

DO EAT! potencia su negocio de restauración FastGood ante el auge de las residencias universitarias

[Multimedia](#)

La oferta de residencias de estudiantes se disparará un 17% en España en los próximos tres años, con 19.600 nuevas plazas previstas hasta 2025, según cálculos de la consultora Savills. Con la inauguración de la Residencia Nido Aravaca, situada en la Av. del Talgo, Talgo, en Aravaca (Madrid), ya son 10 las residencias universitarias repartidas por toda España con las que trabaja DO EAT!, llegando a más de 4.000 estudiantes en su día a día

En la actualidad, la necesidad de alojamiento de estudiantes universitarios comienza a sobrepasar el número de plazas que las residencias universitarias y colegios mayores pueden ofertar. Según Atlas Analytics, el número de estudiantes ha aumentado ya un 12% en España. Por si eso fuera poco, de acuerdo con diferentes cálculos realizados por la consultora Savills, la previsión estimada sobre la oferta de residencias de estudiantes se disparará un 17% en el país en los próximos tres años, con 19.600 nuevas plazas previstas hasta 2025, lo que se traduce en un déficit en la oferta de alojamiento universitario. No es de extrañar, por tanto, que la construcción de este tipo de centros esté experimentado un repunte.

[DO EAT!](#), cadena de restauración pionera en la introducción del concepto Fast&Good en entornos corporativos, cuenta ya con acuerdos con casi una decena de residencias universitarias repartidas por toda España, ofreciendo servicio a más de 4.000 estudiantes. Así, ya trabaja con: Xior Student Housing, operando en los restaurantes de residencias de Madrid, Málaga y Sevilla; Livensa Living, operando en los restaurantes de Getafe (Madrid) y Málaga; Resa, operando en los restaurantes de dos residencias de Madrid; Bravo Students, en Granada, y Student Experience, en Pozuelo (Madrid).

Con el inicio del nuevo curso universitario 2023-24, DO EAT! acaba de ampliar el número de espacios con los que ya colabora, sumando la que será una de las residencias de estudiantes más modernas de Madrid: Residencia Nido Aravaca, situada en la Av. del Talgo, en Aravaca, y abrirá sus puertas en el último trimestre de este año.

La apuesta de DO EAT! por este segmento es un reflejo tanto de su impacto positivo en la comunidad estudiantil, con espacios modernos y confortables, como del crecimiento que la marca está experimentando. Dar de comer a las nuevas generaciones supone todo un reto y una responsabilidad para la compañía, ya que pone especial cuidado en ofrecer menús estudiados por

nutricionistas y chefs. Su propuesta gastronómica se centra en la variedad y calidad del producto y se elabora en las cocinas de los propios centros, adaptándose a las necesidades particulares de cada residente (veganos, vegetarianos, celíacos o gluten free).

En un momento en que la salud y el bienestar son prioridades clave, los socios fundadores de DO EAT!, Diego Pérez Crespo y Jaime Arteaga Mestre, destacan como, "gracias a estas colaboraciones con las residencias de estudiantes, podemos seguir expandiendo la filosofía del Fast&Good entre los jóvenes, ofreciéndoles un servicio de calidad para que puedan disfrutar de una oferta culinaria saludable y diversa sin moverse del centro estudiantil".
