



Tucarniceriaencasa. Carnicería José lleva treinta años abierta. No es precisamente «nueva». Pero el empuje de Francisco, José Joaquín y Bernardo ha permitido crear un sistema de reparto de carne a domicilio que comienza a hacerse un nombre en Patraix.

Carne Solidaria y ecológica

► Una bicicleta eléctrica y un depósito isotérmico permiten repartir productos carnicos a domicilio

¿Que hay De nuevo?



Alex Serrano
VALENCIA

FOTOS DE FERNANDO BUSTAMANTE

Si gasta más de 15 euros, la carne le llega gratis a casa. Esa es la idea transgresora que José Joaquín Rosillo, Bernardo Escudero y Francisco Tébar han puesto en marcha en colaboración con la carnicería del primero, Carnicería José, en el número 88 de Gaspar Aguilar. Se trata de un establecimiento tradicional, conocido en Patraix. Una típica carnicería que ha entrado en el siglo XXI de mano de una idea innovadora: Tucarniceriaencasa.

«A raíz de la llegada de las nuevas tecnologías», Carnicería José ha implantado un sistema de transporte de carne a domicilio sencillo. Están convencidos de que en la sencillez de una bicicleta eléctrica está parte del éxito de la iniciativa. Comenzaron en mayo



REPARTO

► **en bicicleta eléctrica**
El reparto en bicicleta eléctrica permite servir rápidamente los pedidos realizados a la carnicería y, además, no contamina.



PRODUCTOS

► **Preparación propia de entre un 30-40 % de los pedidos**
En Carnicerías José buscan diferenciarse de las grandes superficies mediante la preparación de entre un 30 y un 40 % de los pedidos que sirven a sus clientes.



mismo año, y tras un junio donduplicaron las ventas de su primer mes, ahora esperan que septiembre suponga la consolidación de la idea.

«Decidimos probar a ampliar el servicio de la carnicería y dar servicio a domicilio. Además, queremos diferenciamos», explica Tébar. Se hicieron con una bicicleta eléctrica de pedaleo asistido y recipientes isotérmicos para que no se rompa la cadena del frío y pusieron en marcha la idea.

«Es gratis para pedidos superiores a 15 euros, y gratis independientemente de la cantidad gastada para personas con movilidad reducida», comenta Tébar. Era importante para los promotores de la idea que Tucarniceriaencasa tuviera conciencia social y ecológica. La bicicleta eléctrica, y no una moto, se ocupa de lo segundo, mientras que lo pri-

mero está garantizado con la gratitud del servicio para personas con movilidad reducida «o que por accidentes o demás no pueden cargar peso».

El siguiente paso son los altísimos sin gluten. Además, se han metido en el proyecto «Trade It», de formación de embalaje para el pequeño negocio. La intención de Carnicería José es diferenciarse de lo que llaman «bandedejeo», más común en grandes superficies. Por eso, como destaca Tébar, «entre un 30 y un 40 % de los productos que servimos se preparan en la propia carnicería». «Estamos muy contentos con cómo está respondiendo el barrio, no nos lo esperábamos. Tenemos flexibilidad total para recibir los pedidos y servirlos, y eso la gente lo valora», comenta. Los pedidos se entregan, normalmente, por la tarde.