

CASO DE ÉXITO – CÓRDOBA

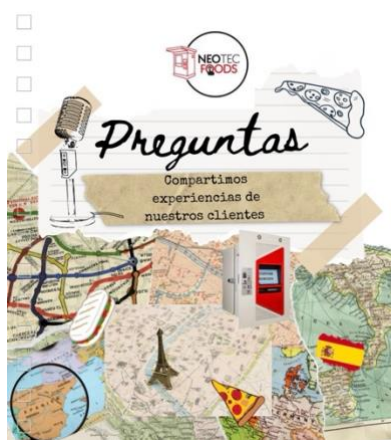
MÁQUINA EXPENDEDORA DE PIZZAS

Alfonso León, La Pizzantina 24 Hrs

1 Pizzadoor (pizzería automática)

Fecha de inicio del proyecto: 2022

Una pizzería exitosa implementa el modelo automático en otra zona para abrir mercado. La pizza de la máquina es la misma que hacen en la pizzería: artesanal y con productos de calidad.



Entrevista con nuestro cliente Alfonso León

¿Qué te llevó apostar por la pizzería automática?

AL: Nuestra pizzería estaba funcionando bastante bien y tomamos la decisión de implementar en otra zona, abrir mercado y montar una pizzería automática 24 horas. Desde 2017 teníamos la pizzería física, que tiene bastante éxito y tras pasar por la pandemia y leer un artículo sobre la primera pizzería automática en Málaga nos centramos, nos pusimos a trabajar en el proyecto y montamos la máquina en la Plaza de Las Tendillas, en el centro de Córdoba, que ha tenido un buen recibimiento por parte de la gente hasta el día de hoy.

¿Cuál es la clave del éxito de La Pizzantina?

AL: La pizza de la máquina es la misma que hacemos en la pizzería. Son pizzas artesanales, los productos son de calidad y los márgenes los tenemos ajustados para ganar con las pizzas pero que sea un producto también económicamente apetecible. Y la

ubicación. Está en el centro de Córdoba al lado de Las Tendillas donde tiene muchísimo paso y tiene movimiento durante toda la noche.

¿Cuál es tu siguiente reto?

AL: Seguir ofreciendo producto de calidad: auténtica pizza artesanal italiana.

¿Cuánto tardaste en implementar el proyecto?

AL: Desde que lo planteamos con Jean Daniel y buscamos el local pues tardamos por lo menos unos seis meses en gestionarlo, buscar la financiación y demás, pero una vez ya que empezó a andar el proyecto fue bastante bien.

¿Cómo fue la acogida por parte de tus clientes?

AL: Pues la verdad que a la gente le ha venido muy bien. Era una zona que no tenía la posibilidad de tener comida las 24 horas y a la gente que aprovecha este servicio le parece una idea muy buena y la verdad que repite.

¿Consideras que la inversión ha sido rentable?

AL: Si. Ya llevamos casi 4 años con la máquina y ya está amortizada. Así que muy bien.

¿Por qué elegir Neotecfoods?

AL: Por el soporte técnico. Nunca me ha faltado soporte de ningún tipo. Siempre me han ayudado en todo lo que han podido. Al final teniendo el equipo técnico en Málaga estamos mano a mano con ellos y la verdad que muy bien, muy contentos y siempre hemos recibido la ayuda que hemos necesitado.



La Pizzantina 24 horas – Córdoba

Inicio del proyecto: 2022

1 Pizzadoor

“Nuestra pizzería estaba funcionando bastante bien y tomamos la decisión de implementar en otra zona, abrir mercado y montar una pizzería automática 24 horas”.

Alfonso León