

CASO DE ÉXITO – RENTERÍA

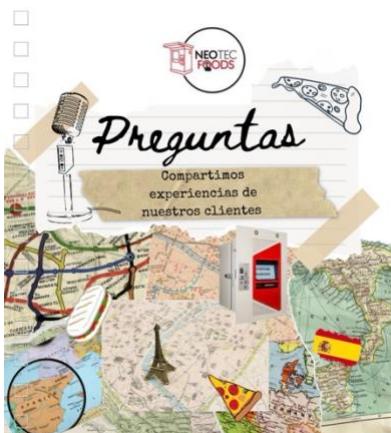
MÁQUINA EXPENDEDORA DE PIZZAS

Nayeli Rivadeneyra Islas - Pizzería Lapurdiko

3 Pizzadoor (pizzería automática)

Fecha de inicio del proyecto: 2019

Destaca la calidad en las pizzas de Damién y Nayeli. Son de masa fina y crujiente. Hacen a diario la masa y las elaboran con ingredientes muy frescos en su propio obrador. Luego van a la máquina para su venta.



Entrevista con nuestra cliente Nayeli Rivadeneyra Islas

¿Qué te llevó apostar por la pizzería automática?

NR: Principalmente la conciliación familiar. La pizzería tradicional nos quitaba mucho tiempo y la máquina nos permitió seguir con el negocio sin renunciar a la conciliación familiar

¿Cuál es la clave del éxito de Pizzería Lapurdiko?

NR: La calidad de nuestras pizzas y la constancia en mantener siempre el servicio al 100 %.

¿Cuánto tardaste en implementar el proyecto?

NR: Aproximadamente seis meses desde que aceptamos el presupuesto hasta el día de la implantación.

¿Cómo fue la acogida por parte de tus clientes?

NR: Al principio fue un poco complicado porque había curiosidad y un poco de desconfianza de nuestros clientes, porque no se sabía qué producto saldría de la máquina. Al tener la máquina instalada en la pizzería y ver cómo preparamos las pizzas, la gente lo entendió mejor y les dio más confianza.

¿Consideras que la inversión ha sido rentable?

NR: Sí.

¿Por qué elegir Neotecfoods?

NR: La experiencia ha sido muy buena. Nos hemos sentido muy acompañados por Jean Daniel y sus colaboradores en todo el proceso siempre que lo hemos requerido después de la implantación. La máquina es muy fiable y hay que cuidarla bien.



Pizzería Lapurdiko
Inicio del proyecto: 2019
3 Pizzadoor

“Aposté por este modelo principalmente por la conciliación familiar. La pizzería tradicional nos quitaba mucho tiempo y la máquina nos permitió seguir con el negocio sin renunciar a la vida familiar”.

Nayeli Rivadeneyra Islas

