



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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



PROPOSALS AND STRATEGIES FOR WOMEN ENTREPRENEURS



Eco-Catering

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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

MAD FOR EUROPE

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή στην Επιχείρηση Τροφοδοσίας.....	3
Διάφοροι τύποι τροφοδοσίας.....	4
Οικολογικά Αειφόρος Τροφοδοσία.....	6
Μειώστε την ενέργεια και τις εκπομπές φυσικού αέριου του θερμοκηπίου.....	9
Φυλάξτε το νερό	10
Μειώστε την σπατάλη.....	11
Φιλικά προς το περιβάλλον Υλικά και Πρακτικές Τροφοδοσίας.....	13
Πώς να ξεκινήσετε μια φιλική προς το περιβάλλον επιχείρηση τροφοδοσίας από το σπίτι	14
Εκκίνηση επενδύσεων για μια επιχείρηση Οικολογικής Τροφοδοσίας	19
Καλές πρακτικές και παραδείγματα στην Ισπανία	19



Εισαγωγή στην επιχείρηση Τροφοδοσίας

Η τροφοδοσία γίνεται μια ταχέως εξελισσόμενη επιχείρηση σήμερα.

Η τροφοδοσία παρέχεται σε όλο το φάσμα των εκδηλώσεων, συμπεριλαμβανομένων επιχειρηματικών συναντήσεων, συνέδρια, εκθέσεις, ειδικές εκδηλώσεις, γάμους και άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις. Εκτός από τις ευθύνες για φαγητό και ποτό, πολλές υπηρεσίες εστίασης αναλαμβάνουν επίσης τη διακόσμηση της εκδήλωσης και άλλα.

Πολλά πράγματα διακρίνουν μια επιχείρηση τροφοδοσίας από ένα εστιατόριο. Η τροφοδοσία γίνεται συνήθως με προκαθορισμένη σύμβαση-τροφίμων και ποτών που παρέχονται σε ένα ορισμένο κόστος για ένα συγκεκριμένο αριθμό ανθρώπων. Το μενού σε τέτοια εκδήλωση είναι συνήθως πιο περιορισμένο από ό, τι ένα μενού εστιατορίου και επιλέγεται εκ των προτέρων από τον πελάτη. Ο τρόπος που η τροφή παρασκευάζεται είναι διαφορετική, πάρα πολύ. Αν και οι δύο σεφ (και του εστιατορίου και της τροφοδοσίας) μαγειρεύουν επί τόπου, ο σεφ τροφοδοσίας προετοιμάζει το φαγητό, έτσι ώστε να χρειάζεται μόνο σύντομο τελικό μαγείρεμα, ζέσταμα, ή συναρμολόγηση πριν από την παράδοση.

Οι ευκαιρίες για μια επιχείρηση τροφοδοσίας πολλαπλασιάζονται κάθε χρόνο, λαμβάνοντας υπόψη τα σωστά δημογραφικά-άτομα, ομάδες ή επιχειρήσεις που είναι σε θέση να πληρώσουν για την υπηρεσία.

Η τροφοδοσία είναι μια ιδιαίτερα συνιστώμενη επιχείρηση για τους ανθρώπους που έχουν το πάθος για το μαγείρεμα και την προετοιμασία των εδεσμάτων. Η



ζήτηση για εστίαση είναι πολύ υψηλή, ειδικά για τροφοδοτές που ξέρουν να παρέχουν άριστη παροχή υπηρεσιών πελατών.

Εάν έχετε γρήγορη σκέψη, και είστε πολύ έξυπνοι και γρήγοροι και μπορείτε να εκτελείτε διάφορες λειτουργίες σε μια στιγμή, αυτό μπορεί να είναι η ιδανική δουλειά για σας.

Η τροφοδοσία ως επί το πλείστον πωλείται σε ατομικό επίπεδο, έτσι αυτό σημαίνει ότι υπάρχει μια σταθερή τιμή για κάθε επιπλέον άτομο που μπορεί να συμπεριληφθεί.

Όπως και πολλοί άλλοι στη βιομηχανία υπηρεσιών τροφίμων, εστίασης κλπ εργάζονται πολλές ώρες. Είναι πολύ κοινό για αυτούς να εργάζονται 7 ημέρες την εβδομάδα, κατά τη διάρκεια των διακοπών, ή κατά τη διάρκεια μιας ολόκληρης σεζόν περίπτωση διακοπών.

Διαφορετικοί τύποι Τροφοδοσίας

Ορισμένες υπηρεσίες εστίασης παρέχονται για ειδικούς τύπους εκδηλώσεων, ενώ άλλοι είναι προσφέρουν ένα ευρύτερο φάσμα υπηρεσιών, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι κάθε απαίτηση εκτελείται αναλόγως. Οι ανησυχίες αυτές παρέχουν μια μεγαλύτερη περιοχή των επιχειρηματικών ευκαιριών στην εστίαση και μια μεγαλύτερη πρόκληση. Τα Οι παρακάτω είναι μερικές από τις πιο κοινές υπηρεσίες εστίασης που παρέχονται στη βιομηχανία.

Κινητή τροφοδοσίας – Κινητές υπηρεσίες τροφοδοσίας, αναφέρονται σε τροφοδοσίες που χρησιμοποιούν ένα κινητό όχημα (van), προκειμένου να παρέχουν τις υπηρεσίες σε συγκεκριμένες χώρους και μεταφέρουν μαζί τους τα απαραίτητα τρόφιμα και εξοπλισμό. Αυτή η τροφοδοσία μπορεί να χρησιμοποιηθεί



σε εκθέσεις, γεύματα-to-go, φεστιβάλ και άλλες λειτουργίες. Η κινητή τροφοδοσία συνήθως απαιτεί χαμηλό κόστος στησίματος λόγω του ότι είναι μικρής κλίμακας.

Παραγγελίες για σπίτι - Αυτό το είδος των υπηρεσιών εστίασης περιλαμβάνει την παράδοση των τροφίμων στον πελάτη. Στην ιδανική περίπτωση, μπορείτε να προμηθευτείτε τα έτοιμα γεύματα τροφίμων (κατάψυξη και αναθέρμανση τους όταν λαμβάνεται μια παραγγελία). Αυτό το κατάλυμα μπορεί επίσης να παρέχει πιατέλες για τυχόν συνδυασμούς επιλογών προϊόντων, όπως γεύματα, σνακ και άλλα μικρά μενού. Οι πελάτες μπορεί κάνουν μια επιλογή σχετικά με τα μεγέθη μερίδας των παραγγελιών τους. Η συγκεκριμένη κατηγορία τροφοδοσίας πρέπει να λάβει υπόψη τις ομάδες των ανθρώπων στη διάρκεια των διακοπών, τα κόμματα ή συγκεντρώσεις στις οποίες τα τρόφιμα μπορούν να είναι άμεσα διαθέσιμα.

Πόρτα σε Πόρτα - παροχή υπηρεσιών τροφοδοσίας με εξαιρετικούς συνδυασμούς τροφίμων, σύμφωνα με τις επιλογές του μενού μαζί με την προσωπική εξυπηρέτηση που παραδίδεται στην πόρτα σας για εσάς και τους καλεσμένους σας για να τα απολαύσετε. Ο πελάτης μπορεί επίσης να επιλέξει μόνο υπηρεσία drop-off, όπου ο τροφοδότης θα προμηθεύει την τροφή, αλλά οι πελάτες θα κάνουν μόνοι τους το μαγείρεμα. Ο εξοπλισμός μπορεί να ενοικιαστεί.

Ειδικές Εκδηλώσεις Τροφοδοσίας - Αυτό το είδος της τροφοδοσίας περιλαμβάνει όλες τις υπηρεσίες που απαιτούνται για τα γεγονότα. Αυτό σημαίνει ότι ο προμηθευτής θα φροντίσει για την παρουσίαση των τροφίμων που αναδεικνύει ένα εντυπωσιακό μενού των τροφίμων. Ειδική τροφοδοσία εκδηλώσεων μπορεί να περιλαμβάνει επίσης τις βασικές πτυχές της εκδήλωσης



όπως ο σχεδιασμός, τα διακοσμητικά χώρου και άλλες σχετικές ρυθμίσεις της εκδήλωσης.

Επιχειρηματική Τροφοδοσία - Η Επιχειρηματική Τροφοδοσία ασχολείται με την προσφορά του μενού τροφίμων για επαγγελματικές συναντήσεις, σεμινάρια και άλλες επιχειρηματικές λειτουργίες. Αυτό το είδος της εστίασης, έχει μεγάλη ζήτηση και χρειάζεται συνεπείς δυνατότητες. Είναι σημαντικό για τις υπηρεσίες που εξυπηρετούν αυτό το είδος της εκδήλωσης για την προετοιμασία δημοφιλών πιάτων που οι επισκέπτες και οι παρευρισκόμενοι θα απολαύσουν.

Βιομηχανική τροφοδοσία – Οι βιομηχανικές υπηρεσίες τροφοδοσίας περιλαμβάνουν σεργίρισμα φαγητού σε μεγαλύτερη ομάδα ανθρώπων, όπως σε αεροπορικές εταιρείες, σχολεία, νοσοκομεία και άλλα ιδρύματα. Οι περισσότερες βιομηχανικές υπηρεσίες τροφοδοσίας συνάπτουν εξαμηνιαίες ή ετήσιες συμβάσεις. Οι συμφωνίες αυτές παρέχουν μια μακροπρόθεσμη και σταθερή συνεργασία με επιχείρηση τροφοδοσίας.

Τα διάφορα είδη των υπηρεσιών τροφοδοσίας είναι ουσιαστικά χρήσιμα στο να εξυπηρετήσουν τις ανάγκες των διαφορετικών γεγονότων και επιτύχουν κάτι πραγματικά ξεχωριστό. Η επαγγελματική τροφοδοσία αναλαμβάνει την πλήρη ευθύνη για την εξυπηρέτηση εξαιρετικών τροφίμων που είναι ασφαλή για κατανάλωση από τους πελάτες.



Οικολογικά αειφόρος τροφοδοσία

Για εκείνους που θεωρούν το περιβάλλον ότι αποτελεί προτεραιότητα κατά το σχεδιασμό εκδηλώσεων, δεν υπάρχει καλύτερη επιλογή από το να πάρει ένα τροφοδότη που χρησιμοποιεί φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές. Αυτό μπορεί να εφαρμοστεί σε οποιαδήποτε εκδήλωση τροφοδοσίας, μικρή ή μεγάλη, είτε πρόκειται για ένα γάμο, μια οικογενειακή επανένωση, μια φιλανθρωπική εκδήλωση ή μια εταιρική συνάντηση.

Βιωσιμότητα

Όταν μιλάμε για βιώσιμη προμήθεια τροφίμων και υπηρεσιών, προωθούμε τις ακόλουθες γενικές κατευθύνσεις:

- **Τοπικά:** Τα κατώτερα τρόφιμα σημαίνει ότι ταξίδεψαν με ένα μικρότερο αποτύπωμα άνθρακα. Επιπλέον, η υποστήριξη των τοπικών αγροτών συμβάλλει στη διατήρηση της περιφερειακής γεωργικής παραγωγής που συνδέει τις αστικές περιοχές σε κοντινές αγροτικές κοινότητες.
- **Οργανικά:** Οι χημικές εισροές που χρησιμοποιούνται στη συμβατική γεωργία είναι μια σημαντική πηγή ρύπων σε πλωτές οδούς και μπορεί να μειώσουν την ποιότητα του εδάφους σε βάθος χρόνου. Οι βιοκαλλιεργητές δεν χρησιμοποιούν χημικές εισροές και θεωρούνται οι καλύτεροι διαχειριστές της γης.
- **Φρέσκα:** Τα φρέσκα τρόφιμα είναι ότι πιο υγιεινό, περιέχουν θρεπτικά συστατικά σε μορφές πολύ πιο εύκολα προσβάσιμες στο σώμα μας από ό, τι τα



θρεπτικά συστατικά στα επεξεργασμένα τρόφιμα. Επιπλέον, η έλλειψη επεξεργασίας μειώνει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των φρέσκων τροφίμων.

- **Υγιεινή:** οι παροχείς τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι οι υγιείς επιλογές είναι διαθέσιμες, εάν ο πελάτης ψάχνει για ένα σνακ ή ένα πλήρες γεύμα. Α ανθυγιεινά τρόφιμα είναι άμεσα. Μπορεί να χρειαστεί περισσότερος προγραμματισμός και προσπάθεια για να παρέχουν πιο υγιεινά τρόφιμα, αλλά μπορεί να γίνει.

- **Δυνατότητα επανάληψης χρήσης, κομποστοποιημένο ή ανακυκλώσιμο σερβίρισμα:** Η βέλτιστη επιλογή για την υπηρεσία τέτοιου δείπνο είναι η Κίνα (ή άλλα επαναχρησιμοποιημένα σερβιρίσματα), καθώς έχει το χαμηλότερο περιβαλλοντικό αντίκτυπο και είναι η πιο ευχάριστη για τους γευσιγνώστες. Αναγνωρίζοντας ότι τα επαναχρησιμοποιημένα σερβιρίσματα δεν είναι πάντα διαθέσιμα και κατάλληλα, άλλες επιλογές περιλαμβάνουν τη λιπασματοποίηση (εάν εγκαταστάσεις λιπασματοποίησης είναι διαθέσιμες) και την ανακύκλωση.

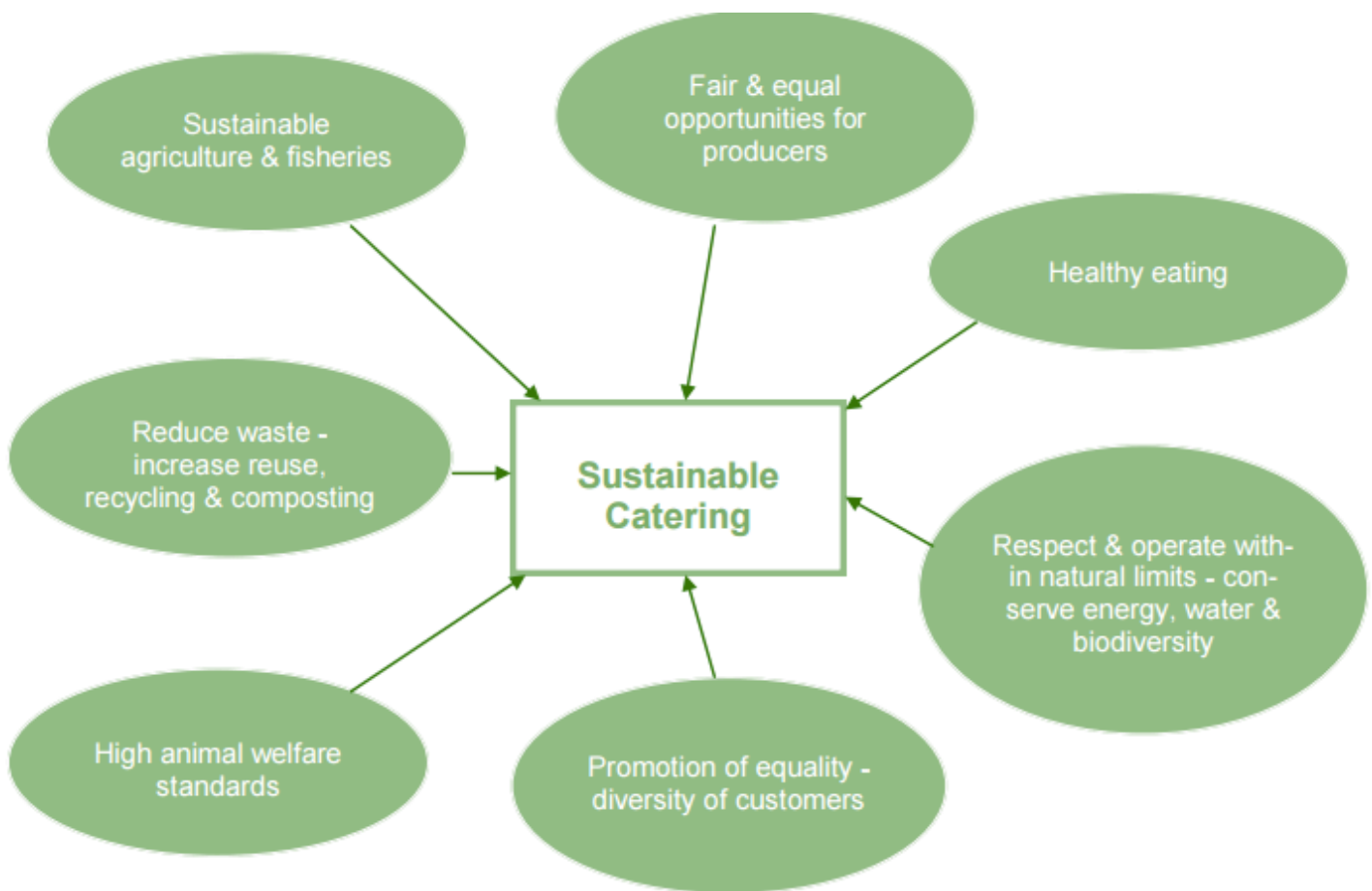
- **Χορτοφαγική:** Τέτοιες εκδηλώσεις πρέπει να προσφέρουν ελκυστικές και θρεπτικές επιλογές για χορτοφάγους για να εξυπηρετήσουν τις ανάγκες αυτής της εκλογικής περιφέρειας. Επιπλέον, η μείωση κατανάλωσης στα ψάρια και στο κρέας συνδέεται με μειωμένο αποτύπωμα άνθρακα.

- **Ηθική παραγωγή:** Οι άλλοι δεν θα πρέπει να λαμβάνουν παράλογους κινδύνους για την παραγωγή και την εξυπηρέτηση των τροφίμων που καταναλώνουμε. Οι προμηθευτές που δραστηριοποιούνται στην πανεπιστημιούπολη θα πρέπει να



πληρώνουν αξιοπρεπείς μισθούς, και εργάζονται για να διασφαλίσουν ότι οι προμηθευτές κάνουν το ίδιο, για παράδειγμα, μόνο που εξυπηρετούν Fair Trade καφέ, σοκολάτα και μπανάνες.

- **Ποιότητα:** Εκτός του να σερβίρουν φαγητό που είναι καλύτερο για τον πλανήτη και τους παραγωγούς της, τα τρόφιμα πρέπει να έχουν και ωραία γεύση. Οι άνθρωποι παίρνουν την τροφή τους πιο σοβαρά αν την απολαμβάνουν.





Μείωση Ενέργειας και εκπομπές αερίων Θερμοκηπίου

Στην προετοιμασία Φαγητού:

- ✓ Τοποθετήστε τον εξοπλισμό ψύξης στο πιο δροσερό μέρος της κουζίνας
- ✓ Κρατήστε τις πόρτες κλειστές, όπου είναι δυνατόν για να κρατηθεί η θερμότητα έξω
- ✓ Βεβαιωθείτε ότι τα φίλτρα συστήματος εξαγωγής καθαρίζονται τακτικά για την αύξηση της αποτελεσματικότητας
- ✓ Επιλέξτε τη μικρότερη συσκευή κατάλληλη για την εργασία
- ✓ Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο στοιχείο για τις κατσαρόλες ή τηγάνια
- ✓ Εξασφάλιση προσωπικού με άτομα που έχουν επίγνωση του χρόνου που απαιτείται για να φέρουν τον εξοπλισμό στην απαιτούμενη θερμοκρασία κλπ
- ✓ Βράστε μόνο την ποσότητα νερού που χρειάζεστε
- ✓ Κρατήστε καπάκια για βραστό φαγητό για να μειώσετε την ενέργεια και να για να κρατηθεί η θερμότητα προς τα κάτω στο δωμάτιο
- ✓ Εστίες Αερίου. Απενεργοποιήστε τη χρήση τους στο ενδιάμεσο, έστω και για λίγα λεπτά
- ✓ Μειώστε την αποθήκευση ζεστού φαγητού στο ελάχιστο, τόσο για τη μείωση της χρήσης ενέργειας και για τη διατήρηση της ποιότητα των τροφίμων



Στην αγορά του εξοπλισμού

- ✓ Κατά την αγορά νέου εξοπλισμού, προτεραιότητα έχουν οι υψηλά ενεργειακές αποδοτικές συσκευές και η διατήρησή τους σε καλή κατάσταση λειτουργίας

Στην επιλογή και Αποθήκευση τροφίμων

- ✓ Σχεδιασμένα γεύματα που απαιτούν ελάχιστη επεξεργασία με μηχανήματα ή συσκευές
- ✓ Μείωση διεργασιών υψηλής ενέργειας, όπως το τηγάνισμα
- ✓ Προτεραιότητα τα φρέσκα προϊόντα για τη χρήση των ιδιαίτερα επεξεργασμένων τροφίμων
- ✓ Σκεφτείτε την ενέργεια που χρησιμοποιείται για τη συσκευασία
- ✓ Σκεφτείτε την εποχικότητα των τροφίμων κατά το σχεδιασμό του μενού
- ✓ Προϊόντα από όπου είναι δυνατόν από τοπικούς παραγωγούς
- ✓ Προτεραιότητα τα φυτικά προϊόντα με βάση πάνω από τα προϊόντα ζωικής προέλευσης
- ✓ Σκεφτείτε τις επιπτώσεις των τροφίμων, λαμβάνοντας παράλληλα υπόψη την ενσωματωμένη ενέργεια μέσα σε τρόφιμα

Εξοικονόμηση Νερού

Στην προετοιμασία Φαγητού:

- Διαδικασίες προετοιμασίας για την αναθεώρηση των τροφίμων για τις ευκαιρίες εξοικονόμησης νερού, π.χ. ξηρή απολέπιση πατάτας αντί για υγρή απολέπιση
- ✓ Πλύνετε σε ένα μπολ και όχι κάτω από τρεχούμενο νερό
 - ✓ Βεβαιωθείτε ότι έχετε κλείσει τη βρύση μετά τη χρήση
 - ✓ Διασφάλιση των τροφίμων και ότι τα εργαλεία δεν πλένονται με τρεχούμενο νερό



- ✓ Στο τέλος της εργασίας, καθαρίστε λίγο τα εργαλεία πριν την τοποθέτηση στο πλυντήριο πιάτων για να πλυθούν σε ένα μικρότερο κύκλο σε χαμηλότερη θερμοκρασία και να βάλετε πιο λίγο απορρυπαντικό
- ✓ Να χρησιμοποιείτε μόνο το πλυντήριο πιάτων όταν είναι πλήρως φορτωμένο
- ✓ Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση οικονομία στο πλυντήριο πιάτων
- ✓ Εξετάστε τη χρήση χαμηλής θερμοκρασίας απολύμανση υγρών
- ✓ Σκουπίστε και μην χρησιμοποιείτε τη σωλήνα της βρύσης
- ✓ Κρατήστε τον εξοπλισμό καλά διατηρημένο-διασφαλίστε τα θερμομαντικά στοιχεία, πίδακες, σπρέι, θερμοστάτες και τις αποχετεύσεις να είναι καθαρά και να αποφραχθούν

Στην αγορά του εξοπλισμού

- ✓ Κατά την αγορά νέου εξοπλισμού, προτεραιότητα να βλέπετε ότι το νερό είναι υψηλής απόδοσης και να υπάρχει διατήρηση καλής κατάστασης λειτουργίας

Στην επιλογή Φαγητού:

- ✓ Κατά την επιλογή μενού μειώστε τη χρήση των τροφίμων που θέλουν αρκετό νερό για να παραχθούν
- ✓ Προτεραιότητα φρούτα και λαχανικά, δημητριακά και όσπρια παρά τα προϊόντα ζωικής προέλευσης
- ✓ Προώθηση της χρήσης του νερού της βρύσης για πόσιμο αντί του εμφιαλωμένου νερού
- ✓ Προωθήστε την κατανάλωση χυμών και αναψυκτικών από την κανάτα ή γυάλινο δοχείο γενικότερα



Μείωση Σπατάλης

Στην προετοιμασία μενού:

- ✓ Ελέγξτε την ποσότητα της τροφής που έμεινα στα πιάτα, μπουφέδες κλπ ...
- ✓ Αναθεώρηση της ποσότητας των γαρνιτούρων / πετσετών που χρησιμοποιούνται για να παρουσιάσετε τα πιάτα και τα ποτά
- ✓ Προωθήστε επιλογές μενού που εξυπηρετούν διάφορες ομάδες ατόμων για να καταστεί δυνατή η εξυπηρέτηση πολλών ορέξεων
- ✓ Εντοπισμός τρόπων με τους οποίους τα υπολείμματα από το ένα πιάτο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για άλλα (π.χ. φύλλα σέλινου)
- ✓ Εντοπισμός τρόπων για να χρησιμοποιήσετε ένα τύπο τροφίμων, σε μια σειρά από πιάτα (π.χ. αποκόμματα κρέας)

Στην προετοιμασία φαγητού και στο σέρβις:

- ✓ Ελέγξτε την ποσότητα της τροφής που έμεινα στα πιάτα, μπουφέδες κλπ ...
- ✓ Ελέγξτε τις μερίδες, τα πιάτα, τα κέικ κλπ έτσι ώστε να μειώσετε τα μεγέθη για να μην υπάρχει σπατάλη και να εξασφαλίσετε ότι όλα καταναλώνονται
- ✓ Χρησιμοποιήστε ανακυκλωμένο χαρτί και μελάνια με βάση τα φυτικά κατά την εκτύπωση μενού
- ✓ Αποφύγετε μενού πλαστικοποίησης, όπου είναι δυνατόν, καθώς αυτά δεν μπορούν να ανακυκλωθούν



- ✓ Χρησιμοποιήστε επαναχρησιμοποιούμενα μαχαιροπήρουνα και όχι μαχαιροπήρουνα μιας χρήσης
- ✓ Αναθεώρηση στοιχείων ενιαίας μερίδας (π.χ. βούτυρο και μαρμελάδες) - αποφύγετε ατομικά συσκευασμένα είδη, αν είναι δυνατόν και να αποφύγετε προβλήματα δημόσιας υγείας και ασφάλειας σχετικά με τις κοινές κανάτες κλπ βάζοντας το βούτυρο και τις σάλτσες σε επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία
- ✓ Σερβίρετε τη ζάχαρη σε ανακυκλωμένο φακελάκι
- ✓ Αναθεώρηση και εξάλειψη στα περιττά καλαμάκια, διακοσμητικά και χαρτοπετσέτες που σερβίρονται με τα ποτά
- ✓ Επιλέξτε ανακυκλωμένες χαρτοπετσέτες
- ✓ Εξασφάλιση κατάλληλων ποσοτήτων των προϊόντων καθαρισμού που χρησιμοποιούνται ειδικά στε συμπυκνωμένα προϊόντα που αγοράζετε

Φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές και εργαλεία τροφοδοσίας

Υπάρχει πολλή σπατάλη σε πολλές εκδηλώσεις τροφοδοσίας, ειδικά στα πλαστικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την εξυπηρέτηση των πελατών. Αν θέλετε να κρατήσετε φιλική προς το περιβάλλον την εκδήλωσή σας, να είστε σίγουροι ότι τροφοδότης σας χρησιμοποιεί πραγματικά πιάτα, μαχαιροπήρουνα, τραπέζομάντηλα και χαρτοπετσέτες αντί μιας χρήσης πλαστικά για να εξυπηρετήσει τους καλεσμένους σας. Αυτό μειώνει τα απόβλητα, διότι τα



πραγματικά πιάτα και τα λινά τραπεζομάντηλα μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά και ξανά. Αν αυτό δεν είναι μια επιλογή, να δούμε αν η εταιρεία τροφοδοσίας μπορούν να χρησιμοποιήσουν βιοδιασπώμενα προϊόντα που κατασκευάζονται από ανακυκλωμένα υλικά, όποτε είναι δυνατόν.

Φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές

Δεδομένου ότι ένα σημαντικό μέρος των δραστηριοτήτων τους απαιτεί ταξίδια με πολλά εφόδια και τρόφιμα, η πρακτική αυτή μπορεί να κάνει μια τεράστια διαφορά μακροπρόθεσμα.

- Χρησιμοποιήστε οργανικά, ελευθέρως βοσκής ή παραδοσιακά εκτρεφόμενα προϊόντα από βιώσιμες μεθόδους καλλιέργειας
- Χρησιμοποιήστε άγρια, οργανικά, βιώσιμα ψάρια και θαλασσινά
- Χρήση των τοπικών προϊόντων για την αποφυγή τροφίμων που μεταφέρονται από μακριά
- Λαμβάνοντας υπόψη την επαναχρησιμοποίηση ή / και ανακύκλωση των αντικειμένων που χρησιμοποιούμε για κάθε εκδήλωση
- Μη χρησιμοποιείτε ΓΤ τρόφιμα
- Μη χρησιμοποιείτε εντατικής εκτροφής προϊόντα

Πώς να ξεκινήσετε μια φιλική προς το περιβάλλον επιχείρηση τροφοδοσίας από το σπίτι

1. Απαιτούμενες δεξιότητες

Δεν χρειάζεται κάποιο πτυχίο για να μπειτε στο ρόλο του διαχειριστή της τροφοδοσίας, αλλά μπορεί να σας βοηθήσει να ξεκινήσετε σε υψηλότερο επίπεδο



και μπορεί να βοηθήσει την εξέλιξη της σταδιοδρομίας σας αργότερα. Σχετικό πτυχίο και ειδικά μαθήματα είναι διαθέσιμα, συμπεριλαμβανομένων των:

- Μαγειρικές τέχνες ή μαγειρική διαχείριση
- Διαχείριση Φιλοξενίας
- επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων
- Διοίκηση ή διαχείριση μελετών.

Δεξιότητες που θα πρέπει να έχετε:

- Ισχυρή επικοινωνία και διαπροσωπικές δεξιότητες
- Ικανότητα να αναλαμβάνετε ευθύνες και πρωτοβουλία
- Διακριτικότητα και διπλωματία
- Ομάδα εργασίας δεξιοτήτων
- Δυνατότητα να οδηγήσετε και να παρακινήσετε το προσωπικό
- Διοικητική ικανότητα και πληροφορικής παιδείας
- Μαθηματικές Γνώσεις και οικονομικές ικανότητες για να διαχειριστείτε έναν προϋπολογισμό
- Εκτίμηση των προσδοκιών των πελατών και εμπορικές απαιτήσεις
- Ευελιξία και την ικανότητα να λύσει τα προβλήματα σε ένα πεπεισμένο περιβάλλον.



2. Επιλέξτε ένα επιχειρηματικό όνομα στην επιχείρησή Τροφοδοσίας σας

3. Αποφασίστε τον τύπο φαγητού που θα μαγειρέψετε

Αυτός είναι ένας άλλος σημαντικός παράγοντας που πρέπει να αποφασίσετε σχετικά, πριν καν τη σύνταξη ενός επιχειρηματικού σχεδίου. Επίσης, η απόφαση να φτάσετε εδώ θα καθορίσει τον τελικό τύπο της επιχείρησης.

4. Δημιουργείστε ένα μενού

Ένα μενού των τροφίμων είναι ένα πολύ σημαντικό συστατικό της καριέρας σας στα γεύματά σας. Στην πραγματικότητα, είναι ένα από τα πρώτα πράγματα που ένας πελάτης θα ήθελε να δει πριν τη συμμετοχή σε μια διαπραγμάτευση. Έτσι προσπαθήστε να έχετε πολλά στοιχεία για να ταιριάζουν σε διαφορετικές γεύσεις και τη ζήτηση, ακόμα και αν ειδικεύονται σε ένα είδος του γεύματος.

Επίσης, θα πρέπει να εξετάσετε την προσφορά για χορτοφαγικά γεύματα για τους πελάτες που δεν τρώνε κρέας ή άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Κρατήστε το μενού σας σε ένα εύλογο μέγεθος, με τρόφιμα που είναι εύκολο να μαγειρευτούν και να μπορούν να παρασκευάζονται με συστατικά και να ξέρετε ότι μπορείτε να τα προμηθευτούν.

5. Δοκιμάστε τα πιάτα σας

Μόλις τελειώσετε τη δημιουργία του μενού σας, να οργανώσετε μια μικρή ομάδα με την οικογένεια και τους φίλους σας και να τους βάλετε να δοκιμάσουν τα πιάτα



σας. Ρωτήστε τους για ειλικρινή σχόλια σχετικά με την εμπειρία τους τόσο στο φαγητό και την εξυπηρέτηση. Κρατήστε την αναβάθμιση των πιάτων σας μέχρι να σας πουν ότι είναι νόστιμα και φιλικά για το κοινό. Μόλις πάρετε μια θετική ανατροφοδότηση, τότε μπορείτε να προχωρήσετε στην προετοιμασία ενός επιχειρηματικού σχεδίου.

6. Γράψτε το επιχειρηματικό σας σχέδιο

Για να ξεκινήσετε με επιτυχία μια εταιρεία τροφοδοσίας, θα πρέπει να έχετε ένα επιχειρηματικό σχέδιο που θα χρησιμεύσει ως πρότυπο για την επιχείρηση και την ομάδα σας. Αν ξεκινήσετε μια επιχείρηση τροφοδοσίας χωρίς ένα επιχειρηματικό σχέδιο, τότε μπορείτε να καταλήξετε ακριβώς όπως και οποιοσδήποτε άλλους που απασχολούνται στο χώρο εστίασης.

Έχοντας ένα επιχειρηματικό σχέδιο θα σας βοηθήσει να έχετε μια αποστολή, όραμα, στόχους για να σας βοηθήσει να έχετε πλάνο. Ακόμα κι αν είστε στην αρχή μιας επιχείρησης εστίασης από το σπίτι, να κάνετε ένα επιχειρηματικό σχέδιο, διότι μπορεί να το έχετε ως σημαντικό εργαλείο για το μέλλον, καθώς προσπαθείτε να επεκτείνετε και την πηγή χρηματοδότησης.

7. Βρείτε μια καλή τοποθεσία για ενοικίαση

Αν πρόκειται να είναι πλήρους απασχόλησης η επιχείρηση σας, θα χρειαστείτε ένα πιο μόνιμο εξοπλισμό αποθήκευσης και για το μαγείρεμα. Ψάξτε για μια κατάλληλη θέση.



8. Λάβετε άδεια λειτουργίας για την επιχείρηση τροφοδοσίας σας

Υπάρχουν πολλές νομικές απαιτήσεις που χρειάζονται για τη λειτουργία μιας επιχείρησης τροφοδοσίας. Ως νέος ιδιοκτήτης επιχείρησης παροχής υπηρεσιών τροφοδοσίας, η πιστοποίηση δεν είναι αρκετή για να διευθύνετε μια επιχείρηση τροφοδοσίας. Θα πρέπει να μάθετε τι άδειες απαιτούνται και να τις αποκτήσετε αμέσως. Πριν κάνετε αίτηση για μια άδεια άσκησης επιχειρηματικής δραστηριότητας τροφοδοσίας, θα πρέπει να πληροίτε τα κριτήρια που για τις προϋποθέσεις της άδειας σας.

Θα πρέπει να είστε ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης τροφίμων και η επιχείρηση πρέπει να είναι ήδη καταχωρημένη ως νομική οντότητα. Κάθε χώρα έχει τους δικούς της κανόνες και κανονισμούς σε αυτό, γι 'αυτό είναι σημαντικό να είστε πολύ καλά ενημερωμένοι πριν από την έναρξη των επιχειρηματικών σας δραστηριοτήτων.

9. Ρύθμιση κουζίνας και αγορά εξοπλισμού

Ο εξοπλισμός που θα χρησιμοποιήσετε στην επιχείρηση τροφοδοσίας σας είναι διαφορετική από εκείνη που θα χρησιμοποιήσετε στο σπίτι σας. Αυτό συμβαίνει επειδή η τροφοδοσία συνεπάγεται σε μαγείρεμα σε μεγάλη κλίμακα έτσι ώστε να απαιτεί βιομηχανικού εξοπλισμό που είναι αρκετά ακριβό. Αν σκοπεύετε να ψήνετε επίσης, θα πρέπει πάρετε εξοπλισμό ψησίματος.



Ο εξοπλισμός που θα χρησιμοποιήσετε εξαρτάται από το είδος της υπηρεσίας που θα προσφέρετε και το μέγεθος και το στόλισμα των γευμάτων σας, αλλά τουλάχιστον, θα χρειαστείτε πιατέλες και σκεύη σερβιρίσματος.

Θα πρέπει επίσης να βεβαιωθείτε ότι έχετε τον κατάλληλο εξοπλισμό για να κρατηθεί το φαγητό ζεστό ή κρύο. Αγοράστε τραπεζομάντηλα, πετσέτες, διακοσμήσεις τραπέζιου κλπ. Μερικές επιχειρήσεις εστίασης προσφέρουν επίσης τέντες για υπαίθριες εκδηλώσεις. Μπορείτε επίσης να χρειαστεί να αγοράσετε ένα φορτηγό και άλλο εξοπλισμό για τη μεταφορά τροφίμων. Θα πρέπει επίσης να βεβαιωθείτε ότι το φορτηγό έχει αρκετό χώρο για την αποθήκευση των τροφίμων, λευκά είδη, επιτραπέζια σκεύη και άλλα πράγματα.

Ωστόσο, αν ξεκινάτε από το σπίτι, μπορείτε να νοικιάσετε ή να αγοράσετε τον εξοπλισμό τροφοδοσίας που χρειάζεστε, αν και αυτό μπορεί να μειώσει το περιθώριο κέρδους σας, αλλά είναι ένας καλός τρόπος ειδικά όταν προσπαθείτε να κρατήσει το κόστος κάτω.

10. Στήσιμο ιστοσελίδας

Είτε πουλάτε είτε όχι αντικείμενα σε απευθείας σύνδεση, θα χρειαστείτε μια ιστοσελίδα για το μάρκετινγκ. Εάν είστε επιχείρηση τροφοδοσίας σε μια εθνική πελατεία, βεβαιωθείτε ότι ο χώρος είναι μηχανή αναζήτησης βελτιστοποιημένη για να εμφανιστεί όταν οι άνθρωποι ψάχνουν σε απευθείας σύνδεση. Θα πρέπει να περιλαμβάνει στοιχεία επικοινωνίας, πληροφορίες παραγγελίας και κάποια διασκεδαστικά πράγματα για τους πελάτες σας για να εξερευνήσουν περισσότερο.



11. Διαδώστε το

Οι άνθρωποι πρέπει να γνωρίζουν ότι έχετε μια επιχείρηση τροφίμων. Άμεσο μάρκετινγκ μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου και τηλεφωνήματος, τύπωμα επαγγελματικών καρτών και συμμετοχή σε εκδηλώσεις δικτύωσης, είναι τρόποι διάδοσης. Επίσης μπορείτε να αρχίσετε τη διάδοση με τοπικά παντοπωλεία και καταστήματα τροφίμων ειδικότητας για να δείτε αν μπορείτε να τοποθετήσετε εκεί διαφημιστικά φυλλάδια κλπ. Το πιο σημαντικό όμως, είναι ότι θα πρέπει να κάνετε διαδικτυακό μάρκετινγκ.

Εκκίνηση επενδύσεων για μια φιλική προς το περιβάλλον επιχείρηση τροφοδοσίας

- **Χαμηλή** - € 1.000

(Εργασία από τη δική σας κουζίνα χρησιμοποιώντας προκαταβολές πελατών ως εκκίνηση)

- **Υψηλή** - € 75.000

(Επαγγελματική κουζίνα)



Καλές Πρακτικές και παραδείγματα από την Ισπανία

1.	LAS TARTAS DE ZARINA
Τομέας	Φιλική προς το περιβάλλον στην Μαδρίτη
Περιγραφή	<p>Las tartas de Zarina είναι μια εταιρεία που δημιουργήθηκε από τη γυναίκα επιχειρηματία Μαρία Pajejo, αφιερωμένη στην τροφοδοσία και οτιδήποτε σχετίζεται με το ζαχαροπλαστικό και τα επιδόρπια. Τα σπιτικά κέικ είναι τα κύρια στοιχεία του ενεργητικού της. Μπορείτε να παραγγείλετε γλυκά, πρωινό και σνακ. Έχουν επίσης αλμυρά, με διάφορα είδη σάντουιτς και πίτες.</p> <p>Ο στόχος είναι να δοθεί αποκλειστικά για γλυκά, πρωινό και σνακ με την ποιότητα των υπηρεσιών σε παραδοσιακά προϊόντα.</p>
Καινοτομία	"Las tartas de Zarina" είναι μια διαδικτυακή εταιρεία τροφοδοσίας
Ιστοσελίδα	http://www.lastartasdezarina.com/
Επικοινωνία	+34 659616452
Χρηματοδότηση	Αυτοχρηματοδοτούμενη
Χρήστης	Οποιοσδήποτε

2.	CATERING Y COCTELES
Τομέας	Φιλική προς το περιβάλλον στην Μαδρίτη
Περιγραφή	<p>Η CATERING Y COCTELES, είναι υπεύθυνοι για κάθε εταιρική εκδήλωση από την αρχή μέχρι το τέλος. Δίνουν μια ολοκληρωμένη εξυπηρέτηση και υψηλή ποιότητα με προσθήκη εχεμύθειας και εμπιστευτικότητας.</p> <p>Στόχος της είναι να παρέχει ολοκληρωμένες υπηρεσίες μεταφοράς για τις εκδηλώσεις τροφοδοσίας με τη βιωσιμότητα, την υπευθυνότητα, τη δέσμευση και την αριστεία.</p>
Καινοτομία	Έχουν ένα προσωπικό από σεφ της σύγχρονης και παραδοσιακής κουζίνας. Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται με τα καλύτερα και πιο φρέσκα υλικά. Έχουν μια μεγάλη ποικιλία από φρέσκα και βιολογικά προϊόντα με περίτεχνη επιλογή ανά πάσα στιγμή στη φροντίδα του περιβάλλοντος. Οι σεφ με εκτεταμένη διεθνή εμπειρία εμπλουτίζουν και να διευρύνουν το όραμά τους για μαγειρική τέχνη, η οποία περιλαμβάνει την ειδικότητα στη μεσογειακή κουζίνα.
Ιστοσελίδα	http://cateringcocteles.com/
Επικοινωνία	+ 34 695158039 info@cateringcocteles.com
Χρηματοδότηση	Αυτοχρηματοδοτούμενη
Χρήστης	Οποιοσδήποτε



3.	LA SOLERA
Τομέας	Οικογενειακή και Ηθική υπηρεσία τροφοδοσίας
Περιγραφή	<p>Είναι εξοικειωμένοι με περισσότερα από 15 χρόνια και μια σταθερή καριέρα, από το ξεκίνημά τους, σε σημείο που να είναι σήμερα μια από τις πιο έγκυρες εταιρείες τροφοδοσίας.</p> <p>Η κουζίνα τους είναι παραδοσιακή και διεθνής, από μια ποικιλία των πρώτων υλών και την ποιότητα. Εργάζονται με κουζίνα που βασίζεται σε αγνές γεύσεις, χωρίς τεχνάσματα, αλλά πάντα προσπαθεί να έχει αυτό το δημιουργικό πνεύμα.</p>
Καινοτομία	Μπορεί να προσαρμοστεί σε οποιοδήποτε τύπο του πελάτη, και ένα ποσοστό των κερδών διατίθενται σε ένα κοινωνικό ταμείο.
Ιστοσελίδα	http://www.cateringlasolera.com/
Επικοινωνία	La Solera. Sanchez Pacheco 84, 28002 Madrid 91 413 21 39 - 617440669 info@cateringlasolera.com
Χρηματοδότηση	Αυτοχρηματοδοτούμενη
Χρήστης	Οποιοσδήποτε

4.	MENUDA VIDA ORGANIC FOOD
Τομέας	Οικολογική υπηρεσία τροφοδοσίας στην Μαδρίτη
Περιγραφή	<p>Menúdavida Organic Food Culture είναι ένα οικολογικό πρόγραμμα αποκατάστασης, μια πολιτιστική πλατφόρμα και ένα πειραματικό δημιουργικό μοντέλο που προτείνει την αναγκαιότητα και τον επείγοντα χαρακτήρα της νέας συνείδησης και της οικολογικής κουλτούρας γύρω από το σύστημα των τροφίμων, της υγείας, της κατανάλωσης και της διατροφής, από τη σκοπιά της ολιστικής και συμμετέχει στις παγκόσμιες κοινωνιολογικές αλλαγές, την αειφορία, τη δημιουργικότητα, τον οικολογικό σχεδιασμό και την περιβαλλοντική ισορροπία.</p> <p>Αναπτύσσουμε τους στόχους μας σε διάφορους τομείς της εργασίας και της δημιουργίας, τον πειραματισμό και την καινοτομία:</p> <ul style="list-style-type: none">- Στον τομέα της αποκατάστασης ανοίξαμε την πρώτη τροφοδοσία 100% οικολογική και βιώσιμη της Μαδρίτης που συνδέεται με τις εταιρείες, μάρκες και οργανισμούς που ξεχωρίζουν για την περιβαλλοντική δέσμευσή τους και το υψηλό επίπεδο του σχεδιασμού. Προσφέρουμε επίσης μια επαγγελματική υπηρεσία της αξιολόγησης των εμπειρογνομόνων σε επιχειρήσεις εστίασης, τροφοδοσίας, μουσικά φεστιβάλ και εκθέσεις, κ.λπ., για να διευκολυνθεί η μετάβαση και η ολοκλήρωση των βιολογικών προϊόντων και την περιβαλλοντική



	ευαισθητοποίηση, εφαρμόζοντας κριτήρια που απαιτούνται.
Καινοτομία	<p>Από την περιοχή τους, της εκπαίδευσης και της κατάρτισης έχουν ξεκινήσει το Hall of Biosocina της Μαδρίτης, όπου δίνουν μαθήματα μαγειρικής, εξειδικευμένα εργαστήρια, συνέδρια κλπ.</p> <p>Στον τομέα της υγείας και της διατροφής υπάρχει πρόγραμμα εξατομικευμένης εκπαίδευσης τροφίμων "Food Coaching" μοναδικό στην Ισπανία.</p> <p>- Οικολογικός σχεδιασμός των προϊόντων και των επιχειρήσεων: συνεργασία σε έργα σχεδιασμού και της υλοποίησης των πράσινων επιχειρήσεων και συμβουλεύει με εμπειρίες έμπνευσης και της καινοτομίας για την ανάπτυξη του προϊόντος και εξειδικευμένες στον τομέα των υπηρεσιών τροφίμων και των καταναλωτών.</p>
Ιστοσελίδα	http://menudavida.simpleto.es/wp/?page_id=139
Επικοινωνία	info@menudavida.info Telf.: +34 680748037/620 788 763
Χρηματοδότηση	Αυτοχρηματοδοτούμενη
Χρήστης	Οποιοσδήποτε

5.	MARISA FERNÁNDEZ
Τομέας	Οικολογική υπηρεσία τροφοδοσίας στην Μαδρίτη
Περιγραφή	<p>Αυτό το μικρό κατάλυμα, που δημιουργήθηκε από μια γυναίκα επιχειρηματία, διακρίνεται επειδή ειδικεύεται στην προετοιμασία των καλύτερων βιολογικών πιάτων, για κάθε είδους εκδήλωση, τόσο για ιδιώτες, επιχειρήσεις και σχολεία. Έχουν μοναδικό και πρωτότυπο μενού προσαρμοσμένο στις ανάγκες των πελατών της. Ετοιμάζουν προσαρμοσμένα μενού και ειδικές δίαιτες για όλους τους τύπους δυσανεξίας (λακτόζης, αυγό, γλουτένη, ζάχαρη, κλπ). Μπορούν επίσης να εκτελέσουν από διαβούλευση με την εργασία, την παροχή συμβουλών και τη διάδοση σε οτιδήποτε σχετίζεται με τα βιολογικά τρόφιμα.</p>
Καινοτομία	<p>Τα συστατικά που χρησιμοποιούνται από την εν λόγω εταιρεία είναι από 100% βιολογικής καλλιέργειας. Χρησιμοποιούνται μόνο προϊόντα που φέρουν τη σφραγίδα που πιστοποιεί την καταγωγή αυτή. Επίσης, αφαιρούν τα αυγά, το αλεύρι και τα εξευγενισμένα σάκχαρα από τα πιάτα τους, χρησιμοποιώντας φυσικές γλυκαντικές ουσίες.</p>
Ιστοσελίδα	http://marisafernandez.com/
Επικοινωνία	+34 912136645 +34 651600488
Χρηματοδότηση	Αυτοχρηματοδοτούμενη
Χρήστης	Οποιοσδήποτε



MAD for Europe
Cultural Services & International Mobility



Erasmus+

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