



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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



ПРЕДЛОЖЕНИЯ И СТРАТЕГИИ ЗА ЖЕНИ ПРЕДПРИЕМАЧИ



Еко-кетъринг УЧЕБЕН МОДУЛ

MAD FOR EUROPE



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

СЪДЪРЖАНИЕ

Въведение в кетъринг бизнеса..	3
Различни типове кетъринг.....	4
Еко-устойчив кетъринг.....	6
Намаляване на консумацията на енергия и парниковите емисии.....	9
Пестене на вода.....	10
Намаляване на отпадъците.....	11
Природосъобразни кетъринг материали и практики	13
Как да стартираме еко-кетъринг бизнес от дома.....	14
Начална инвестиция за еко-кетъринг бизнес.....	19
Добри практики и примери в Испания.....	19



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Въведение в кетъринг бизнеса

Кетърингът в днешно време се превръща в бързо развиващ се бизнес.

Кетъринг се осигурява на редица събития, включително бизнес срещи, конференции, изложения, специални събития, сватби и други социални поводи. В допълнение към отговорността за предоставяне на храни и напитки, много кетъринг доставчици отговарят и за декора, както и за други аспекти на програмата.

Няколко неща отличават кетъринг услугите от ресторант. Кетъринг обикновено се осигурява на базата на предварителен договор – осигуряване на храна и напитки за определен брой хора. Менюто на кетъринг събитие обикновено е по-ограничено, отколкото менюто в ресторант, и се избира предварително от клиента. Начинът на приготвяне на храната също е различен. Макар че готвачите както в ресторанти, така и на кетъринг събития, правят *mise en place*, т.е. подготвят храната предварително до известна степен, готвачите в кетъринга подготвят храната си така, че тя се нуждае от кратко финално готвене, затопляне или аранжиране преди сервиране.

Възможностите за кетъринг бизнес се увеличават с всяка изминала година, при наличност на правилните демографски фактори – лица, групи от хора или компании, които могат да си позволят услугата.



Кетърингът е силно препоръчителен бизнес за хора, които имат страст за готвене и приготвяне на деликатеси. Търсенето на кетъринг услуги е много високо, особено за доставчици, които са добре подготвени и осигуряват отлично клиентско обслужване.

Ако мислите бързо, работите добре и можете да изпълнявате няколко задачи едновременно, това може да е идеалната работа за вас.

Кетърингът се предоставя основно индивидуално; това означава, че има фиксирана цена за всяко лице, което се сключва.

Подобно на всички останали в сектора на хранителни услуги, специалистите и сервитьорите в сферата на кетъринга имат дълго работно време. Те често работят по 7 дни в седмицата по време на празници или по време на целия празничен сезон.

Различни типове кетъринг

Някои кетъринг услуги се предоставят за специални типове събития, докато други осигуряват по-широк набор от услуги, за да гарантират, че всяко изискване бива надлежно задоволено. Тези съображения осигуряват повече бизнес възможности за кетъринг бизнеса, както и по-голямо предизвикателство. По-долу са изброени някои от най-често срещаните кетъринг услуги, които се предоставят в индустрията.

Мобилен кетъринг – Мобилните кетъринг услуги се отнасят за кетъринг, който използва мобилен ван, за да предоставя услуги на специфични места,



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

като пренася необходимите храни и оборудване. Този тип кетъринг може да се използва на търговски изложения, външни хранения, фестивали и други. Мобилният кетъринг обикновено има ниски разходи за организация, защото по естество е по-нискомащабен.

Поръчки за дома – Този тип кетъринг услуги включва предоставянето на храни на клиента. В най-добрия случай съхранявате готови ястия във фризер и ги затопляте, когато получите поръчка. Този кетъринг може да осигурява и плата за партита с комбинации като цели ястия, хапки и други малки менюта. Клиентите могат да имат избор по отношение на размера на порциите, които поръчват. Пазарът на поръчки за дома включва клиенти на почивка, партита или събирания, при които храната се предоставя готова.

Врата до врата – Кетъринг услугите от врата до врата предлагат изключителни комбинации от храни по избор на меню, които се доставят до вас. Клиентът може и да има опция само за доставка, като клиентът сам сервира. Оборудването за затопляне може да се отдава под наем.

Кетъринг на специални събития – Този път кетъринг включва всички услуги, които се изискват за събития. Това означава, че кетъринг доставчикът се грижи за представяне на храната, което подчертава удивително меню. Кетърингът на специални събития може да включва и важни аспекти на планирането на събития, декорация на помещението и други свързани с това дейности.



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Бизнес кетъринг – Бизнес кетърингът се занимава с предлагането на менюта за бизнес срещи, обучителни сесии и други бизнес функции. Този тип кетъринг е много търсен и осигурява постоянни възможности. За доставчиците в този тип събития е важно да приготвят популярни ястия, които всички гости и присъстващи ще харесат.

Индустриален кетъринг – Индустриалната кетъринг услуга обикновено включва сервиране на храни на по-голяма група хора, например авиокомпаниите, училища, болници и други институции. Повечето доставчици на индустриален кетъринг сключват договор за половин или за цяла година. Тези споразумения осигуряват дългосрочен и стабилен кетъринг бизнес. Може да не се изисква реално сервиране на храната, защото това обикновено се прави на място.

Различните типове кетъринг услуги са изключително важни за задоволяване на изискванията на различни събития и ги правят успешни и наистина специални. Професионалните доставчици на кетъринг поемат пълна отговорност за сервиране на отлична храна, която е безопасна за консумация от страна на клиентите.

Еко-устойчив кетъринг

За тези, за които околната среда е приоритет в планирането на събития, няма по-добър избор от кетъринг доставчик, който прилага природосъобразни практики. Това може да се направи на всяко кетъринг събитие, голямо или



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

малко, независимо дали става дума за сватба, семейно събиране, благотворително събитие или корпоративна среща.

Устойчивост

Когато говорим за устойчива доставка на храна и обслужване, ние имаме предвид следните основни насоки:

- **Местно отглеждани продукти:** По-малките разстояния за транспортиране на стоки обикновено означават по-нисък въглероден отпечатък. В допълнение, подкрепата на местните фермери спомага за поддържане на регионално земеделско производство, което свързва градските райони с прилежащите фермерски общности.
- **Биопродукти:** Химическите продукти, използвани в традиционните стопанства, са основен източник на замърсители във водните обекти и могат да влошат качеството на почвите с течение на времето. Био производителите не използват химикали и се счита, че се грижат по-добре за земята.
- **Свежи:** Свежата храна е по-здравословна, тъй като съдържа хранителни вещества под форма, която е много по-лесно достъпна за телата ни от хранителните вещества в обработените храни. В допълнение, липсата на обработка намалява екологичното влияние на свежите храни.
- **Здравословни:** Доставчиците на храна трябва да гарантират наличността на здравословен избор, независимо дали клиентът търси хапки или цяло меню.

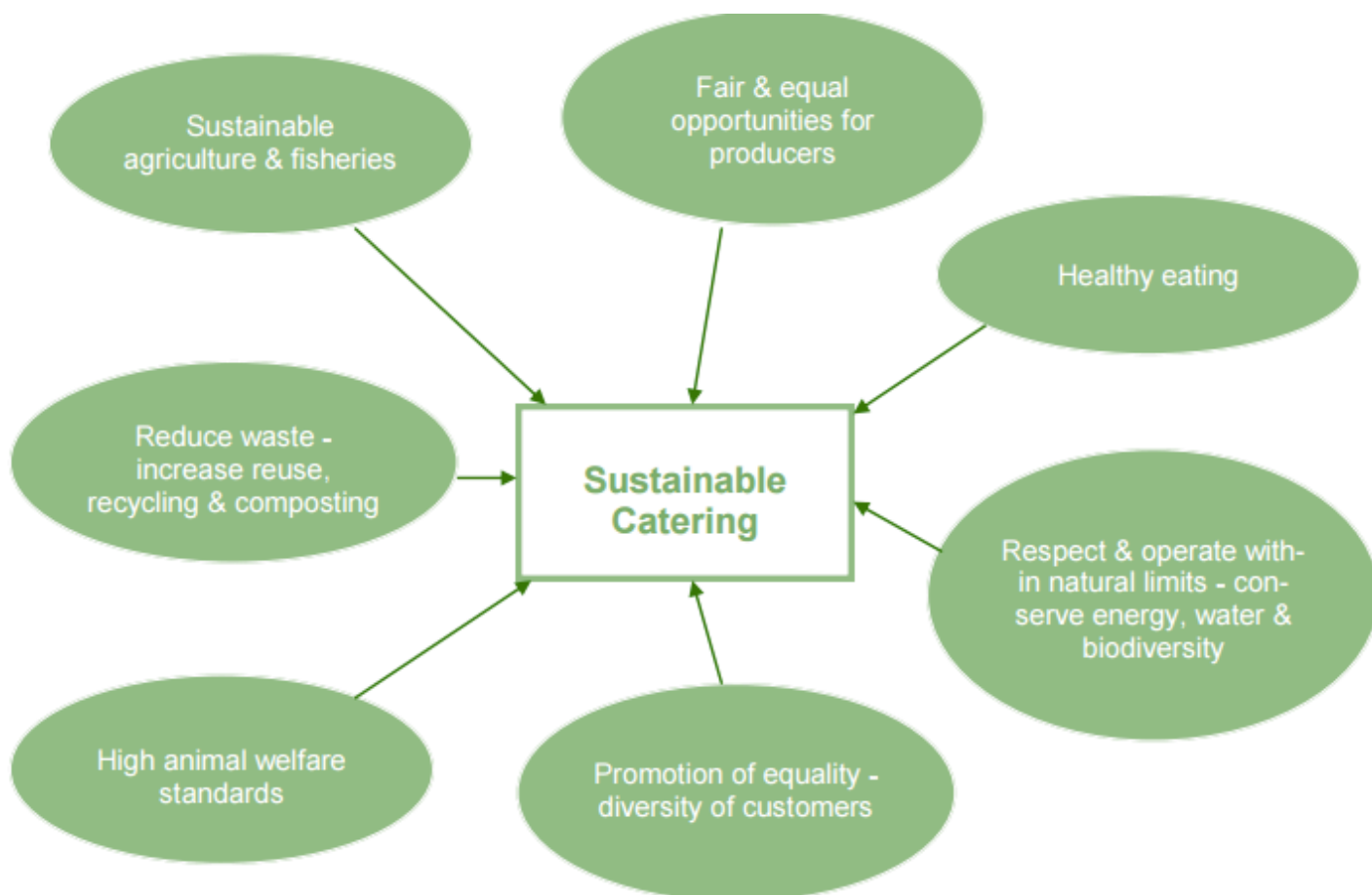


Нездравословната храна се предлага навсякъде; необходими са малко повече планиране и усилия, за да се предостави здравословна храна, но не е невъзможно.

- **Възможност за повторно използване, компостиране или рециклиране на прибори и посуда:** Оптималният избор за сервиране в използване на порцелан (или други материали, които могат да се използват повторно), тъй като има най-малко влияние върху околната среда и е най-приятен за хранещите се. Тъй като е разбираемо, че повторно използваните съдове не винаги са налични или подходящи, другите възможности включват посуда, която може да се компостира (ако има оборудване за това), както и такава, която може да се рециклира.
- **Вегетариански менюта:** Събитията трябва да осигуряват привлекателни и хранителни вегетариански опции, за да задоволяват нуждите на тази група от клиенти. В допълнение, намалената консумация на риба и месо е свързана с намален въглероден отпечатък.
- **Етично произведени:** Не трябва да се поемат неоправдани рискове и да се вземат неоправдани заплати за производство и сервиране на храната, която консумираме. Доставчиците трябва да заплащат разумни възнаграждения и да гарантират, че останалите по веригата правят същото, като например сервират само Fair Trade кафе, шоколад и банани.
- **Качество:** В допълнение към сервирането на храна, която е по-добра за



планетата и нейните производители, тази храна трябва и да има страхотен вкус. Хората приемат храната си по-сериозно, ако ѝ се наслаждават.





MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Намаляване на консумацията на енергия и парниковите емисии

При подготовката на храни:

- ✓ Поставете хладилното оборудване в най-хладната част на кухнята;
- ✓ При възможност дръжте вратите на хладните помещения затворени, за да не влиза топлина;
- ✓ Осигурете редовното почистване на филтрите на всмукателната система, за да увеличите ефективността;
- ✓ Избирайте най-малкия уред, който е подходящ за всяка задача;
- ✓ Използвайте подходящ елемент за тенджери и тигани – ако пламъкът се извисява над ръба на съда, това е неефективно и опасно;
- ✓ Уверете се, че персоналът е запознат с времето за загреване на оборудването, за да се избегне ненужното му използване;
- ✓ Кипнете само количеството вода, от което се нуждаете;
- ✓ Дръжте капачите върху кипящи съдове, за да намалите консумацията на енергия и да улавяте парата, за да контролирате температурата в кухнята;
- ✓ Изключвайте газовите котлони, когато не ги използвате, дори да е само за няколко минути;
- ✓ Съхранявайте минимално гореща храна, както с оглед на пестене на енергия, така и за да запазите качеството на храната.



При купуването на оборудване

- ✓ Когато купувате ново оборудване, приоритизирайте уреди с висока енергийна ефективност и поддържайте добър работен ред.

При избор и съхранение на храни

- ✓ Планирайте ястия, които изискват минимална обработка с машини и уреди;
- ✓ Намалете използването на високо-енергийни процеси като дълбоко пържене;
- ✓ Избирайте свежи продукти пред силно обработени храни;
- ✓ Мислене за енергийния принос на опаковките – когато е възможно, избирайте храни с малко опаковка или купувайте на едро, за да намалите количеството на опаковките;
- ✓ Обмисляйте сезонността на храните, когато планирате менюта;
- ✓ Когато е възможно, използвайте продукцията на местни производители;
- ✓ Предпочитайте растителните пред животинските продукти;
- ✓ Не забравяйте влиянието на транспорта върху енергийната консумация на храните.

Пестене на вода

При приготвянето на храни:



- ✓ Прегледайте процедурите за приготвяне на храна, за да откриете възможности за пестене на вода, например белете картофите на сухо вместо под вода;
- ✓ Мийте зеленчуците в купа вместо под течаща вода;
- ✓ Спирайте водата след използване;
- ✓ Уверете се, че храната и приборите не се мият под течаща вода;
- ✓ В края на обслужването забършете чиниите, преди да ги поставите в съдомиялната, за да използвате по-кратък цикъл на по-ниска температура;
- ✓ Използвайте съдомиялната само когато е напълно заредена;
- ✓ Използвайте икономичните настройки на съдомиялната;
- ✓ Използвайте почистващи препарати, които са ефективни при по-ниски температури;
- ✓ Метете или забърсвайте пода/пейките вместо да използвате маркуч;
- ✓ Поддържайте оборудването добре – нагриващите елементи, пръскачките и термостатите трябва да са чисти и отпушени.

При купуване на оборудване

- ✓ Когато купувате нов уред, предпочитайте уреди, които пестят вода, и ги поддържайте в добро състояние.

При избора на храни

- ✓ Когато подбирате менюто, избягвайте храни, които изискват много вода за производство;



- ✓ Избирайте повече плодове, зеленчуци и зърнени храни и по-малко животински продукти;
- ✓ Подкрепяйте пиенето на вода от чешмата вместо бутилирана вода, като осигурявате чаши/кани;
- ✓ Сервирайте сокове и безалкохолни напитки в кани и чаши.

Намаляване на отпадъците

При планиране на менюто:

- ✓ Преглеждайте количеството храна, останало на чинии и по масите и дали има гарнитурни, основни ястия, десерти и др...;
- ✓ Преглеждайте количеството украси/салфетки, използвани при презентацията на храни и напитки;
- ✓ Давайте възможност на клиентите за различни по размер порции;
- ✓ Предлагайте на клиентите избор при гарнитурата, свързан с това колко искат да ядат;
- ✓ Намерете начини, по които остатъците от дадено ястие могат да се използват за друго (напр. листа от целина);
- ✓ Намерете начини за използване на един тип храна в няколко ястия (напр. месо).

При приготвяне и сервиране на храната:



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

- ✓ Преглеждайте количеството храна, останало на чинии и по масите и дали има гарнитюри, основни ястия, десерти и др....;
- ✓ Контрол на порциите – разделете предварително храни като торти на порции, за да намалите разликите в сервираните размери и да гарантирате, че цялата храна се използва;
- ✓ Използвайте рециклирана хартия и растителни мастила при принтирането на менютата;
- ✓ При възможност избягвайте ламинирането на менюта, тъй като не могат да се рециклират;
- ✓ Използвайте прибори за многократна употреба, вместо такива за еднократна;
- ✓ По отношение на продукти на порции (напр. масло и мармалад), избягвайте индивидуално опаковани продукти и сервирайте масло и сосове в съдове за многократна употреба;
- ✓ Сервирайте захарта в диспенсери за многократна употреба или с хартиени пакетчета;
- ✓ Преценете и премахнете ненужните сламки, декорации и салфетки, с които се сервират напитките;
- ✓ Избирайте салфетки от рециклирани материали;
- ✓ Осигурете подходящи количества почистващи продукти, особено ако се купуват концентрати.



Природосъобразни кетъринг материали и практики

Кетъринг събитията генерират много отпадъци, особено когато се използват пластмасови продукти. Ако искате събитието ви да е природосъобразно, използвайте чинии, прибори и салфетки за многократна употреба вместо пластмасови такива. Това намалява количеството на генерираните отпадъци, тъй като чиниите и покривките могат да се използват отново. Ако това е невъзможно, потърсете биоразградими продукти, произведени от рециклирани материали.

Природосъобразни практики

Тъй като голяма част от бизнеса изисква пътуване с много продукти и храна, тази практика може да има сериозно дългосрочно влияние.

- Използване на био, свободно или традиционно отглеждани продукти от устойчиви стопанства;
- Използване на дива, био, устойчива риба и морски дарове;
- Използване на местни продукти с цел избягване на транспорт;
- Повторно използване и/или рециклиране на материалите, използвани за събития;
- Неизползване на генномодифицирани храни;
- Неизползване на продукти от интензивни стопанства;



Как да стартираме еко-кетъринг бизнес от дома

1. Придобиване на необходимите умения

Не ви е необходимо специално образование, за да влезете в ролята на кетъринг мениджър, но това може да ви помогне да започнете от по-високо ниво и да спомогне кариерното ви развитие на по-късен етап. Предлагат се образователни курсове, включително:

- Кулинарно изкуство или кулинарен мениджмънт;
- Мениджмънт в областта на хотелиерството и ресторантьорството;
- Наука и технология на храните;
- Бизнес или мениджмънт науки.

Що се отнася до уменията, които трябва да демонстрирате:

- Силни комуникационни и междуличностни умения;
- Способност да мислите в движения и да поемате инициатива;
- Тактичност и дипломатичност;
- Умения за работа в екип;
- Способност за ръководене и мотивиране на персонала;
- Административни способности и ИТ грамотност;
- Боравене с финанси с цел управление на бюджет;



- Оценяване на очакванията на клиента и търговските нужди;
- Гъвкавост и способност за вземане на решения под натиск.

2. Избор на име за кетъринг бизнеса

3. Определяне на типа храна

Това е друг важен фактор, за който трябва да вземете решение преди още да сте написали бизнес план. Решението ви ще определи евентуалния тип или насока, която ще изберете, както и клиентите, които ще обслужвате.

4. Създаване на меню

Менюто е много важен компонент от кариерата ви в кетъринг бизнеса. Всъщност, това е първото нещо, което даден клиент ще поиска да види, преди да преговаря в вас. Така че опитайте се да пригответе менюто си към различни вкусове и търсене, дори и да специализирате в един вид ястие.

Също така трябва да обмислите различни вегетариански и вегански ястия за клиенти, които не ядат месо или други животински продукти. Нека менюто ви не е прекалено голямо и съдържа храни, за които се чувствате уверени и които могат да се приготвят със съставки, които можете да си добавите на местни ниво.

5. Тестване на ястията



След като сте създали менюто си, организирайте малки партита със семейството и приятелите и им дайте да опитат ястията ви. Помолете ги за честна обратна връзка относно храната и обслужването. Променяйте ястията, докато ви кажат, че са вкусни. След като получите положителна реакция, можете да изготвите бизнес план.

6. Изготвяне на кетъринг бизнес план

За да стартирате успешно кетъринг компания, се нуждаете от бизнес план, който да служи за насоки за бизнеса и екипа. Ако стартирате бизнес без бизнес план, може да сте като всеки кетъринг специалист на свободна практика.

Наличието на бизнес план ще ви помогне да имате дефинирана мисия, визия и цели и ще ви помогне да се придържате към предварително определена стратегия. Дори и да стартирате кетъринг бизнес от дома, напишете бизнес план, защото той може да е важен инструмент на по-късен етап, когато се разраствате и търсите източници на финансиране.

7. Избор на добро помещение

Ако това ще е бизнес на пълно работно време, се нуждаете от постоянно оборудване за съхранение и готвене. Потърсете подходящо място, за да подредите оборудването си за готвене и кетъринг.

8. Получаване на разрешителни и регистрация



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Има много законови изисквания за кетъринг бизнеса. Като нов собственик на услуга за кетъринг, не е достатъчно да имате сертификация; трябва да проверите какви лицензи са необходими и веднага да се снабдите с тях. Преди да кандидатствате за лиценз за кетъринг, трябва да изпълните критериите за предоставяне на разрешителното.

Трябва да сте собственик на хранителен бизнес, а бизнесът трябва вече да е регистриран като юридическо лице. Всяка държава има свои правила и изисквания, затова е важно да сте много добре информирани, преди да стартирате своя кетъринг бизнес.

9. Оборудване на кухнята

Оборудването, което ще използвате в кетъринг бизнеса, е различно от това, което използвате в кухнята у дома. Това е така, защото кетърингът изисква големи мащаби и затова е необходимо индустриално оборудване, което е доста скъпо. Ако планирате и да печете тестени изделия, ще имате нужда от оборудване за печене.

Оборудването, което ще използвате, зависи от типа на услугата, която ще предлагате, както и от размера на кетъринг дейността, но ви трябва най-малко съдове и прибори за сервиране.

Трябва също така да разполагате с правилното оборудване, за да поддържате храната гореща или студена. Купете покривки, салфетки, декорация за масите. Някои кетъринг компании предлагат и тенти за външни събития.



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

Може да е необходимо да купите микробус и друго оборудване за транспортиране на храна. Уверете се, че бусът има достатъчно място за съхранение на храни, покривки и салфетки, съдове и други неща.

Ако обаче стартирате бизнес от дома, можете да наемете оборудването, от което се нуждаете; макар че може да намали печалбата ви, това е добър избор, особено ако се опитвате да ограничавате разходите.

11. Създаване на уебсайт

Независимо дали продавате онлайн или не, се нуждаете от уебсайт с цел маркетинг. Ако осигурявате кетъринг услуги на международна клиентела, сайтът трябва да е оптимизиран така, че да се появява при търсене. Включете информация за контакт, информация за поръчки, както и забавно за клиентите съдържание.

12. Популяризиране

Хората трябва да знаят, че имате хранителен бизнес. Директният маркетинг чрез имейл и обаждания, получаване и даване на визитки и посещение на нетуъркинг събития са често срещани начини за популяризиране на бизнеса. Добре е и да стартирате нетуъркинг с местни хранителни бизнеси, за да проверите дали може в тях да предлагате храни или поне брошури. Най-важното обаче е да провеждате онлайн маркетинг.



Начална инвестиция за еко-кетъринг бизнес

- **Ниска** – €1,000
(работа от вкъщи и използване на клиентски хонорар за стартиране на бизнеса)
- **Висока** – €75,000
(оборудване на професионална кухня)

Добри практики и примери в Испания

1.	LAS TARTAS DE ZARINA
Сектор	Екологичен кетъринг в Мадрид
Описание	Las tartas de Zarina е компания, създадена от жената предприемач Мария Пахеро, посветена на кетъринга и всичко, свързано с пекарната и сладките десерти. Основното ѝ предимство са домашните торти. Може да поръчвате десерти, закуски и хапки. Има и солени храни – различни сандвичи. Целта е да се предоставят ексклузивни луксозни десерти, закуски и хапки с качеството обслужване и традиционни продукти.
Иновация	"Las tartas de Zarina" е онлайн кетъринг услуга
Уебсайт	http://www.lastartasdezarina.com/
Контакт	+34 659616452
Финансиране	самофинансиране
Краен потребител	Всякакви клиенти

2.	CATERING Y COCTELES
Сектор	Екологичен кетъринг в Мадрид
Описание	Catering and Cocktails обслужва бизнес клиенти и се грижи за корпоративни събития. Компанията осигурява пълно обслужване и високо качество с добавена дискретност и поверителност, което я отличава от други кетъринг



	<p>компани в Мадрид.</p> <p>Целта е предоставяне на всеобхватни логистични услуги за кетъринг събития с устойчивост, отговорност, ангажимент и отлично качество.</p>
Иновация	<p>Компанията разполага с готвачи, които са специалисти по съвременна и традиционна кухня. Ястията се приготвят с най-добрите и свежи съставки. Има голямо разнообразие от био продукти с изтънчена селекция, която е съобразена с грижата за околната среда. Готвачите с голям международен опит обогатяват и разширяват визията си за кулинарното изкуство, което включва специална средиземноморска кухня и фюжън.</p>
Уебсайт	http://cateringcocteles.com/
Контакт	+ 34 695158039 info@cateringcocteles.com
Финансиране	самофинансиране
Краен потребител	Всякакви клиенти

3.	LA SOLERA
Сектор	Семеен и етичен кетъринг
Описание	<p>Кетъринг компания с над 15 години опит и стабилна кариера. От самото си стартиране се разраства, а сега е една от най-престижните компании за кетъринг.</p> <p>Кухнята е традиционна и международна, с отлични материали и качество. Концепцията е базирана на чисти вкусове без изкуствени добавки, но с възпелтен креативен дух.</p>
Иновация	Кетъринг, адаптиран към всеки тип клиенти, а процент от печалбата се насочва към социален фонд.
Уебсайт	http://www.cateringlasolera.com/
Контакт	La Solera. Sanchez Pacheco 84, 28002 Madrid 91 413 21 39 - 617440669 info@cateringlasolera.com
Финансиране	самофинансиране
Краен потребител	Всякакви клиенти

4.	MENUDA VIDA ORGANIC FOOD
Сектор	Екологичен кетъринг в Мадрид
Описание	Menúvida Organic Food Culture е екологичен възстановителен проект, културна платформа и експериментален креативен модел, който



	<p>предполага необходимостта и спешната нужда от ново мислене и екологична култура по отношение на хранителната система, здравето, консумацията и храненето от холистична гледна точка, като участва в глобалните социологични промени, устойчивостта, креативността, екологичния дизайн и баланса на околната среда.</p> <p>Компанията развива целите си в редица области на работа и творчество, експериментация и иновация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - В областта на възстановяването отваря първия 100% устойчив и екологичен кетъринг в Мадрид, свързан с компании, марки и институции, които се отличават с екологичния си ангажимент и високо ниво на дизайн. Също така предлага професионална услуга на експертна оценка за кетъринг компании, музикални фестивали, изложения и др. с цел улесняване на прехода и интеграцията на органични продукти и екологично съзнание, като се прилага критерия на „тройната база“ и протокола Green Restaurant International.
Иновация	<p>По отношение на образованието и обучението се стартира зала <i>Biococina</i> в Мадрид, където се организират готварски курсове, специализирани семинари, конференции и демонстрации.</p> <p>В областта на здравето и диетологията се предлага персонализирана програма за тренировки на име "Food Coaching", която е единствена по рода си в Испания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - EcoDesign продукт и бизнес: сътрудничество по проекти за дизайн и изпълнение на зелен бизнес и <i>ecoemprendimientos</i>, консултации и придружаване на марки, които предлагат вдъхновение и иновации за разработка на продукти и специализират в областта на хранителните и потребителски услуги.
Уебсайт	http://menudavida.simpleto.es/wp/?page_id=139
Контакт	info@menudavida.info +34 680748037/620 788 763
Финансиране	самофинансиране
Краен потребител	Всякакви клиенти

5.	MARISA FERNÁNDEZ
Сектор	Екологичен кетъринг в Мадрид
Описание	
Иновация	Тази малка кетъринг фирма, създадена от жена предприемач, се



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

	отличава, защото специализира в приготвянето на био ястия за всякакви събития – лични, бизнес и училищни. Има уникални и оригинални менюта, адаптирани спрямо нуждите на клиентите. Изготвя специални менюта и специални диети за всякакъв тип непоносимост (към лактоза, яйца, глутен, захар и др.). Също така предлага консултации, съвети и популяризиране на информация за био храните.
Уебсайт	Съставките, използвани от тази компания, са от 100% био стопанства. Използват се само продукти с печат, доказващ био произход. Също така, ястията не съдържат яйца, брашно и рафинирана захар; вместо това се използват естествени подсладители, млечни растения и водорасли.
Контакт	http://marisafernandez.com/
Финансиране	+34 912136645 +34 651600488
Краен потребител	самофинансиране
Сектор	Всякакви клиенти