

Enrique Tomás aterriza en Roma

Enrique Tomás abre en Roma con el objetivo de enamorar a los romanos con uno de los mejores jamones ibéricos del mundo

La cadena de jamonerías abre con éxito una nueva tienda en la ciudad de Roma, en el centro comercial Parco Leonardo, y espera que el público les reciba con ganas para continuar la expansión con dos nuevas aperturas en el primer trimestre de 2018.

Calidad en producto y servicio

Vistiendo un uniforme que reza “Yo soy Enrique Tomás”, los más de 600 empleados de esta empresa ofrecen a cada cliente una experiencia de calidad que no sólo tiene que ver con la venta de un buen producto.

Para Xavi Bru, Director de Marketing y Comunicaciones, la formación de los empleados es tan importante como el producto que se vende. “Queremos que el cliente que visita nuestras tiendas en España, Roma, París o Londres, se sienta atendido por expertos, por personas que conocen muy bien el mundo del jamón y que están deseosos de compartir sus conocimientos”.

Manteniendo el ambicioso objetivo de “ponerle nombre al jamón en el mundo”, Enrique Tomás apuesta por abrir tiendas solo cuando se pueda garantizar la calidad y cuando a través de estas, sea posible transmitir la pasión con la que empezó el empresario español en Badalona.

"Hablando del Rey de Roma"

Hasta la fecha comprar jamón ibérico en Italia era posible solo a través de la venta online en la web de la empresa, pero ahora el cliente italiano podrá vivir la experiencia completa, comprar los mejores loncheados, piezas enteras o tomar un café mientras saborea un bocadillo de jamón de bellota.

Esta aventura en la ciudad romana empieza con una apuesta prudente en una de las mejores localizaciones del centro comercial Parco Leonardo, ubicado muy cerca del famoso aeropuerto Fiumicino. Marta Tomás, Responsable de Operaciones, asegura que “la ubicación ha sido lo mejor” pues sin duda, atrae a turistas que ya conocen la marca y “nos ayudan a generar la confianza que necesitamos”.

En cuanto a la tienda, además de seguir la línea característica de todos los rincones de Enrique Tomás, esta vez “se ha apostado por una fachada abierta y llamativa, dedicada al mundo de los ibéricos y por supuesto, al del jamón pata negra”.

A parte de esto, la empresa ya ha abierto con éxito en París y Londres, pero está claro que “no es suficiente con enviar el jamón fuera”. Para abrir el primer Enrique Tomás en Italia se ha invertido en la formación del equipo inicial, quienes han pasado una temporada con los expertos jamoneros de la

empresa conociendo a fondo los procesos previos a la elaboración del jamón y la importancia de transmitir esa pasión. “De nada sirve tener el mejor jamón expuesto en una bonita vitrina si no hay personas apasionadas que expliquen de qué se trata, que mimen el producto y que por supuesto, ayuden a que cada cliente encuentre lo que busca”.

Se espera que esta primera tienda de paso a la apertura de dos más durante el primer trimestre del 2018 en el centro de la ciudad. A partir de aquí los próximos pasos son:

Apertura de la tercera tienda en el aeropuerto de Barajas en Madrid

Apertura en el aeropuerto de Luton, Inglaterra

Trabajo de expansión con nuevas localizaciones en París

Trabajo de expansión con nuevas localizaciones en México

Primera apertura en Sur América con una tienda en Perú

Para conocer más en detalle el mundo del jamón o el concepto de calidad de Enrique Tomás se puede consultar su última publicación “Jamón para Dummies” un libro entretenido que explica a fondo todo lo que se sabe y lo que no sobre el jamón.

Datos de contacto:

Xavi Bru

Nota de prensa publicada en: [Roma](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [País Vasco](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>