



# 91.1 FM SAN BORJA

Líder en Peruanidad

Busca...

PORTADA

ACTUALIDAD

EMPRESARIALES

ESPECTÁCULOS

MISCELÁNEA

DEPOR

Últimas Noticias ◀▶ [Perez Tello ratifica confianza en Julia Príncipe ante ola de críticas](#) - *Miércoles, 22 Febr*

## Bocado: ahora la cocina de los chefs peruanos también se disfruta por delivery

**Radio San Borja, 11 de nov.-** Bocado, un nuevo servicio de delivery que ofrece platillos de los mejores chefs peruanos a un precio accesible, tanto por el canal online como por teléfono, acaba de ingresar al mercado. A pesar de que el Perú es un país famoso por su gastronomía y que nuestros chefs son reconocidos como los mejores del mundo, hasta hoy la cocina de autor era vista como elitista o costosa. Bocado se propone cambiar esta forma de pensar.

## Un mercado amplio

Se trata de un emprendimiento que Diego Eche copar trae en su maleta de viaje, tras vivir muchos años en San Francisco, California. "Es curioso que en un país líder gastronómico, la alta cocina parezca de difícil acceso. Bocadio nace para democratizar la cocina de autor en el Perú llevando a tu casa u oficina platos de primera", asegura.

Actualmente el mercado de la comida por delivery asciende a 100 millones de dólares en Lima, y el 50% de la demanda se concentra en distritos como Miraflores, San Isidro, San Borja y Barranco, donde la mayoría de alternativas son de fast food. Es por ello que Eche copar confía en que Bocadio logre posicionarse rápidamente como una nueva opción para los que buscan salir de la rutina y probar algo diferente y exquisito.

Entre los primeros chefs en unirse a esta propuesta están, James Berckemeyer, Jaime Pesaque, entre otros. El pago único por delivery es de 5 soles. "En principio queremos vender 150 platos diarios y planeamos llegar a 1500 en dos años", afirma el Gerente de Bocadio.

## Solo platos de la mejor calidad

Uno de los principales retos para iniciar la operación fue lograr que los platillos lleguen al paladar de los comensales como si acabaran de salir de la cocina. Por ello, Bocadio incluyó en sus procesos el despacho en frío mediante recipientes que se pueden meter al horno.

Echecopar explica que “la comida se mantiene fría para su mejor conservación, y cada bandeja viene con indicaciones específicas para calentar. Cada envío es preparado con ingredientes de la mejor calidad en nuestra planta de Surquillo, donde recibimos los pedidos entre las 11 de la mañana y las 10 de la noche”.

Bocadio ya empezó a operar en Miraflores, San Isidro y Barranco con un tiempo estimado de entrega de 50 minutos. Los pedidos se pueden hacer en [www.bocadio.com](http://www.bocadio.com) o por teléfono, y admite todas las formas de pago.