

Tento lleva su 'fast food' saludable a Terrassa

Tento prosigue su expansión con la apertura de su 73º establecimiento, esta vez en el municipio de Terrassa. De sus 150 m2 totales, 80 pertenecen a una acogedora terraza que los comensales podrán disfrutar mientras degustan las exquisiteces de Tento

La comida rápida hace tiempo que dejó de asociarse exclusivamente a platos poco saludables y grasos en pro de propuestas más healthy. Gracias a empresas como Tento, referente del movimiento good fast food, se está consiguiendo cambiar esta concepción al facilitar seguir una dieta sana y equilibrada fuera de casa.

Tal es el éxito de Tento que la cadena de restauración ha abierto su primer local en Terrassa. Ubicado en la calle Miquel Vives, 20, este establecimiento se convierte en el número 73 del grupo. De él destacan su amplia terraza, que con 80m2 es sin duda el mejor atractivo. Es, además, el lugar perfecto para disfrutar de su promoción inaugural: con la compra del plato Chicken Wings Cajún o Ribs BBQ, los clientes reciben como regalo dos cañas de Estrella Damm.

Allí mantiene la propuesta gastronómica, basada en los valores de la dieta mediterránea, apta para todos los paladares, con una amplia oferta de platos para ovo-lácteo vegetarianos y veganos, y libre de aditivos y conservantes. La misma que le ha valido a Tento la obtención del Certificado de excelencia AMED, aval de calidad y alimentación con pautas saludables.

Con el fin de ampliar su target y acercar su filosofía a un público más joven, Tento ha firmado una colaboración con ESTIEM (European Students of Industrial Engineering and Management) una organización del campus de la Universitat Politècnica de Catalunya en Terrassa que impulsa las relaciones entre estudiantes europeos de ingeniería y dirección.

En su objetivo por promover hábitos de vida saludable entre su público, Tento no sólo trabaja desde el ámbito de la alimentación, sino también desde la enseñanza, el deporte y otras prácticas beneficiosas para el bienestar personal.

El blog ComoconTento es una de sus principales vías de comunicación ya que, a punto de cumplir un año desde su creación, acumula más de 40.000 visitas. Con la creación del Club Tento, con el que se organizan actividades mensuales y gratuitas tales como clases de yoga multinivel, running y conferencias, y el patrocinio oficial de la piragüista profesional Júlia Cuchí y ESTIEM (European Students of Industrial Engineering and Management), la cadena afianza su compromiso por difundir un estilo de vida sano.

Sin embargo, no sólo basta con comer bien y hacer algo de deporte; también hay que trabajar la mente, y por ello gracias al proyecto '#Inglés en bares' de Oxbridge, se puede aprender este idioma en una selección de restaurantes Tento de Madrid y Barcelona.

TENTO, la revolución saludable.

Acerca de T ento

Desde su centro culinario en Fraga (Huesca), T ento cocina y reparte cada día más de 35.000 platos a sus más de 73 establecimientos e 'incompanys' ubicados en Barcelona ciudad y área metropolitana, Tarragona, Madrid y Terrasa para que el producto llegue fresco y en óptimas condiciones para su consumo. En la elaboración de las recetas mediterráneas y de temporada no utiliza conservantes ni colorantes añadidos y, además, usa productos estacionales y de proximidad y materias primas innovadoras para que comer nunca sea aburrido.

Así, cada mes incorpora 4 recetas novedosas a su carta de más de 250 platos de temporada listos para llevar y degustar en casa, en la oficina, en el parque... o en el propio local, ya que numerosas tiendas cuentan con acogedoras salas de degustación.

Otra fórmula original es su implantación en empresas como alternativa a su comedor social, para que la comodidad de los empleados sea total al contar con la oferta de T ento en su mismo centro de trabajo.

Con esta filosofía, T ento ha logrado multiplicar su facturación en más de un 120% en el último año. Fundada en 2011 por el leridano Ángel Bosch, con una experiencia de más de 30 años en la elaboración de platos preparados y creador de las latas gourmet Querida Carmen, T ento basa su éxito en un modelo de negocio de integración vertical. No dispone de intermediarios y controla todo el proceso, desde la elaboración de los platos en la cocina central en Fraga hasta el reparto en sus 73 tiendas e 'incompanys'. En su gran mayoría se trata de establecimientos colaboradores, no franquiciados al uso, pues la relación es diaria, cercana y de constante mejora.

T ento es, además, una empresa entregada a la comunidad a través del impulso de diversas acciones colaborativas de responsabilidad social corporativa. En este sentido, en los últimos meses inició en todos sus establecimientos una campaña de recaudación cuyos beneficios se han destinados a la Fundación Theodora. Fue además galardonada con el premio a las Buenas Prácticas entregado por la iniciativa Mi Empresa Es Saludable y es la primera compañía de restauración rápida que ha recibido la certificación AMED, que la Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya otorga a aquellos establecimientos que fomentan la alimentación mediterránea en el ámbito de la restauración colectiva. Mediante su blog, www.comocontento.com, T ento procura acercar aún más al público los beneficios de una vida sana basada en el seguimiento de la dieta mediterránea complementada con deporte y un estilo de vida activo que facilite el bienestar personal, así como dar a conocer los distintos actores con los que colabora tanto a nivel culinario como social.

T ento

Web: tento.es

Facebook: facebook.com/tentocatering

Twitter: @TentoCatering

Contacto Prensa
Pica Pica Press
Laia Zieger
Tel.: 670 863 596
Mail: prensa@picapica-press.com

Datos de contacto:

Laia Zieger
670 863 596

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>