

## Propuesta de valor.

Con nuestra empresa Dark Kitchen en Vitoria, estamos solucionando varios problemas que tienen hoy en día muchas personas. Estamos en una sociedad en la que la velocidad de la vida es cada vez más rápida, y a menudo ni siquiera tenemos tiempo para cocinar saludablemente. Las alternativas de comida rápida son en su mayoría no saludables, costosas y en muchas ocasiones poco respetuosas con el medio ambiente.

Cubrimos la necesidad de obtener una comida saludable, ecológica y sostenible, a la vez que accesible y rica para que cualquier persona pudiera alimentarse bien sin hacer demasiados sacrificios.

También tenemos muy presente que es muy importante cuidar el medio ambiente. Por ello, los envases que utilizamos son tupper reutilizables, contribuyendo con ello a disminuir la cantidad de residuos y promover un consumo responsable. Por eso es que, el buen comer y cuidar el planeta pueden ir juntos.

Además, nuestro menú ofrece una novedad: un postre liofilizado. Este tipo de postre, aparte de saludable y ecológico, presenta la ventaja de tener una larga vida sin refrigeración, permitiéndole disfrutar de él cuando le apetezca al cliente, sin que se estropee. Es un recurso práctico, original y ideal para quienes quieren probar algo nuevo.

Con nuestra empresa no solo vendemos comida deliciosa y saludable, sino una experiencia para comer más consciente y sostenible. Una propuesta para quienes valoran la calidad, el respeto por el medioambiente y la practicidad, sin que eso signifique un gasto excesivo.



Helado liofilizado.



Tarta de queso liofilizada.