



BÜN o la reinención de la comida rápida en Bogotá

Daniel Cure y Mateo Abreu, egresados del CESA, tras este emprendimiento que funciona ya en dos locales.

Bün nace con el propósito de hacer que sus comensales disfruten el aquí y el ahora, en el momento de comerse una Hamburguesa.

Tienen un sabor superior y esto lo logran gracias a que son “Farm to table”, tienen recetas propias de sus insumos principales y de a ser disruptivos en sus procesos.

Hamburguesas, cerveza y helado sueve de alta calidad, con ingredientes traídos directamente desde el campo, conforman la propuesta de Bün, emprendimiento lanzado en febrero de este año por dos empresarios egresados del CESA -Colegio de Estudios Superiores de Administración- que no superan los 25 años de Edad: Daniel Cure y Mateo Abreu.

En sus dos locales en Bogotá, en la Carrera 19 con 106 y el Parque de la 93, estos emprendedores han creado una propuesta que combina la dinamica *Fast Food* y la comida a la mesa y, de paso, su gusto por las hamburguesas.

Desde el pan Brioche y la tocineta hasta las papas y los helados, todos los productos son hecho en casa con recetas de sus fundadores, lo que les permite controlar la calidad en todos los procesos. Sus ingredientes son de primera: la lechuga la cutivan hidropónicamente en el Sisga, sus papas vienen de fincas de Subachoque y son seleccionadas por manos expertas.

Tienes tres opciones de carne: res, pollo y veggie. La de res son cortes seleccionados y no le pone ningun condimento para que los comensales puedan sentir 100 por ciento el sabor de la carne de res. La de pollo es carne de muslos molida para birndarle el mayor sabor posible, sin añadir ningun tipo de condimentos; y la veggie es una opccion diferente de champiñones y maíz molido hecha a la plancha, nunca frita, para que no pierda el sabor de sus vegetales.

Saben que con la competencia entre las grandes cadenas de hamburguesas y las nuevas propuestas artesanales hay que diferenciarse sí o sí. En 2017, este mercado



movió 3,8 billones de pesos y representó un 60 por ciento de las ventas de comida rápida en Colombia, según cifras de Raddar.

“Todos los días nos preguntamos cómo hacer cosas diferentes. Estamos en una industria tan competida que hay que buscar diferenciarse de una forma radical”, explica Mateo. Por eso, la apuesta de BÜN no está solo en ofrecer las recetas clásicas, sino también hamburguesas y helados **‘de temporada’**, hechos a partir de recetas originales que cambian cada dos meses bajo un proceso creativo liderado por Daniel, quien cuenta con más de 10 años de experiencia culinaria. La empresa patrocina dicho proceso y contribuye al desarrollo profesional de los cocineros.

Conozca Culinaria y las demás electivas que ofrece el CESA al estudiantado.

En BÜN se puede degustar una hamburguesa tradicional de res, pollo o vegetariana pero también combinaciones únicas como la de chorizo con suero costeño y pico de gallo, o la de pavo con manzana caramelizada. Versatilidad a la carta.

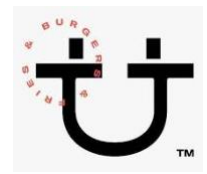
Los helados no se quedan atrás. Este es el único restaurante en el país que hace un helado suave artesanal desde cero con sabores suaves y en diferentes combinaciones. Su insignia, el BÜN White, es un sabor difícil de describir que se asemeja al último sorbo de leche cuando se acaba un plato de cereal, transportándolo a uno a su infancia.

La cerveza, también artesanal, es producida por la micro cervecería artesanal Búho Dorado. Su componente cítrico permite hacer un maridaje ideal con las hamburguesas.

Las variedades en sus tres tipos de productos hacen de BÜN una opción válida tanto para un almuerzo, como para un antojo con un helado que refresque la tarde o unas cervezas con amigos en la noche. Definitivamente una de las mejores opciones precio - calidad de la ciudad.

Daniel y Mateo esperan cerrar este año con tres locales en Bogotá y para 2019 cuentan con un plan de expansión que busca conquistar la capital del país abriendo otros cinco locales.

Este emprendimiento nació en casa Incolda, la primera que tuvo la institución, donde los jóvenes preparaban las hamburguesas conocidas como ‘el Padrino’.



Posteriormente, pasaron por Incuba, el Centro de Innovación y Emprendimiento del CESA, hecho que les permitió encontrar aspectos para crecer y crear BÜN, que acaba de abrir su segundo local en Bogotá. Y ahí van...