Eco-Catering

TRAINING MODULE

MAD FOR EUROPE

INDICE

Introduzione al Business Catering ….....6

Diversi tipi di Catering 7

Catering Eco-sostenibile.....…….....8

Ridurre il consumo energetico e le emissioni di gas serra 11

Conservare l'acqua 12

Ridurre i rifiuti 13

Materiali e pratiche Eco-Friendly per il catering..... 14

Come avviare un Eco-Catering business da casa 15

Start-up di investimento per un Catering Eco-Business.....19

Buone pratiche ed esempi in Spagna 19

Introduzione al Business Catering

Il catering oggi è diventato un business in rapida evoluzione.

Il catering fornisce una gamma completa di eventi, tra incontri d'affari, conferenze, mostre, eventi speciali, matrimoni e altre occasioni sociali. Oltre alla responsabilità per i prodotti alimentari e alle bevande, molti ristoratori decidono di gestire anche l'arredamento degli eventi e gli altri aspetti del programma.

Molte cose distinguono una operazione di catering da un ristorante. Il catering solitamente da contratto è predisposto per la distribuzione di cibi e bevande, che vengono forniti ad un certo costo per un determinato numero di persone. Il menu di un catering è di solito più limitato rispetto al menù del ristorante oltre ad essere scelto in anticipo da parte del cliente. Inoltre il modo in cui il cibo viene preparato è diverso. Sebbene sia gli chef dei ristoranti che del catering debbano preparare in anticipo la mise en place, gli chef del catering preparano il cibo in modo che necessiti solo una breve cottura finale, il riscaldamento, o il montaggio prima del servizio.

Le opportunità per una attività di catering si moltiplica ogni anno, dato l'incremento demografico, gruppi o aziende che sono in grado di pagare per tale servizio.

Il catering è un business altamente raccomandato per le persone che hanno la passione per la cucina e la preparazione di prelibatezze. La domanda per i catering è molto alta soprattutto per i ristoratori che conoscono bene le proprie potenzialità e forniscono un eccellente servizio di consegna al cliente.

Questo è un lavoro ideale per chi è rapido nel prendere decisioni, per chi ha un buon grado di intelligenza, riesce a stare molte ore in piedi ed è in grado di eseguire diverse operazioni alla volta.

Il catering è per lo più venduto su base individuale; quindi questo significa che viene stabilito un prezzo fisso a persona.

Come molti altri nel settore della ristorazione, ristoratori e gli assistenti al catering lavorano molte ore. E' solito per loro lavorare 7 giorni a settimana durante le vacanze o per intere stagioni di eventi.

Diversi tipi di Catering

Alcuni servizi di ristorazione prestano il loro servizio solo per particolari tipi di eventi, mentre altri offrono una vasta gamma di servizi, questo per assicurare che ogni esigenza venga soddisfatta. Questa disponibilità garantisce una fascia più ampia

di opportunità di business ai ristoratori oltre che a una sfida ovviamente più grande. I seguenti sono alcuni dei servizi di ristorazione più comuni previsti nel settore.

Mobile Catering - servizi di catering mobile si riferiscono alla ristorazione che utilizza un furgone al fine di offrire servizi in luoghi specifici, ciò significa che i ristoratori portano con loro il cibo e le attrezzature necessarie. Questo catering può essere utilizzato in occasione fieristiche, pasti confezionati, feste e altre funzioni. Il catering mobile di solito richiede bassi costi di avvio grazie al suo essere piccolo su scala in natura.

Portare ordini direttamente a casa - Questo tipo di servizio di ristorazione prevede la consegna del cibo direttamente al cliente. Idealmente, è possibile rifornirsi dei pasti alimentari pronti nel congelatore e riscaldarli quando viene ricevuto un ordine. Questo tipo di ristorazione può anche fornire piatti con ogni combinazione alimentare, come pasti, finger food e altri piccoli menu. Ai clienti può essere data la possibilità di scegliere le dimensioni delle porzioni dei loro ordini. Il ristoratore può prendere ordini da casa e soddisfare gruppi di persone durante le vacanze, feste o raduni in cui il cibo può essere prontamente disponibile per loro.

Porta a Porta –il servizio di ristorazione porta a porta può fornire eccezionali combinazioni di cibo, secondo le scelte del menu e un servizio personale consegnato direttamente porta a porta. Il cliente può anche optare solo per avere un servizio di punto scarico in cui il catering fornirà il cibo, ma i clienti dovranno provvedere da soli al servizio. L'apparecchiatura di riscaldamento può essere affittata.

Catering per Eventi Speciali - Questo tipo di ristorazione comprende tutti i servizi necessari per gli eventi. Questo significa che il ristoratore si prenderà cura della presentazione del cibo , metterà in evidenza un menù spettacolare. Il Catering per Eventi Speciali organizza anche gli aspetti essenziali di un evento, come la programmazione, le decorazioni della sede e gli altri accordi correlati agli eventi.

Catering per gli Affari - Servizio di ristorazione per affari, si occupa di offrire un menu per riunioni di lavoro, sessioni di formazione e le altre funzioni aziendali. Questo tipo di ristorazione ha una forte domanda e delle opportunità di ristorazione consistenti. E 'importante, in questo caso per i ristoratori, servire in questi tipi di eventi, piatti popolari che gli ospiti e i partecipanti potranno godere.

Industriale Catering - servizio di ristorazione industriale in genere serve cibo per un gruppo di persone più grande, come linee aeree, scuole, ospedali e altre istituzioni. La maggior parte dei ristoratori industriali stipulano un accordo con contratti semestrali o annuali. Tali accordi prevedono attività di catering stabili e a lungo termine. Il servizio del cibo ai tavoli non può essere richiesto ai ristoratori industriali poiché le porzioni di solito vengono preparate a livello locale.

I vari tipi di servizi di ristorazione sono essenzialmente utili per soddisfare le esigenze dei diversi eventi e renderli davvero speciali. I catering professionisti si impegnano in prima persona a servire ottimi alimenti, che siano sicuri per il consumo da parte dei propri clienti.

Catering Eco-Sostenibile

Per coloro che fanno dell'ambiente una priorità al momento di pianificare gli eventi, non c'è migliore scelta da fare che contattare un ristoratore che usa pratiche eco-friendly. Questo può essere applicato a qualsiasi evento di catering, grande o piccolo, che si tratti di un matrimonio, una riunione di famiglia, un evento di beneficenza o di un meeting aziendale.

Sostenibilità

Quando si parla di servizio di approvvigionamento alimentare sostenibile, si promuovono le seguenti linee guida generali:

• produzione locale: cibo a kilometro zero ciò ovviamente produce un minore impatto ambientale. Inoltre, vanno sostenuti gli agricoltori locali, questo per aiutare a mantenere la produzione agricola regionale che collega le aree urbane alle comunità agricole vicine.

• Organico: sostanze chimiche utilizzati nell'agricoltura convenzionale sono una delle principali fonti di sostanze inquinanti nei nostri corsi d'acqua e può abbassare la qualità del suolo nel corso del tempo. Gli agricoltori biologici non utilizzano sostanze chimiche poiché si considerano i migliori custodi della terra.

• fresco: il cibo fresco è più sano, poiché contiene sostanze nutritive facilmente accessibili e trasformabili dal corpo umano. Inoltre, la mancanza di trattamento chimico riduce l'impatto ambientale.

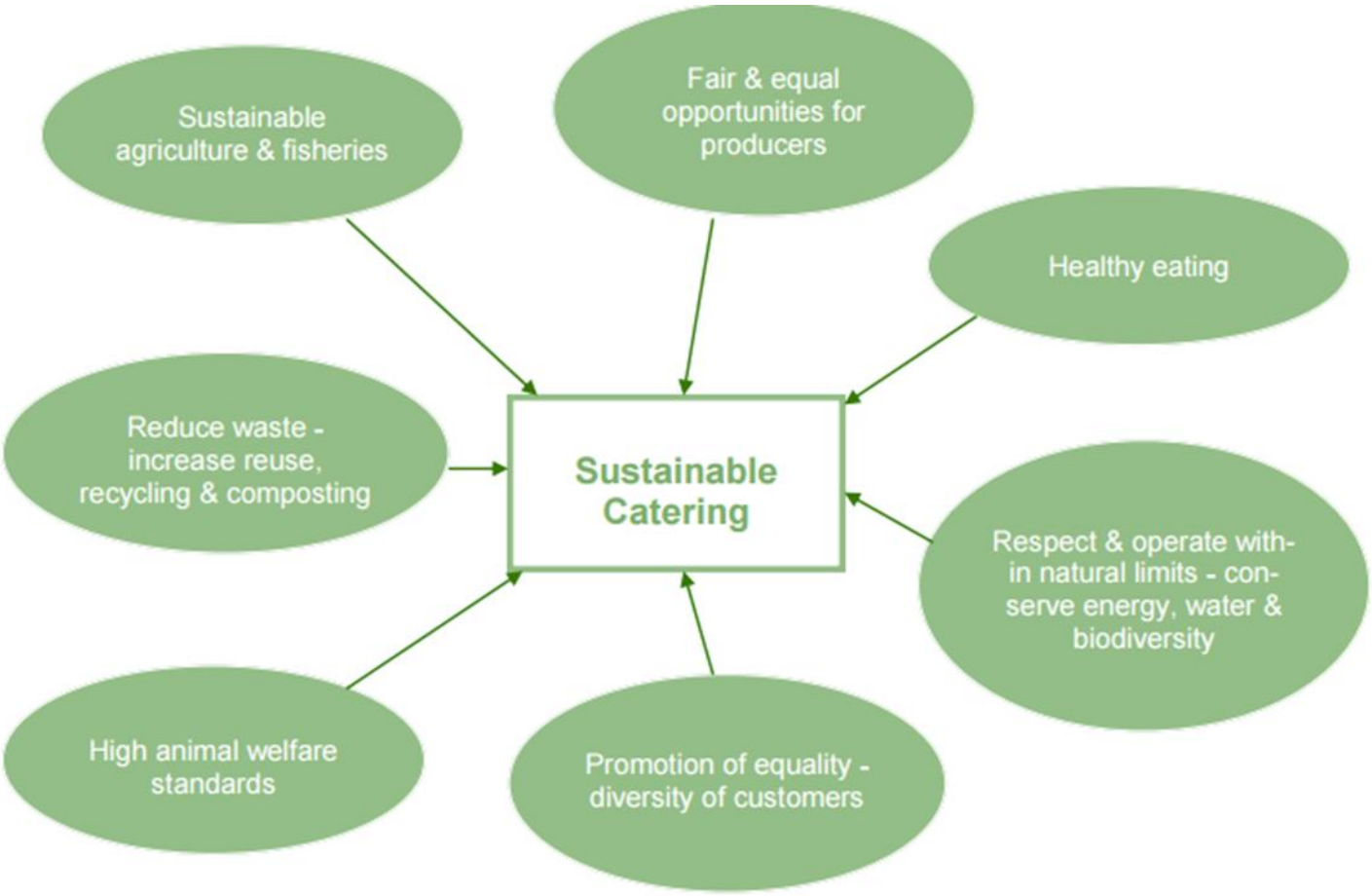
• sano: se il cliente è alla ricerca di uno spuntino o un pasto completo, i fornitori alimentari devono garantire delle opzioni sane. Il cibo malsano è ovviamente sempre disponibile; ci si dovrebbe impegnare a fornire cibo più sano ai consumatori.

• riutilizzabili, stoviglie compostabili o riciclabili: la scelta ottimale per il servizio cena è il servizio di porcellana (o altre stoviglie riutilizzabili), in quanto questi hanno il più basso impatto ambientale ed è il più piacevole per i commensali. Riconoscendo che le stoviglie riutilizzabili non sono sempre disponibile e appropriate, altre opzioni includono stoviglie compostabili (se impianti di compostaggio sono disponibili) e stoviglie riciclabili.

• vegetariana: gli eventi dovrebbero offrire opzioni vegetariane allettanti e nutrienti per soddisfare le esigenze di questa circoscrizione. Inoltre, riduzione dei consumi del pesce e della carne riduce le emissione di carbonio.

• Prodotto eticamente: non si dovrebbero assumere rischi eccessivi , offrendo stipendi irragionevoli per produrre e servire il cibo che consumiamo. I fornitori che operano nel campo dovrebbero essere pagati con un salario di sussistenza, e lavorare per garantire che i fornitori a valle della catena stiano facendo lo stesso, ad esempio, servendo al commercio caffè, cioccolato o banane equo e solidali.

• Qualità: Oltre a servire il cibo con basso impatto ambientale, il cibo dovrebbe anche possedere un ottimo gusto. La gente decide di comprare un particolare tipo di cibo solo se lo gustano.



Ridurre il consumo energetico e le emissioni di gas serra

In Piatti preparati:

✓porre gli impianti di refrigerazione nella parte più fresca della cucina;

✓tenere le porte della stanza chiusa , ove possibile, per mantenere il calore fuori e il fresco dentro;

✓ Assicurarsi che i filtri del sistema di estrazione vengano puliti regolarmente per aumentare l'efficienza;

✓ Scegliere il più piccolo apparecchio adatto al compito;

✓ Utilizzare l'elemento appropriato per le pentole o padelle – che abbia una fiamma adeguata che non vada oltre il bordo della pentola o padella;

✓ Avere la certezza che il personale sia consapevole del tempo necessario per portare gli strumenti alla temperatura richiesta per evitare che vengano lasciati sul fuoco inutilmente;

✓ Far bollire solo la quantità di acqua necessaria;

✓ Mantenere i coperchi sul cibo caldo per ridurre l'energia e mantenere il vapore intrappolato che aiuta a mantenere il calore;

✓ Spegnere il gas se non serve, anche se solo per pochi minuti;

✓ Mantenere la conservazione di cibi caldi al minimo, sia per ridurre il consumo energetico che per mantenere la qualità del cibo;

Acquisto di attrezzature

✓ Quando acquisti nuove attrezzature, tieni in conto che sono importanti elettrodomestici ad alta efficienza energetica e che si mantengano in buono stato di funzionamento nel tempo.

Selezione e la conservazione degli alimenti

✓ Pianificare i pasti che richiedono un'elaborazione minima con macchinari o apparecchi;

✓ ridurre i processi ad alta energia, come ad esempio friggere;

✓ Dare priorità a prodotti freschi rispetto all'uso di alimenti altamente trasformati;

✓Considerare l'input di energia per il confezionamento, ovunque cibo possibile scegliere cibi con poco imballaggio e / o acquisto di grandi volumi per ridurre gli imballaggi;

✓ Si consideri la stagionalità del cibo quando pianificazione del menu;

✓ prodotti di origine, ove possibile, da produttori locali sostenibili;

✓ Dare priorità prodotti a base di piante rispetto ai prodotti di origine animale;

✓ Prendere in considerazione l'impatto delle miglia alimentari, mentre considerando l'energia incorporata all'interno di derrate alimentari

Conservare l'acqua

In Piatti preparati:

- ✓ procedure di preparazione cibo con possibilità di risparmio idrico, ad esempio patate con la buccia secca invece di peeling bagnato
- ✓ lavare il prodotto in una ciotola piuttosto che sotto l'acqua corrente
- ✓ Assicurarsi che i rubinetti siano chiusi dopo l'uso
- ✓ Garantire che cibo e gli utensili non vengano lavati sotto l'acqua corrente
- ✓ Alla fine del servizio, raschiare gli utensili prima di metterli in lavastoviglie così un ciclo più breve ad una temperatura inferiore e meno detergenti sono necessari
- ✓ usare la lavastoviglie solo a pieno carico
- ✓ Utilizzare l'impostazione economia sulla lavastoviglie
- ✓ Prendere in considerazione l'uso di liquidi igienizzanti a bassa temperatura
- ✓ Spazzare o pulire pavimenti / panche piuttosto che utilizzare un tubo
- ✓ Tenere le attrezzature ben curate per assicurare che gli elementi non si riscaldano, getti, spray, termostati e scarichi siano sempre puliti e non ostruiti

In acquisto di attrezzature

- ✓ Quando acquistate nuove attrezzature, la priorità è scegliere elettrodomestici ad alta efficienza e mantenere in buono stato di funzionamento

Selezione dei cibi

- ✓ Quando selezioni un menu riduci l'uso dei prodotti alimentari che richiedono un uso di acqua esagerato nella loro produzione
- ✓ Dai priorità a frutta e verdura, cereali e legumi rispetto ai prodotti di origine animale
- ✓ Promuovere l'uso di acqua del rubinetto per bere invece di acqua in bottiglia, fornendo vetri / brocche
- ✓ Attiva il consumo di succhi di frutta e bevande analcoliche dalla brocca o un bicchiere

Riduci gli sprechi

Pianifica il Menu:

- ✓ Esaminare la quantità di cibo lasciato su piatti, buffet e se ci sono contorni, alimentazione, dolci ecc ...
- ✓ Esaminare la quantità di contorni / tovaglioli utilizzati per presentare piatti e bevande
- ✓ Fornire ai clienti diverse opzioni di porzioni per consentire di scegliere ai diversi appetiti
- ✓ Sviluppare contorni di ordine che offrono ai clienti una scelta per quanto riguarda la quantità che desiderano mangiare
- ✓ Identificare i modi in cui i resti da un piatto può essere utilizzato per un altro (ad esempio foglie di sedano)
- ✓ individuare i modi per usare un tipo di cibo per un certo numero di piatti (ad esempio scarti di carne)

Preparazione del cibo e del servizio:

- ✓ Esaminare la quantità di cibo lasciato su piatti, buffet e se sono contorni, alimentazione, dolci ecc ...
- ✓ Porzione di controllo - i piatti pre-porzioni, come le torte per ridurre la variazione di dimensioni servita e garantire che tutti ne mangino
- ✓ Utilizzare carta e materiali riciclati e inchiostri vegetali per la stampa dei menu
- ✓ Evitare menu in lamina, ove possibile, in quanto questo non può essere riciclato
- ✓ Usare posate riutilizzabili invece di posate usa e getta monouso
- ✓ controlla ogni singola porzione (ad esempio, burro e marmellate) - Evitare oggetti confezionati singolarmente, se possibile, per evitare problemi di salute e di sicurezza pubblica circa pentole comuni per servire il burro e salse in contenitori riutilizzabili
- ✓ Servire lo zucchero in dispenser a prova di cucchiaio ricaricabili o sacchetti di carta
- ✓ Controlla e rimuovi inutili cannucce, decorazioni e tovaglioli serviti con bevande
- ✓ Scegliere tovaglioli riciclati
- ✓ Garantisci quantità adeguate di prodotti per la pulizia, da preferire quelli concentrati

Materiali eco-compatibili e la pratica della ristorazione

C'è un sacco di rifiuti a molti eventi di catering, in particolare quando i prodotti in plastica vengono utilizzati per servire gli ospiti. Se si desidera mantenere gli eventi eco-friendly, siate sicuri che il vostro servizio di catering utilizza veri piatti, posate, tovaglie e tovaglioli, non di plastica monouso per servire i vostri ospiti. Questo riduce i rifiuti, poiché le stoviglie e biancheria possono essere utilizzati più e più volte. Se questo non è un'opzione, vedere se la società di catering può utilizzare prodotti biodegradabili realizzati con materiali riciclati, quando possibile.

Pratiche Eco-Friendly

Dal momento che una parte significativa della loro attività richiede di viaggio con un sacco di materiali e cibo, questa pratica può fare una grande differenza nel lungo periodo.

• Utilizzando l'organico, di alimenti cresciuti liberi all'aperto o un prodotto allevato da metodi di coltivazione sostenibili

• Utilizzando selvaggio, organico, pesce e frutti di mare sostenibile

• Utilizzo di prodotti locali per evitare food miles

• Considerando il riutilizzo e / o riciclo dei elementi che usiamo per ogni evento

• Non utilizzare prodotti alimentari geneticamente modificati

• Non utilizzare prodotti di allevamento intensivo

Come avviare un Eco-Catering business da casa

1. Acquisire le competenze necessarie

Non è necessario un certo livello di conoscenze per entrare nel ruolo di manager ristorazione, ma può aiutare a iniziare a un livello superiore e può essere di aiuto la progressione di carriera in seguito. Alcune lauree e specifiche materie sono rilevanti per aiutarti, tra cui:

• arti culinarie o gestione culinaria;

•Gestione dell'accoglienza;

• Scienze e tecnologie alimentari;

• Economia aziendale o di gestione.

Come per le competenze è necessario dimostrare:

• Forte capacità relazionali e di comunicazione;

• La capacità di pensare velocemente e prendere l'iniziativa;

• tatto e diplomazia;

• lavoro di squadra e competenze;

• La capacità di condurre e motivare il personale;

• la capacità amministrativa e di alfabetizzazione informatica;

• competenze finanziarie, al fine di gestire un numero di budget;

• Un apprezzamento delle aspettative dei clienti e le esigenze commerciali;

• Flessibilità e la capacità di risolvere i problemi in un ambiente pressurizzato.

2. Scegliere un nome per il vostro Business Catering

3. Decidere il tipo di cibo da cucinare

Un menu è una componente molto importante della tua carriera di ristorazione. In realtà, è una delle prime cose che un cliente vorrebbe vedere prima di impegnarsi in una trattativa. Così cerca di avere molti elementi per soddisfare i gusti e la domanda differenti, anche se siete specializzati in un tipo di pasto.

Inoltre, si dovrebbe considerare di offrire pasti vegetariani e vegani per i clienti che non mangiano carne o altri prodotti animali. Mantenete il vostro menu per una dimensione gestibile, con gli alimenti che si cucinano velocemente e possano essere preparati con ingredienti a km 0.

5. prova le tue pietanze

Una volta che hai finito di creare il tuo menu, organizza feste di piccole dimensioni con la famiglia e gli amici e così da farglieli assaggiare. Chiedere loro per un parere onesto riguardo alla loro esperienza sia sul cibo che sul servizio. Continuate a regolare i vostri piatti fino a quando non vi diranno che sono deliziosi . Una volta che si ottiene un feedback positivo, allora si può procedere per preparare un business plan.

6. Scrivere un piano della ristorazione

Per avviare con successo una società di catering, è necessario un piano industriale che servirà come modello per il business e la sua squadra. Se si avvia un business di ristorazione senza un piano d'impresa, allora si potrebbe finire proprio come ogni altro lavoro di catering autonomo.

Avere un business plan vi aiuterà a modellare la missione, la visione, gli obiettivi e gli obiettivi; e anche aiutare a mantenervi in pista. Anche se si avvia un attività di ristorazione da casa, scrivere un business plan, perché può diventare un importante strumento del domani, come tentare di espandersi e la fonte di finanziamento.

7. Cercare una buona posizione in affitto

Se il vostro business sta prendendo una buona strada, avrete bisogno di un deposito per le attrezzature e per la cottura permanente. Cercate un posto adeguato in modo che sarete in grado di impostare la vostra attrezzatura da cucina e della ristorazione.

8. licenze commerciali di ristorazione e licenza di esercizio

Ci sono un sacco di requisiti legali necessari per gestire un catering business. Come un nuovo imprenditore di servizio catering, la certificazione non è sufficiente per gestire un business ristorazione; hai bisogno di scoprire che licenza è richiesta la dovrai acquisire immediatamente. Prima di richiedere la licenza di ristorazione, è necessario soddisfare i criteri che ti garantiranno di accedere al permesso.

È necessario essere il proprietario del settore alimentare e l'azienda deve già essere registrato come persona giuridica. Ogni paese ha le sue regole e dei regolamenti in questo modo, è importante tenersi molto ben informati prima di lanciare la vostra attività di ristorazione.

9. Determinare la vostra cucina e l'acquisto delle attrezzature necessarie

L'attrezzatura che si intende utilizzare nella vostra attività di ristorazione è diverso da quello che si intende utilizzare nella cucina di casa vostra. Questo perché

ristorazione comporta cottura su larga scala in modo che richiede apparecchiature industriali che sono piuttosto costose. Se si prevede di cuocere anche, avrete bisogno di apparecchi di cottura.

L'attrezzatura che verrà utilizzata dipende dal tipo di servizio che offrono e la dimensione della vostra attrezzatura catering ma al minimo che serva sono piatti e utensili.

È inoltre necessario assicurarsi di avere l'attrezzatura adeguata per mantenere il cibo caldo o freddo. Comprare biancheria, tovaglioli, decorazioni da tavola e centrotavola. Alcune imprese di ristorazione offrono anche tettoie tenda per eventi all'aperto. Potrebbe anche essere necessario comprare un furgone e altre attrezzature per il trasporto di alimenti. Ci si dovrebbe anche assicurare che il furgone abbia abbastanza spazio per la conservazione di alimenti, biancheria, stoviglie e altre cose.

Tuttavia, se si parte da casa, è possibile affittare o noleggiare il attrezzature necessarie per la ristorazione; anche se questo può diminuire il margine di profitto, ma è un buon modo per iniziare soprattutto quando si sta cercando di mantenere bassi i costi.

11. creare un sito web

Anche se non volete vendere oggetti online, avrete bisogno di un sito web per il marketing. Se stai creando un catering per una clientela nazionale, assicurati che il sito sia su un motore di ricerca ottimizzato per aggirare i cookie on-line. Includendo informazioni di contatto, informazioni per l'ordine e alcune cose divertenti per i vostri clienti che visiteranno il tuo sito.

12. Diffondi la parola.

La gente ha bisogno di sapere che avete un commercio alimentare. Un mercato diretto tramite e-mail e telefonico, ricevendo e distribuendo biglietti da visita e la partecipazione a eventi di networking sono tutti modi comuni di diffusione della parola. Si consiglia inoltre di iniziare a fare rete con negozi di generi alimentari locali e negozi di specialità alimentari per vedere se è possibile ottenere i cookie - o almeno i vostri nuovi opuscoli - collocato presso la propria sede. Ancora più importante, però, è necessario fare marketing online.

Investimenti Start-up per un Business Eco-Catering

• Basso - € 1000

(Lavoro dalla vostra cucina con acconto del cliente come start-up)

• Alta - € 75.000

(Allestimento una cucina professionale)

Buone pratiche ed esempi in Spagna

1.	**Le torte di Zarina**
Settore	Eco-Catering in Madrid
Descrizione	Las tartas de Zarina è una società creata dalla donna imprenditrice Maria Parejo, dedicata alla ristorazione e tutto ciò che riguarda la pasticceria e dolci. I dolci fatti in casa sono i suoi piatti principali. È possibile ordinare dolci, colazioni e spuntini. Essi hanno anche il loro spazio salato, con diversi tipi di panini e torte salate. L'obiettivo è quello di dare dolci esclusivi e di alta gamma, colazioni e spuntini con un servizio di qualità nei prodotti tradizionali.
Innovazione	"Las tartas de Zarina" è un catering service online
Webside	http://www.lastartasdezarina.com/
Contatto	+34 659616452
Finanziamento	Auto finanziato
Utilizzatori finale	Qualsiasi cliente

2.	**ristorazione e cocktail**
Settore	Eco-Catering in Madrid
Descrizione	Catering and Cocktails servono le esigenze di business, sono responsabili per qualsiasi evento aziendale dall'inizio alla fine. Danno un servizio completo e di alta qualità , con discrezione e riservatezza, si differenziano da altre aziende di ristorazione e cocktail di Madrid. Il suo obiettivo è quello di fornire servizi logistici per gli eventi con la sostenibilità, la responsabilità, l'impegno e l'eccellenza della ristorazione.
Innovazione	Hanno uno staff con uno chef di cucina moderna e tradizionale. Tutti i piatti sono realizzati con i migliori ingredienti e più freschi. Hanno una grande varietà di prodotti freschi e biologici con una selezione elaborata in ogni momento che si occupano dell'ambiente. Gli chef con una vasta esperienza internazionale, arricchisce ed espande la loro visione di arte culinaria, che comprendono la specialità della cucina mediterranea e fusion.
Website	http://cateringycocteles.com/
Contatto	+ 34 695158039 info@cateringycocteles.com
Finanziamento	Auto finanziato

Utilizzatori finali	Qualsiasi cliente

3.	**LA SOLERA**
Settore	Famiglia e catering etico
Descrizione	Catering familiarità con più di 15 anni e una solida carriera, dagli esordi sono andati sempre crescendo, fino al punto di essere oggi una delle più prestigiose società di catering
Innovazione	La sua cucina è tradizionale e internazionale, con una materia prima sobria e di qualità. Lavorano con un concetto di cucina basata sui sapori puri, senza artifici, ma sempre cercando di portare quello spirito creativo all'interno.
Webside	http://www.cateringlasolera.com/
Contatto	La Solera. Sanchez Pacheco 84, 28002 Madrid 91 413 21 39 - 617440669 info@cateringlasolera.com
Finanziamento	Auto finanziato
Utilizzatori finale	Qualsiasi cliente

4.	**MENUDA VIDA ORGANIC FOOD**
Settore	Eco-Catering in Madrid
Descrizione	Menúdavida Organic Food Culture è un progetto ecologico di restauro, una piattaforma culturale e un modello creativo sperimentale che si propone la necessità e l'urgenza di una nuova coscienza e cultura ecologica in tutto il sistema alimentare, la salute, il consumo e la nutrizione, da una prospettiva olistica e coinvolti nei mondiali cambiamenti sociologici, la sostenibilità, la creatività, eco-design e l'equilibrio ambientale. Sviluppano i loro obiettivi in diverse aree di lavoro e di creazione, sperimentazione e innovazione: - Nel campo del restauro hanno aperto la prima ristorazione 100% ecologico e sostenibile di Madrid legato alla società, i marchi e le istituzioni che si distinguono per il loro impegno ambientale e un alto livello di design. Offrono anche un servizio professionale di valutazione di esperti in società di catering, ristorazione, festival musicali e fiere, ecc per facilitare la transizione e l'integrazione dei prodotti biologici e la consapevolezza ambientale, mediante l'applicazione di criteri di "triple bottom line" e il protocollo Green Restaurant internazionale.

Innovazione	Dal loro settore dell'istruzione e della formazione che hanno lanciato la Sala del Biococina di Madrid, dove si tengono corsi di cucina, laboratori specializzati, conferenze e showcookings. In materia di salute e nutrizionale terapia offerta programma alimentare personalizzato di formazione "Food Coaching" unico in Spagna. - Prodotto di EcoDesign e di business: collaborano su progetti e realizzazione di business verde e progetti di eco-imprenditorialità, consulenza e accompagnano le marche che propongono esperienze di ispirazione e innovazione per lo sviluppo di prodotti e sono specializzati nel settore dei servizi di ristorazione e dei consumatori.
Webside	http://menudavida.simpleto.es/wp/?page_id=139
Contatto	info@menudavida.info Telf.: +34 680748037/620 788 763
Finanziamento	Auto finanziato
Utilizzatori finale	Qualsiasi cliente

5.	**MARISA FERNÁNDEZ**
Settore	Ecologic Catering a Madrid
Descrizione	Questa è una piccola ristorazione, creata da una donna imprenditrice, si distingue perché è specializzata nella preparazione dei migliori piatti biologici, per qualsiasi tipo di evento, sia per gli individui, le imprese e le scuole. Hanno menù unici e originali adattate alle esigenze dei propri clienti. Preparano menu personalizzati e diete speciali per tutti i tipi di intolleranze (lattosio, uova, glutine, zucchero, ecc). Essi inoltre svolgono lavoro di consulenza, consulenza e la diffusione di tutto ciò che riguarda gli alimenti biologici.
Innovazione	Gli ingredienti utilizzati da questa azienda provengono al 100% da agricoltura biologica. Usano solo prodotti che recano il timbro che attesti questa origine. Inoltre, rimuovono le uova, la farina e zuccheri raffinati dei loro piatti, utilizzando dolcificanti naturali, centrali del latte e alghe.
Webside	http://marisafernandez.com/
Contatto	+34 912136645 +34 651600488
Finanziamento	Auto finanziato
Utilizzatori finale	Qualsiasi cliente