

dejamos de lado la calidad en nuestros productos. En concreto, el precio por una pizza mediana si el cliente viene a recogerla al local es de 8,95 euros, (que está super ajustado), mientras que si se entrega a domicilio su precio es de 10,95 euros. Por su parte, las pizzas familiares están a 15,95 euros si se pide una, mientras que si se piden dos salen a 12,95 cada una y, si son tres, el precio individual baja hasta los 11 euros.

En cuanto a la oferta de pizzas, tenemos prácticamente todas las que se ofrecen en el mercado, así como varios tipos de barbacoa, carbonara, cuatro quesos, etc. Ahora ofrecemos como novedad la 'Carbonara', que tiene una mezcla de barbacoa y nata con el bacon crispy, que es uno de nuestros ingredientes estrella.

Pero desde Pizzería Carlos también disponemos de una línea muy definida en cuando a pastas, ensaladas, pan de ajo (que es uno de nuestros productos estrella), etc.

Asimismo, incluimos una oferta completa y adaptada a la demanda actual del consumidor, con recetas que contemplan alérgenos, intolerancias y nuevas tendencias de nutrición, como sus pizzas para celíacos, queso sin lactosa, pizza vegana, mozzarella pasteurizada para embarazadas; así como una línea de propuestas 'healthy' basada en la dieta mediterránea.

Conviene resaltar que toda la carta que tenemos disponible en el local se puede pedir a domicilio. Evidentemente, el formato de cada envase varía según sea el tipo de producto.

P: ¿Cómo definirías la decoración y el ambiente del local?

R: En Pizzería Carlos cuidamos mucho el diseño. Por ello, hemos buscado que sea un local acogedor, cómodo y en donde el menaje sea de cierto diseño. También ponemos especial cuidado con el servicio de mesa y contamos con un personal profesionalizado en sala que aporta ese servicio. Y es que nos gusta cuidar el detalle con cierta calidad.

P: ¿Puedes comentarnos cuál es la historia de Pizzería Carlos?

“Nuestras pizzas se caracterizan por su calidad. A la hora de elaborarlas utilizamos siempre los mejores productos, poniendo mucho esmero, cuidado, dedicación y profesionalidad”

R: El primer restaurante que se abrió fue en el año 2009 en Alcobendas (Madrid) por parte de dos profesionales que conocían perfectamente este sector y que querían volver a los inicios de la pizza. Y ese año hubo más de 20.000 pedidos a domicilio. Posteriormente el negocio fue evolucionando y expandiéndose por España hasta convertirse en una franquicia. De hecho, en 2012 ya había 21 restaurantes abiertos y distribuidos por toda la geografía española. Tres años más tarde, en 2015 Pizzería Carlos creo su propio obrador, pues, aunque ya teníamos nuestras propias recetas, queríamos otorgarle al negocio nuestros estándares de calidad, textura y fermentación en la masa que queríamos utilizar en las elaboraciones de nuestras pizzas. Por su parte, en el caso concreto de Ciudad Real, decidí abrir el negocio en el año 2018. Y a día de hoy ya somos 59 restaurantes en toda España, teniendo una visión de expansión muy ambiciosa, pues hemos llegado a superar en la actualidad los dos millones de pedidos anuales.

P: ¿De dónde le viene a José Luis López Fernández su afición por el mundo de la pizza?

R: Siendo sincero he de decir que he estado muchos años trabajando en la banca, después de estudiar Económicas, aunque siempre he tenido muchas ganas de emprender y de tener un negocio propio. Luego, con el paso del tiempo, coincidí con ciertas personas que me hablaron del sector y me encauzaron a formar parte del mismo. Y en ese interés por el emprendimiento buscaba una política de negocio que fuese rentable y que me aportara mucho desde el punto de vista profesional y personal. Soy una persona que, aunque he estudiado, trabajado y vivido en Madrid, tengo familia manchega, concretamente

te en Toledo. Por todo ello, y después de realizar un estudio de mercado, decidí abrir Pizzería Carlos en Ciudad Real pues, aunque el negocio de la pizza ya existía, me impuse el reto de intentar mejorarlo, porque al final nuestra política se basa en hacer las cosas muy bien. Y siempre he pensado que la mejor política de marketing que hay es el boca a boca. Para mí la pizza siempre ha sido un valor refugio y, en especial en época de crisis.

P: ¿De qué manera está afectando al negocio la crisis generada por la Covid-19?

R: Pues con mucho esfuerzo, sacrificio y dedicación estamos trabajando y subsistiendo dentro de nuestras posibilidades, cumpliendo escrupulosamente las restricciones que nos han impuesto desde Sanidad. Pero, a pesar de todo, no hemos tenido que reinventarnos. Actualmente tenemos una política mixta con cinco canales de venta como son sala, terraza, las pizzas que se llevan las personas que pasan por el local, las pizzas que piden y recogen los clientes y el servicio a domicilio.

En el 'Delivery' sí que somos profesionales desde el principio y, de hecho, año tras año, estamos creciendo en él, sin dejar de lado el servicio de sala que nos diferencia de la competencia.

Ahora, con el confinamiento perimetral, hemos tenido que hacer un mayor esfuerzo y canalizar todas nuestras fuerzas directamente en el servicio a domicilio, cosa que antes lo compaginábamos con el servicio en sala, con lo que era más fácil canalizar nuestras ventas.

P: ¿Consideras que en Ciudad Real hay suficiente tradición por el mundo de la pizza?

R: La pizza es una de las comidas más conocidas a nivel internacional y desde sus inicios en Nápoles se ha ido extendiendo gracias a la emigración por todo el planeta. Considero que en Ciudad Real sí existe una cultura de pizza y también creo que tenemos un público exigente al que no le vale cualquier pizza. De ahí nuestro empeño en hacer las cosas muy bien y que nuestro mejor marketing sea el boca a boca.

Ciudad Real es muy interesante por su comunicación, por su cercanía a Madrid, por buen posicionamiento, por ser una ciudad cómoda y tranquila y por tener buen ambiente y una buena calidad de vida.

Pizzería Carlos
La pizza que recordabas
CIUDAD REAL

Restaurante, take away y servicio a domicilio
C/ Altagracia, 39 (esquina c/ Toledo)
Ciudad Real
Tlfno.: 926 111 777

 pizzeriacarlosciudadreal 

