

## **DO EAT! cierra 2023 con una facturación de 13 millones de euros y prevé aumentar su plantilla en 2024 a 400 trabajadores**

**La cadena de restauración pionera en la introducción del concepto Fast&Good ha aumentado su plantilla en un 20% durante el 2023, con la integración de 60 nuevos empleados. La compañía fundada por Diego Pérez Crespo y Jaime Arteaga abrió tres espacios en 2023 y tiene previsto abrir nueve más este año**

DO EAT!, la cadena de restauración pionera en la introducción del concepto Fast&Good, ha conseguido un crecimiento más que notable en 2023. La compañía cerró el ejercicio pasado con una facturación de 13 millones de euros, cinco millones más que el año anterior, y prevé cerrar 2024 con un crecimiento superior al 20%, hasta alcanzar los 16 millones de euros. En 2023, la compañía amplió en un 20% su plantilla, incorporando alrededor de 60 profesionales a sus restaurantes de toda España, y este año tiene previsto un crecimiento del 40% de su plantilla, hasta alcanzar los 400 trabajadores.

La tecnología ha jugado un papel crucial en la receta del éxito de DO EAT!; su aplicación móvil se ha convertido en un elemento esencial para los usuarios, triplicando su base de usuarios gracias a su intuitiva interfaz y su funcionamiento ágil, logrando excelentes críticas por parte de sus clientes.

Nuevas aperturas: tres en 2023 y nueve previstas en 2024

A lo largo de 2023, DO EAT! ha abierto un restaurante en Madrid en UAX Arapiles y dos nuevos en las residencias de estudiantes Nido Aravaca y Student Experience Pozuelo.

Este año, la compañía prevé nueve aperturas más, entre las que destaca la inauguración de un nuevo restaurante en una de las sedes corporativas más importantes de España

DO EAT! no sólo celebra su expansión y crecimiento financiero, sino también su compromiso con la innovación. En 2023, la cadena recibió el reconocimiento como pioneros en transformación digital de la mano de la Comunidad de Madrid. Además, ha destacado por su excelente gestión en la Torre de Cristal y por proveer servicios de alta calidad en el ámbito de las residencias de estudiantes.

Novedades en el modelo de negocio

La cadena de restauración pionera en la introducción del concepto Fast&Good ha desarrollado un nuevo modelo de colaboración con Carrefour, con el objetivo de llevar las ensaladas y productos frescos diarios a varios establecimientos de Carrefour Markets en Madrid.

Y, para este nuevo año, ha llegado a un acuerdo con Alliance Vending (Arbitrade) para introducir, de forma pionera en centros empresariales y colivings, máquinas de vending inteligentes de última generación con producto fresco elaborado diariamente en las instalaciones de la cadena.

Para Diego Pérez Crespo y Jaime Arteaga Maestre, socios fundadores de DO EAT!, el crecimiento experimentado el último año "nos permite expandir nuestra filosofía del Fast&Good entre estudiantes, trabajadores y clientes para ofrecerles un servicio de calidad con el que puedan disfrutar de una oferta culinaria saludable, diversa y a un buen precio. Año tras año, queremos innovar y superarnos ofreciendo comida fresca y sana que ayude a los consumidores a llevar un estilo de vida saludable".

**Datos de contacto:**

Carmela

Do Eat!

622186165

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Finanzas](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Emprendedores](#) [Recursos humanos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>