

servicios

Del Puchero a Casa ofrece dietas saludables y personalizadas

Gastronomía Baska se encarga de elaborar los pedidos semanales

> CATERING

Del Puchero a Casa, compañía dedicada al reparto de menús semanales a domicilio, ofrece materias primas saludables y dietas personalizadas que elabora la firma Gastronomía Baska.

■ Del Puchero a Casa es una empresa compuesta por dos trabajadores que se encargan del reparto de la publicidad, administración interna, atención personal, pedidos, web, teléfono, reparto, etc., pero que cuenta con un gran equipo detrás que es Gastronomía Baska, firma proveedora responsable de diseñar los menús y elaborarlos bajo todas las normativas y garantías sanitarias.

En un año y nueve meses de actividad Del Puchero a Casa ha triplicado su cartera de clientes, con más de 300 usuarios diferentes hasta la fecha. Y es que la compañía de catering cuenta con el apoyo de diputaciones, asistentes sociales, asociaciones de personas con discapacidad, empresas, particulares, etc. En la actualidad, distribuye sus menús por Euskadi, así como en Miranda de Ebro. Cuenta con unos 70 comensales fijos y 30 oscilantes, que son servicios puntuales.

Necesidad en el entorno

La idea de poner en marcha Del Puchero a Casa surge por la necesidad observada en el entorno, con el cuidado y atención a personas mayores, y por el día a día, con cada vez menos tiempo, menos ganas, y, en algunos casos, escasos conocimientos de cocina. La opción Del Puchero a Casa es competitiva y con la garantía de comer sano; en resumen, dieta saludable, personalizada (específicas para problemas de alimentación, alergias, hipertensión, diabetes, etc.), económica (seis euros por un primer plato, segundo y postre, IVA y transporte incluidos) y listo para calentar y consumir.

Del Puchero a Casa ofrece dos primeros y dos segundos a elegir en comidas y cenas. Los clientes consultan en la web los menús y, tras realizar el pedido se diseña la ruta semanal. Los pedidos se recogen en Gastronomía Baska los viernes, donde se chequean y se dispone la preparación individualizada de cada cliente, en cajas con sus nombres. Las bandejas son desechables, termoselladas, y van etiquetadas con la fecha de elaboración, caducidad, nombre del plato, los ingredientes con los que se ha elaborado, y la forma de conservación y preparación. Los ayuntamientos

cuentan con servicios similares y hay otras iniciativas en el mercado, pero el producto de Del Puchero a Casa destaca por su calidad, materias primas de primera calidad o extra, el 70 % de origen vasco, y la comodidad de tener solo un reparto semanal. “El servicio de catering a domicilio que ofrece la compañía permite librarse de las compras, de cargar con ellas, de pensar el menú, elaborarlo, limpiar, el evitar que los mayores estén con utensilios peligrosos o fuegos, etc.”, aseguran los responsables de Del Puchero a Casa. **[Maite Martínez]**



La cifra

Del Puchero a Casa cuenta con **70** comensales fijos y **30** oscilantes en Euskadi y Miranda de Ebro



Los pedidos se recogen en Gastronomía Baska los viernes, donde se chequean y se realiza la preparación individualizada.

SANIDAD PRIVADA

Próximo informe de Estrategia Empresarial



Reserve ya su espacio publicitario
publicidad@estrategia.net
www.estrategia.net

944 274 446

Las ayudas de Fomento generaron 76 comercios y 190 empleos en 2013

> COMERCIO

■ El Ayuntamiento de Donostia, a través de Fomento de San Sebastián, ha diseñado un Plan de Desarrollo Económico para el sector comercial cuya estrategia se basa en cuatro ejes: la innovación comercial, el comercio verde, la mejora de la competitividad e inversiones en peatonalización. Así, a través de las ayudas del PEED de Fomento de San Sebastián se han abierto 76 nuevos comercios en 2013 y se han generado 190 empleos.

El primero de los ejes se signifi- ca por Punto Denda, el comercio verde por proyectos como Smart Kalea, la competitividad se ha en- marcado en las diversas medidas

8.520

personas han utilizado servicios de Punto Denda

para el comercio en el PEED 2013 y finalmente las inversiones en peatonalización se han desarrollado en Peña y Goñi y la calle Usandizaga. En su conjunto los recursos asignados por el Ayuntamiento en el pasado ejercicio para esta actividad sectorial se aproximan a los dos millones de euros.

Punto Denda impulsa el acercamiento al comerciante de las

nuevas técnicas y tendencias de consumo que les permitan ofrecer nuevos productos, ampliar los canales de venta o transformarlos, reinventar los formatos de tienda para apoyar la competitividad comercial. Más de 8.520 personas han utilizado los servicios de Punto Denda en 2013.

Fomento de San Sebastián también apuesta por el acercamiento de las tecnologías y del concepto ‘smart cities’ al tejido comercial. Recientemente se ha iniciado una experiencia piloto para incorporar dispositivos que inciden en la eficiencia energética y los consumos de la arteria comercial. Se trabaja ya para que a esta iniciativa, denominada Smart Kalea, la primera ecocalle de Donostia, se le sumen otras en la misma dirección. **[EE]**

PaPizza abre en Vitoria dentro de su expansión internacional

> FRANQUICIAS

■ PaPizza, firma de restauración especializada en pizza al taglio artesanal, alcanza la decena de locales tras haber inaugurado un nuevo espacio en Vitoria. La franquicia finaliza así un ejercicio anual positivo tras haber facturado durante 2013 un total de 4,5 millones de euros. Junto con el local de Ibiza, esta es la segunda apertura que PaPizza, en plena expansión, realizó durante el 2013 mediante el sistema de la franquicia. Concretamente, PaPizza Vitoria se ubica la Plaza de la Virgen Blanca y la sociedad gestora es Gasteizkopizza, SL.

PaPizza Vitoria es el décimo local de la firma. Los nueve restantes se reparten entre Madrid (ocho centros) e Ibiza. La firma afronta el 2014 con unos planes que pasan por instalarse en las principales ciudades de España y comenzar, asimismo, la expansión internacional.

El origen de PaPizza se remonta a 1937, año en el que Carmelo Maglia comenzó a elaborar en un pequeño pueblo siciliano su receta, experimentando con los ingredientes naturales de esa localidad. Durante más de siete décadas, la familia Maglia ha guardado su receta, de tal forma que, en la actualidad, la pizza de PaPizza sigue siendo como la del primer día. La pizza al taglio que se comercializa en PaPizza se elabora de forma artesanal, siguiendo la receta e introduciendo nuevos sabores y texturas de la mano del Laboratorio de la Pizza, centro donde se experimenta con ingredientes y recetas para sorprender al cliente con sus variedades. **[EE]**