

Nace InMotionFood, cocina de calidad solo para delivery en tiempos de coronavirus

El delivery se ha convertido en la alternativa obligatoria a cocinar en casa durante la crisis del coronavirus. Para dar respuesta a tanta demanda nace InMotionFood, una plataforma que ofrece comida a domicilio a partir de una variada oferta basada en la calidad de los productos y en el uso de técnicas alimentarias que hacen que terminen de cocinarse por el camino

Nace InMotionFood, la plataforma delivery de comida de calidad que se termina de cocinar durante el trayecto de reparto. Y lo hace en tiempos de coronavirus, donde el envío a domicilio es la única alternativa a cocinar en casa. Entre una oferta variada en la que prima la cocina tradicional no faltan sus hamburguesas 100% carne ecológica, cuyo pan se termina de hacer en el transcurso del viaje.

La oferta gastronómica de sus cuatro restaurantes, Nugu Burger, DeLaAbuela, Huerta Nuestra y Caprinchos, se puede degustar haciendo un pedido a través de las cuatro principales plataformas de delivery: Uber Eats, Just Eat, Glovo y Deliveroo. En la actualidad, el servicio se ofrece en las zonas céntricas de Madrid.

Entre sus productos, cocinados en una única cocina, el consumidor puede elegir entre una variedad de alimentos que le permiten seguir una dieta equilibrada enfocada a cuidar su estado de forma. Desde sus hamburguesas pasando por platos de cuchara con legumbres, hasta ensaladas y platos de la huerta con abundantes proteínas.

“Creemos que el sector delivery tiene el deber moral de ser un aliado de la población en estos momentos”, afirman Enrique Pérez-Castro y José Luis Domínguez de Posada, cofundadores de InMotionFood. Desde que abrieron su cocina, “el uso de guantes de látex, uniforme y mascarillas ha sido obligatorio en todo momento. Al principio de cada turno el personal se mide la temperatura y sigue estrictamente las pautas de distanciamiento social tanto dentro como fuera de su puesto de trabajo”, afirman. También trabajan estrechamente con las empresas de reparto para tomar las medidas adecuadas durante el reparto y la entrega en domicilio.

InMotionFood nace ante la necesidad de llevar la comida de calidad al delivery, “donde lo esencial es tener en cuenta el tiempo que transcurre desde que el plato sale de la cocina hasta que llega al consumidor para incorporarlo en el proceso”, aseguran. Por ello, han acuñado el término de #Made4Delivery!.

Sobre InMotionFood

InMotionFood es la plataforma de comida de calidad diseñada y cocinada para ser distribuida por delivery. Nacidos en enero de 2020, ofrecen una importante variedad de comidas a través de sus cuatro restaurantes unificados en una sola cocina. Esta empresa madrileña acuña el término #Made4Delivery! y ofrece su servicio en la capital.

Toda su producción, cocinada bajo los más estrictos estándares de calidad y sanidad, se elabora mediante técnicas innovadoras, ya que está diseñada para alcanzar su punto óptimo durante el tiempo de reparto. En este sentido destaca su hamburguesa 100% ecológica, cuyo pan termina de hacerse durante el trayecto.

Todos sus productos se transportan en un packaging ecológico y con especial diseño que garantiza que la comida llega en condiciones óptimas para su consumo y disfrute. InMotionFood a través de sus cuatro restaurantes, Nugu Burger, DelaAbuela, Huerta Nuestra y Caprinchos; distribuye su cocina a través de las cuatro principales plataformas de delivery: Uber Eats, Just Eat, Glovo o Deliveroo.

Datos de contacto:

Marta Peiro
653324073

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

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Sociedad Madrid](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>