

ESTILO GOURMET

INNOVADORA PROPUESTA

Bocado: la cocina de autor llega a su puerta

PUBLICACIONES EL COMERCIO
gestion@diariogestion.com.pe

Todo empezó con Munchery, un servicio de delivery con platos preparados por destacados chefs que funciona en Estados Unidos. Diego Eche copar, luego de vivir por un tiempo en ese país, tomó este

modelo de negocio de inspiración y volvió al Perú con una idea que se sostiene en dos valores diferenciales: comida buena y variada que se puede pedir por Internet y un servicio impecable.

Por ello, tardó casi un año en implementar el concepto de

Bocado, que tiene una planta de almacenamiento, refrigeración y preparación de los alimentos, y un equipo de cocina para recrear las recetas de reconocidos chefs como Coque Ossio, Héctor Solís, Flavio Solórzano y Jaime Pesaque.

“Buscamos democratizar la comida de autor para que puedas disfrutar en tu casa u oficina de una comida fresca y con ingredientes de calidad, ideada por chefs reconocidos, pero también por nuevos talentos”, explica Eche copar.

Carta diaria
Cuatro opciones de platos de fondo y una de ensalada son las alternativas diarias de un menú que puede conocerse a inicios de la semana, y que in-



Platos peruanos . Pero no los típicos.

cluye cocina peruana, mediterránea, asiática y algunas propuestas más innovadoras.

Entre los platos que se puede solicitar están la chuleta de cerdo en salsa agridulce de aguaymanto, de María Luisa Sosa, los bombones de ají de gallina, de Omar Malpartida, el pollo a la chiclayana, de

EL DATO

A deleitarse. Los platos llegan en un empaque reciclable hecho de bambú con instrucciones para calentarlos. Se puede ordenar bebidas y, pronto, algunos postres en los distritos de San Isidro, Miraflores y Barranco.

Héctor Solís, y el asado thai con pallares al curry, de Rodrigo Balbontín. Los vegetarianos pueden encontrar delicias como la hamburguesa de quinua con papas rostizadas al ajo y romero.

En total se han seleccionado 30 de entre más de 130 recetas presentadas, las cuales

han sido revisadas por los socios de Bocado.

Tecnología y comida
Una de las motivaciones para implementar este servicio ha sido la escasa presencia de empresas especializadas en entrega a domicilio, a excepción de las de comida rápida. El uso de una página web para elegir un plato y pagarlo es una de las fortalezas de Bocado, que también pronto implementará una app.

Entre sus objetivos es dar la posibilidad al cliente de que programe sus comidas y a las empresas de que accedan a una preventa de platos. Una nueva cultura de comida a domicilio ha nacido.