Publicado en Madrid el 01/06/2023

DO EAT! conquista el cielo de Madrid ofreciendo los servicios de restauración de la Torre de Cristal

La cadena de restauración colectiva ha inaugurado cuatro puntos de asistencia en Torre Cristal en el acceso principal, la planta baja y la entreplanta primera de este rascacielos. DO EAT! ha desarrollado una aplicación a través de la cual los clientes pueden solicitar los pedidos con anticipación, pagar tanto remotamente como en caja y consumir fuera del horario de los restaurantes

DO EAT!, la cadena de restauración pionera en la introducción del concepto Fast&Good, se ha adjudicado el principal concurso de restauración celebrado en 2022: los servicios completos de hostelería de Torre Cristal, propiedad de Mutua Madrileña. Esta cadena de restauración organizada, inaugurada en el año 2011 por Diego Pérez Crespo y Jaime Arteaga, persigue ofrecer una alternativa dentro de la restauración colectiva con un claro enfoque saludable y un especial cuidado del servicio y el interiorismo.

De este modo, el grupo ha inaugurado cuatro puntos de asistencia en Torre Cristal con los servicios de cafetería, restauración, catering de eventos, asistencia a salas de reuniones y vending. A este centro se le suma en el distrito de las 5 torres el restaurante y los corners que ya tenía en gestión en su vecina, IE Tower.

Asimismo, DO EAT! ha desarrollado una tecnología mediante una aplicación para que los clientes que puedan solicitar los pedidos con anticipación, pagar tanto remotamente como en caja, así como consumir fuera del horario de los restaurantes.

Con esta apertura, el grupo de restaurantes fundado en 2011 se consolida como uno de los principales gestores de la restauración organizada en los inmuebles más representativos de la capital.

Los socios fundadores de DO EAT!, Diego Pérez Crespo y Jaime Arteaga Maestre, han calificado la adjudicación como "un éxito que confirma el auge de la compañía y su consolidación en los inmuebles más emblemáticos de la ciudad, como son las cinco torres. La revolución tecnológica que hemos desarrollado es un factor diferencial para prestar el mejor servicio posible a nuestros clientes y facilitarles la gestión y el acceso a una comida rápida, saludable y de calidad".

Datos de contacto:
Carmela Lasheras
622186165

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Gastronomía Sociedad Madrid Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es