

Cooking Food

En nuestro restaurante procuramos hacer comida tradicional de manera innovadora, cambiando lo "típico" por algo más original, pero siempre dejando su esencia principal.

En Cooking Food también proporcionamos un supermercado Low Cost donde damos la posibilidad de que en vez de servir un plato de la carta, un chef, cocine al gusto de cada cliente los alimentos que este escoja, pero entrando dentro de las recetas que ofrecemos con los ingredientes elegidos.

Este restaurante consta de una parte de alimentos y comidas aptas para personas con intolerancias, alergias... al mismo tiempo tendremos un plato estrella que más adelante os presentaremos.

Cooking food intenta que la mayoría de sus empleados sean personas jóvenes con dificultades económicas que no puedan pagarse los estudios, así nosotros podemos garantizarles un futuro seguro. Además del dinero que reciben nuestros empleados mensualmente, estos recibirán clases un par de veces a la semana por nuestro chef, ya que esto les servirá de ayuda, para cuando ellos tengan su propio negocio.

Nuestro restaurante, cuenta con amplios espacios, en los cuales hay acceso a internet, pero a parte también se pueden realizar numerosas actividades como estudiar, hacer reuniones, celebraciones, realizar eventos, bien sea la presentación de un libro o un proyecto, o bien una noche de espectáculo, con músicos, teatro, funciones...

Cooking Food cuenta con una parte solidaria que consiste en cocinar una gran cantidad de raciones un día a la semana, estas las destinamos sin ningún tipo de coste a comedores sociales, a centros con niños en acogida..., o personas con dificultades económicas que no pueden pagarse una comida, cena, etc...pero además nuestros clientes pueden aportar dinero colaborando con nosotros, consiste en comprar alimentos del supermercado Low Cost y depositarlos en la zona de donaciones del restaurante, de esta manera, podemos ayudar a personas necesitadas.

Nuestro restaurante tendrá una página web, en la que informamos a nuestros clientes de nuevas innovaciones, eventos, y de como va nuestro proyecto de donaciones.