

Llega Firehouse Subs

La cadena tendrá este año cuatro restaurantes en la Isla

Firehouse Subs, la franquicia más reciente de comida que ha llegado a la Isla, abre mañana en Juncos su primer restaurante, y proseguirá con la apertura de otros cuatro establecimientos antes que termine el presente año.

En entrevista exclusiva con El Nuevo Día, Gabriel Laffitte, presidente de Latin America Subs, LLC, empresa que tiene los derechos de Firehouse Subs para Puerto Rico, indicó que la inversión para este primer año asciende a entre \$1.5 millones y \$2 millones. Latin America Subs LLC es afiliada de Caribbean Restaurants, dueña de Burger King en la Isla.

Firehouse Subs se especializa en emparedados calientes, y fue fundada por los hermanos Chris y Robin Sorensen en Jacksonville, Florida en 1994. Estos eran bomberos y provienen de una familia con una tradición bomberil que data de 200 años.

De ahí, el nombre de la cadena, y por eso también el interior de los establecimientos está ambientado con parafernalia de los Cuerpos de Bomberos. Al presente, hay más de 440 Firehouse en 26 estados, pero ésta es la primera vez que la franquicia abre operaciones fuera de los Estados Unidos

continentales.

El restaurante en Juncos, que ubica en Galería Juncos, operará de 10:00 a.m. a 10:00 p.m., de domingo a jueves, y los viernes y sábados de 10 a.m. a 11:00 p.m.

En los próximos dos meses abrirán tiendas en Plaza Las Américas (en el "food court"), en el antiguo local de Castle Books en San Patricio Plaza en Guaynabo y en el centro comercial Los Prados en Caguas. Un quinto local abrirá antes que culmine el año en Guaynabo, aunque Laffitte no especificó dónde, pues aún están en negociaciones con los dueños del espacio.

Cada establecimiento tendrá entre 1,600 y 2,000 pies cuadrados, y acomodarán a entre 40 y 54 comensales.

"Nuestra meta es ser la cadena número uno en sándwiches premium en Puerto Rico en cuanto a la preferencia del consumidor", expresó Laffitte, quien señaló que la meta de la empresa es tener 25 tiendas en los próximos 36 meses.

Agregó que en un futuro, los restaurantes podrían tener ventanilla de auto servicio.

Los emparedados vienen en dos tamaños: el mediano de 8 pulgadas y el grande de 12. El menú incluye 10 especialidades, entre los que se encuentra el producto insignia Hook & Ladder -hecho con pavo, jamón y queso Monterrey Jack-, y el New York Steamer -que combina pastrami, corned beef, mayonesa y mostaza.

Los precios de los emparedados empiezan desde \$4.99 y pueden ordenarse solos o en combo. En el caso de los combos, el cliente recibe con la orden, un vaso de 32 onzas y escoge entre una variedad de bolsas de papitas.

El refresco de la casa es el Cherry Lime Aid, una bebida no carbonatada con sabor a cerezas. Pero el cliente puede seleccionar en la máquina expendedora lo que prefiera tomar.

Además, la cadena ofrece los emparedados tradicionales de pavo, jamón, roast beef, pastrami, corned beef, pollo y steak, así como menú para niños con emparedados de cuatro pulgadas, ensaladas y postres.

Aunque el cliente hace el pedido y paga en la caja registradora, un empleado le lleva la comida cuando esté lista a la mesa.

La cadena ofrece también servicio de "catering" para 10 o más personas, y hará entrega a lugares cercanos. En ese caso, los emparedados se entregan fríos y cada orden incluye tres sándwiches de 12 pulgadas, así como papas, galletas, té o limonada. Este servicio está disponible desde \$37.99 en adelante.