

La food delivery o comida a domicilio normaliza las viviendas sin cocina

En grandes ciudades como Nueva York, la capital del delivery, se ofertan viviendas con o sin cocina debido a que la alimentación e incluso la higiene está pasando de hacerse en casa o por los habitantes de la casa a contratarse a servicios externos de catering o limpieza y mantenimiento profesional

Hace años que está normalizada la solicitud eventual de comida a domicilio en fines de semana o días señalados, pero cada vez es más común que esos pedidos se realicen de forma frecuente suponiendo más del 50% de la carga en muchos frigoríficos. Y no sólo son estudiantes o grupos concretos de usuarios los que basan su alimentación en este tipo de servicios, cada vez más familias tradicionales se suman la comodidad de la comida a domicilio. Por tanto cada vez queda menos necesidad de tener una cocina completa y funcional en casa, siendo suficiente tener un pequeño frigorífico o minibar y un microondas.

Según este estudio de DBK Informa sobre comida rápida y a domicilio:

El servicio de comida a domicilio o delivery ha impulsado el crecimiento del 6% del mercado de la comida rápida en España en 2016, hasta alcanzar unas ventas de 3.135 millones de euros.

¿Qué es lo que más se pide para comer en España?

Según el gráfico, el tipo de comida que se pide está ligada a las comidas tradicionales de algunos países entre ellos: Italia con un 40% de pedidos basados prácticamente en pizza, China que va perdiendo cuota de mercado bajando al 15%, Japón con un 7% de los pedidos, USA con 8% principalmente en hamburguesas y derivados cárnicos, Turquía un 14% con sus conocidos kebabs y el 16% restante está pasando a ser comida española tradicional como paellas, pollos asados a la leña, tortillas o croquetas.

¿Qué evolución se espera de este mercado en España?

Como dice Nuevamaquinaria.es, empresa de maquinaria profesional para bares y restaurantes el futuro de la comida a domicilio, en España es mucho más que una tendencia, la diversificación de la oferta, la calidad en la entrega y el marketing son los factores principales que diferenciarán los proveedores victoriosos de los que no puedan seguir estas tendencias.

Datos de contacto:

Nueva Maquinaria

Maquinaria profesional de hostelería

647749153

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

Categorías: [Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>