Coca-Cola Foodmarks: hambre de innovación

dportenis CENTRO DE INNOVACIÓN | 30 de abril del 2024 | 3 min de lectura

Si hay algo que no podemos negar es la presencia de Coca-Cola en todas las mesas de las familias mexicanas y su conexión directa con la gastronomía de nuestro país. Desde acompañar comidas casuales hasta formar parte de recetas tradicionales, la marca ha sido un elemento indispensable en la mesa de millones de personas alrededor del mundo. En México, esta conexión ha alcanzado un concepto diferente con la introducción de los Coca-Cola Foodmarks, una iniciativa que fusiona la pasión por la comida con la creatividad de reconocidos chefs y emprendedores culinarios.

FOODMARKS

El concepto

Los Coca-Cola Foodmarks son mucho más que simples restaurantes o puntos de venta de comida rápida. Son espacios diseñados cuidadosamente que celebran la diversidad culinaria de México y el mundo, al tiempo que ofrecen experiencias únicas para los amantes de la comida y los fanáticos de Coca-Cola por igual.

Estos establecimientos no solo ofrecen deliciosos platillos, sino que también están inundados del espíritu de la marca Coca-Cola, creando un ambiente acogedor y lleno de energía que invita a la celebración y la creación de nuevos lazos interpersonales.

Diversidad de sabores

Una de las características más destacadas de los Coca-Cola Foodmarks es su amplia gama de opciones gastronómicas. Desde platillos tradicionales mexicanos hasta fusiones internacionales; cada establecimiento ofrece una experiencia única para el paladar.

Los menús están diseñados para reflejar la diversidad culinaria de México, incorporando ingredientes frescos y técnicas de cocina innovadoras. Además, muchos platillos están inspirados en recetas familiares y tradicionales, lo que añade un toque de autenticidad a la experiencia gastronómica.

Chefs y emprendedores

Una de las claves del éxito de los Coca-Cola Foodmarks es su colaboración con reconocidos chefs y emprendedores culinarios. Estas asociaciones permiten que los establecimientos ofrezcan platillos únicos y experiencias gastronómicas innovadoras que destacan la creatividad y el talento de los profesionales de la cocina en México.

Estas colaboraciones no se limitan solo a la creación de menús. Los Coca-Cola Foodmarks también organizan eventos especiales, como cenas temáticas y clases de cocina, que ofrecen a los clientes la oportunidad de interactuar directamente con chefs y aprender más sobre la gastronomía.

Un espacio para la comunidad

Además de disfrutar de buena comida, los Coca-Cola Foodmarks ofrecen espacios para la comunidad; muchos de estos establecimientos organizan eventos culturales y actividades sociales que reúnen a personas de diferentes contextos y generaciones.

Estas iniciativas están comprometidos con prácticas sostenibles y responsables, utilizando ingredientes locales y apoyando a productores y agricultores de la región. Esto no solo promueve la economía local, sino que también contribuye a la preservación de la diversidad culinaria y cultural de México.

Los Coca-Cola Foodmarks representan una emocionante evolución en la relación entre la marca Coca-Cola y la gastronomía en México. Si te interesa saber más sobre el tema, da click aquí.

LatinSpots.com. (2019). Coca-Cola presenta Foodmarks, los primeros monumentos de comida. Latinspots.com. https://www.latinspots.com/sp/noticia/coca-cola-presenta-foodmarks-los-primeros-monumentos-de-comida-del-mundo/69032