

Pasiūlymai ir strategijos moterims verslininkėms



Eko-viešasis maitinimas

Parengė: MAD FOR EUROPE

Ispanija 2016

Turinys

<i>Įvadas</i>	3
<i>Viešojo maitinimo rūšys</i>	4
<i>Darnus Eco viešasis maitinimas</i>	6
<i>Energijos naudojimo ir šiltnamio efekto sumažinimas</i>	7
<i>Vandens tausojimas</i>	8
<i>Atliekų kiekio sumažinimas</i>	9
<i>Eko viešojo maitinimo medžiagos ir praktika</i>	11
<i>Kaip pradėti eko viešojo maitinimo verslą namuose</i>	12
<i>Ispanijos pavyzdžiai</i>	17

Jvadas

Viešasis maitinimas šiuo metu yra sparčiai besiplečianti verslo šaka. Viešojo maitinimo paslaugos gali būti teikiamos daugybėje renginių, pavyzdžiui verslo susitikimuose, konferencijose, parodose, individualiuose renginiuose, vestuvėse ir kituose visuomeniniuose renginiuose. Taip pat dauguma viešojo maitinimo paslaugų teikėjų užsiima ir renginių dekoravimo bei šventės programos kūrimu.

Maisto tiekimas iš restorano dažniausiai yra vykdomas pagal išankstinę sutartį, maistas ir gėrimai yra tiekiami pagal tam tikrą įkainį, kuris priklauso nuo žmonių kiekio. Dažniausiai tokių renginių metu valgiaraštis yra žymiai mažesnis, nei restorane, klientas patiekalus bei gėrimus pasirenka iš anksto. Taip pat ir maisto paruošimas skiriasi. Nors restoranų ir viešojo maitinimo įmonių virėjai ruošia maistą specialiai įrengtose patalpose ar pradeda ruošti maistą anksčiau, tačiau virėjai ruošiantys maistą renginiui jį gamina taip, kad prieš patiekiant jį reiktų tik pašildyti ar išdėlioti lėkštėse.

Viešojo maitinimo verslo plėtojimo galimybės kiekvienais metais auga, šiam procesui įtakos turi klestintis verslas, kuris gali skirti lėšų tokiai paslaugai.

Viešojo maitinimo verslas yra ypač rekomenduojamas žmonėms, kurie jaučia aistrą maisto gamybai. Tačiau norint užsiimti tokia veikla reiktų nepamiršti, kad versle reikalaujama ne tik aukštos kokybės patiekalų, bet ir aukšto lygio klientų aptarnavimo įgūdžių.

Tai gali būti idealus darbas jums, jei manote, kad pasižymite greitu mąstymu ir galite atlikti keletą darbų vienu metu.

Viešasis maitinimas dažniausiai yra reikalingas individualiuose renginiuose, todėl aptarnavimo kaina turėtų būti numatyta pagal žmonių kiekį.

Reiktų nepamiršti, kad viešojo maitinimo tiekėjų darbo laikas įprastai yra pakankamai ilgas. Dažniausiai dirbama septynias dienas per savaitę ar per sezonines šventes.

Viešojo maitinimo rūšys

Kai kurios viešąjį maitinimą tiekiančios įmonės specializuojasi į tam tikras renginių rūšis, tuo tarpu kitos – užsiima visų rūšių renginių aprūpinimu maistu. Tokių įmonių verslo galimybės yra platesnės, tačiau kyla ir daugiau iššūkių.

Toliau pateikiama dažniausiai sutinkamos viešojo maitinimo rūšys.

Mobilus viešasis maitinimas – šios rūšies viešajam maitinimui yra naudojamas furgonas, tam kad, būtų galima į numatytą vietą atvykti su įranga ir būtiniaisiais maisto produktais. Toks viešasis maitinimas gali būti naudojamas mugėse, festivaliuose, greito maisto tiekime bei kituose renginiuose. Tokio verslo pradėjimas nereikalauja daug lėšų, tačiau lyginant su kitomis rūšimis yra pakankamai siaura veikla.

Pristatymas į namus – idealiu atveju galima pasiruošti maistą iš anksto ir laikyti jį šaldiklyje, o kai gaunamas užsakymas tiesiog pašildyti ir pristatyti jį užsakovui. Šios rūšies viešojo maitinimo įmonės gali tiekti maistą vakarėliams ir kitiems renginiams, kurie vyksta namuose ar aplinkoje, kurioje nėra sąlygų ruošti maistą. Tokios įmonės gali tiekti ne tik karštus patiekalus, bet ir užkandžius prie gėrimų ar vieno kėšnio užkandžius. Klientai turi galimybę pasirinkti patiekalų porcijų dydį.

Nuo durų iki durų – tokia paslauga dažniausiai teikiama, kai reikia tik atvežti maistą ir nereikia jo pateikti ar padavėjams dalyvauti viso renginio metu, kadangi klientai daro tai patys. Tačiau tokiems renginiams gali būti reikalingi maisto pašildymo įrenginiai, kuriuos įmonė turėtų nuomotis arba pirkti.

Maisto tiekimas individualiuose renginiuose – įmonės užsiimančios šia veikla privalo pasirūpinti visomis su maisto tiekimu susijusiomis paslaugomis renginio metu. Įmonė turi ne tik pristatyti maistą, bet ir pasirūpinti renginio planavimu, patalpų dekoravimu bei netoliese vykstančių renginių išdėstymu.

Maisto tiekimas verslo renginiuose – įmonės tiekia maistą verslo susitikimams, mokymų metu ar kitų su verslu susijusių renginių metu. Šiuose renginiuose yra keliami itin aukšti reikalavimai maistą tiekiančioms įmonėms. Jų metu svarbu patiekti patiekalus, kurie tuo metu yra populiarūs ir kuriais renginio dalyviai mėgautųsi.

Maisto tiekimas pramoniniais tikslais – įmonės tiekia maistą didelėms žmonių grupėms, pavyzdžiui oro uostuose, mokyklose, ligoninėse ar kitose institucijose. Šios įmonės dažniausiai pasirašo sutartis pusmečiui ar visiems metams. Šį viešojo maitinimo rūšis yra pakankamai stabili, nes sudaromos ilgalaikės sutartys su užsakovu. Pats maisto patiekimas gali būti ir neprivalomas, jei sutartyje numatyta, maistas gali būti tik atvežamas užsakovo nurodytu adresu.

Įvairios viešojo maitinimo paslaugų rūšys yra naudingos, kai reikia specifinių paslaugų susijusių su maisto tiekimu renginių metu.

Darnus Eco viešasis maitinimas

Klientai, kuriems yra svarbi aplinka, teikia pirmenybę ekologiškam viešajam maitinimui, todėl ir įmonę renkasi atsižvelgdami į šį kriterijų. Eko - požiūris gali būti taikomas daugelyje renginių, nesvarbu didelis jis ar mažas, pavyzdžiui vestuvėse, šeimos susitikimuose, labdaros renginiuose ar verslo susitikimuose.

Darnaus vystymo strategija

Vykdamas darnaus vystymo strategiją, maistas tiekiamas vadovaujantis šiomis gairėmis:

- Išauginta tame pačiame regione: mažesnis produktų užterštumas anglimi, kadangi pervežimas trunka trumpiau. Taip pat palaikomas vietinis verslas.
- Ekologiška: ūkininkai auginantys ekologiškus ūkius nenaudoja chemikalų bei pesticidų, kuriais užteršiami produktai, taip blogėja jų kokybė.
- Šviežia: šviežias maistas yra kur kas sveikesnis, jame daugiau maistinių medžiagų, vitaminų bei mikroelementų nei jau perdirbtame maiste.
- Sveika: maisto tiekėjai turėtų pasirūpinti, kad jų tiekiamų produktų asortimente būtų ir sveikų produktų.
- Daugkartinio naudojimo, perdirbami indai ir įrankiai: optimalus pasirinkimas būtų porcelianas (ar kiti daugkartinio naudojimo indai), kadangi jie daro mažai žalos aplinkai. Tačiau jei nėra galimybės naudoti daugkartinių indų, tai galima pasirinkti ir perdirbamus indus.
- Vegetarai: renginių metu turėtų būti patiekalų tinkamų vegetarams (be mėsos ir žuvies).
- Gamyba laikantis taisyklių: patiekalų ruošimui naudoti tik sąžiningos prekybos produktus.

- Kokybės: paruošti patiekalai turėtų būti ne tik sveiki, bet ir skanūs. Tokiu atveju klientai labiau vertins jūsų tiekiamą produkciją.

Energijos naudojimo ir šiltnamio efekto sumažinimas

Gaminant maistą

- Šaldymo ir vėsavimo įrangą laikykite vėsiausioje virtuvės vietoje;
- Vėsių kambarių duris laikykite uždarytas, kad temperatūra juose nepakiltų;
- Užtikrinkite, kad vėdinimo sistemų filtrai būtų išvalomi reguliariai, tam, kad padidinti jų efektyvumą;
- Rinkitės kuo mažiau prietaisų gamindami maistą;
- Naudokite tinkamus prietaisus maisto ruošimui puoduose bei keptuvėse;
- Pasirūpinkite, kad darbuotojai būtų supažindinti su prietaisų naudojimo instrukcijomis ir žinotų kiek laiko reikia, kad prietaisas būtų paruoštas naudoti;
- Užvirkite vandens tik tiek kiek jums reiks, ne daugiau;
- Neatidinkite keptuvių ir puodų be reikalo, taip sumažinsite garų kiekį virtuvėje ir patalpos temperatūra nepadidės;
- Išjunkite dujinę viryklę tarp patiekalų ruošimo;
- Karštų patiekalų nelaikykite ilgai stovėti, kad nereiktų jų šildyti iš naujo, taip sutaupysite energijos.

Perkant prietaisus

- Rinkdamiesi naujus prietaisus valgio ruošimui, rinkitės tokius, kurie taupo elektros energiją.

Renkantis ir laikant maistą

- Planuokite patiekalus, kuriems reiktų minimalaus prietaisų naudojimo;
- Negaminkite patiekalų, kuriems paruošti reikalingas ilgai trunkantis kepimas ar virimas;
- Teikite pirmenybę šviežiam maistui;
- Rinkitės produktus, kurie parduodami neįpakuoti ar kuo mažiau įpakuoti;
- Produktus savo patiekalams rinkitės pagal sezoniškumą;
- Dažniau rinkitės augalinės kilmės produktus, nei gyvulinės.

Vandens tausojimas

Gaminant maistą

- Peržvelkite maisto ruošimo procedūras, galbūt kažkuriame iš etapų galima naudoti mažiau vandens;
- Plaukite produktus dubenėlyje, o ne po tekančiu vandeniu;
- Pasirūpinkite, kad vandens čiaupas būtų užsuktas iškart po naudojimo;
- Pasirūpinkite, kad maistas ir įrankiai nebūtų plaunami po tekančiu vandeniu;
- Prieš dėdami indus į indaplovę nuimkite nuo jų maisto likučius. Plovimui naudokite trumpesnę programą, žemesnę temperatūrą bei naudokite mažiau plovimo priemonių;
- Indaplovę naudokite tik tada kai ji bus visiškai pilna;
- Naudokite ekonomišką indaplovės režimą;

- Valymui naudokite žemos temperatūros valymo skysčius;
- Grindis plaukite su skuduru ar su šluota, o ne tiesiai iš žarnos;
- Prietaisus visada švariai išvalykite;

Perkant prietaisus

- Pirkdami naujus prietaisus rinkitės tuos, kurie naudoja mažiau vandens.

Renkantis maistą

- Sudarydami valgiaraštį ekonomiškai naudokite produktus;
- Dažniau rinkitės vaisius ir daržoves, taip pat grūdus, stenkitės rečiau naudoti gyvulinius produktus;
- Skatinkite klientus gerti vandenį iš čiaupo, o ne išpilstytą į butelius;
- Sultis ir kitus gaiviuosius gėrimus patiekite ąsočiuose ar stiklinėse.

Atliekų kiekio sumažinimas

Planuojant valgiaraščius

- Peržvelkite kiek maisto paliekama lėkštėse, atkreipkite dėmesį ar tai pagrindinis patiekalas, užkandis ar desertas;
- Peržvelkite likusių garnyrų kiekį;
- Sudarykite galimybę klientams pasirinkti patiekalų dydį;
- Sudarykite galimybę klientams pasirinkti kiek maisto jie norės suvalgyti;

- Sugalvokite būdą kaip taupiau sunaudoti maistą, kad neliktų likučių (pavyzdžiui salotų lapai);
- Sugalvokite būdą kaip tą patį produktą panaudoti keliuose patiekaluose;

Ruošiant ir patiekiant maistą

- Kontroliuokite porcijas – desertus, pyragus ir kitus desertus galite supjaustyti lygiais gabalėliais, tai sumažint porcijų dydžių svyravimą;
- Spausdindami valgiaraščius naudokite perdirbtą popierių;
- Valgiaraščių nelaminuokite, taip juos bus galima perdirbti;
- Naudokite daugkartinius stalo įrankius;
- Patiekalo ingredientus pateikite vienoje lėkštėje;
- Naudokite daugkartines cukrines;
- Pašalinkite nenaudojamus ir nebūtinus šiaudelius, dekoracijas bei servetėles;
- Naudokite perdirbtas servetėles;
- Pasirūpinkite, kad valymo priemonių koncentracija nebūtų per didelė.

Eko viešojo maitinimo medžiagos ir praktika

Dažniausiai renginių metu išmetama daug šiukšlių, ypač daug, jei yra naudojami plastiko gaminiai. Jei norite apsaugoti gamtą nuo papildomų šiukšlių, naudokite daugkartinio naudojimo indus, įrankius, staltiesias bei servetėles. Taip sumažinsite užterštumą, taip pat sutaupysite pinigų. Jei dėl kokių nors priežasčių negalite naudoti daugkartinių indų, pasidomėkite ir įsigykite vienkartinių indų, kurie yra pagaminti iš jau perdirbtos žaliavos ar popieriaus, kuris suyra per trumpesnį laiką nei plastikas.

Gamtai draugiškas verslas

Norint, kad šis verslas būtų sėkmingas, reikali vadovautis šiomis taisyklėmis:

- Naudokite ekologiškus, šviežius produktus, kurie yra tiekiami iš netoliese esančių ūkių;
- Naudokite tik tą žuvį, kuri yra auginta natūraliuose vandens telkiniuose, o ne baseinuose;
- Naudokite vietinių tiekėjų siūlomus produktus;
- Naudokite perdirbtus ar daugkartinius daiktus;
- Nenaudokite genetiškai modifikuotų produktų;
- Nenaudokite nenatūraliai (pagreitinto augimo) produktų.

Kaip pradėti eko viešojo maitinimo verslą namuose

1. Įgykite būtinų įgūdžių

Kad pradėti šį verslą, jums nereikia įgyti viešojo maitinimo vadybininko laipsnio, tačiau žinios gali padėti toliau plėtojant verslą. Taip pat gali būti naudingos šios studijos/mokymai:

- Kulinarijos kursai ar maisto ruošimo vadyba;
- Svetingumo vadyba;
- Maisto mokslas ir technologija;
- Verslo ar vadybos studijos.

Naudingi įgūdžiai:

- Geri bendravimo įgūdžiai;
- Gebėjimas greitai mąstyti ir imtis iniciatyvos;
- Taktiškumas ir diplomatiškumas;
- Komandinio darbo įgūdžiai;
- Gebėjimas vadovauti ir motyvuoti darbuotojus;
- Administraciniai ir IT įgūdžiai;
- Būhalteriniai įgūdžiai;
- Pagarba klientui;
- Lankstumas ir gebėjimas spręsti problemas esant stresinėms situacijoms.

- 2. *Išrinkite pavadinimą savo verslui***
- 3. *Nuspręskite kokį maistą gaminsite***

Tai vienas iš svarbiausių faktorių prieš pradėdant planuoti savo verslą. Tai nulems kokių kulinarinių įgūdžių jums prireiks ir kokioms šventėms ar renginiams galėsite tiekti maistą.

4. *Sukurkite valgiaraštį*

Valgiaraštis yra labai svarbi jūsų būsimo verslo dalis. Iš tikrųjų tai pirmasis dalykas, kurį nori pamatyti klientas prieš pradėdamas diskusiją su jumis. Todėl stenkitės, kad jame būtų įvairių patiekalų, kurie patenkintų kiekvieno skonį bei atitiktų jo reikalavimus.

Taip pat galite pasiūlyti vegetariškų bei veganiškų patiekalų. Tačiau nepamirškite, kad valgiaraštis turėtų būti optimalaus dydžio. Patiekalai turėtų būti tokie, kuriuos jums patinka gaminti.

5. *Išbandykite savo patiekalus*

Kai sukursite valgiaraštį, suorganizuokite nedidelį vakarėlį, pakvieskite šeimą, draugus ir leiskite jiems paragauti jūsų ruoštų patiekalų. Paprašykite jų nuoširdžių atsiliepimų apie maistą ir aptarnavimą. Tobulinkite savo patiekalus iki tol kol gausite tik geriausius atsiliepimus. Gavę gerus įvertinimus galite pradėti kurti verslo planą.

6. Sukurkite viešojo maitinimo verslo planą

Tam, kad sėkmingai pradėtumėte savo verslą, jums prireiks verslo plano, kuris būtų kaip šablonas jums ir jūsų komandai. Jei neparengsite šio plano, galite susidurti su sunkumais. Verslo planas jums padės išsikelti tikslus, uždavinius ir tikslus, taip pat neleis nuklysti į šoną.

7. Raskite gerą vietą patalpų nuomai

Jeigu tai bus jūsų ilgalaikis verslas, jums prireiks pastovios vietos maisto ruošimo prietaisams ir maistui laikyti. Ieškokite jūsų poreikius atitinkančios vietos.

8. Gaukite leidimą užsiimti viešojo maitinimo veikla

Norint pradėti verslą susijusį su maisto ruošimu reikia, kad jūsų įmonė atitiktų tam tikrus teisinius reikalavimus. Jums reiks gauti licencijas leidžiančias užsiimti šia veikla.

Taip pat jums reiks užregistruoti savo verslą. Kiekviena šalis turi savo įstatymus ir įgaliotas institucijas, kurios yra atsakingos už maisto tiekimo įmonių kontroliavimą.

9. *Įsirenkite savo virtuvę, įsigykite reikalingiausias prietaisus*

Prietaisai, kuriuos naudosite savo versle yra visai kitokie, nei naudojate namuose. Taip yra todėl, kad viešojo maitinimo sferoje reikia gaminti didelius kiekius patiekalų, šie prietaisai yra kur kas brangesni. Jei planuojate kepti ir desertus, jums prireiks specialios įrangos.

Prietaisai, kurių jums reikės, priklauso nuo to kokias paslaugas teiksite, taip pat kiek darbuotojų dirbs jūsų komandoje. Reikėtų nepamiršti ir indų bei įrankių, kurių prireiks ne tik gaminant, bet ir patiekiant maistą.

Taip pat reikėtų nepamiršti, kad jums prireiks prietaisų, kurie išlaikytų jūsų maistą karštą. Jus prireiks ir staltiesių, servetėlių, stalo dekoracijų bei kitų puošmenų. Taip pat jums gali prireikti furgono maisto pervežimui.

Jei pradodate tokį verslą namuose, galite išsinuomoti jums reikiamus prietaisus ir/ar transportą maisto pervežimui.

10. *Sukurkite internetinį puslapį*

Internetinis puslapis su jūsų veiklos aprašymu, kontaktais bei kita informacija gali pagerbėti potencialiems klientams rasti jus virtualioje erdvėje. Kuo patrauklesnis bus jūsų puslapis, tuo didesnė tikimybė, kad klientas pasirinktų jus.

11. *Skleiskite žinių apie savo verslą*

Žmonės turi žinoti, jog jūs užsiimate šiuo verslu. Siųskite elektroninius laiškus, dalinkite savo vizitines korteles, dalyvaukite parodose bei įvairiais kitais būdais stenkitės informuoti kuo daugiau žmonių apie savo veiklą. Taip pat bendradarbiaukite su vietinėmis parduotuvėmis, kepyklomis ir kitomis specializuotomis įstaigomis. Tačiau svarbiausia skleisti žinią apie savo verslą internete.

Ispanijos pavyzdžiai

	<i>LAS TARTAS DE ZARINA</i>
Sektorius	Eco-viešasis maitinimas Madride
Apibūdinimas	Las tartas de Zarina kompaniją įkūrė Maria Jmoné, tiekia viešojo maitinimo paslaugas, taip pat gamina įvairius kepinius ir desertus. Teikia pirmenybę namuose gamintiems tortams. Galima užsisakyti desertus, pusryčius ir užkandžius. Taip pat galima užsisakyti ir sumuštinus bei apkepus su įdaru. Tikslas- tiekti aukštos kokybės desertus, pusryčius ir užkandžius.
Naujovės	"Las tartas de Zarina" tai internetinė viešojo maitinimo įmonė
Internetinis puslapis	http://www.lastartasdezarina.com/
Kontaktai	+34 659616452
Finansavimas	Save finansuojantis
Galutinis klientas	Bet kuris klientas

	<i>CATERING Y COCTELES</i>
Sektorius	Eco-viešasis maitinimas Madride
Apibūdinimas	Tiekia maistą verslo renginiuose, yra atsakingi už visus su verslu susijusius renginius nuo pradžios iki galo. Jie tiekia aukštos kokybės paslaugas ir garantuoja konfidencialumą. Tikslas- teikti visapusiškas logistikos paslaugas viešojo maitinimo renginių metu
Naujovės	Jie turi modernios ir tradicinės virtuvės virėjus. Visi patiekalai galinami iš aukštos kokybės, šviežių produktų. Virėjai turi didžiulę tarptautinę patirtį.
Internetinis puslapis	http://cateringcocteles.com/
Kontaktai	+ 34 695158039 info@cateringcocteles.com
Finansavimas	Save finansuojantis
Galutinis klientas	Bet kuris klientas

	LA SOLERA
Sektorius	Šeimos ir etinis viešasis maitinimas
Apibūdinimas	Veiklą vykdo daugiau nei 15 metų, nuo pat pradžių plėtė verslą ir šiandien yra viena iš prestižiškiausių viešojo maitinimo kompanijų
Naujovės	Maitinimas pritaikytas kiekvienam klientui, dalis pelno eina į socialinį fondą.
Internetinis puslapis	http://www.cateringlasolera.com/
Kontaktai	La Solera. Sanchez Pacheco 84, 28002 Madrid 91 413 21 39 - 617440669 info@cateringlasolera.com
Finansavimas	Save finansuojantis
Galutinis klientas	Bet kuris klientas

	MENUDA VIDA ORGANIC FOOD
Sektorius	Eco-viešasis maitinimas Madride
Apibūdinimas	Menúdavida Organic Food Culture tai ekologijos atkūrimo projektas, kulinarinė platforma ir eksperimentinis kūrybos modelis, kuris siūlo atkurti ekologišką kultūrą maisto tiekimo sistemoje. Tiekia 100 proc ekologišką maistą.
Naujovės	Rengia maisto gamavimo pamokas, maisto ruošimo laidas.
Internetinis puslapis	http://menudavida.simpleto.es/wp/?page_id=139
Kontaktai	info@menudavida.info Telf.: +34 680748037/620 788 763
Finansavimas	Save finansuojantis
Galutinis klientas	Bet kuris klientas

	MARISA FERNÁNDEZ
Sektorius	Eco-viešasis maitinimas Madride
Apibūdinimas	Tai maža viešojo maitinimo įmonė. Specializuojasi į ekologiškų patiekalų gamybą įvairaus tipo renginiams bei mokykloms. Valgiaraščiai yra unikalūs ir jie pritaikomi pagal kliento poreikius.
Naujovės	Naudojami tik 100 proc ekologiški produktai. Naudojami produktai būtinai turi būti sertifikuoti.
Internetinis puslapis	http://marisafernandez.com/
Kontaktai	+34 912136645 +34 651600488
Finansavimas	Save finansuojantis
Galutinis klientas	Bet kuris klientas