

Fecha: 15-07-2023
Medio: El Sur
Supl.: El Sur
Tipo: Noticia general
Título: Doña Empanada: el local penquista que innovó en el sabor de esta preparación

Pág.: 10
Cm2: 740,4
VPE: \$ 1.780.705

Tiraje: 10.000
Lectoría: 30.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

El emprendimiento fue reconocido en los premios Uber Eats 2023

Doña Empanada: el local penquista que innovó en el sabor de esta preparación

Esta iniciativa familiar comenzó a funcionar en el año 2020 y hoy están instalados en Concepción con 19 variedades de empanadas, fritas y de horno.

Por Diana Aros Aros
diana.aros@diariodelsur.cl

“Nosotros comenzamos en el 2020, justo antes de que llegara la pandemia. La primera vez que vendimos fue en REC 2020 y allí nos instalamos con un carrito de empanadas con sólo tres variedades. Nos fue súper bien, pero luego decidimos dedicarnos formalmente a vender empanadas”. Así relató Yuli Sham, jefa de cocina de Doña Empanada, los inicios de este emprendimiento que se ha vuelto popular en la ciudad penquista.

Sobre qué los llevó a formalizar su idea, Yuli Sham, contó que tras el estallido social y pandemia se quedó sin trabajo, por lo que ella y su pareja decidieron convertir la venta de empanadas en su principal medio de ingresos. “Poco a poco comenzamos a incluir nuevos sabores, al principio teníamos sólo tres, por lo que empezamos a vender a través de Instagram por delivery. Ya que estábamos en casa comenzamos a incluir más variedades de sabores y actualmente tenemos 19 variedades de empanadas”, señaló.

Sobre los productos que ofrecen, comenzaron vendiendo empanadas fritas, hasta que decidieron incluir la versión horneada de estas preparaciones. Actualmente, su carta también incluye la venta de papas fritas con diversos ingredientes.

VALOR AGREGADO

“Lo que siento que nos caracteriza, es que nosotros realizamos empanadas al momento del pedido, entonces siempre están súper frescas, porque muchos



Doña Empanada está compuesto actualmente por un equipo de ocho personas.

Las empanadas son elaboradas en el momento de la compra y los productos entregados por delivery o retiro en el local ubicado en calle Freire 1656.

prefieren venir a retirar directo al local. Como son elaboradas al momento, tienen un tiempo de espera y la mayoría de nuestros clientes nos llaman y pasan a retirarlas dentro de un plazo de 20 minutos que es lo que demora la elaboración de las empanadas”, destacó Yuli Sham, quien precisa que de esta forma la textura y relleno de las empanadas se siente diferente.

Asimismo, valoró la buena recepción de los clientes, los que llevan con ellos desde sus inicios,

quienes han destacado el trabajo de las ocho personas que hoy componen a Doña Empanada.

Sobre cómo ha sido sortear las dificultades de los últimos años, Sham sostuvo que ha sido complicado debido a la carestía de algunas materias primas. “El precio del aceite ha cambiado sus valores, entonces nos hemos tenido que ir adaptando a eso, sin tener que afectar a nuestros clientes, pero ha sido una de las dificultades a las que nos hemos tenido que adaptar”, señaló.



Las variedades de empanadas horneadas van desde los \$1.850.



Los valores de las empanadas fritas se sitúan entre \$1.750 y \$1.950.

RECONOCIMIENTO UBER EATS

Doña Empanada fue reconocida en la segunda versión de los premios Uber Eats 2023, en la categoría “Lo Mejor del Sur”, que destaca lo mejor de la gastronomía tradicional entre las regiones del Biobío y Los Lagos. Sobre lo anterior, Yuli Sham, explicó que, tras una asesoría, mejoraron el diseño de su cuenta a través de la aplicación de delivery, recibiendo positivos comentarios y calificaciones por parte de los usuarios.

“En Uber Eats, cuando un local se mantiene con buenos comentarios y cerca de las cinco estrellas por el servicio, te dan una medalla que ellos la califican y entra en lo mejor de la aplicación. Y nosotros estuvimos por varios meses en el top de Uber Eats. Luego de eso, nos avisaron que habíamos

sido nominados en los premios Uber Eats en la categoría “Lo Mejor del Sur” y las reglas eran que los mismos clientes debían votar mediante un link”, aclaró sobre el proceso.

En cuanto a cómo se tomaron el reconocimiento, Yuli Sham manifestó gratitud y satisfacción, como una forma de reflejar el servicio que entregan a sus clientes. “Nos dimos cuenta que tenemos clientes que nos quieren mucho y la voz se corrió bastante rápido para votar e incluso en la página aparecía el porcentaje de votación por local y nosotros siempre nos mantuvimos en los primeros lugares y el apoyo de nuestros clientes se notó. Ellos siempre nos escribían, nos preguntaban cuando iba a ser la premiación y ese acercamiento y cariño ha sido bastante satisfactorio”, cerró.