



BOLETÍN
069
07/06/2018

EMPRENDEDORA CON AROMA DE CAFÉ EN CEDA

- La locataria dejó de vender comida corrida para lanzarse a la aventura en la Central de Abasto capitalina
- Además de bebidas, prepara alimentos balanceados de calidad para trabajadores y visitantes todos los días

El café es la bebida más consumida después del agua, por lo que abrir una cafetería en la Central de Abasto de la Ciudad de México, considerado el mercado más grande de Latinoamérica y el mundo, no pareció mala idea a la gastronoma Adriana Villacampa.

Luego de vender comida corrida en oficinas de la colonia Del Valle y ser clienta asidua del corredor comercial para abastecerse de productos, la joven se enteró que traspasaban un local en el centro mayorista de Iztapalapa y se animó a emprender en el lugar.

De esa forma llegó *Natural Cafe* a la CEDA, local que ofrece bebidas y otros alimentos a comerciantes y visitantes de los sectores Frutas y legumbres, y Abarrotes y Víveres.

Empezaron con las distintas variedades de café, pero poco tiempo después y para cubrir la demanda de sus clientes, introdujeron crepas saladas y dulces; chapatas, tisanas, club sándwich, sincronizadas, té naturales, frappés y pizzas individuales.

Adriana, quien cursó la carrera de Gastronomía en el Colegio Superior de Gastronomía, en la Ciudad de México, es la responsable del negocio, cuya misión es convertirse en líderes de calidad nutrimental en el centro de abasto.

“Nos especializamos en ofrecer café de grano 100% mexicano, una mezcla especial de Puebla, San Luis Potosí y Veracruz, y lo acompañamos con alimentos balanceados; todo lo adquirimos en la Central, consumimos local, así que nuestras preparaciones se hacen solamente con insumos frescos”, relata.

El negocio atiende a más de 200 clientes en promedio, en un horario de 7:00 a 16:00 horas, de lunes a domingo, con precios accesibles.

“La gente de acá consume mucho café, ya sean locatarios, empleados administrativos o los visitantes que vienen desde temprano a surtirse, y a quienes se les hace extraño ver un local de este tipo aquí”, platica.

Natural Cafe es un esfuerzo de cinco personas que laboran en este lugar y que reunieron sus experiencias para formar una sociedad.



“Es un reto personal emprender dentro de una comunidad que es bonita, con un ritmo de trabajo muy movido, lo cual me agrada. Aquí se abrió un abanico de oportunidades y con base en las recomendaciones hemos podido generar más clientes”.

Natural Cafe planea ampliar su menú para seguir dentro del gusto de la colectividad que diario convive en el mercado más grande de México.

--o0o--

Comunicación Social FICEDA
5694 4818 Ext. 107