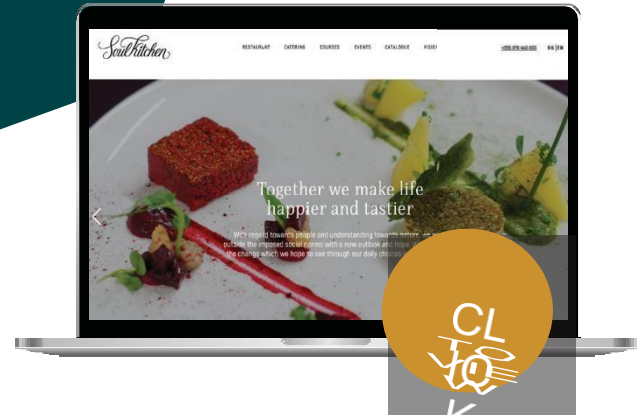


Tipo: Restaurante/ Para llevar/ Servicio a domicilio

País: Sofía, Bulgaria



**¿Por qué es una buena práctica?**  
Soul Kitchen es un innovador restaurante vegano en el centro de Sofía donde la sostenibilidad y el buen comportamiento ético son la base de su modelo de negocio. Les gusta servir comida variada y fresca cada día, a un precio asequible. Trabajan en torno a un menú de temporada... "en sintonía con el ritmo de la naturaleza", por lo que el abastecimiento local y una cadena de suministro corta son la clave. El restaurante se rige por la profesionalidad, la innovación y el gusto por los experimentos.

**Acerca de...**  
Soul Kitchen fue fundado por un grupo de amigos, y la profesionalidad y el amor por la comida les impulsan a inspirar a sus clientes. Es uno de los lugares más queridos de Sofía. Pensando en las personas y en la naturaleza, trabajan con una nueva visión y fe en el futuro. Su lema es "Juntos hacemos la vida más feliz y sabrosa" y lo hacen a través de su menú, su servicio y sus creencias. En Soul Kitchen podrás degustar una variedad de bebidas depurativas y alternativas, interesantes y creativos platos veganos, postres no horneados / crudos y muchas otras ofertas inusuales y diferentes cada día. Ofrecen un servicio de entrega en toda la ciudad de Sofía. Soul Kitchen es un sueño hecho realidad para este grupo de amigos, ya que se ha convertido en un local fresco y alternativo en Sofía. Su visión se ha hecho realidad gracias a su amor por la comida, la atención a los detalles y una selección inflexible de todas las materias primas.

**Saludable**  
Soul Kitchen ofrece porciones más pequeñas, bebidas sin azúcar, y sus postres veganos no horneados son nutritivos. Su objetivo es reducir/evitar los azúcares refinados, las grasas saturadas trans y ofrecer alimentos saludables para contribuir a la crisis de obesidad. Así, cocina sus ingredientes para conservar la máxima frescura y mantenerlos en su estado natural.

El tamaño de las porciones se cuida mucho, por ejemplo, la sopa del día es de 300 ml / el postre de Soul Kitchen es de 150g.

Un buen alimento para ellos es:

- Comida de origen puro - productos de temporada y predominantemente orgánicos de origen regional y búlgaro, en la medida de lo posible.
- Preparados con ingredientes frescos óptimos.
- Productos y materias primas sin o mínimo tratamiento térmico, para preservar los microelementos vivos y las vitaminas.
- Ingredientes totalmente integrales, naturales, no tratados y no refinados.
- Todos ellos libres de productos animales, de origen lácteo, aditivos artificiales, colorantes, aromas, sal refinada, grasas refinadas y trans, glutamato sódico, ingredientes con números E.

## Sostenible

Cuando compran ingredientes, intentan evitar los envases, ya que son conscientes del impacto medioambiental y los residuos. Crean la economía circular y cuentan con soluciones ecológicas para sus envases de comida para llevar. Ofrecen agua purificada con el sistema Spring-Time 400 de Aqua Living. Así ofrecen "agua de manantial" limpia, fresca y de calidad, evitando así el uso de botellas de vidrio, plástico, residuos y metales pesados.

## Ética

Soul Kitchen es una PYME que basa su negocio en la nutrición saludable, la cadena alimentaria responsable, el abastecimiento ético y la nutrición ecológica. Crean en capacitar al consumidor con toda la información pertinente. Pensando en las personas y teniendo empatía con la naturaleza, están mejorando continuamente sus procesos, con una nueva visión y fe en un futuro más verde.

## Requisitos dietéticos

El perfil del restaurante es principalmente vegano/vegetariano. Se tienen en cuenta todos los alérgenos y los menús están diseñados para abordar problemas de salud como la diabetes y la obesidad. Todo es de origen vegetal con beneficios para la salud. Se atiende a los celíacos en todos los menús disponibles.

Seguir Soul Kitchen's Historia

