



INNOVATION FOR THE
FOOD SERVICE SECTOR

КОМПЕНДИУМ С
ДОБРИ
ПРАКТИКИ ЗА
МСП ПРИ
ПРЕДОСТАВЯНЕ
НА
ЗДРАВΟΣЛОВНА
ХРАНА

ВДЪХНОВЕН ОТ
50 ДОБРИ
ПРАКТИКИ ОТ
ЕВРОПА

Запознайте се с ново поколение предприятия за хранителни услуги, адаптиращи се към бързо променящия се и предизвикателен сектор по отговорен, етичен и печеливш начин.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ ТОВА ИНТЕРАКТИВНО РЪКОВОДСТВО

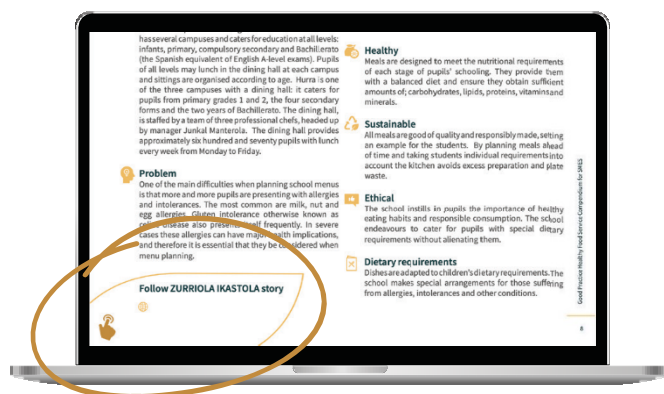
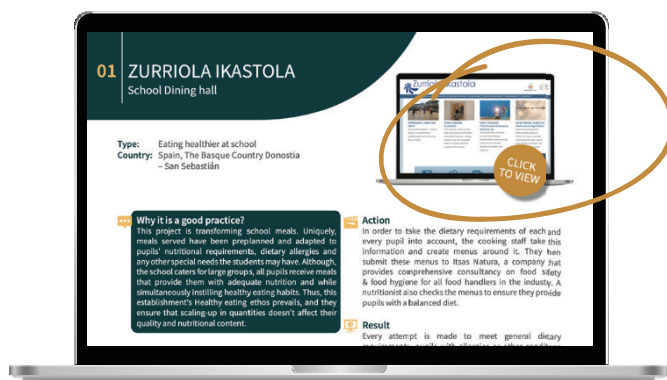
Компендиум за добри практики за здравословно хранене е онлайн интерактивно ръководство, пълно с мултимедийни ресурси (като видеоклипове) и допълнителни учебни връзки. Това богато медийно съдържание предоставя по-дълбока, самоуправляема възможност за обучение. Каним ви да използвате тези връзки и да прочитате и да се

Интерактивното съдържание се идентифицира в това ръководство от тези икони **ICONS**



БЪРЗА И ЛЕСНА НАВИГАЦИЯ

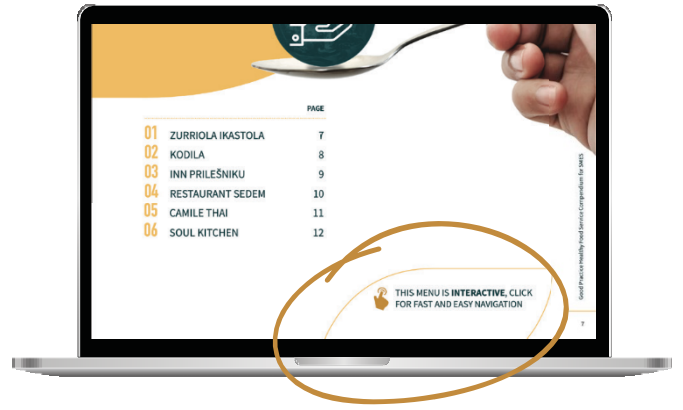
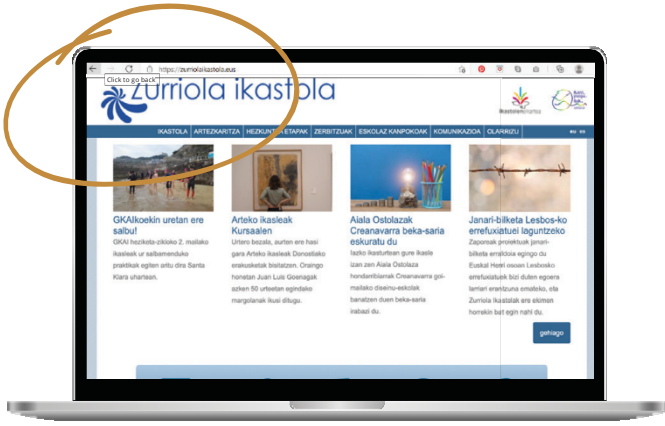
Преминете към раздел по казуси по Ваш избор, като кликнете върху него в нашето интерактивно съдържание



Ю-ЗАДЪЛБОЧЕНО УЧЕНЕ - Щракнете, за а научите повече за нашите казуси

OP TIP

За да се върнете към компендиума - използвайте опцията щракване за връщане назад във Вашия браузър



СЪДЪРЖАНИЕ

	ВЪВЕДЕНИЕ	4
01	РЕСТОРАНТ/ТРАПЕЗАРИЯ	7
02	КАФЕНЕ/ ХРАНА НА УЛИЦАТА	14
03	КЕТЕРИНГ НА МЯСТО/ДОСТАВКА ВКЪЩИ	20
04	ЕКОЛОГИЧНО / УСТОЙЧИВО	32
05	ДОМАШНО ПРИГОТВЕНО	42
06	ОРГАНИЧНО	46
07	ВЕГЕТАРИАНСКО	49
08	ЕТИЧНО	53



ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО,
КЛИКНЕТЕ ЗА БЪРЗА И ЛЕСНА
НАВИГАЦИЯ

Въведение

Трудно е да си представим, че преживяваме историческа глобална промяна, но със сигурност е така. Преди година светът изглеждаше толкова сигурен, сега нищо не изглежда сигурно. По принцип се сринаха цели сектори, включително събития, хотелиерство, туризъм и култура. 2020 - 2021 г. е пързалка за всички в сектора на хранителните услуги, но с големи предизвикателства идват и големи възможности.

Тези, които се **адаптират най-бързо към новата реалност** - вероятно ще определят бъдещето на сектора. **Много предприятия за хранителни услуги са се насочили към редица различни практики**; практикуват кликване-и-събиране или услуги за доставка, приготвяне на комплекти домашно гурме за хранене или притопляне на кутии за храна.

Единственият начин за оцеляване ще бъде иновациите и адаптирането към съвременните тенденции. По време на пандемия (COVID 19) фокусът се насочи към независими доставчици на храна. Те са едни от най-иновативните, вълнуващи и работливи хора в туризма. Covid-19 е опустошителен за много бизнеси и много повече големи компании могат да се окажат все още под заплаха. Сега е моментът да бъдете смели и да отговорите на променящите се изисквания, а не да чакате добрите времена да се върнат. Ще има добри времена, но те ще изглеждат съвсем различно.

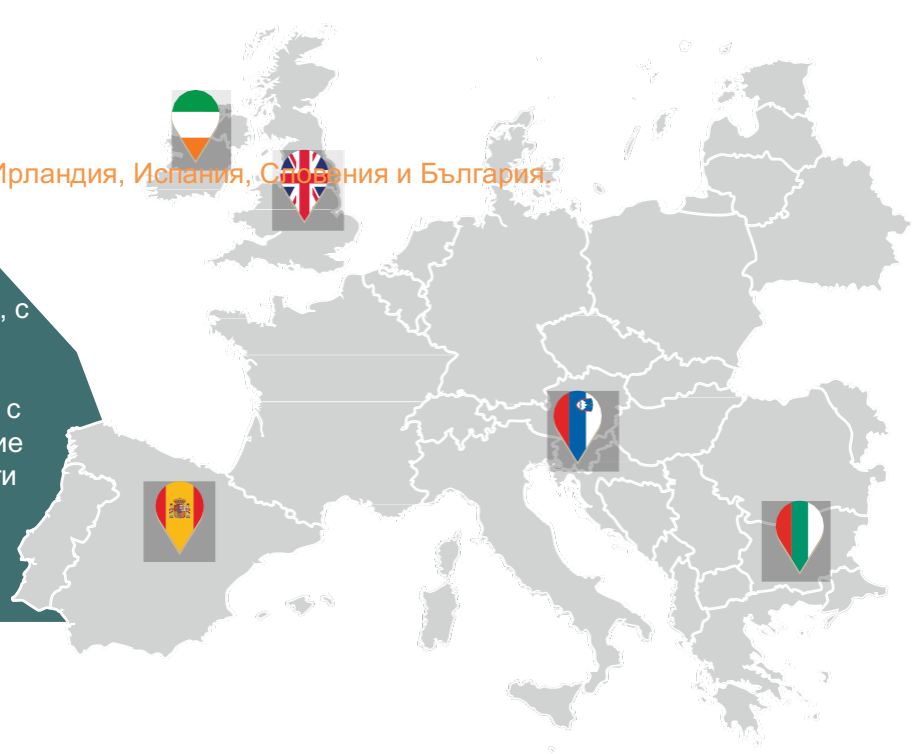
Вирусът трябва да се окаже катализатор за приемането на нова технология в индустрията за изграждане на хигиенни защити и стимулиране на дългосрочна устойчивост.

Триш Кади, старши анализатор на хранителни услуги

50 примера за подходи с иновации за здравословна храна, използвани за трансформиране на бизнеса с хранителни услуги, екипът на SUSTAIN споделя тези примери за най-добри практики за МСП, които се адаптират към нововъзникващите пазарни / потребителски тенденции. Тези идентифицирани най-добри практики дават възможност / насърчават връстниците да станат по-иновативни в предлагането на по-здравословни услуги за хранителни продукти. По същество КОМПЕНДИУМЪТ ЗА УСТОЙЧИВА ДОБРА ПРАКТИКА ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНИ УСЛУГИ В ХРАНЕНЕТО за МСП е ресурс, който вдъхновява МСП в сферата на хранителните услуги да създадат ново поколение продукти с добавена стойност за хранителни услуги, за да отговорят на нуждите, ценностите и изискванията на обществото по отговорен и етичен начин.

Нашите казуси идват от Великобритания, Ирландия, Испания, Словакия и България. Заснехме вдъхновяващи

истории и примери за най-добри практики. Компендиумът е насочен към МСП, с практически фокус върху новаторските подходи за поздравословен и екологичен бизнес с хранителни услуги и посочва как вие като оператор на хранителни услуги можете да се възползвате от тях



ие идентифицирахме
ай-добрите практики сред следните
тегории услуги в храненето, които служат като
ндекс на компендиума

КАК ЩЕ СЕ ВЪЗПОЛЗВАТЕ?

Иновациите в хранителните услуги никога не са били на преден план повече, отколкото по време на настоящата криза Covid-19. Нашият Компендиум обединява много разнообразни подходи към иновациите и зад всеки подход стоят хора със страст, които искат да направят промяна при предлагането на хранителни услуги (независимо дали това е чрез самото предлагане на храната, начина, по който е пакетирана, доставката чрез къса верига или приемане на технология). Повече от казусите съчетават множество подходи. Става очевидно как МСП в сферата на хранителните услуги процъфтяват чрез практики като устойчиво местно снабдяване, етично планиране на менюто и фокус върху хранителни здравословни продукти, като същевременно се борят срещу хранителните отпадъци, използвайки еко опаковки с мисъл за здравето на планетата и по този начин създават нови по-устойчиви бизнес модели.

ГЛЕДАЙТЕ- Справяне с трудни времена и победа

Председател и основател на NCASS Боб Фокс.

ндустрия на услуги, „Боб има над 30 години опит в сектора на кетъринга; преминавайки от продажба на сланина към
ндустриални търговски имоти до поемане на организацията, известна днес като Национална асоциация на
есторантьорите

Ресторант/Трапезария



Кафене/Храна на улицата



Кетъринг на място/Доставка
вкъщи



Екологично/Устойчиво



Домашно направено



Органично

Вегетарианско



Етично



Веганско



Дигитализация/Иновативен
отговор на Covid-19

Нашите казуси подчертават устойчивостта и гъвкавостта на сектора към новаторство в условията на криза. Covid-19 доведе до значително ускоряване на дигитализацията, по отношение на преминаването към онлайн бизнес модели с онлайн поръчки, плащания и доставки и комбинирани решения с ограничен капацитет и онлайн предложения.

Използването на открити пространства излезе на преден план, тъй като фирмите се стремяха да осигурят по-голям капацитет в новия свят на социално дистанциране, докато фокусът върху доставките за вкъщи и домовете също беше бързо усвоен, тъй като МСП от нашите хранителни услуги се стремят да останат жизнеспособни.

01

РЕСТОРАНТИ/ТРАПЕЗАРИЯ



01	ZURRIOLA IKASTOLA	7
02	КОДИЛА	8
03	ХАН PRILEŠNIKU	9
04	РЕСТОРАНТ СЕДЕМ	10
05	КАМИЛ THAI	11
06	КУХНЯ ЗА ДУШАТА	12

Go od r act ice He alt ry Fo od se vi s



ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО, КЛИКНЕТЕ
ЗА БЪРЗА И ЛЕСНА НАВИГАЦИЯ

Тип: По-здравословно хранене

Страна: Испания, Страната на баските Доносия – Сан Себастьян

Защо това е добра практика?

Този проект трансформира училищното хранене. Уникалното е, че сервираните ястия са предварително планирани и адаптирани към хранителните нужди на учениците, диети, алергии и всякакви други специални нужди, които учениците могат да имат. Въпреки че училището се грижи за големи групи, всички ученици получават храна, която им осигурява адекватно хранене и същевременно възпитава здравословни хранителни навици. По този начин здравословното хранене в това заведение преобладава и те гарантират, че увеличаването на количествата не оказва влияние върху тяхното качество и хранително съдържание.



За тях

Zurriola Ikastola е образователна кооперация на начални и средни училища в Баската автономна общност, където учениците се обучават изцяло или предимно на родния им баски език. Организацията се състои от родители, ученици и работници и е създадена, за да осигури качествено образование на баски въз основа на подобрени методи на обучение. Zurriola Ikastola има няколко кампуса и училища за обучение на всички нива: предучилищно, начално, задължително средно и Bachillerato (испански еквивалент на изпитите на английски за А-ниво). Учениците от всички нива могат да обядват в залата за хранене във всеки кампус и заседанията са организирани според възрастта. Nurra е един от трите кампуса с трапезария: обслужва ученици от началните класове 1 и 2, четирите средни форми и двете години на Бачилерато. Трапезарията се обслужва от екип от трима професионални готвачи, ръководени от управителя Юнгал Мантерола. Трапезарията осигурява на приблизително шестстотин и седемдесет ученици обяд всяка седмица от понеделник до петък.



Проблемът

Една от основните трудности при планирането на училищните менюта е, че все повече ученици са с алергии и непоносимост. Най-често срещаните са алергии към мляко, ядки и яйца. Непоносимостта към глутен, иначе известна като целиакия, също се проявява често. В тежки случаи тези алергии могат да имат значителни последици за здравето и затова е от съществено значение те да бъдат взети предвид при планирането на менюто.

Действие

Щом да се вземат под внимание хранителните изисквания на всеки ученик, персоналът за готвене взема тази информация и създава менюта основани на нея. След това те представят тези менюта на Itsas Natura, компания, която предоставя цялостни консултации по безопасност и хигиена на храните за всички производители на храни в индустрията. Диетолог също проверява менютата, за да гарантира, че те осигуряват на учениците балансирана диета.

Резултат

Излизат се всички опити да се отговори на общите диетични изисквания; учениците с алергии или други заболявания получават специални адаптирани ястия, докато балансирана диета се получава едновременно за всички ученици. Училището разпространява и копие от менюто, което съдържа съвети за планиране на балансирани вечерни ястия, които осигуряват на децата и юношите адекватно хранене по време на растежа. Училищният принцип е, че не е достатъчно само да се хранят учениците; от съществено значение е да се научат как да се хранят.

Здравословно

Храната е предназначена да отговори на хранителните нужди на всеки етап от обучението на учениците. Те им осигуряват балансирана диета и се уверяват, че получават достатъчно количество въглехидрати, липиди, протеини, витамини и минерали.

Устойчиво

Всички ястия са качествени и отговорно направени, давайки пример на учениците. Чрез планирането на храненето преди време и отчитането на индивидуалните изисквания на учениците кухнята изолгва допълнителна подготовка и изхвърляне на храна.

Етично

Училището внушава на учениците значението на здравословните хранителни навици и отговорната консумация. Училището се стреми да обслужва ученици със специални хранителни изисквания, без да ги отчуждава.

Диетични изисквания

Ястията са адаптирани към хранителните изисквания на децата. Училището прилага специални мерки за страдащите с алергии, непоносимост и други проблеми.



Следвайте историята на
ZURRIOLA IKASTOLA

Тип: Колбасарница, месарница и ресторант
Страна: Словения
Контакт: Янко Кодила

Защо това е добра практика?

Семейство Кодила са много наясно с въглеродния отпечатък на своя бизнес и се стремят да минимизират това въздействие. Те използват само къса верига на доставки за всички животни и за пресните продукти и са много успешни в намаляването на хранителните отпадъци на целия си бизнес. Те също така вярват във важността на произхода на храните и кулинарното наследство и са отлични в популяризирането на местни хранителни продукти, съставки и рецепти. Те поддържат тези традиции живи, като разполагат с квалифицирани местни служители.

За тях

Кодила Гурме Колбасарница не е просто магазин. Това е трето поколение семеен бизнес, който съчетава месарство, сушене и опушване, деликатеси и високо ценен ресторант. Ямез-Янко и съпругата му Хелена са начело на това предприятие. Те продължават семейните и културни традиции през целия бизнес. Основният акцент е върху свинското месо и всички прасета са от местен произход, за да се гарантира подходящо качество на продукта. Те обаче също така предлагат качествено говеждо и най-високо оценени вегетариански ястия. По отношение на свинското месо те избягват всички изкуствени методи за втвърдяване и опушване и техният опитен екип използва местна словенска сол и традиционно нехимическо подобро опушване в големи камери. Мотото им е: „когато знаеш какво ядеш“

Здравословно

Шунката и всички други продукти от свинско месо са

приготвени от местно отглеждани прасета и без изкуствени консерванти, глутен, лактоза или химически предизвикан дим. Ресторантът им обслужва и вегетарианци.

Проследете историята на Кодила



Устойчиво

Въпреки по-високата цена на месото, прасетата са от местен произход. Това гарантира качеството, а километрите за храна са минимални, като по този начин намаляват въглеродния отпечатък на продуктите. Обмислена е архитектурата на фабриката за шунка и са използвани внимателно подбрани местни материали, базирани на прагматични дизайнерски решения от архитектурното наследство на околната среда. Бизнесът на Кодила постоянно наблюдава и обучава персонала, за да разбере значението на отговорното боравене с качествена храна и следва принципа „от глава до пети“. Това означава, че те също приготвят месни продукти, използвайки по-малко известните, но с високо съдържание на хранителни вещества прасета. Това допринася за свеждане до минимум на разхищаването на храни и насърчава по-широкото използване на техните наследствени продукти, тъй като те често са се яли в миналото. Директорът Ямез-Янко Кодила също е ключов инициатор и участник в защитата на местните продукти. Шунка Прекмурие (Прекмурие е регион в Източна Словения), получила защита на ниво ЕС именно поради неговата намеса.

Етично

Във фирмата работят хора от местната среда, които споделят чувството му за наследство и гостоприемство чрез работата си. Поради образцовото си отношение към служителите, директорът Ямез-Янко Кодила многократно е обявяван за най-добрия майстор в района на Прекмурие.

Диетични изисквания

Специални профили: органична храна, сезонна храна, местна храна, традиционна храна, без глутен, естествено пушена, без изкуствени консерванти, без лактоза.



Използване на технология

Плащане с карта, уебсайт, доставка.

Тип: Хан/Ресторант

Страна: Словения Contact:
Зденка Лешник

Защо това е добра практика?

Продуктите от тяхната зеленчукова и овощна градина на място се използват като уникално предложение на хана за продажба. По този начин гостилницата настоява за производството на стари сортове и възстановява културното наследство на храната в своя район. Следвайки отделно сезонно предлагане на ястия, те са по-устойчиви и може да се спазва техният принцип на нулев отпадък (Нулеви отпадъци е набор от принципи, фокусирани върху предотвратяването на отпадъците, който насърчава препроектирането на жизнения цикъл на ресурсите, така че всички продукти да бъдат използвани повторно).



За тях

Механата Pri Lešniku е създадена през 1932 г. и като хранителен бизнес винаги се е въртяла около тяхната градина. Тук отглеждат дървета за плодове, разнообразие от сезонни зеленчуци и ароматни билки. Те управляват градината по екологичен начин чрез събиране на вода и органично компостиране и чрез използване на негенетично модифицирани семена. Те се стремят да си бъдат максимално самостоятелни. Те пекат свои собствени продукти и разчитат на съседите за мляко и други млечни продукти. Техният принцип е, че действията имат последици и тяхната философия е да минимизират тези последици и да популяризират своето културно наследство чрез храната и гостоприемството.

Здравословно

Собствениците на гостилница Pri Lešniku са наясно със значението на здравословната храна за благосъстоянието на гостите. Това е причината градината им да е стълб на техните предложения в продължение на почти век. С биологичното разнообразие и естественото производство на храни на място, те също подкрепят тази философия чрез внимателния подбор на други сходни местни доставчици.

Устойчиво

Устойчивият подход на действие в хана е очевиден на всяка стъпка от техния бизнес с храни. Те са си самостоятелни в много аспекти; събират дъждовна вода за поливане на градината, всички органични отпадъци се компостират, а внимателното планиране на менюто и подготовката на зимните запаси подпомагат усилията им за нулеви отпадъци.



Етично

Във фирмата работят хора от населеното място, които минават имат едно и също чувство за наследство и гостоприемство чрез своята работа. При избора на семена за засаждане те избягват генетично модифицирани.

Диетични изисквания

Специални профили, в които са включени вегетарианци, вегани, онези, които търсят домашно отгледана био храна, сезонни менюта и местни съставки. Цялата им колекция от менюта е ориентирана към здравословно хранене.



Използване на технология

Безкасов бизнес, доставка, която се адаптира към нуждите на пазара - безконтактни продажби, електрически велосипеди за своите гости.

Последвайте
историята на Хан Pri Lešniku



Тип: Ресторант

Country: Словения

Contact: Моица Полак mojca.polak@vsgt-mb.si

Защо това е добра практика?

Този училищен ресторант е иновативен начин за изграждане на основа за бъдещето на храната чрез популяризиране на местното кулинарно наследство. Следващото поколение създатели на храна е овластено чрез кулинарни истории, местни източници на суровини, здравословно балансирано планиране на менюто.

За тях

Ресторант Седем е първият училищен ресторант в Словения, който работи по иновативно проектиран бизнес модел, където учениците изпълняват независимо всички професионални задължения и процеси под наблюдението на ментори. Въвеждането на самия ресторант „Седем“ е голямо предимство за училището, тъй като учениците могат да използват теоретичните знания, придобити също на практика. Те се обучават в приготвянето на добро кафе, натурални сокове, научават за суровини, дизайн и приготвяне на менюта, ястия и десерти от всякакъв вид.

Те развиват и укрепват уменията за приемане на гости и обслужване, организиране на работното пространство и ги карат да мислят за въвеждане на свои собствени иновативни идеи. За учениците в края на училището и дипломирането е много важно те да знаят как да демонстрират всички придобити професионални компетенции. Под зоркото око на наставниците в ресторанта те придобиват още повече знания и опит и са по-уверени и готови за нови открития и творчески професионални предизвикателства в момента, в който напуснат училището с диплома в ръка. Ресторантът получи табела Мишлен за 2020 г., указваща качеството на сервираната храна. Това е изключително окуражаващо, както за учениците, така и за менторите.

Здравословно

Sedem насърчава съживяването и повторното въвеждане на местни традиционни ястия. Студентите се насърчават да осмислят своето кулинарно наследство, но чрез здравословен подход. Те създават рецепти с помощта на сезонни местни съставки и постигат хранително балансирано ястия.

Устойчиво

Кулинарното наследство се основава на интегрирането на местните знания и умения. Това включва засилване на колективната информираност и гордост и насърчаване на дефицитни професии в областта на земеделието, хранителните технологии и туризма сред учениците и местните потребители. Ресторант Sedem, чрез популяризиране на местното кулинарно наследство, чрез модерен прочит, насърчава използването на сезонни продукти, които водят до намаляване на въглеродния отпечатък.

Етично

В ресторантското училище работят наставници от местната среда, които предават чувство за наследство и гостоприемство чрез своите демонстрации. Следователно студентите научават необходимостта от местното гастрономическо наследство, как да въвеждат отново забравени ястия и правилното използване на местните продукти.

Ресторантът е отворен за обществеността и предлага честен подход към своите гости, като показва визуално отворената кухня. Те също имат градинска тераса, която действа като зелен оазис в средата на града, давайки малко почивка на вечерящите.

Диетични изисквания

Ресторантът разглежда всички диетични профили: органична храна, сезонни съставки, местни рецепти и вегетариански ястия, всички с цел подобряване или иновация на традиционните рецепти в по-здравословни версии. Те предлагат алтернативни закуски, обяди и вечери, но всички като балансирано ястия.

Използване на технология

Уебсайт, безкасово плащане и доставка, които се адаптират към търсенето..

Последвайте
историята на СЕДЕМ



Тип: Ресторант/ Храна за вкъщи
Страна: Ирландия

Защо това е добра практика?

Камил Thai прави иновации в света на бързото хранене, като демонстрира, че охрана за вкъщи или доставка на „бърза храна“ също може да бъде здравословна храна и може да се произвежда по устойчив и етичен начин. Веригата ресторанти чрез своята стратегия за развитие подкрепя своите франчайзополучатели на всяка стъпка от пътя да доставят качествен и последователен продукт. Без значение на какво място, всички те са съобразени с едни и същи принципи на местни продукти, ръчно изработени ароматни сосове и направени по поръчка на ястия от „тайландска храна с добро настроение“. Чрез дигитализацията те правят тази стъпка напред и насърчават здравето чрез използването на тяхното приложение. Тук те осигуряват броя на калориите и макроелементите, които са лабораторно тествани и сертифицирани от диетолози. Техният уебсайт е съсредоточен върху здравето и храненето.

За тях

Samile Thai е създадена през 2010 г., отваряйки първия си ресторант в Дъблин, Ирландия. Това бяха малки начинания, но чрез франчайзинг компанията се разшири и в други части на Ирландия. Сега те имат 29 търговски обекта в страната, както и ресторанти в Лондон. Samile Thai се превърна в добре позната и доверена марка в Ирландия. За да компенсират приходите от ресторанти, загубени по време на пандемията COVID-19, Samile Thai са въвели иновации и са измислили нови начини за разрастване на бизнеса си и в процеса на разбиване на представата за „традиционното за внос“, като доставят местна, здравословна и свежа качествена храна направо до вашата врата от тайландски ресторант. Те имат рецепта за успех и са спечелили най-добрия тайландски ресторант в Ирландия за четири години поред. Те бяха определили места, които биха се възползвали от услугата за доставка на храна, и върнаха своите кухни към живот, с минимални капиталови разходи. С доставката на Samile продажбите се увеличиха с + 35% от въвеждането на социалното дистанциране, те са до голяма степен изолирани от бурята Covid-19 и сега предлагат нов формат на франчайз за други, за да възпроизведат своя бизнес модел.

Здравословно

С всички менюта подхождат Камил Thai е прост. Техните експертни тайландски готвачи създават ресторантска качествена тайландска храна, използвайки пресни, естествени съставки. Без мазнина, без вредности, просто вкусна, здравословна храна. Камил е отдадена на идеята, че бързата храна не трябва да означава нездравословна храна. Менютата им са сертифицирани от диетолог и се грижат за всички диети. Всичко в менюто се брои на калории, включително макроси, така че клиентът може да проследи какво точно яде. Те също така провеждат безплатни уроци по йога в Дъблин и изнасят демонстрации за здравословна кухня.

Устойчиво

Околната среда и устойчивото развитие се превърнаха в основата на всичко, върху което Samile Thai работи. Samile е първата верига ресторанти в Ирландия и сред първите в Европа, която въвежда компостируеми опаковки за доставка в своите магазини. Те използват най-усъвършенстваната програма за рециклиране, достъпна за ресторантите, както и уреди за регулиране на водата и средно имат <1% отпадъци от храна седмично. Те вярват, че въздействието им върху околната среда е възможно най-ниско. Samile Thai използва местно отглеждано, хранено с трева ирландско говеждо и свинско месо, както и местно отглеждани зеленчуци и билки, когато са в сезон.

Етично

Samile Thai вярва в положителната промяна, докато расте, и

те знаят колко е важно да бъдете едновременно етични и да отразявате диетичния избор на гостите. Наскоро те създадоха веганско меню, което се приготвя с помощта на отделни тигани без месо, олио и прибори, които винаги се използват само за приготвяне на вегански ястия. Те се стремят към нулеви разхищения на храна и изпробват „по-чисти“ методи за доставка чрез доставка с Drone. Те също така поставят радиус на доставка от всеки изход, за да минимизират

въглеродния отпечатък на храната.

Използване на технологията

Те са разработили приложение и са свързани с MyFitnessPal, което насърчава клиентите им да са наясно с какво се хранят и насърчава здравето и фитнеса. Техният уебсайт е път към тяхната безконтактна услуга за поръчки или доставка. Те изпробват по-чист и екологичен метод за доставка на едно място чрез използване на дроне

<https://oranmore.manna.aero/>

Следвайте
историята на Камил Thai



Тип: Ресторант / Храна за вкъщи / доставка на място
Country: София, България

Защо това е добра практика?

Soul Kitchen/Кухня за душата е иновативен вегански ресторант в центъра на София, където устойчивостта и доброто етично поведение са в основата на техния бизнес модел. Те обичат да сервират разнообразна и прясна храна всеки ден на достъпна цена. Те работят около сезонно меню ... „в унисон с ритъма на природата“ и така, местното снабдяване и късата верига на доставки са от ключово значение. Ресторантът се управлява в основата на професионализма, иновациите и вкуса към експериментите.

Кухня за душата е създадена от група приятели, а професионализмът и любовта към тях ги карат да вдъхновяват гостите си. Това е едно от най-обичаните места в центъра на София. Чрез мислене за хората и съпричастност към природата те работят извън нормите, с нова визия и вяра за бъдещето. Мотото им е „Заедно правим живота по-щастлив и по-вкусен“ и те правят това чрез менюто си, услугата и вярванията си. В Soul Kitchen вие ще дегустирате разнообразие от прочистващи и алтернативни напитки, интересни и креативни вегански ястия, без печени / сурови десерти и много други необичайни и различни предложения всеки ден. Те са щастливи да предложат услуга за доставка в рамките на работното време на ресторанта, на цялата територия на град София. Soul Kitchen е сбъдната мечта за тази група приятели, тъй като тя се превърна в свежо и алтернативно място в София. Визията им е реализирана чрез любовта им към храната, вниманието към детайлите и безкомпромисния подбор на всички суровини.

Здравословно

Soul Kitchen предлага по-малки размери на порциите; масив от вода и напитки с ниско съдържание на захар и дори вегански питателни десерти без печене. Целта е да се намалят / избягват рафинираните захари, наситените мазнини и транс-мазнините в менюто им и да се предлагат здравословни храни за подпомагане на кризата със затлъстяването. Техният подход е да готвят продукти, за да запазят максималната им свежест и да поддържат храната в естественото ѝ състояние, доколкото е възможно.

Последвайте
историята на Кухня за
душата 

Размерите на порциите се обмислят внимателно, например супата за деня е 300 ml / Soul кухненският десерт е 150g.

Добрата храна за тях е:

- Храни с чист произход - сезонните и преобладаващо биологични продукти се избират от регионален и български произход, доколкото е възможно.
- Приготвено с използване на оптимални пресни съставки.
- Продукти и суровини без или с минимална приятелска термична обработка, за да се запазят живите микроелементи и витамини в продуктите.
- Изцяло пълнозърнести, натурални, необработени и нерафинирани съставки.
- Всички без продукти от животински произход, съставки с млечен произход, изкуствени добавки, подобрители, оцветители, аромати, рафинирана сол, рафинирани и транс-мазнини, натриев глутамат, съставки с Е-номера.

Устойчиво

Когато купуват съставки, те се опитват да избягват опаковането, тъй като са наясно с въздействието върху околната среда и отпадъците. Те вярват в управлението на кръгова икономика и разполагат с еко-решения за опаковките си за отнемане. Те предлагат пречистена вода от системата за пречистване на водата Spring-Time 400 на Aqua Living. С тази система те предлагат чиста, прясна и качествена „изворна вода“, като по този начин се избягва използването на стъклени бутилки, пластмаса, остатъци и тежки метали. По отношение на поддържането на техния бизнес те са установили гъвкави канали за продажба.

Етично

Soul Kitchen е МСП, което основава бизнеса си на здравословно хранене; отговорна хранителна верига; етичен източник и еко хранене. Те вярват в овластяването на потребителя с цялата необходима информация. Както беше споменато чрез мислене за хората и проявяване на съпричастност към природата, те непрекъснато усъвършенстват своите процеси, с нова визия и вяра за по-зелено бъдеще.

Диетични изисквания

Профилът на ресторанта е предимно веган / вегетариански. Разглеждат се всички алергени и менютата са предназначени за справяне с глобални здравни проблеми като диабет и затлъстяване. Всичко е на растителна основа и внимателно се разглежда за неговите ползи за здравето. Размерите на порциите са добре обмислени и всички налични менюта обслужват целиакия.

02

КАФЕНЕ/ХРАНА НА УЛИЦАТА



07	ГУАСА	14
08	ДЪМПЛИНГ	16
09	НОР & ROLL	17
10	ПРЯСНО НАКЪЛЦАНО	18

© 2018 Google LLC. All rights reserved.

ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО,



КЛИКНЕТЕ ЗА БЪРЗА И ЛЕСНА НАВИГАЦИЯ

Защо това е добра практика?

Guasa демонстрира иновативни подходи към здравословното бързо хранене. Те използват пресни, качествени съставки в цялото си меню и са въвели сравнително нечута кухня за лондонския пазар на улични храни, като по този начин поддържат венецуелското кулинарно наследство живо чрез използване на традиционни рецепти и методи. Като отчитат нуждите и приноса на своите клиенти, те са направили изборите за пълнене адаптивни, за да отговорят на западните вкусове. В резултат на Covid-19 те също демонстрираха способността си да се адаптират и да внесат иновации в основния си бизнес модел, за да отговорят на новите изисквания / тенденции, наложени в резултат на кризата и да създадат комплекти за хранене в кутии и следователно продължават качествено обслужване и доставка техния продукт. По всяко време бизнесът отчита въздействието на изхабените съставки върху планетата и чрез правилно планиране на менюто и управление на отпадъците свежда до минимум отпадъците си от храна.



За тях

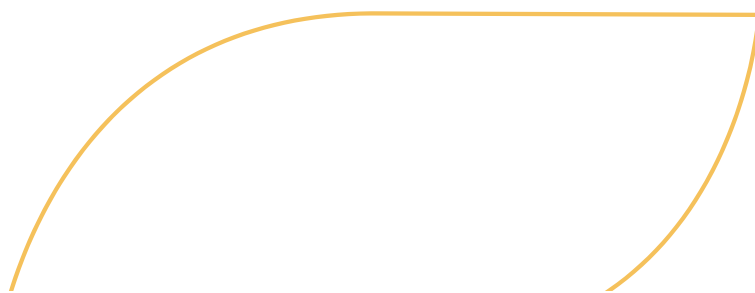
Роден през 2013 г. в лондонския пазар Дептфорд, Гуаса е идеята на младия предприемач Дейвид Гутиерес, който мечтае да донесе цветните вкусове на родната си страна Венецуела към небцето на столичните лондончани. Завършилият икономика в Каракас съчетава любовта си към храната със своята степен, внимателно изчислява как може успешно да донесе родната си храна по улиците на Великобритания с малко или никакъв опит. След като се научи как да прави перфектната Агера - традиционен южноамерикански царевичен хляб, обикновено пълнен с говеждо, свинско или яйца; Дейвид скочи на право и създаде свой собствен кетъринг бизнес. Сега е в седмата година на търговия, Дейвид и екипът му се разпростряха в целия град, а също така търгуват в Tooting Market и Mercato Metropolitano. Те също така създадоха доста шум на музикални фестивали сред любителите на уличната храна; много от които никога не са чували за Арепа, преди да открият Гуаса. След като осигури отразяване в международната медия за работата си и похвалите на туристите по целия свят, Дейвид доказа, че добрата глава за бизнес, съчетана с упорита работа и страст са ключовите съставки за успех.

Предизвикателство

Венецуелската кухня никога не е била често срещана на британската хранителна сцена и затова мечтата на Дейвид беше да донесе родните си вкусове на пазарите на улични храни във Великобритания и да покаже на храната колко вкусна е венецуелската храна. Първоначално Дейвид представи много традиционно венецуелско меню, при което всяка седмица той проверяваше вкуса на ястията, докато не получи точният вкус! Той погледна към предлагането на 20 или повече пълнежи, но бързо осъзна, че големият запас от пресни храни означава, че ще има много хранителни отпадъци, които, етично или маржовно, не иска. Вместо това Дейвид избра да предложи няколко пълнежа като част от гамата на Гуаса. Той признава, че привличането на нови клиенти е ключово предизвикателство и бургерът и пицата все още печелят на моменти, но след като получи нов клиент, той е склонен да ги задържи, тъй като онези, които опитват предложенията му, обичат вкусовете, които те пробват в храната на Гуаса .

Действие

Менюто се развива през годините; сега те се адаптират за всеки пазар / събитие и техните нужди на клиентите във всяко място. Дейвид продължава да слуша отзивите на клиентите, когато става въпрос за разработване на нови рецепти, тъй като смята, че приносът им е важен при разработването на нови допълнения към менюто. Страстта на Дейвид остава, той получава радост от приготвянето на прясна храна и приготвянето ѝ пред клиента и това подхранва любовта му към работата в уличната хранителна индустрия. Той казва; „В ресторант готвачът рядко получава обратна връзка, но с уличната храна хората веднага ви казват какво им хареса в ястието. Става въпрос за цялото настроение, когато виждате как се прави вашата храна и след това я ядете в такава неформална обстановка “.



Тип: Храна за улицата / Храна за
вкъщи Страна: Великобритания



Резултат

Крайната цел от самото начало за Дейвид беше просто да донесе венецуелска храна в Обединеното кралство и Guasa вече е в щастливата позиция да бъде марка, която е призната за това. С поглед към бъдещето той би искал да продължи да разширява бизнеса си, вероятно в хранителни зали и ресторанти за тухли и хоросани. Дейвид признава, че той и екипът се канят обратно на много събития сега, когато имат лоялни последователи. След като намериша кухненска ниша, в която да базират менюто си, екипът на Guasa направи добро име сред лондонската сцена на уличната храна и благодарение на широката си привлекателност и способност постоянно да доставят висококачествена, прясна храна, която имат е включен в Times, The Guardian и в южноамериканската преса. Сега Дейвид има четири фиксирани места под бранда си и 16 души в отбора. Продължава да минава през Covid-19, като предлага Lockdown комплекти и доставки на храна направо до вратата на хората чрез Uber Eats.

Здравословно

Всички менюта се приготвят от пресни качествени съставки. Основата на менюто се основава на Агера (царевичен хляб / кок), който е естествено без глутен, млечни продукти и ядки, така че дава възможност на хората с определени хранителни изисквания и трябва само да вземат предвид пълнежите им. Има пълнежи, отговарящи на всички нужди.

Устойчиво

Гуаса предприема няколко мерки за избягване на разхищаването на храна на всички нива. Те осигуряват приспособяване на менюто си за различни събития, за да се избегнат отпадъци от плочи, а също така са намалили размера на менюто си в сравнение с традиционната венецуелска кухня, което намалява необходимостта от складиране на големи количества прясна храна.



Следвайте
историята на Гуаса



Тип: Храна на улицата / Храна за

Страна: Великобритания

Защо това е добра практика?

Основателите на Dumpling Dumpling създават своя бизнес на остров Уайт, за да запълнят ниша на пазара за автентични ръчно изработени кнедли в азиатски стил. Скоро обаче осъзнават колко гъвкави биха могли да бъдат пакетите с храни и скоро въвеждат традиционната версия в изобретателен, оригинален вкус, приятни храни „бомби“. Те направиха това по забавен начин, като позволиха на своите клиенти да бъдат понякога изобретатели и така създадоха вегански, вегетариански и месни класики. Подобно на повечето хранителни предприятия в резултат на пандемията Covid, те трябваше да променят своя бизнес модел и предложения. Те са разработили замразени кутии за празници, които могат да бъдат доставени дори отвъд родния им остров, както и онлайн click'n'collect или услуга за доставка на техните горещи кнедли и страни, които да зарадват местните..

Базираният на остров Уайт бизнес за улични храни, Dumpling Dumpling, беше идея на Дан и Натали Стъррърп. След като се върнаха от престой в Китай, те останаха силно жадуващи класическия опит с кнедли в бившата си държава. Оценката на дуото за сладкия вкус започна в планините на Юлин, където прекарват време да увиват кнедли с приятели, преди Натали да започне курс за готвене в региона. След като прекараха време в усъвършенстване на изкуството за създаване на кнедли и изпробване на техните рецепти на приятели и семейство, двойката най-накрая бяха готови да се докоснат до местната сцена на храната и да покажат своите кулинарни изкушения на клиентите. Тези клиенти имат много голямо влияние върху това какви пълнежи си проправят път в менюто на кнедли.

Предизвикателство

Когато двойката се премести обратно на остров Уайт през 2011 г., те се мъчат да намерят кнедли, които да задоволят жаждата им, затова започват да ги правят сами въз основа на наученото от приятели в Китай. Те имаха приятели за кнедли партита, където те бяха креативни с пълнежи, вместо да се придържат към традиционните китайски вкусове.

Последвайте историята на Дъмплинг



Действие

Прозряха колко гъвкава е кнедлата и почти всичко (стига да има вкус) може да бъде вложено в перфектното малко парче с кнедлова обвивка - те ги наричат ВКУСОВИ БОМБИ! Към днешна дата те са създали над 100 вкуса на кнедли, включително сладки и солени. Най-популярни са Hoisin Not Duck и сиренето Pesto Mac 'N' - и двете са на растителна основа с помощта на кремообразно кокосово сирене. Дан и Натали обичат да получават вдъхновение за пълнежи с кнедли от клиенти и фенове на кнедли, така че пуснете много „Какво има в твоите? състезания онлайн. Например вдъхновението зад целодневните им кнедли за закуска идва от един креативен клиент - той има хеш кафяво, бъркано яйце, наденица, хрупкав бекон и печен боб - всичко това в едно малко парче.

Резултат

Един от най-големите акценти досега за бизнеса беше спечелването на най-добра международна кухня и най-голямата награда за най-добра улична храна на наградите Hampshire Street Food 2019. Където бяха похвалени за качеството, текстурата, вкусовете, страните и връзката, която имат с клиентите и колегите си търговци. Това споменато взаимоотношение с клиентите им спечели лоялни последователи и откакто бяха въведени мерки за блокиране през март 2020 г., екипът беше зает да прави „отпадане на кнедли“ в техния местен район. От пускането им преди 4 години, екипът на Dumpling Dumpling е направил над 100 000 кнедли на ръка, създал е над 70 оригинални пълнежа и е търгувал в над 50 събития. Въпреки факта, че Covid-19 им е попречил да търгуват на много фестивали и събития, услугата им за замразени кнедли им позволява да продължат бизнеса си и са получили фантастична обратна връзка от благодарни клиенти, нуждаещи се от „избери - почерпи се ястие“ в социалните медии.

Здравословно

Всички менюта се приготвят от пресни качествени съставки. Основата на менюто се основава на ръчно изработените азиатски сладкиши, но гъвкавостта на пълнежите означава, че всички вегетариански, вегетариански и всеядни диети могат да се погрижат.

Устойчиво

Всичките им прибори за хранене и сервиране са подлежащи на компостиране и рециклиране. Повечето събития, на които присъстват, не позволяват пластмасови бутилки, така че напитките са в кутии. Те произвеждат местни съставки и гарантират, че използваното месо е от реномирани ферми и месари. Те правят малки промени навсякъде, където могат, за да ограничат количеството еднократни артикули използвани в рамките на бизнеса.

Тип: Храна на улицата / За

Страна: Великобритания

Защо това е добра практика?

Чрез създаването на Hop and Roll, Roosh използваше кухня, която беше доста уникална в Лондон. Притежавайки наследството на Шри Ланка, тя успя да преоткрие традиционните рецепти по нов и иновативен начин. Тя избра уличния хранителен път, за да инициира новото си начинание, за да ограничи размера на необходимите капиталови разходи и по този начин осигуряваше на заетите пътуващи с достъпна, топла подхранваща храна. Hop & Roll има способността да се грижи както за месоядните, така и за веганите и показва своята адаптивност по време на кризата Covid-19, за да може да доставя храната си на общността.

За тях

Рош създаде Hop & Roll в началото на 2019 г., след като забеляза пропаст на британския пазар на улични храни за Шри Ланка. Вдъхновена от кухнята на своето детство и въоръжена със старите рецепти на майка си и баба си, страстната готвачка се заела да създава швейцарски клуб от красиви ястия, които да пренесат хората от оживените улици на Лондон до търкалящите се зелени хълмове на Шри Ланка. След като впечатли организаторите и търговците на CURB (организация за членство в улични храни в Лондон) с бункерите си от Шри Ланка, пълни с кокосови и лукови самболи и различни меса и рибно къри, Рош си осигури място в програмата на KERB InKERBator, където тя научи всички трикове на търговията от експертите.

**Предизвикателство**

Родителите на Рош идват във Великобритания от Шри Ланка през 50-те и така тя беше възпитана да яде храната им у дома. В централен Лондон има само два ресторанта в Шри Ланка и тя беше уморена от хората, бъркащи нейната родна кухня с индийската. И така, Рош видя възможност да разкрие различните вкусове и да подчертае колко уникална е храната от Шри Ланка. Две от рецептите за Sambols идват от майка ѝ и тя ги обръща собствено.

Последвай историята на Hop and Roll**Действие**

Рош каза, че винаги е искала да бъде член на CURB и нейната мисия е да направи семинар с тях. Първоначално тя беше попитана дали би искала да направи сесия за готвене за търговци на CURB на събитие. След успешен опит, тя и екипът бяха помолени да станат постоянен състав. В CURB ѝ беше назначен наставник - специалист по улична храна, който предоставя съвети на бизнеса как да привлекат клиенти, както и да ги води през процеса на брендиране и меню. Тук тя се среща с други търговци на улични храни и научи триковете на занаята.

Резултат

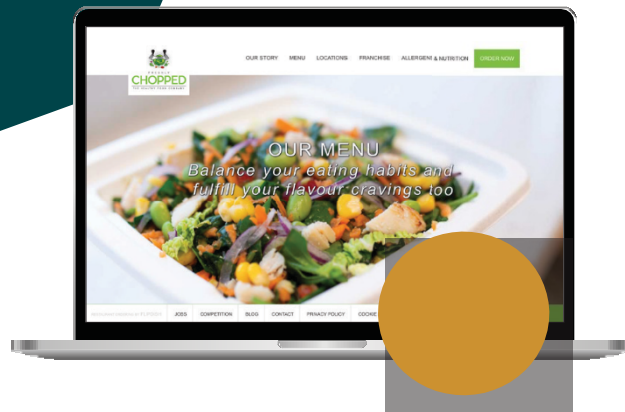
Когато Covid-19 избухна и мерките за блокиране влязоха в сила в Обединеното кралство, екипът на Hop & Roll се адаптира и започна да изпраща Hopper Kits за широка продажба в Обединеното кралство, изграждайки лоялни последователи онлайн с клиенти, публикуващи видеоклипове и изображения, на които пресъздават бункери въщи

Здравословно

Всички менюта се приготвят от пресни качествени съставки. Основата на менюто се основава на бункерите, но гъвкавостта на пълнежите му означава, че за веганските, вегетарианските и всеядните диети може да се погрижи, което прави идеалното вкусно, пълноценно и подхранващо ястие за заетите пътуващи и тези, които търсят автентичен Шри Ланка ястие, което да пресъздадете достъпно у дома.



Тип: Кафене за салати / Храна за
вкъщи
Страна: Ирландия



Защо това е добра практика?

Прясно нарязаното показва на света, че бързото хранене може да бъде здравословно. Със силен акцент върху растителността и следователно по-устойчива и етична. Те дават добър избор на своите клиенти и използват екологични опаковки, за да доставят свежите и вкусни предложения. Те запазиха пазара в Ирландия, като бързо се разшириха, използвайки франчайз модела и сега стават международни..

За тях

Приятелите от детството Брайън Лий и Анди Чен видяха движението към по-здрава Ирландия през 2011 г. и почувстваха, че има нужда от здравословна алтернатива в индустрията за бързо хранене. И така, се ражда идеята за Freshly Chopped, с първия магазин, отворен в Дъблин през май 2012 г. Компанията се развива изключително бързо, преминавайки от 3 до 50 търговски обекта само за три години. Съвсем наскоро Freshly Chopped се договори за шестцифрена сделка за откриване на два нови обекта в Кипър. Брайън Лий не е непознат за предприемачеството и мисленето извън рамките. Той стартира първия си бизнес; градинарска услуга, едва на 11 години. Предприемаческият му дух продължава през юношеските му години, управлявайки собствени сергии на пазари в Дъблин. Брайън описва повратната точка за своя бизнес: „Рецесията беше в много отношения промяна на играта за нас. Това принуди хората да излязат сами. Това принуди хората да бъдат предприемачи. За нашия бизнес определено помогна да договорим наеми, за да навлезем на пазара. "

Брайън също обяснява, че слизането по франчайз маршрута е може би най-трудното нещо, което компанията е направила. Те направиха това, за да развият компанията бързо, което беше в отговор на новината, че подобна компания идва в Ирландия. Поради прясно нарязания ход другата компания реши да не идва в Ирландия.

Freshly Chopped беше награден с „най-новия франчайз“ на Irish Franchise Awards през 2016 г. Всяка страна, която се интересува да стане франчайзополучател, трябва да премине през строги стъпки, за да гарантира, че поддържа етоса на компанията. Прясно нарязаните вече имат 53 магазина в Ирландия, Кипър и Обединеното кралство, които продават над 20 000 здравословни салати седмично, както и здравословни смесени обвивки, печени Choppitos и домашни супи. Компанията се надява да подражава на успеха на разширяването на веригата за бързо хранене McDonald's и да се превърне в променящ играта в бизнеса с бързо хранене.



Здравословно

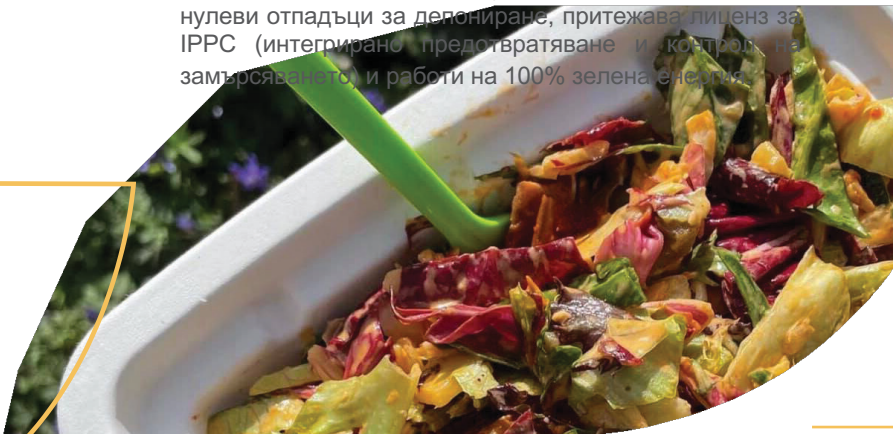
Прясно нарязани са ангажирани с информиране и обучение своите клиенти за избор на здравословно хранене. Основната основа на менюто е растителна основа с добавени допълнителни съставки според желанията на клиентите. Те се грижат за всяка диетична нужда и могат да се похвалят с клиенти на възраст от 5 до 85 години. Компанията използва най-качествените съставки и първо на местно ниво, където е възможно. Менюто се оценява сезонно, за да се даде възможност на клиента да направи информиран избор на храна. Пълна брошура за хранене и алергени може да се намери във всеки прясно нарязан магазин или онлайн. Те предлагат услуга за доставка, събиране, занасяне и вечеря.



Устойчиво

Прясно нарязаните не само се фокусират върху устойчивостта със своите храна, те също така се грижат опаковката им да е устойчива. Купата и капациите за салатата са 100% компостируеми, хартиените торбички са направени от крафт хартия, която е 100% рециклируема и компостируема. Доставчикът също така управлява политиката за нулеви отпадъци за депониране, притежава лиценз за IPPC (интегрирано предотвратяване и контрол на замърсяването) и работи на 100% зелена енергия.

Последвайте историята
на Прясно накълцано



03

КЕТЪРИНГ НА МЯСТО/ДОСТАВКА ВКЪЩИ



	PAGE
11 МАРИМАУНТ ЦЕНТЪР ЗА ГРИЖИ	20
12 КЕТЪРИНГ ЧЕРВЕНИЯТ ДЯВОЛ	21
13 ПИЦЕРИЯ ДВАТА ЛЪВА	22
14 FOODSPACE	23
15 СУПИ И САЛАТИ	24

16 CLEAN CUT MEALS	25
17 FIT PANTHER	26
18 FITMEAL	27
19 AND DIET	29
20 REVIVO.BG	30

ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО,
КЛИКНЕТЕ
ЗА БЪРЗА И ЛЕСНА НАВИГАЦИЯ

Тип: Кетъринг / здравеопазване
Страна: Ирландия

Защо това е добра практика?

Принципът на Юусе е да обслужва качествено, „истинската“ храна на Marymount Care Centre ето съът е да обслужва качествена, „истинска“ храна на жителите на болници и домове за грижи. Предоставяйки питателно меню, направено от пресни съставки, те се гордеят, че осигуряват подхранваща и лечебна храна, което води до по-здрави пациенти и жители. Те избягват отпадъците чрез добро управление на кухнята и избягват преработените и препакетираните храни, като използват пресни и местни съставки. Чрез смесване на ястия за хора със специални нужди, те премахват сегрегацията на пациентите. Храната не е просто прехрана, но се празнува и като социален повод и нещо, което да очакваме с нетърпение и за което да си поговорим.

За тях

Джойс Тимминс е сила, с която трябва да се съобразяваме, когато става въпрос за храна в сектора на здравеопазването. Когато мислите за болница и домашна храна в Ирландия, може би си представяте нещо доста скучно и безцветно. Не е така с болницата Ротонда и Центъра за грижи на Marymount в Дъблин, които се превърнаха в промяна в играта в болничната храна. През 2017 г. Джойс, готвач на звезда от Мишлен, пое поста в кетъринг отдела на Ротондата със „свежо око“. Въпреки че това беше първата ѝ работа в сектора на здравеопазването, тя имаше богат опит в ресторанти из Ирландия и Великобритания, и тя се обърна към предизвикателството преди всичко като готвач. През септември 2019 г. Джойс се превърна в мениджър по кетъринг в Центъра за грижи на Marymount, Лукан, където използва същия дух на прясна храна и фантастични вкусове. В резултат на това има много по-малко хранителни отпадъци и много повече хранителна стойност във всяко хранене, което разбира се, прави по-здрави пациенти и жители. Джойс би искал да види повече акцент върху храната в сектора на здравеопазването. Тя смята, че това е област от HSE [здравния орган на Ирландия], която се нуждае от големи промени. Следователно следващата амбиция на Джойс е да бъде наета от HSE и да работи с диетолози и специалисти, за да подобри изцяло кетъринга и да приведе менютата до стандарта, по който трябва да бъдат.

Здравословно

Когато Джойс дойде в болницата, възможностите за храна бяха изключително ограничени с вечеря, състояща се от салата или сандвич, а много от другите ястия се състояха от преработени или пакетираните храни. Джойс направи промяна веднага, за да може всичко да бъде приготвено от нулата, включително супи и сосове. В болница Ротонда нищо не излиза от буркан или пакет. Прости, пресни ястия се приготвят и сервират в същия ден. Премахнаха горещите кутии, които поддържаха храната топла и втвърдяваща се в кухните, преди да се отправи към отделенията, а въведоха пресни храни, които бяха нарязани, поставени отделно и доставени на пациентите незабавно.

„Времето за хранене е време, което трябва да се очаква с нетърпение от нашите пациенти. Искам всички жители и пациенти, независимо какви са техните хранителни предпочитания, да бъдат спокойни, че получават не само питателна храна, но и това е време на щастие. Понякога трябва да укрепим някои хора, и използваме пълномаслени продукти, а не нискомаслени, но се уверяваме, че храната съдържа всички естествени хранителни вещества, които са толкова важни за здравето им.“

Етично

Джойс има специално умение за създаване на визуални шедеври за хора със състояние на дисфагия, когато човек има затруднения при преминаването на твърди вещества или течности от устата към стомаха, липса на фарингеално усещане или различни други недостатъци на механизма за преглъщане. От изцяло пюрирана коледна вечеря до отворени сандвичи със сьомга, Джойс олицетворява иновациите в обслужването на здравословни храни. По този начин има по-малко сегрегация или отчуждение сред жителите на домовете за грижи. Едно и също чудесно меню за всички, но адаптирано да отговаря на специалните нужди на някои. Този метод е много по-питателен и приобщаващ за жителите.

Следвайте историята
на Джойс Тимминс



12 КЕТЪРИНГ ЧЕРВЕНИЯТ ДЯВОЛ

Защо това е добра практика?

Основателите на кетъринга Red Devil/Червеният дявол съчетават две неща, за да създадат своя успешен бизнес: опит и постоянно любопитство. Чрез иновативни идеи те винаги се стремят да намерят алтернативни начини да направят събитията така, че да бъдат най-добрите в своята област. Те насърчават здравето и благосъстоянието чрез богатия си избор от менюта за всички събития, независимо дали са сложни или в един дом и имат опции, които да отговарят на всички бюджети. След пандемията на Covid те адаптират своя бизнес модел, за да го направят по-устойчив, но също така благородно се включиха в благотворителна кампания в помощ на уязвимите

За тях

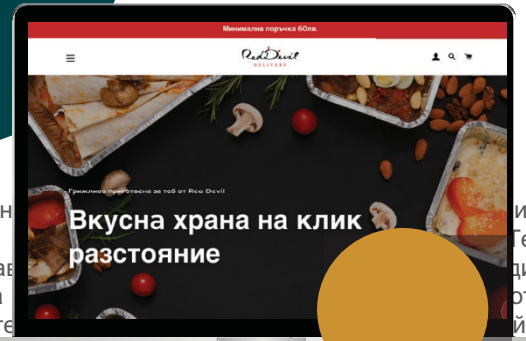
От 1997 г. кетъринг компанията Red Devil развива своя кетъринг бизнес, така че става въпрос не само за храна и напитки, но и за формиране на вълнуващи събития. Те организират събития, така че да се превърнат в незабравими преживявания на вкусовете за гостите. Възползвайки се от многобройните му международни контакти и опита, натрупан по време на чести стажове в чужбина, те са могли да обслужват френския президент, германския канцлер и главата на Римокатолическата църква по време на посещенията си в България. Те обаче могат да обслужват своите предложения направо до дома си, но приоритетите им остават същите: услуга, която ще накара човек да се чувства специален, и вкусово изживяване, което сетивата ви едва ли ще забравят! Важното е, че те имат способността да създават събития от всякакъв размер и финансови ресурси. *„Цялостна организация и обслужване на частни и корпоративни събития ... надминавайки очакванията и идеите на гостите и клиентите, благодарение на своята уникалност ... ние превръщаме обикновеното събитие в голямо събитие. Резултатът е изтънченост, интересна атмосфера, атрактивно представяне, безупречно обслужване и вкусна храна, разбира се“.*



Здравословно

Тази кетъринг компания развива различни корпоративни кетъринг услуги. Те осигуряват компании, които искат питателна и вкусна храна за своите събития. Кетърингът Red Devil се грижи по този начин за цели корпоративни екипи. Те приготвят здравословни и вкусни храни, напитки и всичко необходимо, за да задоволят всички диетични

Последвай историята на Кетъринг Червеният дявол



изискван така че насърчават мащаба първосте иновативни – предпазни мерки и при приготвянето на храната си. В допълнение към постоянната дезинфекция на кухнята и работните повърхности се носи цялостно защитно облекло за екипите в кухнята и логистиката. Те също така използват UVC лампи за дезинфекция. UVC обработката на въздуха и повърхностите убива бактерии и вируси като коронавирус, преди те да бъдат предадени на продукти. По този начин те гарантират постоянно качество и безопасност на храната, приготвена в кухнята им през целия ден.

Устойчиво

Red Devil Catering осъзнава въздействието върху околната среда на бизнес отпадъците и полага усилия да сведе до минимум техните отпадъци. Те доставят хранителни продукти на местно ниво, доколкото е възможно, за да гарантират, че се използват къси вериги на доставки. За да оцелеят икономически по време на пандемията, те адаптират своя бизнес модел, така че да могат да се обслужват и по-малки поръчки и събития, като по този начин демонстрират използването на гъвкави канали за продажба.

Етично

Red Devil Catering е МСП, което популяризира здравословното хранене чрез своите хранителни програми. Те вярват в отговорната хранителна верига, етичното снабдяване и екологичното хранене. От началото на април 2020 г. те участват в кампания за ежедневни доставки на домашно приготвена храна, за да помогнат и подкрепят своите най-уязвими граждани и тези в социалните институции, които се грижат за тях. Благотворителната кампания е известна като; „Солидарност с щипка любов“.

Диетични изисквания

Те се погрижат за всички диетични изисквания и предлагат вегански, вегетариански, безглутенови опции във всичките си менюта. Всички продукти и съставки са внимателно подбрани, за да отговорят на предпочитанията на клиентите. Те не използват подобрители, оцветители, консерванти, подсладителни и други химически добавки.

Използване на технология

Системи за онлайн поръчки чрез техния уебсайт. Услуга за доставка. Безкасови услуги. Високотехнологична хигиенна технология в техните кухни. Видео промоция.



Кликни, за да гледаш

[VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#) [VIDEO 4](#) [VIDEO 5](#)

Тип: Ресторант/За вкъщи / доставка
Страна: София, България

Защо това е добра практика?

Този български ресторант демонстрира добри практики, като популяризира кулинарното наследство по креативни и визуално приятни начини. Начинът, по който се управлява бизнесът, също взема предвид здравето и храненето на своите клиенти, като контролира порциите. В резултат на това това помага и за намаляване на хранителните отпадъци. За да може бизнесът да остане жизнеспособен по време на настоящата пандемия, те адаптираха бизнеса да отговаря на новото търсене за храна за вкъщи и доставка на храна.

За тях

Ресторант Пицария Двата лъва е проект на група приятели и кулинарни ентусиасти. Бизнесът капсулира желанието им да пригответ вкусна и прясна храна с креативен визуален аспект. Добрата храна за тях е: Храна с чист произход и максимално сезонна. Те използват предимно биологични продукти, които са избрани от къса верига на доставки на български и регионални производители. Ресторантът датира от 1995 г., но през 2008 г. претърпя значителни промени, когато се премести на специално построено място, обзаведено в изцяло нов дизайн. В момента ресторантът разполага със 70 места в два салона и 50 места в хубава и прохладна лятна градина. Атмосферата е уютна в модерен стил. Ще ви посрещнат весели и усмихнати сервитьори. Те са домакини на различни видове събития от корпоративни партита, рождени дни, абитуриентски балове и др.

Менюто е богато и разнообразно. Готвачите популяризират традиционни български ястия, ястия на скара, италианска кухня, прясна риба и много други. Десертите са 100% домашно приготвени. Запазени марки на ресторанта са традиционните ястия. Всеки ден се приготвят над 20 вида топли ястия и супи. Като допълнение към ресторанта е разработен кулинарен магазин. Голяма част от продукцията на магазина има пряка връзка с кухнята на ресторанта. Оттук можете да си купите храна за вкъщи от „топлата витрина“ на атрактивен prices. Освен това, цялото меню на ресторанта е на разположение за вземане или

Здравословно

Ресторантът предлага контролирани размери на порциите, като се има предвид здравето и благосъстоянието на техните клиенти. Менюто предлага много здравословни възможности за избор, включително широка гама от салати, ястия от прясна риба и няколко опции без месо и млечни продукти. Удовлетворени са всички хранителни изисквания.

Устойчиво

Подходът на Двата лъва към всичко показва, че те осъзнават въздействието върху околната среда на бизнес отпадъците и полагат усилия да минимизират всички свои отпадъчни продукти. Те доставят хранителни продукти на местно ниво, доколкото е възможно, за да гарантират, че се използват къси вериги на доставки. За да оцелеят икономически по време на пандемията, те адаптираха своя бизнес модел, така че сега да могат да предложат услуга за доставка и доставка на общността в София, като по този начин демонстрират използването на гъвкави канали за продажба.

Етично

Този ресторант е МСП, което популяризира здравословното хранене чрез големия си избор от разнообразни менюта. Използвайки традиционни рецепти и методи на готвене, те съхраняват кулинарното си наследство живо. Те постоянно поддържат техническото състояние на цялото си охлаждащо оборудване и вярват, че има място за непрекъснато усъвършенстване във всички работни процеси с визия и вяра за по-зелено бъдеще.



Последвайте историята на Ресторант Двата лъва



Тип: Кетъринг/Кафене
Страна: Ирландия



изисквания. Така те създават изцяло приобщаващи менюта за всеки клиент на всяко място. FoodSpace готвачи готвят 100% от храната, която сервират прясна всяка сутрин, с акцент върху плодовете и зеленчуците и ястията, приготвени с минимално количество млечни продукти. Те се пекаат всеки ден, а това означава, че от фурната са пресни кифли, кифли, закваска и ръж без всички естествени консерванти или добавки.

Защо това е добра практика?

FoodSpace е ирландска устойчива компания за обслужване на храни и хотелиерство на място, която провежда политика за нулеви отпадъци. Техният принцип е „Лоялни към местните“ и това е идеята зад всичко, което правят. Бизнесът се фокусира върху използването на местни, сезонни продукти за да се увери, че е устойчив. FoodSpace работят в тясно сътрудничество с всеки бизнес, за който се грижат. Те се фокусират върху индивидуални решения и отделят време за разработване на идеи по поръчка, които да съответстват на културата на клиента, вкусовете на служителите и физическата среда. Това е ключова разлика в сравнение с други организации за обществено хранене. В резултат на това менютата са внимателно изработени в местен и здравословен аспект.

За тях

Културата на FoodSpace се основава на личността на техните предприемачески лидери за храна. Заедно те създадоха колаборация от съмишленици, които се радват на това, което правят всеки ден! Екипът е експлоатирал заведения за обществено хранене и заведения за обществено хранене на работни места и колежи в Ирландия, но те са искали да разпространят своя дух все повече и по-широко, като са отворили сайт, който широката общественост може да посети. Така наскоро FoodSpace отвори собствено кафене, наречено Ink, със седалище в Dún Laoghaire, за да могат членовете на обществото да се насладят на храната си и да научат повече за етоса на бизнеса с фокус върху местните доставчици, фермери и рибари и сезонността. Повечето от храната им идват в рамките на 50 мили от обекта и 85% от Ирландия. Менютата се изписват в зависимост от това кои зеленчуци са за сезона и налични през тази седмица. Единствените вносни артикули са тези, които не се произвеждат в Ирландия, като кафе, чай и подправки. Виното и просекото се произвеждат от устойчиви лозя, а бирите и сайдерите са от независими ирландски пивовари.

Здравословно

Главните готвачи в тази компания научават за важността и принципите на хранително балансираните менюта, като работят с квалифицирани диетолози. Това им дава инструментите за създаване на наистина питателни ястия и способността да отговорят на нарастващата нужда от специални диетични

Устойчиво

FoodSpace се ангажира и с пълното елиминиране на отпадъците, като цялата прясна храна се доставя в щайги за многократна употреба, не се използва пластмаса за еднократна употреба (включително клипфилм), а менютата се закрепват върху картоната от доставките. Това важи и за хранителните отпадъци, като корите от плодове и сърцевини ферментират, за да направят оцети, зеленчукови кожи дехидратирани и превърнати в прахове за подправка или сосове, и презрели плодове, използвани за ароматизиране на тяхната комбуча. Използваната утайка от кафе се използва отново, за да се направи версия на пастърма и като компост за отглеждане на собствени билки и салати. Конър Спейси, кулинарен директор в FoodSpace, е много фокусиран върху осигуряването на устойчива хранителна система, която включва сезонни ирландски съставки, работи директно с фермери в цялата страна и прилага политика на нулеви отпадъци, която също намалява въглеродния отпечатък.

Кулинарният директор Конър Спейси обяснява:

„Лучени люспи, печем и дехидратираме. Други купуват е бульони, но ние всъщност правим свои собствени с върховете и опашките на зеленчуци. Взимаме суроватка от рикота, която правим и я използваме за ечемичени каши или като основа за ферментация. Хората, които се хранят в нашите столове, се хранят по-добре ... Комбуча, ферменти, бактерии и мая, и така нататък са полезни за здравето на червата. Ние правим карфиол Ким Чи ... от листата и дръжките, като използваме морска сол, захар, джинджифил, чесън и морков за сладост. Всички тези идеи са от миналото, които загубихме и ги връщаме обратно.“

FoodSpace беше първата и до момента, единствената ирландска компания за кетъринг, която получи и запази три златни звезди на наградите на Асоциацията за устойчиво ресторантство, както и допълнително златно отличие за „Лоялни към местните“.

Последвайте
историята на FoodSpace



Тип: Take away/online/ meal delivery

Страна: София, България

Защо това е добра практика?

Иновации, здравословни, устойчиви, етични, планиране на менюто, намаляване на солта и захарта, достъпна цена, добър вкус, местно снабдяване, къса верига на доставки. Мисията им е да придадат нов щрих на бързото хранене! Свежест без компромис. Перфектна комбинация от качество и вкус. Те искат да изградят по-добри хранителни навици, на повече пресни салати и супи и да докажат, че бързата храна може да бъде здравословна. Както са си го представяли - с любов към храната, отношение към детайлите и безкомпромисен подбор на всички суровини. Те предлагат пречистена вода от системата за пречистване на водата. Със системата те ви предлагат чиста, прясна и първокачествена „изворна вода“, като по този начин се избягва използването на пластмаса, остатъци и тежки метали. Те извършват доставка в рамките на работното време на ресторанта на територията на град София.

За тях

Идеята за Salateria е родена през 2014 г. от двама истински любители на качествената вкусна храна. Въз основа на опита си от „гурме“ пътуванията в различни части на света, те се научиха да различават прясна храна, приготвена с грижа и внимание към всяка съставка, от масовото предлагане на полуфабрикати в „модерни“ опаковки. Затова те се заеха със задачата да създадат място, което да предлага на клиентите храната, която те самите обичат и търсят, но по удобен начин, който да отговаря на днешния забързан начин на живот.

**Устойчиво**

Тези кулинарни ентузиастични въплъщават идеята си да приготвят вкусна и прясна храна от съставки с чист произход - селектират се предимно органични продукти, както и такива с български или регионален произход. Менютата се приготвят с оптимални пресни продукти и с минимална или щадяща термична обработка, за да се запазят живите микроелементи и витамини. Те използват екологични опаковки и полагат всички усилия, за да избегнат разхищаването на храни.

Здравословно

Salateria предлага домашно приготвени супи, пресни салати и пресни напитки, фокусирани върху популяризирането на по-здравословни хранителни навици. Те предлагат по-малки порции и изворна вода. Те осъзнават кризата със затлъстяването и се стремят да намалят или премахнат съдържанието на захар, сол, наситени мазнини и изкуствени транс-наситени мазнини в храните. Техният подход към готвенето с минимална намеса, за да се запазят максималните ползи от всички пресни продукти. Те използват само съставки, които биха използвали в собствената си домашна кухня, и избягват изкуствени запаси и бульони и при поискване произвеждат своите съставки на местно ниво и от органични източници. Блогът им към уебсайта информира клиентите си за ползите за здравето от това, което предлагат, и причината, поради която използват определени съставки.

Етично

The Salateria се стремят да образават и иновации на индустрията за бързо хранене, като подготвят и обслужват здравословни алтернативи, за да помогнат за справяне с

кризата със затлъстяването в България.

Диетични изисквания

Всички хранителни изисквания са удовлетворени от Salateria. Те обмислят вегански и вегетариански варианти, както и ястия, подходящи за тези, които страдат от диабет и изискват опции, подходящи за целиакия.

Използване на технология

Те използват технология, за да информират своите клиенти за техните предложения и да ги обучат по отношение на добрата храна и храненето. Те също така са адаптирали своя уебсайт, за да обслужват онлайн продажби и доставки на храни в резултат на пандемията. Те предлагат безкасови транзакции в магазини и онлайн и започват да използват платформата Foodpanda, за да обслужват доставката си. Foodpanda е платформа за онлайн поръчка на храни и сайт, който свързва потребителите с повече от 1000 ресторанта в

23 български локации. **Click to watch**

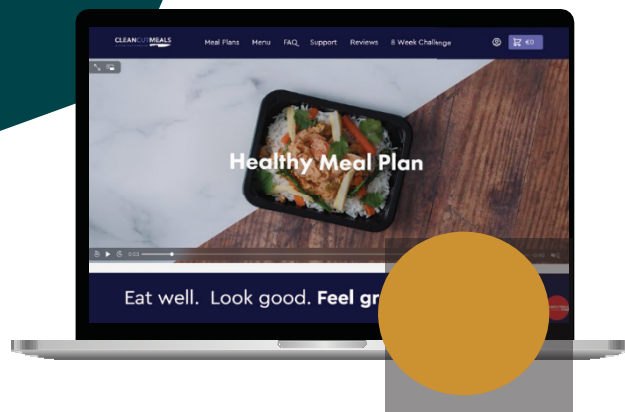
[VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#) [VIDEO 4](#) [VIDEO 5](#)
[VIDEO 6](#) [VIDEO 7](#) [VIDEO 8](#) [VIDEO 9](#) [VIDEO 10](#)

Последвайте
историята на Салати и супи



16 CLEAN CUT MEALS

Тип: Кетъринг /Доставка вкъщи
Страна: Ирландия



Защо това е добра практика?

Clean Cut Meals приготвя здравословни готови ястия, които се доставят в цялата страна, до домовете за потребители. Услугата улеснява тези, които се опитват да водят по-здравословен начин на живот, но нямат време да планират храненето си. Ключовото послание за продажба е да се даде възможност на клиентите да поддържат здравословна диета без отнемашо време за планиране. Клиентите могат да избират измежду различни планове, включващи обяд и вечеря и могат да бъдат сигурни, че всяко хранене съдържа пресни, местни съставки. Ястията се приготвят от опитни готвачи, като се използват пресни съставки; сезонните продукти, постните меса и минималните мазнини са ключови части от ястията.

Clean Cut Meals е създадена през януари 2015 г. от двама приятели за цял живот Conor McCallion и Michéal Dyer. Двамата учиха в GMIT и двамата изпитваха страст към здравословна храна и фитнес..

И двамата винаги сме се интересували да поддържаме форма и да се храним добре. И двамата установихме, че обучението, докато учим, е лесното, но що се отнася до по-здравословното хранене, е почти невъзможно. Знаехме, че трябва да се съсредоточим върху диетата си и какви хранителни вещества влагаме в тялото си, за да постигнем нашите оптимални цели, но се оказа толкова трудно, когато бяхме в движение през целия ден

В резултат на това те прекарваха няколко нощи всяка седмица в приготвянето и готвенето на партиди за следващите няколко дни. Отне много време, но доброто храненето беше наистина важно и за двамата. Когато донесоха храната си в колежа, приятелите започнаха да се интересуват ... и така семето на идеята беше посято. И така, как работи? От уебсайта им може да се поръча подходящ план, храната пристига цяла прясно приготвена, а потребителят трябва само да топли и да яде. Не може да бъде по-лесно.

Няма преброяване на калории, контрол на порциите или притеснения относно храненето, можете да оставите всичко това на Clean Cut Meals. Екипът се надява да вдъхнови ирландската нация да разбере и възприеме здравословното хранене, диета и промяна в начина на живот. През последните 5 години търговия Clean Cut Meals достави над 750 000 ястия на 32-те окръга на Ирландия. Те също така спечелиха няколко награди, включително Най-добър стартирач бизнес в Националните награди за предприятия за 2019 г. Сега в бизнеса работят екип от 13 души и винаги се разрастват. Те са насочени към това да станат успешна международна марка.

Здравословно

Наред с това, че всички калории се контролират и се приготвя с помощта на пресни и местни съставки, се предлагат и гама вегански и вегетариански ястия. Независимо дали клиентите им се опитват да отслабнат, да натрупат някаква мускулна маса или просто да останат стройни, те ще създадат меню от вкусни, здравословни ястия за хората и ще ги доставят точно до прага им.

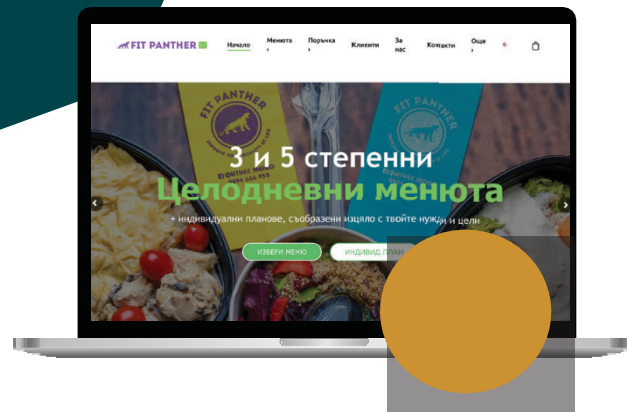
Етично

По време на пандемията Covid-19 Clean Cut Meals обеща да нахрани работници от предна линия и уязвими хора в тяхната общност в Галуей. Те смятаха, че е по-важно от всякога хората да се хранят с хранителна балансирана диета.

Последвайте
историята на Clean Cut Meal



Good to eat. Be healthy. Live well.



Тип: Храна за въщи/онлайн/ доставка на
 Страна: София, България

Защо това е добра практика?

Мисията на Fit Panther е да подобри качеството на живот. Те доставят висококачествена храна, произведена от избрани и органични продукти, и я доставят готова за консумация до дома, офиса или където клиентът пожелае, в рамките на град София пет дни в седмицата. Fit Panther е здравословна кухня, предлагаща обяд и целодневни менюта, съобразени с личните нужди на заетите им клиенти и по този начин насърчават здравето по иновативен начин и чрез онлайн платформи, демонстрирайки как дигитализацията може да помогне за устойчивостта на бизнеса и цели.

За тях

Fit Panther- Здравословна кухня е създадена от Николай Петров и неговите цели са да осигури питателна храна на общността, която да им помогне да станат по-здрави и да детоксикират телата си. Николай е работил в спорта и фитнеса повече от 20 години и е възпитаник на Националната спортна академия, където в момента специализира диететика. Неговата мисия е премахването на храни с консерванти, палмово масло, изкуствен подобрител, оцветители и други вредни храни и вещества, които катализират негативните реакции в човешкото тяло. Кухнята му прави цялата упорита работа, така че клиентите им да не губят време за пазаруване, готвене или почистване, но могат да се насладят на питателна и здравословна храна със семейството или колегите си и да си дадат повече време за любимите си занимания. Всичките им менюта имат точен брой калории и хранителна стойност и имат нещо, което да отговаря на всички вкусови предпочитания за техните клиенти. В кухнята има личен фитнес инструктор и консултант, който ще изготвя индивидуални диети според височината, теглото и двигателната активност. Fit Panther има и магазин за здравословни храни.

Здравословно

В кухнята има екип от истински професионалисти. Те предлагат здравословни, високо алкални менюта, богати на микро и макронутриенти, балансирани планове за хранене, използващи избрани храни с правилните количества протеини, мазнини и въглехидрати. Имаме менюта за отслабване, надаване на мускули и поддържане на теглото.

Здравословни напитки като пресни смути, сокове, чай и други детоксикаращи напитки допълват менюта им, като дават повече витамини, минерали и жизнена енергия през целия ден. Компанията използва най-чистите и висококачествени съставки във всичките си предложения и те не правят компромиси с нищо! Те са наясно със съдържанието на сол и захар. Хората са щастливи, защото получават здравословна храна, разнообразно меню, децата им също могат да я ядат и са в състояние да загубят нежелано тегло, което ги е тормозило от години. Хората са доволни и се чувстват по-добре в ежедневието си.

Етично

Това е МСП, което насърчава здравословното хранене и хранене. Те ценят отговорната хранителна верига и следват етичните практики за доставка и екологично хранене. Те са внедрили информационна стратегия за потребителите и са се ангажирали да коригират етикетиранието на продуктите. Чрез партньорство и даряване на местни банки за храна те показват своята социална отговорност. Храната им е изключително разнообразна и те отговарят на всички изисквания, но използването на традиционните рецепти поддържа местното кулинарно наследство живо.

Устойчиво

Fit Panther напълно промени вида си, като премина към хартиени опаковки и 100% компостируеми или био разградими чаши, произведени от растения. Те също така взеха решение да използват стъклени бутилки, за да намалят пластмасата в своя бизнес.

Диетични изисквания

Те предлагат индивидуални здравословни и хранителни планове, които са изцяло съобразени с нуждите, целите и вкусовете предпочитания на човека. Всички менюта са специално подбрани и балансирани с разгледани комбинации за по-добро усвояване и баланс на тялото. Те също така използват силно алкални и супер храни. Индивидуален хранителен план.

Използване на технологии

Техният бизнес се управлява предимно чрез онлайн платформа, където клиентите им получават информация и могат да наредят изборите им да бъдат доставени до избраното от тях място в град София. Те предлагат безкасови транзакции и позволяват телефонни поръчки.

Следвайте историята на Fit Panther



Защо това е добра практика?

Това е иновативна компания, в която здравето и ползите от здравословното хранене са ключови ценности. Основната цел на Fitmeal е да предложи висококачествена храна, която отговаря на нуждите и изискванията на техните клиенти и внушава посланието, че добрата храна може да бъде лечебна и вкусна. Те разпространяват това послание чрез няколко проекта, в които участват. MS-мога да го направя за себе си, проектът е този, при който те планират менюта без наситени мазнини. Тези растителни менюта са специално насочени към страдащите от МС, сърдечни заболявания и аутизъм. След това участват и в няколко проекта Fitmeal-kids. Единият е доставките на храна за участващите детски градини и училища, за да се гарантира, че децата се хранят добре обмислено и балансирано. Друга се основава на „Революциите на храните“ на готвача Джейми Оливие в училищата, където те обучават децата в класната стая за това какво е хранително и как да го направят, с надеждата да променят перспективата си и да ги отклонят от лъскавите опаковки от преработени храни. Работейки по проекти като този, те създават устойчив бизнес, но също така осигуряват устойчиво бъдеще чрез здравето на общността и техните деца.



Здравословно

Същността на FitMeal е съсредоточена върху здравето и уелнес.

Всички техни ястия съдържат ценни и полезни за организма продукти - плодове, зеленчуци, бобови растения, чисто месо и пълнозърнести храни и супер храни. Всеки проект, по който работят, включва менюта, съдържащи здравословно балансирано хранене с основно ястие, супа или салата и десерт, независимо дали за възрастни, тези със здравословни нужди или деца. Те непрекъснато работят за популяризиране на здравословното хранене и хранителните навици, особено от най-ранна възраст.

Ежедневните менюта FitMeal са създадени, за да улеснят всички - независимо от тяхната възраст, пол или професия. Всяко ястие е направено от чисти продукти, без консерванти, аромати или подобрители. Процесите на приготвяне и термична обработка на хранителни продукти са минимални. Сред ежедневните менюта FITMEAL всеки може да намери най-подходящия вариант за себе си, като по този начин прави удоволствие да поддържа балансирана диета и да поддържа добра форма и здраве. Използват се въпросници с диетолог за определяне на съответното меню.

Устойчиво

Компанията демонстрира своите ценности по отношение на намаляването на отпадъците и кръговата икономика. Използваните опаковки за храни са екологични. Те разглеждат всички аспекти на хората в тяхната общност и показват доказателства за тяхната защита чрез подобряване на здравето и диетата, от деца в ранна възраст, до бъдещи майки, до такива със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетична помощ и насоки.

Етично

FitMeal е чудесен пример за МСП, чийто дух зависи от здравето и благосъстоянието на общността. Техните проекти са пример за компания, която се грижи за тяхната общност. Тези проекти са етически и социално забележителни. Те демонстрират как МСП може да промени по отношение на здравето и храненето. Както и че те ценят отговорните хранителни вериги и етичните източници на продукти. Всички ястия, включени в техните менюта, отговарят на законовите изисквания за балансирано хранене за кърмачета / деца. Те се приготвят в ISO-стандарт и сертифицирани по екология професионални кухни, под строг контрол на качеството. Те се доставят със собствени лицензирани превозни средства и се регистрират в Агенцията за транспорт на храните.



Тип: Храна за вкъщи/онлайн/ доставка на
Страна: София, България

FITMEAL



Тип: Храна за вкъщи/онлайн/ доставка на
храна

Страна: София, България



Диетични изисквания

За всички профили се обслужват: вегански, вегетариански, алергени, диабет и др. „Много специално меню“ (MSM) е меню, което не съдържа животински продукти или наситени мазнини. Наситените мазнини (животински продукти, палмови и кокосови масла) отдавна са свързани с повишен риск от сърдечни заболявания, повишени нива на LDL и общ холестерол в кръвта, инсулт и дори рак. Доказано е, че съвременният свят на западния свят консумира над 100 грама наситени мазнини на ден и изключването му от ежедневните менюта несъмнено гарантира поддържането на добро здраве. MSM е растително меню, обогатено с Омега 3 мазнини и естествени ароматни подправки. Ястията се ароматизират със зехтин, ленено семе или други органични масла, които се добавят към съдовете след тяхната топлинна обработка.



Използване на технология

Уебсайтът FitMeal е цялостна платформа за онлайн поръчки и информационен ресурс за клиентите. Следователно, тяхното обслужване е безкасово, те разполагат със собствени превозни средства за доставка.

Последвайте историята
на Fit Meal



Защо това е добра практика?

AND DIET беше първият по рода си в България, предлагащ кетъринг на тези, които търсят удобни, здравословни и диетични хранителни планове. През годините те развиват бизнеса, като непрекъснато допълват и обогатяват асортимента си, стремят се да подобрят качеството на храната и включват най-новите открития в областта на здравословното хранене. Създаването и практическото прилагане на здравословна и питателна диета е резултат от много труд и взаимно свързване на философията и технологиите, използвайки техните знания и богат опит. Те насърчават клиентите си да им се доверят със здравето си. Диетичната им програма е създадена с помощта на над 12 специално обучени готвачи и хранителни технолози. Използват се само пресни и внимателно подбрани, натурални и органични продукти. Всеки ден те предлагат уникална селекция от над 20 различни вида основни ястия, 10 различни вида закуски, 8 различни вида салати и 9 различни вида десерти.

За тях

Произхождаща от Бейрут, д-р Анджи Касабие е асистент в Катедрата по хигиена, медицинска екология и хранене в Медицинския университет, София, България. Тя също е завършила диететика във Вашингтонския университет. През 2014 г. тя получи докторска степен от Спортната академия, София (д-р). Но през 2006 г. Анджи създаде първата компания в България за здравословно и диетично хранене - „AND DIET”. Иновативният подход и вкусните здравословни менюта бързо направиха младия диетолог известен. Днес тя се грижи за много известни клиенти, включително холивудски звезди и други световни фигури, както и Обединените арабски емирства, Кралското семейство! Д-р Анджи искаше да разсее мита, че здравословната или диетична храна трябва да бъде безвкусна. Тя вярва, че чрез правилния избор на хранителни продукти и съставки и внимателно контролирани процеси на готвене (без използването на подобрители или консерванти), тя и нейният екип могат да доставят храна, която е прясна и апетитна. По този начин тя започна да дава възможност на клиентите да преоткрият своите здрави тела, без да се чувстват лишени от радостта и удоволствието от добрата храна.

Последвайте историята
на AND DIET

Здравословно

Техните рецепти и менюта са вградени с най-висококачествени продукти, с гарантиран произход. Размерът и съдържанието на порциите са строго контролирани. Всички менюта насърчават здравето, заздравяването и отслабването по безопасен и обмислен начин и могат да бъдат пригодени за всички хранителни нужди. Менютата включват ястия от традиционна българска, италианска, френска, гръцка, ливанска и много други кухни и позволяват изпълнението на индивидуални предпочитания, като конкретно ястие, което не съдържа лук, магданоз, чушки и др. Те използват пълнозърнести храни и насърчават консумацията на плодове и зеленчуци, като включват в плановете си пресни сокове, смутита и протеинови шейкове. Растителните и вегетариански менюта са важни характеристики на техните предложения и се управляват внимателно, за да се осигури балансирано хранене. Всички салати пристигат без дресинг, но те осигуряват качествени билки, зехтин и оцет, които да добавите преди ядене, така че да остане свеж и свеж. Някои планове за хранене включват храни, които спомагат за изгарянето на мазнини и засилват метаболизма, напр.: Спирулина, chia, агава, водорасли, семена от салвия, маково семе, канела, стевия, конопено семе, зелен чай, червен пипер, куркумин, вакаме, кленов сироп, алое вера, мед, какаови зърна.


Устойчиво

AND DIET използват гъвкави канали за продажба, за да доставят продукцията си възможно най-ефективно и ефикасно, като по този начин осигуряват свежест и качество. Всички доставки на храни се съдържат в еко-опаковки, за да намалят тяхното въздействие върху околната среда. Техният модел се основава на използването на по-здравословни методи за готвене и прозрачността на съставките и има редовен преглед на менютата, за да се гарантира, че са включени плодове, зеленчуци и сортове пълнозърнести храни.

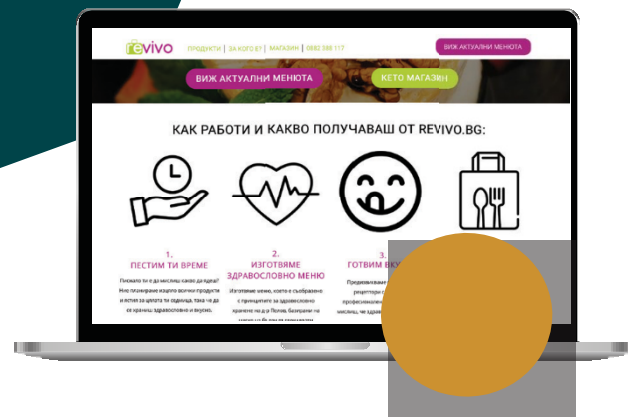
Етично

AND DIET е МСП, който бизнес моделът е фокусиран върху здравословното хранене, насърчаване на добри хранителни навици и подобрени взаимоотношения с храната, следователно те имат социално въздействие, като подобряват здравето на общността. Те практикуват етичен източник на своите качествени съставки и популяризират кулинарното наследство, като включват традиционни местни ястия в своите планове за хранене. Тези рецепти са внимателно коригирани, постигайки перфектния баланс между традиционния вкус и здравословната храна, в съответствие с необходимата диета.

Използване на технология

Уебсайтът И ДИЕТА е пълна платформа за онлайн поръчки и източник на информация за клиентите. Техен следователно услугата е безкасова. Те имат собствен транспорт 





Тип: За вкъщи/онлайн/ доставка на храна
Страна: София, България

Защо това е добра практика?

Менюто КЕТО от Revivo.bg е напълно съобразено с всички принципи на ниските количества бързо освобождаващи се въглехидрати и включването на ястия с високо съдържание на мазнини. Изготвен е в резултат на дълго и подробно планиране и консултация с д-р Пелов. Всички продукти, количества и пропорции са внимателно подбрани, за да дадат максимални резултати и така човек започва да усеща въздействието на истинската храна възможно най-бързо. Ястията се приготвят в професионална кухня от професионален готвач с гаранция за качество и се доставят охладени по специална технология за запазване на всички вкусови и хранителни качества. Всяко ястие е тествано и одобрено само ако има безупречен вкус, тъй като нашият екип оценява и вярва, че храната, освен полезна, може и трябва да бъде вкусна.



За тях

Главният готвач и технолог на Revivo е известен с работата си в емблематични места като ресторанти „Regina“, „Carrera“ и пицария „Viktoria“, сега творчеството му е достъпно в Revivo. Менюта му се основават на кеторежима, който е план с ниско съдържание на въглехидрати и високо съдържание на мазнини. Това са естествени мазнини, извлечени от природата, а не преработени или изкуствени мазнини, които заливат пазара. Днес магазините са пълни с нискомаслени продукти, които са пълни със захар и нишесте. Това води до факта, че почти всичко, което купуваме пакетирано, има въглехидрати под някаква форма. И така, какво е кето диета и защо е здравословна. Докато намаляваме бързите въглехидрати, които ядем, черният дроб започва да произвежда мастни кетони, които служат като алтернативно гориво, когато кръвната захар е ниска. Основният потребител на кетони е мозъкът, тъй като той е най-гладният орган в тялото и се нуждае от денонощна енергия, за да функционира правилно. Когато тялото премине в кето режим, то започва да изгаря мазнини 24 часа в денонощието, независимо дали тренирате или спите. Досещате се, че най-очевидният ефект от всичко това е загубата на тегло, към която се стремят много хора. В допълнение, тази кетоза се характеризира с факта, че чувството за глад се разсейва и след известно време желанието за ядене на сладки храни намалява. Опитът ни показва, че когато се храните по този начин, намалявате естественото хранене. По този начин можете да спрете да броите калории.

Последвайте историята на Clean Cut Meal



Като цяло тези препоръки се основават на традиционната диета на българите. Постепенно хората започват да се връщат към корените си. Те препоръчват този начин на живот не само за отслабване, но и за лечение. Борбата със затлъстяването чрез диета е опит за лечение на резултата, но не и на причината. Revivo знае от опит, че основната причина да се откажете от диета или режим е трудността при намирането на здравословни продукти, липсата на време за готвене и загубата на мотивация поради усилията, необходими за направата на здравословни ястия. Д-р Пелов е успял да събере всичко в балансиран режим, който в допълнение към подобряването на общото здравословно състояние улеснява изпълнението и се превръща в начин на живот.

Здравословно

Тази диета е здравословна и балансирана, тъй като връща хората назад към техните корени и природа, където балансът е всичко. През годините нарушихме този баланс поради наличието на преработени храни с високо съдържание на въглехидрати на пазара. Следва пристрастяване към захарта и се консумират все повече и повече, което води до заболяване. Един от основните симптоми на това е затлъстяването и свързаните с него заболявания. Подходящ е за всеки, който иска да отслабне трайно и безболезнено и се препоръчва за тези с високо кръвно налягане, холестерол или тези, които искат да имат повече енергия и да намалят безсънието

Устойчиво

Revivo разглежда устойчивостта на всяка стъпка, като иновативна компания за кетъринг, те използват еко решения за своите опаковки и възприемат напълно прозрачен подход с клиентите си по отношение на съставките.

Диетични изисквания

Изготвен е в резултат на дълго и подробно планиране и консултация с д-р Пелов. Всички продукти, количества и пропорции са внимателно подбрани, за да дадат максимални резултати бързо. Менюта обикновено са 50% зеленчуци (селекция от най-добрите зеленчуци на пазара), 15% протеини (месо и риба само от проверени източници с доказан произход и качество), 20% натурални растителни мазнини (без изкуствени или преработени мазнини) и 15% Естествени животински мазнини (с доказано качество и произход)



Използване на технология

Уебсайтът Revivo е цялостна платформа за онлайн поръчки и източник на информация за клиентите. Услугата им е безкасова. Те разполагат със собствени превозни средства за доставка.



Кликнете, за да гледате [VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#)

04

ЕКОЛОГИЧНО/ УСТОЙЧИВО



	PAGE
21 MY GOODNESS	32
22 БОРДА	33
23 ПРОЕКТ ГУРМЕ ТОРБИ	34
24 ПРОЕКТ КРЪГОВ ИКОНОМИКА	35
25 МАРКО ЦЕЗАР	36
26 ЕКО ДИДАКТИЧНА ФЕРМА	37
27 ЧИФЛИК ФИРБАС	38
28 ПРОУЕСТО LATXA ARTILE	39
29 РОЗАН СТИВЪНС	40

ТОВА МЕВЮ Е ИНТЕРАКТИВНО,
КЛИКНЕТЕ ЗА БЪРЗА И ЛЕСНА
НАВИГАЦИЯ



Тип: Екологично/ устойчиво

Страна: Ирландия

Защо това е добра практика?

Същността на този бизнес е здравето и устойчивостта по екологичен етичен начин. Техният етикет е „храна, за да се почувствате добре“, а собствениците Вирджиния и Донал не просто приготвят набор от здравословни храни на техните сергии в цял Корк. Не просто това, но те се стремят да насърчат оценяването на всички наши природни ресурси, базирайки се на философията на пермакултурата. Бизнесът се опитва да има нула отпадъци: чрез широко използване на странични продукти и бутилки за многократна употреба и опаковки за компостиране. Моята добротата е част от общността и общността е част от тях

i За тях

My Goodness се ръководи от екипа на съпруга и съпругата Вирджиния и Донал О'Хара и е бизнес, насочен към етичното здраве. Те са специализирани в вегетариански, сурови, без захар, без глутен и ферментирани хранителни продукти. Те са и първата компания в Ирландия, която произвежда кефир и комбуча от устойчиво получена вода. Вирджиния се премества в Ирландия от Тексас, за да учи пермакултура в колежа Кинсейл, по това време това е единственото място в света, което предлага този курс. Тя смята, че изследването и моделите на природата и пермакултурния дизайн насърчават хората да създават перфектния устойчив дизайн в своя живот и бизнес. Историята My Goodness е история за това как да се преодолеят негодите в бизнеса. Те започнаха като веганско изскачащо кафене в град Корк, но след 6 месеца търговия имаше пожар в кухнята, така че бизнесът затвори. На следващата седмица двойката имаше сергия на местния фермерски пазар и кражбите им бяха откраднати. Това би било повече от достатъчно за някои хора да напуснат, но не и Вирджиния и Донал, те решиха да преосмислят нещата. Те се стремят да създадат устойчив бизнес модел, основан на взаимно уважение между земята, фермерите, които я обработват, хората в кухнята, които приготвят храната, и техните клиенти. Сега те разполагат с 1000 кв. Фута производствено пространство, а половината от тях е посветено на създаването на ферментирани дъждовна вода Kefir и Kombucha. Кефирите My Goodness също вече се предлагат в местен бар в Кросхейвън. Те бяха първите клиенти, които пиеха напитките, като си размениха между Черен вар или Хибискус и цитрус.

Здравословно

Боже мой, сега се гордеем с превръщането на най-малко любимите ресурси на Ирландия (дъжд и зеле) във вкусни, ферментирани стоки. Те създават храна, която е полезна за червата, за мозъка и за околната среда.

Устойчиво

Философията зад пермакултурата е, че хората приемат механизми, наблюдавани в процъфтяващи екосистеми, и ги използват в собственото си управление на земите. Включва, регенеративно земеделие, използване и стойност на възобновяемите енергийни източници, не произвежда отпадъци и повторно дива. Когато Вирджиния се премести в Ирландия, й беше трудно да се справи с времето, особено с количеството дъжд, затова реши да го превърне в положително. Тя започна да възприема дъжда като ресурс, може би един от най-ценните ни, и го превърна в нещо, което е полезно и следователно да го оценим. Именно там се заражда идеята за събиране на дъждовна вода и ферментация, за да се получат Комбуча и Кефир. *„На този етап сред моите приятели това е доста голяма шега:„ О, ето Вирджиния, тексасецът продава дъждовна вода на ирландците!“* „Ние далеч не сме перфектни, но продължаваме да се опитваме всяка година, за да харчим по-малко Използваме колкото се може повече зеленчуци чрез дехидратиране, консервиране, ферментация, връщайки го обратно в запаса за бульона, който правим. Ние правим крекери с кисело зеле от саламурата от нашето кисело зеле и върховете и опашките и корите на нашите зеленчуци и ленени семена.“

Етично

My Goodness използвайте местни продукти, когато са налични, като подкрепяте местните, без химикали и биологични фермери. Те работят на четири различни фермерски пазара всяка седмица, за да получат най-доброто от продукцията на Корк и са започнали да работят с група, наречена CUSP, разпространявайки идеята си за нулеви отпадъци до пазара на земеделски производители Mahon Point. Събираме дъждовна вода и я ферментираме, за да направим сурови, живи ферментирани напитки, комбуча и кефир и я продаваме в бутилки за многократна употреба - като хранителна компания те не произвеждат нищо за еднократна употреба, всичко е за многократна употреба или за компостиране.

Последвай историята
на My Goodness



Тип: Верига за доставки

Страна: Европа://Испания, Страната на Баските

Защо това е добра практика?

Borda/Борда демонстрира добри практики, главно поради техните принципи на устойчивост и производство: които не включват използването на интензивни земеделски методи и по този начин допринася за здравето на потребителите и качеството на продукта. Те също практикуват и насърчават късата верига на доставки чрез кооперацията, която са създали, и в резултат на това защитата на застрашената порода говеда Pirenaica.



За тях

Borda е едновременно нощувка със закуска и работеща ферма. Ирен и Алберто Ирасторца ръководят бизнеса заедно: Ирен управлява настаняването, а Алберто - земеделието и животновъдството. Месото, произведено в имота, се доставя директно на редовни клиенти и се продава чрез „Lur Lan“, кооперативно сдружение, което обединява земеделски производители и животновъди от осемнадесет различни стопанства и включва продукти като люти чушки, свинско месо, сирена и бобови растения. Асоциацията има силно присъствие в Интернет и използва стратегия за директни продажби.



Проблемът

Традиционното земеделие и животновъдство са трудоемки и изискват постоянно целогодишно внимание - няма почивни и празнични дни. Новите поколения вече не желаят да поемат толкова тежки отговорности и окупацията губи позиции.

Действие

Ирен и Алберто се впуснаха в тази система за директни продажби на месо, като адаптираха системата за маркетинг и продажба, използвана във френския регион на баските, според собствения си район. Идеята е, че производителят продава своя продукт директно на потребителя. Ирасторците работят от фермата си и предлагат пет килограма вакуумни опаковки месо. Те съдържат осем различни разфасовки или продукти с разфасовки от първо и второ качество. Irastorzas твърдят, че цените им са изключително конкурентни и представляват голяма стойност за потребителите. Етикетирването на пакети включва пълни подробности за проследяване и дати.

Здравословно

Доказано висококачествено месо от говеда, хранени с естествено зърно без трансгенни продукти или мазнина

Устойчиво

Производството разчита на местни източници и е екологосъобразно. Те са насърчавали консумацията на местни храни или продукти с нулев километър. Работейки по този начин, това им позволи да запазят земята в района, като по този начин допринесоха за индустрията на селскостопанския туризъм.

Етично

Продуктите се продават директно на обществеността; това гарантира запазването на традиционните методи на работа и насърчава икономическото развитие на местните селски градове. Той също така гарантира, че жителите на селските райони продължават да работят и да си изкарват прехраната. Те са допринесли за запазването на породата говеда Pirenaica, която е застрашен вид.

Последвайте
историята на Borda



Тип: Ресторант, Еко опаковки, останала храна
Страна: Испания, Страната на Баските Donostia – Сан Себастиан

Защо това е добра практика?

Концепцията е да се предостави на населението инструмент за борба с хранителните отпадъци. Екологични съдове, наречени „Гурме чанти“, се предлагат на вечерята в ресторантите, за да могат да отнемат храната, която не могат да ядат. Идеята е да информира потребителите за разхищаването на храна и че нежеланите порции храна не са просто боклук, който трябва да се изхвърли, като същевременно се използва екологичен подход за това.



За тях

Този проект е съвместно усилие между Министерството на околната среда на правителството на Гипускоа, Асоциацията на хотелиерската индустрия и Центъра за въздействие на Donostia. Проектът стартира в Стария град на Сан Себастиан и другите основни гастро / трапезарии в града. Сега тя разшири зоната си на действие до Arrásate, Beasain, Éibar, Irún и Tolosa. Целта е да се разширят дейностите по проекта, за да се капсулират цялата провинция и всички заведения за хранене.



Проблемът

Последните изследвания разкриват последиците от разхищаването на храни в Гипускоа, където всяка година се генерират 123 000 тона хранителни отпадъци. Управлението на тези отпадъци е сериозен екологичен проблем, както и източник на емисии на парникови газове. Преди „Гурме торбите“ персоналът на ресторанта предлагаше на закусващите пластмасови съдове за приборе неизядената храна. Това реши един проблем, но създаде друг: образуването на пластмасови отпадъци, които, както е добре известно, са силно вредни за нашата околна среда.



Действие

Чакащият персонал е наясно със своята отговорност, тъй като те всъщност са промоутърите на фронтната линия на „Гурме торби“. Тясно задължение е да предлагат и насърчават използването на този инструмент на вечерящите. Отличителен щанд „торба“ е поставен в участващите заведения. Това повишава видимостта на инициативата и предоставя на обществеността информация за нея. „Гурме торбите“ се доставят безплатно в ресторантите.

Все повече хора използват Гурме торбите и има значителен ръст в броя на ресторантите, които прилагат инициативата на практика през цялата година. Това повишава информираността по въпроса и впоследствие насърчава необходимостта широката общественост да се включи в проблема с отпадъците от храна и пластмаса.

Въздействие

Този проект допринася за намаляване на загубите на храна в Гипускоа. Вечерята дава неизядената храна вкъщи, вместо да я оставя за последващо изхвърляне, като по този начин намалява отпадъците. Това е сериозен проблем, тъй като Испания генерира третото най-голямо количество отпадъци в света след Китай и САЩ.

Устойчиво

„Гурме торбичките“ са направени от рециклирана хартия и могат да се поставят в микровълнови фурни. Те са напълно компостируеми и когато вече не са необходими, те могат да бъдат депонирани в контейнера за рециклиране на органични отпадъци, като по този начин затварят икономическия кръг.

Етично

Една от целите на торбите е да подчертае значението на ангажираността на общността по въпроса за разхищаването на храни. Те също така насърчават обществеността да разсъждава по въпроса за недостига на храна в световен мащаб и им напомнят, че значителна част от световното население не получава адекватно хранене. Според ООН една трета от световното производство на храни отива на вятъра. Една от целите на устойчивия растеж за 2030 г. е да се намали наполовина това разхищение; следователно тази инициатива допринася за постигането на тази цел.

Последвайте
историята на Gourmet Bag



24 ПРОЕКТ КРЪГОВА ИКОНОМИКА

(СРЕД ПРОФЕСИОНАЛНИТЕ КОЛЕЖИ)

Тип: Образование/кетърнг/кръгова икономика

Страна: Испания, Страната на Баските

Защо това е добра практика?

Три колежа за професионално обучение участват в този проект за кръгова икономика. Целта е постоянно да се рециклират ресурси, продукти и остатъци и да се създава кръгова икономика. Студентите от всеки колеж получават възможност да посетят другите колежи, участващи в тази биоикономическа мрежа. Те могат да се запознаят със селскостопански дейности и проекти, които се разработват в колежа Fraisoro; учениците могат да видят най-новите постижения и техники в аквакултурата в Кардала; и накрая, те могат да видят как продуктите от двата колежа се приготвят и сервират в кебанския колеж Sebanc. Този процес обединява трите колежа и предоставя на студентите по-широка перспектива за тяхното образование.



Здравословно

Продуктът е с изключително високо качество и хранителна стойност. Кардела практикува интензивно отглеждане на риба и продуктите се хранят с био-планктон. Животновъдството във Fraisoro се отглежда на трева и зърно, а растенията и зеленчуците се отглеждат по екологични техники.

Устойчиво

Основната цел е да се запознаят студентите с идеята за кръгова икономика чрез набор от дейности. Рибите и добитъкът се отглеждат на суша в полуиндустриален мащаб, като се използват системи за рециркулация, които позволяват намаляването на остатъците и оптимизират използването на вода и енергия.

Етично

Основната цел е да се запознаят студентите с идеята за кръгова икономика чрез редица дейности. Рибите и добитъкът се отглеждат на суша в полуиндустриален мащаб, като се използват системи за рециркулация, които позволяват намаляване на остатъците и оптимизират използването на вода и енергия.



Диетични изисквания

Хранени с култури риби и животни и култури, отглеждани с биосет.

Видеоклипове. Европа // Mutriku, Zizurkil y Donostia-San Sebastián



Тип: Пчеларство, мед и пчелни продукти
Страна: Словения

Защо това е добра практика?

Иновативно производство на мед и пчелни продукти и професионален дизайн на нови продукти от мед с включване на функционални суперхрани. Следователно, чрез производството на този местен словенски мед, те защитават зоните на кулинарното наследство и традиции. Cesar's се възползват от възстановяването на традиционната вековна словенска пчеларска култура и производството на мед. Те правят това по устойчив начин и подобряват разбирането и използването на меда като функционална храна, поради неговите естествени характеристики и активни съставки.

За тях

Марко Цезар е млад, амбициозен и иновативен пчелар и е президент на Мариборската асоциация за медни напитки. Като дете той обичаше да гледа пчеларството на баба си и винаги намираше тази работа за интересна. Той е страстен любител на природата, което също го е насочвало към тази роля. Той получи сертификат за словенски мед с географско указание през 2010 г. Той вярва в качеството и контролираната обработка на меда (той е и инспектор на словенската пчеларска асоциация). Марко прави всички опити да увеличи експозицията на качествени и контролирани продукти от мед като неговите (с произход от наследството) и да намали нашествието на продукти без мед и продукти с ниска добавена стойност. Той прави това чрез обучение на следващото поколение и чрез кулинарни и екотуризъм проекти. Пчеларството Cesar предлага забележително разнообразна и въображаема програма за продажба на мед и други пчелни продукти. Те произвеждат почти всичко за здравето и кулинарните медови удоволствия. Марко произвежда цветя, кестен, акация, кремообразен мед и комбинации от нови специални аромати. Той има необикновено въображение и творческа жилка. Посетителите са очаровани от оригиналните сортове като мед от канела, мед от боровинки, мед със сушени плодове, мед с шоколад и лешници. Марко също произвежда широка гама от здравословни пчелни продукти, като прополис, прашец, мед и смърч, сироп от върхове, смес от пчелно-меден прашец, пчелно млечице и прополис. Те също така разполагат с гама от първокласни медени напитки като медовина, пенлива медовина и меден ликьор.

Здравословно

Продукти, приготвени от мед и други пчелни продукти. Специални продукти от мед се приготвят чрез добавяне на функционални съставки за укрепване на здравето от местни биологични ферми и следователно те трансформират хранителните навици. Те разпространяват думата за апитерапията (използването на продукти от пчелен мед в алтернативната медицина).

Устойчиво

Тази компания насърчава опазването на биологичното разнообразие и отглеждането на планините Похорие и градината за меден месец. Те правят това, като провеждат сензорни дегустации на мед, които създават задълбочено запознаване на потребителя с меда и дават разбиране и признание за тяхната по-висока добавена стойност, която произтича от местното биоразнообразие. Те иницират обучение в бранша, като провеждат дни на отворени врати за пчеларство и презентации в училища и детски градини.

Етично

Развиването на етично отношение към пчелите е една от основните им цели. Cesar's също популяризира; здравословно хранене, етично производство на храна, отговорност за създаване на хранителни вериги, етичен избор на ресурси, подхранване на местните традиции на предлагане и храна. Те вярват в съвместното популяризиране на всички заинтересовани страни във веригата на доставки и значението на биологичното производство. Те използват иновативни маркетингови подходи и се гордеят с образованието на децата за значението на самообслужването и производството на здравословна местна храна. Цезарите се ангажират с правилното етикетиране на храните с достоверна и проверима информация и е известно, че работят с благотворителни организации за разпространение на храни.



Използване на технология

Безкасово плащане, продажба през уебсайт, доставка.

Последвайте
историята на Цезар



Тип: Еко дидактична ферма При Барона
Страна: Словения

Защо това е добра практика?

Насърчаване на биологичното земеделие и традиционните умения за самодостатъчност. Научавайки децата от общността, че здравословната органична храна съдържа повече хранителни вещества, аромати и аромати, отколкото традиционно отглежданите паралели, и показвайки им как не е заредена с пестициди или химически торове. Те отглеждат и произвеждат храни в съответствие с приложимите международни или специфични за страната стандарти; това означава без токсините и само с използването на природосъобразни, естествени консерванти. Те демонстрират как биологичното производство на храни е повече от отглеждането на зеленчуци и плодове, но също така и животновъдство, аквакултури, билкарство и лозарство

ДЕЙСТВИЕ

Биоидидактическата ферма „При Барона“ реши да предприеме инициатива за повишаване на екологичната осведоменост. Те са проектирали иновативно научни дни, където са домакини на ученици във фермата си на събития, които предлагат на пазара като: „Станете фермер за един ден“. Това означава, че децата се запознават с хранителния цикъл от фермата до вилица и така се научават за това, което е необходимо, за да могат да се хранят. Те също така популяризират значението на местните екологични продукти и ги учат за отговорността на човека към грижите и благосъстоянието на животните.

Устойчиво

За тях

На идилично място, където склоновете на Фрамски Похорие лежат в равнината, а тишината и спокойствието на околните гори и ливади царуват. Повече от 200 години на надморска височина от 700 метра стои Екофермата, При Барона. Органична ферма, която се превърна в най-добрата класна стая за деца, за да се научи как да отглежда храна, която е естествена и подходяща за животните. Фермата има отворени врати за всички детски градини, училища и други посетители, които искат да се научат как да управляват храната и продукцията си, без да страда околната среда.

Тази биологична ферма следва устойчиво производство, преработка и дистрибуция на храни. Специално внимание се отделя на интегрирането на природните методи и циркулацията или повторното използване на естествената материя. Техният подход осигурява прозрачност на всички операции, които засягат концепцията „от ферма до разклонение“. Следвайки естествените цикли, се набляга на сезонната наличност и популяризирането на такива е от решаващо значение. Тези, които консумират органична храна, от своя страна вземат съзнателни решения и осъзнават излишъците от храна и се стремят да следват принципа на „нулеви отпадъци“ (набор от принципи, фокусирани върху предотвратяването на отпадъците, които насърчава препроктирането на жизнения цикъл на ресурсите, така че всички продукти да бъдат повторно използвани).

Проблемът

Младежите не разбира значението на здравословния избор на храни и екологичните местни продукти. Не знаят как се отглеждат и обгрижват животните, нито процесите, свързани с поставянето на месо на масата. Липсват им знания във формата на зеленчуци или как се отглеждат.

РЕЗУЛТАТ

Биологичната ферма близо до Барон беше един от пионерите на иновативното разпространение на биологичните си продукти в Словения. Високото качество, отличната комуникация с обществеността и фокусът върху постоянните иновации ги позиционират в самия връх на техния бранш. На своя уебсайт те рекламират биологични продукти, които потребителите могат да поръчат и да изберат пътя на дистрибуция. По този начин те постоянно оказват влияние върху онези, които осъзнават значението на използването на биологични култури. В дидактичната си ферма те предлагат храни и напитки, приготвени изключително от биологична храна, отгледана във фермата им или в околните биологични ферми. Станете фермер за един ден, който те искат систематично да обучават децата за значението на самодостатъчността и биологично отглежданата храна. Децата научават за няколко от сезонните домакински задължения във фермата. Те също така са снабдени със закуска, приготвена от биологични продукти, за да вградят посланието, че биологичното е по-добро. Впоследствие училищните деца се насърчават да се върнат във фермата При Барону с родителите си, така че дидактическият подход да окаже влияние върху цялото семейство, а не само върху децата, за избор на здравословна храна и отговорности към природата.

Етично

Компанията популяризира здравословното хранене и вярва в тяхната отговорност при създаването на къси хранителни вериги и етичния избор на ресурси. Те правят това, като използват местни доставчици и популяризират кулинарни традиции, биологично производство, етично животновъдство. Техният иновативен маркетингов подход включва обучение на децата за значението на самообслужването и храненето.

Последвайте историята
на При Барона



Тип: Чифлик плюс ферма и други услуги
(настаняване, глемпинг.)
Страна: Словения

Защо това е добра практика?

Иновативното производство, продажба и популяризиране на местно отгледани храни, пресни от зеленчукова градина, чифлик и овощна градина, се предлага успешно на пазара благодарение на успешното интегриране на марката чифлик във всички нива на експлоатация на чифлика.



За тях

В допълнение към дейностите на туристическа ферма с настаняване, чифликът Firbas признава важността на излагането и ясното предлагане на пазара на тяхното качество местни продукти. Чрез анализ на пазарната стойност на собствената им продукция, техните домашно отгледани круши Уилям се превърнаха в пазарния продукт на короната на бита. Семейство Фирбас непрекъснато търсеше възможност да ускори продажбата на отлични домашно приготвени крушови продукти. По този начин те залагат на висококачествена и интересна гама от продукти (конфитюр, сок, ракия, парчета плодове, лютеница). С успешна промоция и силни връзки със словенската туристическа организация, те успяха да интегрират своя крушов сок в повечето от най-добрите заведения за хранене в Словения. По този начин техният сок се превърна във важен посланик и символ на чифлика, печелейки признание всяка година.

Техният чифлик предлага голямо разнообразие от ястия на гостите, всички от които имат едно общо нещо: изискани вкусове. Firbas е синоним на 100% свеж и вкусен. Те осигуряват пълна проследимост на всички съставки от собствената им ферма, към която могат да се присъединят само няколко избрани от близките ферми. Ако сте в настроение, ще ви бъдат предложени храни с традиционен произход и наследство.

Здравословно

В района на Slovenske Gorice (Североизточна Словения), чифликът Firbas започва интензивно да съобщава значението на естествено произведената местна храна. Те настояват за 90% самодостатъчност на храни от всички групи (мляко, яйца, месо, зеленчуци, плодове, вино, зърнени храни и др.). При отглеждането на зеленчуци и плодове те разчитат на производствените умения от миналото и избягват фармацевтичните продукти.

Устойчиво

Устойчив подход към работата на чифлика се усеща на всички нива. Чифликът е почти изцяло самодостатъчен. Работната сила на домакинството представлява местното население. Материалите, използвани при изграждането на съоръженията на чифлика, са от собствената му гора. Бащата на семейството е любител реставратор, който със своите знания непрекъснато възстановява употребявани машини, за да може отново да ги използва с добавена стойност и наследство. Къщата разполага със собствени електрически велосипеди, които се предлагат на гостите да разгледат района.

Етично

Компанията използва хора от местната среда, които предават чифликът за наследство и гостоприемство чрез своята работа. Животните във фермата пасат свободно и в същото време участват в дидактическата роля на фермата (занаяти и земеделски умения), за които посетителите могат да научат по време на посещението си.

Диетични изисквания

Специални профили: вегетарианство, веганство, органична храна, сезонна диета, местна диета.

Използване на технология

Безкасов бизнес, доставка, която се адаптира към нуждите на пазара - безконтактни продажби, електрически велосипеди.



Последвай историята
на Homestead Firbas



Тип: Екологично/ Устойчиво/ кръгова икономика.

Снрана: Испания, страната на Баските

Защо това е добра практика?

Това е иновационен проект, който обединява овцеферми в Баския регион и Ternua, компания за дрехи на открито. Целта му е да създаде пазар за руното от овце Latxa, домашна порода, произхождаща от испанската Баска, която традиционно осигурява доходи за местните фермери. В момента индустрията произвежда около 2000 тона остатъци всяка година; те са трудни и скъпи за управление. Идеята е тези остатъци да бъдат трансформирани в суровина за облекло, което да замести синтетиката и легендарната мериносова вълна.



Устойчиво

Това е екологичен проект с кръгова икономическа стратегия: той се стреми да рециклира остатъците от вълна и да ги използва като заместители на изолиращите материали, получени от масло, като по този начин намалява щетите върху околната среда. Освен това продуктът е местен и следователно ще намали нуждата от внос и в същото време ще стимулира индустрията и заетостта в околността.

Етично

Този проект се стреми да произвежда екологично чисти храни и текстилни продукти. Основната му цел е да насърчава общото благо и да стимулира местната индустрия, а не просто да генерира печалби.

Диетични изисквания

Този проект ще произвежда органични храни.



Здравословно

Тези овце произвеждат два високо известни гурме продукта: мляко и сирене. И двете се произвеждат по органични методи. Те също имат висока хранителна стойност и се смята, че осигуряват многобройни ползи за здравето.

Последвай историята на ARTILE LATXA ARTILE



Тип: Социално предприятие
Страна: Дъблин, Ирландия

Защо това е добра практика?

Розан е основател и кулинарен директор на The Noosphere Institute, уникален проект за социално предприятие в партньорство с градския университет в Дъблин. Noosphere е избрана да участва в престижно проучване на GCSO (Глобална комисия за устойчиви резултати), за да създаде модел, нула отпадъци, устойчива тестова кухня, която ще бъде копирана в кампусите по цял свят. Това ще включва хранителни услуги и договаряне на кетъринг в цялата индустрия и ще действа като изследователско и развойно съоръжение за растителни храни, производство на храни и практики за устойчивост. Институтът провежда програма за кухня с нулеви отпадъци, разглежда съвременния подход на пълноценна храна, хранителен анализ, рецепта на растителна основа и разработване на меню за хранителни услуги. Освен осигуряване на обучение и наставничество на персонала изпълнение на целите за устойчиво развитие

Розан Стивънс е един от шампионите на Ирландия в областта на храните и е начало за устойчивост на храните. Wholefood Eco Chef, Кухня за устойчиво изпитване с нулеви отпадъци, педагог, автор на готварски книги, официално от Южна Африка, Розан учи право и се обучава в The Cape Wine Academy като преподавател по храни и вино, преди да се премести в Ирландия през 1999 г. Всичко, което прави Розан, е базирано относно глобалните цели 3 и 12 за устойчиво развитие, които са в основата на нейната работа. Устойчива цел номер 3 има за цел да осигури здравословен живот и да насърчи благосъстоянието за всички на всички възрасти. Устойчива цел номер 12 има за цел да осигури устойчиви модели на потребление и производство. По тези цели е свършена много работа, но Розан се надява да направи колкото може повече в работата си, за да ги подкрепи. „*Правя това, което правя, защото се чувствам невероятно щастлив, че съм намерил работата на живота си. Моят бог даде таланти плюс моето образование и опит ми даде тази цел.*”

Последвайте истолията
на Розан Стивънс



Здравословно

В рамките на SDG3 Розан е посветена на човешкото здраве и хората, които имат достъп до качествена, питателна храна, образование за храна и обучение за умения за готвене.

Устойчиво

DCU вече има стабилна система за измерване на хранителни отпадъци, която използва и наблюдава през последните 3 години. Като част от проекта Noosphere те изпробват много методи, включително софтуерна програма, която фотографира и анализира приготвена храна и отпадъци. „Нашата мисия е да намерим хармоничното кръстовище между човешкото здраве и здравето на планетите и да защитим и насърчим това. Това не е ситуация „те срещу нас“. Можете да обичате хората и планетата в еднаква степен.”

Използване на технология

Институтът Noosphere работи по няколко проекта, които използват технология за намаляване на хранителните отпадъци..

05

АРТИЗАН



30 ПЕЧЕНО КАФЕ САКОНА 42

31 КОЦБЕК 43

32 ДЖЛИЦА 44

Go od Pr act ice He alth y Fo od Se rvi s



ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО, КЛИКНЕТЕ
ЗА ЛЕСНА И БЪРЗА НАВИГАЦИЯ

Тип: майсторско/ устойчиво/ кръгова икономика

Страна: Испания, Страната на Баските

Защо това е добра практика?

Sakona Micro Coffee Roastery работи като иновативна концепция за микро-печене. Заведения като Sakona понастоящем са известни като микрозапички. Кафените зърна се пекат в помещенията и тук собственикът Хавиер Гарсия продава кафето си в малки количества, отбелязвайки връщане към традиционните и по-етични практики. Микрозапекателите се превърнаха в световна тенденция и насърчават консумацията на фини, малки производствени кафета. От само себе си се разбира, че качеството на кафето в Sakona е гарантирано. Тази микропекарна също сервира хлебни продукти като традиционни сладкиши и някои други съвременни ястия



За тях

Sakona е малка компания в Ирун (Гипускоа). Основан е през 2015 г. от Хавиер Гарсия Фунес, който е 5-кратен шампион на Испания в бариста и финалист в WBC през 2011 г. (Световен шампионат на бариста), проведен в Богота, Колумбия. Хавиер съчетава двете си страсти, специализираното кафе и хотелиерството. Мисията на Хавиер е да сподели страхотно преживяване с местните жители, като сервира специални занаятчийски кафета, придружени от страхотно обслужване и приятна атмосфера и през цялото време показва „любов и грижа за всички действия, които извършваме, за да обогатим възможно най-много животи”.



Здравословно

Основният продукт е кафето, а зърната се получават от най-добрите европейски вносители. Новите пратки пристигат ежеседмично, гарантирайки максимална свежест. Зърната се пекат в помещенията, което гарантира запазването на техните аромати и високото качество на крайния продукт.

Устойчиво

Зърната се събират в редица страни по света, за да се гарантира сезонността и оптималното им качество. Кафето може да бъде закупено в търговския обект или онлайн и се предлага в опаковки, които могат да се рециклират, а също така осигуряват общи компостируеми шушулки за варене в обикновени домашни машини.

Етично

Хавиер вярва в различен начин на правене на нещата и иска да вземе предвид неговото човешко въздействие. Той иска избраните от него кафета да се произведат и продават по начин, различен от този, който обикновено е установен в индустрията. Чрез изпичането и продажбата на тези кафета той чувства, че може да повлияе положително на живота на хората, като създаде изцяло ново преживяване, което има благоприятни последици във всички посоки, към неговия произход и към потребителя, който го открива и избира. Всички използвани етикети показват произхода на кафето, плантацията или кооперацията, където е било култивирано, както и датата на печене.



Диетични изисквания

Веган, вегетарианско, без глутен.

Последвай историята
на Sakona Печено кафе

f in 

Go od Pr act ice He alt hy Fo od Se rvi ce

Тип: Ръчно олио и производство на местни продукти
Страна: Словения

Защо това е добра практика? Коцбек е типично тиквено масло, което сега се продава по целия свят като качествен занаятчийски продукт, конкуриращ се с популярните маслинови масла. Той се прослави в света на гастрономията и получава признание за високото си качество. Едновременно с това, мелницата Коцбек запазва традиционния занаят и поддържа уменията живи в района, като по този начин популяризира тяхното кулинарно наследство. Това, което беше затруднен бизнес, сега е актив за общността и устойчива индустрия. Те са получили сертификата за защитено географско указание за своето тиквено масло.



За тях

Alojz Kočbek започва работа в мелничарството и производството на масло през 1929 г. В сърцето на Slovenske Gorice има стара маслена мелница, където сега третото поколение произвежда качествено тиквено масло. Алойз и съпругата му Антония предават своите знания и опит на сина си Антон, който от своя страна го предава на сина си Горазд. Като трето поколение, само Горазд е рафинирал маслото от тиквени семки и го е отнесъл в свят, където то е все по-търсено сега. Днес продуктите на маслената фабрика Коцбек са разпознаваеми както в Словения, така и в световен мащаб и обогатяват най-престижните ястия за гастрономи от Дубай през Япония до Америка. Нови продукти или странични продукти от тиквени семки и тиквено масло разширяват историята, мисията и философията на маслената мелница Коцбек и популяризирането на региона

Artisan Oil смилане и производство на местни продукти. Горазд е избегнал изкушението да използва по-евтини, по-нискокачествени и по-обилни тиквени семки от Китай. „Всяка капка тиквено масло Коцбек е направена от избрани семена, отгледани от местни фермери и представлява дар от природата, който се съдържа в бутилки без никакви добавки“

Здравословно

Тиквеното масло и тиквените семки представляват един от ключовите местни продукти в Словения с дългогодишна традиция. Маслото от тиквено семе се използва като естествено средство за лечение на проблеми с простатата и срещу чревни паразити. Тиквените семки съдържат много витамини като провитамин А, витамин В, С и Е.

Устойчиво

Биологичните и местните фермери, използвани за доставка на тиквени семки в маслодобивната фабрика в Коцбек, следват устойчиво производство, преработка и разпространение на семената си. Особено внимание се обръща на интегрирането на природните методи и циркулацията на вещества в природата. Късата верига на доставки е особено важна за марката. Горазд намалява отпадъците, като също така произвежда нови продукти от бипродуктите на маслената мелница като сол с натрошени люспи от семена, салами, намазки и сапуни.

Етично

Във фирмата работят хора от домашната им среда. Тиквените семки се купуват от местни био фермери. Маслената мелница култивира местните традиции и занаяти и все още практикува обичая местните жители да наемат мелница за няколко часа, за да изстискат тиквеното масло от семената им. Извличането на маслото също е социално събитие, което възпитава чувство на благодарност към природата и социалната близост



Използване на технология

Безплатното плащане се предлага в техния онлайн магазин. The уебсайтът се използва за онлайн продажби и маркетинг по целия свят и също така споделя историята на техния занаят. Чрез доброто популяризиране на техните продукти светът се обучава по отношение на стойността на качествените органични тиквени масла и неговите бипродукти ... Сега цената му представлява неговото качество. На своя уебсайт те също така насърчават продажбата на своите продукти, използвайки редица интересни

Последвайте историята
на Коцбек 1929



Тип: Иновативен кулинарен продукт
Страна: Словения

Защо това е добра практика?

Иновативна интеграция на кулинарното и културно наследство с философията за усъвършенстване и усвояване на занаятчийски умения

Здравословно

Продуктът „Džlica” се основава на интегрирането на местни органични ястия в интересна анимация, свързана с производството на дървени лъжици.

Устойчиво

Продуктът „Džlica” произхожда от устойчивата философия на UPCYCLING, която има за цел да надгради вече съществуващия материал или обект с креативна и устойчива идея. По този начин дървената лъжица е направена от компонентите на втора ръка бъчва за вино, която гостът завършва със собствените си ръце (смила). След това на госта се сервира органично ястие от местни съставки, приготвено с използване на храна от местна верига за доставки.

Етично

Във фирмата работят хора от тяхната местна среда. Устойчиви дървени бъчви се купуват от местни винопроизводители на справедлива пазарна цена. Ястията, поднесени с лъжица, са направени от органична храна, произведена според биологичната философия.

Диетични изисквания

Вегетарианство, веганство, органично хранене, сезонно хранене, местно хранене.



Използване на технология

Безкасово плащане, уебсайт.

Последвайте историята на Džlica



06

ОРГАНИЧНА ХРАНА



PAGE

33	НЕАНТОГ	46
34	КАРАБЕЛ ОРГАНИЧНА ФЕРМА	47

Good Practice Healthy Food



ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО, КЛИКНЕТЕ
ЗА ЛЕСНА И БЪРЗА НАВИГАЦИЯ



Тип: Еко земеделски кооператив
Страна: Ирландия

Защо това е добра практика?
Neantog са посветили живота си на добра храна и предаване на знанията си на другите. Чрез своето училище те преподават ползите от здравословното хранене, биологичното градинарство, фуражите, ферментацията, готвенето на растителна основа и печенето на закваска. Техният етос се върти около устойчив начин на живот и всички техни учения насърчават това и екотуризма за техния регион.

„В Neantóg се стремим да осигурим пространство за усвояване на умения, придобиване на знания и споделяне на идеи за здравословен и устойчив живот. Всички наши курсове са базирани на нашия опит като производители, производители и практикуващи“. През 2019 г. те предприеха друго начинание, когато стартираха Sligo Food Tours, споделяйки кулинарната история на района, като същевременно се наслаждаваха на храна в някои от най-добрите кафенета, ресторанти и места в района.

За тях

Neantóg е ирландската дума за коприва и името на биологичната им ферма в Слайго, защото вилата, в която са се преместили, е била заобиколена от коприва, която подхранва, лекува и зарежда с енергия. Neantóg е основан от Gaby и Hans Wieland, които се преместват в селските райони на Ирландия от Германия през 1985 г. и живеят в палатка в продължение на две години като фермери, производители, производители на сирене и хлебари. Те са едни от първите местни производители, които доставят магазини в Слайго и сред първите, които правят хляб със закваска в региона. През 1987 г. те купуват фермата си и освен че са им дом, там предлагат курсове и семинари в тяхното училище за кухненски градини и където Габи управлява своята натуропатична клиника. Габи и Ханс се включиха в органичното движение в Северозападната част на Ирландия и особено в проекта „Органичният център“, където започнаха да провеждат курсове още през 1996 г. Габи, с опит в сестринството, завърши като натуропат и билкар през 2004 г. Ханс посвети следващите 16 години за разработване на курсове и програми за обучение по биологично градинарство, устойчив начин на живот и екотуризъм, които помагат да се направи Органичният център известен на национално и международно ниво като център за върхови постижения. Заедно те се концентрират върху разработването на програма от курсове, обиколки, семинари и менторства на Neantóg Kitchen Garden School.

Здравословно

Подхранването, заздравяването и енергизирането, точно както техният девиз, е в основата на гамата от курсове по биологично градинарство, готвене на растителна основа, печене на закваска, ферментация и фураж, които предлага Neantog. Те популяризират растителната храна с всички нейни ползи за здравето и предлагат изобилие от рецепти, които дават разнообразие и вдъхновение.

Устойчиво

Начинът на живот и курсовете на Wielands са съсредоточени върху устойчивия живот и практики. Те преподават от собствения си опит в земеделието, производството на храни и алтернативни лекове и терапии.

Използване на технология

Има и обширен уебсайт с новини, рецепти и други: <https://www.neantog.com/>. Габи е написала и бестселъра Neantóg Cookbook и двойката се е появявала няколко пъти по националната телевизия.

Последвайте
историята на Neantog



Тип: Верига за доставки, верига, кръгова икономика
Страна: Испания/ Страната на Баските – Непани

Защо това е добра практика?

Пазарното градинарство и биологичното земеделие създават използване за благополучие. Създават устойчиви практики в общността и осигуряват здравословни продукти на местните жители. Едновременно с това те помагат за социална интеграция и включване на психически изпълнения и опаковки за стимулиране при опознаването на проблеми.

За тях

Karabel е новаторска експериментална биологична ферма. Създаден е чрез съвместните усилия на Blasenea, компания, която произвежда зеленчукови зеленчуци и растения на биологичен пазар, Kimubat, която произвежда продукти за дома, зеленчуковата градина и цветна градина и Асоциацията на Guirúzcoa за страдащите от психични заболявания и техните близки. Карабел помага на страдащите от психични заболявания да се върнат към работната сила. Те ги наемат да поддържат биологичната зеленчукова градина. Впоследствие продуктите от градината се продават и сервират в местни ресторанти. Те се предлагат и в еко магазина и могат да бъдат закупени в кошници, които се доставят вкъщи на клиентите. Карабел ръководи изследователски програми за биологично земеделие и се опитва да разшири знанията в тази област чрез проекти, които насърчават биологичното разнообразие на растенията и екологични решения, включващи кръгови икономически стратегии. Един пример е проект за превръщане на органични остатъци в компост за зеленчукови градини, а друг е за различни техники на отглеждане на растения.

Проблемът

Често страдащите от психични заболявания се затрудняват да се възстановят в рамките на работната сила и общността.

Идеята за разпределението на зеленчуковите кошници възниква с цел да се работи възможно най-пряко с потребителите и да се рационализират каналите за продажба или да се осигурят продукти с нулеви километри.

Действие

Кошниците се състоят от между осем и десет различни местно отглеждани, органични сезонни зеленчуци. Клиентите могат да поръчат и допълнителни органични продукти като яйца, зехтин, хляб и други. Обработката на градините и кошниците се приготвят от страдащи от психични заболявания. Тази дейност помага да ги мотивира и да им даде усещане за постижения поради

тяхната полезност и виждане на клиенти на съдържание. Потребителската група непрекъснато нараства, както и броят на доброволците, участващи в грижите за пазарната градина.

Здравословно

Проектът осигурява кошници с органични зеленчуци, отглеждани по напълно естествени техники. Те се събират при достигане на оптимални условия и се доставят на потребителя в същия ден. Кошобовете се предлагат в три размера: малки за един човек, средни за двама или трима души и големи за семейство от четири или пет души. Психичното благополучие и възстановяването е много важно за работещите тук.



Устойчиво

Зеленчуците се произвеждат по екологични методи. Използваните техники за биологично земеделие и ограничените разстояния на разпространение до потребителя значително намаляват тяхното въздействие върху околната среда. Дистрибуторската верига е кратка: продукцията се продава в екомагазина и в местните ресторанти или се доставя до удобен пункт за вземане, където членовете на потребителската група могат да събират своите кошници. В допълнение, проектът възражда традиционните земеделски методи, като рециклира органичните остатъци от един от ресторантите, за да направи компост за зеленчукови градини в фермата.



Етично

Проектът подкрепя няколко инициативи за улесняване на възстановяване и реинтеграция на психично болни и други групи с опасност от отчуждение. Освен това им осигурява независимост и подпомага тяхното личностно развитие. Една от целите на проекта е да повиши осведомеността за предизвикателствата, пред които са изправени психично болните. Проектът дава курсове по биологично земеделие и обиколки с екскурзовод из фермата. Той също така допринася непрекъснато за социалното и икономическото развитие на местността чрез екомагазина, който продава изключително местно отглеждани биологични продукти, като по този начин осигурява витрина за местни производители в близост до имота.

Диетични изисквания

Това са зеленчукови биологични продукти, подходящи за консумация от вегани и вегетарианци.

Последвайте историята на Карабел



07

ВЕГЕТАРИАНСКО



35	ЕКО КУТИЯ	49
36	ЗЕЛЕНАТА КУТИЯ	50
37	МОРИДЖ	51

Go od Pr act ice He alth y Fo od Se vi s



ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО, КЛИКНЕТЕ
ЗА БЪРЗА И ЛЕСНА НАВИГАЦИЯ

Тип: Еко земеделска кооперация
Страна: Словения

Защо това е добра практика?

Кооперацията свързва съмишленици малки производители и извършва няколко маркетингови дейности от тяхно име. Те се грижат за общо образование и повишаване на осведомеността относно важноста на яденето на прясна, местно отгледана храна. Те подкрепят малките местни фермери и насърчават другите да се върнат на земята, в опит да повишат нивото на самодостатъчност и биологичното разнообразие в Словения. Огромен брой местни зеленчуци са загубени завинаги и целта им е да спрат това явление. Само местното местно производство без използването на агресивни химикали ще гарантира, че няма да гладуват в дългосрочен план. Едновременно с това кооперация „Добринa“ свързва и обединява местните производители, за да създаде по-успешно пазарно присъствие. Те управляват всички промоции и контакти с различни групи клиенти

За тях

Екологичната кутия Добринa е кооперация за развитие на устойчиво местно предлагане, установено през 2011 г. Основната цел на кооперация „Добринa“ не е да генерира печалба, а да развива малки ферми, справедлива търговия с храни и да предоставя възможности за справедливо заплащане на производителите и производителите. Едновременно с това кооперацията свързва провинцията с градския център и следователно насърчава и развива биологично земеделие. Той насърчава принципите на устойчиво местно снабдяване с храни и социално-предприемачески дейности при производството и преработката на храни, както и опазването на културното, техническото и природното наследство в земеделието. Той е създаден от производители и преработватели от малки традиционни ферми в рамките на Slovenske gorice. С желанието да предложат на жителите в градска среда свежи, сезонни, местни и здравословни култури, те комбинираха своите продукти и създадоха своя кооперативен пазар. Днес те снабдяват много заведения за обществено хранене с местна храна. Те предлагат своите продукти на жителите на Марибор чрез система от кутии с пресни зеленчуци и плодове чрез онлайн магазин.

Последвайте историята на Еко Кутия

Здравословно

Като обединят усилията си, те могат да създават и предоставят онлайн кутии за зеленчуци, пълни с разнообразни продукти. Това насърчава и насърчава консумацията на добри здравословни органични продукти за по-широката общност и ще доведе до резултат от по-здрава общност.

Етично

Кооперация „Добринa“ се грижи и насърчава здравословното хранене, като предоставя богат избор от местни органични продукти. Те обучават или преквалифицират дребните фермери в етично животновъдство и методи за биологично отглеждане. Кооперацията беше много успешна при създаването на кратки хранителни вериги и при подхранването на местните традиции на доставки и храни. Съвместното насърчаване на всички заинтересовани страни във веригата на доставки е същността на тяхната организация.



Използване на технология

Безкасово плащане, уебсайт за информация и система за онлайн поръчки, доставка в района и околната среда.

Тип: Кафене /храна за възрастни / храна
 Страна: Лондон и Оксфорд,
 Великобритания



Защо това е добра практика?

Основателите на Greenbox имаха визия да модернизират какво означава да ядат британци. Sunday Roast е британска институция и произходът на седенето за хранене, състоящо се от месо и три зеленчуци, е от векове. Британската кръчма традиционно се състои от класически скоби като колбаси и каша, пай от говеждо месо и ел, риба и чипс и печено пиле, което прави стремежът да превърнете традиционната „мокра кръчма“ в убежище за веганите значително предизвикателство. Но тези момчета направиха точно това, като си осигуриха резиденция в кръчма в Източен Лондон. 2020 г. означаваше, че трябва да се направят промени. Така че, за да се справят с ограниченията за заключване и т.н., те завъртяха бизнеса си и създадоха опции за хранене в британски класики, веган стил. Ето защо, въпреки че кръчмите бяха затворени, на техните иновативни и вкусни растителни предложения все още можеше да се насладите, само у дома. Предизвикателството на Covid също ги накара да се обединят с любимите си момчета за кафе (Routes coffee) и тази година те обединиха страстите си и отвориха веганско кафене - Green Routes (в Оксфорд). Екологичен подход, добро хранене и устойчивост остават в основата на техния бизнес. Greenbox оспорва концепцията, че веганската храна трябва да бъде скучна и скучна и да води пътя към други хранителни предприятия, които искат да въведат растителна храна в масовия поток.

За тях

Основана от най-добрите приятели от детството Том Смит и Рос Милн, Greenbox е родена по стара семейна рецепта, стремеж към доставяне на вкусна, питателна храна на растителна основа и голяма привързаност към седенето и споделянето на време за хранене с любими хора. След като обиколи фестивалната сцена в Обединеното кралство, от Лондонския маратон до Фестивала на пустинята, дуетът осигури кухненска резиденция в кръчмата The Prince Arthur в Източен Лондон, където поднася най-доброто веганско печено в Лондон на играчите. Shoreditch, в Източен Лондон, вече беше добър център за хората, които искат да се отдадат на растителна диета, поради което екипът на The Prince Arthur с удоволствие се опита да създаде нещо различно. И Том, и Рос оценяват

какво е специалното в британската кръчма и те видяха възможност да използват своя нюх за растителна храна, за да поддържат великото британско неделно печено живо. Съвременният подход на Greenbox към кулинарното наследство беше иновативен в кухнята. Те се откъснаха от култура, основана предимно на месо и вместо това поднесоха ядката на баба на Рос. Целта на дуето да направи хранителната индустрия по-вкусна и по-добра за нашата планета е основен двигател за тях.

Здравословно

Чрез въвеждането на растителна диета на традиционните месоядни Greenbox променя здравето на общността. Те са преоткрили класическото британско занимание в нещо по-питателно и подхранващо. Всички емблематични ястия са добре балансирани, пълнозърнести, ръчно изработени и без изкуствени добавки и консерванти. Те се предлагат като готови ястия или могат да се насладят от базата им в Оксфорд.

Устойчиво

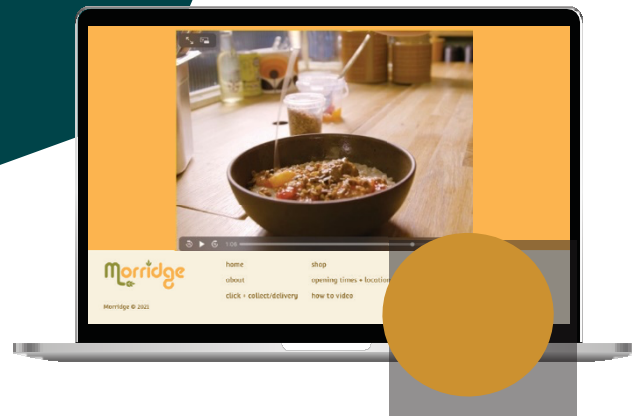
Екипът е запален по устойчивостта. Те считат за лична отговорност да принуждават доставчиците да бъдат отговорни, както като бизнес, така и на индивидуално ниво. И Рос, и Том искат да направят повече, за да помогнат за систематичните промени към устойчив избор на храни, включително сезонни, местни и съзнателни консумации. Те продължават да демонстрират тези решения чрез опциите си в менюто. Както бившата им база в Лондон, така и новата им база в Оксфорд, им позволи да покажат обширните ползи за здравето и удоволствието, които растителната диета може да осигури на играчите. За да останат в съответствие с тези вярвания, ръкавите на хранителните им опаковки могат да се рециклират, а тавите за храна са 100% компостируеми. Те използват само пълнозърнести храни, които са с отрицателни въглеродни емисии и изпълняват програма за отглеждане на дървета, за да увеличат допълнително потреблението си на въглерод.

Етично

Том казва: „Важно е да цените своето наследство, независимо откъде е, но винаги бъдете готови да оспорите частите, които знаете, че не са правилни. Всяка година у нас се избиват стотици милиони пилета; милиони пуйки само за коледни печени. Можем да променим тези традиции, така че следващото поколение все още да може да се наслаждава на това, което прави седенето за печено със семейството ви специално, без да е необходимо да се колят в безумния мащаб, какъвто в момента правим.”

Последвайте историята
 на Зелената кутия.





Тип: Кафене /храна за вкъщи
 Страна: Бирмингам,
 Великобритания

Защо това е добра практика?

След като зарадва пътуващите в Бирмингам със здравословната си закуска - всички обслужвани от реновиран мотоциклет, начинаещият предприемач се отличава на уличната хранителна сцена и напредва по-нататък от изскачането до постоянно местожителство. От това можем да видим истински иновации. Тя продава обикновен продукт по забавен и креативен начин. Чрез непрекъснато адаптиране на своя продукт и бизнес модел тя откри коя е правилната комбинация за всички заинтересовани страни.

Достъпен продукт за закуска с улична храна
 Повишаване на скромната купа с каша до модерен вариант за закуска
 Евтино стартиране, което е прераснало във фиксирано място на сайта
 Съобщения за здравословно хранене - „закуската е най-важното хранене за деня“

Преподавателите на Наоми я тласнаха напред, за да разкрият идеята си за каша и Марк веднага скочи върху нея. Следователно Наоми продължи да работи за Лий, където натрупа безценен опит и създаде нови контакти, преди да купи трика си и да създаде Morrridge. Не след дълго пазар за хранителни стоки в Бирмингам разбира за новото ѝ бизнес начинание и се обърна към нея, за да достави пикантните си каша от ризото на вегетарианския им пазар. Тъй като бизнесът ѝ се развиваше, Наоми беше започнала да я питат за предложенията за напитки и тогава Джеймс се качи на борда като неин бизнес партньор. Morrridge се премества в първите си помещения през 2020 г. Базата им вече е силна и магазинът им се намира във виден бизнес район в центъра на Бирмингам. Те смятат, че разрастването на бизнеса им е свързано с разбирането на пазара.

Здравословно

Ползите за здравето от овеса са широко известни, но Morrridge добавя цвят и аромат с въображаеми и хранителни добавки. Кафенето обслужва закуска и обяд с предимно растителни предложения.



За тях

Наоми Морис основава своя бизнес, Morrridge през 2017 г., докато учи за степен по кулинарни изкуства в Университетския колеж в Бирмингам. Тя направи модул за управление на иновациите, при което те бяха предизвикани да предоставят представяне за бизнес идея. По време на разходката си на лекции всяка сутрин тя винаги виждаше десетки бизнесмени да се редят на опашка пред независимо кафене в централната част на Бирмингам, за да им ударят бадемовата каша. Тя забеляза как винаги бързо се разпродава. Самата тя вече беше фен на кашата и обичаше да експериментира с вкусове. От тези наблюдения тя вярва, че би било подходяща бизнес идея за представяне. Тя предложи да се изгради щанд за улична храна, близо до гарата с високи стъпки, така че пътуващите да могат да си вземат здравословна закуска по пътя за работа. Тя получи наистина добър отговор от своите преподаватели и тя задържа идеята. Това беше докато Mark Laurie (директор на NCASS) и Lee Desagnes (Baked in Brick) бяха гост-лектори в един от нейните класове, обсъждайки сцената на уличната храна.



Устойчиво

Големите вериги използват много пластмаса и не рециклират мелене на кафе например, така че хората, които посещават специализирани кафенета, искат много повече информация за това откъде се произвеждат съставките и не се притесняват толкова за разходите, Morrridge отговаря на тези нужди. Освен това те произвеждат биологичен овес от местна семейна ферма. Те събират поръчки от само 25 килограма наведнъж, за да осигурят свежест, качество и намаляване на отпадъците. Morrridge доставя мляко от съседната ферма Mawley Town, която работи на 100% възобновяема енергия. Те също използват лъжици за компост, чаши за внос и опаковки.

Етично

Те гарантират, че кафето им е с етичен произход и без пестициди. От самото начало Morrridge има в основата си качество и се опитва да бъде разумен по отношение на начина, по който струва разходите на продуктите си. Morrridge искат да управляват магазин, с който наистина се гордеят и който изисква от тях да сервират вкусна храна и напитки с етичен произход, направени с любов.

Последвайте
 историята на Моридж



08

ЕТИЧНО



PAGE

38 СЕДЕМ ГРАДСКИ ГРАДИНИ 53

39 SLOW FOOD 54

40 МАШИНИ ЗА ПРОДАЖБА НА

БИО МЛЯКО 55

Good Practice Healthy Food



ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО, КЛИКНЕТЕ
ЗА ЛЕСНА И БЪРЗА НАВИГАЦИЯ

Тип: Ресторант
Страна: Словения

Защо това е добра практика?

Тъй като ресторант-колежът Sedem непрекъснато търси начини за продължаване на учебния опит, както и за промяна в околната среда и общността. Той прави това ефективно в този проект, като преподава много уроци. Подкрепя се стойността на „отгледай сам“ и късата верига на доставки, ефективното използване на градското пространство и уроците по самодостатъчност и устойчивост. В резултат на този проект, ресторантът иновативно, сега също произвежда ограничени сезонни продукти като част от марковата гама билкови храни (билкова сол, билкова инфузия).



За тях

Seven or Sedem е ресторант в центъра на град в Марибор, Словения. Неизползваното покривно пространство е често срещано в градските пространства и затова, за да направят устойчива разлика в Ресторантския колеж, те решават да мислят нестандартно. Така че, при сравняване на цени / верига на доставки / качество, ресторант Sedem реши да отглежда собствени билки и ограничени зеленчуци на покрива на една от сградите си в непосредствена близост до техния ресторант-колеж. Пресните билки са важна съставка за повечето ресторанти с изискана кухня и цената на билките е сравнително висока в сравнение с разходите за отглеждане и отглеждане на собствени доставки. Понякога е трудно да се прецени количеството на необходимите пресни билки и винаги съществува предизвикателството да се получи стабилно предлагане на качествени пресни билки. След проучване за осъществимост, готвачите подготвиха просто проучване кои билки и ограничени зеленчуци да засаждат в градината предвид слънчевата светлина и позицията им. Последва изграждането на градината и засаждането. Градината сега процъфтява с розмарин, див лук, мента, магданоз, лавандула, босилек, риган, кориандър. Те също отглеждат ограничени зеленчуци като чили, домати и целина. Градината позволява и ограничено рециклиране на растителни отпадъци като компост. Тъй като ресторант Seven е изискан ресторант-колеж, той също така предоставя на учениците класна стая на открито, за да научат за отглеждането на храна. Градината също така популяризира значението на градските същества и опрашители (пчели, оси, мравки и др.).

Последвайте
историята на Седем градски
градини



Здравословно

„Домашно“ отгледани пресни билки и зеленчуци за ястия и менюта. Това предлага прозрачност за готвачи, студенти и посетители.

Устойчиво

Продуктът, идващ направо от градината, означава, че няма нужда от опаковане на храни. Колежът подобрява въглеродния си отпечатък, като има градина на покрива и насърчава самодостатъчността и ефективното използване на градското пространство.



Етично

Тук ресторант-колежът насърчава иновативното мислене и преподаване и практикуване на това, което е отговорна хранителна верига. Този проект е изграден на основата на етични и местни източници само в малък мащаб, но излъчва посланието там. Разглеждат се и животни и опрашители.



Диетични изисквания

Вегетарианство, веганство, органична диета, сезонна диета, местна диета.

Тип: Slow food движение

Страна: Бирмингам,

Район: Бирмингам

Защо това е добра практика?

Slow Food е глобално масово движение с хиляди членове по целия свят, което свързва удоволствието от храната с ангажимента към общността и околната среда. Те са организация с нестопанска цел, която се стреми да популяризира по-добър начин на хранене, като празнува богатите хранителни традиции на различните нации, съставляващи Обединеното кралство, и защитава тяхното хранително биологично разнообразие. Slow Food ангажира обществеността, производителите на храни, готвачите, бизнеса, академичните среди и глобална мрежа, разпространявайки и прилагайки своите философии в международен и локален мащаб. Тези иновативни подходи за здравословна храна в сферата на хранителните услуги водят до големи съвместни проекти, базирани на общността, които помагат да се развият партньорства с други фирми, разширявайки обхвата и въздействието на местните производители, и това също така дава възможност на местните жители да имат достъп до местни продукти и да спират реколтата или производството, която отива на отпадъци. Подчертаната тема обикновено е здравословната храна и се фокусира върху образованието за здравословна храна.



За тях

Slow food Birmingham (SFB) е доброволческа организация - стартирана от адвокат Кейт Смит (сега ръководител на SFB), която се е преместила в района преди 3 години, но преди това е била ангажирана с движението в продължение на много години. SFB се управлява от местни групи, които са избрали проекти, по които да работят, и призовава тези, които имат интерес към движението, да бъдат съпродуценти. Те избират да харчат пари за определени неща в хранителната система и така, ако хората са избрали да купуват местни, биологични и т.н..

Проблем

Поради блокирането на Covid-19 има излишък от плодове и зеленчуци, които не се продават, тъй като хотелиерската индустрия не изисква запаси - договорите с супермаркетите отнемат 6 месеца, ресторантите са затворени, търговците не купуват, и така Slow Food Birmingham искаше да подкрепи тези местни производители. За да се уверят, че могат да отглеждат реколтата през следващия сезон и да останат жизнеспособни, тези производители трябваше бързо да намерят нови клиенти или да добавят към нарастващото количество храна, която се губи, преди тя да може да бъде изядена.

Действие

Slow Food Birmingham worked with Eat Make Play to move местни продукти в системата за спешни храни, но също така гарантира, че на фермера е платена справедлива цена за реколтата си. Също така NCASS свързва Кейт с Digbeth Dining Club (DDC), който стартира проект за кливане и събиране на Street Food, обединяващ местния бизнес с храни и напитки. Този Click & Collect и Slow Food Бирмингам беше идеалното партньорство за разширяване на аудиторията на Slow Food и помощ на местните производители. Кейт смяташе, че работата с DDC е фантастична, защото те са разбрали концепцията. Тъй като клиентите бяха там, за да подкрепят независим бизнес, те можеха едновременно да купуват кутии за плодове и зеленчуци, както и много други местни продукти едновременно



Устойчиво

Преди Covid-19, Slow Food Birmingham имаше 20 клиенти

/ седмица сега тези числа нарастват. Тяхната история се чува от много повече хора и те се стремят да продават. Това означава, че местните производители са на по-сигурно място заради SFB. Този фокус върху разработването на местна храна насърчава сезонната диета и намалява разхищаването на храна, създава по-благоприятен за климата подход към диетата.



Кликни и гледай

The [Slow Food Birmingham](#) X DDC партньорството също е получило покритие

Последвай историята на Slow Food



40 МАШИНИ ЗА ПРОДАЖБА НА БИО МЛЯКО

Тип: Верига за доставки, храна за вкъщи, кръгова икономика

Страна: Испания, Страната на Баските

Защо това е добра практика?

Иновативната идея за поставяне на автомати за мляко и други млечни продукти в местните градове и села възникна поради необходимостта. Според Ramón Muguerza от фермата Telleri Zahar в Hernani, единствената възможност за млекопроизводителите е да продават директно на обществеността, тъй като цените, предлагани от млекопреработвателните предприятия, са твърде ниски, за да осигурят жизнеспособността на фермата. Директните продажби елиминират посредниците и позволяват на потребителите да купуват изключително пресни, минимално обработени местни продукти на същата цена като в супермаркетите. По този начин малките ферми продължават да осигуряват оцеляването на местната първична индустрия и да подпомагат живота в селските райони, веригата на доставки е къса и общността получава свежи, естествени продукти.

За тях

Тези автомати предлагат пълномаслено мляко, съхранявано при контролирана температура под 4 ° по Целзий. Млекопроизводителите пастьоризират млякото си при 73°C в продължение на тридесет секунди в млечната ферма и след това го транспортират в резервоари до автоматите. Министерството на здравеопазването дава разрешения за пастьоризиране и след това разделяне на млякото за продажба на дребно в автоматите. Всяка машина има общ капацитет от 200 литра. Кравите се доят първо сутрин и млякото им е на разположение за закупуване от машините до 7 часа сутринта. Фермерите събират непродаденото мляко всяка вечер и на следващата сутрин пълнят машините с прясно мляко. Литър струва € 1 и половина литър 50 цента. Други млечни продукти се произвеждат във фермите по същия начин като млякото по традиционни методи и с минимална преработка. Фермерите използват пресни, естествени, традиционни съставки и цените са същите като в супермаркетите. Асоциацията Behemendi иска и обработва разрешителните, необходими за инсталирането на автоматите. След това градските съвети осигуряват място и местоположение на машините за членовете на сдружението. Регионалните и градските правителства са предприели мерки за насърчаване на тези преки продажби, а баското правителство финансира четиридесет процента от инвестиционната инфраструктура на млекопроизводителя.

Резултат

Все повече и повече потребители избират да купуват мляко от автоматите; следователно се инсталират все повече и повече. Сега те предлагат по-широка гама от млечни продукти, като например сирене Idiazábal със сертификат за произход, кисело мляко и овче мляко и сиреще за приготвяне на джунджу. Всички тези продукти са биологични.



Здравословно

Автоматите осигуряват на потребителите директен достъп до здравословни продукти, които са с високо качество, свежи и вкусни. Традиционните използвани методи включват минимум обработка и се добавят само основни съставки. Освен това тези млечни продукти са органични: те не съдържат токсични остатъци и са напълно нетрансгенни.



Устойчиво

Автоматите предлагат на потребителите нов начин за закупуване на прясно мляко и млечни продукти. Тези машини дават възможност на общността да избере качеството и количеството, което иска. Автоматите също така премахват опаковките, тъй като клиентите предоставят свои собствени съдове. Късата верига на доставки и директните продажби намаляват разходите и означават, че местните фермери ще станат по-устойчиви.

Етично

Всички ангажирани фермери са наясно с екологичните проблеми: те използват само естествени торове като оборски тор и минерални като карбонат, калций и доломит и придават голямо значение на благосъстоянието на животните. Животните прекарват лятна паша на открити пасища и при необходимост диетата им се допълва с органично сертифициран трансгенен безплатен фураж.



Диетични изисквания

Тези млечни продукти се произвеждат по изцяло органични методи.

Последавайте историята на Машини за мляко



09

ВЕГАН



	PAGE
41 ВЕГАН JUNKIES	57
42 КМ.0	58
43 КАФЕНЕ СУИТ БИЙТ	59
44 ПРОСТО ЗЕЛЕНО	60

Good & Healthy Food



МЕНЮТО Е ИНТЕРАКТИВНО, КЛИКНЕТЕ
ЗА БЪРЗА И ЛЕСНА НАВИГАЦИЯ

Тип: Street Food /catering

Страна: Манчестър,
Великобритания

Защо това е добра практика?

Vegan Junkies е иновативен начин за насърчаване на по-здравословно хранене. Те се справиха с предизвикателното схващане, че веганската диета означава безвкусни и еднообразни ястия и че всичко е свързано с етичните причини да се избягват животински продукти. Те готвят бързо хранене, което случайно е на растителна основа. Веганските наркомани имат за цел да отговорят на привлекателността на вкусната дегустационна комфортна храна, която може да бъде обичана от всеки и всички, от месоядците до веганите и всички между тях. Поради своята привлекателност, тяхното фирмено ястие е пикантният им лют пипер и това е включено в техните буррито и начос, но те също така сервират ароматни кърита и английски пайове в традиционен стил с обрат.

След Covid-19 те адаптират своя бизнес модел към по-голяма компания за кетъринг, която предлага охладени готови ястия. Те участваха в благотворителната организация „Хранене за NHS“ и това спомогна за поддържането на бизнеса.

За тях

Vegan Junkies е собственост и се управлява от Софи, бивш учител и Дейв, бивш комерсиален филмов производител. Софи е веган и мечтаеше да притежава собствен бизнес с храни, а Дейв спечели интерес, докато правеше поредица от филми с популярен телевизионен готвач по време на Вегани. През януари 2019 г. мечтата ѝ стана реалност, когато се родиха Vegan Junkies и те станаха член на NCASS. Те са базирани в Манчестър, но преди Covid-19 пътуваха из цяла Великобритания, за да осигурят вкусна пристрастяваща растителна храна за всяко голямо или малко събитие. Те предлагаха улична храна с изскачаш стил, сервирана от щанд на беседка на открито, или поръчкови сватбени закуски от 4 курса и можеха да обслужват 30 души или 3000 души на фестивали и корпоративни събития. Те не се занимават с проповядване на веганство, те просто готвят и сервират „вкусна, засищаща, комфортна храна“, която просто е 100% растителна. Те са гъвкави, приятелски настроени и са посветени да гарантират, че храната на вашето събитие е перфектен успех.

Здравословно

Растителните ястия са добре балансирани. Те избягват заместването на месото, а ястията са предимно зеленчуци, но включват боб и ориз или картофи, за да гарантират, че нуждите от протеини и въглехидрати също са задоволени. Те са насочени към всички сфери на живота, като осигуряват комфортна храна, но по този начин насърчават здравето и благосъстоянието на своите потребители.

Устойчиво

Преминаването към по-растителна диета е жизненоважно, за да останем в нашите планетарни граници. Vegan Junkies правят растителната диета достъпна за широк кръг клиенти, насърчавайки по-здравословна и благоприятна за планетата алтернатива на ястията на месо.

Кликни и гледай

Записаното [interview](#) гледайте тук:

Последвайте
историята на Vegan Junkies



Тип: Ресторант / Храна за вкъщи

Страна: Испания, Страната на Баските, Donostia - Сан Себастиан

Защо това е добра практика?

Km.0 е здравословен вегетариански и вегетариански ресторант, който целенасочено сервира традиционна кухня, приготвена от местно отглеждани продукти. Той се стреми да насърчава късите вериги на доставки и вътрешните доставки. Ресторантът също е част от движението „Too Good To Go“, което има за цел да намали разхищаването на храна и да допринесе за обръщане на глобалното затопляне.



За тях

0.Km, както подсказва името, иска да насърчи използването на местни продукти и да намали въглеродния отпечатък, който се свързва с пресните продукти. Те искат да получат сезонни продукти с минимални или 0 километра включени и да използват по-малко принудителен растеж, както и да избягват извън сезона продукция. Философията на ресторанта е да се грижи за здравето, като използва здравословна диета. Те вярват, че е възможно да се направи това, без да се нарани някое животно и следователно менюто им е изцяло веганско и вегетарианско. Целта им е да предложат на своите клиенти балансирани менюта, които помагат за подобряване на тяхното здраве и благосъстояние. Храната за тях е лекарство и те искат да разпространят думата, че „ние сме това, което ядем!“ Друга страст на 0.Km е да възстанови традициите на местната кухня и културното наследство на храната и да инициира премахването на глобализацията в гастро света.



Проблем

Феноменът глобализация има значителен ефект върху хранителните системи на развиващите се страни по света. Пазарната мощ на транснационалните хранителни корпорации, съчетана с разпространението на преработени хранителни продукти, оказва влияние върху продоволствената сигурност и моделите на хранене по целия свят. Заедно с тези проблеми е и въглеродният отпечатък, който извънсезонната продукция придобива.

Последвайте историята на Km.0



Резултат

0.Km произвежда цялата си продукция на местно или вътрешно ниво, поради което намалява въглеродния си отпечатък. Също така, чрез намаляване на хранителните отпадъци и като част от движението „Too Good To Go“, те се стремят да премахнат или допринесат за обръщане на глобалното затопляне.

Здравословно

Вегетарианските и веганските ястия на ресторанта са добре балансирани продукти, които осигуряват истински ползи за здравето. Всички продукти са сезонни и включват плодове, зеленчуци, семена, бобови растения, някои млечни и пълнозърнести зърнени храни.

Устойчиво

Устойчивостта е в основата на Km.0, като всички продукти се произвеждат и произвеждат на местно ниво. Сега това е известно още като „продукция с нулев километър“ или „бавна храна“, което означава използване на сезонни традиционни местни продукти и следователно намаляване на дължината на веригата на доставки и свързания с тях въглерод с продукцията.



Етично

Ключовите концепции зад ресторанта са здравето на потребителите и етичните източници, съчетани с отговорни хранителни вериги и намаляването на загубата на храна.

Диетични изисквания

Кухнята на ресторанта отговаря на диетичните изисквания на вегетарианците и веганите, но е подходяща за всички вечерящи с обещанието за вкусна храна.

Тип: Кафене / храна за
вкъщи
Страна: Ирландия

Защо това е добра практика?

Sweet Beat е растително кафе с пълноценни храни, разположено на брега на река Garavogue в град Слайго. Това е първото веганско кафене на Sligo, където се сервира вкусна храна, както и богато меню за напитки, включително прясно приготвени смутита, сокове и, разбира се, кафе. Основателят показва своята иновация и страст в нейната проста философия: „Ние се гордеем с нашия ангажимент да създадем нашето наградено растително меню; снабдяване със съставки и работа с мрежа от биологични ферми, производители и производители в северозападната част на Ирландия.“ Когато пандемията на вируса Corona удари, Sweet Beat бяха първото кафене Sligo, предлагащо услуга за изнасяне. Те се адаптираха толкова бързо с онлайн магазин, така че клиентите да могат да поръчват и плащат за храна и да я събират от новопостроения люк за сервиране. Sweet Beat също се обедини с кампанията „Нахрани героите“ и достави подхранваща храна на здравните работници от първа линия. новопостроения люк за сервиране. Sweet Beat също се обедини с кампанията „Нахрани героите“ и достави подхранваща храна на здравните работници от първа линия.



Здравословно

Carolanne е представяна в националните медии много пъти и е истинско вдъхновение, когато става въпрос за растителна храна в Ирландия. Тя обучава общността и по-нататък в областта на здравословната храна и ползите от растителната диета. Сега Sweet Beat предлага седмична услуга за доставка до различни места извън град Слайго. Доставките включват комплекти за вечеря, ястия на растителна основа, органични продукти, органични селекционни кутии, супер салати, студено пресовани сокове + още.

Устойчиво

Персоналът на кухнята на Sweet Beat също е възприел подход с нулеви отпадъци към хранителните отпадъци и използва компостируеми опаковки от Down2Earth Materials в Корк.

Етично

Кутиите за органичен подбор са пълни със сезона в Ирландия точно тази минута, така че всяка седмица клиентите могат да се насладят на нови сезонни продукти, които пътуват по-малко от тридесет минути от фермата до магазина, тъй като целят да намалят въздействието на човека върху околната среда и нашия въглероден отпечатък. Цялата продукция се отглежда биологично, без химикали + събира се по поръчка. Те са щастливи да работят с такива изключителни местни производители, Croghan Organic Garden и Knockvicar Organic Garden.



За тях

Кафенето е плод на въображението на Каролане Руше, която е перфектна по отношение на растителната храна. Пътуването по света ѝ даде възможност да изследва храната и тя започна блог, за да документира своите рецепти и кухнята на различните места, в които живееше. Каролане започна своята кариера в храната като Зеления воин и след година на търговия на пазари в Южна Африка, тя се върна у дома в Слайго. Тук тя се присъедини към Strandhill People's Market през май 2014 г. и оттогава е заета с пускането на своите популярни Супер салати, органично песто от кале, чили кориандър хумус и сурови барове. Пазарът ѝ беше толкова успешен, че Carolanne забеляза нуждата от растително кафене, така че през 2015 г. се роди кафе Sweet Beat. Това е рецепта за успех, спечелвайки „Най-добрият вегетариански ресторант“ от Irish Times декември 2016 г., най-добрият „Без от“ от Асоциацията на ирландските ресторанти 2018 сред много други награди.

Последвайте
историята Суит Бийт



Защо това е добра практика?

Simply Green е екологично, веган кафене в Ко Донегал. Основателят Fiona практикува екологично и устойчивост във всеки аспект на бизнеса. От местно бдяване с нейната продукция, за да се намали нейният пероден отпечатък, както и знанието, че продукцията се отглежда по етичен и екологичен начин експлоатация на кафе с нулеви отпадъци. Чрез 'просто' премахване на използването на чаши за еднократна употреба тя прави бизнеса си по-„зелен“. Тя менюто е базирано на веган, насърчаващо здравословен начин на живот на жителите и посетителите на района.



За тях

Simply Green е компактно кафене, разположено в най-стария град на Ирландия: Ballyshannon, Co. Donegal. Фиона Макинтри е основател и създател на Simply Green. Това е безпроблемно и устойчиво кафене. Първоначално от Дъблин, Фиона се завърна в родния град на баща си Балишанън и семейната ферма със сина си Макс, тъй като искаше той да расте в провинцията, да яде местна храна и да живее устойчиво. Що се отнася до храната Simply Green, продукцията се доставя от семейната екоферма на Fiona или на местно ниво в Северозападната част. Всяка стъпка от процеса в кафенето е проучена и планирана, така че Fiona гарантира, че е напълно устойчива и произвежда нула отпадъци.



Здравословно

Менюто е изцяло веганско и варира в зависимост от сезоните, така че се използват само плодове и зеленчуци, които са в сезона на местно ниво. Има и широк спектър от безглутенови опции, така че всяка диетична нужда е задоволена. Използваното кафе е Fairtrade и всички продукти се доставят без пластмаса и в картонени кутии, които след това се връщат за повторна употреба.

Последвайте историята на Просто зелено



Тип: Кафене/ Храна за
вкъщи Страна: Ирландия

Устойчиво

Въпреки че много кафенета предлагат еднократни чаши за кафе, Фиона реши да извади чашите за еднократна употреба от уравнението. Всяка година в Ирландия се изхвърлят до 200 милиона чаши кафе за еднократна употреба. Тези чаши може да изглеждат като направени от хартия или картон, но всъщност те имат слой пластмаса над тях, което ги прави неподходящи за рециклиране. Някои устойчиви кафенета са въвели компостируеми чаши за кафе, но ако това не бъде направено по правилния начин, чашите няма да се превърнат в компост. Клиентите на Simply Green са по-толени да донесат собствена чаша или да я използват и да седнат в кафенето. Ако нямат време да седнат в кафенето, Фиона предлага халба „бумеранг“; за възстановим депозит от 50 цента, клиентите могат да „заемат“ халба от Simply Green. Клиентите също се насърчават да носят собствени кутии за обяд за храна за вкъщи. Просто Green отнесе всички хранителни отпадъци обратно във фермата за компост, а меленето на кафе също се използва повторно като тор за зеленчуците във фермата. Кафенето предлага и разнообразие от екологично чисти продукти за продажба, така че клиентите да могат да пълнят своите контейнери, когато посетят.

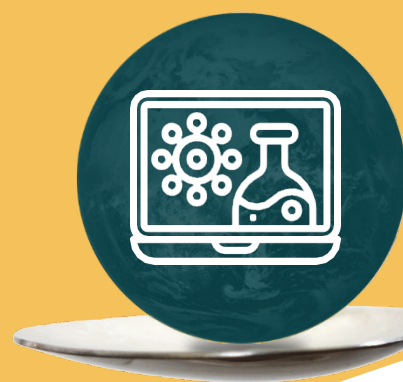
Етично

Принципът на Simply Green е да се намалят отпадъците и да се насърчи по-екологичен и по-устойчив живот в общността и с помощта на общността. Фиона обяснява: „Общността на Ballyshannon беше толкова ангажирана с кафенето и ентусиазирана от елемента на нулевия отпадък от нашия бизнес. Преди да отворим, отидох до всички местни фирми, за да им разкажа какво се опитва да постигне Simple Green, а служители от местен благотворителен магазин дори пуснаха посуда и халби, за да помогнат. Подкрепата беше невероятна, имахме опашки пред вратата.“

Simply Green също е подходящ за кучета, така че можете да изведете своя космат приятел на обяд с вас и да се срещнете с Оскар, спасителното куче на Фиона, показвайки как включването също е елемент от този бизнес.

10

ДИГИТАЛИЗАЦИЯ/ ИНОВАТИВЕН ОТГОВОР НА COVID-19



PAGE

45	ELIKA JAN ПРОЕКТ	62
46	ПЕЧЕНО НА ТУХЛА	63
47	SOCIAL CAFÉ BAR & KITCHEN	64
48	ROYAL NATURE	65
49	FULL OF CHAAT	66
50	GOURMET FUEL	67

Good Practice Health Food & Beverage



ТОВА МЕНЮ Е ИНТЕРАКТИВНО,
КЛИКНЕТЕ ЗА БЪРЗА И ЛЕСНА
НАВИГАЦИЯ

Тип: Ресторант

Страна: Испания (Donostia/Сан Себастьян)

Защо това е добра практика?

Това е иновационен проект за хотелиерството. Включва създаването на приложение, което предоставя на компаниите и потребителите информация за съставките и тяхната хранителна стойност и възможните алергени. Информацията се предоставя от QR кодове. Когато се сканира с електронно устройство, кодът предоставя информация, която позволява на ресторантьорите да внедрят подобрения на всички етапи от подготовката, както и по време на придобиването на продукция, нейното съхранение, използване, управление на остатъците и представянето на крайния продукт. Той също така предоставя на потребителите информация, която не се появява в менюто.



Проблем

Преработката на храна е действието на извършване на поредица от механични или химични операции с храни, за да се променят или запазят. Сега, въпреки че това често е необходимо, за да се даде на храната по-дълъг срок на годност и по този начин да се намалят хранителните отпадъци, може да има и минуси, свързани с някои процеси. Понякога особено химическите операции могат да оставят потребителя с различен продукт от очаквания поради обемите на консерванти и добавки. Други въпроси са липсата на знания в крайния потребител относно състава на храните и дали те са подходящи за лична консумация. (напр. съдържа ли алергени или високи нива на захар или глутен и т.н.)



Резултат

This innovative App empowers both the restaurant kitchen buyers/ chefs and the end consumer with knowledge. From the information gained they can decide for themselves if they want to use or consume these products. They now understand the composition, the nutritional benefits and how it will suit them and their needs.

Здравословно

Приложението дава възможност на ресторантите да предоставят на вечерящите допълнителна информация като хранителна и енергийна стойност на продуктите, химичен състав на съставките и информация за алергени. Това дава възможност на потребителите да изберат по-здравословни алтернативи и такива, които най-добре отговарят на техните изисквания. Потребителите могат да избират продукти, например с ниско съдържание на захар, ниско съдържание на наситени мазнини, без мазнини, без генетично модифицирани съставки или изкуствени добавки.

Устойчиво

Информацията, предоставена от QR кодове, улеснява правилното управление на продуктите, намалявайки шансовете за кръстосано замърсяване, изтичане на срока на годност или обща злоупотреба, което води до намаляване на хранителните отпадъци.

Етично

Приложението включва ангажимент към потребителите и им помага да правят избор. Той дава възможност както на ресторантьорите, така и на крайния потребител чрез знания и образование.



Диетични изисквания

QR кодовете също така предоставят хранителна информация. Това дава възможност на ресторантите да сервират ястия, подходящи за вечерящи с определени условия или за тези, които имат хранителни ограничения, като диабетици или клиенти, страдащи от състояния, свързани с диетата, алергии или вегетарианци или вегетарианци.

Последавайте историята на
ELIKA JAN



Тип: Храна на улицата / Храна за
вкъщи Страна: Великобритания

Защо това е добра практика?

Baked in Brick е отличен пример за това как бизнесът иновационен и адаптиран да се справи с пандемията. Собственикът и квалифициран готвач Лий показва способността си да промени изцяло бизнес модела си според обстоятелствата. Чрез адаптиране на менюто си подкрепи местните и уязвими общности в осигуряването на питателни рентабилни ястия. Въвеждането на кутии за плодове и зеленчуци означава, че той гарантира, че опции за здравословно хранене са лесно достъпни. Търгувайки повече от един начин, Лий направи бизнеса си по-устойчив, вероятно ще излезе от кризата.



Baked In Brick започна с ръчно изградена фурна за пица на дърва и навес в дъното на собственика и готвача, градината на Лий Десанг. Той преобразува класическа мини кола и се ожени за нея заедно с дървена фурна на гърба и барбекю под капака. Храната на Лий се основава предимно на истинско готвене на огън на живо, любовта му към подправките и пресните вкусни сезонни съставки. Неговият малък бизнес с улична храна премина от сила на сила, с множество улични храни, базирани на класически превозни средства и през 2018 г. отвори първата си пицария / ресторант за улична храна в Digbeth, Бирмингам. През 2016 г. Baked in Brick спечели „Най-добрата улична храна и изскачащи напитки“ в родния си град, Уест Мидландс. След това спечели „Най-доброто ястие“ и „Най-доброто от най-добрите“ на British Street Food Awards. През 2017 г. Лий пътува до Берлин с наскоро преработения си VW LT28 и печели „Най-добро основно ястие“ и „Най-добра улична храна в Европа“ на European Street Food Awards.



Предизвикателство

Covid-19 удари, когато ресторантът се разрастваше, в цялата страна бяха резервирани пазари за улични храни и те се готвеха за натоварено лято на фестивали и събития.

Действие

Лий и екипът му трябваше да променят начина, по който търгуваха бързо и преминаха към доставки по домовете и щракнаха върху „п“ опции за събиране. Освен това Лий започна да работи с Meals за NHS и Съвета на Warwickshire. Те създадоха набор от предложения за съвета, които бяха планирани и приготвени в съответствие с техните изисквания. Те промениха операциите си, за да гарантират, че са в състояние да осигурят храна за уязвимите и да създадат кутии за плодове и зеленчуци.

Резултат

Работата за изхранване на уязвими групи по време на кризата с Covid-19 означава, че те трябва да изготвят меню, което да е достъпно за съвета, както и да са здрави в момент, когато храненето е от ключово значение за поддържането и поддържането на Covid-19 в безопасност. Кутиите за плодове и зеленчуци се превърнаха в непрекъснат проект, който позволи на общностите да имат достъп до здравословна храна. Сега техните кутии за храна също се доставят в цялата страна. Планът при повторно отваряне на ограниченията Covid е, че Baked in Brick ще покани гостите да се върнат в ресторанта си с физическо дистанциране и ново меню, така че да се вземе предвид тяхната безопасност и благополучие

Последвайте
историята на Опечено на
тухла



Тип: Храна за вкъщи/онлайн/ доставка на
Сррана: София, България

Защо това е добра практика?

Иновативните готвачи на Social Bar & Café използват любими местни рецепти, запазвайки кулинарното наследство на България живи, а също така сервират световна кухня, давайки страхотен избор на своите клиенти. Всички ястия се приготвят внимателно и могат да бъдат съобразени с индивидуалните нужди, като основните цели са храненето и вкусът. За да осигурят къса верига на доставки, те работят в тясно сътрудничество с местните доставчици на храни за пресни съставки, които са от съществено значение за техните ястия да имат истински вкус. Това е само една от причините да се радват на толкова добри отзиви от клиентелата си. Да бъдем социални е това, което се крие зад тяхната концепция, а храната е основна част от това. Те вярват, че на тях се гледа като на ресторант / семейство, където можете напълно да се доверите на всички в кухнята. Те не компрометират качеството

от своя страна вече доставя висококачествената си храна, готова за консумация, до домове, офиси или където клиентът пожелае, в рамките на град София пет дни в седмицата. Те са удостоени с наградата на италианската камерна търговия в България.

Здравословно

В средиземноморската кухня на Social Cafe Bar мисията и целите им са за здравословно готвене. Те искат вечерящите да се насладят на питателна и здравословна храна със семейството или колегите си и да си дадат повече време за други дейности и по този начин да насърчат благосъстоянието на своите потребители. Те вярват, че менюто им се откроява от тълпата със здравословното си отношение и неустойими творения, които подобряват вашето „тяло и душа“.

Те предлагат индивидуални планове за здравословно и диетично хранене, които са изцяло съобразени със специфичните нужди, цели и вкусови предпочитания.

Устойчиво

Всички аспекти на бизнеса отчитат тяхното въздействие върху околната среда. Те следват стриктно планиране на менюто, за да намалят отпадъците от храна и от въвеждането на храна за вкъщи използват еко-решения във всичките си опаковки.

Етично

Социалното кафене и бар практикуват етични източници на всички свои продукти и екологично хранене. Те се стремят да предадат здравословното послание на своите клиенти чрез иновативен маркетинг и прилагане на потребителска информация и ангажимент за етикетиране на продукти. Те също така си партнират с хранителни банки, за да дарят остатъци, които не могат да бъдат използвани в бизнеса. Те използват по-здравословни методи за готвене и прозрачност на съставките; преглед на менютата, за да се гарантира, че са включени плодове, зеленчуци и сортове пълнозърнести храни. Те не компрометират качеството. Те винаги плащат необходимото за качествените съставки, за да могат да сервират качествени ястия. Личният подход е гарантиран.



За тях

Основателите смятат, че Social Cafe Bar & Kitchen е идеалното място за страхотно социално изживяване в сърцето на София. Това е ресторант, бар и кафене, където туристите и местните жители избират да се отпуснат след работа, да се срещнат с приятели или просто да се спрат на пиите. Той се превърна в предпочитано място за много от емигрантите, живеещи в България. Те насърчават своите гости да опитат различните неустойими предмети, които подобряват тялото и душата. В зависимост от ситуацията, компанията и настроението има много опции от това средиземноморско / италианско тематично място. Те сервират пица и тестени изделия, пресни салати, бускети, месни ястия, ризото и морски дарове. Изборът им за вегетарианци, вегани и деца е приоритет, подчертавайки приобщаващия характер на ресторанта Social Cafe Bar & Kitchen и колко е подходящ за цяла група. Менюто е точно подбрано, така че всяко хранене, което излиза от кухнята, е излъскано творение. Техният екип от професионалисти се грижи за гостите им от момента, в който те влязат през вратата чак до заминаването им.

„Всички трябва да общуваме. Трябва да се срещнем и да споделим живота си и чувствата си, докато се наслаждаваме на добра храна и напитки“. Тъй като пандемията Covid удари хората, им е по-трудно да направят това, но социалното кафене го прави



Използване на технология

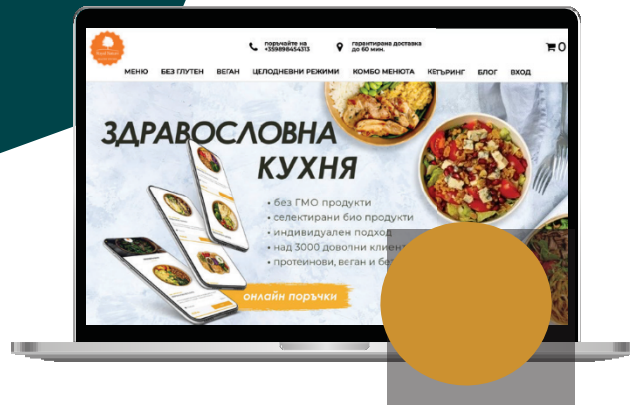
Доставка, насочена към търсенето. Безкасови услуги. Възможност за избор на меню на техния уебсайт и поръчка онлайн или по телефона.

Кликни и гледай

[VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#) [VIDEO 4](#) [VIDEO 5](#)
[VIDEO 6](#) [VIDEO 7](#)

Последвай
историята на Social Café





Тип: Храна за въщи/олайне/ доставка на
Страна: София, България

Защо това е добра практика?

Royal Nature - Healthy Kitchen е кетъринг компания, която помага на хората да започнат пътя към здравословен и балансиран живот. Компанията е компетентна в разработването на здравословни хранителни режими за физически лица, частни корпорации и масово хранене. Тяхната мисия е да вдъхновят или да покажат, че здравословният начин на живот може да бъде добър и че вкусът е от решаващо значение по време на това пътуване. По време на началните етапи на пандемията те предложиха да платят 50% от цената, с включена доставка, за да насърчат хората да подарят обяд на непознат. „Да застанем # Заедно на страната на ДОБРОТО!“

Те не използват подобрители, оцветители, консерванти, подсладителни и други химически добавки. Процесите на предварителна обработка / термична обработка на хранителни продукти са адаптирани към приготвянето на здравословна храна. Пътят към здравето и щастието вече е възможен и лесен със своите програми. Продуктите на Royal Nature създават добри навици и са много удобни.

Устойчиво

Royal Nature осъзнават въздействието им върху околната среда и полагат усилия да намалят своите отпадъци и да използват екологични решения в опаковките на храните. Те използват по-здравословни методи за готвене и вярват в прозрачността на съставките. Редовно се прави преглед на менютата, за да се гарантира, че са включени плодове, зеленчуци и сортове пълнозърнести храни.

Етично

Royal Nature е МСП, насърчаващо здравословното хранене, използването на отговорни хранителни вериги и етичните източници. Те дават на клиентите си информация и се стремят да променят здравето на общността чрез своите услуги и предложения.

Използване на технологии

Техният бизнес се управлява предимно чрез уебсайта на компанията и тяхната страница във Facebook, където клиентите им получават информация и могат да поръчат техния избор да бъде доставен до избраното от тях място в град София. Те също така използват платформата за доставка FoodPanda, за да разширят обхвата си. Те предлагат безкасови транзакции и позволяват телефонни поръчки.



За тях

Royal Nature е здрава компания за кетъринг, която помага на човек да започне да живее балансиран живот. Мисията им е да вдъхновят и покажат на своите клиенти, че здравословният начин на живот може да бъде лесен, вкусен и е въпрос на избор, който всеки просто трябва да направи. Те са насочени към хората с натоварен начин на живот, чието здраве е засегнато от това, че не отделят време да подхранват телата си с добра храна. Така те се грижат за нуждите и здравето на своите клиенти, като приготвят висококачествена храна от внимателно подбрани и органични продукти. За да отговарят на натоварения начин на живот, те го доставят готов за консумация, с прибори, до домове, офиси или където е необходимо, в рамките на град София. По този начин клиентите им спестяват време; пазаруване, готвене, изчисляване на калории, търсене на качествени продукти, те просто трябва да поръчат онлайн. Те могат да се насладят на здравословен обяд или вечеря, или на целодневен индивидуален план, приготвен по рецептите на някои от най-известните диетолози в страната.

Здравословно

Удовлетворени са всички хранителни изисквания - веган, без глутен, вегетариански, стандартен. Те предлагат изчислени порции, за да се придържат към плановете за здравословно хранене, а уебсайтът им е насочен към предоставяне на информация за здравословното хранене и хранителните навици чрез използването на техния блог, който описва страхотни рецепти и полезни съвети.

Последвай историята на Royal Nature



Тип: Храна на улицата/ за вкъщи
Страна: Бирмингам,
 Великобритания

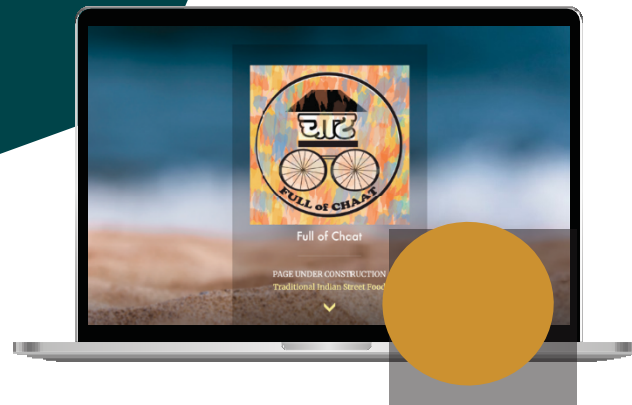
Защо това е добра практика?

Пълен с Chaat, първоначално създаден като проект за Street Food през 2017 г., трябваше да изживее най-натовареното си лято досега, след като беше отреден на европейските награди за Street Food и имаше много подредени фестивални работи. Когато бяха въведени ограниченията на COVID-19 и всички, но съществените предприятия бяха инструктирани да затворят, търговците на улични храни бяха принудени да затворят без никакъв достъп до финансова подкрепа. Собственикът Сара Вентре намери начин да преодолее кризата, като доставя храна на редовни клиенти и участва в храненията за служителите на NHS, обслужвайки общността и гарантирайки, че тя може да задържи ключови служители.



За тях

През февруари 2017 г. Сара Вентре основа Full of Chaat. Тя вече работеше в частен кетъринг, но взе решението да се съсредоточи върху стартирането на улична храна като страничен проект. След като си осигури място в отличения с награди клуб Digbeth Dining Club в Бирмингам, бизнесът процъфтява и Full of Chaat бързо се превръща в име на домакинството в града. След заключването Сара прекара три седмици в планиране на начини, по които може да адаптира бизнеса си, за да служи на общността. Първоначално Сара и екипът започнаха да обслужват редовни клиенти, като шофираха до домовете им и оставяха топла храна на прага им веднъж седмично. Когато инициативата „Хранене за NHS“ беше създадена с цел да се доставят безплатни топли ястия на работниците от първа линия, Сара кандидатства за схемата чрез системата NCASS Work Opportunities. По този начин тя се ангажира с благотворителността и често осигурява на служителите на NHS до 200 топли ястия на ден.



Първите няколко седмици бяха много емоционални за екипа на Full of Chaat, тъй като персоналът на реанимацията на смяна излезе изтощен, но наистина очакваше вкусна, топла храна. Сара и нейният екип правиха редовни отпадания в местните болници и изградиха връзка с много членове на персонала. Екипът на Full of Chaat не само е имал право да остане на работа по време на пандемията и да поддържа бизнеса функционален, но също така им е била дадена цел да стават всеки ден със знанието, че осигуряват така необходимия източник на комфорт и енергиен тласък на работниците от първа линия.

Здравословно

Когато Сара получи възможността да работи с Храна за NHS, първоначалната ѝ грижа беше дали ще искат Chaat или нещо съвсем различно като традиционните колбаси и каша например. Всъщност те искаха менюто Chaat, защото това беше най-добрата комфортна храна - здравословна, домашна и питателна, съчетаваща месо с много зеленчуци. Целта беше да се попречи на ключови работници да посещават автомати по време на дежурство и да се гарантира, че не е необходимо да се прибират вкъщи след дълга 16-часова смяна, за да приготвят собствено ястие по време, когато мнозина не имат време да пазаруват храна.

Етично

Чрез успешното завъртане на Сара, пълна с Чаат, тя подкрепя местната общност по редица начини;

- Като гарантираме, че основните работници получават едно подхранващо хранене на ден
- Поддържане на служителите на работа, като им дава усещане за цел по време на трудни моменти
- Подкрепа на членовете на общността чрез снабдяване с хранителни ястия

Последвай историята на Full of Chaat



Тип: Кетъринг /Храна за вкъщи
Страна: Ирландия

Защо това е добра практика?

Gourmet Fuel осигуряват на здравите хора пресни, балансирани в хранително отношение ястия, доставени в дома им. Тази услуга е идеална за заети хора, които искат да се хранят здравословно, но нямат време да готвят. Клиентите могат да се възползват от хранителни съвети и да се насладят на здравословна вкусна храна, която ще им помогне да постигнат целите си. Това е здравословен продукт, който се предлага на пазара по иновативен начин. Нуждата е налице и тази компания отговаря на тази нужда, както и популяризиране на здравето и храненето чрез интернет.



За тях

Gourmet Fuel е създадена през 2014 г. от братята и сестрите Ема и Роб Бъкли. Ема е директор на храненето и тя е разработила цяла гама от здравословни храни, за да допълни здравословния начин на живот и ефективността. Ема е и международен лектор по хранене и здраве. Нейните познания за това как храната действа в организма ѝ помага да проектира възможно най-здравословните ястия и планове за хранене. Те са се обединили с Анди Даулинг, който е директор на бизнеса и главен готвач. Анди има богат опит в осигуряването на здравословни и балансиращи ястия, като преди това е работил в частната болница Avoca и St. Vincent's. Анди и екипът му създават всяко хранене от нулата, използвайки местни съставки.

„Наистина обичаме храната, но винаги сме обичали да се храним здравословно. Още преди началото на Gourmet Fuel през 2014 г., ние открихме, че единственият начин да се доберем до истински добра храна, която също е на вкус, е да я приготвим сами. Това означаваше пазаруване, нарязване и готвене на ястия от нулата. Разбира се, обичахме да готвим, но това отнема време и твърде често животът ни пречеше и се оказвахме, че правим лоши избори по време на обяд или след дълъг работен ден. И така, помислихме си, трябва да има начин всеки да се наслаждава на вкусна здравословна храна всеки ден, без да се налага да прекарва часове в супермаркета и в кухнята ... и точно както се роди Gourmet Fuel!“

Последвай историята на Gourmet Fuel



Здравословно

Отивате на уебсайта и добавяте физическата си информация, включително височина, тегло, физическа активност и т.н. След това избирате целта си за здраве, като избирате от загуба на тегло, наддаване на тегло или просто желаете да се храните здравословно. Екипът ще изчисли колко калории имате нужда на ден и ще изготви план за хранене вместо вас. Gourmet Fuel е една от единствените компании за доставка на храна в Ирландия, която разполага с екип от квалифицирани диетолози, които да съветват и насочват клиентите по тяхното здравословно пътуване. Улеснявайки здравословното хранене, планът включва не само вечеря, но и закуска, обяд и закуски. Можете да приспособите абонамента си според вашите нужди. Храната се доставя в цялата страна на седмична база и вие се записвате за седмичен абонамент. Тази система осигурява резултати и насърчава здравето и благосъстоянието на тяхната общност.

Диетични изисквания

Всички планове са направени по поръчка, така че всички хранителни предпочитания са удовлетворени.

Устойчиво

Използват се пластмасови тави PET1, опаковки за храни с най-нисък въглероден отпечатък, които са подходящи както за фурната, така и за микровълновата печка и са направени от рециклиран материал и са 100% напълно рециклируеми.

Използване на технология

Техният уебсайт използва новаторска технология FuelWizard, която предоставя пълна картина на хранителните вещества, които приемате. Имате всички макро и микроелементи, какви са техните предимства и знаете дали постигате ежедневните си цели. Всички поръчки се извършват онлайн чрез уебсайта на компанията и доставката се организира съответно. roghan Organic Garden и Knockvicar Organic Garden.



INNOVATION FOR THE
FOOD SERVICES SECTOR

foodinnovation

Нашите
партньори



[educate + innovate]