



Mendoza inaugura una nueva línea de comida a domicilio, natural, saludable y ecosostenible

09-04-2019

La empresa alicantina Mendoza Gastronomía Colectiva ha diseñado una nueva línea de negocio bajo la marca 'Knoweats'; comida mediterránea a domicilio, 100% natural, saludable y ecosostenible. Un concepto adaptado a los nuevos tiempos para satisfacer las necesidades de un consumidor que tiene poco tiempo para cocinar, pero quiere comer a diario de forma saludable, en su casa o la oficina.

La elaboración y el envío de platos preparados puede parecer sencillo, pero no es así cuando se hace bajo los estándares y exigencias que se se han aplicado en el proyecto 'Knoweats'. Un proyecto llevado a cabo por un equipo joven que ha decidido emprender un negocio muy cuidado, elaborado y pensado.

En 'Knoweats' cocinan por y para su cliente; y éste podrá elegir de entre la variedad de platos que los chefs ofrecerán a través de su web www.knoweats.com (operativa próximamente) mediante un simple proceso de compra. Posteriormente, el cliente recibirá la comida en su casa o trabajo de forma semanal.

Tal como comentan desde 'Knoweats', *"hemos observado nuestro alrededor para darnos cuenta de que la gente cada vez quiere comer más sano y cuidar su alimentación, hecho que resulta complicado por la falta de tiempo en nuestro día a día; pero eso ya no será un problema porque 'Knoweats' cocinará para todas estas personas y entregará la comida donde quiera el cliente"*.

En 'Knoweats' se ha trabajado sobre la base de una dieta mediterránea, cuidando cada producto y utilizando materias primas de proximidad, de temporada y de origen local ya que, *"por nuestra ubicación tenemos la suerte de poder trabajar en una zona donde encontramos productos de la huerta de gran calidad. Cocinamos de forma 100% natural, hemos eliminado los conservantes artificiales y los aceites hidrogenados. Esto ha supuesto un reto para todo el equipo de cocina que ha sabido trabajar en esta línea desarrollando recetas y buscando productos que por sí mismos ayuden a la conservación del plato de forma natural y en el que no se pierda nada de sabor"*.

La sostenibilidad medioambiental es también un aspecto a tener en cuenta en 'Knoweats'. La firma ha decidido reducir el uso de tintas en todo el *packaging*, que es 100% reciclable, pero lo más importante para ellos ha sido buscar una alternativa al uso del plástico. Las bandejas y el *film* protector que usan para envasar la comida son de origen vegetal y cuentan con la certificación 'Ok-compost', es decir, son 100% biodegradables y compostables por lo que después de su rápida biodegradación el *compost* resultante permite el crecimiento de nuevas especies vegetales. *"Decidimos no utilizar plásticos ya que somos conscientes de la situación actual que padece nuestro planeta en el que existe un alto índice de contaminación por residuos plásticos. De esta forma nos adelantamos a la prohibición de plásticos de un solo uso que se ha aprobado recientemente por la UE"*.

Durante el desarrollo de este proyecto, los profesionales de la firma han afrontado y superado muchos desafíos que les permiten diferenciarse de otros modelos de negocio. Su apuesta por la alimentación 100% natural y saludable a la vez que deliciosa y su concienciación y respeto por el medio ambiente, hacen que 'Knoweats' tenga no sólo uno, sino varios valores añadidos que, están seguros, su cliente sabrá apreciar. El lanzamiento y puesta en marcha de 'Knoweats' está prevista entre finales de abril y primera semana de mayo.

Contacta con **Mendoza Gastronomía Colectiva** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Los niños y niñas de los comedores escolares de Mendoza Colectividades descubren las habas
- Mendoza Colectividades enseña a los niños el valor de frutas y verduras a través de batidos