Restaurantes de alta cocina se unen para servir sus platos a domicilio

- **Lanzan Komo, una aplicación que alberga una cuidada selección de restaurantes de Burgos a través de la que los clientes pueden ver y escoger la opción gastronómica que más les apetezca para disfrutar en su casa**

- **A través de una metodología innovadora, ofrecen la comida preparada para que el propio cliente, con la ayuda de una ficha con indicaciones, remate el plato en su casa de manera muy sencilla justo antes de servirlo**

- **Esta iniciativa cuenta con el apoyo de Fundación Caja de Burgos, a través de su programa de ayuda al crecimiento y mantenimiento de empresas Mejora**

Burgos, 24 de noviembre de 2020.- Restaurantes de alta gastronomía de Burgos se han unido para luchar y abrir nuevos caminos frente a la crisis. Para ello, han lanzado Komo, una aplicación que alberga una cuidada selección de locales de autor que ofrecen sus platos para que el cliente elija la opción que más le interesa para disfrutar en su casa.

El objetivo de este grupo de profesionales de la restauración, conscientes, además, de que las necesidades de la cultura gastronómica están cambiando, es acercar a casa diferentes experiencias de una cocina exigente y en evolución. Así, han creado una nueva metodología innovadora que garantiza este reto. Komo integra a restaurantes que cumplen con criterios técnicos específicos: uso de máquina de envasado profesional y de equipos técnicos de abatimiento de temperatura; y control de la trazabilidad, entre otros requisitos.

EL ÉXITO ES LA SUMA.

Komo, que ha contado con el apoyo de Fundación Caja de Burgos, a través de su programa de ayuda al crecimiento y consolidación de empresas Mejora, nace con el fin de favorecer el asociacionismo y el impulso de los negocios en estos tiempos convulsos para el sector.

Con esta iniciativa, profesionales de la alta gastronomía, con la colaboración de otras empresas burgalesas del sector de la distribución y la comunicación, buscan sumar sus fuerzas bajo un denominador común (misma plataforma, distribución, identidad corporativa en el empaquetado...) De esta forma, trabajarán en coordinación para poder aprovechar sinergias y favorecer una competencia regulada a la vez que encuentran una fórmula de éxito para el presente y el futuro del sector.

DIFERENTES ALTERNATIVAS.

La oferta gastronómica se distribuye en seis categorías sobre las que se puede navegar en la aplicación Komo: ”La Carta”, “Vermut Torero”, “1,2,3 y listo”, “A4 Manos”, “Wine & Beer Córner” y “Take Away Dulce”.

En **“La Carta”**, el cliente puede encontrar la oferta de cada uno de los restaurantes, con un máximo de 16 elaboraciones (platos fríos, calientes, principales y postres). En esta opción la comida está preparada para que el propio cliente remate el plato en su casa de manera muy sencilla justo antes de servirlo. Cada envío estará acompañado de una ficha con una serie de datos e indicaciones sobre el tiempo, la dificultad, las necesidades y la forma de elaboración de la manera más adecuada y sencilla a la vez.

Con **“Vermut Torero**”, el restaurante ofrece un servicio completo de tragos con guarnición (cocktails, combinados, bebidas fermentadas, vermut elaborados) que incluye distintas elaboraciones sencillas, gustativas y, en parte, copiosas perfectamente envasadas o embotelladas. **“1,2,3 y listo”** tiene que ver con elaboraciones rápidas donde el cliente tiene la oportunidad de tomar las creaciones manteniendo texturas y puntos en condiciones óptimas, al igual que en casa, en tan solo de 3 a 5 minutos. **“A4 Manos”** ofrece la posibilidad al consumidor de hacer pedidos desde la plataforma a dos restaurantes a la vez; y a través de la categoría **“Wine & Beer Córner”** y **“Take Away Dulce”** el cliente puede seleccionar las bebidas y el postre que desee.

RESTAURANTES EN KOMO

- El Fogón de Jesusón
- La Fábrica
- Cobo Estratos
- Carmen
- Delicatessen Ojeda
- El Huerto de Roque
- Alma
- El Pez
- Que Thomás
- Basterra
- Los Claveles
- Maricastaña
- Itadaki 947

El director general de la Fundación Caja de Burgos, Rafael Barbero, junto a los cocineros de los restaurantes de alta cocina participantes en el proyecto.