ПРОУЧВАНЕ НА ПАРТНЬОРСТВО ВЪВ ВЕРИГА ЗА ДОСТАВКИ

Някои готвачи и фирми за хранителни услуги разглеждат своите доставчици като числа или разходи, а някои ги виждат като пазители на земята, колеги производители и сътрудници…

**Главният готвач със звезда на Мишлен Енда МакЕвой/Enda McEvoy от ресторант Лоам/**[**Loam Restaurant**](https://loamgalway.com/) **в запада на Ирландия е от последните!**



**ГЛЕДАЙ**

Философията на Енда е “*да използва съставки, които са само от запада на Ирландия”* и така той е установил здрави и силни отношения с всички свои „сътрудници“ или доставчици. За да осигури взаимна изгода и подкрепа Енда ограничава броя на партньорите си до 8 доставчици или сътрудници и без тези отношения той не би могъл да превърне философията си в реалност. Енда получи награди не само за творческото си готвене, но и за устойчивия си подход. Едно такова партньорство е с “Лист и Корен“/ [‘Leaf & Root’](http://www.leafandroot.org/)

INNOVATION FOR THE FOOD SERVICE SECTOR

[Leaf & Root and Loam, Galway - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=x6_Izo-_TsQ)