



PERFIL EMPRESARIAL



CARIBBEAN VILLA CHEFS

<http://www.caribbeanvillachefs.com/index.html>

📍 Barbados

SOBRE CARIBBEAN VILLA CHEFS

- **Año de registro:** 2012
- **Sector de negocios:** Servicios de alimentos y bebidas con chefs privados; Asesoramiento culinario; Estilismo y fotografía de alimentos



Dane Saddler, fundador y chef ejecutivo

Dane Saddler es un artista y consultor culinario. Fundó la agencia culinaria de servicio completo Caribbean Villa Chefs y es su chef ejecutivo.

Desarrolló su pasión

por la cocina a una edad temprana, asistió a la escuela de hostelería de Barbados y completó con éxito una licenciatura en Dirección de Hoteles, Artes Culinarias y Alimentación y Bebidas en la renombrada Universidad Johnson and Wales de Miami, Estados Unidos. Tiene más de 15 años de experiencia en la cocina de alta cocina y ha trabajado en varios resorts de lujo premiados en el Caribe. La cocina de Dane se inspira en sus orígenes jamaicanos, en Barbados, donde vivió varios años, y en sus viajes, durante los cuales aprendió nuevos métodos y enfoques culinarios.

Como persona amable y con sentido del humor, a Dane le gusta incluir a sus invitados en el proceso de cocinar, intercambiando ideas y sugerencias. Ha aparecido y presentado varios programas de cocina en Barbados y ha sido un chef destacado en los festivales gastronómicos locales de Barbados durante los últimos años.

Dane se ha interesado personalmente por la salud y el bienestar, también a través de la alimentación. Se ha asociado con agricultores locales, tanto tradicionales como ecológicos, para ofrecer ingredientes frescos a sus clientes, y con la Asociación de Cultivadores y Consumidores Ecológicos (OGCA) de Barbados para promover los productos ecológicos. También colabora con la Fundación Heart & Stroke de Barbados Inc., la Comisión Nacional de Enfermedades No Transmisibles de Barbados y el Ministerio de Salud y Bienestar de Barbados para promover la elección de alimentos saludables y educar al público al respecto.

Esta serie de eventos está organizada por el IICA y el COLEACP.

El COLEACP opera en el Marco de la Cooperación al desarrollo entre la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OEACP) y la Unión Europea (Fondo Europeo de Desarrollo - FED), con el apoyo de la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD).



Misión y visión

La misión de Caribbean Villa Chefs es ofrecer una experiencia gastronómica de lujo y, al mismo tiempo, promover los alimentos locales, frescos y saludables y trabajar con los agricultores locales.

CONTEXTO

Historia

Caribbean Villa Chefs se creó en 2012 para llenar un vacío en los servicios de comida existentes en el mercado de Barbados, satisfaciendo las demandas culinarias de turistas, locales y clientes corporativos. Como agencia culinaria de servicio completo, Caribbean Villa Chefs ofrece servicios privados, personales y de colocación de chefs, así como servicios de catering y consultoría.

Además, Caribbean Villa Chefs pretende promover los ingredientes locales y potenciar las asociaciones con agricultores y/o productores de alimentos locales. Al utilizar ingredientes locales, proporciona a los clientes comidas frescas y saludables y contribuye así a combatir las dietas poco saludables, la obesidad y las enfermedades no transmisibles (ENT). Según las cifras de 2018 de la Organización Mundial de la Salud (OMS), las ENT causaron entre el 57% de todas las muertes en Haití y el 83% en Barbados. Caribbean Villa Chefs no solo ofrece una experiencia culinaria, sino que también muestra cómo utilizar ingredientes locales en lugar de productos importados (procesados) y educa a los consumidores sobre cómo elegir alimentos saludables.

Posición en el mercado

Caribbean Villa Chefs es un modelo de negocio culinario único especializado en servicios de restauración privada de alto nivel.

Relación

Caribbean Villa Chefs vincula a las partes interesadas a lo largo de toda la cadena de valor de los alimentos, desde los productores, los procesadores de alimentos y los distribuidores hasta los clientes. En cuanto al inicio de la cadena de valor, la empresa colabora estrechamente con los productores locales para abastecerse de productos frescos y crear nuevas oportunidades de mercado para los alimentos locales en sustitución de las importaciones. La empresa también trabaja con hoteles y restaurantes del Caribe y está afiliada a agencias internacionales de conserjería y viajes de todo el mundo, como Amex Concierge, Paradizo en España y Luxury Retreats en Canadá.

SERVICIOS Y MERCADOS

Servicios principales

Caribbean Villa Chefs ofrece una amplia gama de servicios culinarios y asociados, como:

- Experiencias culinarias creadas a la carta por chefs para un solo evento, un día entero o algunas semanas
- Clases particulares de cocina
- Entrega de productos gourmet
- Catering para empresas
- Personal de apoyo a demanda, como mayordomos, camareros y sumilleres
- Asesoramiento culinario
- Estilismo y fotografía de alimentos

Caribbean Villa Chefs ofrece experiencias culinarias encargándose de la planificación del menú, la compra, la preparación de la comida, el almacenamiento y la limpieza. Utiliza productos locales para crear platos que mezclan la cocina caribeña, tailandesa, oriental, mediterránea y americana, así como cócteles, canapés y repostería.

Caribbean Villa Chefs utiliza ingredientes locales en sus preparaciones en lugar de los alimentos importados tradicionalmente utilizados y crea nuevos platos para mostrar los productos locales. Por ejemplo, los cocineros han desarrollado una receta de lasaña con plátano o fruta del pan en

lugar de la clásica pasta y carne de cerdo o pollo en lugar de carne de vacuno. Otra creación es el cuenco (bowl) de fruta de pan, preparado con fruta de pan local, barata y nutritiva, que se ha hecho famoso y demandado en Barbados.



Lasaña de plátano/fruta de pan



Cuenco de fruta de pan



Cuenco de pollo con miel y sésamo



Curry de pollo y verduras



Mercados principales

Los servicios de Caribbean Villa Chefs están disponibles en la región del Caribe y en todo el mundo.

INNOVACIONES: HITOS Y PLANES DE EXPANSIÓN

Hitos

En 2013, Caribbean Villa Chefs fue finalista del programa de televisión de negocios de Barbados “Bank on Me”, que se produjo con el apoyo de la Agencia de Desarrollo de las Exportaciones del Caribe (Caribbean Export) y de la Unión Europea, entre otros. Durante el programa, el responsable de Caribbean Villa Chefs, Dane Saddler, desarrolló y presentó sus planes de negocio para encontrar financiación. También descubrió oportunidades de negocio con las exportaciones a nivel regional (islas vecinas) e internacional a través de acuerdos comerciales como los Acuerdos de Asociación Económica (AAE) negociados entre la UE y los países y regiones de África, el Caribe y el Pacífico (ACP). Como parte de su premio en el concurso, Dane recibió apoyo en la formación y promoción del desarrollo de las exportaciones por parte de Caribbean Export. Esto permitió a Caribbean Villa Chefs desarrollar su escala de actividades aumentando su visibilidad en los mercados objetivo y racionalizando sus operaciones para

ser más rentable. Además de asistir a varios talleres, Caribbean Villa Chefs ha sido uno de los adjudicatarios del Plan de Subvenciones de Asistencia Directa, un mecanismo de financiación de subvenciones de reembolso proporcionado por Caribbean Export. Todo este apoyo ha permitido a la agencia culinaria aumentar considerablemente su potencial de exportación e invertir en los mercados internacionales.

Recientemente, Caribbean Villa Chefs tuvo que adaptarse a la pandemia de la COVID-19 y a la reducción o suspensión de las actividades turísticas. La agencia culinaria trabaja actualmente en la profundización de los vínculos entre los chefs y los productores locales de alimentos y en la promoción de una mayor cocina de la granja a la mesa. También se centra en mejorar su marketing y presencia digital para compensar sus pérdidas de mercado y visibilidad. También han comenzado a apoyar a los hoteles locales que se enfrentan a la escasez de personal debido a la pandemia de la COVID-19.

FACTORES DE ÉXITO Y LECCIONES APRENDIDAS

Caribbean Villa Chefs ha invertido en un espacio en el mercado de la restauración de Barbados, sustituyendo los productos importados por otros de producción local para preparar platos sabrosos y saludables. Para conseguir esta posición de liderazgo ha sido necesario recopilar mucha información sobre los mercados (objetivo) y los competidores (potenciales). Caribbean Villa Chefs también solicitó ayuda para desarrollar su perfil comercial, llegar a nuevos mercados, etc.



Los productos procesados importados son más baratos que los frescos, pero contienen más sal, azúcar, grasas y otros aditivos. Los alimentos frescos producidos localmente son una alternativa asequible y más saludable, y permiten a Caribbean Villa Chefs preparar platos con productos frescos a un precio competitivo. Defendiendo el uso de productos frescos, Caribbean Villa Chefs utiliza los festivales locales de comida, las demostraciones de cocina, los programas de televisión y las redes sociales para llegar a su público y mostrarle los beneficios de los alimentos sanos, locales y frescos.

La participación de Dane Saddler en la promoción de alimentos locales sanos y de productores de alimentos ha sido reconocida, incluso cuando pronunció el discurso principal de ex alumno de 2014 sobre “La agroindustria y la importancia de la agricultura para la economía” en el Queen’s College de Barbados. También ha colaborado con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Centro Técnico de Cooperación Agrícola y Rural (CTA) para fomentar la conciencia de la importancia de la agroindustria. Caribbean Villa Chefs también ha participado durante cinco años consecutivos en el Barbados Food Wine and Rum Festival, donde ha presentado platos gourmet utilizando principalmente ingredientes de origen local.

