

Start-up-ul românesc LifeBox investește peste 900.000 de euro într-o nouă unitate de producție

LifeBox, liderul pieței de healthy food delivery din România, se extinde și își mută activitatea într-o nouă unitate în București, pentru care compania a alocat o investiție totală de peste 900.000 de euro, conform unui comunicat al companiei.

Start-up-ul își menține strategia de creștere pe piață, iar noua locație va asigura mărirea capacității de producție cu 200%. Noul spațiu din Capitală este situat în Complexul Apaca, pe Bulevardul General Vasile Milea, având destinată o suprafață de producție de 1500 mp, la care se adaugă 500 mp pentru zona de birouri. În bucătăria LifeBox sunt preparate în fiecare zi 8 tipuri de meniuri - Optim, Vegan, Veggie, Fish, Lactose-Free, Sport, Pork-Free & Keto - ce pot fi comandate zilnic sau în avans pe o perioadă de până la 3 luni în București & Ilfov, Cluj & Florești și Oradea.

Compania menționează că pentru pregătirea meniurilor variate sunt folosite peste 500 de ingrediente diferite, care satisfac o paletă diversă de gusturi, dar și nevoi nutriționale diferite. Toate produsele care intră în bucătăria LifeBox sunt testate în prealabil, pentru a oferi întotdeauna clienților preparate cu ingrediente fresh. Ingredientele provin atât de la producători locali certificați, cât și de la distribuitori sau importatori consacrați, ce respectă normele de calitate promovate de LifeBox. În 2021, cele mai căutate meniuri au fost cele slab-calorice, fapt datorat și contextului actual, în care munca de acasă a determinat o activitate fizică mai restrânsă.

"Continuăm strategia de creștere pe piața din România, iar mutarea în noul sediu ne ajută să ne mărim capacitatea de producție. Totodată, ne concentrăm și pe extinderea serviciilor de livrare în orașele în care încă nu suntem prezenți și în care există cerere, dar și pe dezvoltarea conceptului FrissBox. Acesta este primul proiect în afara țării și ne dorim să ajungă cât mai repede la nivelul celui din România, atât din punct de vedere al popularității, cât și din punct de vedere al numărului de clienți. Cu toate că traversăm în continuare o perioadă de incertitudine, anul 2021 a fost unul favorabil pentru noi și suntem încrezători că targetul nostru de clienți va rămâne stabil și pe parcursul anului viitor" au declarat Radu Balaceanu, Florin Scarlat și Lukasz Kulsniar, cofondatorii LifeBox.

De asemenea, este vizată introducerea unui nou software de logistică, menit să optimizeze rutele și timpurile de livrare, de la punctul din care se livrează, până la adresele clienților, astfel încât aceștia să poată beneficia de aceleași servicii la o calitate superioară. LifeBox a sporit și măsurile de prevenție din această perioadă, pentru a-și desfășura activitatea în cele mai sigure condiții, atât pentru clienți, cât și pentru angajați. Au fost suplimentate procesele de dezinfectie a zonelor de lucru, recepție marfă, mașinilor de transport și orice spațiu ce intră în contact cu angajații LifeBox. S-au creat noi fluxuri operaționale, atât pe departamentele de producție, cât și pe cele de livrare, pentru diminuarea contactului cu factori externi. Livrarea este realizată contactless, iar ambalajele care erau acceptate pentru reciclare au fost înlocuite cu ambalaje 100% biodegradabile.

Pornind de la un comportament alimentar corect, LifeBox oferă meniuri gustoase și sănătoase, personalizate în funcție de stilul de viață al fiecărui utilizator și calibrate corect din punct de vedere kilocaloric. Echipa LifeBox are la bază 3 membri fondatori și doi specialiști în bucătărie și nutriție. În bucătăria LifeBox sunt preparate în fiecare zi 5 tipuri de meniuri, ce pot fi comandate zilnic sau în avans pe o perioadă de până la 3 luni în București & Ilfov, Cluj & Florești și Oradea.