**номинация**

«Зеленые» технологии и стартапы»

**ПРОЕКТ ПО ВЫРАЩИВАНИЮ СЪЕДОБНЫХ ЦВЕТОВ**

**«БУКЕТ НА ОБЕД»**

 Съедобные цветы стали частью кухни многих народов мира. Цветочные блюда в Японии, Ливии, Индии, Италии, Франции появлялись независимо друг от друга – в каждой стране использовали именно те цветы, которые произрастали у них. Однако, если в Европе вначале цветочная кулинария была уделом богатых, то с приходом специй и деликатесов с Востока и из Америки цветы были вытеснены из меню буржуазной прослойки и попали на кухни бедняков. Популярность цветы в качестве съедобных блюд приобрели во второй половине 20-го века. Съедобные цветы любят использовать кондитеры для украшения своих творений.

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА: Оценить возможность использования съедобных цветов в питании

 ЗАДАЧИ:

1. Изучить биологические особенности съедобных цветов, технологию выращивания;

2. Проанализировать личный приусадебный участок на предмет растений со съедобными цветами;

3. Провести исследования по выращиванию съедобных цветов, проанализировать возможность использования цветы в питании на основе рецептов;

4. Составить бизнес-план по реализации проекта.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОЕКТА:

1. Большим плюсом бизнеса на съедобных цветах является то, что для него не нужно специфических знаний, просто следовать технологии выращивания, дальше — дело маркетинга.

2. Особой финансовой базы также не надо, можно начать собственное производство, как при наличии небольшого земельного участка, так и на балконе.

3. Размер прибыли от бизнеса будет напрямую зависеть от типа привлекаемых покупателей, в основном целевая аудитория — гурманы, вегетарианцы или шеф-повара.