

**Emprendedores:** Son los pamploneses Gonzalo Lezáun Ayerra (40 años), su hermana Elena Lezáun Ayerra (37), el marido de ésta Daniel Alonso Domínguez (38) y el cocinero Enrique Martínez Burón (43), natural de Cadreita y con restaurante en Cintruénigo.

**Trayectoria profesional.** Gonzalo es licenciado en gestión comercial y marketing, y responsable de la delegación de la empresa Decostudio en Madrid. Elena, licenciada en LADE, trabaja como analista de compras en una empresa logística de Pamplona. Daniel, licen-

## Comida para llevar



ciado en Humanidades-Empresa en Deusto, es director comercial de una empresa del metal. Enrique es accionista del grupo Maher y asesor gastronómico de diversas empresas navarras.

**Proyecto.** El Pollo Paulino, es el nombre comercial de una cadena de establecimientos que asan pollo para llevar o con reparto a domicilio. Usan una receta propia 100% natural que permite mantener la jugosidad del asado. Y lo acompañan de otros productos caseros.

**Inversión.** 220.000 euros, entre obra de adecuación del local (antes una oficina en entreplanta), cámaras y maquinaria.

**Contacto.** C/ Paulino Caballero, 18. info@elpollopaulino.com 948 043 179 www.elpollopaulino.com

# emprendedores

NUEVAS OPORTUNIDADES EMPRESARIALES

## Paulino ensaya en Pamplona el 'telepizza' elegante del pollo

**Cuatro navarros crean un negocio de pollo asado con receta propia que pretende convertirse en una cadena 'take away'**

P.M. Pamplona

Elena Lezáun Ayerra, pamplonesa de 37 años, es un profesional contratada como analista de compras en una empresa que, de pronto, se vió madre de tres hijos -dos de ellos, mellizos- y poco tiempo para cocinar. Un día, hablando con su marido, Daniel Alonso Domínguez, y su hermano, Gonzalo Lezáun Ayerra, cayeron en la cuenta de que las familias tienen pocas opciones para improvisar una comida o una cena con los niños "que no sea pizza o hamburguesa". Basada en algo más natural. Más sano. Como el pollo asado.

Así surgió la idea de montar un negocio, basado en una marca replicable en distintas ciudades. Una especie de "telepizza del pollo asado" para familias y gente con poco tiempo o ganas de cocinar. Si dejar su trabajo, cada uno aportó los conocimientos profesionales a la nueva empresa, y en la parte culinaria se asociaron con su amigo Enrique Martínez, chef del Maher de Cintruénigo.

"Nuestro objetivo nunca ha sido montar una sola tienda" reconocen. Tanto la inversión, como el diseño y el esfuerzo que han dedicado los socios a alumbrar la empresa, Hiyoko (así se dice pollo en



Daniel Alonso Domínguez, Elena Lezáun Ayerra, Enrique Martínez Burón y Gonzalo Lezáun Ayerra.

JESÚS CASO

japonés) están pensados para la replicabilidad del negocio. Optaron por hacer todo, desde el principio, como un negocio replicable: el diseño de la tienda, las cámaras, la cocina a la vista, el logo. Por eso, la implantación de su primera tienda piloto en Pamplona, les llevó más tiempo e inversión del previsto. Y tuvieron que abrir en circunstancias extraordinarias, el 4 de julio de 2017, sin poco margen para ensayar el negocio.

Reconocen que, tras la novatada inicial de la inauguración sanferminera, han ido perfeccionando en este tiempo la receta inicial y de la que no desvelan mucho. Pero cuya clave es la jugosidad. "El mayor defecto de miles de pollos asados que nos hemos comido en estos dos años -buscando la diferenciación de su producto- es la sequedad de la pechuga", dicen. "Aquí le damos un pretratamiento en crudo desde la víspera que hace

que esté jugoso en todas sus partes". A ello contribuye también la máquina de asar multirrotativa, como pocas en España, con capacidad para asar 96 pollos en cuatro ejes, de forma homogénea.

El nombre, *El Pollo Paulino*, nada tiene que ver con la calle pamplonesa donde se ubica el local piloto, Paulino Caballero, esquina con calle San Fermín. Se le ocurrió a Gonzalo porque buscaba un imagen de pollo distinguido y el nom-

bre le recordaba a un catequista de su infancia que siempre vestía elegante. El establecimiento emplea dos trabajadores fijos y tres extras más de refuerzo.

**"No somos producto gourmet"** Su producto base es el pollo asado a precios asequibles: 10€ el pollo entero; 5,50€ medio. Incluyen bocadillos o menús individuales, con acompañamiento de ensalada y/o patatas fritas, por 8 ó 9 euros. "No somos un producto gourmet", cuentan. Aunque el local, y la zona donde se sitúa, pueda aparentarlo antes de traspasar la puerta.

Es verdad que en su mostrador y estanterías se puede encontrar algunos productos envasados tipo *delicatessen*, como patés, mermeladas, o embutidos ibéricos. Y que, además del pollo, se pueden encargar otros asados. Pero "todo lo hacemos como acompañamiento al pollo como producto propio": ensaladas, empanadas, croquetas caseras, patatas fritas o panadera. "Comida casera, elaborada aquí, tradicional y sana" indican los promotores. Para los amantes del dulce, venden también a 3€ porciones de tartas artesanas, las mismas que sirve el Maher. Como toque algo más 'vip', tienen una oferta de pollo asado con botella de cava, muy habitual en la costa mediterránea, por 18€. También venden botellas de vino y panes diversos.

Siguen el modelo del servicio a domicilio (trabajan con *Just Eat*, pero ahora también tiene su propia repartidora en moto) y del *take away*: comida para llevar. "Ya sea en coche, andando y hasta en villavesa porque aguanta el calor fácil hora y media" dicen. En lugar de la típica bandeja de aluminio y tapa, usan un envase específico de plástico para pollos, con tapa de bisagra y apto para microondas, en su caso. Todo, elegantemente envuelto, primero en bolsa de plástico, y luego en otra de papel con asas.

// NUEVA TIENDA HOMBRE Y MUJER

cuadrado  
P A M P L O N A

ÁREA COMERCIAL LA MOREA (Polig Ind Mutilva Baja)