

## **Knoweats, la startup española de comida a domicilio saludable con envases 0% plásticos**

### **Daniel Pérez y Carlos Caro consiguen poner en marcha la primera empresa de tapers a domicilio para toda la semana, que apuesta por la sostenibilidad**

Sus tappers ya se envían a toda la Península y con apenas unos meses en el mercado, ya reciben pedidos de Madrid, Barcelona, Valencia y resto de ciudades, Knoweats es sin duda una empresa de la que ya se está hablando.

Estos emprendedores, observaron las necesidades de una sociedad cada vez más activa, con menos tiempo, y que toma conciencia de la importancia de llevar una alimentación saludable, todo ello les condujo a desarrollar un proyecto que permitiera a la gente comer de manera sana y natural, concienciar sobre el desperdicio de alimentos y contribuir al medio ambiente, a la vez que ahorrar tiempo evitando hacer la compra y tener que cocinar.

“En Knoweats, trabajamos bajo la idea de una cocina natural, de forma que excluimos de nuestros platos, los aditivos y conservantes artificiales, consiguiendo que resulten saludables y 100% naturales, no sometemos a pasteurización ni añadimos gases a los platos para su conservación, por lo que la fecha de caducidad del producto, oscila entre ocho y diez días gracias al uso de la técnica cook and chill, que consiste en cocinar, envasar y enfriar muy rápidamente los alimentos, para asegurar su conservación en perfecto estado”, explica Pérez.

Estos dos jóvenes, apuestan por el producto de temporada y de proximidad, de modo que la mayor parte de su materia prima, procede de productores y proveedores de la zona alicantina. Esto lo reflejan cada martes, cuando realizan el cambio de varios platos de su carta con clara influencia mediterránea, entre los que se incluyen opciones vegetarianas y veganas.

Uno de los retos a los que se enfrentan, es que el cliente se habitúe a planificar sus comidas semanales; “Tenemos que mentalizar al cliente de los beneficios de evitar la inmediatez al que la gente está acostumbrada cuando realiza pedidos en plataformas web, cuya entrega se hace en apenas un día o incluso minutos, como pueden ser los food delivery. La calidad de nuestro producto conlleva que no tengamos stock. Confiamos que los clientes entiendan que la espera merezca la pena, para recibir un menú semanal de máxima calidad, de este modo también contribuimos a la reducción del desperdicio de alimentos”, declaran desde Knoweats.

Propio de la generación de Daniel y Carlos, es su preocupación por el medio ambiente por ello, su mayor empeño ha ido dirigido a encontrar un packaging que sea respetuoso con el medio ambiente y que les suministra la empresa PackBenefit, de modo que todos los componentes con los que se fabrican sus envases, son a partir de materiales 100% vegetal, cumpliendo además con los 4 Ok's, ya que son microondables, horneables, congelables y por supuesto compostables. “Después de estudiar varias opciones y probar que estas bandejas nos asegurasen la calidad y seguridad tanto en el

transporte de los platos, como el estado y conservación de los alimentos sin alterar los sabores y texturas, comprobamos que la apuesta y oportunidad por utilizar envases 0% plástico era muy clara y viable”, aclara Pérez.

"Knoweats! come bien, donde estés"

**Datos de contacto:**

Knoweats  
966895061

Nota de prensa publicada en: [La Nucía \(Alicante\)](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Ecología](#) [Emprendedores](#) [E-Commerce](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>