

SIMPLIFICAR GESTIÓN, CONTROLAR GASTOS

Con sus soluciones Ticket Car y Shell Flota, Edenred propone soluciones que permiten generar un ahorro real en el consumo de combustible. Se pueden habilitar y deshabilitar vehículos a través de la web, parametrizar litros máximos que puede cargar cada unidad y el tipo de combustible, y acceder a reportes en tiempo real, entre otros servicios.

PÁGS. 3 Y 4



osde

TRANSFORMÁ LA FORMA DE PROTEGER LA INFORMACIÓN

Te ofrecemos las mejores soluciones de **transformación digital** para garantizar la seguridad de tu negocio. Conocé nuestras herramientas de ciberseguridad que junto con un equipo de expertos cuidan tus datos para darte tranquilidad.



Tu partner tecnológico

TELECOM

Con Ticket Car y Shell Flota, Edenred propone soluciones para que los Administradores de Flota puedan simplificar su gestión, controlar gastos y administrar información en tiempo real

Pablo Comba, Director Comercial, y Matías Varone, Director de Marketing de Edenred, explican los alcances de estas las soluciones Ticket Car y Shell Flota, que permiten generar un ahorro real en el consumo de combustible, ya que, entre otras características, se pueden habilitar y deshabilitar vehículos a través de la web, parametrizar litros máximos que puede cargar cada unidad y el tipo de combustible, además de acceder a reportes en tiempo real, entre otros servicios.

Punto a Punto entrevistó a los directores de Edenred, Pablo Comba (Comercial), y Matías Varone (Marketing), quienes explicaron los alcances de las soluciones Ticket Car y Shell Flota, orientadas a generar un ahorro real de combustible en las empresas.

-¿En qué tipo de estaciones de servicio se puede utilizar Ticket Car y Shell Flota?

-Pablo Comba (Director Comercial): Ticket Car cuenta con una red de más de 1.400 estaciones en todo el país de distintas banderas (incluida Shell), y Shell Flota es para uso específico en la red Shell.

-¿Qué ventajas tienen estas soluciones?

-Matías Varone (Director de Marketing): Es la única solución del mercado *online*, con una plataforma 100% autogestionable, y principalmente con tecnología NFC, un calco que se pega en el parabrisas del vehículo y se utiliza para cargar combustible, garantizando la presencia del móvil en la estación de servicio. Nuestras Soluciones permiten administrar los gastos de las flotas vehiculares y optimi-



Pablo Comba.

zar el consumo de los vehículos y conductores. Cubren todos los consumos y se recibe una única liquidación por período, lo cual permite un control total sobre los gastos.

-¿Cómo se utilizan?

-Pablo Comba: Las modalidades de uso son tres: Calco (una solu-



Matías Varone.

ción contactless con tecnología NFC, única en el mercado, que se pega al parabrisas del vehículo) y asegura la presencia del vehículo al momento de la carga; Tarjeta (una tarjeta inteligente con chip); y Tarjeta + Calco NFC (una combinación de las dos anteriores).

Cont. en pág. 4

Con Ticket Car y Shell Flota, Edenred propone...

-¿Qué tipo de control tienen las empresas?

-Matías Varone: La solución de Edenred ofrece diversos niveles de control según las necesidades de las empresas. Permite habilitar y deshabilitar vehículos en forma inmediata a través de la web, definir online el tipo de combustible y la cantidad que puede cargar cada vehículo, acceder a reportes en tiempo real y análisis de las transacciones rechazadas con sus respectivos motivos. A ello Edenred le suma el aporte de un implementador especializado y de un oficial de cuenta exclusivo quién está en constante comunicación con el cliente para brindarle todo el soporte necesario.

-¿Cómo están operando en Mendoza?

-P. Comba: Edenred ya opera en Mendoza con diversas empresas, además del propio Gobierno Provincial, que en los últimos años logró reducir un 30% sus gastos en combustibles gracias a "Ticket Car". La Trazabilidad e información es lo que necesita un Administrador de Flota en su actividad diaria

Nuestras soluciones se integran con servicios de telemetría y telemedición para administrar tanques propios, la innovación tecnológica es constante, nuestro OBJETIVO es que el ADMINISTRADOR de FLOTA tenga la administración y trazabilidad real de su flota en herramientas simples, unificadas y au-



Edenred ya colabora en Mendoza con los siguientes organismos y empresas:

- Gobierno de la Provincia de Mendoza
- Municipalidad de Mendoza
- Transporte Pacheco (Logística)

- Fecovita (Bodega)
- Drangus (Logística)
- Piscinas Premium IPC (fábrica de piletas)
- Mendosur (Logística)
- Nueva Silgen (Logística)
- Balbo Aitor (Bodega)
- Los Haroldos (Bodega)

togestionables para no depender de terceros.

Mendoza es una provincia en donde el transporte y la logística son protagonista e indispensables, los gastos de combustibles son muy significativos y desde EDENRED tenemos los sistemas para acompañarlos para que el control lo tenga el Administrador sin tener que depender del precio del combustible.

-¿Cómo definirían a este tipo de soluciones?

-Matías Varone: Podemos definir a nuestras Soluciones como un "B2B2C", donde nos orientamos a

empresas, donde todos los gastos se controlan desde una plataforma única, pero también nos enfocamos y le brindamos una excelente experiencia a los Usuarios finales.

Edenred está presente en 46 países y posee diversas familias de soluciones, entre ellas las mencionadas Ticket Car y Shell Flota; Restaurant (alimentación de los empleados durante la jornada de trabajo con montos diarios no acumulables de consumo); Empresarial (gastos de viajes corporativos, representación y caja chica de las empresas), y Premium (programas de fidelización, beneficios y Gift Cards).



www.papmendoza.com

La mejor solución para tu empresa



Generá un ahorro real en los gastos de combustible en tu flota vehicular



Única plataforma online **100% autogestionable.**

Tecnología Calco Contactless NFC, no necesita tarjeta.

Se pega al parabrisas del auto, asegurando la presencia del vehículo al momento del consumo.



Más de **1.300 Estaciones de Servicio Multibandera** en todo el país.



Más de **2.000 empresas** ya consiguieron ahorros en combustible de hasta el 30% en Argentina.

Escaneá el **QR** para más información



Trivento, imparable: la bodega prevé facturar U\$S 137 millones

Propiedad del Grupo chileno Concha y Toro, facturó U\$S 65 millones en 2020 y prevé cerrar este año con U\$S 72 millones. Fuerte crecimiento en el exterior.

El año pasado Bodega Trivento del grupo chileno Concha y Toro invirtió U\$S 9 millones, entre desembolsos productivos en Maipú, donde está su bodega inicial, y la compra de la ex-bodega Baldini, en Luján de Cuyo, de la cual tomó posesión en enero. El lugar cuenta además con un chalet de estilo en tres hectáreas y 17 hectáreas de viñedos. “Este año, vamos a invertir U\$S 12 millones. La mayoría, en la nueva bodega”, comentó a diario El Cronista Marcos Jofré, CEO de Trivento.

Esa bodega será destinada casi exclusivamente a Trivento Reserve, su vino estrella más vendido en el mundo. “Como es un vino reserva, con un año de madera y guarda, necesitábamos más espacio de guarda. Al haber crecido tanto, un 50% de un año a otro, necesitábamos una nueva bodega. Queríamos hacerlo en Luján de Cuyo, donde finalmente compramos”, explicó Jofré.

“La bodega ya está operativa pero, por fuera, no está terminada. Vamos a terminarla, comprar maquinaria y tecnología para ponerla a punto. Además, vamos a remodelar totalmente un chalet de estilo que está en el predio para abrirlo a visitas”, agregó.

“Estamos pensando en un proyecto que no incluya solo gastronomía, sino hospitalidad en general, diferente a las propuestas actuales en Luján de Cuyo. La idea es que sea un centro para el turismo”, adelantó el ejecutivo.

Además de Trivento Reserve, en esa bodega -donde la empresa ya elaboró en la pasada vendimia-, pro-



ducirá vinos orgánicos a partir de las 17 hectáreas de viñedos del predio. “La bodega de Maipú, en la que también invertimos en equipamientos, será destinada para blancos, rosados y las líneas más altas en tintos, como Trivento Golden, y Eolo”, dijo el CEO.

Con la nueva bodega, Trivento ya no necesitará elaborar con terceros y, a futuro, tendrá la posibilidad de aumentar la capacidad en las dos.

Los números de Trivento

- Trivento facturó U\$S 65 millones en 2020 y prevé cerrar este año con U\$S 72 millones en ingresos, lo que suma U\$S 137 millones en dos años.
- Entre 2020 y este año, la empresa está desembolsando más de U\$S 20 millones entre la nueva bodega, tecnología, maquinarias, reformas y publicidad.
- Como bodega, está creciendo un 42% en el exterior.

STAFF

Punto a Punto

Montevideo 251, 2° piso
(5500) Mendoza

Suscripciones

abiondo@pap.com.ar
Tel: 156056137

Recepción de avisos

nnardella@pap.com.ar

Presidente

Agustín de la Reta

Director General

Adolfo de la Reta
adolfo@pap.com.ar

Director Periodístico

Mauricio Llaver
mllaver@pap.com.ar

Directora de Eventos

Rosana Moretta

Redacción

Carlos Lagos
clagos@pap.com.ar
Ludmila Llaver
ludmilallaver@pap.com.ar

Jefe Comercial

Néstor Nardella
nnardella@pap.com.ar

Área Comercial

Valentina Mussuto
vmussuto@pap.com.ar

Laura Puy
lpuy@pap.com.ar

Arte y Maquetación

Fabián Molino

Administración

Analia Biondo
abiondo@pap.com.ar

Se prohíbe la reproducción total o parcial del material de **Punto a Punto** sin citar fuente. Registro de la Propiedad Intelectual N° 186705.



***En Mendoza
nos cuidamos
con la economía
funcionando***

***Cuidarnos
nos hace más libres***
#SigamosAdelante



MENDOZA
GOBIERNO

Vuelve la salsa Tasty: McDonald's anuncia el lanzamiento de la Grand Tasty

La marca suma una nueva opción a su menú, que está disponible desde el 15 de julio en los 220 locales de todo el país. A pedido de los clientes regresa la salsa Tasty.

Con el objetivo de seguir posicionándose ante nuevos segmentos de consumidores pero escuchando los pedidos de los seguidores de la marca, McDonald's presenta la nueva Grand Tasty, una hamburguesa que incorpora la emblemática salsa Tasty y la novedad de poder pedirla con doble y triple carne. La sorpresa para los fans de la salsa es que se cumplirá un deseo y "reclamo" de los consumidores más fieles de la cadena: la incorporación de las papas acompañadas de Salsa Tasty y Bacon.

Esta hamburguesa se suma a la línea de productos de McDonald's que apuntan a un segmento de consumidores diversos. La nueva apuesta de McDonald's contiene dos hamburguesas, queso, lechuga, tomate y cebolla, y la salsa Tasty. Su composición es uno de los secretos mejor guardados.

"En un año tan especial, en el que cumplimos 35



años acompañando a los argentinos, seguimos apostando a innovar y generar nuevas opciones para nuestros consumidores, siempre con ese sabor único de McDonald's. En este contexto, lanzamos la línea Grand Tasty, hamburguesas que destacan por un sabor que tiene millones de fans a nivel global y por su abundancia", comenta Eduardo Lopardo, director general de Arcos Dorados Argentina.

Achaval Ferrer: las propuestas enoturísticas para estas vacaciones

La bodega Achaval Ferrer, ubicada en Luján de Cuyo, ofrece una variedad de propuestas para estas vacaciones de invierno.

Entre las principales actividades se encuentran un recorrido por la finca y degustaciones a medida según el nivel de complejidad que se desee alcanzar. Por su parte, el restaurante ofrece un menú de cuatro pasos con maridajes de distintas gamas (\$2.800 sin vino, \$3.300 con vino, \$4.800 con vino tope de gama). Además, se ofrece un menú ejecutivo de lunes a viernes para las reuniones de negocio.

La gran novedad que presentan son los TeaNNERS, un concepto innovador de tardes de té a partir de las 17 hs que se convierten en un brindis al anochecer. La propuesta incluye infusiones, pastelería dulce, salada y dos copas de vino para cerrar una ocasión soñada entre viñedos, y tiene un valor de \$1.700.

Las visitas se realizan en tres idiomas (español, por-



tugués e inglés) y tienen una duración aproximada de una hora y media. Incluye: recorrido por viñedos, visita a bodega y degustación.

Reservas: por email winery@achaval.ferrer.com o por teléfono +54 261 3388699.


TRÁPICHE
ARGENTINA

LOS EXPLORADORES
NO SABEMOS DE FRONTERAS.



MEJOR BODEGA
DEL NUEVO MUNDO

REVISTA **WINE ENTHUSIAST** EE.UU.

2019



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

La pandemia no detiene la gastronomía en Mendoza: siguen abriendo y llegando negocios

A pesar de los perjuicios que provoca la pandemia en la economía en general y en algunos rubros en particular como el caso de la hotelería, hay un sector en Mendoza que no se detiene y permanentemente aporta novedades: la gastronomía. El rubro fue uno de los primeros afectados cuando arrancó la cuarentena el año pasado, pero también uno de los primeros en reaccionar y en reinventarse si vale el término.

Fue así que negocios que tal vez nunca planificaron adoptar el *delivery* o el "lleve" dieron el paso necesario, incorporaron estas modalidades y sobrevivieron. Incluso comenzaron a ofrecer sus platos "online" y a través de redes sociales como Instagram y Pedidos Ya. Apoyados en la tecnología y la virtualidad, así salieron los gastronómicos mendocinos a buscar a su público.

Los que llegan a Mendoza

En recientes notas, **Punto a Punto** reveló las empresas que están con planes de arribar a la provincia o con planes de expansión. Estas últimas ya tienen puntos de venta pero a través del formato de franquicias, buscan incrementar su presencia en Mendoza.

Hell's Pizza confirma su expansión a nivel nacional e internacional para el 2021. La excéntrica pizzería, que nació en 2017 en Palermo, reafirma su crecimiento con el anuncio de ocho nuevas sucursales. Una de ellas será en Mendoza, aunque aún resta conocer dónde desembarcará.



Mostaza, una de las cadenas de *fast food* del país, llegó a junio de 2021 con nuevas sucursales, que permitieron la contratación directa de más de 200 nuevos empleados. Los proyectos continúan y planean más de 10 nuevas aperturas para los próximos meses en distintos puntos del país incluyendo nuestra provincia, donde ya tiene presencia en el Mendoza Plaza Shopping y en el Walmart de Guaymallén.

Carne, el bar de hamburguesas creado por el chef argentino Mauro Colagreco (Nº1 del mundo en el ranking World's 50 Best Restaurants con su restaurante Mirazur en Francia), llegó a Mendoza en diciembre de 2020, siendo el primer local en formato de franquicia fuera de Buenos Aires. En principio ofreció servicios *take away* y *delivery*, y ahora abrió sus puertas para que el público pueda disfrutar del salón, patio y vereda con mesas. La sede de Mendoza está en Paso de los Andes y Agustín Álvarez de 5ª Sección.

La cadena de comida rápida especializada en pollo frito KFC abrió su primer local en nuestra provincia y el lugar elegido para debutar en el mercado local fue Mendoza Plaza Shopping y en junio pasado abrió en Palmares.

En la rama alfajores sobresale

Por Carlos Lagos

Entre Dos: con una nueva Tienda 360°, ubicada en La Barraca Mall y un Sweet Truck en el Paseo de Compras de Dalvian, la empresa consolida su plan de expansión en Mendoza. Cabe recordar que en mayo había desembarcado en Palmares con tienda y café.

La importancia de la tecnología en la gastronomía

El sector gastronómico mostró una rápida adaptación a las dificultades provocadas por la pandemia y respondió con el crecimiento del *delivery* y el *take away*, y los nuevos formatos de ventas.

Además, el formato "dark kitchens" –emprendimientos sin locales físicos, que venden exclusivamente en formato *delivery* y *take away* y buscan a sus compradores en las redes sociales– fue uno de los que más creció.

Los que siguen y se esfuerzan

Más allá de las marcas mencionadas, también hay que poner en valor los negocios que con esfuerzo siguen abriendo sus puertas en Mendoza. Están los tradicionales y/o atendidos por sus propios dueños que "la siguen peleando" como se dice popularmente más allá de los avatares económicos, los emprendimientos nuevos que hacen su apuesta como negocio de cercanía en los barrios y los restaurantes de bodegas que están ofreciendo interesantes menús con imponentes entornos naturales y a precios razonables para el bolsillo del consumidor/turista mendocino.



¡UNA INVERSIÓN EXQUISITA!

- Franquicias de una empresa mendocina con amplia trayectoria.
- Elevado reconocimiento marcario.
- Excelentes rendimientos económicos y ambicioso plan de crecimiento.
- Zonas potenciales identificadas: Ciudad, Maipú, Luján de Cuyo, Guaymallén, Godoy Cruz.
- Atractivos formatos adaptados a los diferentes contextos y perfiles de inversor.
- Master franquicia disponible (Argentina, Chile, Perú, USA)

SURACI
EVOLUCIÓN DE EMPRESAS

nicolas@suraci.com.ar
2615 39 8070

30
años



DESDE 1991





BODEGA
ARGENTO

**NATURALMENTE
ORGÁNICOS Y
SUSTENTABLES**



WWW.BODEGAARGENTO.COM

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.