



Servicio de
Cocina Preocinada



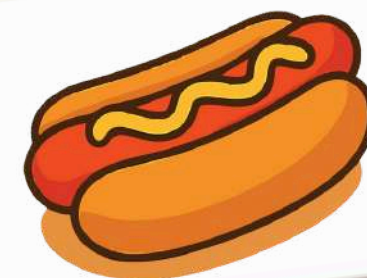
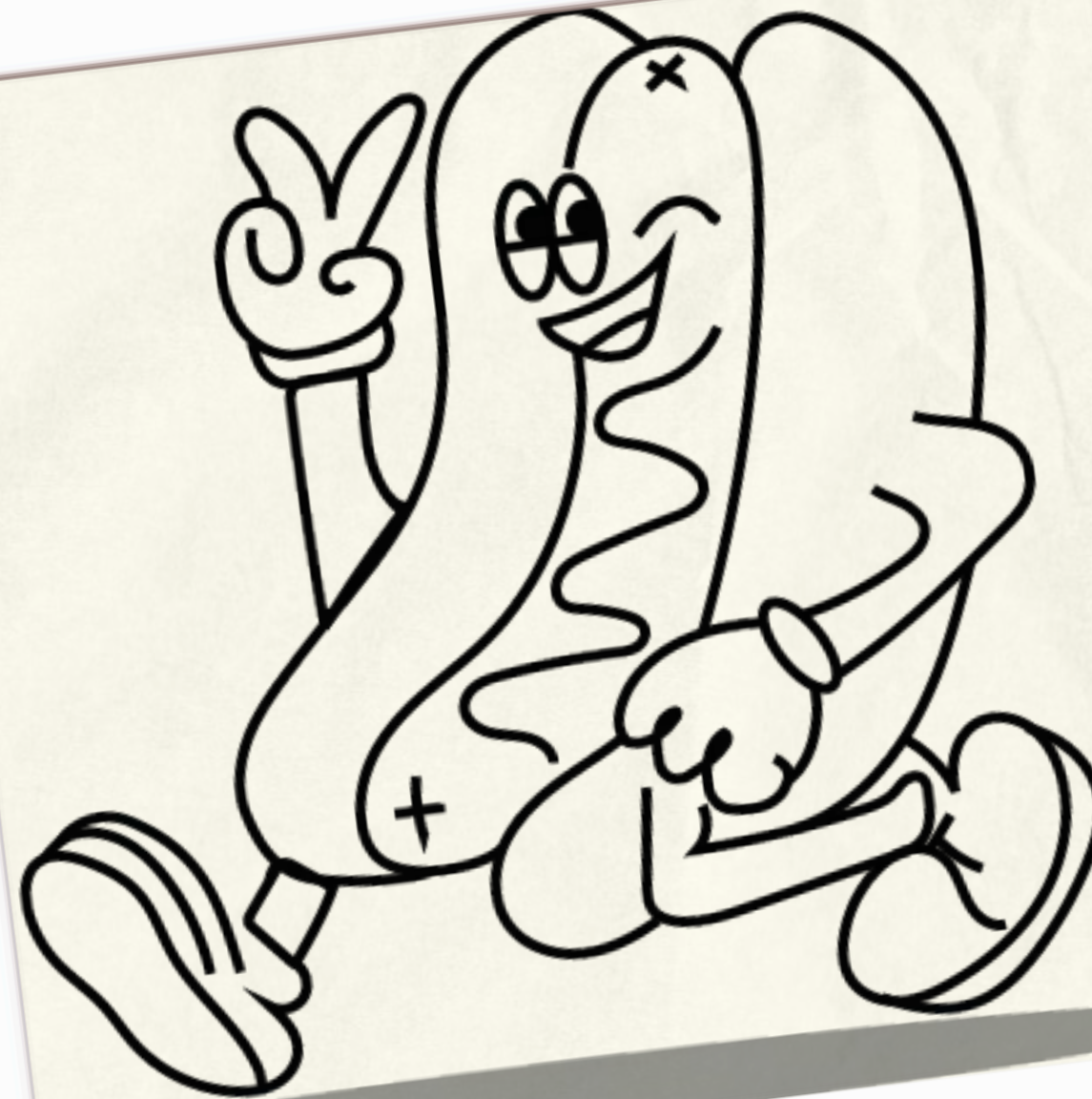
EATMENOW

Hegoi, Yeray, Ekhi, Aimar eta Kattalin

Sabores que salvan

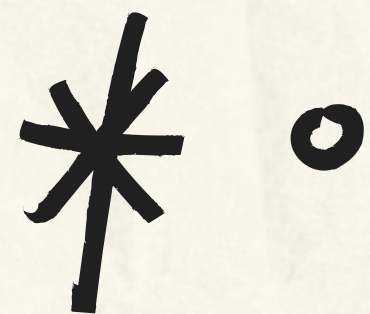
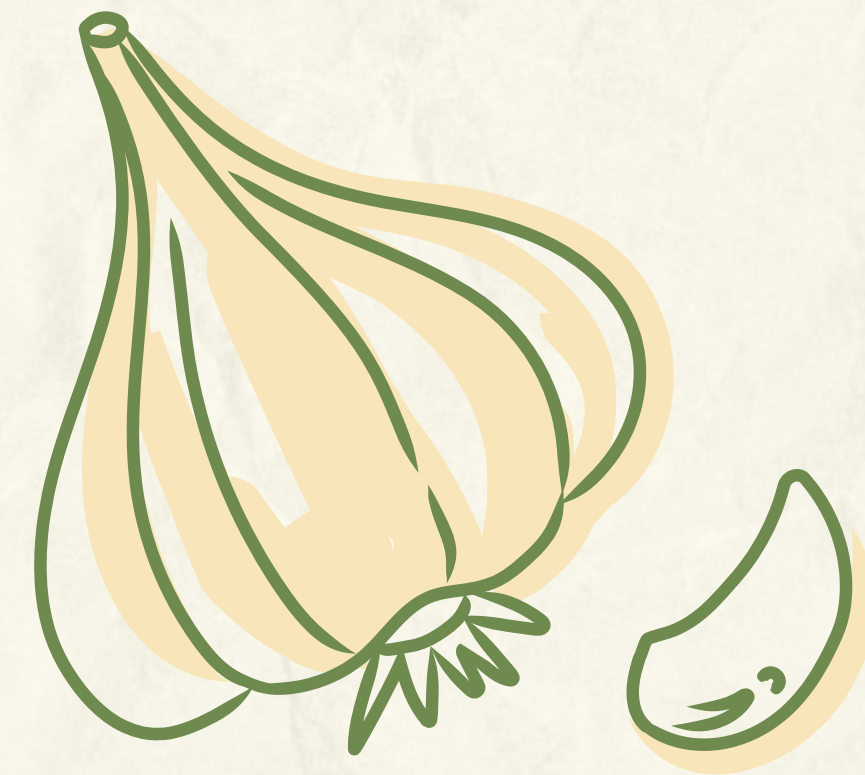
Presentación del equipo y del proyecto

Somos EatMeNow, un equipo apasionado por la alimentación práctica y de calidad. Nuestra idea es ofrecer comidas precocinadas saludables listas para disfrutar en minutos.

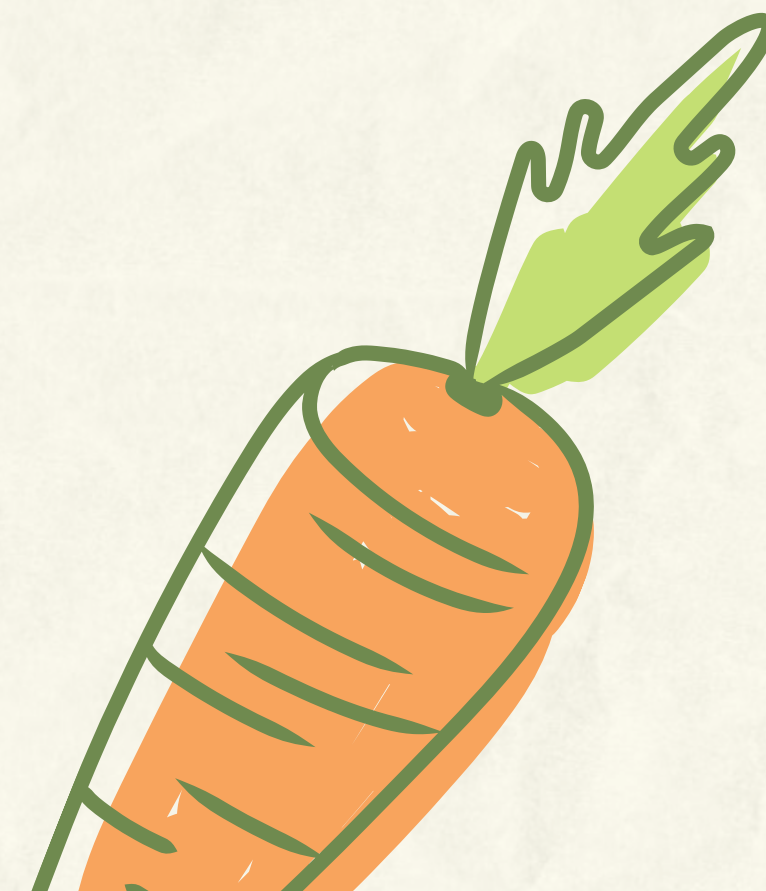


Este es chichi, nuestra mascota más querida





Problema detectado





Muchas personas con poco tiempo —estudiantes, profesionales y familias— no pueden cocinar a diario ni mantener hábitos alimenticios equilibrados.

Este problema afecta a quienes buscan rapidez sin renunciar a una dieta saludable.

Si no se soluciona, terminan recurriendo a comida rápida, opciones poco nutritivas o saltándose comidas, lo que impacta directamente en su bienestar y rendimiento diario.

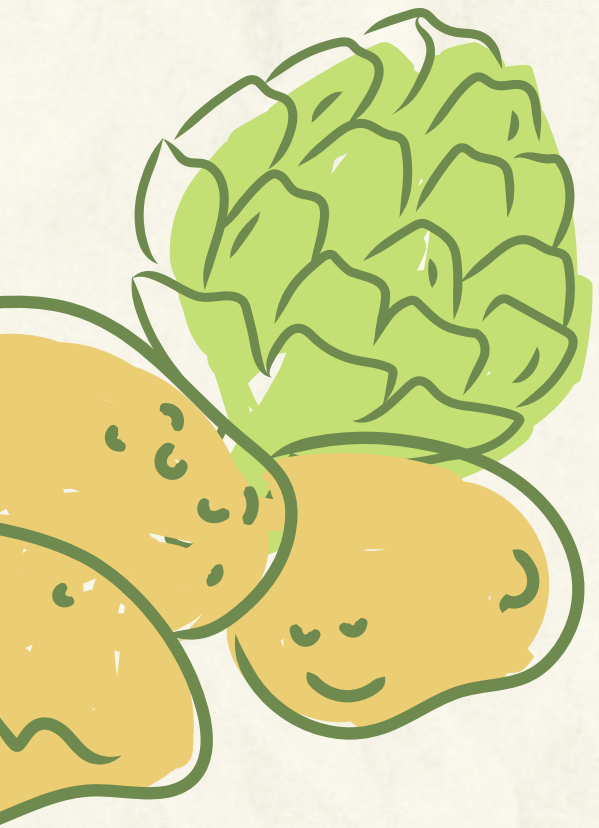


McDonald's



KFC





SOLUCIÓN PROPUESTA



Propuesta 1

Nuestra solución es EatMeNow, un servicio de comidas precocinadas frescas, equilibradas y listas para comer en menos de 5 minutos.



Propuesta 2

Funciona mediante un catálogo semanal con platos variados que se pueden pedir desde la web o app, con envíos rápidos a domicilio.



Propuesta 3

Funciona mediante un catálogo semanal con platos variados que se pueden pedir desde la web o app, con envíos rápidos a domicilio.



Menú a

DOMICILIO



ENTRANTES

Ensaladilla Rusa	6 €
Ensalada de quinoa	6 €
Crema de calabaza	6 €
Ensalada Cesar	8 €

PRIMER PLATO

Macarrones con verduras	8 €
Lasaña con verduras	9 €
Curry con garbanzos	11 €
Empanadillas	11 €
Lentejas	9 €

POSTRE

Flan	2 €
Euskal Pastela	2 €
Tarta de Queso	2 €
Arroz con leche	2 €

Propuesta de Menú



**Entrante:
Ensaladilla Rusa**

La ensaladilla rusa es una ensalada fría que combina patata, zanahoria, guisantes, huevo duro y atún, todo mezclado con mayonesa. A veces se añaden pepinillos, aceitunas o pimientos, y se sirve como aperitivo o acompañamiento.



**Primer Plato:
Macarrones con verduras**

Los macarrones con verduras son un plato de pasta que se cocina junto con zanahoria, calabacín, pimiento y guisantes u otras verduras al gusto. Se suelen mezclar con aceite, salsa de tomate o queso rallado, formando un plato nutritivo, colorido y fácil de preparar.



**Postre:
Euskal pastela**

El pastel vasco es un postre tradicional de la región vasca que consiste en una masa dulce rellena de crema pastelera o mermelada de cereza. Su exterior es dorado y suave, y se caracteriza por su sabor delicado y textura esponjosa, ideal para acompañar un café o té.

Propuesta de menú **vegetariano**



Entrante:
Ensalada de quinoa

Ensalada fresca de quinoa con aguacate, tomate cherry y pepino, aliñada con vinagreta de limón, nutritiva y ligera.



Primer Plato:
Lasaña con verduras

Lasaña de capas de berenjena, espinaca y champiñones, cubierta con bechamel ligera, sabrosa y reconfortante.



Postre:
Macedonia de frutas

Postre colorido de frutas frescas troceadas, ideal para un final dulce y refrescante.

Propuesta de menú **vegano**



Entrante:
Crema de calabaza

Sopa suave de calabaza y jengibre, cremosa y reconfortante, con un toque crujiente de semillas tostadas.



Primer Plato:
Curry de garbanzos

Garbanzos cocinados en salsa de coco y especias con espinacas, acompañado de arroz integral, lleno de sabor y proteína.



Postre:
mousse de chocolate

Postre cremoso de chocolate y aguacate, endulzado con sirope de arce, dulce y saludable.



Público **OBJETIVO**



Nuestro público incluye jóvenes y adultos entre 18 y 45 años, con vidas activas y poco tiempo para cocinar: estudiantes, trabajadores, emprendedores y familias pequeñas.

Buscan comodidad, buena alimentación y alternativas más sanas que la comida rápida tradicional



PROTOTIPO 0 DEMOSTRACIÓN VISUAL

