



No utilizan plásticos en sus envases, los cuales son de origen vegetal.



Recetas a base de verduras, hortalizas y fruta de proveedores locales.

Adiós al «tupper en la oficina» Hola a la comida recién cocinada con un solo click

COES facilita a los trabajadores de cualquier empresa el servicio de catering, ya sea de forma grupal o individual, mediante platos basados en la dieta mediterránea y elaborados con productos locales

COES, empresa que ofrece servicio de restauración para colectividades y profesionales, ha lanzado una iniciativa dirigida a empresas para fomentar la alimentación saludable entre los trabajadores. Se trata de un nuevo servicio con el que COES facilitará a los profesionales que cada día comen en su puesto de trabajo, aportándoles soluciones en la farragosa tarea diaria que supone llevarse la comida al trabajo: combinar el trabajo, la alimentación diaria en casa, las compras, el cocinado y cargar con los tupperes todo el día.

Desde la plataforma somoscocineros.es, COES les ofrece a todos los trabajadores que comen fuera de casa la cómoda experiencia del servicio de menús recién cocinados, directamente de los fogones a su mesa. Ponen a disposición de las empresas diferentes opciones de menús diarios, como es el basal y vegetariano y su catálogo se compone de 40 menús completos que incluyen primer y segundo plato, así como postre y pan.

MENÚS NATURALES Y CASEROS

Somoscocineros.es ofrece una propuesta de platos equilibrada, sin aditivos ni conservantes, y cocinada en la misma mañana que se consume. Recetas a base de verduras, hortalizas y fruta de proveedores locales y productos de Km0, y sobre todo cocina mediterránea.



Desde sus inicios, COES apuesta por una alimentación saludable. ALEX DOMINGUEZ



La plataforma somoscocineros.es ofrece 40 menús completos, basales y vegetarianos

COMPROMETIDOS CON EL PLANETA

Uno de los valores que resalta de COES su compromiso con el medio ambiente, algo que plasma en todas las iniciativas que pone en marcha. Por ello, todos los utensilios empleados en los paquetes del servicio de oficina son ecológicos, no utilizan plásticos en sus envases, los cuales son compostables, biodegradables y de origen vegetal. Una vez se ha terminado de comer, solo se debe tirar al contenedor orgánico.

¿CÓMO FUNCIONA?

Desde la web somoscocineros.es, COES pone a disposición de las empresas diversos menús diarios que, una vez solicitado, te lo llevan a tu oficina sin gastos de envío. Se adaptan a cada empresa para realizar el servicio, pudiendo optar por recibir los menús para trabajadores con comedor de empresa en un servicio de entrega grupal o envío individualizado para cada trabajador.

Cualquier grupo de trabajadores de una empresa puede beneficiarse de este servicio, sin necesidad de acuerdo o convenio con su empresa, ya que el pago se realiza en el momento del pedido tanto con tarjeta de crédito como por bizum.

Solo hay que entrar en somoscocineros.es, crear tu cuenta y se pondrán en contacto contigo. También puedes escribirles al correo electrónico somoscocineros@coessl.es

- Comida diaria con altos estándares de calidad y cocinado; saludable y equilibrada.
- Un proceso de elaboración y cocinado certificado por la ISO 22000.
- Una plataforma online intuitiva y cómoda en la que se pueden pedir los menús diarios de forma individual, sin costes añadidos de entrega.

Y todo ello por un precio asequible pensado para los profesionales que comen en su empresa.