

Más clientes compran online

●●● SuperMax lleva su servicio de entregas a Ponce y revela el perfil de sus clientes en línea

ANGÉLICA SERRANO-ROMÁN

Especial para El Nuevo Día
Twitter: @angelicaserrano

La cadena puertorriqueña de supermercados SuperMax expandió la cobertura de las compras que se realizan a través de su plataforma en línea a Ponce, herramienta que reflejó porcentajes significativos de uso entre mujeres y personas de edad avanzada.

Al dar detalles sobre el perfil de los usuarios de SuperMax Online, el presidente de la cadena, José Revuelta, reveló un notable crecimiento en la base de clientes que hace sus compras a través de la plataforma digital y la aplicación móvil en Puerto Rico, pero también en los Estados Unidos. La mayoría de ellos, sostuvo, provienen de San Juan, Guaynabo, Miami (Florida), Bayamón y Caguas.

“Hemos visto cómo Miami ha tenido un tráfico altísimo y se ha convertido en el tercer lugar de mayor uso”, detalló Revuelta en entrevista telefónica con **El Nuevo Día**.

Otros estados como Carolina del Norte, Nueva York y Georgia han tenido una presencia notable en el uso de la plataforma en línea, según Revuelta. De hecho, el 28% del tráfico de la plataforma proviene de Estados Unidos.

La cadena no tiene supermercados fuera de Puerto Rico, por lo que Revuelta sostuvo que las compras que se realizan en línea desde los Estados Unidos pudieran responder a compras hechas por cuidadores o personas que envían los alimentos a casa de sus familiares o de personas con limitación de movilidad pero que viven dentro del área de cobertura.

Con la llegada de SuperMax Online a Ponce hace dos días, Revuelta prevé que los resultados se asemejen a los de los municipios de mayor consumo.

“Nos ha sorprendido estos primeros dos días. Ya tenemos muy buenas reseñas. Nos estaban llamando desde hace tiempo y teníamos como meta llegar al sur”.

Según los datos provistos por la empresa, la mayoría de los clientes de SuperMax Online son mujeres de entre 25 a 54 años, las cuales representan el 68% de sus consumidores. Sin embargo, Revuelta explicó que, dentro de ese renglón de edades, el más alto es el de mujeres entre 25 a 34 años.

“Ese porcentaje es el más alto y ha tomado fuerza en estos últimos meses. La mujer profesional y joven es más conocedora de la tecnología, pero la diferencia (en cuanto a las demás edades) no es muchísima”, dijo Revuelta.

Aunque la empresa cuenta con una aplicación para dispositivos móviles, el 64% de los consumidores aún utilizan la versión web para realizar sus compras, mientras que el 36% prefiere la aplicación móvil.

Sobre cuántas personas reciben las compras en el hogar, Revuelta explicó que estas constituyen el 90% de los usuarios, mientras que apenas el 10% de ellos las recoge en los establecimientos.

El presidente de SuperMax reconoció que le sorprendió que los consumidores compren una gran cantidad de perecederos. “Un gran porcentaje de las ventas en línea son productos como lácteos o carnes”, sostuvo, al precisar que aunque el servicio tiene un mínimo de compra de \$50, las personas suelen pasar de los \$100.

Adelantó que la empresa analizará otras tiendas que aún no están en la cobertura de compras en línea y la opción de aumentar la capacidad y añadir más ventanas de entrega.

OTRAS OPCIONES DE VENTA ONLINE

● Los supermercados Econo también cuentan con un servicio de compra en línea a través su herramienta Econo to go.

● Selectos, por su parte, tiene Easy Shop, su versión de compra en línea accesible en su página digital.

● Existen otras aplicaciones independientes de compra y entrega de alimentos como RonPon y La Comprita.



suministrada

Sarah Santos y el chef José Esteban Rivero son los dueños del nuevo restaurante que ofrece comida contemporánea.

Apuesta culinaria con productos del agro local

PROLE Cocina & Barra servirá lo que producen los agricultores boricuas

JOSEFINA BARCELÓ JIMÉNEZ
josefina.barcelo@gfrmedia.com

La calle Cerra de Santurce, antigua cuna de la industria discográfica puertorriqueña, ahora cuenta con una nueva propuesta, enfocada en restaurantes y espacios de arte.

Hace un mes, el 30 de abril, inauguraron un nuevo restaurante: PROLE Cocina & Barra, de los esposos Sarah Santos y el chef José Esteban Rivero.

“PROLE está pensado como un restaurante y bar social, ese lugar donde te reúnes con colegas, amigos y familiares, en un punto céntrico”, afirmó Santos.

“Mi esposo y yo vivimos en Filadelfia por 11 años, yo trabajaba en relaciones públicas y mercadeo y él era chef en el restaurante Time; pero toda nuestra familia, nuestra ‘prole’, estaba en Puerto Rico. Nuestro sueño era regresar a la isla y abrir nuestro restaurante”, sostuvo Santos.

Con la venta de la casa que tenían en Estados Unidos más un préstamo que hicieron en el Banco Popular, el matrimonio arrendó y arregló un espacio vacío que había en la calle Cerra #619. “Fue una inversión de unos \$230,000. Hicimos lo que el corazón nos dijo y, además, hemos creado 13 nuevos empleos en Puerto Rico”, apuntó Santos.

Por su parte, Rivero, egresado de The Arts Institute of Philadelphia for Culinary Management, explicó que ofrecen comida contemporánea, utilizando productos locales frescos.

En cuanto al menú, confeccionado por el chef, es conciso y se refresca semanalmente de manera que la experiencia sea nueva en cada visita. “Para asegurar una cocina fresca, apostamos por un puñado de platillos versus una carta demasiado extensa que requiere una gran cantidad de productos congelados”, subrayó el chef Rivero.

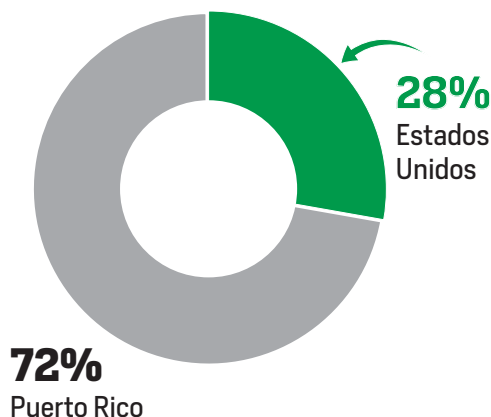
Todos los platos son una experiencia culinaria deliciosa. Entre los principales se incluyen especialidades de la casa como pechuga de pato sellada con risotto de cebollines, confit de pierna de pato, chalotes encurtidos y cebolleta.

La propuesta la complementa una barra con menú de tapas y una carta de vinos extensa, por vezas, y cocteles depurada por el mixólogo Gabriel Rodríguez.

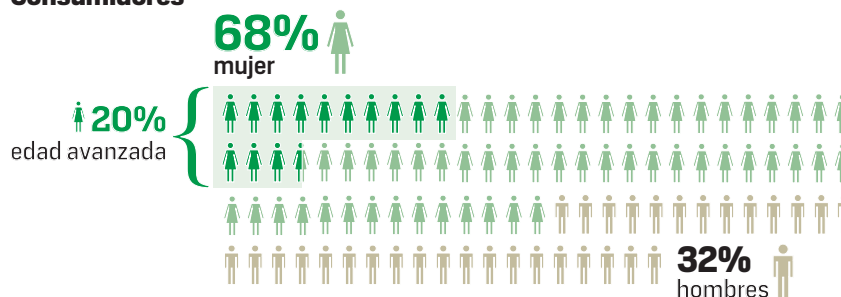
Perfil del usuario de SuperMax Online

Tráfico de la plataforma en línea

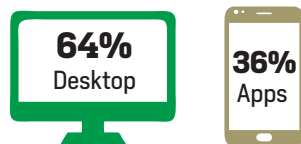
- 1 San Juan
- 2 Bayamón
- 3 Miami
- 4 Guaynabo
- 5 Caguas



Consumidores



Uso de la herramienta



Crecimiento de empleados para entregas y recogido



APORTACIÓN

13

EMPLEOS creados por PROLE Cocina & Barra, que abre de martes a domingo.