Publicado en Barcelona el 28/12/2020

# [La startup FitDietBox cerrará el año con más de 10.000 platos cocinados](http://www.notasdeprensa.es)

## Los complementos nutricionales también han tenido mucho éxito entre los clientes de FitDietBox

 "Uno de los principales motivos para estar satisfechos este 2020 es haber cocinado más de 10.000 platos par nuestros clientes" aseguran desde FitDietBox. El equipo de la startup que está revolucionando la comida fit se siente muy afortunado de que sus clientes sigan depositado su confianza en FitDietBox y hayan permitido ser su servicio de comida fitness a domicilio. En un año tan complicado a raíz de la pandemia del COVID-19, FitDietBox ha trabajado muy duro para ofrecer el mejor servicio de comida fitness a domicilio, siempre manteniendo su lema "Tú marcas tu objetivo y nosotros cocinamos por ti".FitDietBox no es un servicio de delivery puro sino que está relacionado con el fitness. Por este motivo, su mayor impacto lo sufrió durante el primer tramo de confinamiento. El hecho de que los centros deportivos estuvieran cerrados y no se pudiera ni siquiera salir a hacer deporte individual combinado con estar todo el día en casa, fue un golpe duro para las aspiraciones de la startup. No obstante, la compañía ha recibido una respuesta muy positiva de todos sus clientes. Los cuales han valorado muy positivamente el servicio y la calidad de la comida. Por este motivo, FitDietBox ha sido capaz de servir más de 10.000 platos de comida fitness a domicilio durante todo este atípico año 2020. El CEO de FitDietBox, Ricard Tello, explica que "la carta tiene más de 60 platos que van rotando cada semana. Por ahora todos ellos están teniendo muy buena aceptación y los que estamos observando es que el perfil de nuestros clientes es exigente y le gusta comer variado, probar nuevas recetas". Además añade que “tenemos muchos platos que normalmente no se cocinan en casa y nosotros se los preparamos y enviamos listos para comer”.La organización y preparación de todos estos platos está en manos de un equipo de cocina experimentado. La elaboración empieza con la compra de los alimentos necesarios para la preparación. El equipo técnico de FitDietBox ha trabajado mucho en la digitalización de todo el proceso para optimizar el tiempo y reducir los tiempos muertos que existen en una cocina tradicional.Además de los 10.000 platos cocinados a lo largo de este año 2020, los complementos nutricionales también han tenido mucho éxito entre los clientes de FitDietBox. Dentro de la variedad de barritas que ofrece la startup, las preferidas por sus clientes han sido las de chocolate con almendras. “Para este 2021 estrenamos una colaboración con Café Saula donde queremos aportar más valor a los complementos tradicionales. El café, por ejemplo, es un gran desconocido”, afirma Ricard Tello.Para este próximo año, FitDietBox sigue trabajando en distintos planes en los que sus clientes puedan ver su evolución día a día. "Hasta ahora hemos ayudado a nuestros clientes a conseguir sus objetivos aportándoles comida sana, este año queremos ayudarles a comprometerse con su objetivo desde varios factores: el tiempo que se marcan para conseguirlo, el conocimiento de lo que comen y un plan de entrenamiento que les exija estar enfocados", explica el CEO. .Con la experiencia de este 2020, las lecciones bien aprendidas y la preparación que FitDietBox ha realizado para el año que viene, el objetivo principal de esta startup es el crecimiento exponencial, apoyados por el cierre de algunos acuerdos de colaboración sonados.

**Datos de contacto:**

EDEON MARKETING SL

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-startup-fitdietbox-cerrara-el-ano-con-mas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Franquicias Finanzas Emprendedores Restauración Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)