



Madrid, 17 de febrero de 2021

Nota de prensa

## Esto es comer, el portal de comida a domicilio que recupera la cocina de la abuela.

Un servicio dirigido a particulares y empresas que reivindica la comida tradicional como fuente de salud y generación de buenos hábitos, recuperando la cocina de la abuela como la mejor medicina preventiva del mundo, [www.estoescomercomer.com](http://www.estoescomercomer.com).

Todos guardamos recuerdos de nuestra infancia, y posiblemente, los mejores tienen que ver con la comida que preparaban nuestras madres o abuelas; olores y sabores de aquellas cocinas donde todo se elaboraba sin prisas y con mucho amor.

Nuestra realidad hoy, es muy distinta. Trabajo, teletrabajo, niños, videoconferencias, obligaciones, ... no queda tiempo para nada y cada vez es más difícil poner límites a nuestro frenético ritmo de vida que nos deja poco tiempo para planificar nuestra alimentación y la de nuestra familia. La realidad es que nos alimentamos mal y así lo certifican estudios realizados, donde más del 78% de los españoles lleva una dieta poco sana y equilibrada <sup>[1]</sup> o el 76% de los adolescentes debe mejorar su alimentación <sup>[2]</sup>. Las comidas procesadas y ultraprocesadas, los excesos de grasas saturadas y frituras, ... son opciones para salir del paso, pero afectan directamente a nuestra salud y la de nuestros hijos.

### *Comer bien ahorraría el 20% del gasto en salud en España.*

*(Informe Alimentación, factor de salud y sostenibilidad 2020)*

Con esta misión nació [www.estoescomercomer.com](http://www.estoescomercomer.com), dando solución a los problemas funcionales de la mala alimentación de nuestros días; supliendo la falta de tiempo de las familias para cocinar; proponiendo una cocina de calidad, hecha con cariño, de manera artesanal, sin conservantes ni aditivos y con todas las garantías sanitarias y de conservación alimenticia y distribuyéndola a domicilio con un solo envío semanal y caducidades de hasta 14 días.

Pero la visión de [www.estoescomercomer.com](http://www.estoescomercomer.com) sobre la buena alimentación es mucho más profunda y no solo busca dar soluciones funcionales que pueden estar cubiertas por otros operadores de comida a domicilio más generalistas. Aquí, tienen claro que la apuesta tiene que ser diferencial al resto:

1. **Recuperan la cocina tradicional como fuente de salud y bienestar**, elaborando una cocina casera, sana, equilibrada y variada, de nuestras abuelas para toda la familia.
2. **Reivindican el hábito de comer bien**, no solo por lo que se come, buenos alimentos 100% naturales sin procesar. Si no por cómo se come, reviviendo momentos, recuerdos, sabores y olores de la cocina tradicional, como parte importante de nuestra cultura y futuro legado a nuestros hijos.
3. **Fundamentan el alma del proyecto en una herencia familiar única**. Un recetario de cocina casera con más de 100 años de historia culinaria, iniciado por la matriarca de la familia "la abuela Mercedes" y alimentado durante tres generaciones. Un libro de consulta que recoge toda la experiencia de la cocina tradicional en su esencia más pura. **UN VADEMÉCUM CULINARIO con más de 400 recetas.**



Madrid, 17 de febrero de 2021

Nota de prensa

4. **Contribuyen de manera responsable y eficaz al cuidado del Medio Ambiente**, utilizando envases 100% biodegradables (residuos orgánicos), bolsas en vez de cajas para los envíos y vehículos ECO para las entregas.

En palabras de Igor Negueruela, Consejero Delegado de la compañía,

*“Queremos que nuestra propuesta sea verdaderamente única en el mercado, por eso el valor diferencial está sustentado en nuestras propias creencias, promoviendo buenos hábitos alimenticios para toda la familia con una cocina tradicional con más de 100 años de historia y con una apuesta firme por el cuidado del medio ambiente. Esto es en lo que creemos y esto es difícilmente imitable.”*

Pero en esta compañía, no solo les mueve una misión y visión empresarial, si no que **también creen en la obligación de aportar valores** que contribuyan activamente a la mejora de nuestra sociedad, por eso, apuestan por el **empleo juvenil y de segundas oportunidades y en la solidaridad con las familias más necesitadas**, colaborando con el **catering solidario de Norte Joven**.

Su oferta culinaria bien podría estar cocinándose en muchas de las cocinas españolas donde aún se dedica tiempo y ganas a la cocina, con una gran variedad de pescados (Bacalao a Vizcaína, Rape en salsa verde, Merluza a la Riojana, Marmitako, Chipirones en su tinta, caldereta de pescado, ...), **sopas, verduras y pastas** (Menestra, Verduras plancha, Lasaña de Calabacín, Timbal de verduras al horno, crema de guisantes, sopa juliana, Canelones de ragú de ternera, lasaña de carne con espinacas, ...), **carnes** (Rabo de ternera a la Cordobesa, Pollo relleno de verduras, Costillar asado, Caldereta de Cordero, Puntas de solomillo al ajillo, Codornices en salsa cazadora, ...) y **legumbres** (Garbanzos con pulpo, Cocido Madrileño, Alubias pintas con verduras, Judiones de la Granja con Langostinos, Fabada Asturiana, ...). Además, **hay una sección exclusiva de raciones**, pensadas para consumir en compañía como la Ensaladilla Rusa de Gambas, Patatas Revolconas, Dados de salmón, Mejillones a la Vinagreta, Pulpo a la gallega, ...). Cada semana hay **36 platos a elegir que van rotando** para que los consumidores tengan siempre variedad donde elegir.

*“Nuestra competencia está en las cocinas de las casas, no en el resto de operadores de comida a domicilio. Incluso para aquellas familias que cocinan mucho, somos un alivio recurrente porque **cambiar semanalmente el menú familiar, no es nada fácil** y nuestros consumidores, tienen claro que **la cocina de la abuela, es la mejor medicina preventiva del mundo.**” (Igor Negueruela)*

Aunque su principal negocio está dirigido a particulares a través de [www.estoescomercomer.com](http://www.estoescomercomer.com), también tienen **operan con empresas**, proporcionando **“Brunchs” y comidas para reuniones virtuales** y están abriendo una **división Horeca para suministrar menús diarios** a restaurantes y cadenas que no tienen una gran infraestructura de cocinas o son sin salida de humos, pero quieren dar una oferta casera y saludable a sus clientes.

[1] Estudio 360º Well-being Survey 2020. / [2] Estudio Aladino 2019 sobre alimentación en España.



Madrid, 17 de febrero de 2021

Nota de prensa

## **SOBRE ESTO ES COMER COMER.**

En [estoescomercomer.com](http://estoescomercomer.com), creemos en la comida casera casera, en que se puede comer bien sin tener que cocinar, en 1 envío una vez por semana de platos caseros que tienen hasta 14 días de caducidad. Creemos en el cuidado del planeta utilizando envases 100% reciclables y vehículos de reparto ECO, en las oportunidades y el empleo juvenil, en pagar un precio justo por las cosas bien hechas y en la solidaridad, donando comida a personas que realmente lo necesitan, a través del catering solidario de Norte Joven (por cada pedido realizado una comida donada).

Para solicitar cualquier tipo de información:

Igor Negueruela Lucena - CEO

[igor@estoescomer.com](mailto:igor@estoescomer.com)

636 957 123



Madrid, 17 de febrero de 2021

Nota de prensa

