



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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



Предлози и стратегии за жени претприемачи



Еколошки кетеринг

MAD FOR EUROPE



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

СОДРЖИНА

Вовед во кетеринг бизнисот.....	3
Различни видови на кетеринг.....	4
Еколошки одржлив кетеринг.....	6
Намалување на енергијата и емисиите на стаклените гасови.....	8
Штедење на вода.....	10
Намалување на отпадот.....	11
Еколошки пријателски кетеринг материјали и практики.....	13
Како да започнете еколошки кетеринг бизнис од дома.....	14
Почетна инвестиција за еколошки кетеринг бизнис.....	18
Добри практики и примери во Шпанија.....	19



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Вовед во кетеринг бизнисот

Кетерингот е бизнис кој константно се развива.

Кетерингот е потребен во широк спектар на настани, како бизнис состаноци, конференции, изложби, посебни настани, свадби и други свечености. Многу угостители, освен со одговорностите за храна и пијалоци, се справуваат со декорот на настанот како и други аспекти од програмата.

Има одреден број на работи кои се различни помеѓу кетерингот и еден ресторан. Кетеринг услугата се прави со однапред направен договор што значи дека храната и пијалоците имаат предвидена цена за одреден број на луѓе. Менито на настаните кои имаат кетеринг е најчесто повеќе ограничено од менито во ресторанот, и е однапред избрано од страна на клиентот. Начинот на кој храната е подготвена е исто така различен. Иако готвачите во ресторанот и кетеринг услугите до одреден степен ја подготвуваат храната однапред, кетеринг готвачите ја подготвуваат храната оставајќи го само финалното готвење, загревањето или декорирањето пред сервирањето.

Можностите за кетеринг бизнис се зголемуваат секоја година земајќи ја во предвид правилната демографија – поединци, групи или компании кои се во можност да платат за услугата.

Кетеринг дејноста е високо препорачлив бизнис за луѓе кои имаат страст за готвење и подготвување на деликатеси. Побарувачката за кетеринг е многу висока, особено за угостители кои си ја знаат својата работа и обезбедуваат одлични услуги за испорака.

Доколку брзо размислувате, и сте многу паметни и брзи, и можете да извршувате неколку задачи во исто време, тогаш ова може да биде вашата идеална работа. Кетерингот главно



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

се продава на индивидуална основа, што значи дека постои фиксна цена за секое дополнително лице кое би можело да е вклучено.

Како и многу други во индустријата за храна, угостителите и келнерите во кетерингот работат долги часови. Многу е често за нив да работат 7 дена во неделата за време на празници или во текот на целата празнична сезона.

Различни видови на кетеринг

Некои кетерингот услуги се предвидени за посебни видови на настани, додека други нудат поширок спектар на услуги за да се осигураат дека сите барања се исполнети соодветно. Овие проблеми обезбедуваат поголеми бизнис можности за угостителите како и поголеми предизвици. Следниве се некои од најчестите услуги обезбедени од оваа индустрија.

Мобилен кетеринг - Мобилните кетерингот услуги се однесуваат на угостителите кои користат комбе со цел да извршуваат услуги на специфични локации, носејќи ја со нив потребната храна и опрема. Овој кетеринг може да се користи на саеми, штандови за храна, фестивали, и други настани.

Нарачки со достава до дома – Овој тип на кетеринг вклучува испорака на храната до клиентот. Тоа што го прави идеално ова е дека вие можете да ги складирате јадењата кои се однапред направени во замрзнувачот, и да ги подгреете кога ќе ја примите нарачката. Оваа кетеринг дејност исто така вклучува и порции за забави со комбинации од оброци, прсти или други мали менија. На клиентите им е исто така дадена опција во однос на големината на порциите. Целта на пазарот за нарачки со достава до дома е да им служи на групи на луѓе во текот на празници, забави или собири во кои храната може да биде лесно достапна за нив.



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Врата до врата услуги – кетеринг услугите од врата до врата снабдуваат неверојатни комбинации на храна во согласност со изборот на мени, заедно со услуга за доставување лично до вашата врата за да уживате вие и вашите гости. Клиентот може да се одлучи за услуга каде угостителот ја снабдува храната, но клиентите сами ќе служат. Опремата за греење може да се изнајми.

Кетеринг за специјални настани – Овој тип на кетеринг ги вклучува сите услуги кои се потребни за еден настан. Ова значи дека угостителот ќе се погрижи за презентацијата на храната што само ќе го нагласи спектакуларното мени. Кетеринг услугата за специјални настани може да вклучи и некои основни аспекти на настанот како што се планирањето, декорирањето и други аранжмани кои се дел од настанот.

Бизнис кетеринг – Бизнис кетеринг услугите се занимаваат со понуда на менија за деловни состаноци, обуки или други бизнис настани. Овој тип на кетеринг има висока побарувачка и константни можности за работа. Најважно за угостителите кои се занимаваат со овој тип на настани е да подготват јадења во кои ќе уживаат гостите и посетителите.

Индустриски кетеринг - Индустриските кетеринг услуги обично вклучуваат служење на храна на поголеми групи на луѓе како што се во авиокомпаниите, училиштата, болниците и други институции. Повеќето индустриски угостители склучуваат полугодишни или годишни договори. Овие договори обезбедуваат долгорочен и стабилен кетеринг бизнис.

Послужувањето на храна можеби нема да биде потребно во индустрискиот кетеринг, бидејќи служењето обично се прави на локално ниво. Различните видови на кетеринг услуги се користат да им служат на барањата на различни настани со цел да ги направат успешни и посебни. Професионалните угостители ја превземаат целосната одговорност за служење на одлична храна која е безбедна за консумирање.



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Еколошки-одржлив кетеринг

За оние за кои животната средина е најголемиот приоритет при планирањето на настани, не постои подобра опција од добивање на угостител кој користи еко-пријателски практики. Ова може да се примени за било кој настан, голем или мал, без разлика дали е тоа свадба, семејна вечера, добротворен настан или корпоративен состанок.

Одржливост

Кога зборуваме за одржливи извори на храна и услуга најважни се следните насоки:

- **Локално растени:** Помало транспортирање на храната најчесто значи помал степен на јаглерод. Поддршката на локалните земјоделци исто така помага во одржувањето на регионалното земјоделско производство што ги поврзува урбаните области со земјоделските заедници кои се наоѓаат во близина.
- **Органски:** Хемикалиите кои се користат во конвенционалното земјоделство се главен извор на загадувачи на нашите водени патишта и со текот на времето можат да го намалат квалитетот на почвата. Органските земјоделци не користат хемикалии и се сметаат за подобри одгледувачи на земјиштето.
- **Свежа храна:** Свежата храна е поздрава, содржи хранливи материи кои се повеќе достапни за нашите тела отколку хранливите материи во процесуираната храна.
- **Здрава храна:** Производителите на храна се грижат да имаат здрави опции без разлика дали клиентот е во потрага на ужина или целосен оброк. Нездравата храна е лесно достапна. Иако е потребно повеќе време за планирање и обезбедување на поздравата храна тоа е изводливо.



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

- **За повеќекратна употреба, за еднократна употреба и рециклирачки порцелан /сервис**

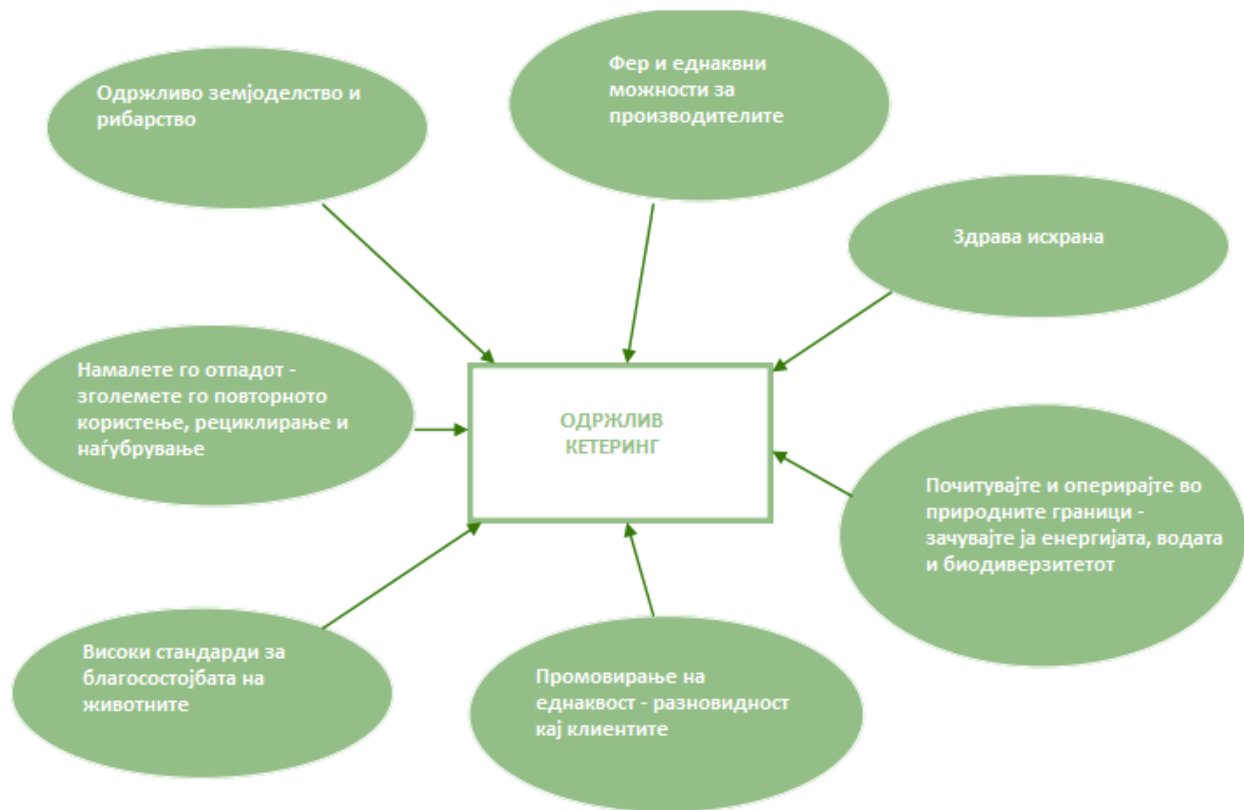
– Најголемиот избор за сервис за јадење е порцеланот (или други сервиси за повеќекратна употреба), бидејќи тој има најниска стапка на влијание врз животната средина и е најпријатен за јадење. Бидејќи сервиси со повеќекратна употреба не се секогаш на располагање и соодветни, други опции вклучуваат сервиси за еднократна употреба (доколку објекти за компостирање се достапни) и за рециклирање.

- **Вегетаријанска храна:** Настаните треба да нудат атрактивни и здрави вегетаријански опции за да ги задоволат потребите на оваа група на луѓе. Покрај тоа намалената потрошувачка на месо и риба е исто така поврзана и со намалувањето на емисијата на јаглерод.

- **Етички произведени:** Други пак, не треба да донесуваат неразумни ризици и да даваат неразумни плати за да се произведе и служи храната која ја конзумираме. Производителите кои работат на кампусот треба да плаќаат дневна плата, и треба да се осигураат дека и добавувачите го прават истото, на пример со служење само кафе, чоколадо и банани од фер-трговија.

- **Квалитет:** Покрај служењето на храна која е подобра за планетата и нејзините производители, таа треба да има и добар вкус. Луѓето ќе ја сфаќаат храната посериозно, доколку уживаат во неа.

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



Намалување на енергијата и емисиите на стаклените гасови

Во подготовката на храната:

- ✓ Сместете ја опремата за ладење во најдладниот дел од кујната;
- ✓ Чувајте ги затворени вратите од ладните соби за да се спречи навлегувањето на топлина;



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

- ✓ Погрижете се филтрите на системите за екстракција да се редовно исчистени за да се зголеми ефикасноста;
- ✓ Изберете го најмалиот апарат кој одговара на задачата;
- ✓ Користете го соодветните елементи за садовите и тавите – доколку пламенот излегува надвор од работ на садот, тоа е неефикасно и опасно;
- ✓ Погрижете се вработените да го знаат времето потребно за опремата да ја стигни потребната температура за да не се остави да работи непотребно;
- ✓ Варете ја само количината на вода која ви е потребна;
- ✓ Чувајте ги капаците над храната која се вари за да се намали енергијата и да се задржи пареата во кујната;
- ✓ Исклучете ги ринглите меѓу употреба, дури и на неколку минути;
- ✓ Складирањето на топла храна сведете го на минимум, за да се намали потрошувачката на енергија и да се задржи квалитетот на храната.

Во набавката на опрема:

- ✓ Кога купувате нова опрема, треба да дадете приоритет на апарати кои се високо енергетски ефикасни и одржувајте ги во исправна состојба;

Во изборот и чувањето на храна:

- ✓ Планирајте оброци кои бараат минимална обработка со машини и апарати;
- ✓ Намалете ги високо-енергетските процеси, како што се пржењето;
- ✓ Дадете им приоритет на свежите производи наместо на високо преработената храна;
- ✓ Размислете за внесувањето на енергија во пакувањето на храна – секогаш доколку е можно изберете храна со помалку пакување;
- ✓ Размислете за сезоната на храната кога го планирате менито;



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

- ✓ Користете колку што е можно повеќе производи од одржливи локални производители;
- ✓ Дадете им приоритет на растителните производи наместо на производите од животинско потекло;
- ✓ Разгледајте го времето за транспорт на храната, земајќи ја во предвид енергијата која постои во прехранбените производи.

Штедење на вода

Во подготовката на храната:

- ✓ Разгледајте ги процедурите за подготовка на храна со можност за заштеда на вода, на пример суво лупење на компири наместо водено;
- ✓ Производите измијте ги во сад наместо под млаз вода;
- ✓ После употреба исклучете ги чешмите;
- ✓ Храната и приборот не ги мијте под млаз вода;
- ✓ Одкако ќе завршите со наредките истружете ги садовите пред да ги ставите во машина за миење садови, со што ќе се измијат во пократок циклус, на пониска температура и со помалку детергент
- ✓ Машината за миење на садови користете ја само кога е целосно наполнета;
- ✓ Размислете за користење на течности за санитација наменети за ниска температура;
- ✓ Изметете го и избришете го подот/клучите наместо да користите чешма со црево;
- ✓ Добро одржувајте ја опремата – погрижете се елементите за греење, млазовите, спрејовите, термостатите и канализацијата да бидат чисти;



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Во набавката на опрема:

- ✓ Кога купувате нова опрема, дадете им приоритет на апаратите за висока вода и одржувајте ги во исправна состојба;

Во изборот на храна:

- ✓ При изборот на менија намалете ја употребата на прехранбени производи кои имаат голема потреба на вода за нивно производство;
- ✓ Дадете им приоритет на овошјето и зеленчукот, житариците и мешунките наместо на производите од животинско потекло;
- ✓ Промовирајте го користењето на вода од чешма за пиење наместо флаширана вода со обезбедувањето на чаши/бокали полни со вода;
- ✓ Промовирајте ја потрошувачката на овошни сокови и безалкохолни пијалоци од бокали или чаши

Намалување на отпадот

Во планирањето на менито:

- ✓ Прегледајте го квантитетот на храна која останува во садовите, во шведската маса и дали тие се предјадења, главни јадења, десерти итн.
- ✓ Прегледајте ја количината на гарнири/салфетки кои се користат со јадењата и пијалоците;
- ✓ Обезбедете им на клиентите повеќе опции за големини за да можат да изберат во зависност од апетитот;
- ✓ Направете јадења за на страна кои ќе им нудат избор на купувачите во однос на тоа колку им се јаде;



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

- ✓ Идентификувајте начини на кои декорациите од едно јадење може да се искористат во друго (на пример листови целер)
- ✓ Идентификувајте начини да искористете еден вид на храна во одреден број на јадења (на пример парчиња месо)

Во подготовката на храната и услугата:

- ✓ Прегледајте го квантитетот на храна која останува во садовите, во шведската маса и дали тие се предјадења, главни јадења, десерти итн.
- ✓ Контрола на порцијата – претходно сечете ги јадењата како тортите за да ги намалите разликите во големината кога ги служите и да се осигурате дека се е искористено;
- ✓ Користете рециклирана хартија и мастила базирани на зеленчук за печатењето на менијата;
- ✓ Избегнувајте ламинирање на менијата каде што е можно, бидејќи тие не може да се рециклираат;
- ✓ Користете прибор за повеќекратна употреба наместо користење прибор за еднократна употреба;
- ✓ Разгледајте ги порциите со путер и мармалад – избегнете поединечно пакувани предмети и избегнете ги проблемите за јавното здравје и безбедност со служењето на путер и сосови во контенјери за повеќекратна употреба наместо во пакувани садови;
- ✓ Шеќерот служете во садови за повеќекратна употреба или хартиени кесички;
- ✓ Прегледајте ги и одстранете ги непотребните сламки, украси и салфетки кои се служат со пијалоците;
- ✓ Изберете рециклирани салфети;



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

- ✓ Погрижете се да се користат соодветни количини на производи за чистење особено ако имате купено концентрирани производи.

Еколошки-пријателски кетеринг материјали и практики

Има премногу отпад кој е произведен на многу кетеринг настани, особено кога производи од пластика се користат за служење на гостите. Доколку сакате да го задржите вашиот настан еко-пријателски, осигурајте се вашиот угостител да користи вистински садови, прибор од сребро, чаршави, и салфети, наместо еднократни пластични. Ова го намалува отпадот, бидејќи вистинскиот прибор и чаршави може да се користат повторно. Доколку нема ваква опција, проверете дали кетеринг компанијата има биоразградливи производи направени од рециклирани материјали.

Еко-пријателски практики

Бидејќи значаен дел од нивниот бизнис бара патување со многу материјали и храна, оваа практика може да направи голема промена во иднина.

- Користење на органски, слободно или традиционално одгледувани производи од одржливи земјоделски методи
- Користење на природно, органски, одржлива риба и морски плодови;
- Користење на локални производи за да се избегнат километрите при транспортот на храната;
- Размислете за повторна употреба или рециклирање на предметите кои ги користиме за секој настан;
- Не користите генетски модифицирани прехранбени продукти



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

- Не користете вештачки одгледувани производи

Како да започнете Еколошки-кетеринг бизнис од дома

1. Здобијте се со потребните вештини

Вам не ви треба диплома за да влезете во улога на кетеринг менаџер, но тоа може да ви помогне да започнете на повисоко ниво и може да ви помогне во напредувањето на кариерата. Релевантна диплома и специфични предмети се достапни, вклучувајќи:

- Кулинарски уметности или кулинарски менаџмент;
- Угостителско управување;
- Наука за храна и технологија;
- Бизнис и менаџмент студии;

Што се однесува до вештини ќе треба да покажете:

- Силни комуникациски и интерперсонални вештини;
- Способност да мислите на нозе и да преземете иницијативата;
- Тактичност и дипломатија;
- Тимски вештини;
- Способност да ги водете и да ги мотивирате вработените;
- Способност за раководење и познавање на компјутери;
- Математика и финансиски вештини со цел да управувате со буџет;
- Разбирање на очекувањата на клиентите и комерцијалните барања;
- Флексибилност и способност за решавање на проблеми под притисок.



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

2. Изберете го името на компанијата за вашиот кетеринг бизнис

3. Одлучете се за видот на храната што сакате да го готвите

Ова е уште еден важен фактор што треба да го одлучите пред пишувањето на бизнис планот. Одлуката која ќе ја донесете тука ќе го утврди типот или насоката кој ќе ја одберете во угостителското училиште како и типот на клиенти на кој ќе им служите.

4. Креирај Мени

Менито е многу важна компонента од вашата кетеринг кариера. Всушност, тоа е една од првите работи кои еден клиент би сакал да ја види пред да се вклучи во преговори. Па обидете се да имате многу опции со цел да одговараат на различни вкусови и побарувачка, дури и ако специјализирате во еден вид на оброк.

Исто така, треба да размислите да понудете вегетаријанска и веганска храна за клиенти кои што не јадат месо или други производи од животинско потекло. Направете го вашето мени во нормална големина, со храна која ви е удобна за готвење и може да биде подготвена со состојки од локален извор.

5. Тестирајте ги вашите јадења

Откако ќе го создадете вашето мени, организирајте мали забави со семејството и пријателите за да можат да ги вкусат вашите јадења. Прашајте ги за искрено мислење во врска со нивното искуство со храната и услугата. Продолжете да ги доработувате вашите јадења додека не се вкусни и посакувани од страна на толпата. Откако ќе добиете



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

позитивни повратни информации, тогаш можете да продолжете со подготвувањето на бизнис планот.

6. Напишете кетеринг бизнис план

За да формирате успешна кетеринг компанија, вам ви треба бизнис план кој ќе служи како план за вашиот бизнис како и за вашиот тим. Доколку формирате кетеринг бизнис без бизнис план, тогаш можеби ќе завршите како и сите други самостојни угостители.

Имањето на бизнис план ќе ви помогне да изградете мисија, визија, и цели, и ќе ви помогне да останете на вистинскиот пат. Дури и ако започнувате со кетеринг бизнис од дома, напишете бизнис план, затоа што тоа може да стане важна алатка утре како што се обидувате да го проширите вашиот извор на финансирање.

7. Најдете добра локација за изнајмување

Доколку ова ќе биде вашиот редовен бизнис, вам ќе ви треба трајно место за складирањето и за опремата за готвење. Барајте соодветно место, каде што ќе можете да ја поставите вашата опрема за готвење и служење.

8. Набавете дозволата за вашиот кетеринг бизнис како и лиценца за работа

Постојат голем број на правни барања кои се потребни за водење на кетеринг бизнис. Како нов сопственик на кетеринг услуги, сертификацијата не е доволна за водење на овој бизнис, па ќе треба да дознаете која дозвола ви е потребна и да ја стекнете веднаш. Пред да аплицирате за дозволата за кетеринг бизнисот мора да ги исполнете критериумите кои ќе ве квалификуваат за да ја добиете. Мора да бидете сопственик на бизнисот со храна и бизнисот мора да е регистриран како правна единка. Секоја земја има свои



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

сопствени права и прописи, па затоа е важно да се информирате добро пред да го лансирате вашиот кетеринг бизнис.

9. Поставете ја вашата кујна и купете ја потребната опрема

Опремата која ќе ја користите во вашиот кетеринг бизнис е различна од онаа која ја користите во вашата кујна дома. Тоа е затоа што овој бизнис бара готвење на голема скала па затоа бара индустриска опрема која е прилично скапа. Доколку планирате и да печете, ќе ви треба опрема и за тоа.

Опремата која ќе ја користите зависи од типот на услуга која ќе ја нудите и големината на вашиот бизнис, но во најмала рака вам ќе ви бидат потребни чинии за служење и прибор.

Исто така мора да се осигурате дека имате соодветна опрема за да ја задржете храната топла или ладна. Купете чаршави, салфетки и декорации за на маса. Некои кетеринг бизниси нудат и шатори за настани на отворено. Вие можеби ќе треба да купете и комбе и друга опрема за пренесување на храната. Исто така треба да бидете сигурни дека комбето има доволно простор за складирање на храната, чаршафите, садовите и други работи.

Сепак, доколку почнувате од дома можете да ја изнајмете кетеринг опрема која ќе ви биде потребна, иако ова може да ви го намали профитот, но ова е добра одлука особено ако се обидувате да ги намалите трошоците.

11. Поставете веб-страна

Дали ќе ги продавате вашите услуги онлајн или не, вам ќе ви треба веб-страница за маркетинг. Доколку услужувате национални муштери, погрижете се вашиот сајт да се појавува на пребарувачот кога луѓето пребаруваат онлајн. Вклучете контакт информации,



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

информации за нарачување и некои забавни нешта за вашите клиенти да можат да уживаат во вашиот сај.

12. Рекламирајте се

Луѓето треба да знаат дека имате бизнис со храна. Директен маркетинг преку имејлови и јавувања, разнесувањето на бизнис картички и присуствувањето на настани се сите вообичаени начини за рекламирање. Можеби ќе сакате и да започнете да соработувате и со локални продавници и специјализирани продавници за храна, да можете да ги рекламирате вашите колачиња или да ги поставите вашите нови брошури на нивната локација. Сепак најважно е да направите интернет маркетинг.

Почетни инвестиции за Еко-катеринг Бизнис

- **Ниски** - 1000 €

Работа од вашата сопствена кујна со користење на плаќањето на клиентот како почеток)

- **Високи** - 75.000 €

(Опремување на професионална кујна)



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Добри практики и примери во Шпанија

1.	LAS TARTAS DE ZARINA
Сектор	Еко-кетеринг во Мадрид
Опис	Las Tartas de Zarina е компанија создадена од Марија Парејо, која е жена претприемач, посветена на кетерингот и се што е поврзано со слаткарница и десерти. Нејзина најдобра страна се домашните торти. Вие можете да порачате десерти, доручек и ужина. Тие исто така имаат и простор со солени опции како што имате избор на различните типови на сендвичи.
Иновација	Las Tartas е онлај кетеринг услуга
Веб-страница	http://www.lastartasdezarina.com/
Контакт	+34 659616452
Финансирање	Самофинансирање
Последен клиент	Секој клиент

2.	CATERING Y COCTELES
Сектор	Еко-кетеринг во Мадрид
Опис	Нивниот бизнис се состои од кетеринг и служење на коктели, и се одговорни за било каков корпоративен настан од почетокот до крајот. Тие нудат комплетна услуга со висок квалитет, дискреција и доверливост и тоа е она што ги прави различни од другите компании за кетеринг и коктели во Мадрид. Нивната цел е да понудат сеопфатни логистички услуги за кетеринг настани со одржливост, одговорност, посветеност и совршеност.
Иновација	Тие имаат готвачи од модерната и традиционалната кујна. Сите јадења се направени од најдобрите и најсвежите



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

	состојки. Имаат голем асортиман на свежи и органски производи, грижејќи се за доброто на околината во секое време. Готвачите со неверојатно интернационално искуство ја збогатуваат и зголемуваат нивната визија за кулинарската уметност, вклучувајќи специјалитети од Медитеранската кујна.
Веб-страна	http://cateringcocteles.com/
Контакт	+34 695158039 info@cateringcocteles.com
Финансирање	Самофинансирање
Последен клиент	Секој клиент

3.	LA SOLERA
Сектор	Семеен и етички кетеринг
Опис	Кетеринг семејство со повеќе од 15 година успешна кариера, која сега прерасна во една од најпрестижните кетеринг компании. Нивната кујна е традиционална и интернационална од сурови материјали и со голем квалитет. Тие работат врз концепт заснован на чисти вкусови, без неприродни состојки, секогаш обидувајќи се да го доловат креативниот дух одвнатре.
Иновација	Кетеринг прилагоден на секој тип на клиент, со процент од профитите распределени на социјален фонд.
Веб-страна	http://www.cateringlasolera.com/
Контакт	La Solera. Sanchez Pacheco 84, 28002 Madrid 91 413 21 39 --- 617440669 info@cateringlasolera.com
Финансирање	Самофинансирање
Последен клиент	Секој клиент



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

4.	MENUDA VIDA ORGANIC FOOD
Сектор	Еко-кетеринг во Мадрид
Опис	<p>Menudavida Organic Food Culture е проект за еколошка реставрација, културна платформа и експериментален креативен модел. Овој модел предлага потреба и итност за нова свест и еколошка култура во системот на храна, здравје, потрошувачка и исхрана, од холистичка перспектива и вклучени во глобално социолошки промени, одржливост, креативност, еко-дизајн, и баланс на животната средина.</p> <p>Ние ги развиваме нашите цели во различни области од работата и создавањето, експериментирањето и иновацијата:</p> <p>-Во полето на рестарвација ние го отворивме првиот кетеринг кој е 100% еколошки и одржлив заедно со повеќе поврзани компании, брендови и институции во Мадрид, кои се издвојуваат со нивната посветеност кон животната средина и високото ниво на дизајн. Ние исто така нудиме и професионална проверка од страна на експерти во кетеринг компании, музички фестивали, саеми итн. за интеграција на органски производи и свест за животната средина, со применување на критериумот “тројна долна линија” и протоколот Green Restaurant International.</p>
Иновации	<p>Со нивното ниво на образование и обука тие ја лансирале The Hall of Biosocina во Мадрид, каде што имамат курсеви по готвење, специјализирани работилници, конференции и натпревари по готвење.</p> <p>Во областа на здравјето и исхраната тие нудат персонализирана обука наречена Food Coaching која е единствена во Шпанија.</p> <p>EcoDesign product and business: соработуваат на проекти за дизајнирање и имплементација</p>



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

	на зелениот бизнис и <i>ecoemprendimientos</i> , советуваат и придружуваат брендови предложувајќи искуства полни со инспирации и иновација за развојот на производот и специјализираат во областа на храна и потрошувачките услуги.
Веб-страница	http://menudavida.simpleto.es/wp/?page_id=139
Контакт	info@menudavida.info Telf.:+34680748037/620 788 763
Финансирање	Самофинансирање
Последен клиент	Секој клиент

5	MARISA FERNANDEZ
Сектор	Еколошки кетеринг во Мадрид
Опис	Оваа мала кетеринг компанија, креирана од жена претприемач специјализира во подготовката на најдобрите органски јадења, за било каков настан, за индивидуалци, бизниси и училишта. Тие имаат уникатно и оригинално мени прилагодено за потребите на нивните клиенти. Тие подготвуваат уникатни мениа и јадења за сите типови на интолеранција (лактоза, јајца, глутен, шеќер, итн). Тие исто така вршат советување и ширење на се поврзано со органска храна.
Иновација	Состојките кои ги користи оваа компанија се од 100% органско земјоделство. Тие користат производи кои носат печат за потврдување на потеклото. Исто така тие ги отстраниле јајцата, брашното и рафинираните шеќери од нивните јадења, користејќи само природни засладувачи, млечни растенија и алги.
Веб-страница	http://marisafernandez.com/
Контакт	+34912136645 +34 651600488
Финансирање	Самофинансирање



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Последен клиент	Секој клиент
-----------------	--------------