



FEEED®



HAPPINESS IS HOMEMADE

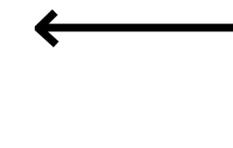




FEED llegó para reinventar el concepto de las máquinas expendedoras. Colaboramos a que te alimentes más sano, rico y fresco, 24/7 y cuidando la cadena de valor. FEED combina FOOD + TECH.

Feed es una empresa B fundada por 3 mujeres, desde 2009 ofrece soluciones gastronómicas innovadoras.

SOMOS INNOVADORES



- a.** TECH
- b.** HOMEMADE
- c.** 24/7
- d.** NUESTRAS SOLUCIONES
- e.** EMPRESA B

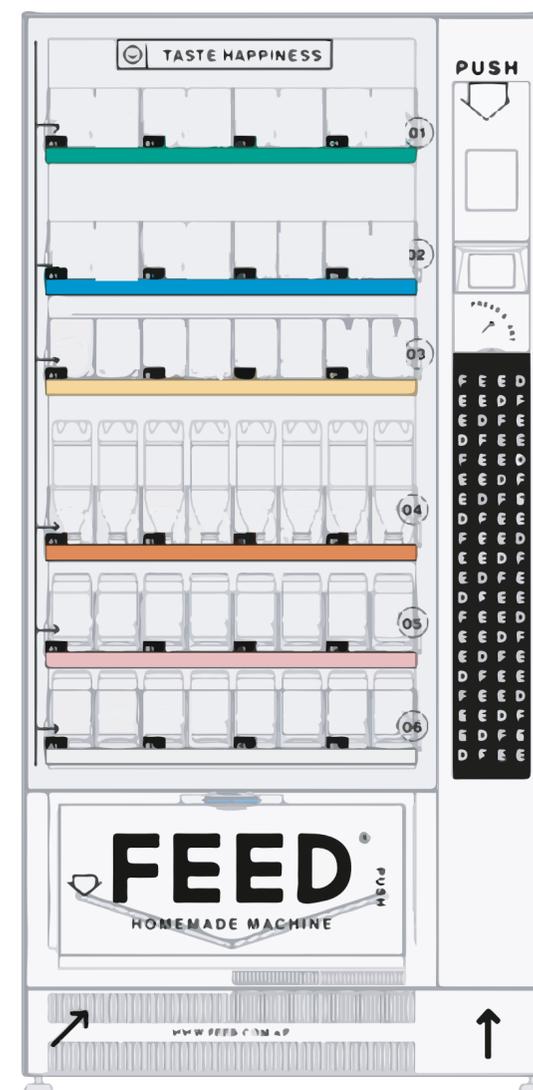


NUESTRAS VENDINGS

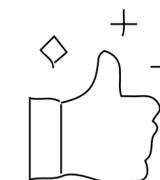
Principales atributos

- . Sistema remoto de consumos
- . Reposición diaria
- . Sistema de pago a través del celular
- . Transacción sin contacto
- . Modelo sustentable
- . Simple implementación

la vending en tu oficina



Seguridad



Entrega libre de contacto



Pago desde tu celular

TECH

Sistema Cashless

Las vending machines permiten hacer todos los pagos desde tu celular y acceder a lo que quieras cuando quieras.

1. **Escaneá el código QR**
2. **Seleccioná el producto que querés**
3. **Confirmá tu compra y Pick it**

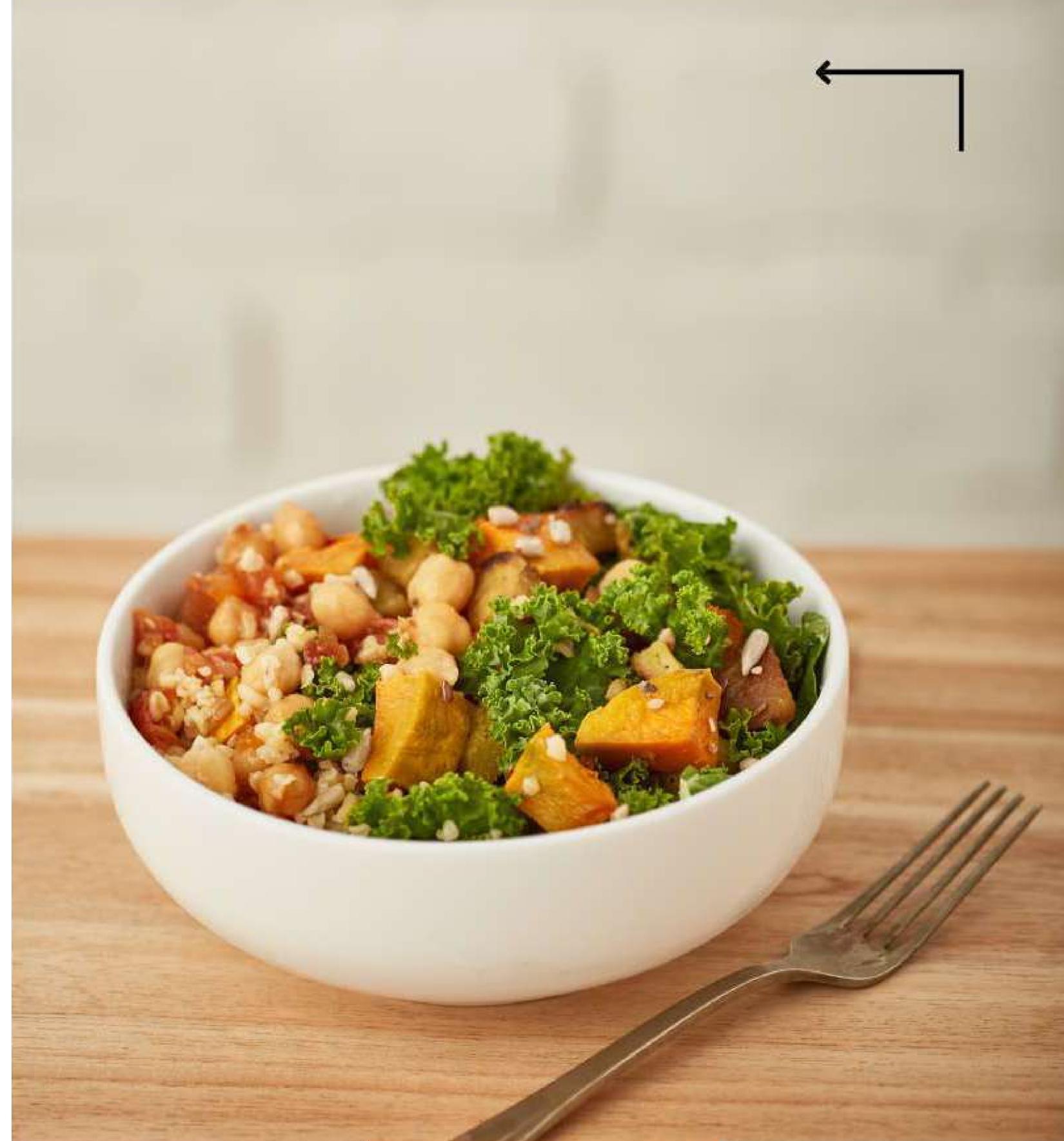
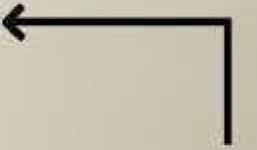


HOMEMADE

Ofrecemos alimentos desde nuestra mirada de lo saludable, que combina lo rico, fresco, sin conservantes, casero, de estación, con buenos ingredientes.



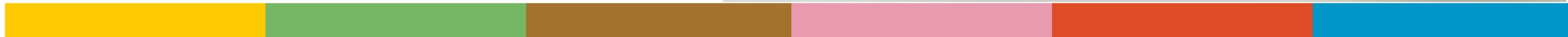
F E E D
E E D F
E D F E
D F E E



24/7

Ofrecemos comida fresca las 24 horas del día para que siempre tengas algo rico que comer donde vos elijas.

PICK IT



CADENA DE VALOR



1. **Sustentabilidad**

Somos una empresa B certificada. Asumimos el compromiso de ser, cada día, una mejor empresa para el planeta y para las personas. Teniendo un modelo de gestión más sustentable.

2. **Inclusión**

Colaboramos con IDEL y EN BUENAS MANOS, fundaciones sin fines de lucro, dedicadas a promover la inclusión laboral de personas con discapacidad.

3. **Sociedad**

Contratamos personas de FORGE y de INTEGRAR, organizaciones sin fines de lucro que ayudan a jóvenes de bajos recursos a obtener trabajos de calidad y a formarse como profesionales.

4. **Compromiso**

Los productos frescos no vendidos son donados a Sonrisas y El Merendungue, asociaciones civiles sin fines de lucro que centran su acción en niños en situación de riesgo.

5. **Ecosistema**

Buscamos apoyar a productores locales. Incluir cada vez más recetas con productos de estación para acompañar el ciclo natural y orgánico del ecosistema. Porque comer de estación es más sustentable, más variado, mejor y más accesible. Y trabajar con proveedores locales no sólo alimenta a nuestra comunidad, sino que ayuda a disminuir la huella de carbono.

6. **Huella de carbono**

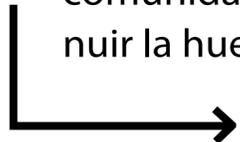
En junio de 2020 iniciamos la medición de nuestra huella de carbono de la mano de Bayka, adoptando una posición activa en la lucha contra el cambio climático, midiendo nuestras emisiones de gases de efecto invernadero e incorporando planes de compensación de nuestra huella de carbono. Hoy somos carbono neutral apadrinando mensualmente 9100 m2 de la selva misionera.

7. **Residuos**

Somos conscientes del impacto que tiene cada pequeña acción en la sociedad y el medioambiente. Utilizamos un plan de medición y separación de residuos, y trabajamos con la cooperativa Los Alamos, para que nuestros residuos se conviertan en recursos para quienes más lo necesitan. Parte de nuestros envases son reutilizados a través de una alianza con Qero vasos, empresa B que realiza el lavado.

8. **Comunidad**

FEED es miembro de SUSTENTAG, red de gastronómicos que trabajamos en diferentes proyectos buscando compartir soluciones más sustentables a la comunidad.



SANDWICHES

F E E D
E E D F
E D F E
D F E E



ENSALADAS

F E E D
E E D F
E D F E
D F E E



PLATO DEL DÍA

F E E D
E E D F
E D F E
D F E E



POSTRES

F E E D
E E D F
E D F E
D F E E



BEBIDAS

F E E D
E E D F
E D F E
D F E E



SNACKS

F E E D
E E D F
E D F E
D F E E



NUESTRAS SOLUCIONES

vending machines

- ✓ comida rica y fresca 24/7 en tu oficina



E-commerce

- ✓ e-commerce & easy homeoffice

Encontrá todos los productos FEED en nuestra tienda online y recibilos en tu casa

www.somosfeed.mitiendanube.com



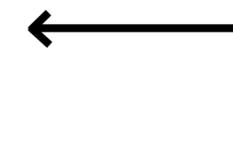
FEED 4x4

- ✓ plataforma de pedido on-line con entrega en tu oficina

A la medida de cada empresa, pedidos online para recibir en la oficina articulando los beneficios de cada empresa.

NOSOTRAS

Nuestro espíritu es emprendedor. Somos una empresa B hacedora, innovadora y creativa creada en 2009. Somos un equipo, con tres fundadoras. Nuestra forma de hacer y comunicar queremos que nos muestre como somos. Queremos hacerlo de forma honesta, con reconocimiento y aprendizaje. Buscamos hacer las cosas bien. Desde lo más simple.



JULIETA LAMDANY

CO- FOUNDER

Julieta Lamdany es economista graduada de la Universidad de San Andres, con especialidades en Economía Latinoamericana y Finanzas. Vivió, trabajó y estudió en Madrid y Paris. Después de 10 años trabajando en Banca Privada como analista de inversiones, fundó Copetin Catering con sus actuales socias. Le gustan los desafíos. En 2018 creo la segunda empresa junto a Marina y Vicky, FEED. Buscan revolucionar la forma en la que se come y generar un impacto positivo en la comunidad. Juega al hockey desde siempre, hace yoga desde hace poco; tiene dos hijas.

MARINA INI

CO- FOUNDER

Marina Ini es madre de Simon, Martin y Jazmin, disfruta de la naturaleza, de viajes inspiradores y de comer rico. Se formó en diseño gráfico, publicidad, fotografía y astrología. Actualmente es socio fundadora de Copetin Catering y FEED, dos empresas que combinan gastronomía, servicio e innovación. Se desempeña sobretodo en el area de diseño y comunicación, buscando compartir una mirada diferente y creativa en la manera de vivir y comer mejor. Participó del taller Camino + B para pymes y busca junto a sus socias, medir el impacto socio ambiental de sus empresas, para detectar oportunidades de mejora para construir un mundo mejor.

VICTORIA LAMDANY

CO- FOUNDER

Victoria Lamdany es mamá de 2 hijos, Sofía y Tomas. Estudió Licenciatura en Economía en la UBA e hizo una maestría en finanzas en la Universidad di Tella. Lo que mas le gusta en el trabajo es pensar, crear proyectos y darles forma, pudo hacerlo tanto en Juana de Arco, empresa de indumentaria, como CEO y posteriormente trabajando en HP France, empresa Japonesa de arte y diseño. Luego de recibir su título trabajó en consultoría en estrategia en Hexacta y de investigadora en Di Tella, fueron herramientas muy importantes para poder enfocarse en su áreas de interés. Actualmente es socia fundadora de Copetin Catering, bar de Digital House y FEED. Sueña con revolucionar la comida de todos los días.



