



Conociendo Emprendedores

Saho Catering Company

1. Nombre del Emprendimiento

Saho Catering Company

Chef Óscar Santacoloma. Chef ejecutivo del Club de la Unión en Quito. Experto en catering industrial. Con más de 30 años de experiencia y formado con los mejores cocineros de España.

Chef Juan Pablo Holguín. Chef con gran futuro. Docente y jefe de producción de gastronomía en la UTE. Con amplia experiencia, trabajó en la cadena Marriott durante muchos años.

Doctor Pablo López. Abogado por ICADE (Madrid, España). Con experiencia en dirección comercial en diferentes sectores. Socio del restaurante Pico y Tapa. Lima-Perú.

2. Introducción

SAHO Catering Company es una empresa moderna dedicada a realizar todo tipo de eventos y servicios de alimentación con compromiso y flexibilidad para adaptarse a distintos medios.

Compuesto por un equipo de profesionales con gran experiencia en la rama, capaces de resolver cualquier proyecto que se les presente o cualquier necesidad que requieran sus clientes.

SAHO tiene como objetivo proyectar la confianza inicial necesaria a sus clientes, que les permita dejar en sus manos todos los detalles para asegurar el éxito del servicio prestado.

3. Reseña Histórica

Los socios de SAHO encontraron un nicho de mercado interesante en el Ecuador, especializándose sobre todo en el catering industrial ya que no existe tanta competencia (como el caso del catering en eventos lúdicos). Decidieron hace un par de meses crear la sociedad y desde entonces han tenido clientes importantes, con lo cual ya están teniendo resultados. Cuentan con una prestación donde ya han dado 500 servicios de alimentación y están cerrando contratos para diferentes eventos. SAHO cuenta también con un pequeño restaurante en La Floresta, Quito y una quinta para eventos en Cumbayá.



4. Factores clave, tomados en cuenta por los emprendedores, para obtener buenos resultados en la actividad emprendida

Debido a la falta de opciones en catering industrial en el Ecuador, los socios de SAHO consideran que es un nicho de mercado importante a desarrollar y que las empresas que necesiten de este servicio tengan más opciones de elegir por un servicio de alimentación de calidad.

En temas de alimentación creen que es totalmente necesario dar un servicio de calidad a unos precios óptimos, siempre buscando la excelencia a la hora del servicio que ofrecen.

Tanto el chef Óscar Santacoloma, como el Chef Juan Pablo Holguín cuentan con una amplia experiencia en diferentes ámbitos de la gastronomía lo que hace que puedan ofrecer una variedad de servicios de alto nivel.

5. Datos de identificación del emprendimiento

Facebook: @sahocateringcompany

Email: sahocatering@outlook.es

Teléfonos de contacto: 0984495796/ 0992845926/ 0997243100

Dirección Tasca La tiendita: Pontevedra N24-422 y Fco. Salazar, Quito.

Dirección Quinta Cumbayá: Calle de los Cipreses 789 Tumbaco.

