

Introducción

Nos llamamos Cristina, María, Leire, Eduardo y Jon y queremos presentar una idea para mejorar la gastronomía española, recogida en nuestra empresa llamada "SanseBissen". Nos hemos propuesto innovar el área gastronómica en San Sebastián estableciendo puestos de comida rápida "to go" típica alemana, aunque también francesa. Pero, ¿a qué nos referimos?: nosotros/as hemos vivido la gastronomía "to go" alemana en nuestro entorno, por lo que la hemos cogido de ejemplo principal para mejorar la oferta gastronómica que hay en nuestra ciudad. Esta idea de innovar se debe a que pensamos que por los tiempos que corren, nuestra obligación debería ser convencer a los españoles de la comida rápida y, sobre todo, de la comida para llevar, vista desde el ejemplo exitoso de otros países del mundo. Queremos enseñarles a las personas que solo por ser comida "rápida" o comida "para llevar", la comida no es peor. Es más, estamos en una sociedad automatizada que está sufriendo las consecuencias de una pandemia, por lo que nos parece todavía más importante ofrecer una novedosa idea en el ámbito gastronómico español, en el que faltan puestos de comida para llevar, los cuales debido a las restricciones por la pandemia en el sector gastronómico, resultan ser una muy buena alternativa. Queremos abrir una nueva era de la multiculturalidad en esta sociedad tan globalizada. En definitiva, SanseBissen es un proyecto innovador y que a todos y a todas nos beneficia, no solo por su comida, sino también porque ofrece una mirada hacia otras culturas, en una situación difícil como la actual.



Curiosidad: nuestro nombre está compuesto por las dos palabras "Sanse" y "Bissen", que vienen del nombre de nuestra ciudad, San Sebastián, y de la palabra traducida del Alemán "bocado" o "mordisco". Así pues, SanseBissen significa tanto como "un bocado de San Sebastián".

PLANO DE LOS PUESTOS:

