

RODRIGO SEPÚLVEDA S.

La promesa detrás de Yo Chef, empresa creada por Pablo Ausin, es que hasta el más ñurdo para cocinar sea capaz de preparar algo para chuparse los dedos. Para cumplirla, diseñó un servicio de despacho a domicilio de recetas gourmet con los ingredientes necesarios para dos personas. "No es un típico delivery de pizzas o sushi, acá no viene todo listo, es una experiencia en torno a la cocina", aclara este ingeniero comercial de 37 años.

El cliente debe ingresar a <http://www.yochef.cl>, inscribirse y seleccionar alguna de las recetas disponibles. Luego, recibirá en su domicilio una caja con ingredientes frescos, congelados, porcionados, pre-elaborados y sellados al vacío, junto a un recetario que lo guiará paso a paso en la preparación del plato, incluidos consejos sobre cuáles implementos usar. "Por ejemplo, mandamos la cebolla picada en pluma para evitar que el cliente llore al picarla. Los pedidos se hacen con al menos 24 horas de anticipación y despachamos los lunes, miércoles y viernes", acota Ausin.

Cada caja de Yo Chef cuesta \$15.990. También está la opción de suscribirse a planes mensuales desde \$12.990. "Inventamos nuestras propias recetas, siempre las probamos y ajustamos, tratando de incluir ingredientes de temporada. Cada mes tenemos cuatro recetas base: una de carnes, una de pescados o

Pablo Ausin entrega cajas con ingredientes porcionados de recetas gourmet

Ingeniero comercial hasta le pica la cebolla para que no lllore mientras cocina



La caja trae también un recetario que guía paso a paso en la preparación del plato.

ABRAHAM MARRQUEZ

mariscos, una vegetariana y una de comida de países. Ahora en septiembre estamos con un arrollado huaso a lo pobre con papas fritas rústicas, un ceviche de atún y camarón, una caja con 6 empanadas (2 de pino de mechada, 2 de camarón queso y 2 de queso con aceitunas, palmitos y tomate) o una parrilla vegetariana. Además tenemos menús temáticos para festividades como el Día de los Enamorados o el Día de la Madre, entre otros", agrega.

Los principales clientes de esta empresa son parejas jóvenes sin hijos o pololos en búsqueda de experiencias entretenidas para compartir. "Cocinar es mucho más barato que ir a comer algo similar a un restaurante, por lo que además es un panorama que el bolsillo agradece", piensa el ingeniero.

El emprendimiento se adjudicó un Capital Semilla de Corfo, con el cual Ausin pudo equipar mejor la cocina donde elabora los platos. El próximo paso es certificarse como Empresa B. "Buscamos tener un impacto positivo en la sociedad, incentivando el consumo responsable y evitando generar sobras en la preparación de comidas".

