RAMÓN FREIXA

PACO RONCERO

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

Dossier de Prensa

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

Índice

1. Cuatromanos
2. La carta
3. Identidad y presentación
4. Paco Roncero, Bio
5. Ramón Freixa, Bio
6. Uber Eats
7. Medidas de seguridad
8. El Food Delivery en España
9. Documentos de referencia
10. Contactos

RAMÓN FREIXA · PACO RONCERO

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

Cuatromanos

'Cuatromanos' es el primer proyecto de *Food Delivery* de Paco Roncero y Ramón Freixa. Una colaboración concebida especialmente para la entrega a domicilio, fruto de la colaboración entre los chefs y Uber Eats.

El proyecto se inició hace 6 meses cuando los chefs, sus equipos de investigación y un equipo de Uber Eats pusieron en marcha un proceso de análisis del mercado de comida a domicilio en España y un estudio de las preferencias de los consumidores actuales.

El resultado es la primera colaboración a nivel mundial entre dos chefs con estrellas Michelin para diseñar una carta que traslade la alta gastronomía a uno de los sectores más pujantes de la economía española[1].

'Cuatromanos' es un proyecto con vocación de futuro. Es por ello que cuenta con una cocina virtual independiente de los restaurantes de los chefs, un equipo de profesionales seleccionados especialmente y un equipo de apoyo de Uber Eats que asume las tareas de apoyo y consultoría estratégica, con especial foco en las tendencias globales del sector del *Food Delivery*[2].

Croquetas de matanza, jamón ibérico y carabineros de Cuatromanos by Paco Roncero y Ramón Freixa

1. Según el estudio de Deloitte "Future of food"
2. UberEats está presente en más de 90 ciudades españolas

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

'Cuatromanos' cuenta con unas instalaciones equipadas con tecnología de vanguardia en el barrio de Salamanca de Madrid. Al integrarse en **Uber Eats**, cualquier entrega está garantizada en 30 minutos, lo que ayuda a preservar la calidad y temperatura de los platos.

Para el trabajo de consultoría y diseño del proyecto, el equipo de Uber Eats ha sumado su experiencia previa internacional en la incorporación de restaurantes reconocidos por la Guía Michelin a la plataforma. Es el caso de Savage by Olivier, del chef Jamie Olivier en Lisboa; de Il Convivio Trioani del chef Angelo Troiani, y de Turné by Anthony Genovese, en Roma; o el restaurante IT de Aldo Ritrovato en Milán.

Los principios de '**Cuatromanos'** son:

- **INNOVACIÓN:** El primer restaurante en España de alta cocina sin establecimiento físico, con una carta especialmente diseñada para su consumo en casa o en el trabajo.

- **A MEDIDA:** La carta de 'Cuatro Manos' tiene unos precios accesibles, fruto del compromiso de los chefs por acercar la alta gastronomía a todos los públicos.

- **RESPETO AL PRODUCTO:** Una carta basada en los productos de calidad, de proximidad y de temporada, sellos característicos de Ramón Freixa y Paco Roncero.

- **SOSTENIBILIDAD:** Un packaging libre de plásticos, con empaquetados 100% biodegradables.

Ferrero dorado, filipino de foie y piedra mimética, de 'Cuatromanos' by Paco Roncero y Ramón Freixa

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

La Carta

El reto principal del proyecto ha sido congregar en una carta única múltiples valores: las características combinadas en cada uno de los platos de la cocina de dos chefs excepcionales, por un lado, y las necesidades específicas del cliente de *Food Delivery* en cuanto a método de transporte, preferencias en la tipología de platos y tiempos de reparto por otro. **El proyecto es la respuesta a la pregunta que muchos se han hecho sobre si es posible adaptar la alta gastronomía al *Food Delivery*.**

Menú *healthy* de Cuatromanos by Paco Roncero y Ramón Freixa

RAMON FREIXA PACO RONCERO

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

La Carta

	PRECIO
APERITIVOS	
Piedras miméticas de queso trufado	12,50
Filipinos de foie con chocolate blanco y cardamomo	12,50
Ferrero de foie con polvo de oro	12,50
Aperitivos Colección	12,50
Buñuelos de bacalao con mayonesa de ajo negro	10,50
Ensaladilla rusa con camarones fritos y pan sardo	12,00
Patatas hojaldradas con salsa brava	11,00
Croquetas de matanza con lacón y huevo hilado	12,00
Croquetas de boletus con salsa de foie y trufa	12,00
Las mejores' croquetas de jamón ibérico	12,00
Croquetas de carabineros con salmón a la llama	14,00
Croquetas de espinacas con pasas y piñones	12,00
Croquetas Degustación	14,00
ENTRANTES	
Ensalada de lentejas con queso feta, manzana y frutos secos	14,00
Ensalada de quinoa con chocolate y súper aliño	12,50
Ensalada de pollo al curry y un toque de Jijona	14,50
Flores de alcachofa confitadas	14,50
Mollete al vapor de bogavante a la andaluza	16,50
Mollete al vapor de cerdo ibérico con cebolleta	14,50
Hamburguesa ibérica de ternera	13,50
Hamburguesa de rabo de toro	12,50
Ramen de cocido madrileño	14,00
Lentejas con boletus y foie	14,00
Callos a la madrileña con garbanzos	14,00
PRINCIPALES	
Canelones de asado de tres carnes con salsa de boletus, foie y trufa	16,50
Canelones de espinacas a la crema con ciruelas y piñones	16,50
Papillote de vieiras y langostinos con verduras asadas y salsa romescu	20,00
Costilla de ternera melosa al vino tinto (con puré de patata trufado y cebollitas glaseadas)	22,00
Cochinillo ibérico asado (con orejones macerados y manzana tatin)	24,50
Paletilla de cordero lechal asada en su jugo (con gratén de patatas)	28,50
POSTRES	
Coulant de chocolate con toffe y flor de sal	7,00
Tarta fina de manzana asada con chantilly de vainilla	7,00
Texturas de chocolate	7,00
Cremoso de tiramisú	7,00

RAMON · PACO RONCERO · FREIXA

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

La Carta

VINOS	
El Perro Verde 2019 D.O. Rueda	**14,00**
Basa Blanco 2019 D.O. Rueda	**12,50**
Terras Gauda 2019 D.O. Rías Baixas	**17,50**
La Locomotora Crianza 2015 D.O. Rioja	**14,50**
Viña Pomal Crianza 2017 D.O. Rioja	**13,00**
Dehesa Gago 2018 D.O. Toro	**13,50**

MENUS COMBOS

De tapas (2 pax) **52,00**

- 2 Filipinos de foie con chocolate blanco y cardamomo
- 2 Piedras miméticas de queso trufado
- 2 Ferrero de foie dorado con polvo de oro
- 4 croquetas (2 matanza y 2 jamón ibérico)
- Ensaladilla rusa
- 2 hamburguesas ibéricas

De tapas (4 pax) **74,50**

- 4 Filipinos de foie con chocolate blanco y cardamomo
- 4 Piedras miméticas de queso trufado
- 4 Ferrero de foie dorado con polvo de oro
- 4 croquetas jamón ibérico
- Ensaladilla rusa
- Patatas bravas

4 Mollete al vapor de cerdo ibérico con cebolleta

Castizo (1 pax) **22,75**

- Ensaladilla rusa
- Ramen de cocido o callos a la madrileña

Casero (1 pax) **31,50**

Lentejas con boletus y foie
Costilla de ternera melosa al vino tinto (con puré de patata trufado y cebollitas glaseadas)

Healthy (1 pax) **28,50**

Ensalada de quinoa con chocolate y súper aliño
Papillote de vieiras y langostinos con verduras asadas y salsa romescu

Degustación (2 pax) **58,50**

- 2 Filipinos de foie con chocolate blanco y cardamomo
- 2 Piedras miméticas de queso trufado
- 2 Ferrero de foie dorado con polvo de oro
- 4 croquetas (2 matanza y 2 jamón ibérico)

Canelones de asado de tres carnes con salsa de boletus, foie y trufa
Paletilla de cordero lechal asada en su jugo (con gratén de patatas)

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

Identidad y presentación

El plato decorado.
Elemento representativo de la cultura gastronómica tradicional. Nos sitúa como conocedores de esta cultura.

Decorar el soporte sobre el que se pone la comida demuestra un alto respeto por el acto de comer. El cuidado en los detalles, la delicadeza, el esmero que desprenden en estas vajillas nos enlazan con los mismos valores en la cocina.

Imagen del plato inspirado en los chefs e imagen de Cuatromanos

Contrastes

Lujo Diario

Alta Cocina En Casa

Vanguardia Tradición

Detalles del packaging de 'Cuatro Manos' by Paco Roncero y Ramón Freixa

Paco Roncero

Paco Roncero es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española, dentro y fuera de nuestras fronteras. Una vanguardia técnica y creativa que se traduce no solo en un estilo de cocina, sino también en la manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única.

Actualmente, es chef ejecutivo y director del NH Collection Casino de Madrid y su restaurante Paco Roncero Restaurante; de los gastrobares Estado Puro en Madrid y Shanghai y de Sublimotion, el restaurante más avanzado e innovador jamás imaginado que se ubica en el Hotel Hard Rock de Ibiza.

En Paco Roncero Restaurante, ostenta dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, un reconocimiento tanto a su cocina como al especial cuidado que pone como director en todos los detalles que interviene en el ritual gastronómico. Además de otros galardones como el Premio Chef L'Avenir 2005, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, y el Premio Nacional de Gastronomía 2006 de la Real Academia de Gastronomía Española.

Entre las aportaciones del chef al universo culinario destacan también la creación de un taller de investigación en torno a la cocina y a las emociones único en el mundo: PacoRonceroTaller, así como el software Gestor de Cocina -un programa desarrollado para mejorar el rendimiento de gestión en el entorno gastronómico-, y la publicación de varios libros.

Ramón Freixa

Ramón Freixa es uno de los chefs más reconocidos dentro del sector gastronómico en España y el mundo. Con tres publicaciones en su haber y exitosos proyectos que llevan su firma, se ha convertido en una de las figuras más importantes. Realizó estudios de Gestión y Dirección Hostelera en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar (Barcelona).

A principios de los 90, en Bélgica conoce los secretos de la cocina más innovadora del momento y las últimas tendencias y técnicas, que van a ser los cimientos de su desarrollo como cocinero. A partir de allí seguiría trabajando duro, hasta cosechar los frutos que le convertirían en el reconocido cocinero que es hoy.

En 1994, de nuevo en Barcelona, va a ser su padre quien, paulatinamente, ceda un lugar privilegiado a Ramón en la cocina de "El Racó d'en Freixa", pasando por todas las partidas, desde los aperitivos hasta los postres. Cuatro años más tarde, toma definitivamente el relevo haciéndose cargo del restaurante, manteniendo la estrella Michelin que ostentaba.

En 2009 da un giro al negocio familiar centrándolo en la cocina tradicional catalana, pasando a llamarse Freixa Tradició y dirigido por sus padres; y es entonces cuando aterriza en Madrid y donde abrirá su restaurante Ramón Freixa Madrid, que a los pocos meses recibe su primera estrella Michelin y en 2010 la segunda.

También en la capital se encuentra Ático, en la sexta planta de The Principal Madrid con impresionantes vistas del comienzo de la Gran Vía madrileña; al que se unen Erre y Erre con Erre en la ciudad colombiana de Cartagena de Indias y en alta mar HOLA! Tapas Bar y Ocean Cay a bordo de barcos de la compañía MSC Cruceros; todos ellos diferentes en concepto, pero unidos por unos orígenes mediterráneos siempre presentes.

En 2020 alumbra el regreso a los orígenes haciéndose cargo del restaurante de Mas de Torrent, icónico hotel en el Ampurdán y ahora propiedad de Único Hoteles, con una propuesta centrada en el producto de proximidad, la temporalidad y la cocina tradicional catalana.

RAMON FREIXA PACO RONCERO

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

Uber Eats

Uber Eats es la plataforma de comida a domicilio líder en el mundo. Más de 400.000 restaurantes en 6.000 ciudades de seis continentes forman parte de su oferta: desde especialidades locales a los menús más reconocidos de las grandes cadenas internacionales. El tiempo medio de llegada de los pedidos de Uber Eats en todo el mundo es de 30 minutos.

En los últimos resultados financieros presentados el 7 de mayo y correspondientes a Q1 de 2020, el negocio de Uber Eats alcanzó una facturación (*gross booking*) de 4.700 millones (*4,7 billion*) de dólares, lo que supone un 54% más frente al mismo período de 2019. Al mismo tiempo, un 40% más de pymes se unieron en este tiempo a la plataforma para dar su servicio de restauración, si bien la gran novedad en marzo de este año ha sido el salto exponencial en la facturación registrada por las tiendas de conveniencia: un 117% más. Actualmente, 4.000 tiendas de cercanía de 35 países venden ya sus productos de la compra a través de Uber Eats.

En España, donde Uber Eats inició su actividad en 2015 en Barcelona, suman más de 90 las ciudades que cuentan con el servicio de entrega de comida a domicilio y una oferta de restaurantes que ha crecido un 15% en los dos últimos meses. En línea con la tendencia global, España también cuenta desde marzo de este año con una amplia oferta de tiendas de conveniencia.

RAMON FREIXA PACO RONCERO

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

Medidas de seguridad

En línea con las recomendaciones de las autoridades sanitarias, Uber Eats ha ido anunciando distintas medidas para ayudar a preservar la seguridad de todos los usuarios de su aplicación: repartidores, restaurantes y usuarios. Iniciativas destinadas también a salvaguardar, en la medida de posible, la actividad del sector así como los ingresos de miles de restaurantes para los que el servicio de comida a domicilio ha sido su única actividad tras la declaración del Estado de Alarma.

Estas medidas de seguridad sanitaria y económica siguen vigentes, si bien se han ido adaptando a las necesidades de cada usuario de la plataforma y a los requisitos impulsados por las autoridades sanitarias.

Para los restaurantes:	Hemos desarrollado una funcionalidad para mejorar los flujos de caja de los restaurantes de forma que pueden recibir pagos diarios en vez de semanales.
	Creamos un equipo dedicado a ayudarles en el proceso de activación en la aplicación, cancelamos temporalmente su fee de nuevo registro y aseguramos su alta en 48 horas.
	Junto a aDigital y distintas asociaciones de restaurantes, impulsamos la Guía para un Reparto Seguro.
Para los repartidores:	Creamos un número de atención prioritaria (+34 900 83 90 94).
	Agilizamos el pago por los servicios realizados a diario, en vez de semanalmente.
	Distribuimos materiales de protección (180,000 máscaras, 7000 geles higiénicos, 2500 sprays higienizantes, etc) en colaboración con Estaciones de Servicio Galp, restaurantes KFC o enviándolos directamente a sus casas.
	Previamente, hemos reembolsado los costes asumidos por los repartidores al comprar este tipo de material sanitario por su cuenta.
	Hemos insistido en la opción de hacer las entregas sin contacto.
	Recordamos a los restaurantes la necesidad de acotar zonas de entrega y de mantener la distancia de seguridad de un metro en todo el proceso de recogida del pedido.
Para usuarios:	Creamos un número de teléfono exclusivo (+34 900 839 093) para hacer sus pedidos, y otro número para dudas (+34 911 232 187).
	Incluimos tiendas de barrio para hacer más accesible su compra diaria.
	Como en el caso de los repartidores, la entrega sin contacto está siendo obligatoria.

RAMON · PACO RONCERO · FREIXA

CUATROMANOS

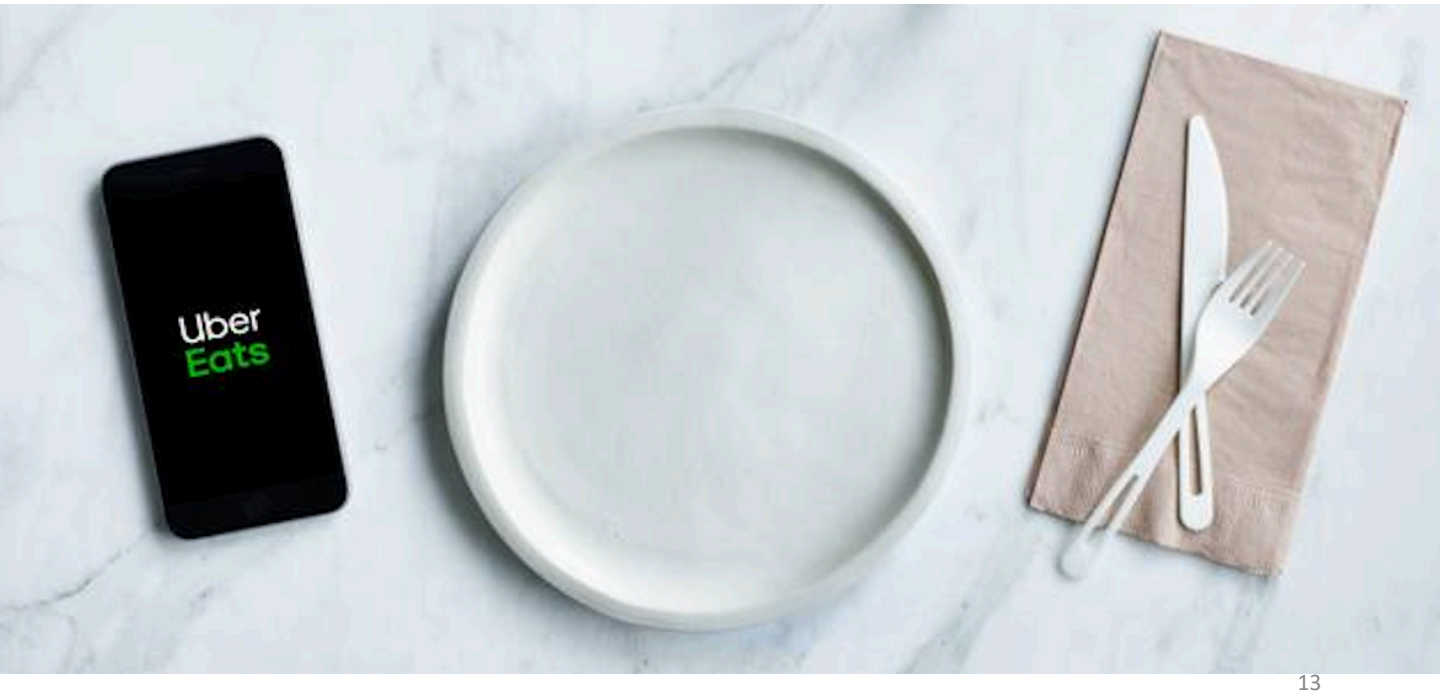
solo en Uber Eats

El Food Delivery en España

El sector de la restauración ha evolucionado enormemente en los últimos años en Europa. Según el estudio de Deloitte sobre "Future of Food", 1 de cada 3 personas en Europa utiliza los servicios de *Food Delivery* una vez por semana.

Las plataformas de comida a domicilio contaban a finales de 2019 con más de 3 millones de clientes en España y habían realizado más de 19 millones de pedidos. Un informe de AFI para Adigital señalaba en más de 643M€ la contribución del sector al PIB español, y en 14.000 los puestos de trabajo generados. Para 2020 se prevé que esta última supere los 2.000 millones de euros, sólo en nuestro país, lo que significa que los restauradores tienen una oportunidad de capturar más de 1.300 millones de euros de este sector, si consiguen evolucionar en el sentido que exigen los consumidores.

Una mayor capilaridad del servicio, una mejor logística y una oferta gastronómica más completa, junto con las continuas actualizaciones en la aplicación, ha impulsado la descarga de la app de Uber Eats en los últimos años. Solo en los dos meses de crisis de COVID-19, el número de restaurantes nuevos incorporados a Uber Eats en España ha aumentado un 15%. Es por tanto una realidad que consumidores y restaurantes ven en la entrega a domicilio no solo una manera de seguir accediendo a sus menús favoritos, sino también un modelo de negocio a largo plazo.



RAMÓN FREIXA PACO RONCERO

CUATROMANOS

solo en Uber Eats

Documentos de referencia

Paco Roncero (http://www.pacoroncero.com /)

Ramón Freixá (https://www.ramonfreixamadrid.com/en/)

Uber (www.Uber.es)

La gastronomía en la economía española. KPMG 2019.

El impacto de las plataformas de Delivery en el sector de la restauración. Deloitte 2019

La contribución económica de las plataformas de Delivery en España. AFI 2019

Guía para un reparto a domicilio seguro para todos. aDigital 2020

Medidas extraordinarias de Uber Eats (blogpost)

Contactos de prensa

•Paco Roncero: Nerea Ruano (investigacion@pacoroncero.com; +34646448228)

•Ramón Freixa: David del Castillo (dcastillo@tbecomunicacion.es; +34619373070)

•Uber España: María Sánchez Vargas (msvargas@uber.com; +34651355134)

•Lima Comunicación: Pilar Candil (pilar.candil@limacomunicacion.es; +34 635 450 467)

•Newlink: Fátima Galán (fatima.galan@newlink-group.com ; +34 639435330)