

Fan una màquina expenedora de pizzes calentes

Està ideada per dos emprenedors que tenen l'empresa a Celrà



El nou prototip de màquina expenedora de pizzes calentes que ha de substituir les que ja funcionen ara EPA.

Dos emprenedors gironins, Àngel Martínez i Guillermo Amil, han creat una màquina expenedora de pizzes calentes. En aquests moments, la màquina, que s'ha instal·lat a la gasolinera de baix cost de Belcaire d'Empordà i ja per pocs dies a la plaça de l'Estació de Bordils, disposa, de moment, de 8 tipus de pizzes artesanes de 33 centímetres malgrat que el nou prototip de màquina que es posarà a la venda en pot dispensar fins a 35. La màquina funciona com qualsevol màquina expenedora, i, un cop pagada la comanda, la màquina treu la pizza de la nevera i la posa al forn i un cop cuita i gratinada la posa en una caixa i la serveix tancada. "A França hi ha màquines com aquesta que ja fa molts anys que funcionen", explica Martínez, que assegura que van decidir construir-ne una "a la catalana".

La idea de fer una màquina expenedora de pizzes va sortir en plena pandèmia. L'Àngel Martínez ve del món de la mecànica i Guillermo Amil té una pizzeria a Olot. "Vam decidir reinventar-nos, primer vam crear una marca registrada que es diu Grindelia per donar solucions a la Covid amb productes com ara dosificadors, però també aprofitant els nostres coneixements vam decidir fer la nostra pròpia màquina, la Vendetta", manté Martínez. De moment, estan fent passos per vendre les màquines a pizzeries i més endavant no

descarten muntar la seva pròpia botiga per tenir-la oberta vint-i-quatre hores al dia amb diferents màquines expenedores amb productes d'alimentació i de primera necessitat i que ells mateixos volen crear.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 01-09-2021, Pàgina 22

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2021853-fan-una-maquina-expenedora-de-pizzes-calentes.html>