

Тип: Кетъринг
/Кафене
Страна: Ирландия



Защо това е добра практика? FoodSpace е ирландска устойчива на място компания за обслужване на хранителни услуги и мениджмънт, която управлява политика с нулеви отпадъци. Техният етос е „Лоялен към местните“ и това е идеята зад всичко, което правят. Бизнесът се фокусира върху използването на местни, сезонни продукти и гарантиране на тяхната устойчивост. FoodSpace работят в тясно сътрудничество с всеки бизнес, за който се грижат. Те се фокусират върху персонализирани решения и отделят време за разработване на индивидуални идеи, които да съответстват на клиентската култура, вкусовете на служителите и физическата среда. Това е ключова разлика в сравнение с други договарящи организации за хранене. В резултат на това менютата са внимателно



Относно

Културата на FoodSpace се основава на личността на техните предприемачески лидери на яденето. Заедно те създадоха колаборация от съмишленици, които се наслаждават на това, което правят всеки ден! Екипът е управлявал заведения за хранене и гостоприемство на работни места и колежи в цяла Ирландия, но те искат да разпространят своя етос все по-широко, като отворят сайт, който широката общественост може да посети. Така наскоро FoodSpace отвори собствено кафене, наречено Ink, със седалище в Dún Laoghaire, така че представителите на обществеността да могат да се насладят на храната си и да научат повече за етиката на бизнеса с акцент върху местните доставчици, фермери и рибари и сезонността. По-голямата част от храната им идва от 50 мили от обекта, а 85% от Ирландия. Менютата са написани в зависимост от това какви зеленчуци са през сезоните и са налични тази седмица. Единствените вносни артикули са тези, които не се произвеждат в Ирландия, като кафе, чай и подправки. Виното и просекото се добиват от устойчиви лозя, а бирата и сайдерът са от независими ирландски пивовари.



Здравословно

Готвачите в тази компания научават за важността и принципите зад хранително балансираните менюта, като работят с квалифицирани диетолози. Това им дава инструментите за създаване на наистина питателни ястия и способността да отговорят на нарастващата нужда от специални хранителни изисквания.

Следвайте историята на FoodSpace



Устойчиво

FoodSpace също се ангажира с пълното премахване на отпадъците, като цялата прясна храна се доставя в сандъци за многократна употреба, няма пластмаси за еднократна употреба (включително прилепващ филм), а менютата се закрепват върху картоната от доставките. Това важи и за хранителните отпадъци, като плодовите кори и сърцевините им ферментират, за да се направят оцети, корите от зеленчуци се дехидратират и се превръщат в прахове за подправки или сосове, а презрелите плодове се използват за овкусяване на тяхната комбуча. Използваната утайка от кафе се преработва, за да се направи версия на пастърма и като компост за отглеждане на собствени билки и салати. Конър Спейси, кулинарен директор в FoodSpace е много фокусиран върху осигуряването на устойчива хранителна система, която включва сезонни ирландски съставки, работи директно с фермери в цялата страна и прилага политика на нулеви отпадъци, която също намалява нашия въглероден отпечатък. Кулинарният директор Конър Спейси обяснява: „Лукови кожи, печем и дехидратираме. Други купуват в бульон, но ние всъщност правим наши собствени с върховете и опашките от зеленчуци. Взимаме суроватка от рикота, която правим и я използваме за ечемични каши или като основа за ферментация. Хората, които се хранят в столовите ни, се хранят по-добре ... Комбуча, ферменти, скоби и така нататък са полезни за здравето на червата. Ние правим карфиол Kim Chee ... от листата и стъблата, като използваме морска сол, захар, джинджифил, чесън и морков за сладост. Всички тези идеи са от история, която загубихме, и ги връщаме обратно.“ FoodSpace беше първата и досега единствената ирландска компания за кетъринг, която получи и запази три златни звезди на наградите на Sustainable Restaurant Association, както и допълнителна златна награда за Loyal to Local.