

Grundarna bakom Kasai lanserar Dinin' - Sveriges första virtuella food court

Nu lanseras Dinin', Sveriges första cloud kitchen som erbjuder restauranglagad mat direkt till hemmet. I och med lanseringen av konceptet introduceras svenskarna för ett helt nytt sätt att äta restaurangmat på. Bakom idén står grundarna av de populära japanska fusion-restaurangerna Kasai.



På Dinin' finns mat ifrån fyra olika virtuella restauranger med kök från flera av världens hörn. På så sätt kan en beställning från ett och samma ställe tillgodose hela kompisgängets eller familjens önsknings och preferenser. Menyerna är noga utvalda för att passa hela sällskapet och består av italienska, amerikanska, asiatiska och japanska rätter som enkelt kan beställas online.

Tanken bakom det nya konceptet är att servera mat med högsta kvalitet, även för dem som vill ta restaurangen hem till middagsbordet. Konceptet har sedan tidigare funnits i andra länder, men nu presenteras det för första gången i Sverige. Bakom satsningen står grundarna bakom Kasai och de erfarna köksmästarna Olof Strid och Fredrik Krook.

- Vi lever allt mer online och det är inte alltid det krävs en fysisk restaurang för att skapa en unik matupplevelse. Vi är övertygade om att det går att fånga en genuin känsla och leverera den hemma hos våra gäster. När vi började slipa på den här idén för fyra år sedan fanns redan liknande koncept med

cloud kitchens i USA och Honkong. Med en ökad efterfrågan på hemlevererad restaurangmat är timingen för att lansera detta i Sverige rätt. Vi har redan sett ett stort intresse och har i genomsnitt 50 beställningar per kväll, vilket motsvarar en nästan full restaurang, säger Paulo Fagundez, vd Dinin' och Kasai.

Dinin' finns tillgängligt att beställa till delar av Stockholms innerstad och tillagas i restaurang Kasais kök. Ordern kan antingen hämtas upp på Kasai i Stockholm eller beställas hem med leveranstjänsterna Foodora, Uber Eats, Wolt och Bolt.