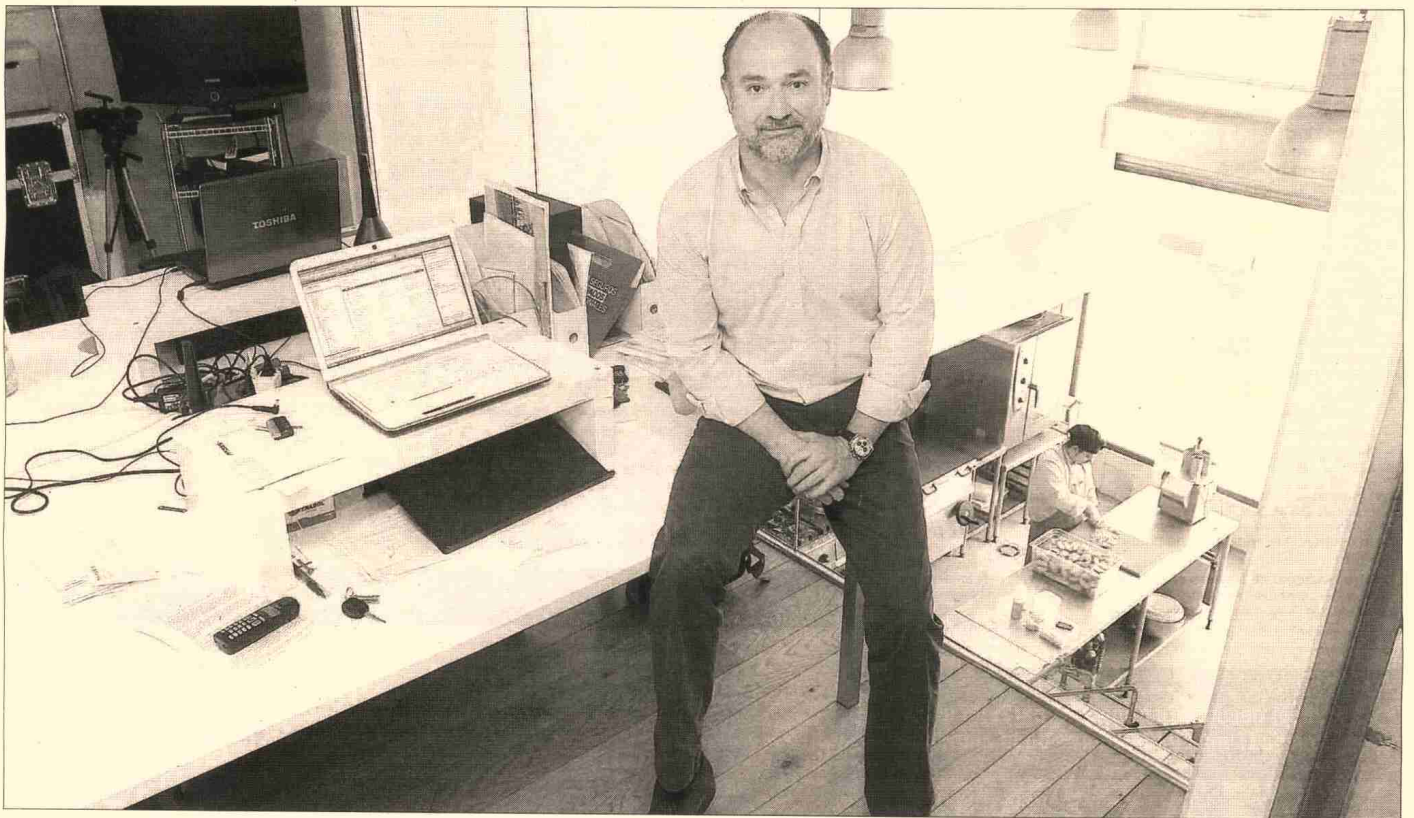


## Secretos de despacho



PABLO MORENO

# Cocina transparente en Vitalista

Luis Soto-Largo dirige la empresa de elaboración y reparto de comida a empresas

ALFONSO SIMÓN Madrid

Cocinero desde luego que no, pero sí algo de fraile. En el camino hasta llegar a fundar una compañía de reparto de comida sana a empresas, Luis Soto-Largo (Madrid, 1964), cofundador y consejero delegado de Vitalista, no ha aprendido de fogones, pero ya llevaba los hábitos del sector de la alimentación, que conoce bien. "Yo no soy cocinero ni sé de cocina", reconoce este licenciado en Empresariales por Icade. Anteriormente había trabajado en marketing en empresas como Telepizza, Campofrío o Pepsi. "Era el momento de tener nuestro propio negocio. Ya había fundado EMO, de interiorismo, pero me apetecía algo más cercano, que controlara todo el proceso y en el sector de la alimentación", explica.

Para la parte de cocina se asoció con Alessandro Lambertini, quien fuera director de marketing de Telepizza, y con Ana Medela, la persona que piensa los menús para elaborar cada día. "A mí me gusta más la parte conceptual de crear el negocio. Lo más bonito ha sido empezar todo desde cero".

No solo en qué consistiría el negocio, sino los procesos, desde la nave de Las Rozas donde está la sede hasta incluso las cajas donde se reparten los platos. "Nuestros envases son absolutamente limpios, solo con una etiqueta como cierre. Lo bueno está dentro", dice enseñando un vaso totalmente blanco. "Nos inspiramos mucho en la marca Muji. Nuestra imagen es algo minimalista, sencilla".

En el estilo de la oficina también se ha reproducido el concepto minimalista. "Nos daba mucha pereza tener despacho. Nos gustaba la idea de un espacio común como las *start-ups* de internet", cuenta. De hecho, la nave está dividida en tres espacios. El sótano es la parte de recepción de los alimentos con una cámara de frío. Una zona fría para preparar verduras y frutas y un almacén de productos secos. En medio, la cocina con ventanal directo a la calle, un área de envasados y otra cámara isotérmica de espera al reparto. Arriba, un *loft* con las oficinas.

Pegado al cristal que hace de pared con la cocina, esta semana se sienta Soto-

Largo. Aunque reconoce que va cambiando de puesto con el portátil según le venga bien. "No tenemos despacho propio. Cuando necesitamos hablar más privadamente nos vamos al café de enfrente", reconoce.

"Cuando hicimos la entrevista al cocinero, la cocina le encantó. ¡No podía creer que tuviera luz natural!". A él también le gusta esa pared de cristal que comunica con la cocina porque le da transparencia, un símbolo de que todo el mundo puede ver lo que se hace allí, desde dentro y desde la calle.

Vitalista es una firma que comenzó en 2007 a repartir comidas a aquellas personas que querían comer sano en su

**Si el cliente desea una dieta para perder peso, por 17,95 euros Vitalista le lleva el menú para toda la jornada**

lugar de trabajo. Por 10,75 euros la compañía entrega fruta preparada para media mañana, dos platos de comida principal, dos botellas de agua y algo para media tarde. "Todo lo cocinamos y preparamos nosotros. Y no lleva nada de conservantes, es comida natural y saludable", explica.

Si lo que desea el cliente es una dieta para perder peso, por 17,95 euros, Vitalista reparte todas las viandas para la jornada: desayuno, almuerzo, cena, merienda, para media mañana y para la noche, además de tres infusiones, una botella grande de agua y, también, una visita gratuita semanal de un nutricionista al lugar de trabajo con reparto gratuito. El único condicionante es que haya varios empleados que se apunten. Han intentado que los precios se ajusten bastante al coste de un menú del día de cualquier restaurante. Y a partir de septiembre van a reforzar el reparto para particulares con nuevas rutas.

Ya tienen 600 clientes. Vitalista pone una nevera en la empresa y allí deja cada día el reparto. El empleado puede suspender su pedido a las 10 horas del día anterior sin recargo alguno y en todo momento conoce el menú que va a recibir. Y nunca se repite un plato dentro del mismo mes. Compañías como BBVA, Orange, Iberdrola, Accenture, Motorola, Ono o Merrill Lynch ya disponen de la nevera vitalista. "Siempre nos dicen que les facilitamos no tener que hacer la comida. Pero también no tener que pensar qué hacerse y librarles de la compra", asegura.

## El casco para escaparse a Madrid

El casco es de los pocos objetos personales que guarda en su lugar de trabajo. "Cuando empezamos con una empresa siempre vamos a visitarla. A mí me toca dar una charla explicativa a los empleados interesados en nuestros menús para que sepan cómo funciona".

Así que Soto-Largo se enfunda su casco y

sale disparado a la reunión que correponde. Lo que le gusta son las motos de cross, pero se conforma con una scooter grande cuando tiene que ir desde Las Rozas a Madrid de visita a alguna compañía. El resto del tiempo renunció a las dos ruedas cuando fue padre, "por seguridad". Y utiliza el



coche para ir de casa al trabajo, algo que le viene muy bien para llenar el maletero con la comida que sobra en la cocina de Vitalista al final de la jornada.

También come allí,

junto al resto de empleados. "Hacemos 20 raciones más y aprovechamos para comer todos juntos. Nos echamos unas risas. Y a las chicas de envasado, que tienen una presión de trabajo importante, les viene bien". Al equipo se acaban de unir tres personas como socias, entre ellas el consejero delegado del Instituto Superior para el Desarrollo de Internet, Nacho de Pinedo, que ayudará con la estrategia.