

## **CASO DE ÉXITO - GRANADA**

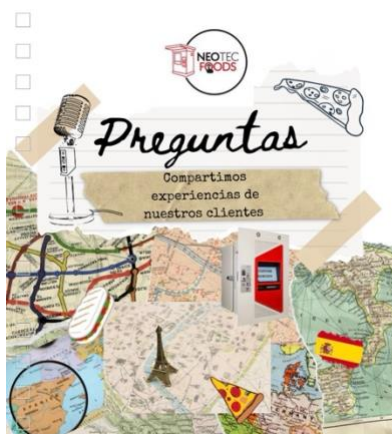
### **MÁQUINA EXPENDEDORA DE PIZZAS**

**Alessandro Imperiali - Pizzería Pizzametro 24 hrs**

3 Pizzadoor (pizzería automática)

Fecha de inicio del proyecto: 2021

*Pasión y respeto por la tradición desde hace más de 25 años. Pizza artesanal de Nápoles a Granada. La receta tradicional llega al cliente en servicio 24 hrs a través de 3 restaurantes automáticos.*



### **Entrevista con nuestro cliente Alessandro Imperiali**

#### **¿Qué te llevó apostar por la pizzería automática?**

**AI:** Cuando llegó Jean Daniel a presentar el proyecto enseguida me gustó muchísimo. Al principio no nos animamos. Después por el cambio de la hostelería tras la pandemia apostamos por la primera máquina rápidamente y apostamos luego para seguir.

#### **¿Cuál es la clave del éxito de Pizzametro 24 hrs?**

**AI:** En la hostelería el éxito es la constancia. Si tienes constancia y tienes buen producto es difícil que en la hostelería te vaya mal.

#### **¿Cuál es tu siguiente reto?**

**AI:** En menos de cuatro años ya hemos apostado por 3 máquinas. Seguimos buscando para, por lo menos, poner una más.

**¿Cuánto tardaste en implementar el proyecto?**

**AI:** Unos tres meses. Nosotros empezamos ya hace 4 años. Después de 6 o 7 meses de empezar apostamos por la segunda. Hace 2 años apostamos por la tercera.

**¿Cómo fue la acogida por parte de los clientes?**

**AI:** La gente que ya te conoce confía más porque ya conoce el nombre, ya conoce el producto. Es verdad que la gente que no te conoce con la máquina quizás, al principio, es reacia porque ve una máquina. La pizza la hace el pizzero, la pizza es casera, se hace todos los días y estamos vendiendo el mismo producto que nosotros vendemos hace 20 años en Granada, al mismo precio 24 horas al día en tres minutos. Estamos mejorando el servicio.

**¿Consideras que la inversión ha sido rentable?**

**AI:** Sí, totalmente.

**¿Por qué elegir Neotecfoods?**

**AI:** Con cuatro años hasta el día de hoy me han dado muy poco problema. Son máquinas claramente. Una máquina se puede estropear, se puede romper una pieza. Se sabe eso cuando la compras. Pero la verdad a día de hoy, como digo, el cajero es como un Ferrari. Estoy muy contento.



## **Pizzametro 24 horas – Granada**

Inicio del proyecto: 2022

### **3 Pizzadoor**

*“En menos de cuatro años ya hemos apostado por 3 máquinas. Seguimos buscando para, por lo menos, poner una más. El cajero es como un Ferrari. Estoy muy contento”.*

**Alessandro Imperiali**

