

# YoChef, la apuesta chilena de kits de comida a domicilio para preparar

La startup busca ofrecer una nueva experiencia en la cocina y contribuir a evitar el desperdicio de comida.

Bajo la premisa de simplificar la preparación de recetas complejas y ofrecer una experiencia culinaria que implique compartir, el ingeniero comercial Pablo Austin creó hace un año YoChef.



La startup se enfoca en la venta de kits de comida para preparar con despacho a domicilio. “Hoy la gente tiene cada vez menos tiempo, pero busca dejar la comida preparada, quiere hacerla y nosotros les damos esa opción”, explica Austin.

Cada kit incluye las porciones justas para dos personas, todo medido, fresco y entregado en bolsas térmicas que conservan los ingredientes hasta ocho horas.

Con esta propuesta se adjudicó un Capital Semilla de Corfo por \$ 25 millones y aspira a certificarse como Empresa B por la contribución a evitar la pérdida de comida.

Austin cuenta que la carta ofrece cuatro opciones de preparaciones que cambian mensualmente, como carnes rojas, pescados y mariscos, comida internacional y una opción vegetariana.

También suman alternativas para eventos especiales, como partidos de la selección chilena o el día de la madre.

Su modelo de negocio se basa en la venta por suscripción por un determinado número de kits mensuales y también existe la opción para comprar por única vez.

Hasta ahora, Austin dice que su público son parejas jóvenes entre 25 y 40 años, de diferentes comunas. Esto se debe a que entregan en delivery en todo Santiago, cerca de 50 pedidos semanales.

De cara a los próximos meses, adelanta que lanzarán platillos con menos calorías, un trabajo que realizan en conjunto con la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo.

Y la meta es alcanzar mil ventas mensuales a finales de 2017, una estimación que reconoce ambiciosa, pero alcanzable.

---