

Le permite al comerciante vender al paso hamburguesas, lasagna y pastel de choclo

Dueño de local resucitó las ventas con estas máquinas expendedoras 24/7

Para administrarlas se firma un contrato de consignación con una empresa que las trae desde España.

FRANCISCA PÉREZ

En pleno Santiago Centro se ubica el Emporio 1968, cafetería que en 2015 Eduardo Mendoza (50) inauguró con la idea de entregar comida de calidad y un servicio cercano a la comunidad universitaria que a diario transitaba por el sector.

Sin embargo, ese sueño se vio truncado cuando las universidades e institutos cerraron sus puertas indefinidamente, primero por el estallido social, y luego por la llegada del coronavirus al país. "Fue una vuelta de 180° porque atendíamos a un público vespertino que no volvió más desde que anunciaron las cuarentenas. Tuvimos que eliminar el servicio de atención de público interno, adaptarnos al delivery y también pensar cómo seguir funcionando. Fue ahí cuando decidimos ocupar la vitrina del local para instalar máquinas expendedoras de alimentos que funcionarían las 24 horas", recuerda el dueño del local ubicado en Sazíe 1968.

Con el nuevo panorama, seguir ofreciendo sandwiches y fajitas era todo un desafío. Comenzó a buscar soluciones, e inspirándose en lo que habían hecho emprendedores españoles que también tuvieron que buscar una alternativa para seguir con sus negocios, decidió instalar una máquina expendedora habilitada para servir hamburguesas. "En lo simple es un refrigerador



Eduardo Mendoza le dio un giro a su negocio con estas máquinas expendedoras.

que tiene un microondas interno para que el pan salga caliente. Nos daba susto al principio, pero ha sido bien acogido, porque no es algo que se ve máquinas en el sector, entonces los residentes lo valoran mucho", cuenta sobre el aparato que permite compras con efectivo, tarjetas de crédito y débito.

Para conseguir la máquina, Mendoza se contactó con Open 24-7 (<https://bit.ly/36aY00y>), empresa que tenía estas expendedoras funcionando en Nuñoa y con la cual firmó un contrato de negocio de consignación, es decir por un costo ofrecen tiendas automáticas que instaladas en la calle y que funcionan las 24 horas, como lo define la empresa. Actualmente con la expendedora

vende desde sándwiches ave-mayo hasta lasagna y pastel de choclo, pasando por la tradicional hamburguesa de queso. Todo por hasta \$2500.

Mayor conservación

Antes de comprar un sándwich, Rommy Zúñiga, ingeniero en alimentos y académico del Departamento de Biotecnología de la UTEM, recomienda siempre fijarse en que el plástico en el que está envasado sea de buena calidad. "El envase es un factor crítico para la conservación de un sándwich. Este debe ser impermeable al vapor de agua para evitar que se humedezca o se reseque. En tales condiciones óptimas, y mantenido bajo condiciones de refrigeración, la vida útil puede llegar hasta

20 días aproximadamente", afirma el especialista.

Por su lado, Cecilia León, profesora del Departamento de Química y Ambiental de la Universidad Santa María, y también ingeniera en alimentos, agrega que para que quede como recién hecho el calentado de microondas debe durar 80 segundos. "El estándar de refrigerado en Chile va desde los 0° a 5° y es el proveedor del alimento quien debe garantizar esa temperatura. Se pueden identificar cortes en la cadena de frío cuando, en este caso nos topamos con un pan de color extraño, paltas muy oscuras y olores que no correspondan a un emparedado normal. En esos casos el producto jamás debería consumirse", explica.