Publicado en Madrid el 22/01/2020

DO EAT! se suma a las dark kitchen con una línea de comida saludable a domicilio

El delivery de DO EAT! estará disponible a partir de hoy en Glovo y da servicio a Madrid centro y próximamente ampliará el servicio a Las Tablas

Aunque el mundo de los fogones está de moda en nuestro país con programas gastronómicos que hacen creer que hacer un huevo escalfado es cocer y cantar, la realidad es muy diferente. Y es que durante el 2019 los españoles dejaron de cocinar 41 millones de comidas y cenas a favor de opciones rápidas y cómodas como el delivery, según un informe de Kantar Worldpanel. Precisamente, los pedidos a domicilio se han convertido en una de las alternativas preferidas de los españoles a la hora de comer, ya que más de la mitad (51%) pidió comida a domicilio en el 2018, tal y como asegura la "Radiografía del consumo actual en Restauración & Delivery" de Kantar.

Además, llama la atención que, pese a que opciones poco saludables como las hamburguesas siguen siendo el producto estrella de plataformas de delivery como Glovo, cada vez más usuarios optan por una opción más healthy durante su jornada laboral. De hecho, según cifras de la propia startups, el 77% de los pedidos a mediodía entre semana fueron platos saludables.

Cada vez hay más españoles conscientes de la importancia de seguir una dieta equilibrada también en la oficina, aunque carezcan de tiempo para elaborarla. Por ello, desde DO EAT! han querido dar respuesta a esta demanda con una línea delivery de comida saludable para Glovo compuesta por más de 19 platos, 7 postres y su tradicional variedad de zumos y bebidas.

Como pioneros del 'Fast Good' en España, DO EAT! ha creado una diversa oferta culinaria para que el consumidor tenga en un solo plato todos los nutrientes necesarios para una comida completa y equilibrada: proteína animal y vegetal, verdura, fruta e hidratos de carbono. De esta forma, el cliente puede pedir desde su oficina una completa gama de ensaladas proteicas de salmón, atún, pollo y proteínas vegetales o diseñar la suya propia, así como añadir los productos que más les gusten a los platos de la carta.

DO EAT! complementa esta oferta con los poké bowls, uno de los productos más demandados a domicilio, y con una gran gama de opciones para el consumidor vegano y vegetariano.

Para llevar a cabo estos platos, DO EAT! ha abierto una dark kitchen en el barrio Salamanca, una cocina especialmente preparada para pedidos a domicilio y que no cuenta con servicio en sala, desde donde dan servicio al centro de Madrid. Esta dark kitchen cuenta con cocineros especializados en el servicio delivery que preparan los pedidos de lunes a viernes de 12.30h a 15.30 horas. Su intención es ampliar el servicio a la zona de las Tablas a través de otra dark kitchen en el local del edificio oxxeo.

Jaime Arteaga, uno de los socios fundadores de DO EAT!, ha señalado que "para tener disponible

esta nueva línea de comida saludable a domicilio hemos realizado una inversión tanto en personal cualificado como en las propias plataformas en las que damos servicio. Gracias a ello lograremos expandir la filosofía del Fast Good a empresas y empleados. Ahora, a golpe de clic, cualquier persona puede disfrutar de una oferta culinaria saludable sin moverse de la oficina".

Datos de contacto:
Redacción
91 411 58 68

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Nutrición Gastronomía Restauración Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es