Los españoles destinan un 13% de su sueldo a comer fuera de casa durante la jornada laboral

El gasto medio mensual es de 217 euros para poder comer fuera en los días de trabajo. El 19% de los pedidos de comida online se realizan para ser entregados en la oficina. ApetEat es una alternativa para pedir online a diario comida saludable elaborada por cocineros profesionales y recibirla directamente en el trabajo. La startup opera en Madrid y ya gestiona una media de 3.000 pedidos mensuales

La falta de ratos libres para cocinar, el estrés y las tareas diarias o el escaso tiempo para ir a comer a casa y volver a la oficina hacen que cada vez más personas opten por comer fuera de sus hogares durante la jornada laboral. Esta circunstancia influye directamente en la nómina. Según un análisis realizado por ApetEat (www.apeteat.es), servicio online para pedir a diario comida mediterránea elaborada por chef profesionales y recibirla en la oficina, los trabajadores tienen que destinar el 13,26% de su salario a comer fuera de casa durante su jornada laboral.

Para llegar a esta conclusión, ApetEat ha tenido en cuenta los datos recogidos por la Federación de Usuarios-Consumidores Independientes (FUCI) en su estudio sobre hábitos alimenticios en el trabajo donde se observa que el gasto medio de los trabajadores que tienen que comer fuera de casa es de 217 euros. Si tenemos en cuenta que el salario medio mensual en España es de 1.636 euros según el V Monitor Anual de Adecco sobre salarios, “el momento de la comida repercute en el sueldo mensual de los trabajadores que no se llevan el tupper o no tienen tiempo de regresar a casa para comer, teniendo que destinar de media algo más del 13% de lo que ganan al mes para poder comer en su jornada laboral”, señala Pablo Samaranch, CEO y socio fundador de ApetEat.

Las cifras del sector señalan que 6 de cada 10 trabajadores tienen que comer fuera. Y mientras que una importante mayoría se decanta por comer de restaurante, los servicios online de comida a domicilio para la oficina van ganando peso. Según datos de Nielsen, el 19% de los pedidos de comida en internet se realizan para ser entregados directamente en el trabajo. “El principal motivo de los que prefieren pedir online es por la variedad que aquí encuentran, la comodidad y rapidez de recibir la comida en la oficina y aprovechar el tiempo, pero también por el precio que en ocasiones llega a ser más económico”, comenta el responsable de ApetEat.

ApetEat, pedir comida saludable elaborada por cocineros profesionales y recibirlo en la oficina

En este contexto de internet ha surgido una alternativa como la de ApetEat, que se define como un servicio de catering digital corporativo que permite a sus usuarios pedir a diario comida saludable elaborada por cocineros profesionales con entrega directa en la oficina.

Como en un restaurante, ApetEat ofrece la posibilidad de pedir desde medio menú por 6 euros, menú completo por 9 euros o pedir a la carta. “Todas las semanas renovamos los platos de nuestra carta con la supervisión de nuestra nutricionista para crear una oferta basada en los principios de la dieta mediterránea, con productos naturales y sin ningún tipo de aditivos. De esta manera, ofrecemos platos y menús sanos, caseros y económicos que se envían al cliente, a los que solo tiene que darles un

golpe de calor, y así poder comer como en casa pero en la oficina”, comenta Samaranch.

Actualmente, ApetEat está operando en Madrid y en las principales zonas empresariales de la Comunidad y ya está gestionando una media de 3.000 pedidos mensuales. La compañía, que inició hace poco más de un año su actividad, ha observado a través de esos servicios gestionados cuáles son los hábitos y preferencias de los trabajadores españoles a la hora de comer en la oficina. De esta manera se comprueba que la mayoría opta por el menú completo (54%) seguido del medio menú (38%) y a la carta (8%).

En cuanto a las preferencias para comer, el plato entrante favorito son las ensaladas y verduras que concentran el 38% de los pedidos y a continuación los platos de cuchara, como las cremas o las lentejas (24%). Como segundo plato ganan los de carne (52%) y el pescado (20%); y en el caso del postre, mayoritariamente, prefieren fruta representando el 52% de los pedidos realizados. Se demuestra así que los empleados españoles cuidan su alimentación. En cuanto al método de pago el más utilizado es el de los tickets restaurante (40%) y a continuación el pago online (35%).

Por otro lado, Apeteat presenta una propuesta atractiva para aquellas empresas que proponen el almuerzo como un beneficio para sus empleados (Lunch as a Benefit - LaaB). De esta manera ofrece su servicio de Cantina Digital o el ApetEat Corner para que a través de un acuerdo con la empresa los empleados puedan disfrutar a diario de sus servicios personalizados y con mejores precios.

La compañía está trabajando por consolidar su presencia en este mercado y posteriormente aterrizar en otras ciudades españolas. “Nuestro objetivo es terminar la conquista de Madrid en 2018 multiplicando por 10 el volumen Online (e-commerce) a la par que el desarrollo de una amplia cartera de clientes en la parte Offline (ApetEat Corner). Durante ese ejercicio se trabajará en paralelo la expansión por España y la hoja de ruta para llegar a las principales capitales de Europa en 2020”, concluye el responsable.

Sobre ApetEat:
ApetEat (www.ApetEat.es), es el primer Servicio Digital de Catering Corporativo de comida mediterránea. La compañía nace en 2015 de la mano de Pablo Samaranch y Eduardo Liviano con el objetivo de ofrecer una solución para el almuerzo en el trabajo para millones de Españoles. Ofrece más de 50 platos en su carta diseñados por chef profesionales con materias primas de calidad y un servicio de entrega directa en la oficina de sus clientes o acuerdos directos con las empresas. Actualmente, ofrece su servicio de entrega en los principales núcleos empresariales de la Comunidad de Madrid y está realizando una media de 3.000 pedidos mensuales. Además se trata de una startup socialmente responsable, sus envases y cubiertos están elaborados con materiales biodegradables y compostables, y colabora con la Fundación Salto, empleando a personas con discapacidades psíquicas, y la Fundación RAIS, donando el excedente de alimentos. La compañía ya ha recibido más de 390.000 euros de inversión por parte de inversores privados. Más información en su web, Twitter, Facebook, Instagram y Linkedin.

Datos de contacto:
Carlos García

On & Off Communications
+ 34 91 0839905

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Gastronomía Sociedad Emprendedores E-Commerce Restauración Recursos humanos Oficinas Actualidad Empresarial

---

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es