



(Empresa de la comida & Desarrollo económico)

**Información y Orientación Para los Futuros  
Usuarios de las Cocinas FEED  
2013**

# Agenda

- Bienvenida, Introducción y Materiales
- Resumen sobre las Cocinas FEED
- Equipamiento y Servicios
- Apoyando el Crecimiento de las Pequeñas Empresas
- Precios y Guías del Usuario
- El Proceso de Aplicación
- Preguntas y Respuestas
- Comentarios y Conclusión

# Las Cocinas FEED...



# Las Cocinas FEED

- Breve historia
- El propósito de las Cocinas FEED
  - Incubadora Múltiple-usuarios para los Negocios Culinarios
- Propiedad: Northside Planning Council
- Gerencia:
  - Director del Programa FEED y Equipo Administrativo
  - El personal de NPC y Mesa Directiva
  - Gabinete de Asesores de FEED

# Muchas Gracias a Nuestros Gran Patrocinadores y Fundadores

- City of Madison CDBG
- Pleasant Rowland Foundation
- Madison Community Foundation
- Forward Community Investments
- John Marshall
- Willy Street Co-op
- Steven Deatherage
- Charles Boardman
- CUNA Mutual Foundation
- JR Albert Foundation
- State of Wisconsin-Buy Local
- MG&E Foundation
- Food Fight, Inc.
- Webcrafters / Frautschi Foundation
- EB Inc, dba A Woman's Touch
- Rotary Madison
- Lotions Limited LLC
- Numerous private donors

# Resumen de las Cocinas FEED

- Tipos de Usuarios
  - Empresarios/Emprendedores Culinarios
  - Grupo de Procesamiento
  - Programa De la Granja a las Meriendas Saludables
  - Agencias sin lucros; Adiestramiento Laboral en el Servicio Culinario
  - Programas del Arte Culinario
  - Demostraciones y clases Culinarias
  - Usuarios Casuales y Ocasionales

# Equipamiento y Servicios de FEED

- Un edificio de 5,400 pies cuadrados localizado en el Northgate Shopping Center (en Aberg y Sherman), Madison
- Operando 24/7; Disponibilidad de alquiler por hora
- Cinco cocinas con equipo especializado:
  - Cocina de Pastelería/ Repostería
  - Cocina para Procesar Vegetales
  - Cocina de Delicatesen
  - Cocina de entrenamiento y uso Comunal (12 espacios para trabajar)
  - Cocina para Procesar Carne (etapa 2)
- Capacidad de almacenaje para comestible seco, frio y congelados disponible
- Centro de Conferencias para Usuarios; Espacio de oficina compartido disponible
- Sistema de entrada por contraseña personal; monitores de seguridad
- Gerente en el edificio (40 horas semanales; en guardia)
- Equipo especial disponible; entrenamiento provisto
- Disponibilidad limitada de comestibles (primordialmente usted provee)



# Apoyando el crecimiento de las Pequeñas Empresas

- Membrecía al Club de compras grupales (para usuarios regulares)
  - Buy Right: [www.buyrightpurchasing.com](http://www.buyrightpurchasing.com)
- Opciones para comprar seguro (en progreso)
- Acceso a talleres de negocios ofrecidos por socios locales (Madison College, SBDC, WWBIC, otros)
- Conexiones a recursos financieros para negocios
- Recursos para negocios culinarios
- Introducción a la red industrial (FEED User Listserv/ Networking, Food Entrepreneurs Network, WWE, WRA, etc.)
- Asistencia con el desarrollo y planificación del negocio
- Posibilidad de venta al público





# Guía para los Usuarios de FEED

- Revisar los requisitos de la aplicación de FEED:
  - Listado/Catalogo del Usuario
  - Aplicación y Acuerdo/Contrato del Usuario
  - Requerimientos de Seguridad y Sanidad (e.g. ServSafe)
  - seguro de responsabilidad civil
  - aprobación de receta
- Usando las cocinas:
  - Calendario y reservaciones
  - Acceso y Uso
  - Guías de salud y limpieza

# Costos Administrativos

- \$200 –Costo de aplicación/ orientación de las cocinas FEED(usuarios regulares)
- \$50- costo por usuario casual
- Precio por uso(pago a deber antes del uso de la cocina):
  - 4-15 horas/semana= \$25/hora (mínimo 4-horas)
  - 16-30 horas/semana= \$20/hora
  - 31+ horas/semana = \$15/hora
- Costo de almacenamiento:
  - Cargo mensual dependiendo del espacio necesitado
  - Varía por tipo(seco, refrigerado, congelados, estantes)
- Depósito de Seguridad (para usuarios @ 10+ hrs/semana)
- Renta Salón de conferencias= \$20/hora
- Asistencia Disponible Grupo de procesamiento; cargo por hora

# ¿Son Las Cocinas FEED lo apropiado para usted?

- **Empresarios**
  - ¿Esta explorando opciones empresariales?
  - ¿Pasatiempo o Negocio?
  - Curiosidad, Determinación de hechos, probando/experimentando
- **Dueños de Negocios**
  - ¿Tiene un plan de negocio?
  - ¿Actualmente esta logrando ventas?
  - ¿Esta contemplando crecimiento o expandir?



**FOOD  
ENTERPRISE  
ECONOMIC &  
DEVELOPMENT**



# Proceso de Aplicación– Pasos a Seguir

- Revise los materiales en [www.feedkitchens.org](http://www.feedkitchens.org)
- Completar la aplicación de FEED :
  - Descargar aplicación en [www.feedkitchens.org](http://www.feedkitchens.org)
  - Llamar 608-204-7015 para aplicaciones enviadas
- Envíe la aplicación con \$100 para cargos administrativos
- Gerente de Cocinas FEED revisa y contacta los solicitantes
  - Aplicaciones aceptadas: orientación sobre las cocinas & fecha de inicio; \$100 costo de orientación
  - No aceptado: dirigido a recursos apropiados

# Para mas Información:

- Adam Haen, Gerente de la Cocina
  - 608-204-7015
  - [feedmanager@northsidemadison.org](mailto:feedmanager@northsidemadison.org)
- [www.feedkitchens.org](http://www.feedkitchens.org)
- Karen Bassler, Directora Ejecutiva, Northside Planning Council
  - 608-230-1221
  - [director@northsidemadison.org](mailto:director@northsidemadison.org)



**¡Muchas Gracias!**

