

RESTAURANTE EL ANCLA

“Cuando llegué a Marsol, fui a comprar una lavadora de vajillas y el Asesor Comercial me mostró el Centro de Cocción Automática RATIONAL, el equipo me gustó y me decidí a comprarlo”.



MARSOL

"Ese año me gané un proyecto de capital semilla y este premio me dio la oportunidad de comprar varios equipos, sin embargo, yo lo invertí todo en el Centro de cocción automática RATIONAL".



Restaurante El Ancla
Ariel Olivares
Dueño

Ubicado en la caleta de Horcón, Restaurante el Ancla, centra su especialidad en pescados y mariscos, con su vista privilegiada hacia el Mar, este restaurante en el verano atiende hasta 500 personas diarias. Como nos comenta Ariel Olivares, dueño del restaurante. Con este flujo de personas por día en temporada alta "lo que más estresa es la atención rápida y con buena calidad".

Con el Centro de Cocción Automática RATIONAL, "nuestra cocina ha ido variando, hemos replanteado algunas preparaciones, unas con mucho éxito y otras no, pero la idea es innovar", hacemos todo tipo de preparaciones, verduras, pescados, algunos gratinados que antes no hacíamos. Hoy, el producto ha mejorado bastante, ya no somos una cocina tipo "picá" nos hemos modernizado, pasamos a un nivel más profesional en términos de restaurante".

Durante este avance de reestructuración del negocio Restaurante El Ancla comenzó a pensar en tecnología para sus preparaciones. "Cuando llegué a Marsol, fui a comprar una lavadora de vajillas y el Asesor Comercial me mostró el Centro de Cocción Automática RATIONAL, el equipo me gustó y me decidí a comprarlo. Ese año me gané un proyecto de capital semilla y este premio me dio la oportunidad de comprar varios equipos, sin embargo, yo lo invertí todo en el Centro de cocción automática RATIONAL".



ENTREVISTA CLIENTES REFERENCIALES

Para Restaurante el Ancla, todos los días es un aprendizaje con el equipo. “Cada día el equipo funciona mejor, al principio estaba un poco decepcionado, sin embargo, todo fue mejorando y con la práctica cada día aprendemos más sobre nuestras preparaciones”. Como nos indica su dueño, el equipo actualmente funciona al 40% de su totalidad, no obstante, lo más importante para ellos es el constante avance y las nuevas ideas que el equipo les genera. Marsol, ha desarrollado una Academia Rational, donde participarán para potenciar sus conocimientos del equipo y las preparaciones.

EL ANCLA
RESTAURANT

Con la Lavadora de Vajillas, “He visualizado los gastos en detergente y se ahorra mucho dinero!!”



Actualmente Restaurante el Ancla ha ido reestructurando sus proyectos, dentro de la próxima temporada abrirá un nuevo local en la misma caleta, y piensa en las alternativas tecnológicas en equipamiento que le ofrece Marsol. “No sólo he dimensionado los ahorros en espacio sino que he dimensionado los ahorros en Gas que he tenido con el Centro de Cocción Automática RATIONAL, han sido considerables”.

Ariel Olivares, Dueño



“Antes lavaba a mano, eran muchas horas para este proceso. Hoy, contamos sólo con una persona en esta sección y el equipo anda bien con los tiempos, no necesito más. Con respecto a los ahorros, he visualizado los gastos en detergente y se ahorra mucho dinero!!”

Con respecto a la Lavadora de Vajilla, “esta es muy rápida”.



Áv. Ejército Libertador 733
Santiago - Chile
Central: (56-2) 729 20 00
Ventas: (56-2) 729 20 20
mail: ventas@marsol.cl

www.marsol.cl