

15 САЛАТЕРИЯ СУПИ И САЛАТИ

Тип: за вкъщи/online/ доставка
Страна: София, България



Защо това е добра практика? Иновации, здравословно, устойчиво, етично, планиране на менюто, намаляване на солта и захарта, достъпна цена, добър вкус, местни източници, кратка верига на доставки. Тяхната мисия е да дадат нов щрих на бързото хранене! Свежест без компромиси. Перфектна комбинация от качество и вкус. Те искат да изградят по-добри хранителни навици, повече свежи салати и супи и да демонстрират, че бързото хранене може да бъде здравословно. Както са си го представяли - с любов към храната, отношение към детайла и безкомпромисен подбор на всички суровини. Те предлагат пречистена вода от системата за пречистване на водата. Със системата те ви предлагат чиста, прясна и първокачествена „изворна вода“, като по този начин се избягва използването на пластмаса, остатъци и тежки метали. Те извършват доставка в рамките на работното време на ресторанта на цялата



Здравословно

Salateria предлагат домашно приготвени супи, пресни салати и пресни напитки, всички насочени към насърчаване на по-здравословни хранителни навици. Те обслужват по -малки порции и изворна вода. Те осъзнават кризата със затлъстяването и имат за цел да намалат или премахнат съдържанието на захар, сол, наситени мазнини и изкуствени транс-наситени мазнини в храната си. Техният подход към готвене с минимални смущения, за да се запазят максималните ползи от всички пресни продукти. Те използват само съставки, които биха използвали в собствената си домашна кухня, и избягват изкуствени запаси и бульони и извличат съставките си на място и от органични източници, когато е възможно. Блогът на техния уебсайт информира клиентите си за ползите за здравето от това, което сервират и причината, поради която използват определени съставки.



Етично

Salateria, се стремят да обучават и иновации в индустрията за бързо хранене, като подготвят и сервират здравословни алтернативи, които да помогнат за справяне с кризата със затлъстяването в България.



Диетични изисквания

Всички хранителни изисквания се отговарят в Salateria. Те обмислят вегетариански и вегетариански варианти, както и ястия, подходящи за тези, които страдат от диабет и изискват подходящи за целия вариант.



Използване на технология

Те използват технологиите, за да информират клиентите си за своите предложения и да ги обучават във връзка с добрата храна и храненето. Те също така са адаптирали уебсайта си за обслужване на онлайн продажби и доставки на храна в резултат на пандемията. Те предлагат безкасови транзакции в магазина и онлайн и започнаха да използват платформата Foodpanda, за да управляват услугата си за доставка. Foodpanda е платформа за онлайн поръчки на храни и сайт, който свързва потребителите с повече от 1000 ресторанта на 23 български места.



[VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#) [VIDEO 4](#) [VIDEO 5](#)
[VIDEO 6](#) [VIDEO 7](#) [VIDEO 8](#) [VIDEO 9](#) [VIDEO 10](#)

Click to watch

Относно

Идеята за Salateria е родена през 2014 г. от двама истински любители на качествената вкусна храна. Въз основа на опита си от своите „гурме“ пътувания в различни части на света, те се научиха да различават прясната храна, приготвена с внимание и внимание към всяка съставка, от масовото предлагане на полуфабрикати в „модерни“ опаковки. Затова те се заеха със задачата да създадат място, което предлага на клиентите храната, която те самите обичат и търсят, но по удобен начин, който да отговаря на днешния забързан начин на живот.



Устойчиво

Тези кулинарни ентузиастични въплъщават идеята си да приготвят вкусна и прясна храна от съставки с чист произход - селектират се предимно органични продукти, както и такива с български или регионален произход. Менютата са приготвени с оптимални пресни продукти и с минимална или приятелска термична обработка, за да се запазят живите микроелементи и витамини. Те използват екологично чисти опаковки и полагат всички усилия, за да избегнат разхищаването на храни.

Следвайте историята на Салатерия

