

Camile Thai
Ireland



CASE STUDY – BE
INSPIRED

Un estudio de caso que demuestra las 3 principales tendencias

Camile Thai está innovando la comida rápida al demostrar que la comida para llevar o la entrega de "comida rápida" también puede ser comida saludable y puede producirse de manera sostenible y ética. La cadena de restaurantes a través de su estrategia de desarrollo ha apoyado a sus franquiciados en cada paso del camino para entregar un producto consistente y de calidad. No importa en qué ubicación, todos están alineados con los mismos principios de productos de origen local, salsas aromáticas hechas a mano y platos hechos a pedido de "comida tailandesa de buen humor".

A través de la digitalización, van un paso más allá y promueven la salud a través del uso de su aplicación. Aquí, proporcionan recuentos de calorías y macronutrientes, que son probados en laboratorio y certificados por nutricionistas. Su sitio web está muy centrado en la salud y la nutrición.

VISIT <https://www.camile.ie/>

READ THE FULL STORY <https://www.foodinnovation.how/wp-content/uploads/2021/07/5.-Camile-Thai.pdf>

