

# Caylu Delivery se instala en Lugo

**CRECENCIALES.** LA PLATAFORMA DE SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO, NACIDA HACE POCO MÁS DE NUEVE MESES, YA ES REFERENTE EN LAS COMARCAS DE O SALNÉS, PONTEVEDRA Y O MORRAZO POR: D.M. FOTOS: EP

**L**A EMPRESA Caylu Delivery llega este mes a la capital lucense y permitirá a sus vecinos hacer pedidos y recibir en sus hogares la oferta gastronómica de lugares tan emblemáticos de la gastronomía local como La Internacional, Os Cachivaches, A Paporota, Babel, Capital Azteca, Cervecería Amaya, El Boni, Fonte do Rei, Iconnica, La Pepita, O Mercado y Papeame, a los que se sumarán otros de manera progresiva. Además, está previsto que el servicio aumente su radio de cobertura en las próximas semanas y llegue a los municipios limítrofes.

Caylu Delivery nació en plena pandemia como una alternativa a las grandes plataformas de reserva y entrega de comida a domicilio. El objetivo de los promotores de la firma, Beatriz Castro y Antonio Luaña, ambos con una amplia experiencia en hostelería; era que este sector encontrase una vía de escape y una forma de mantenerse a flote ante los continuos cierres perimetrales, los límites de aforo y las restricciones que generó el covid-19. Así, Caylu (cuyo nombre procede de los acrónimos de los apellidos de sus fundadores) arrancó de cero el pasado año en O Grove y Sanxenxo y su progresión superó las expectativas de Beatriz y Antonio, que lo apostaron todo a una carta y entraron en el mundo de la entrega a domicilio, hasta ese momento para ellos desconocido.

La acogida de los hosteleros de la zona fue excelente y eso les dio fuerza para ir abriéndose camino y ampliando horizontes. La pareja tenía claro que el reto era acercar a los hogares la comida de los restaurantes tradicionales, de toda la vida, e incluso de los restaurantes más exclusivos. Había que cambiar el concepto preestablecido en la mente del consumidor hasta la fecha, haciéndole ver que no solo se podían servir pizzas y hamburguesas a domicilio, sino que cualquier restaurante podía entrar en sus hogares.

‘Tú pide, Caylu te lo lleva’ fue el eslogan que escogió la marca para presentarse en la comarca de O Salnés, y expandirse a Vilagarcía, Cambados, Vilanova y A Illa de Arousa entrando casi a la par en Pontevedra de la mano de Pepe Vieira, con Estrella Michelin. Al proyecto se sumó además Pepe Solla, quien decidió trasladar el concepto del local ‘La Radio Pepe Solla’ que tenía en Santiago de Compostela a Pontevedra.

En apenas tres meses desde su lanzamiento, Caylu llegó a lugares a los que otros no llegaban con un servicio de «intermunicipios» que permitió que el delivery se extendiese a localidades de extrarradio en las que había una gran deman-



Arriba, dos riders de Caylu Delivery en Lugo. Abajo, Beatriz Castro, Celeste Rivera y Antonio Luaña.

da. Este aspecto ha sido clave para posicionarles como una empresa de referencia en este sector.

Hace poco Caylu inició su andadura en Marín, con una excelente acogida por parte de toda la población y de los restaurantes adheridos, y continuará la expansión por la comarca de O Morrazo.

Este mes el servicio da el salto a Lugo de la mano de Celeste Rivera, actual propietaria del restaurante La Lucense en O Grove que junto a su pareja Rubén, oriundo de Lugo,

se harán cargo de la franquicia.

En la ciudad de las murallas se comenzará con un servicio en la zona centro que se ampliará en breve a urbanizaciones como Salete y Os Alargos, en Outeiro de Rei.

**LA DIFERENCIA.** Caylu, que nació hace nueve meses y que hoy cuenta con cinco franquicias, ha conseguido hacerse un hueco entre las grandes multinacionales del delivery con un modelo de negocio totalmente diferente, centrado

fundamentalmente, como siempre han defendido sus fundadores, en potenciar por igual el triángulo estratégico compuesto por el restaurante (sin comisiones abusivas), el rider (con un contrato laboral) y la compañía Caylu.

La estrategia de la firma se ampara en tres principios: la sostenibilidad, con motos eléctricas propias, cumpliendo la normativa europea de protección medioambiental; el servicio de calidad, llegando en tiempo y forma a aquellos lugares

donde las grandes multinacionales del delivery no consiguen llegar porque solo se preocupan de la facturación rápida entrando en las grandes ciudades y dejando el extrarradio de las mismas olvidado así como los municipios de menor población a pesar de que también demandan este servicio; y el equipo, con contratos dignos para todos sus trabajadores, habiendo logrado generar en la actualidad más de medio centenar de puestos de trabajo directos.