

Indice

Filosofía

Creadores

Servicios

Tarifas

Contáctenos

sin
local
cocina en su dirección

Filosofía

Quiénes somos

Sin Local es una empresa de servicios, que nace del deseo de una pareja amante y conocedora de la gastronomía de ofrecerles a amas de casa, recién casados, ejecutivos y empleadas domésticas experiencias positivas en su cocina.

Misión

Sorprender los paladares de nuestros clientes, simplificar la organización de sus eventos, oxigenar su labor diaria en la cocina y demostrarles que con los equipos y utensilios que tienen a la mano pueden crear preparaciones de primera. Todo, sin salir de sus casas y lugares de trabajo.

Visión

Consolidarnos como un restaurante que, sin tener un local, traslada sus servicios hasta la comodidad de los hogares de los clientes para invitarlos a ocupar su mesa, a degustar comida saludable y a ser atendidos por un equipo de profesionales. Lo anterior, con el fin de revolucionar el concepto de los domicilios en el país.



Creadores

Chef

Soy cocinero egresado del SENA en 1995.

He trabajado en diversos restaurantes de Bogotá, como H.Sasson, donde me desempeñé como primer cocinero durante 10 años; Harry's Bar, donde me desenvolví como sous chef, para luego convertirme en chef de establecimientos como Sofía, La Taquería, La Brasserie y Vía María.

Adicionalmente, he realizado estudios en administración de restaurantes, sommelier y panadería; este último, de la mano del maestro pastelero Jacques Anento.

Hoy día soy el responsable de darle sabor a la carta de Sin Local.

Creadores



Mercadeo

Soy comunicadora social y periodista de la Universidad de la Sabana, con especialización en psicología del consumidor de la Fundación Konrad Lorenz. Ambos campos los he direccionado hacia la gastronomía, después de darle vida y desempeñarme por cinco años como directora de la revista CATERING, publicación de alimentos y bebidas editada por Legis S.A. Además, fui editora para Colombia de la revista argentina elgourmet.com, enfocada al arte de la buena mesa. Luego de esta experiencia en los medios, ocupé el cargo de Gerente Nacional de Gastronomía en el SENA para ahora estar al frente de las ventas de Sin Local.



Servicios

Productos por encargo

Elija de nuestra carta los platos de sal y de dulce ideales para su reunión y háganos su pedido vía telefónica tres días antes del mismo. Llegada la fecha, estaremos en su casa u oficina a la hora fijada por usted.

Con el fin de conservar la calidad de nuestros productos, este servicio se presta para máximo 25 personas. Para grupos mayores, sugerimos nuestro servicio de Chef a domicilio.

Servicios

Chef a domicilio

Si tiene un evento en su casa u oficina, o, simplemente, quiere una cena íntima para dos, nuestro chef diseñará en compañía suya un menú o una selección ideal de pasabocas para la ocasión, ingresará a su cocina para darle vida y lo servirá para sorprender a sus invitados.



Servicios

Clases de cocina

Metodología	Público	Valor	Horario
<p>Contenidos Menú de tres platos por clase</p> <p>Lugar La casa o empresa de nuestros clientes</p> <p>Ingredientes Antes de cada clase, el alumno recibirá por correo electrónico el listado de insumos que deberá adquirir para la misma</p> <p>Número de asistentes Máximo seis por grupo</p>	<ul style="list-style-type: none">• Amas de casa• Ejecutivos• Empleadas domésticas• Recién casados• Aficionados	<p>Una persona \$75.000 / 3 horas de clase</p> <p>Incluye material impreso con los contenidos de las clases y diploma de asistencia.</p> <p>Descuentos para grupos de dos a seis personas o para paquetes de varias sesiones</p>	<p>De lunes a viernes de 4 a 7 p.m., de 5 a 8 p.m. o de 6 a 9 p.m.</p> <p>Sábados de 9 a.m. a 12 p.m. o de 4 a 7 p.m.</p>

Tarifas

La filosofía de **Sin Local** es servirles a sus clientes de manera personalizada e inspirarse en sus necesidades.

Por esto, para los servicios de Chef a domicilio y Productos por encargo elaboraremos una cotización a su medida, la cual estará basada en la siguiente información:

1. El **menú** que usted mismo armó con nuestro chef
2. El **número de invitados** que asistirá a la reunión

Dicha cotización será enviada a su correo electrónico, a más tardar, 24 horas después de haber hecho su solicitud.

La razón: pensamos en usted como un **cliente único**

* Una vez confirmado el pedido, le indicaremos un número de cuenta donde deberá consignar el 50% del valor del mismo. En caso de una cancelación, ésta deberá realizarse 48 horas antes del evento, de modo que el dinero pueda serle reembolsado.

Contáctenos

evelyn **a**guia

Teléfono: (1) 287 4502
Celulares: (315) 345 7870
(314) 483 7412

jorge **a**lza

Celular: (313) 349 5731

Correo

informacion@sinlocal.com