícias a quem passar no Largo



de domingo em 12, e já com um cheiro a Santo António, este doce obriga primeiro saber as receitas a quem passou no Largo da Graça em Lisboa.

Esta sexta-feira, os Jardins do Casino do Estoril também recebem uma visita da On The Wayffle até às 19h00.

Mas como a mobilidade é a palavra de ordem neste projeto, os carrinhos da On The Wayffle andam sempre em movimento pela cidade de Lisboa, sendo o [Facebook](#) a melhor forma de ficar a par das próximas paragens.

Gosto < 194

PARTILHE ESTA NOTÍCIA COM OS SEUS AMIGOS

COMENTÁRIOS [REGRAS DE CONDUTA DOS COMENTÁRIOS](#)

2 comentários

Ordenar por **Os mais recentes**



Adicionar um comentário...



**Pepe Pedro** · Lisboa

parece saboroso,mas não sei quantas caixas de Piperine terei de comprar para queimar um bocado desses...

Gosto · Responder · 13 de Junho de 2016 3:33



**Elisabete Fernandes** · Dona Luisa de Gusmão

- sem discriminar ninguém apenas digo que os vossos sabores nao sao novidade pois no mercado portuges ja se vê o chocolate branco,preto,de leite,nutella,e entre outros...à algum tempo assim como o doce de leite e o pastel de nata.

Gosto · Responder · 11 de Junho de 2016 5:21

RELACIONADOS  
ÚLTIMAS NOTÍCIAS  
PUBLICIDADE



Dicas para quem vai de férias com crianças  
[INFORMAÇÕES DO SITE](#)

[Economia](#)

[Há 4 mins](#)

## [Assunção Cristas critica atuação c à CGD](#)

SIGA-NOS

- 
- 
- 



[Tech](#)

[Há 6 mins](#)

NEWSLETTER  
**SEJA O PRIMEIRO A SABER**

Os principais destaques todos os dias no seu email.

Endereço de Email

RECEBER

ENDEREÇO DE EMAIL INVÁLIDO



[Tem um projeto lar?](#)

## [Google lança novo serviço de pesquisa](#)

Crédito Pessoal Cofidis: 2.500€ com TAEG 10,7% e mensalidade 49,99€ a 72 meses. Saiba mais.

MAIS LIDAS DE lifestyle

- [última hora](#)
- [dia](#)
- [semana](#)





[Fama](#)

[Há 6 mins](#)

## [Sofia Cerveira e Gonçalo Diniz agrada em Fátima](#)

PUBLICIDADE



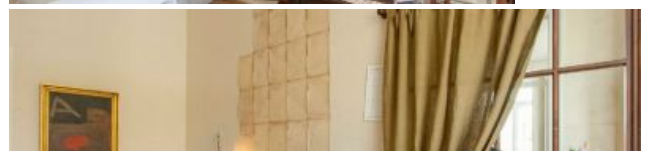
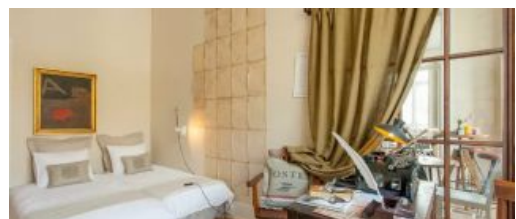
1

## [Dicas para uma relação duradoura? Este vídeo tem muitas](#)



2

## [Cinco truques para aproveitar ao máximo o corretor de olheiras](#)





3

## [Fernando Pessoa faría anos hoje e pode dormir num quarto que foi dele](#)



4

## [Dicas para quem vai de férias com crianças](#)