

EMPRENDEDORES

Todo del día

Merce Daglio. En promedio, el servicio cuesta unos \$ 300 por persona, y el diferencial -con respecto a lo que se ofrece en un bar o cafetería- es que "todo es del día, no se congela nada".



Los emprendimientos que tocan a la puerta de casa

INICIATIVAS. De cocina gourmet para veganos con cursos incluidos, servicios de belleza, cata de cervezas, a fotos para recién nacidos, son algunas de las propuestas que se pueden requerir para disfrutar en la tranquilidad del hogar

POR GENEVEVA MALCUORI
Especial para *El Observador*

Cada vez son más y variados los servicios que se ofrecen para que resolver necesidades o darse un gusto sin tener que salir de su casa. La comodidad, la falta de tiempo y las modas gourmet son algunos de los factores que explican el incremento.

"Somos una pareja de cocineros veganos, nos gusta comer cosas ricas y nos divierte improvisar en la cocina. Hace tiempo venimos derribando el mito de que la comida 100% vegetariana es insulsa y aburrida. Y ahora queremos compartir lo que hemos aprendido en este tiempo". Así se describen Lorena Canelas e Hiram Miranda en su sitio curinga.uy, donde ofrecen, entre otros, ir a cocinar a domicilio para una cena familiar o con amigos. Ellos llevan los ingredientes y utilizan las ollas y la vajilla del lugar. Además, hacen partícipe al dueño de casa, aunque en los hechos éste no siempre tiene interés en aprender a cocinar. Más bien suelen estar interesados en recibir a sus invitados y agasajarlos con algo casero, probar sabores nuevos, ya que no solamente son contratados por personas veganas.

Canelas contó que querían contagiar el entusiasmo por este tipo de comida y que "la gente se empiece a cocinar". Sin embargo, este último punto parece más lejano. "Nos da la sensación de que no se cocina. Hay muchos que piensan que es una travesía y que no hay tiempo para hacer las compras. Lo consideran una pérdida de tiempo. Lo que resulta contradictorio porque está cada vez más de moda la comida gourmet y cada vez hay menos tiempo para cocinar", comentó.

Una cena cuesta entre \$ 500 y \$ 800 por persona, dependiendo del menú, e incluye entrada, plato principal y postre. No obstante, este tipo de servicio no es de los más solicitados. El trabajo más fuerte es cocinar para clientes fijos a quienes les hacen al menos seis viandas por semana, algunas para heladera y otras para freezer, y se las llevan a su casa. Cada



Lorena Canelas junto a Hiram Miranda de Curinga



Cata cervecera

porción cuesta en el entorno de los \$ 200.

Té y cerveza en casa

Otra iniciativa a la que se puede recurrir para agasajar puertas adentro es a los servicios de té. Mercedes Daglio lleva adelante "Merce Daglio Repostería" y ofrece una prestación que viene pronta para "sacar de la caja y poner en el plato". Ella también opina que el crecimiento de este tipo de emprendimientos se da por la falta de tiempo y porque "está de moda la gastronomía".

Aunque más allá de la moda por la comida gourmet, reconoció que el uruguayo es "muy tradicional" y son pocos los que se animan a pedir, por ejemplo, galletitas de limón y semillas en lugar de los clásicos alfajorcitos de maicena.

La "comodidad" es otro de los motivos que para Daglio llevan a que la gente invite a un té en su casa: "Es tu espacio, tu tiempo y estás más cómodo. Y capaz que hasta pagás menos".

La cerveza es otro motivo para un emprendimiento a domicilio. Hace pocas semanas se lanzó "Cata cervecera en tu casa", donde se propone "un viaje perceptivo de degustación y placer". Allí, Laura Meléndez y Linng Cardozo, ambos periodistas que pasaron por un largo proceso de formación en el tema, ofrecen una cata de cuatro cervezas de distintos estilos y la comparan con una cerveza tradicional "que oficia de 'testigo'". Además de las bebidas llevan a la cata vasos y maridajes adecuados.

Sobre qué lleva a realizar una cata en el hogar, Meléndez indi-

có que "en un boliche, salvo que sea especializado, el entorno, la poca luz, la música fuerte, pueden atentar contra la percepción sensorial de vista, nariz y boca".

Comedor de belleza

La ingeniera eléctrica Stephanie Pose, la ingeniera en sistemas Valeria Silva y la contadora Claudia Cabrera desarrollaron Lookate en casa (www.lookeateencasa.com.uy), una plataforma que une peluqueras con personas que solicitan servicios de belleza. Además, pueden contratarse maquilladoras y masajistas.

Pose explicó que las tres emprendedoras se conocieron cursando un Master en administración y negocios en la ORT, y como trabajo de una asignatura tuvieron que pensar soluciones a situaciones o problemas cotidia-

EN RESUMEN

FOTOS NEWBORN

Las sesiones fotográficas que solían hacerse en estudios se han trasladado a los domicilios. Y está de moda retratar a recién nacidos dentro de las dos primeras semanas de vida. El 50% del trabajo de Florencia Franco de Catnap Newborn Photography (www.catnap.com.uy) transcurre en la casa de sus clientas, y el resto en su estudio. Las sesiones de recién nacidos en estudio rondan los \$ 8.000 e incluyen diez fotos impresas. En tanto, a domicilio se encarece unos \$ 3000. Los retratos familiares se toman fuera del estudio y rondan los \$ 10.000.

Para Franco la moda de los retratos se explica porque "la foto se volvió muy accesible" pero tienden a no ser de calidad. Por eso "está bueno valorar las fotos buenas y que queden para el recuerdo". En tanto, calificó su clima de trabajo como "perfecto" porque "las mamás acaban de tener un hijo y están felices. Nadie está enojado, nadie está de mal humor".

nos. "Notamos que con la falta de tiempo las personas no pueden hacer sus cosas. A su vez existe una mayor preocupación 'por estar más arreglado'", explicó. Ante este panorama decidieron "llevar la peluquería a domicilio", junto a servicios de estética.

El emprendimiento cuenta con una base de datos de unas 30 peluqueras en Montevideo, y busca ampliarse hacia Ciudad de la Costa y Pando.

A modo de promoción el corte de pelo cuesta \$ 340. De los precios pautados para los servicios que se ofrecen 80% va para las peluqueras y 20% para las creadoras de la plataforma.

El pago se efectúa al contado y con tarjeta de crédito. La iniciativa está siendo incubada por el Centro de Innovación y Emprendimientos de la ORT.