# **Codzienna dieta przygotowywana przez szefów kuchni - w Warszawie powstał nowy koncept gastronomiczny**

**Warszawa, 24 listopada 2021 r. – Na warszawskiej mapie kulinarnej pojawił się Bistronaut, nowatorski koncept dostarczania codziennej diety pudełkowej, przygotowanej przez szefów kuchni z renomowanych restauracji. Oprócz świeżego podejścia do diet pudełkowych, to także nowe narzędzie dla restauratorów, dzięki któremu mogą oni zwiększyć produktywność restauracji. Twórcy konceptu rzucają wyzwanie utartym schematom poprzez odejście od diety pudełkowej nastawionej na odchudzanie i liczenie kalorii na rzecz eksperymentowania z jedzeniem i odbywania podróży kulinarnych.**

Catering dietetyczny szturmem zdobył serca wielu Polaków. Nic w tym dziwnego, trudno się oprzeć jedzeniu, którego nie trzeba przygotowywać i które samo trafia na stół. Jednak, jak wynika z badań Mobile Institute, aż 54% klientów korzysta z diety pudełkowej wyłącznie dla smaku i wygody. Dodatkowo, klasyczna dieta pudełkowa nie zawsze potrafi sprostać oczekiwaniom wymagających konsumentów, a po czasie staje się bardzo powtarzalna.

– *Pomysł narodził się już kilka lat temu. Wraz z moim dzisiejszym wspólnikiem przez długi czas byliśmy użytkownikami diet pudełkowych. Usługa jednak bardzo szybko przestała spełniać nasze oczekiwania. Wtedy postanowiliśmy coś zmienić i stworzyć koncept, który będzie dostosowany do bardziej zróżnicowanych potrzeb. Postawiliśmy na dostarczanie wygodnej diety pudełkowej z najlepszych restauracji w mieście.* – opowiada Julia Sokołowska, restaurator, współtwórczyni Bistronaut.

Aby sprostać coraz bardziej zaawansowanym wymaganiom rynku, twórcy konceptu odeszli od tradycyjnej formy diety opartej o liczenie kalorii i postawili na poznawanie nowych kulinarnych smaków czy restauracji oraz możliwość swobodnego wyboru dostawcy. Zamiast przedziałów kalorycznych do oferty trafiły więc 3 warianty: mini – dla prowadzących siedzący tryb życia, standard – dla osób, których tryb życia uwzględnia umiarkowaną aktywność fizyczną oraz maxi – dla sportowców i osób intensywnie pracujących fizycznie.

– *W naszym projekcie nie chodzi tylko o samo dostarczenie diety pudełkowej z restauracji. Chcemy przede wszystkim, aby była to podróż kulinarna, dlatego naszą ofertę celowo podzieliliśmy na poszczególne kuchnie świata. Ma to zachęcić klientów do kulinarnych podróży i poznawania nowych smaków. Myślę, że każdy znajdzie tam coś odpowiedniego dla siebie.* – dodaje Piotr Kowalczyk, współtwórca projektu Bistronaut.

Nowy koncept gastronomiczny to także nowy kanał sprzedaży, dzięki któremu restauratorzy mogą dotrzeć do swoich klientów w zupełnie innej formie. Pozwala on jeszcze lepiej planować pracę w kuchni i przygotowywać dania diety pudełkowej poza godzinami szczytu. W pierwszej fazie do projektu dołączy 10 restauracji na terenie Warszawy, a w przyszłym roku w oferta trafi do innych miast w Polsce.

Zamówienie diety jest możliwe za pomocą aplikacji mobilnej, dostępnej na telefonach z systemem Android oraz iOS, a także za pośrednictwem strony internetowej.

Więcej informacji na stronie [www.bistronaut.pl](http://www.bistronaut.pl)

**\*\*\*\*\***

Bistronaut to koncept gastronomiczny łączący wygodę diety pudełkowej z doznaniami kulinarnymi najlepszych restauracji. To rozwiązanie pozwalające na przeniesienie codziennego menu na zupełnie inny poziom dzięki intuicyjnej aplikacji mobilnej, umożliwiającej zamawianie codziennej diety przygotowywanej przez szefów kuchni z renomowanych restauracji. Bistronaut to także doskonałe narzędzie dla restauracji, dzięki któremu restauratorzy mogą dotrzeć do swoich klientów poprzez nowy kanał sprzedaży, a także jeszcze lepiej planować pracę kuchni, przygotowując dania diety pudełkowej poza godzinami szczytu.

Kontakt dla mediów:

Przemysław Kozera

tel. 786 100 058