



BANQUETERÍA
DE EXCELENCIA

JOAQUÍN LEA-PLAZA, 10 años poniéndose en los zapatos de los clientes

Servicio de excelencia más allá de la gastronomía, personalizado, elaboración de productos propios y experiencia de una década en el rubro, son parte de lo que ofrece esta empresa de banquetería que se ha especializado en la atención de marcas de lujo

Fotos: awayo.cl / Retrato: Barbara San Martín

Hace 20 años Joaquín Lea-Plaza comenzó en el rubro de la gastronomía. Y en la última década, se ha dedicado a ofrecer servicios corporativos principalmente, atendiendo a productoras de alto nivel y marcas reconocidas tales como Gucci, Carolina Herrera, las Majadas de Pirque, entre otras.

Su propuesta, desde un comienzo, ha ido más allá de la gastronomía, entendiendo que una banquetería exitosa no solo depende de una buena comida, sino también de tener una buena organización, amabilidad y entregar los estándares más altos de calidad.

Según comenta Joaquín Lea-Plaza, su empresa tiene una formación y experiencia distinta, que tiene que ver con los lugares donde él ha trabajado, desarro-

llando habilidades con conocimientos más específicos de diversas técnicas que se dejan a disposición de cada cliente.

Dentro de su ADN, está el que todos los procesos deben ser realizados con la misma eficiencia y el mismo detalle. "Para nosotros es tan importante lo que se ve - que es la gastronomía - como el servicio y el trabajo interno, porque la calma y la organización es nuestro eje", sostiene Joaquín Lea-Plaza. Su visión es que cumplir con los plazos necesarios, hace que se pueda trabajar bien con ganas y contento, lo que finalmente se refleja en su propuesta final.

Estudios de hotelería en Chile y especialización de gastronomía y pastelería en el extranjero, han permitido a Joaquín depender muy poco de proveedores externos, ya que la mayoría de las veces opta por producir todos los productos que ofrece. De esta forma, personaliza cada propuesta gas-



tronómica de acuerdo al cliente que en su mayoría, son marcas exigentes con las que lleva trabajando entre 5 y 9 años, además de otras esporádicas.

"Mis clientes tienen reglamentos claros para operar, por lo que somos metódicos, ordenados y pulcros en la entrega de nuestro servicio. No tomamos nada que no podamos abarcar como nos gusta hacerlo, siempre con la disposición de participar cumpliendo con los estándares de cada cliente con un trabajo eficiente, buscando la perfección desde el primer contacto", aclara Joaquín Lea-Plaza.

El sello de Lea-Plaza Banquetería es enfocarse al cliente, conjugando la gastronomía con el servicio y la responsabilidad. "Éste es un valor agregado que es más importante incluso que la propia gastronomía, que si bien es de alta calidad, es entregada con un oficio muy riguroso", indica Lea-Plaza.

Joaquín Lea-Plaza espera ampliar su negocio, involucrándose aún más en la parte gastronómica, lo que implica más formación e ir evolucionando en virtud de la calidad, además de crecer en nuevas líneas de negocio como la comercialización de productos propios y dar asesorías a marcas ligadas a la industria alimentaria.

"Nuestra proyección es ir creciendo, manteniendo la misma estructura y la calidad, enfocándonos en la formación, tomando cursos, viajando, lo que nos permita cumplir con nuestro objetivo principal: seguir siendo una herramienta tremadamente poderosa y creativa para nuestros clientes".

www.leaplaza.cl / instagram : [@leaplaza_banqueteria](https://www.instagram.com/leaplaza_banqueteria).