PASTELERIA ARTESANAL Y CAFÉ SA
CUIT 33-71572956-9
Nombre de Fantasía NUCHA

Todo empezó a fines de los '70, cuando una amiga de Regina Vaena (Reginucha, en tiempos de infancia), abrió una confitería y le pidió ayuda con lo que Nucha más sabía: hacer tortas.
Si bien en palabras de Nucha, "ese local nunca tuvo éxito", ella decidió que "sí puedo hacerlas para ella, también puedo hacerlas para mí". Bajo esa premisa salió a recorrer los cafés de la zona y a ofrecer bandejitas con porciones de torta que elaboraba en la cocina de su casa. Una de sus especialidades era la africana, que describe como "muy chocolatosa, húmeda, con una crema de chocolate con leche muy suave y una cobertura blanda de chocolate" y que tenía una gran aceptación.
Fue así que desde la cocina de su casa, ubicada en el barrio de Belgrano, sobre la calle O'Higgins, nació este emprendimiento gastronómico que se denominó precisamente: Nucha. Primero como un hobby, después con repartos a pubs y cafés de la zona, y años más tarde abriendo la puerta del garaje para que los vecinos pudieran conocer el sabor de los pasteles que veían desfilar todos los días frente a sus veredas.
Tras la hiperinflación de 1989, el garaje terminó de llegar al público: hicieron una abertura en la puerta y colocaron un mostrador y una heladera.
Para Nucha, las crisis fueron siempre pasos hacia adelante. En 2001 alquilaron un local en la esquina de O'Higgins y Zabala. Sería el primero de los actuales dieciséis locales.
En el año 2002 se abrió una pequeña fábrica que alimentaba a los locales y, fruto del crecimiento, en el año 2006 se mudaron las instalaciones fabriles ubicadas en Paz Soldán, CABA y actualmente los productos se fabrican en una fábrica modelo en la zona de La Boca.

En Marzo de 2019, se incorpora como accionista al Grupo América (Medios) , con su empresa Pusha SA, tomando en mayo del mismo año, el control de locales comerciales de la marca.

Actualmente la empresa posee varias unidades de negocios, a la operación de locales comerciales, se suma la venta de franquicias y uso de la marca, cobrando los fee de ingreso y mensuales correspondientes

Posee un departamento de ventas corporativas y servicios de catering, durante todo el año. Marcando un fuerte incremento de ventas a fin de año por las ventas navideñas.

Participa con Food Trucks en eventos gastronómicos y deportivos, como el torneo de Tenis realizado en febrero de 2020 en el Lawn Tenis Club. Tiene su participación asegurada en Lollapalooza y Masticar 2020, eventos actualmente suspendidos por la Pandemia del Covid 19.

Gano la licitación para la incorporación de un local gastronómico en el Museo Nacional de Bellas Artes. Desarrollo a realizarse cuando se finalice la situación actual.

Firmó contratos comerciales con las marcas American Express, Uber Eats.

La marca Nucha posee 15 locales distribuidos en CABA y Zona Norte del Gran Buenos Aires

FERNANDO CASTRO
PRESIDENTE

Escaneado con CamScanner

Productos/ Servicios

Esta es una industria de transformación de materias primas dedicada básicamente a la alimentación, poniendo como eje central la pastelería artesanal.

El proceso es fundamentalmente artesanal solo está mecanizado el sector de amasado, batido y horneado, no así la manipulación y la terminación.

Las estacionalidades marcadas están dadas por fechas repartidas en el año a saber: pascuas, día del padre, día de la madre y fiestas de fin de año.

El trabajo artesanal y la calidad de la materia prima, el foco en el trabajo de la repostería dulce

A su vez hacemos que cada vez que se concurra a un local de la cadena sea una experiencia en sí misma. Dada no solo por la calidad indiscutible del producto, sino por la innovadora ambientación y el excelente servicio

FERNANDO CASTRO
PRESIDENTE

Escaneado con CamScanner