

CASO DE ÉXITO ZARAGOZA

MÁQUINA EXPENDEDORA DE PIZZAS

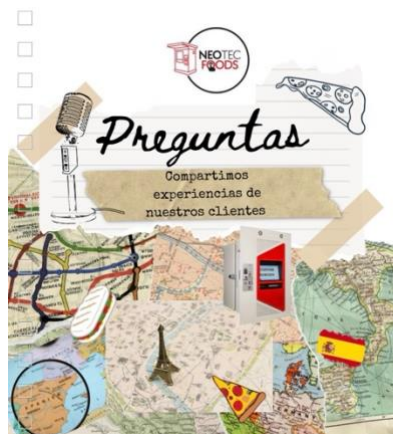
Felipe López Baile, Pizzería D'Arte 24 Horas

5 Pizzadoor (pizzería automática)

1 Panidoor (bocatería automática)

Fecha de inicio del proyecto: 2020

De un local tradicional a una red 24/7 de máquinas expendedoras para pizzas y bocadillos artesanos. Cada pizza, cada bocadillo sigue siendo artesano. Ha transformado su negocio tradicional en un modelo pionero en Aragón: 5 máquinas expendedoras Pizzador y 1 Panidoor.



Entrevista con nuestro cliente Felipe López Baile

¿Qué te llevó apostar por la pizzería automática?

FL: Después de tener un restaurante desde 2017 nos dimos cuenta que la gastronomía también evoluciona y la tecnología podía ayudarnos a llevar nuestra calidad más lejos, a cualquier hora. Traspasamos nuestro restaurante para centrarnos al 100% en un modelo más innovador y accesible, más nuestro.

En solo 5 años el proyecto se convirtió en una red de máquinas expendedoras que cubre diversos puntos de la ciudad.

¿Cuál es la clave del éxito de Pizzería D'Arte 24 horas?

FL: Cada pizza sigue siendo artesana, hecha por nosotros. Producto honesto, bien hecho. Hemos pasado a liderar un concepto de

comida artesana automatizada sin perder la pasión por hacer las cosas bien.

¿Cuál es tu siguiente reto?

FL: Nos gustaría seguir ampliando el proyecto y abarcando a toda Zaragoza.

¿Cuánto tardaste en implementar el proyecto?

FL: Me costó poco tiempo. Cuando vi la idea lo vi muy claro y aposté por ello.

¿Cómo fue la acogida por parte de tus clientes?

FL: Al principio le costó al cliente saber que de una máquina de pizza iba salir una pizza artesana y una pizza buena. En la actualidad estamos muy contentos y la acogida es brutal. Los vecinos de Zaragoza nos piden que amplíemos cajeros por otros barrios y zonas que no hay.

¿Consideras que la inversión ha sido rentable?

FL: Es un proyecto que se amortiza pronto y la rentabilidad es bastante buena.

¿Por qué elegir Neotecfoods?

FL: Después de indagar sobre muchas máquinas de pizza tomé la decisión final por la fiabilidad, lo robusta que es la máquina y la cantidad de máquinas que hay instaladas por todo el mundo. A día de hoy volvería a repetir.



Pizzería D'Arte 24 horas – Zaragoza

Inicio del proyecto: 2020

5 Pizzadoor y 1 Panidoor

“Traspasamos nuestro restaurante para centrarnos al 100% en un modelo más innovador y accesible, más nuestro. La gastronomía también evoluciona y la tecnología nos ha ayudado a llevar nuestra calidad más lejos, a cualquier hora”.

Felipe López Baile