

FOOD&FUN

escenario culinario



LABOR
QUINOA

¿Que es FOOD&FUN?

Food&Fun es el primer escenario culinario de Valencia, un lugar experiencial, donde conectar personas y empresas divirtiéndose a través de la cocina.

Con más de 12 años conectando gente, en Food&Fun estamos especializados en experiencias gastronómicas de alto valor para eventos de teambuilding y networking de empresas que buscan un valor diferencial y la implicación total de la empresa.

Frente a otras actividades que solo contemplan el esparcimiento de sus empleados, en Food&Fun potenciamos factores como el trabajo en equipo, el intercambio de roles, el compañerismo, la sostenibilidad, y la excelencia por el trabajo bien hecho. Conceptos que son clave en nuestra estrategia a la hora de diseñar un nuevo evento para su empresa.

El proyecto de Cocina Circular de Food&Fun, además da un paso más allá en materia de sostenibilidad, buscando la concienciación, la promoción, el intercambio de opiniones, sentidos culinarios y conocimientos para que las personas, se acerquen, no sólo a la cocina, si no al origen de los alimentos, a la alimentación sostenible y en definitiva, al impacto medioambiental y la huella de carbono que ésta genera, trasladando estas sensibilidades a sus propias empresas desde sus respectivos departamentos.

¿Quienes somos?

En Food&Fun somos un equipo de 10 personas enamoradas de la cocina. Nuestra pasión se remonta a nuestras propios estudios, experiencias y vivencias, cuando en el año 2010 nos juntamos para poner en marcha el primer escenario culinario de la ciudad.

Como si de una obra de teatro se tratara en nuestro escenario, cada actor cobra especial protagonismo y relevancia en nuestra puesta en escena. Felicidad e Isabel dirigen y producen la parte estratégica de nuestras experiencias, acompañadas por un nutrido surtido de actores en sostenibilidad, técnicas culinarias, cocinas del mundo, nutricionistas, así como productores, y agricultores de proximidad.

¿Donde estamos?

Nos encontramos en la calle linterna nº6 en pleno centro histórico de la ciudad y muy cerca del majestuoso y vibrante Mercado Central de Valencia donde nos nutrimos de los mejores productos y alimentos para nuestras recetas.

Nuestro espacio de más de 300m² esta compuesto por fogones, ollas, cazuelas, sartenes y todo lo que necesitas para convertirte en un experto en la cocina.

¿Qué es nuestro proyecto de Cocina Circular?

Pensar global y actuar local, es una de las maneras más sostenibles de vivir en el mundo de hoy en día. Si podemos cambiar la manera en la que cocinamos, podremos cambiar la forma de producir los alimentos, y a la vez de consumir los recursos. Si podemos hacer esto en la cocina, podemos hacer lo mismo en nuestra empresa.

En Food&Fun hemos registrado el proyecto de Cocina Circular, que basa sus valores en la alimentación circular para implicar a las empresas en materia de sostenibilidad y concienciación dentro de su propia estrategia de economía circular, para experimentar una acción de teambuilding real desde la parcela que mejor conocemos; La cocina.

¿Porqué es importante para mi empresa?

Hoy en día los empleados ponen el foco en temas como los valores y el propósito de las empresas. En este terreno, elementos como la sostenibilidad son clave porque el talento busca formar parte de compañías cuyos intereses estén alineados con los suyos. En las mejores empresas, la sostenibilidad ya se está convirtiendo en uno de los principales atributos tanto a la hora de atraer al talento como de potenciar el compromiso de los empleados.

Por otra parte los consumidores cambian y re-piensen la forma de convivir con sus necesidades diarias, donde viven, donde trabajan, donde compran.. ¡Todo está cambiando!

Las empresas tendrán que entender este cambio, adaptarse, y mostrar su lado más humano y empático, para no perder de vista lo que la sociedad y sus clientes esperan de ellas.

A este cambio, es al que nos hemos anticipado con el proyecto de Cocina Circular de Food&Fun, ofreciendo a las empresas una ventana por la que asomarse a lo que será una minúscula parte de todo el mundo nuevo que viene con la cuarta revolución industrial. Y hemos decidido que el mejor sitio para asomarnos, sea la cocina.

ALGUNOS DATOS

Un 82% de las compañías Top Employers en España ya incluye la sostenibilidad como uno de los atributos de marca empleadora.

Un 57% de estas organizaciones va más allá e incluye los valores clave y los objetivos sociales y ambientales como uno de los elementos de su Propuesta de Valor al Empleado.

El 82% de las compañías certificadas en nuestro país ya tiene en cuenta las preferencias de los empleados a la hora de diseñar las políticas de sostenibilidad.

Un 65% de las organizaciones tiene políticas claras de incentivar a los empleados para que apoyen los objetivos ambientales.

“ Las empresas que deseen atraer al mejor talento no podrán ignorar por más tiempo los temas de sostenibilidad. Por esta razón, deben dar pasos claros para convertir la conciencia en acción, con el protagonismo de los empleados, comunicaciones claras y responsabilidades definidas ”

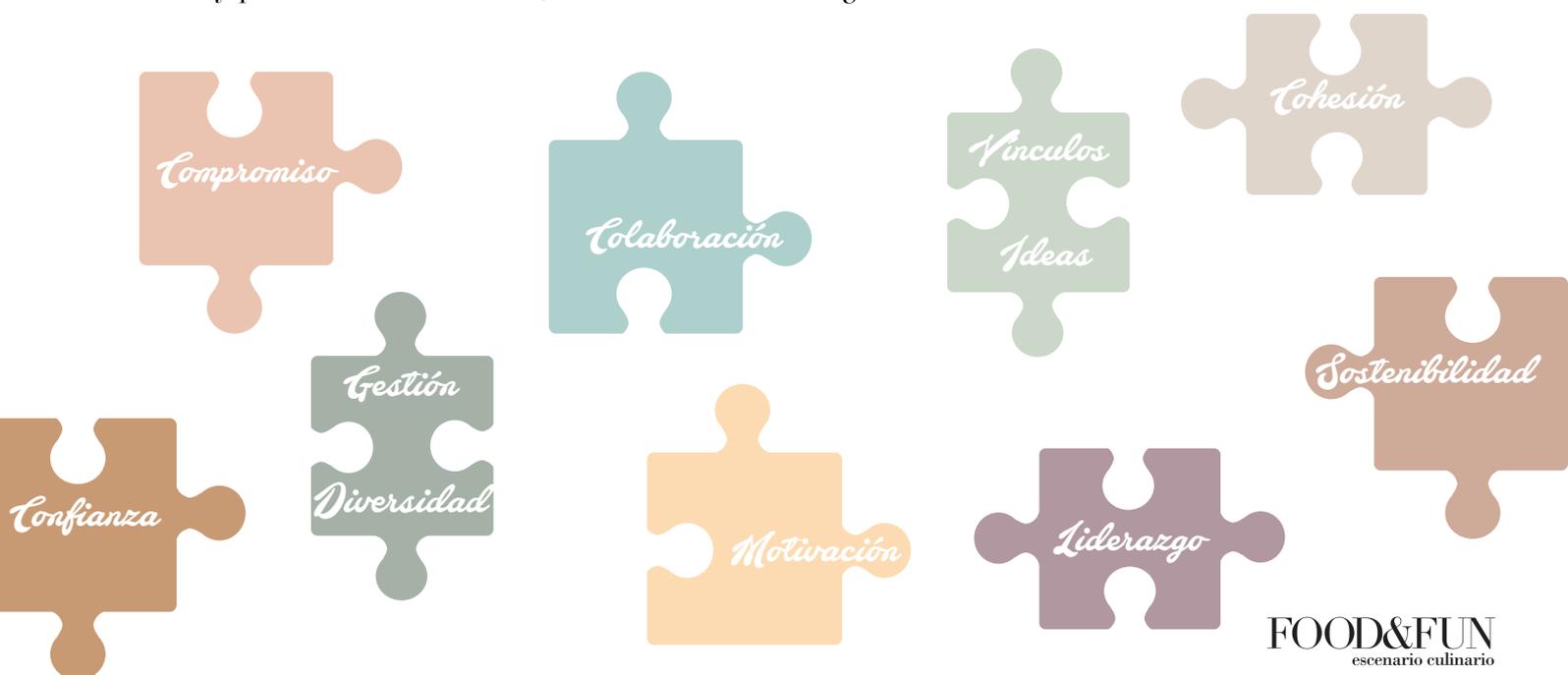
¿Porqué es importante para mis empleados?

Desde el proyecto de Cocina Circular de Food&Fun, la empresas y sus trabajadores, podrán conocer el cambio que se va a producir en materia de alimentación a nivel mundial, entendiendo, que si queremos seguir con los estandares alimenticios que lleva la humanidad, vamos a tener que repensarlo todo.

El trato con el campo, los ecosistemas, la temporada, los productores, los intermediarios, los residuos, los consumidores y los hábitos alimenticios serán los dealers de la revolución en la alimentación circular.

Un ejemplo muy valioso para los directivos y ejecutivos de las empresas que decidan dar un paso adelante, y entender, como desde un sector concreto como es la alimentación, se van a afrontar todos estos cambios que ya están sucediendo, y que antes o después, les tocarán a ellos en su sector y en sus respectivas empresas.

Dejar una huella verde tras nosotros, es una cuestión de actitud, más que de voluntad. Desde el proyecto de Cocina Circular de Food&Fun desprogramaremos vuestra mente para repensarlo todo y para ello hemos creado; **#El Circular Challenge**.



¿En que consiste el #CircularChallenge?

#CircularChallenge quiere desafiar a tu empresa y a tus empleados a que se comprometan de verdad, a la vez que se divierten, y crean lazos de equipo sólidos aplicados a las rutinas de trabajo de cualquier organización, pero en una parcela muy concreta de la sostenibilidad;

La cocina circular.

El CircularTeam competirá con otras áreas de su empresa o contra otras empresas.

Se sumergirán en el problema, tomaran partido, designaran responsables y decidieran sus estrategias para obtener el mejor resultado posible ante un reto real, cocinar un arroz innovador, creativo, único y sobretodo sostenible en una paella a modo de nuestro lienzo particular.

Para ello deberán interiorizar factores que influirán en su receta como, la temporada, la proximidad, la sostenibilidad, el producto ecológico, el comercio justo, la gestión de residuos y el aprovechamiento.

A través de nuestros mentores y CircularChefs acompañaremos a las empresas en el fantástico mundo de entender la cocina circular dentro de una economía sostenible, aplicando las soluciones ante los problemas como si de una empresa se tratara.



¿Cual es El reto?

Competir por crear y cocinar una receta original, única y creativa con productos de temporada, de proximidad, de comercio justo y sostenible. Argumentando con un pitch final de 1 minuto su elección de ingredientes en pro de los criterios de la cocina circular. Minimizando los residuos, así como reduciendo al máximo el desperdicio de alimento. Y todo ello compitiendo contra reloj contra el resto de equipos, adaptando los distintos roles y trabajo en equipo que se establezcan con sólo dos herramientas iniciales en común; El arroz y la paella como nuestro lienzo en blanco para crear nuestra obra maestra

¿Quien gana?

Desde Food&Fun ponemos a disposición del #CircularChallenge un jurado y expertos en gastronomía, alimentación, cocina, creatividad, y sostenibilidad que supervisará y valorará el Challenge. La puntuación se hará efectiva respecto a las tablas de puntuación explicadas al inicio del challenge, donde un 25% de la puntuación recaerá en la presentación, votada por el resto de equipos, otro 25% en el Trabajo en equipo, votado por los Circular Chefs, otro 25% en base a los criterios de Sostenibilidad y otro 25% respecto a la justificación, votado por el Jurado.

Las Recetas de los Circular Team ganadores de la primera edición serán publicadas mensualmente en nuestra pagina web. En nuestra pagina Web, existirá un Ranking anual con las 100 mejores empresas en sostenibilidad gracias a la participación de sus empleados en el #CircularChallenge.

Contacta con *Nosotros*

Si eres una empresa y quieres conocer más a fondo todas las experiencias que podemos diseñar para tu empresa, escribe a nuestro equipo para conocer cómo podemos adaptar nuestras experiencias a tu empresa y sus valores.

Nuestro equipo te asesorará en que experiencia conecta más con el objetivo que persigues, ya sea el de afianzar relaciones entre departamentos, refuerzo de liderazgo al departamento directivo, sentimiento de pertenencia a un grupo, fomentar la competencia entre equipos comerciales, cena de networking con clientes, concienciación de sostenibilidad y economía circular y mucho más!

Te facilitaremos un presupuesto a medida para tu grupo y el tipo de experiencia que quieras implementar, explicándote, como se desarrollará el evento y como nos hacemos cargo de todo!

Te esperamos, en la cocina ;)

FOOD&FUN escenario culinario

📍 C/ Linterna, 6, 46001 Valencia, España

✉ experiencias@foodandfun.es

☎ +34 615 856 105

