

Tento se apunta a la tendencia ecológica con una nueva gama de platos

El grupo añade en sus lineales una nueva gama de platos elaborados con ingredientes 100% ecológicos y, en gran medida, de proximidad. Se presentan en una bandeja biodegradable. Esta apuesta se enmarca en el compromiso social corporativo y medioambiental de Tinto que, con esta iniciativa, reduce considerablemente su impacto en el entorno y elimina de su proceso de producción alrededor de 7.000 kg anuales de residuos plásticos

En línea con su compromiso social corporativo y medioambiental, y para dar respuesta a un mayor interés por una alimentación saludable, Tinto, referente en restauración healthy fast casual, ha integrado en sus lineales una nueva gama de platos ecológicos totalmente elaborados con ingredientes de esta certificación y, en su mayoría, de proximidad. Algunas de las recetas ecológicas de Tinto son: garbanzos ecológicos salteados con espinacas; lentejas ecológicas con col kale y quinoa; cuscús integral con verduras, tofu y finas hierbas; macarrones con verduras ecológicas; o arroz con verduras ecológicas, entre otros platos. En los próximos meses se prevé la ampliación de esta gama.

Por otra parte, estas recetas vienen presentadas en un nuevo formato de envase, totalmente ecológico y reciclable. Fabricado con celulosa moldeada, esta bandeja sostenible responde a dos grandes retos en cuanto a políticas de sostenibilidad:

- **Minimizar el impacto ambiental:** con la incorporación de este nuevo packaging, el impacto ambiental de los platos de Tinto será prácticamente nulo, ya que está realizado en su mayoría (más del 90%) a partir de fibras de celulosa de origen vegetal. Además, entre su proceso de producción y su posterior eliminación, se estima un ahorro de residuos plásticos que ronda los 7.000 kg anuales.
- **Reducir el desperdicio alimentario:** la nueva bandeja bio elegida por Tinto mantiene las mismas propiedades de barrera y conservación que los tradicionales envases de polipropileno o poliéster, por lo que evita desperdicios alimenticios en comparación con otros envases bio con propiedades de barreras muy limitadas.

Además de estas ventajas para la sociedad y el medioambiente, otros factores han influido en la elección de estos envases por parte de la compañía. Por ejemplo, su solidez y rigidez, que garantizan un correcto envasado y distribución, así como una mayor comodidad en el consumo de los platos. Además de ser aptos para el microondas y el horno, condiciones indispensables para favorecer una fácil y cómoda preparación y consumo. Con esta apuesta, la compañía Tinto da un paso más en su constante apuesta por mejorar su impacto en la comunidad y el entorno.

TENTO, la revolución saludable.

Acerca de Tento

Desde su centro culinario en Fraga (Huesca), Tento cocina y reparte cada día más de 35.000 platos a sus 71 establecimientos e 'incompany's' ubicados en Barcelona ciudad y área metropolitana, Tarragona y Madrid, para que el producto llegue fresco y en óptimas condiciones para su consumo. En la elaboración de las recetas mediterráneas y de temporada no utiliza conservantes ni colorantes añadidos y, además, usa productos estacionales y de proximidad y materias primas innovadoras para que comer nunca sea aburrido. Así, cada mes incorpora 4 recetas novedosas a su carta de más de 250 platos de temporada listos para llevar y degustar en casa, en la oficina, en el parque... o en el propio local, ya que numerosas tiendas cuentan con acogedoras salas de degustación.

Otra fórmula original es su implantación en empresas como alternativa a su comedor social, para que la comodidad de los empleados sea total al contar con la oferta de Tento en su mismo centro de trabajo.

Con esta filosofía, Tento ha logrado multiplicar su facturación en más de un 120% en el último año. Fundada en 2011 por el leridano Ángel Bosch, con una experiencia de más de 30 años en la elaboración de platos preparados y creador de las latas gourmet Querida Carmen, Tento basa su éxito en un modelo de negocio de integración vertical. No dispone de intermediarios y controla todo el proceso, desde la elaboración de los platos en la cocina central en Fraga hasta el reparto en sus 71 tiendas e 'incompany's'. En su gran mayoría se trata de establecimientos colaboradores, no franquiciados al uso, pues la relación es diaria, cercana y de constante mejora.

Tento es además una empresa entregada a la comunidad a través del impulso de diversas acciones colaborativas de responsabilidad social corporativa. En este sentido, en los últimos meses inició en todos sus establecimientos una campaña de recaudación cuyos beneficios se han destinados a la Fundación Theodora. Fue además galardonada con el premio a las Buenas Prácticas entregado por la iniciativa MI Empresa Es Saludable y es la primera compañía de restauración rápida que ha recibido la certificación AMED, que la Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya otorga a aquellos establecimientos que fomentan la alimentación mediterránea en el ámbito de la restauración colectiva. Mediante su blog, www.comocontento.com, Tento procura acercar aún más al público los beneficios de una vida sana basada en el seguimiento de la dieta mediterránea complementada con deporte y un estilo de vida activo que facilite el bienestar personal, así como dar a conocer los distintos actores con los que colabora tanto a nivel culinario como social.

Tento

Web: tento.es

Facebook: facebook.com/tentorestaurantes

Twitter: @TentoCatering

Blog: www.comocontento.com

Instagram: facebook.com/tentorestaurantes

Contacto Prensa:

Laia Zieger

laia@picapica-press.com

Tel. 670 863 596

Datos de contacto:

Laia

670 863 596

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Cataluña](#) [Ecología](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>