Start-up-ul românesc LifeBox investeste peste 900.000 de euro într-o noua unitate de productie

LifeBox, liderul pietei de healthy food delivery din România, se extinde si îsi muta activitatea într-o noua unitate în Bucuresti, pentru care compania a alocat o investitie totala de peste 900.000 de euro, conform unui comunicat al companiei.

Start-up-ul îsi mentine strategia de crestere pe piata, iar noua locatie va asigura marirea capacitatii de productie cu 200%. Noul spatiu din Capitala este situat în Complexul Apaca, pe Bulevardul General Vasile Milea, având destinata o suprafata de productie de 1500 mp, la care se adauga 500 mp pentru zona de birouri. În bucataria 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 perioada de pâna la 3 luni în Bucuresti & Ilfov, Cluj & Floresti si Oradea.

Compania mentioneaza ca pentru pregatirea meniurilor variate sunt folosite peste 500 de ingrediente diferite, care satisfac o paleta diversa de gusturi, dar si nevoi nutritionale diferite. Toate produsele care intra în bucataria LifeBox sunt testate în prealabil, pentru a oferi întotdeauna clientilor preparate cu ingrediente fresh. Ingredientele provin atât de la producatori locali certificati, cât si de la distribuitori sau importatori consacrati, ce respecta normele de calitate promovate de LifeBox. În 2021, cele mai cautate meniuri au fost cele slab-calorice, fapt datorat si contextului actual, în care munca de acasa a determinat o activitate fizica mai restrânsa.

"Continuam strategia de crestere pe piata din România, iar mutarea în noul sediu ne ajuta sa ne marim capacitatea de productie. Totodata, ne concentram si pe extinderea serviciilor de livrare în orasele în care înca nu suntem prezenti si în care exista cerere, dar si pe dezvoltarea conceptului FrissBox. Acesta este primul proiect în afara tarii si ne dorim sa ajunga cât mai repede la nivelul celui din România, atât din punct de vedere al popularitatii, cât si din punct de vedere al numarului de clienti. Cu toate ca traversam în continuare o perioada de incertitudine, anul 2021 a fost unul favorabil pentru noi si suntem încrezatori ca targetul nostru de clienti va ramâne stabil si pe parcursul anului viitor" au declarat Radu Balaceanu, Florin Scarlat si Lukasz Kulsniar, cofondatorii LifeBox.

De asemenea, este vizata introducerea unui nou software de logistica, menit sa optimizeze rutele si timpii de livrare, de la punctul din care se livreaza, pâna la adresele clientilor, astfel încât acestia sa poata beneficia de aceleasi servicii la o calitate superioara. LifeBox a sporit si masurile de preventie din aceasta perioada, pentru a-si desfasura activitatea în cele mai sigure conditii, atât pentru clienti, cât si pentru angajati. Au fost suplimentate procesele de dezinfectie a zonelor de lucru, receptie marfa, masinilor de transport si orice spatiu ce intra în contact cu angajatii LifeBox. S-au creat noi fluxuri operationale, atât pe departamentele de productie, cât si pe cele de livrare, pentru diminuarea contactului cu factori externi. Livrarea este realizata contactless, iar ambalajele care erau acceptate pentru reciclare au fost înlocuite cu ambalaje 100% biodegradabile.

Pornind de la un comportament alimentar corect, LifeBox ofera meniuri gustoase si sanatoase, personalizate în functie de stilul de viata al fiecarui utilizator si calibrate corect din punct de vedere kilocaloric. Echipa LifeBox are la baza 3 membri fondatori si doi specialisti în bucatarie si nutritie. În bucataria LifeBox sunt preparate în fiecare zi 5 tipuri de meniuri, ce pot fi comandate zilnic sau în avans pe o perioada de pâna la 3 luni în Bucuresti & Ilfov, Cluj & Floresti si Oradea.