

GUMEN firma un nuevo acuerdo con la empresa líder en el sector de la ley de la segunda oportunidad

La empresa GUMEN se consolida en el mercado como la mejor opción para comer en la empresa

La empresa GUMEN firma un acuerdo con Repara tu deuda Abogados en su sede central de 1000m2 en el centro de Sabadell, donde agrupa a un equipo de más de 100 personas. Para que estos puedan optar por un menú diario equilibrado y sano sin tener que movilizar a sus empleados fuera de su sede.

Según un estudio de la Organización Internacional del Trabajo, una mala alimentación en el trabajo causa pérdidas de hasta 20 por ciento en la productividad.

Muchas veces, la alimentación en el trabajo es considerada como un elemento secundario o un estorbo por parte de algunos trabajadores, y entonces son una "oportunidad perdida" de aumentar la productividad y la moral. Los comedores, cuando existen, suelen ofrecer una selección rutinaria y escasamente variada. Las máquinas expendedoras ofrecen alternativas poco saludables. Los restaurantes cercanos pueden resultar caros o escasos.

Los trabajadores no tienen tiempo para comer, o un lugar donde hacerlo, o el dinero suficiente para comprar comida.

La empresa GUMEN ofrece dos menús al día sanos y equilibrados, donde el empleado puede optar por un menú u otro según sus necesidades o gustos. Siguiendo estos menús diarios aseguramos que cada día se alimenten bien y se coma de todo. Desde a una buena Fideuá a unas buenas verduras al vapor.

Al final todo son ventajas para la empresa, el empleado no pierde productividad, come sano y variado, no se debe de desplazar de su puesto de trabajo y le llega su menú diario individual personalizado, recién hecho del mismo día y más económico que un restaurante. La empresa no se debe de preocupar de nada, ya que es el empleado quien lo solicita y gestiona todo desde la web de GUMEN.

Ofrecen numerosas ofertas de pago y posibilidades para empresas, desde el pago de los menús directamente a la empresa, pago individual con cualquier tipo de tarjeta bancaria, pago subvencionado o pago con tickets restaurant.

Según comenta su director general Alex Gutiérrez, "podemos realizar un traje a medida para cualquier tipo de empresa sean cuales sean sus necesidades".

El reto de GUMEN es poder hacer llegar sus menús sanos y equilibrados a todas las empresas posibles. Incluso comentan que ya iniciaron un nuevo proyecto que consiste en una web de venta de sus deliciosos platos, donde van cambiando la carta cada mes. Y a partir de la semana que viene con la posibilidad de entrega en 24/48h a toda España.

<http://www.gumencatering.com>

Datos de contacto:

BENI CAPDEVILA

937178335

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

Categorías: [Nutrición](#) [Derecho](#) [Cataluña](#) [Emprendedores](#) [Recursos humanos](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>