



El negocio de la comida a domicilio fue el aliento de vida que necesitaba el sector de restauración una vez comenzada la pandemia y a su vez la llegada de las restricciones sanitarias. Este modelo de negocio fue la única puerta de salida para todos los restaurantes durante varios meses de pandemia.

No obstante, la marea ya está bajando y cada día son más los negocios que están volviendo a

abrir las puertas de sus locales. Lo que ha llevado a muchos a pensar ¿deberíamos seguir pidiendo comida a domicilio?

Seguridad garantizada

Los meses de confinamiento total han quedado atrás, pero la comida a domicilio sigue siendo el medio de degustar la comida que deseamos, sin tener que exponernos a la posibilidad de contagiarnos del Covid-19. Toda una variedad de menús y platos, que no desmejoran el sabor y que podemos disfrutar desde la comodidad de la casa.

Además, las medidas de higiene y protección con la que son preparadas están supervisadas bajo un sistema muy estricto. Todo con el fin de garantizar que sea un servicio 100% seguro. Ya sea, sometiendo a un entrenamiento a todos sus empleados, sobre cómo cocinar y la manipulación que se le debe dar a los alimentos, así como las medidas de seguridad, que implica el uso de equipos de protección sanitaria y mascarilla.

Por otra parte, tal como lo mencionó la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), no hay pruebas que indiquen que los alimentos pueden llegar a ser una vía de transmisión probable para el virus. De igual manera, aunque la interacción con el [repartidor](#) si puede ser una vía para el contagio, la mayoría de estas compañías repartidoras, realizan un modelo de servicio sin contacto.

Básicamente solo se debe hacer el pago vía web, y el repartidor lo dejará en la puerta de la casa. Y si es necesario el contacto directo, siempre se respeta el metro de distancia sugerida. De esta manera se garantiza la seguridad del cliente y el repartidor. Para ahondar más acerca de los servicios de restauración, consulta [Luminablog.es](#) .

Dinamismo y atractivos

Todo comenzó con la pizza y la comida, pero a día de hoy, cualquier clase de platillos, se pueden pedir a domicilio. Y en Europa hay un pedido que se repite cada tres por dos, y es el de take away. Estos fueron uno de los pioneros en establecer el servicio de comida a domicilio, y

aunque su dominio en Europa se centra más en países como Alemania, Holanda y Polonia, los [servicios take away en España](#), siguen aumentando.

Pero ahí no queda todo, en [España](#) se ha desarrollado un gran mercado de comida a domicilio en el que puedes pedir el mejor ceviche peruano, croquetas Singapur, sushi, truchas de conejo en salmorejo y hasta la tarta de queso que vende tu vecino en la esquina.

El dinamismo de estos platillos no tiene igual y aunado a esto, el atractivo de la comodidad, las ofertas que ofrecen las plataformas y un servicio casi de inmediato, han construido el boom de la comida a domicilio. Por esta razón, la comida a domicilio ya no es un servicio solo para los más jóvenes, desde el más grande hasta el más chico ha evidenciado el provecho que se le puede sacar a esta clase de servicios.

Realiza tus compras seguras

Aunque la gravedad de la pandemia se ha ido disipando, es importante que no se rebajen las medidas de precaución sanitarias. Por eso, si estás haciendo compras online recuerda:

-

Toma la precaución de constatar la salud del repartidor.

-

Respetar la distancia establecida con el repartidor, y evita que entre a tu hogar. En la medida que sea posible, que los alimentos u otras compras, se dejen en la puerta de la casa.

-

Paga de forma online, el pago en efectivo implica entrar en contacto con el repartidor, lo cual se debe evitar. Para esto cerciórate que el sitio donde vas a comprar tenga la modalidad de pago online activo. Si este no es el caso, evite tocar la terminal al pagar con tarjeta u otros elementos del repartidor, como es el caso del bolígrafo.

-

Al recibir la comida, colócalos en un área previamente preparada para limpiarlos y desinfectarlos.

-

Limpia con un trapo impregnado de desinfectante, las bolsas, paquetes y los sitios que hayan entrado en contacto con las compras.

-

Lávate las manos luego de terminar todo este proceso.

Un 57% de los restaurantes ha asegurado que el Delivery ha revalorizado su negocio. Y es que este es un servicio con presente y futuro que vale la pena seguir aprovechándose, ahora y en el mañana.