

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.

Madrid, 3 de abril de 2024. [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

NOTA DE PRENSA

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”*.

Sobre DO EAT!

Es una cadena de restauración organizada inaugurada en el año 2011 por Diego Pérez Crespo y Jaime Arteaga, que persigue ofrecer una alternativa dentro de la restauración colectiva con un claro enfoque saludable y un especial cuidado del servicio y el interiorismo. DO EAT! ha sido pionero en la introducción del concepto Fast&Good a la restauración colectiva de nuestro país, consiguiendo ofrecer comida fresca y saludable a un ticket tasado.

Actualmente opera 30 restaurantes en calle, supermercados, parques empresariales, universidades y residencias de estudiantes en Madrid, Sevilla, Málaga y Granada.

Para más información: www.doeat.es

trescom

Ester Lara / Carmela Lasheras
666 044 652 / 622 186 165

ester.lara@trescom.es / carmela.lasheras@trescom.es