



Servicio de  
Cocina Preocinada



# EATMENOW

Hegoi, Yeray, Ekhi, Aimar eta Kattalin

*Sabores que salvan*

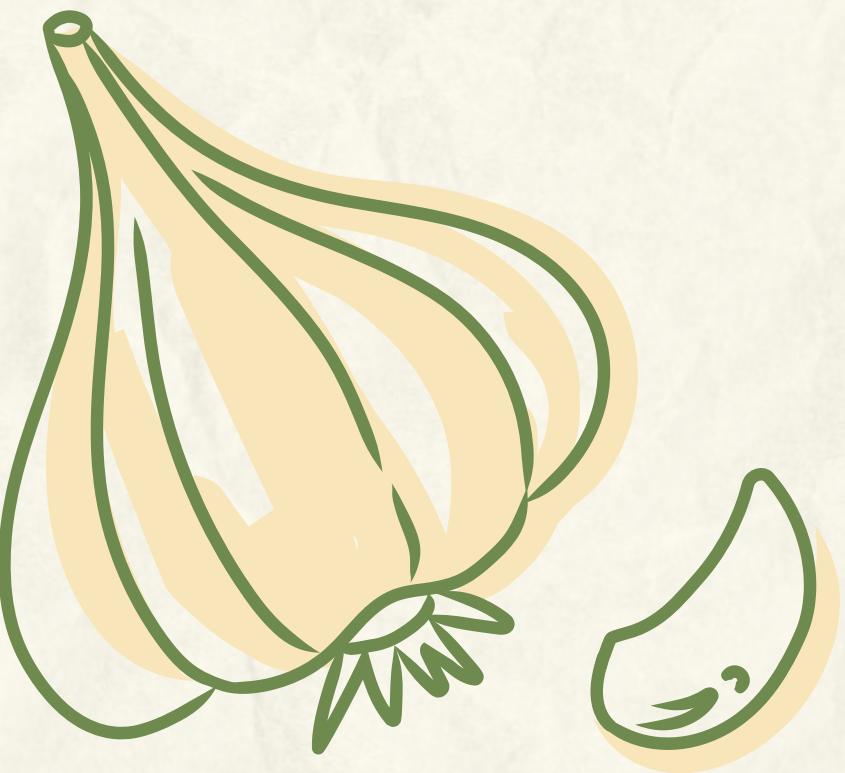
# • Presentación del equipo y del proyecto

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

