

«Buenos pintxos, flexibilidad, practicidad y el mejor precio»

Azeri Jana. Aitor Lizaur, responsable de esta firma de catering donostiarra, expone las virtudes de una empresa especializada en toda clase de lunch

■ DV

Aitor Lizaur es el responsable de Azeri Jana, una empresa especializada en eventos tipo lunch en los que los pintxos más clásicos comparten protagonismo con otras creaciones más modernas. Flexibilidad en los servicios y una excelente relación calidad-precio son otras de sus virtudes. **¿Cuáles son las características que definen al catering de Azeri Jana?**

–La principal es que nos dedicamos exclusivamente a ofrecer servicios y productos para eventos tipo lunch. En concreto, ofrecemos pintxos artesanos de nuestro obrador y nos queremos enfocar cada vez más hacia el producto autóctono y vasco. Tanto en la materia prima de los pintxos, la bebida o los postres. De hecho, somos miembros de los clusters Euskadi Gastronómica y Guztiona que avalan nuestra calidad y compromiso con los productos locales.

Ofrecemos pintxos clásicos, innovadores, sencillos, sofisticados, fríos, calientes, postres... En los postres, quiero destacar Briochelle, un brioche hecho de huevo y mantequilla que rehogamos en nata, leche, huevo, azúcar... Un éxito total. El que quiera puede ver los productos en el apartado productos de nuestra web. **¿Qué otros rasgos son los que les caracterizan?**

Otra de nuestras señas de identidad es que no vendemos parafernalia, exclusividad, atmósferas vip o productos I+d que no parecen comida. Pone-mos el foco en ofrecer servicios y productos profesionales, de calidad, siempre desde un punto de vista práctico.

En nuestros lunch lo que prima es lo que se come. ¿Quieres un croissant de txaka? Te llevo un croissant 100% mantequilla y el surimi de primera. ¿Croquetas? Las mejores del mercado. ¿Tortilla? Hecha en casa. ¿El pan? De calidad. ¿Nuestro servicio? Profesional, sencillo y práctico.

–¿Cómo son sus precios? Siempre ofrecen una gran relación precio-calidad. Se pue-

den entregar lunch de pintxos por 10€ en la que la gente come más que bien.

–¿Sus productos y servicios son 'packs' cerrados?

No. Damos una gran flexibilidad al contratar. Contratas solo lo que necesitas: puedes recoger el pedido en el obrador, pedir que te lo entreguen y te lo monten, que también te traigan bebidas, mesas, manteles, vasos... O incluso incluir también servicio de camareros.

Y todo eso mediante un presupuesto claro y detallado de todo lo que se cobra en el que se pueden hacer los cambios que se quieran. No es precio fijo por persona sino que se cobra por lo que se contrata. Además, solemos hacer buenas ofertas con descuentos según el volumen del evento y solemos descontar a posteriori la bebida que no se consume.

–¿Para qué tipos de cliente trabajan?

–Entre semana trabajamos mucho para empresas. Nuestro sistema es muy adecuado para cuando no se quiere perder tiempo en salir y se quiere hacer una comida informal y típicamente donostiarra. Nos contratan también para jornadas de puertas abiertas, inauguraciones o presentaciones en el que quieren sobre todo un producto y servicio profesional a un precio contenido.

En los congresos se lleva mucho ofrecer pintxos típicamente donostiarras y productos vascos de calidad y también dan gran valor a la información en varios idiomas respecto a los alérgenos, menús vegetarianos y celíacos.

«Nuestra presentación es profesional, sencilla y práctica»

«No es un precio fijo por persona, sino que se paga por lo que se contrata»



«Cada vez atendemos más bodas y banquetes informales»

«Garantizamos claridad en lo que podemos ofrecer y lo que no»

–¿Y los particulares?

–Nos llaman mucho para entregar pequeños lunch para cumpleaños o postbodas, por ejemplo, pero también es verdad que cada vez más atendemos los 'BBC': bodas, bautizos y comuniones. Suelen ser en un ambiente informal, dándole un toque diferente o en un lugar especial como una casa rural, el caserío familiar o una sociedad gastronómica. Más como una fiesta con familiares y amigos.

En esos casos, nos encargamos de los pintxos, y muchas veces ellos se encargan del ambiente o de complementarlo con otro tipo de comida, o incluso llevan la bebida aunque los camareros sean nuestros. Hay infinitas combinaciones.

Los precios no tienen nada que ver con los menús clásicos de boda. Estamos hablando de menús de 15 a 30 € en los que la gente come bien con pintxos fríos, calientes, un postre espectacular, bebidas, camareros... Cada boda es un mundo y nosotros lo que garantizamos es flexibilidad y claridad en lo que les podemos ofrecer y lo que no.

–¿Trabajan también en comidas populares?

–Cada vez más. Si por cualquier razón quieren cambiar el habitual menú que se suele comer sentado a la mesa y quieren hacer un lunch de pie, nuestra propuesta suele encajar en precio.

AZERI JANA S. L.

Dirección: C/Iribar, 6 - C17 - 20018 Donostia-San Sebastián
Teléfono: 943 21 52 21
Web: www.catering-azerijana.com
Mail: info@azerijana.com

Son muchas las creaciones culinarias que ofrece Azeri Jana, cuyo servicio se amolda a todo tipo de espacios y circunstancias. ■ AZERI JANA