

La cultura de los tupperes para llevar a las oficinas

La Cocina de Elisa conocida por su comida casera a domicilio, 100% natural y con ingredientes sostenibles y de proximidad, llega a las empresas para ofrecer una solución mejor y más saludable con envíos a toda la península

Cada vez es más común tener preparados tupperes en la nevera para tener comida durante el resto de la semana, o al menos para un par de días. Son muchas las personas que no disponen de tiempo para prepararse el almuerzo cada día y optan por dejar listos unos cuantos platos y despreocuparse de cocinar durante la semana.

Cada vez se le da más importancia a mantener una alimentación saludable. Sin embargo, con el estilo de vida actual, en el que los trabajadores no tienen tiempo para cocinar durante la semana, suelen optar por comer de forma incorrecta y poco saludable, por ser la opción “más rápida”. Es por ello que la Cocina de Elisa comienza a centrarse en ellos y llega ahora a empresas que requieran de este servicio para ofrecer mejores soluciones. Pero, ¿qué es lo que ofrecen? La Cocina de Elisa ofrece packs y menús especiales, servicios de dieta y nutrición, alimentos frescos y de calidad, todo es casero y además realiza envíos a toda la península.

Llevar tupperes a las oficinas es la solución para aquellos trabajadores que pasan toda la mañana en el trabajo pues las ventajas que trae, se podría decir, que son suficientes para optar por esta opción:

- La principal ventaja es el ahorro de tiempo. Muchos en su momento de descanso para el almuerzo en el trabajo, optan por desplazarse o ir a un restaurante para comer, en cambio si ya se tiene preparado un tupper, se ahorra tiempo y además dinero.
- Se adapta el menú y las necesidades alimenticias a cada trabajador. Además, empresas como La Cocina de Elisa ponen al alcance un servicio de dieta y nutrición personalizada por lo que comer saludable será su opción más sencilla.
- Es muy cómodo ya que permite disponer de lo que se necesita directamente en el trabajo.
- Mayor rendimiento en el trabajo ya que, al ser platos preparados de forma equilibrada y sostenible, aporta los nutrientes esenciales para afrontar el día y mejorar el rendimiento laboral.

La Cocina de Elisa se basa en una cocina tradicional y de calidad con productos frescos y totalmente saludables. Ahora expande su negocio para llegar a las empresas y ofrecer una mejor opción a los empleados. En la página web se pueden encontrar platos, packs y menús para todos los gustos.

Datos de contacto:

La Cocina de Elisa
Comida casera a domicilio para toda la semana
952039950 | 62251511

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Oficinas](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>