



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Etxean by Askora, cenas a domicilio para que la familia pruebe los menús escolares

Etxean by Askora, cenas a domicilio para que la familia pruebe los menús escolares

Miércoles, 29 de abril 2015

La empresa de colectividades Askora ha puesto en marcha *Etxean by Askora* (Askora en casa); una iniciativa para que los padres y madres puedan conocer de primera mano qué comen sus hijos e hijas en los comedores escolares gestionados por Askora, generando una divertida experiencia en familia a la hora de la cena.

Para llevar a cabo esta iniciativa, Askora ha creado la marca 'Etxean!'. Un servicio de *delivery* que entre los pasados 20 y 24 de abril, entregó cenas a domicilio de forma gratuita a las 50 primeras familias que formalizaron su reserva.

'Etxean! prestó este servicio en Donostia-San Sebastián y propuso una serie de menús basados en los platos favoritos que los niños y niñas comen a diario en los comedores escolares, elaborados, al igual que en los propios comedores, con gran presencia de producto local y ecológico.

Las cenas se transportaron a los domicilios en bicicleta eléctrica, gracias a la colaboración de dBizi, el sistema público de bicicleta eléctrica de Donostia-San Sebastián, que ha participado en la campaña cediendo las bicicletas eléctricas. Se hizo reparto a diez familias por noche.

Los menús entre los que las familias podían elegir fueron:

- Menú 'Jokin'. Sopa con fideos ecológicos / Pizza de verduras, queso y tomate ecológico / Macedonia de fruta ecológica.
- Menú 'Itsaso'. Crema de legumbre de Álava / Croquetas de verdol de la cofradía de pescadores de Hondarribia con lechuga ecológica / Macedonia de fruta ecológica.
- Menú 'Julen'. Crema de calabacín local y ecológica con patata alavesa / Hamburguesa con salsa de tomate casero y ecológico / Yogur local.
- Y menú 'Enara'. Ensalada de pasta ecológica con verduras ecológicas / Merluza fresca de la cofradía de pescadores de Hondarribia / Yogur local.

El menú más elegido fue el 'Enara', seguido de 'Jokin', 'Julen' e 'Itsaso'.

¿Por qué esta iniciativa?

Según los organizadores, decenas de miles de niños y niñas vascos comen diariamente en sus colegios o Ikastolas y sin embargo, muchas veces sus familias desconocen qué tipo de alimentación reciben sus hijos e hijas en el comedor. Ante esta realidad, Askora se ha propuesto acercar los comedores escolares a las familias a través de esta iniciativa, que no deja de ser un experimento del cual se quiere recoger las impresiones que las familias tienen sobre la comida.

Según nos comenta **Iraxte Casado** *"la iniciativa ha cumplido con todos los objetivos. Además hemos realizado una encuesta entre todas las familias receptoras y todas aseguran que repetirían la experiencia. En un 90%, comentan también, respecto a los menús, que lo entregado cumple o supera las expectativas que tenían"*.

La organización destaca así mismo la buena acogida de la campaña por parte de los colegios, que la han entendido como un valor añadido para el propio centro. En definitiva, asegura Casado, *"ha sido una experiencia muy positiva, hemos disfrutado mucho con la acción y el resultado no podía haber sido mejor"*.

Askora es una empresa con sede en Donostia-San Sebastián que presta servicios de alimentación a colectividades de País Vasco y Aquitania (Francia). En sus comedores comen cada día más de 6.000 personas, y su apuesta por incluir gran presencia de producto local y ecológico en los menús le ha convertido en un servicio de catering con una propuesta diferente.

www.askora.com

