

Emprendedor del mes

Timanfaya-food, comida saludable para llevar

La empresa ayuda a comer sano a quienes no tienen tiempo para cocinar



«Timanfaya-food» es un negocio que nos ayuda a comer sano gracias a una serie de menús semanales diseñados para aquellos que quieran cuidarse pero no tengan tiempo para cocinar. Daniela Giménez es la co-

propietaria de esta fórmula de cocina saludable «take away» que en dos años ha logrado una plantilla de 9 trabajadores y la apertura de otro negocio en Fuerteventura.

Firma: Redacción
Foto: Suso Betancort

■ -¿Cómo surge la idea de Timanfaya-food?»

-La idea surge como respuesta a una demanda. Ofrecemos una comida muy sana y limpia que está en la tendencia de lo que cada vez más personas piden, porque tienen un conocimiento mayor sobre la

alimentación.

-¿Cómo logran ustedes que el binomio comer-sano sea asequible?

-Desde un principio teníamos claro que no queríamos crear un negocio elitista. Pretendemos que nuestra filosofía sea una revolución que llegue a todos. Hemos tenido una dura negociación con los proveedores para ajustar precios.

-Por lo tanto, alguien que coma todos los días en Timanfaya-food puede asegurar que tiene una dieta saludable

-Sí. Tenemos 200 clientes y muchos llevan con nosotros desde el principio. Son personas muy comprometidas con lo que comen y en ocasiones nos comentan que nos echan de menos cuando, por ejem-



plo, se van de vacaciones y comen al margen de la dieta que contratan con nosotros.

-¿Qué criterios siguen para confeccionar los menús?

-Tenemos diferentes menús según lo que desee el cliente. Cuando llegan a «Timanfaya-food» se les pregunta por los objetivos que persiguen y si tienen algún tipo de alergia o de intolerancia. En general todos los menús se hacen sin frituras, es decir, al horno, al vapor o a la plancha. No utilizamos el gluten ni los lácteos. Y nos apoyamos mucho en los granos integrales. Las verduras y las hortalizas suelen ser de producción local.

“ **Todos los menús se hacen al horno, al vapor o a la plancha. No utilizamos el gluten ni los lácteos**”

-Menús vegetarianos, paleo, pensados para los que ejercitan su musculatura...hay una amplia variedad

-En «Timanfaya-food» somos muy democráticos, confeccionamos los menús en función de necesidades. Por ejemplo, tenemos varios pensados para deportistas que no comen carne, pero también vamos a sacar al mercado uno que está

basado exclusivamente en carne ecológica traída del Hierro y de vegetales también ecológicos. Desde un principio quisimos que nuestros clientes fueran determinando sus preferencias y nos hemos ido ajustando a ellas. Tenemos platos desde 4.90 euros a 7 euros.

-¿Y cómo es el sistema de recogida de los menús?

-Nosotros trabajamos por encargo, porque no tiene mucho sentido comer nuestros menús un solo día, porque tienen un fundamento. De esta forma lo que hacen los clientes es contratar por semanas, así el lunes recogen la comida para los 3 primeros días y el jueves la que les resta de semana. Se llevan la comida fresca y al vacío.

