Tiraje total: 26.900 ejemplares

SUPLEMENTO REALIZADO POR bmp

Locales

QUITO

Ponciano
Dirección: Av. Diego de Vasquez L1-3
Teléfono: 02 247-8310

Carapungo
Dirección: Capitán Giovanny Calles
Teléfono: 02 242-3346

Tumbaco
Dirección: Av. Interoceanica y
Pasaje Martínez (La Morita)
Teléfono: 02 237-4117

Cumbayá
Dirección: Centro Comercial Plaza Cumbayá
Teléfono: 02 289-2800

Centro Comercial Plaza del Valle
Dirección: Centro Comercial Plaza
del Valle San Rafael
Teléfono: 02 286-1280

Quitumbe
Lira Ñan 7 y Condor Ñan
Teléfono: 02 273-9610 / 02 273-9611

Bicentenario
Av. De la Prensa N51-20 y Av. Amazonas
Teléfono: 02 224-0421

Centro Comercial Atahualpa
Dirección: C.C. Atahualpa
Teléfono: 02 265-3324

Maldonado
Dirección: Av. Maldonado S9-427
Teléfono: 02 265-5899

Isla Floreana
Isla Floreana E-791 y Seymur
Teléfono: 02 246-3957

Isabel la Católica
Dirección: Isabela Católica y La Coruña
Teléfono: 02 250-1179 / 02 324-0144

Mitad del Mundo
Dirección: Centro Comercial
Plaza Equinoccial
Teléfono: 02 239-8549 / 02 239-8679

Gonzales Suárez
Dirección: Gonzalez Suárez 1070 y
Bejarano
Teléfono: 02 223-0378

Veintimilla
Dirección: Veintimilla 1149 y
Av. Amazonas
Teléfono: 02 254-2518

República del Salvador
Dirección: República del Salvador 1047
y Naciones Unidas
Teléfono: 02 227-5755

IBARRA

Dirección: Heleodoro Ayala y
José Tobar 100102. Pilanquí
Teléfono: 06 260-5500 / 06 260-6555

SANTO DOMINGO

Dirección: Vía Quito Km.1
diagonal al Hotel Zaracay
Teléfono: 02 276-3432 / 02 274-6276

SALINAS

Dirección: Enrique Gallo y Lupercio Bazán
Teléfono: 04 2770-471

MACHACHI

Dirección: Panamericana Sur
Teléfono: 02 230-9604 / 02 30-9602

RIOBAMBA

Dirección: Av . Daniel Leon Borja,
rente al parque infantil
Teléfono: 03 2961674 / 03 2961613

ESMERALDAS

Dirección: Av del Pacifico 8-01
(Barrio Las Palmas frente al PAI)
Teléfono: 06 370-0599

GUAYAQUIL

Victor Emilio Estrada 906 e Higueras
Dirección: Victor Emilio Estrada 906
Teléfono: 04 4604-788 / 04 612-367

Samborondón
Dirección: Av. León Febres Cordero
Km. 1, junto a PDV.
C.C. Avalon Plaza
Teléfono: 04 214-5301 / 214-5302

PRÓXIMAMENTE

Próximamente San Pedro de
Taboada (Sangolqui)

Pizzería El Hornero, 40 años de tradición

Era la década de los 70 en Quito. Cuatro colegas y amigos, dos Ecuatorianos y dos Uruguayos –todos ingenieros de profesión– terminaron de construir uno de los primeros edificios en la avenida González Suárez.

En ese entonces esta no gozaba de la exclusividad que tiene en la actualidad y la planta baja del edificio permaneció vacía durante un año. Frente a esa situación –y añorando la pizza de su natal Uruguay– uno de los socios propuso crear una pizzería con el tradicional sabor uruguayo. Fue así cómo el mes de noviembre de 1978 nació la pizzería El Hornero.

Fue el gran maestro pizzero uruguayo Luis Alberto Cardozo quien supo dar vida a este sueño, a quien uno de los socios conocía desde su juventud. En sus inicios, el único local ofrecía en su menú los platos más tradicionales del país charrúa: chivito, lasaña, milanesa y la tradicional pizza cuadrada, la cual, se dice, es producto de la migración romana al Uruguay, única región en Italia que tiene su pizza con esta particular forma.

En ese entonces, Ecuador no tenía una tradición pizzera, además no era costumbre de las familias salir a comer, por lo que no fue fácil empezar. Sin embargo, fue la pasión de estos hombres por el naciente negocio lo que lo mantuvo a pesar de las adversidades.

Ocho años después de su apertura, este pequeño local tenía tanto éxito entre los comensales quiteños que no era raro ver una fila de gente afuera del local, esperando para degustar su exquisita pizza. Fue por ello que decidieron abrir un nuevo local en la avenida Amazonas. Hoy El Hornero cuenta con 24 locales en varias de las ciudades más importantes del país. Desde su nacimiento, esta tradicional pizzería ha ido evolucionando y acompañando a sus clientes por generaciones.

Su menú, que aún conserva sus platos iniciales, ha ido creciendo hasta contar con una variada oferta que incluye pastas, lasañas, novedosas entradas como berenjena a la parmesana y portobello al provolone –con el sabor característico del horno de leña– una variedad de ensaladas, pollo, su tradicional carne a la piedra –madurada por 21 días– entre otros. Un extenso menú para satisfacer todos los gustos.

Don Alberto Cardozo, el uruguayo quien dio vida a este tradicional negocio en Ecuador, dedicó su vida a esta aventura. Sus restos descansan en esta bella tierra. Hoy cumplimos 40 años desde que nació este sueño y en honor y agradecimiento a su constancia, nuestros clientes pueden traer el vino de su preferencia para brindar con nosotros, sin costo de descorche.

Publicidad

Un ave con muchas cualidades

Fotografías: Daniel Carbajal Solsona

La pizzería El Hornero debe su nombre al ave nacional del Uruguay. El hornero es una especie monógama presente en varios países de Suramérica. Este pequeño volador construye su tradicional nido de barro –semejante a un horno de barro– en árboles, construcciones y otras estructuras.

En las fotografías podemos observar un pájaro hornero construyendo su nido, el cual demoró dos meses en fabricar. Trabajaba de 8 a 10 horas diarias y, curiosamente, no trabajó los domingos. Es fascinante verlos moverse.
Es increíble el trabajo que hacen... sin manos!.
El pájaro hornero tiene una sola pareja en toda su vida, pero construye un nuevo nido cada año.

Nuestro nombre, El Hornero, no solo se debe a la semejanza de nuestros hornos de barro con el nido de este ave ¡Es un privilegio llevar el nombre de un pájaro tan fiel y trabajador!

Publicidad

Dos iniciativas aseguran productos de calidad

"La calidad, lo primero." Y es que el slogan de pizzería El Hornero es más que solo un slogan, es una práctica que se lleva a cabo rigurosamente. Es uno de los pilares fundamentales de este tradicional negocio.

La central de producción

En sus inicios, y a medida que la pizzería iba creciendo de manera insospechada, cada uno de los locales tenía sus propios proveedores y, por tanto, su propia forma de preparar las recetas. Así, en 1998, y con el fin de estandarizar la calidad, se creó una central de compras. Pronto, esta evolucionó hasta convertirse en una central de producción; hoy una planta aproximada de 1.000 mts^2

ubicada en Carapungo, al norte de Quito. Allí se recibe la materia prima de la más alta calidad para elaborar varios de los productos que luego se distribuyen a los 24 locales en varias ciudades del país.

Industrias Cotogchoa

En la década de los 80 la industria quesera no estaba muy regulada en el país. Es por ello que la calidad del queso para las pizzas de El Hornero podía variar con cada compra. Este hecho, y pensando siempre en la calidad de sus platos, motivó a sus socios a crear su propia quesería.

Fue así que a inicios de la década de los 90 se creó la quesería de El Hornero, ubicada en Cotogchoa, en el Valle de los Chillos, en el terreno de uno de los socios. Fue el famoso quesero suizo, Joseph Dubach –conocido por impulsar la creación de la quesera El Salinerito en Guaranda– quien los entrenó y compartió las técnicas artesanales para elaborar el queso de la más alta calidad.

Fotografías: Pamela Boada

Fotografías: Pamela Boada

En el año de 1996, y con el fin de suplir las necesidades del creciente negocio, la quesería se trasladó a la parroquia de Aloasí en el cantón Mejía, al sur de Quito. Esta moderna planta de 1.000 m2 aún conserva la tradicional receta de Dubach, la cual combina con el uso de tecnología de punta para crear quesos de altísima calidad. Esta produce, en su mayoría, queso mozzarella, además de provolone, burrata, ricota, mascarpone y crema con la cual se producen nuestros postres

Todos los días la planta recibe cuatro tanqueros de leche de pequeños productores de la zona, a la cual se le hacen rigurosos exámenes de laboratorio para comprobar que no contenga antibióticos y asegurar su calidad.

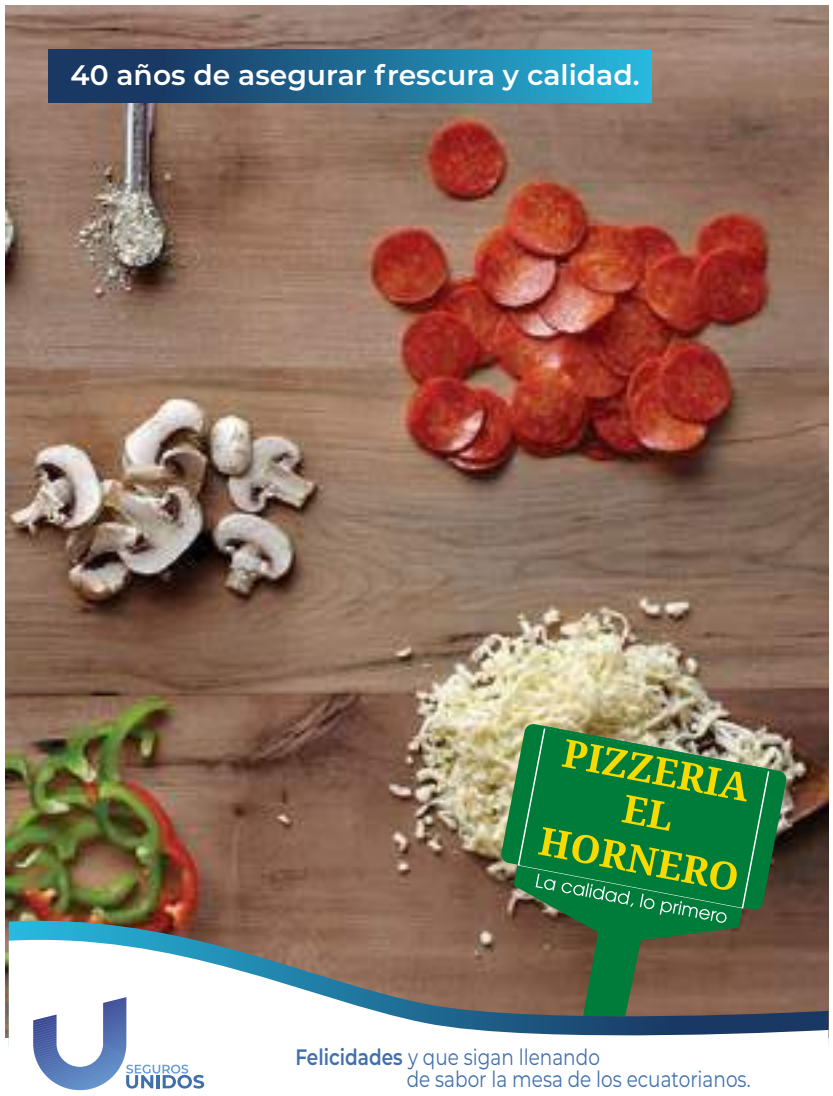
El proceso de producción cumple con todas las normas de calidad exigidas por los entes de control. La planta produce entre 18 y 20 toneladas de queso mensualmente. Según Diego Sandoval, jefe de planta, el orden, la disciplina y la limpieza son tres palabras claves para toda planta procesadora de alimentos.

Además de la planta de producción de quesos, Industrias Cotogchoa también cultiva algunas de las materias primas para El Hornero como orégano, perejil, rúcula y tomate para elaborar salsa. Estos son cultivados en 6.000 m2 de invernaderos.

Su producción es orgánica en un 99%. El control de plagas se realiza de manera biológica, manual y química de baja toxicidad y residualidad. El sistema de riego, con el fin de optimizar el uso del agua y el rendimiento de los cultivos, se hace por medio goteo a través de dos reservorios con el agua que previamente se ha utilizado para la producción del queso, además del agua de riego que baja de la montaña Corazón.

De este modo se asegura la calidad de los productos y la materia prima para la elaboración de los platos de la pizzería El Hornero.

Danec
El sabor que pones tú
El Cocinero
Felicita a su cliente Pizzería El Hornero por sus 40 años de trayectoria , esperamos seguir trabajando en conjunto para garantizar deliciosos platos y seguir creciendo en conjunto.
¡FELICIDADES EN SU ANIVERSARIO!
El Cocinero®
Aceite Vegetal Comestible


40 años de asegurar frescura y calidad.
PIZZERIA EL HORNERO
La calidad, lo primero
SEGUROS UNIDOS
Felicidades y que sigan llenando de sabor la mesa de los ecuatorianos.

CASA GUILLO
La casa del embutido!
Hacemos de esta la mejor pizza...
CASA Guillo
334 1316 / 334305
www.casaguillo.com
info@casaguillo.com

Un negocio con responsabilidad

Para pizzería El Hornero no solo es importante la calidad de sus productos sino su afán por aportar con su granito de arena, lo cual se ve reflejado en sus políticas de responsabilidad.

Una de sus acciones, que nació hace dos meses, es un proyecto en el que cada viernes alimentan a 100 personas de dos ancianatos de las Hermanas de Calcuta, uno de mujeres y otro de hombres, ubicados en Tumbaco.

El menú que brindan es muy variado y balanceado, preparado en la Central de El Hornero ubicada en Carapungo, con productos de la mejor calidad.

De acuerdo a Sandra Rosenfeld, gerente de marketing de El Hornero, el proyecto nació debido a que la población de ancianos es uno de los sectores más olvidados y que, como empresa, tienen la obligación moral de aportar con esta población.

Por otro lado, otra de sus políticas apunta al consumo de productos nacionales, lo cual se cumple en un 99%. Además, en cuanto a la responsabilidad ambiental, la empresa realizó un estudio de la huella de carbono que producen para lo cual están tomando acciones para disminuirla.

Por otro lado, otra de sus políticas apunta al consumo de productos nacionales, lo cual se cumple en un 99%. Además, en cuanto a la responsabilidad ambiental, la empresa realizó un estudio de la huella de carbono que producen para lo cual están tomando acciones para disminuirla.

Fotografías: El Hornero

Publicidad

D'Gres
" Belleza y Calidad
que perdura"
D'Gres felicita a Pizzería
El Hornero en sus 40 años
Quito . Av. 6 de Diciembre N32-583 y Bélgica. Tel. 02-2460666 – 09-97755564
Tumbaco . C.C. Paseo Tumbaco. Av. Interoceánica y Espejo. Tel. 02-2376285 – 09-93930871
Pifo. Av. Interoceánica Oe1260 y Manuel Hidalgo. Tel. 02-2380093 – 09-9450720
Servicio al cliente: 1800DEGRES (334737)
www.dgres.com . info@dgres.com

"EL HORNERO" festeja sus 40 años y nos sentimos
muy orgullosos de ser parte de Ustedes.
Les expresamos nuestras sinceras
felicitaciones por un año
más de éxitos.
Ice tea
Legz
Té instantáneo
PIZZERIA
EL
HORNERO
La calidad, lo primero

EQUINDECA
SOLUCIONES PARA HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA CÍA LTDA
Gracias Pizzería el Hornero
por brindarnos sus mejores recetas
estos 40 años, ¡ FELICIDADES !
PIZZERIA
EL
HORNERO
La calidad, lo primero
EQUIPOS - UTENSILIOS - LAVANDERÍA - MATERIA PRIMA
MATRIZ CUENCA: Mariscal Lamar 24-205 y Av. de las Américas. Telf.: 593 72825555 www.equindeca.com

bmp publicidad emocional

- Fecha de publicación: Noviembre 2018 Contenido: Pizzería El Hornero Redacción Adriana Camacho Comercialización: BM Publicidad
- Director General: Msc. Washington W. Boada Diseño y diagramación: Jonathan Muñoz Circulación: El Comercio con suscriptores ZONA NORTE / ZONA CENTRO/
- ZONA CUMBAYA-TUMBACO, VENTA CALLE / ZONAS CENTRO / CENTRO HISTORICO / NORORIENTAL / NOROCCIDENTAL / SUROCCIDENTAL / CENTRO NORTE / SANTO DOMINGO / GUAYAQUIL / más 5104 ejemplares adicionales

cepa®
"Proveedores de champiñones para Pizzería El Hornero"
Los felicitamos y saludamos
por sus 40 años de trayectoria
Champiñón Blanco Entero
Champiñón Crimini
Blanco Laminado
Portobello Laminado
Champiñón Portobello
PIZZERIA EL HORNERO
La calidad, lo primero
info@cepaecuador.com
www.cepaecuador.com
(02) 3612022 – 3610591

¡PRODUVIC FELICITA A PIZZERIA EL HORNERO!
EN SUS 40 AÑOS DE SERVICIO.LA CALIDAD, LO PRIMERO.
Produvic, en sus 18 años de servicio, pone a su disposición todos nuestros productos en su centro de abastos y comisariato del arroz, con precios de mayoristas y grandes promociones todos los días para ti.
Ponemos a disposición, nuestras líneas :
Línea Institucional
Catering
Restaurants
Hoteles
Línea Comercial
Bodegas
Tiendas
Convenios Empresariales y con Asociación de Empleados.
Canastas Navideñas
Fundas de Caramelos
Línea Consumo Directo
Venta directa local Mercado Mayorista B 3-5
Tarjeta de afiliación con grandes descuentos en tu primera compra. Totalmente GRATIS.
Produvic
Su compra Inteligente
PRODUVIC MÁS OFERTAS PARA TI....
Ubícanos en el Mercado Mayorista de Quito, Local B3-5.Frente al nuevo patio de comidas Comisariato del Arroz
Visítanos en: www.produvicmasofertas.com
Contáctanos al: 022-733-220—099-859-4878

40 Años
Compartiendo buenas historias
Santa Lucía®
www.santa-lucia.ec
LA INDUSTRIA HARINERA S.A.
Excelencia desde 1938
HECHO CON ORGULLO EN ECUADOR
Santa Lucía

40 AÑOS VIAJES

Porque somos ecuatorianos y amamos nuestro país

En nuestro aniversario 40, botamos la casa por la ventana y sorteamos 40 viajes c/u para dos personas y así puedas conocer nuestro lindo Ecuador.

Por cada $25 de consumo reclama tu cupón para el sorteo.

MANATEE

MANTARAWA

GO TRAVEL

hakuna matata

Metropolitan Touring

PIZZERIA EL HORNERO

La calidad, lo primero