

Un nuevo concepto de sandwichería busca crecer en propiedad

Quiere abrir cinco locales en tres años

Servicio Rápido | 29/08/2019 | DANIEL MARTÍN



Un **nuevo concepto de sandwicherías** busca crecer en propiedad, abriendo 36 locales durante los próximos cinco años. Se trata de **Puccias**, un negocio concebido por el **Diseñador mexicano afincado en España Luis Felipe Rego**. El primer local de la enseña abrió hace ahora dos meses - desde Julio- se encuentra en la Calle de la Libertad número 9 de Madrid, en el barrio de **Chueca**. Es explotado

en propiedad a través de la sociedad limitada Sandwichería Delicatessen SL, administrada en por el propio Rego, quien también cuenta con cargos societarios en **Taco Dorado**, otra limitada que fue creada para explotar un concepto de restaurantes mexicanos que finalmente no puso en marcha y en la que figura como consejero, y en **Aldea Sophia** -donde es administrador y socio-, un despacho de arquitectura y constructora centrada en viviendas energéticamente eficientes. Rego es el inversor mayoritario de Puccias con 51%, aunque cuenta con el respaldo de un socio inversor minoritario del 49%, también mexicano su nombre es Alejandro Chaoul quien es el Presidente del consejo.

El primer local de Puccias se ha ideado "como un laboratorio en el que ir afinando el concepto" y desarrollo de la tecnología Patentada antes de poder replicarlo. " **Nuestra intención es abrir otro local en el centro de Madrid antes de que acabe el año**, otros dos en 2020 y otro par en 2021", afirma Hernando Salazar, director de Operaciones de Puccias, quien atiende a Alimarket en el primer establecimiento de la enseña. Salazar, de nacionalidad colombiana e impulsor de dos negocios cerveceros en los que ya no participa (Mad Brewing y Fábrica Maravillas), añade que **el desarrollo se producirá "en las principales capitales y en zonas turísticas** españolas", aunque esperan poder crecer también internacionalmente en países europeos y americanos.

El concepto parte de la base de un pan parecido a la pita originario de la región italiana de Puglia que se hornea en tan solo dos minutos en el propio local. Los sandwiches que se elaboran también en el propio local cuentan con **ingredientes "saludables"** que "en la medida de lo posible" se elaboran en el propio local. Asimismo, su carta de bebidas se compone de productos orgánicos importados de países como Alemania

o Reino Unido. Los bocadillos, creados por el chef Juanjo M. de la Paz, se ofertan en dos tamaños, mediano y grande. El primero cuesta 6,80 y el segundo 9,60. El servicio que ofrece Puccias se basa tanto en el consumo en el propio local, sin servicio a mesa, y **el take away y el delivery, que les reporta entre el 60% y el 70% de las ventas**. En este sentido, la enseña trabaja con los principales operadores de delivery en España, como Just Eat, Glovo, Uber Eats o Deliveroo.

El establecimiento de la enseña de sandwicherías abre actualmente desde las 13.00 horas, si bien, a partir de octubre abrirá desde las 10.00 para ofrecer también desayunos. Para ello se añadirán ingredientes dulces, como fruta o Nutella, y siempre bajo la idea de que todo lo que venden se puede tanto comer in situ -el local no tiene mesas, pero sí barras- como llevar para consumir fuera del local. La plantilla de Puccias cuenta actualmente con ocho trabajadores, aunque en septiembre engrosarán la plantilla con otras dos contrataciones.

Alimarket

Cuestión de confianza