

Cajas **PARA PIZZA**

Problemática de la industria

En los últimos años la industria restaurantera con especialidad en la elaboración de pizzas ha tenido un crecimiento meteórico, dando por resultado que cada día haya más y más personas que se aficianan a este alimento tan sabroso.



Pero participar en este negocio también tiene retos bien identificados cuando estamos hablando de la entrega a domicilio.

Contar con inventarios de cajas suficientes para cubrir toda la gama de tamaños que se ofrecen al público es un punto clave; **de hecho, si por alguna razón no se tiene la caja requerida para el tamaño de pizza solicitado por el cliente, se tienen que buscar alternativas diferentes con la consecuente mala imagen que esto genera.**

Los restauranteros también buscan que las cajas que reciben tengan el suaje bien hecho y se armen con facilidad. Adicionalmente habrán de estar bien impresas, porque ellos saben perfectamente que su imagen va de por medio.

Finalmente, y esto es lo más importante, las cajas para pizza deben de ser resistentes a la humedad y a las grasas. Si no se cumple con este requisito prioritario y se deshace la caja, el consumidor tendrá toda la razón en rechazar el pedido y buscar otra alternativa, ya que el alimento mismo pudo haberse contaminado.



Soluciones y productos que ofrecemos

Sabemos que hay medidas de línea para los establecimientos que ofrecen la entrega a domicilio de sus pizzas; por eso ponemos a la disposición de ellos, cuatro medidas estándar:

Caja chica: 25 x 25 x 4.5 cm

Caja mediana: 30 x 30 x 4.5 cm

Caja grande: 35 x 35 x 4.5 cm

Caja familiar: 40 x 40 x 4.5 cm

Ahora bien, si los clientes requieren cajas de diferentes formas y medidas, desde luego que PCM está a sus órdenes para un diseño específico.



Beneficios

Tenemos procesos y controles muy rígidos por lo que PCM puede asegurar una calidad estandarizada entre los diferentes lotes de producción, **dando así la certeza a la industria restaurantera que sus cajas tendrán un mismo comportamiento.**

Parte de estos procesos y controles se deben a la intervención del laboratorio, quien vigila desde las materias primas hasta el desempeño final de la caja. La prueba de resistencia ECT (Edge Crush Test) tan importante para las cajas que transportarán las



pizzas, es tan solo un ejemplo de nuestros controles de calidad.

Por otra parte, PCM también ofrece el beneficio de asegurar tiempos de entrega programados, ya que en pedidos de repetición la entrega se realiza en solamente dos días.

Finalmente, PCM cuenta con una gran capacidad de producción instalada en 17 plantas automatizadas con tecnología de punta y posee cuatro centros de distribución que aseguran la cobertura del surtido prácticamente en todo el país.



Servicios complementarios

La asesoría es un tema al que PCM le da mucha importancia ya que este servicio permite a los clientes de la compañía recurrir a expertos en materia de fabricación, conversión y comercialización de productos relacionados con el papel. El conocimiento que ha acumulado desde el inicio de sus operaciones en 1994, está, sencillamente a las órdenes de sus clientes.



¿QUÉ NOS HACE ESPECIALISTAS?

Desde luego por la variedad de productos al servicio de la industria restaurantera; como puede observarse, PCM ofrece, además de un portafolios de productos de línea en variedades de papel, la capacidad para imprimirlos con una excelente imagen y la posibilidad de trabajar junto con sus clientes para diseños especiales.

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

PCM tiene certificaciones de calidad como el ISO:9000-2017 y otras que son propias del procesamiento de los papeles relativas al cuidado del medio ambiente como la FSC.

Se ofrece a los clientes un servicio basado en el conocimiento de la industria alimentaria porque ciertamente PCM se ha metido a fondo a estudiar sus características y necesidades.

Ofrecemos excelentes tiempos de entrega: de 12 a 14 días en proyectos nuevos y de 5 a 7 días en pedidos subsecuentes. También contamos con servicio de respuesta rápida para pedidos urgentes.

Recomendaciones

Se recomienda enfáticamente prestar mucha atención a la principal característica de las cajas para transportar pizzas: la resistencia. Si el cartón con las que están hechas no resiste la humedad o las grasas, esas cajas sencillamente no servirán para el propósito que se buscaron.

Si bien nuestros tiempos de entrega son extremadamente rápidos, también se sugiere vigilar los inventarios de cajas en la bodega ya que "no hay caja más cara que la que no existe".

Finalmente, nuestra recomendación principal es muy clara: a los restauraneros fabricantes de pizzas les decimos "Pónganse en manos de expertos". Estamos a sus órdenes.

