



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+ Partnership *Proposals and Strategies for Women Entrepreneurs*
2015-1-IT02-KA204-014787



PRIJEDLOZI I STRATEGIJE ZA



ŽENE PODUZETNICE

Eko – Ugostiteljstvo

Modul za obuku

MAD FOR EUROPE



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+ Partnership *Proposals and Strategies for Women Entrepreneurs*
2015-1-IT02-KA204-014787

KAZALO

Uvod u catering	3
Različite vrste cateringa.....	4
Eko-održiv catering.....	6
Smanjenje emisija energije i ispušnih plinova	9
Očuvanje voda... ..	10
Smanjenje otpada	11
Ekološki materijali i vještine u cateringu.....	13
Kako započeti Eko-Catering od kuće.....	14
Početna investicija za Eko-Catering obrt.....	19
Primjeri uspješnih poslovanja u Španjolskoj.....	19

Uvod u catering

Catering je područje koje brzo raste.

Catering se pruža u velikom rasponu događaja, uključujući poslovne sastanke, konferencije, izložbe, posebne prigode, vjenčanja, te ostala društvena okupljanja. Uz odgovornost o hrani i piću, mnogo ugostitelja se brine i o dekoracijama te ostalim aspektima organizacije događaja. Više točaka razlikuju rad u cateringu od rada u restoranu. Catering se inače izvršuje u sklopu prije sklopljenog ugovora - hrana i piće se pruža u sklopu dogovorenog troška za specifičan broj osoba. Meni sastavljen za događaj sa cateringom je inače ograničeniji od restoranskog menija i odaberen od klijenta unaprijed. Način na koji je hrana pripremljena je također različit - Iako i kuhari u restoranima i za catering čine „mise en place“, tj. donekle pripremaju hranu unaprijed, kuhari za catering pripremaju hranu tako da im je potrebno minimalno dokuhavanje, zagrijavanje ili slaganje prije usluživanja.

Mogućnosti za caterinški obrt se povećava svake godine, uz prisutnost prave demografije - individualci, grupe ili tvrtke koje mogu platiti uslugu.

Catering je izrazito pogodan posao za osobe koje imaju strast prema kuhanju i pripremanju delikatesa. Potražnja za cateringom je jako visoka, pogotovo za catering koji je profesionalan i pruža izvanrednu uslugu.

Ako brzo razmišljate i jako ste pametni i spretni, te možete izvršavati više radnji od jednom, ovo bi mogao biti vaš idealan posao.

Catering se većinom prodaje na individualnoj razini; što znači da je cijena ista za svaku dodatnu osobu koja bi se mogla uključiti.

Kao što je standard općenito u ugostiteljstvu, i ugostitelji u cateringu rade velik broj sati.

Učestalo je da se radi i 7 dana u tjednu, tijekom blagdana ili praznika.

Različite vrste cateringa

Neke catering usluge su prilagođene posebnim vrstama događaja, dok druge nude širi raspon usluga kako bi osigurali da svaki zahtjev bude ispunjen. Takav pristup pruža šire područje poslovnih mogućnosti catering ugostiteljima, kao i veći izazov. Navedene su neke od najčešćih vrsta cateringa:

Pokretni Catering – Pokretne catering usluge odnose se na catering koji koristi kombi ili kamp kućicu kako bi pružali usluge specifičnim područjima noseći sa sobom svu potrebnu hranu i opremu. Kako je mobilni catering limitiran na malen broj pruživih usluga, cijena pokretanja obrta i održavanja je također relativno niska.

Dostava – Ova vrsta catering usluge se bavi dostavom hrane mušteriji. Idealno bi bilo da u zamrzivaču držite zalihe već gotovih jela, te ih pripremite kad primite narudžbu. Ovaj catering može uslužiti i već gotove "party-pladnje" sa kombinacijama hrane poput zalogajčića ili drugih, manjih menija. Mušterijama može biti pružan izbor ovisno o veličini porcija njihovih narudžba. Korisnici ovakve usluge su grupe ljudi tijekom praznika, proslava ili društvenih sakupljanja gdje hrana može bit spremna i dostupna na poziv.

Door-to-Door – "Door-to-door" catering (prevedeno "Od vrata do vrata") je usluga putem koje catering usluge pružaju velik broj kombinacija hrane kroz izbor menija, uz dostavu i usluživanje. Mušterija može odbiti usluživanje i tako sam servirati hranu koju ugostitelj dostavi. Oprema za zagrijavanje hrane se može iznajmiti.



Catering na posebnim prigodama – Ova vrsta cateringa uključuje sve usluge potrebne za događaje. To znači da će se ugostitelj pobrinuti za prezentaciju hrane koja će istaknuti izvanredan meni. Catering na posebnim prigodama može također zahtijevati od ugostitelja da bude uključen u osnovnim aspektima planiranja događaja poput planiranja, dekoriranja te ostalih poslova koji idu uz organizaciju događaja.

Poslovni Catering – Usluga u poslovnom cateringu se bavi pružanjem menija za poslovne sastanke, treninge te ostale poslovne funkcije. Ova vrsta cateringa ima visoku potražnju i mogućnosti. Jako je važno za ugostitelje koji uslužuju ovu vrstu događaja da pripreme popularna jela u kojima će gosti i svi prisutni uživati

Industrijski catering – Usluge u industrijskom cateringu inače uključuju usluživanje hrane većoj skupini ljudi, kao što se mogu naći u avio-kompanijama, školama, bolnicama i ostalim institucijama. Većina industrijskih catering ugostitelja ima dogovoreni godišnji ili polugodišnji ugovor.

Ti ugovori pružaju dugoročan i stabilan rad obrta. Serviranje većinom nije potrebno jer se serviranje radi lokalno.

Različite vrste catering usluga su od pomoći kako bi se ispunile potrebe različitih događaja te kako bi ih učinili uspješnim i posebnim. Profesionalni catering ugostitelji uzimaju punu odgovornost kako bi uslužili odličnu hranu koja je sigurna za jesti.

Eko-održive catering usluge

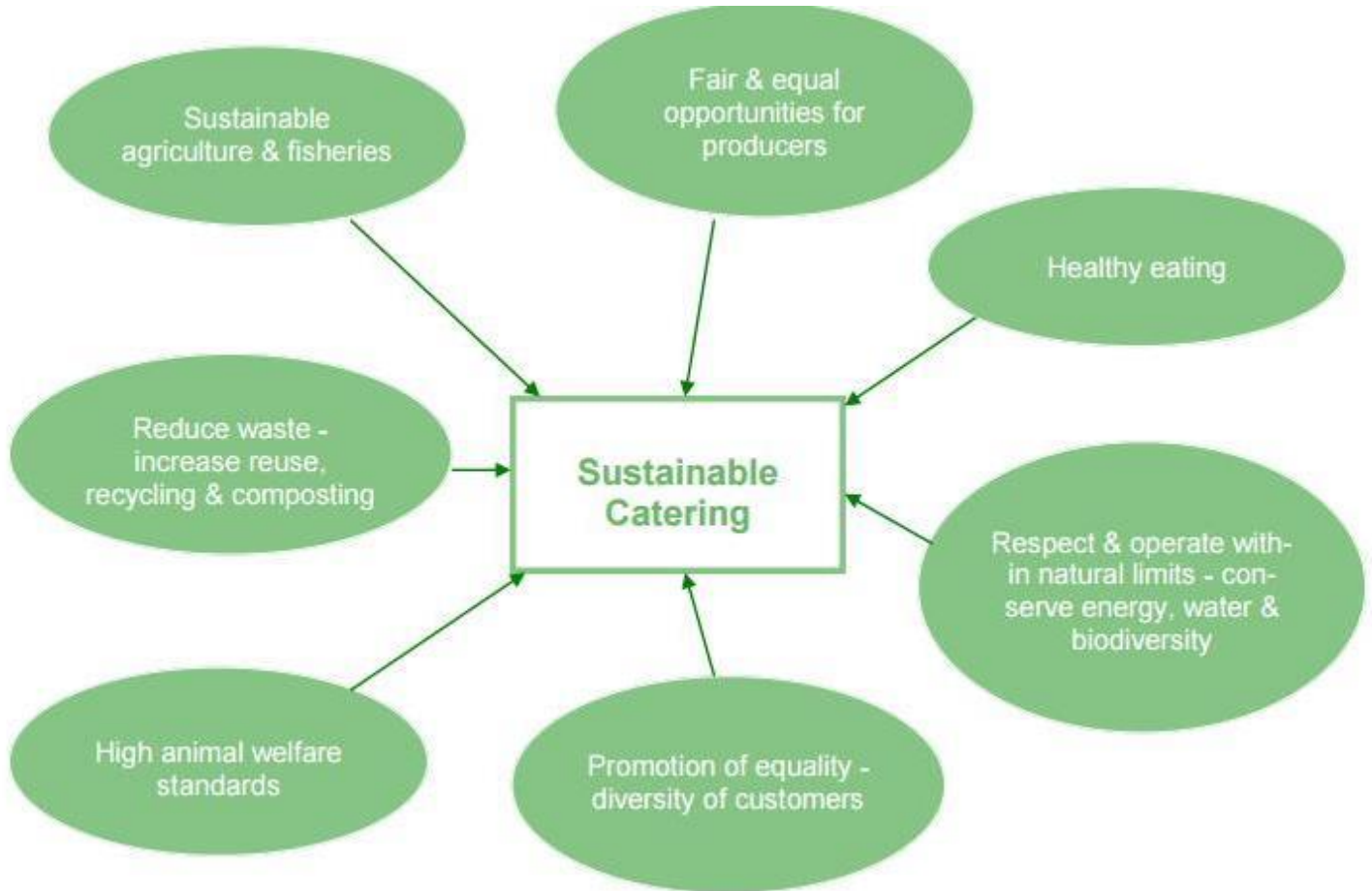
Za one kojima je okoliš prioritet kada planiraju događaje, nema bolje opcije nego angažiranje cateringa čiji je rad ekološki siguran. Takav pristup se može primjeniti na bilo koji catering događaj, mali ili veliki, vjenčanje, obiteljsko okupljanje, dobrotvorni događaj ili poslovni sastanak.

Održivost

Kada pričamo o održivom izvoru hrane i usluge, promoviramo sljedeće direktive:

- **Lokalni uzgoj** : Manja kilometraža pri prijevozu hrane znači manja potrošnja goriva. Uz to, podržavanje lokalnih poljoprivrednika pomaže regionalnoj poljoprivrednoj proizvodnji koja spaja urbana središta sa obližnjim poljoprivrednim sredinama.
- **Organsko**: Kemikalije koje se koriste u konvencionalnoj poljoprivredi su veliki izvor zagađivača u našim vodama, te mogu uništiti kvalitetu tla. Organski poljoprivrednici ne koriste kemikalije, te se zbog toga smatraju boljim namjesnicima zemlje.
- **Svježina**: Svježa hrana je zdravija, sastoji se od nutrijenata koji su pristupačniji našim tijelima od nutrijenata u procesiranoj hrani. Uz to, manjak procesiranja smanjuje utisak na okoliš kojeg ostavlja svježa hrana.
- **Zdravlje**: Opskrbljivači hranom bi trebali osigurati zdrave opcije, tražila mušterija zalogajčić ili cijeli obrok. Nezdrava hrana je već dostupna, pripremanje zdrave hrane može biti zahtjevno, ali je izvedivo.
- **Ponovno iskoristivo posuđe i posuđe koje se može reciklirati**: Optimalan izbor pri serviranju večere je keramika (ili neko drugo, ponovno iskoristivo posuđe), kako ona ima najmanji utjecaj na okoliš, te je najprikladnije za večeru. Budući da ponovno iskoristivo posuđe nije uvijek dostupno ili prikladno, druga opcija je posuđe koje se može reciklirati.

- **Vegetarijanstvo:** Događaji bi trebali pružati primamljive i hranjive vegetarijanske izbore ako se žele baviti Eko-održivim cateringom. Uz to, smanjen unos ribe i mesa je povezan sa manjom potrošnjom goriva.
- **Etički proizvedeno:** Ljudi ne bi trebali poduzimati nepotreban rizik i zarađivati nezamislivo loše plaće kako bi proizveli i servirali hranu koju mi trošimo. Prodavači bi trebali davati plaće od kojih se može živjeti, te raditi na osiguravanju da dobavljači niže u lancu čine isto.
- **Kvaliteta** Osim serviranja hrane koja je bolja za planet i proizvođače, hrana mora i biti ukusna. Ljudi shvaćaju hranu ozbiljnije ako uživaju u njoj.



Smanjenje misija energije i ispušnih plinova

U pripremi hrane:

- Kad god je to moguće držite vrata rashladnih prostorija zatvorenim kako bi držali vrućinu vani;
- Osigurajte da filteri odvoda budu redovito čišćeni kako bi unaprijedili efikasnost;
- Odaberite najmanji uređaj koji može obaviti radnju;
- Iskoristite prikladni element za posude i tave - vatra koja viri sa strane posuda nije efikasna te je opasna;
- Osigurajte da vam osoblje zna potrebno vrijeme za zagrijavanje opreme kako vatra nebi gorijela nizašto;
- Kuhajte samo potrebnu količinu vode;
- Stavljajte poklopce dok kuhate hranu kako bi smanjili energiju i držali paru zatvorenom kako bi držali temperaturu kuhinje niskom;
- Zatvorite plin ako ga ne koristite, makar na samo par minuta;
- Držite skladištenje tople hrane na minimumu kako bi smanjili potrošnju energije i zadržali kvalitetu hrane;

Pri kupnji opreme

- Kad kupujete novu opremu, prioritizirajte visoko energetske efikasne uređaje i držite ih u dobrom radnom stanju

Pri izboru hrane i skladišta

- Planirajte obroke koje zahtijevaju minimalnu obradu sa strojevima ili uređajima;
- Smanjite visoko-energetske procese, kao što su duboko prženje;
- Koristite svježije proizvode naspram procesirane hrane;
- Uzimajte u obzir trošak energije koji se koristi za pakiranje hrane-gdje god je moguće odaberite hranu s minimalnim pakiranjem i / ili kupujte veća pakiranja kako bi smanjili korištenje pakiranja;
- Uzimajte u obzir sezonalnost hrane pri planiranju menija;
- Kad god je moguće koristite proizvode lokalnih proizvođača;
- Koristite više proizvoda na biljnoj bazi naspram onih životinjskog porijekla;

Očuvanje voda

Prilikom pripreme hrane:

- Obratite pažnju na situacije prilikom kojih možete uštedjeti na potrošnji vode, na primjer suho
- oguliti krumpir umjesto koristeći vodu
- Perite namirnice u zdjeli s vodom, ne pod mlazom vode
- Zatvoriti slavine nakon korištenje, bez obzira na koliko kratko
- Ne ispirati posuđe pod mlazom vode
- Očistiti posuđe nakon korištenja od ostataka hrane kako biste mogli koristiti kraći ciklus pranja u perilici, na nižoj temperaturi i uz manju potrošnju deterdženta
- Koristite perilicu tek kada je u potpunosti napunite posuđem
- Koristite eko postavke na perilici za pranje posuđa
- Razmotriti korištenje sredstava za pranje kojima je dovoljna niža temperatura
- Pometite ili pobrišite površine umjesto korištenja velikih količina vode
- Održavajte opremu

Prilikom kupovine opreme

- Prilikom kupovine nove opreme obratite pažnju na njihovu učinkovitost i štednju vode, te ih pravilno održavajte

Prilikom izbora hrane

- Pri izboru menija smanjite korištenje namirnica koje zahtjevaju veliku potrošnju vode prilikom proizvodnje
- Odlučujte se za voće, povrće i žitarice naspram namirnica životinjskom porijekla
- Potičite korištenje vode iz slavine umjesto flaširane
- Omogućite konzumiranje pića na čaše ili vrčeve

Smanjenje otpada

Prilikom sastavljanja menija:

- Obraćajte pozornost na količinu hrane koja ostaje na tanjurima i o kojim namirnicama se radi te sukladno tome prilagodite meni
- Razmislite o količini ukrasa koju stavljate na jela i pića
- Omogućite naručivanje različitih veličina porcija
- Omogućite dodatno naručivanje
- Pronađite načine da iskoristite sve dijelove namirnice
- Pronađite način da iste vrste namirnica koristite u pripremi različitih jela

Prilikom pripreme i posluživanja hrane:

- Unaprijed odredite veličine porcija
- Koristite recikliran papir i tintu na bazi povrća kod printanja menija
- Izbjegavajte laminiranje menija jer postoji mogućnost da neće moći biti reciklirani
- Koristite ponovno iskoristljiv pribor umjesto pribora za jednokratnu uporabu
- Obratite pažnju na namirnice koje dolaze pakirane u jednoj porciji (poput malih marmelada i maslaca) izbjegavajte predmete koji su individualno pakirani, pokušajte te namirnice servirati u spremnicima za više uporabe
- Servirajte šećer u spremnicima koje možete ponovno puniti
- Obratite pažnju na nepotrebno korištenje slamki, dekoracija, salveta i sl. koje se serviraju s pićima
- Koristite reciklirane proizvode kada god je to moguće
- Koristite odgovarajuće količine proizvoda za čišćenje, naročito kada se radi o proizvodima s visokom koncentracijom



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+ Partnership *Proposals and Strategies for Women Entrepreneurs*
2015-1-IT02-KA204-014787

Ekološki materijali i rad

Catering događaji generiraju velike količine otpada, naročito kada se hrana servira u plastičnim posudama. Ako želite da događaj bude ekološki osvješten, pobrinite se da vaš pružatelj usluga koristi prikladno posuđe i pribor, te platnene stolnjake i ubruse. Time se smanjuje otpad jer se pravo posuđe i stolnjaci mogu koristiti mnogo puta. U slučaju da to nikako nije moguće, uvjerite se da ugostiteljski obrt koristi biorazgradive proizvode napravljene od recikliranih materijala.

Ekološki osvješten rad

Budući da je začajan dio rada okarakteriziran putovanjem sa mnogo hrane i namirnica, sljedeće prakse mogu učiniti veliku razliku dugoročno gledajući:

- Korištenje organskih, slobodno ili tradicionalno proizvedenih namirnica
- Korištenje divljih, organskih i održivih riba i morskih plodova
- Korištenje lokalnih proizvoda kako bi izbjegli nepotreban prijevoz namirnica
- Uzimanje u obzir ponovnog korištenja ili recikliranja predmeta korištenih u catering događajima
- Ne koristiti genetski modificirane namirnice
- Ne koristiti masovno uzgojene proizvode



Kako započeti Eko-catering obrt od doma

1. Naučite potrebne vještine

Ne treba vam diploma da biste pokrenuli svoj catering posao, ali vam može pomoći da započnete na višem nivou, te da brže napredujete u karijeri. Na raspolaganju vam stoje različiti studiji i predmeti koji vam mogu biti od koristi:

- Kulinarstvo ili kulinarski menadžment;
- Upravljanje u ugostiteljstvu;
- Prehrambena tehnologija;
- Menadžment i poslovne škole.

Vještine koje trebate pokazati:

- Dobra komunikacija i rad s ljudima
- Sposobnost brzog razmišljanja i preuzimanja inicijative
- Smirenost i diplomacija
- Rad u grupi
- Sposobnost vođenja i motivacije osoblja
- Administrativne sposobnosti i kompjuterske vještine
- Financijska znanja i vještine kako bi upravljali budžetom
- Poštivanje očekivanja mušterija i tržišnih potreba
- Fleksibilnost i sposobnost rješavanja problema u stresnom okruženju



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+ Partnership *Proposals and Strategies for Women Entrepreneurs*
2015-1-IT02-KA204-014787

2. Izaberite ime vašeg ugostiteljskog obrta

3. Odlučite koju vrstu hrane ćete pripremati

Ovo je još jedan važan čimbenik o kojem morate odlučiti prije nego počnete pripremati poslovni plan. Također, odluka koju izaberete će diktirati tečaj kojeg ćete uzeti u školi za catering, te tip klijenata kojeg ćete usluživati

4. Napravite meni

Meni je jako važna komponenta vaše karijere u cateringu. Zapravo, to je jedna od prvih stvari koje klijent želi vidjeti prije nego započnete pregovore. Pokušajte imati veći izbor jela kako bi zadovoljili različite ukuse i potražnju, čak i ako ste specijalizirani u jednom tipu jela. Također, trebali bi razmisliti o serviranju vegetarijanske ili veganske hrane za klijente koji ne jedu mlijeko ili ostale životinjske proizvode. Neka meni bude pristojne veličine, sa hranom koja je laka za pripremiti, te se priprema s namirnicama za koje znate da možete nabaviti lokalno.

5. Isprobajte vaša jela

Jednom kada napravite meni, organizirajte male događaje, te pozovite obitelj i prijatelje, neka oni isprobaju jela i daju vam povratno mišljenje o usluzi i hrani. Modificirajte jela dok vam ne dobijete pozitivno mišljenje i vaša jela budu ukusna i prilagođena posluživanju za veći broj ljudi. Jednom kada dobijete pozitivne komentare, možete započeti s pripremom poslovnog plana.



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+ Partnership *Proposals and Strategies for Women Entrepreneurs*
2015-1-IT02-KA204-014787

6. Pisanje poslovnog catering plana

Da bi uspješno pokrenuli ugostiteljski obrt, treba vam poslovni plan koji će služiti kao smjernica za poduzeće i zaposlene. Ako započnete obrt bez poslovnog plana, mogli bi završiti kao svi drugi samozaposleni catering ugostitelji.

Poslovni plan će vam pomoći definirati misiju i viziju poduzeća, ciljeve i zadatke, te vas održati na zacrtanom putu. Čak i ako započinjete catering obrt od kuće, napišite poslovni plan jer će biti od koristi jednog dana kada se pokušate proširiti i bude vam potrebno financiranje.

7. Nađite dobru lokaciju za iznajmljivanje

Ako će vam to biti stalni posao, trebat će vam stalno skladište i kuhinjska oprema. Potražite adekvatno mjesto na kojem možete osbosobiti kuhinju.

8. Napravite dozvolu za rad i catering

Postoje mnogi pravni zahtjevi koje je potrebno ispuniti kako bi vodili catering obrt. Kao vlasnik nove catering usluge, certifikacija nije dovoljna za vođenje posla; trebate saznati koje su dozvole potrebne i odmah ih napraviti. Prije nego se prijavite za dozvolu za ugostiteljski/catering obrt, morate zadovoljiti kriterije koji će vas kvalificirati za dozvolu.

Morate biti vlasnik ugostiteljskog obrta i obrt mora biti registriran kao pravni entitet. Svaka država ima svoja pravila i regulacije, tako da je vrlo bitno biti dobro informiran prije nego otvorite obrt.

9. Postavite kuhinju i kupite potrebnu opremu

Oprema koju ćete koristiti u vašem ugostiteljstvu je različita od one koju koristite doma u kućnoj kuhinji. U cateringu se kuha u puno većoj količini te je zbog toga potrebna industrijska oprema koja je poprilično skupa. Ako planirate peći, trebati će vam dodatna oprema i za taj aspekt poslovanja.

Oprema koju koristite ovisit će o vrsti usluge koju ćete pružati, te o veličini i količini koju možete ugostiti, ali minimum kojeg trebate zadovoljiti je oprema za serviranje.

Također morate osigurati da imate prikladnu opremu za držanje hrane toplom ili hladnom. Kupite stolnjake, ubruse, stolne dekoracije i sl. Neki catering obrti također imaju šatore koje iznajmljuju za događaje. Trebali bi osigurati da kombi ima dovoljno mjesta za prijevoz hrane, stolnjaka, posuđa te ostale opreme.

Ako započinjete od doma, potrebnu catering opremu možete i iznajmiti, to može smanjiti vaše prihode, ali je dobro za držanje troškova na minimumu.

10. Napravite web stranicu

Bez obzira da li prodajete svoje usluge putem interneta ili ne, potrebna vam je web stranica za marketing. Ako uslužujete u cijeloj državi, pobrinite se da vaša web stranica bude optimizirana i da se prikazuje prilikom pretraživanja interneta. Istaknite vaše kontakt informacije, postupak naručivanja i neke zabavne stvari u kojima vaše mušterije mogu uživati kada dođu na vašu web stranicu.

11. Proširite riječ

Ljudi trebaju znati da imate ugostiteljski obrt. Direktni marketing kroz slanje mailova i telefonske pozive, kruženje okolo i djeljenje poslovnih kartica, prisustvovanje javnim događajima su samo neke od poznatijih metoda "širenja riječi" o vašim uslugama. Možda bi mogli započeti u lokalnim samoposlugama ili trgovinama sa posebnom hranom, i vidjeti da li možete ostaviti koj zalogajčić ili letak. Ipak najvažniji je internet marketing

Početna investicija za Eko-catering poduzeće

- **Niska** – €1,000
(Rad od doma uzimajući klijentov predujam kao početnu investiciju)
- **High** – €75,000
(Opremanje profesionalne kuhinje)

Primjeri dobre prakse u Španjolskoj

1.	LAS TARTAS DE ZARINA
Sektor	Eko catering u Madridu
Opis	Las tartas de Zarina je tvrtka koju je stvorila poslovna žena Maria Parejo, posvećena cateringu i svemu što je povezano sa slastičarnicom i slatkim desertima. Domaće torte su joj najveće bogatstvo. Možete naručiti deserte, doručke i zalogajčice. Imaju također slani dio, sa različitim sendvičima i quicheima. Cilj je dati isključivo deserte visokog kova, doručke i zalogaje sa kvalitetnom uslugom u tradicionalnim proizvodima
Inovacija	"Las tartas de Zarina" Je online catering usluga
Web stranica	http://www.lastartasdezarina.com/
Kontakt	+34 659616452
Financiranje	Samofinanciranje
Konačni korisnik	Svi klijenti

2.	CATERING Y COCTELES
Sektor	Eko Catering u Madridu
Opis	Catering y cocteles su odgovorni za bilo kakav poslovni događaj od početka do kraja. Daju punu uslugu i visoku kvalitetu uz dodanu diskreciju i povjerenje koji ih razlikuju od svih drugih catering poduzeća u Madridu. Cilj im je pružiti obuhvatne logističke usluge za catering događaje uz održivost, odgovornost, privrženost i izvrsnost.
Inovacija	Imaju osoblje sa kuharima iskusnim u modernoj i tradicionalnoj kuhinji. Sva jela su napravljena sa najboljim i najsvežijim sastojcima. Imaju veliku raznolikost svježih i organskih proizvoda sa razrađenim izborom. Kuhari imaju opsežno međunarodno iskustvo koje obogaćuje i proširuje njihovu viziju o kulinarsstvu, koje uključuje specijalizaciju u mediteranskoj kuhinji.
Web stranica	http://cateringcocteles.com/
Kontakt	+ 34 695158039 info@cateringcocteles.com
Financiranje	Samofinanciranje
Konačni korisnik	Svi klijenti

3.	LA SOLERA
Sektor	Obiteljski i etični catering
Opis	Catering koji je poznat više od 15 godina, sa solidnom karijerom, od početka su rasli te su danas jedni od najpoznatijih catering tvrtki. Kuhinja je tradicionalna i međunarodna, od izvanrednih sastojaka i kvalitete. Rade prema konceptu koju obuhvaća istinske okuse, bez umjetnih dodataka, ali uvijek pokušavaju pokazati kreativnost
Inovacija	Catering prilagodljiv svakom tipu mušterije, gdje se postotak dobiti ulaže u socijalni fond
Web stranica	http://www.cateringlasolera.com/
Kontakt	La Solera. Sanchez Pacheco 84, 28002 Madrid 91 413 21 39 617440669 info@cateringlasolera.com
Financiranje	Samofinanciranje
Konačni korisnik	Svi klijenti

4.	MENUDA VIDA ORGANIC FOOD
Sektor	Eko catering u Madridu
Opis	<p>Menúdavida Organic Food Culture je projekt ekološke obnove, kulturna platforma i eksperimentativan model koji pokazuje potrebu i hitnoću za novom kolektivnom svježću i ekološkom kulturom o hranidbenom sistemu, zdravlju, potrošnjom i nutricijom uključen u globalnim društvenim promjenama, održivosti, kreativnosti i eko uređenju.</p> <p>Otvorili su prvi 100% ekološki i održivi catering u Madridu, povezan sa tvrtkama, brendovima i institucijama koji se zalažu za dobrobit okoliša. Također nude profesionalno ocjenjivanje catering tvrtka, cateringa, muzičkih festivala, etc. kako bi olakšali tranziciju i integraciju organskih proizvoda u ugostiteljstvo.</p>
Inovacija	<p>Iz njihovog edukativnog polja i treninga otvorili su Dvoranu biokuhinje gdje pružaju kulinarske tečaje, specijalizirane radionice, konferencije i kuharske predstave</p> <p>U polju zdravlja i nutriceijske terapije nude osobnu hranu trening programa "Food coaching" koji je jedinstven u Španjolskoj.</p> <p>EcoDesign proizvod i rad: surađaju na dizajnerskim projektima i implementaciji "zelenih" tvrtki i "ekotvrtki", savjetuju i prate brendove nudeći iskustva inspiracije i inovacije u ravijanju proizvoda, te se specijaliziraju u hrani i usluge potrošača.</p>
Web stranica	http://menudavida.simpleto.es/wp/?page_id=139
Kontakt	info@menudavida.info Telf.: +34 680748037/620 788 763
Financiranje	Samofinanciranje
Konačni korisnik	Svi klijenti

5.	MARISA FERNÁNDEZ
Sektor	Ekološki catering u Madridu
Opis	Ovo malo poduzeće, otvorila je poslovna žena Marie Fernandez, izdvojeno je zato jer se specijalizira u pripremi najboljih organskih jela, za bilo kakav događaj, za individualce, tvrtke i škole. Imaju jedinstvene i originalne menije prilagođene potrebama mušterija. Pripremaju posebne menije i posebne prehrane za sve vrste netolerancija (laktoza, jaja, gluten, šećer...). Također konzultiraju, savjetuju i šire riječ o svemu povezanome sa organskom hranom.
Inovacija	Sastojci korišteni u ovoj tvrtci su iz 100% organskog uzgoja. Koriste samo proizvode koji imaju certifikat o podrijetlu. Također, nemaju jaja, brašno ni šećer u svojim jelima, koriste prirodna sladila, mlijeko i alge.
Web stranica	http://marisafernandez.com/
Kontakt	+34 912136645 +34 651600488
Financiranje	Samofinanciranje
Konačni korisnik	Svi klijenti