

## **Emcesa muestra su gama de platos para la vuelta a la oficina**

### **La empresa cárnica ha incrementado las ventas de platos preparados un 40% en 2021**

Desde hace más de 35 años, Emcesa trabaja para ofrecer a sus clientes las mejores opciones en cada momento. Ahora que todo el mundo vuelve de vacaciones, algunos aún teletrabajando pero muchos ya incorporados de nuevo a sus oficinas, los platos preparados vuelven a ser una interesante alternativa a la hora de la comida, tal y como refleja el estudio “Alimentación de Conveniencia – Ready to eat”, publicado por el departamento ShopperView de AECOC, en el que se afirma que el 56% de los españoles declara consumir productos listos para comer por falta de tiempo.

Con el objetivo de facilitar esta vuelta a la rutina, la compañía toledana pone a disposición de sus clientes una amplia gama de platos preparados, listos para comer tras calentarlos de 3 a 5 minutos en el microondas. Cocido madrileño, albóndigas en salsa, costillas de cerdo en salsa barbacoa, ternera a la jardinera, rabo de ternera o codillo a la gallega son algunas de las recetas que Emcesa elabora y distribuye a nivel nacional para que los consumidores pasen menos tiempo en la cocina, ahorren dinero y disfruten de recetas ricas y saludables.

“Las personas prefieren emplear el tiempo disfrutando de sus hobbies con familiares y amigos y eso no es compatible con pasar muchas horas cocinando. Después de 18 meses desde que se declaró la pandemia de la COVID-19, el consumidor ha afianzado esta idea, que ya venía forjándose antes de marzo de 2020.

Por eso, “una gran mayoría apuesta por platos preparados con recetas tradicionales como las que ofrece Emcesa para consumir diariamente en su puesto de trabajo, ya que les proporcionan los nutrientes y el bienestar que necesitan en pocos minutos, y, además, sin perder el sabor de las recetas tradicionales. Así lo reflejan las ventas de esta categoría, que se han visto incrementadas un 40% en lo que va de año.”, indica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

También para los que continúen teletrabajando

La pandemia ha provocado que muchas personas hayan tenido que quedarse en casa a trabajar, lo que conlleva que el consumidor demande productos adaptados a sus nuevas necesidades, porque, aunque estén más en casa, no quiere decir que tengan más tiempo para cocinar. La compañía toledana lleva 35 años adaptándose a la perfección y rápidamente a las necesidades de sus clientes, y en este caso también lo ha hecho, ofreciendo diferentes alternativas que permitan diseñar un menú equilibrado y variado para todos los días de la semana.

Emcesa ofrece soluciones adaptadas y saludables, elaboradas sin añadir conservadores ni colorantes artificiales. Además, Emcesa emplea en la elaboración de estos productos materias primas de primera calidad, que en muchos casos provienen de sus proveedores locales, como los garbanzos, lo cual contribuye a fomentar la política de “kilómetro cero” y, consecuentemente, favorecer un desarrollo

sostenible en la cadena producción.

Los nuevos hábitos del consumidor han hecho que compañías especialistas en cárnicos, como Emcesa, adapten y desarrollen nuevas soluciones idóneas para este nuevo día a día. Consciente de ello, la compañía toledana continuará invirtiendo para que sus clientes y consumidores puedan seguir encontrando en los lineales sus productos de confianza.

Emcesa es una empresa toledana de productos cárnicos, creada en 1986 y dedicada a la elaboración de alimentos de primera calidad utilizando procesos tradicionales al mismo tiempo que innovadores. Emcesa llega a muchos puntos de venta y hogares con un amplio portafolio de productos, cubriendo sus necesidades de variedad, alimentación, nutrición y bienestar; con un alto compromiso con el medioambiente e incorporando a la empresa alternativas tecnológicas que minimicen el impacto en el entorno y midiendo al mismo tiempo los estándares de calidad sanitaria. Así mismo, se compromete con colectivos con situaciones especiales, destaca la colaboración de forma intensa con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España ([www.celiacos.org](http://www.celiacos.org)).

Emcesa se encuentra en pleno crecimiento y desarrollo de nuevas líneas de trabajo, investigación, e innovación siempre bajo el lema que rige su desarrollo empresarial: “La Máxima Calidad en su Mesa”.

**Datos de contacto:**

Ricardo Migueláñez Pastor  
650724134

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Castilla](#) [La Mancha](#) [Consumo](#) [Oficinas](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>