

## **Oído Cocina Gourmet amplía con 25 nuevas localizaciones su reparto a domicilio y aterriza en Carrefour**

**Barcelona, Valencia, Bilbao, Sevilla, Málaga, Córdoba, Murcia o Zaragoza son algunas de las ciudades en las que ya está disponible el envío a domicilio de estas croquetas gourmet**

Adquirir comida o alimentos a golpe de clic nunca ha sido tan fácil. Como respuesta a la alta demanda actual por la venta online de sus productos, Oído Cocina Gourmet, principal distribuidor y proveedor de croquetas gourmet a particulares y al sector Horeca de Madrid, ha ampliado su línea de distribución para particulares a domicilio. Gracias a ello, toda la comunidad de Madrid y ciudades como Barcelona, Valencia, Bilbao, Sevilla, Málaga, Murcia o Zaragoza, entre un listado de hasta 25 nuevas localizaciones, podrán disfrutar de sus croquetas gourmet sin salir de casa ni renunciar a la calidad que les caracteriza, en tan solo 24/48h de lunes a viernes.

Además, Oído Cocina Gourmet aterriza en Carrefour poniendo a disposición de los consumidores sus croquetas en uno de sus puntos de venta clave en la capital, el establecimiento situado en la calle Orense. A este se suma a partir de hoy otro en Valladolid.

El carrito lleva freidora y campana integradas, pero debido a la situación de crisis sanitaria actual por el momento no pueden ser preparadas in situ.

Además de toda la variedad de croquetas de Oído Cocina Gourmet, ofrecen otros platos preparados como: rollitos de primavera (de rabo de toro, de langostinos y vegetales), mejillones tigre, zamburiñas con bechamel y pechugas villaroy al curry, asiáticas y originales.

Oído Cocina Gourmet estrena obrador

Coincidiendo con esta ampliación de mercado y para poder hacer frente al aumento de la demanda, han inaugurado un nuevo obrador en Madrid. Se trata de una nave dedicada al proceso de producción y almacenamiento de su producto estrella, las croquetas, que consta de unas modernas instalaciones de más de 800m<sup>2</sup>. El nuevo obrador ha sido diseñado siguiendo un flujo de trabajo continuo, en el que no se producen cruces de actividades ni mezclas en las tareas de productos en las diferentes fases de su elaboración. El nuevo espacio le ha permitido a la marca poder llegar a triplicar su nivel de producción y su capacidad de ultracongelación, además de multiplicar x4 su capacidad de almacenamiento previo al envío.

Todo ello les permitirá, de cara al próximo año, hacerse con el certificado IFS Food de excelencia en seguridad alimentaria de la Global Food Safety Initiative (GFSI), que audita a empresas que fabrican alimentos o empaquetan productos alimentarios a granel y se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.

Para Cristina Comenge, cofundadora de Oído Cocina Gourmet, “esta ampliación de mercado no solo tendrá un impacto positivo dentro de la compañía sino que ayudará a aumentar en un 20% la oferta del número de puestos de trabajo en nuestra plantilla en un momento clave para la Hostelería. Nuestra intención es seguir creciendo y llegar a muchos más puntos de España, de forma física y a domicilio”.

**Datos de contacto:**

Redacción

648183184

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Logística](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>