

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



Защо това е добра практика? ANDDIET беше първият по рода си в България, предлагащ кетъринг за тези, които търсят удобни, здравословни и диетични хранителни планове. През годините те развиват бизнеса, като постоянно допълват и обогатяват асортимента си, стремят се да подобрят качеството на храната и да включват най-новите открития в областта на здравословното хранене. Създаването и практическото прилагане на здравословна и питателна диета е резултат от много работа и взаимосвързаност на философията и технологиите, използвайки техните знания и богат опит. Те насърчават клиентите си да им се доверят на 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.

Относно
 Произхожда от Бейрут, д-р Енджи Касабие е асистент в катедрата по хигиена, медицинска екология и хранене на Медицинския университет, София, България. Тя също има диплома по диетология от Вашингтонския университет. През 2014 г. получава докторска степен от Спортната академия, София (доктор). Но през 2006 г. Анджи основава първата компания в България за здравословно и диетично хранене - „И ДИЕТА“. 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 за Обединените арабски емирства, кралското семейство! Д-р Анджи искаше да разсее мита, че здравословната или диетичната храна трябва да е 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 свежа и апетитна храна. По този начин тя започна да дава възможност на клиентите да преоткрият здравословното си тяло, без да се чувстват лишени от радостта и удоволствието от добрата храна.

Здравословно
 Техните рецепти и менюта са вградени в най-качествените продукти, с гарантиран произход. Размерът и съдържанието на порциите са строго контролирани. Всички менюта насърчават здравето, изцелението 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 да се изпълнят индивидуалните предпочитания, като например определено ястие, което не съдържа лук, магданоз, чушки и т.н. Те използват пълнозърнести храни и насърчаване на консумацията на плодове и зеленчуци, чрез включване на пресни сокове, смутита и протеинови шейкове в плановете им. Растителните и вегетарианските менюта са важни характеристики на техните предложения и се управляват внимателно, за да се гарантира постигането на балансирани ястия. Всички салати пристигат без дресинг, но предлагат качествени билки, зехтин и оцет, които да добавите преди ядене, така че да останат свежи и хрупкави. Някои планове за хранене включват храни, които спомагат за изгарянето на мазнините и засилват метаболизма, например: Спирулина, chia, агаве, 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 гарантират свежест и качество. Всички доставки на храни се съдържат в еко опаковки, за да се намали тяхното въздействие върху околната среда. Техният модел се основава на използването на по-здравословни методи за готвене и прозрачност на съставките и има редовен преглед на менютата, за да се гарантира, че са включени плодове, зеленчуци и пълнозърнести сортове.

Етично
 AND DIET е МСП, чийто бизнес модел се върти около здравословното хранене. насърчаване на добрите хранителни навици и подобряване на отношенията с храната, поради което те оказват социално въздействие, като подобряват здравето на общността. Те практикуват етично снабдяване с качествените си съставки и популяризират кулинарното наследство, като включват традиционни местни ястия в плановете си за хранене. Тези рецепти са внимателно коригирани, постигайки перфектния баланс между традиционния вкус и здравословната храна, в

Следвайте историята на AND DIET

