



Пир чувств в севильском ресторане с незрячими поварами и официантами

МЕСТО: Севилья

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВИДЕО: 1'48''

СОДЕРЖАНИЕ: Первый в мире ресторан, где официанты и повара слепые, находится в Севилье и называется 'No veas' («Где это видано»). Эта интересная инициатива дает работу семерым профессионалам и предлагает клиентам уникальный гастрономический опыт. К тому же, подобные проекты позволяют оживить сектор экономики, где уровень безработицы достигает 70%.

ВИДЕО:

Уверенным шагом Кристина идет на работу. Она работает в севильском ресторане, где повара и официанты слепые.

**Кристина Кальеха
ОФИЦИАНТКА**

«Когда мне предложили работать официанткой, я сама страшно удивилась. Потому что слепая официантка – это как-то... Мне немного сложновато, в особенности потому, что я раньше ничего подобного не делала. Но я взялась за эту работу с желанием и радостью.»

Эта радость отражается в каждом блюде, которое подается в этом ресторане, где посетители на время теряют возможность видеть и вслепую открывают для себя новые гастрономические горизонты.

**Алеjandro Гарсия
МЛАДШИЙ ШЕФ-ПОВАР**

«Я координирую взаимодействие кухни с залом, а также модифицирую блюда таким образом, чтобы, даже не имея возможности ничего видеть, посетители оставляли тарелки чистыми. Вкусы должны сливаться воедино так, чтобы общий ансамбль был ярким и эффективным.»

Так у нас появляется возможность перестать есть глазами и начать использовать другие чувства.

**Кристина Кальеха
ОФИЦИАНТКА**

«Это интересный опыт как для клиентов, которые приходят к нам обедать, так и для нас самих, потому что мы делимся своими каждодневными ощущениями.»

**Анабель Суарес
СОУЧРЕДИТЕЛЬ РЕСТОРАНА**

«Еда – это не только внешний вид, это, в основном, вкус и аромат. Кому как не слепым следует открыть дверь в мир ресторанного бизнеса?»

Помимо всего прочего эта инициатива позволяет оживить сектор экономики, где уровень безработицы достигает 70%.



Хесус Ибаньес
СОУЧРЕДИТЕЛЬ РЕСТОРАНА

«Мы верим, что нет ничего невозможного и сейчас у нас есть возможность еще раз в этом убедиться. У нас есть слепые повара, которые никогда раньше не готовили и даже представить ничего подобного не могли, а теперь они впервые готовят.»

Хоакин Родригес
ШЕФ-ПОВАР

«Мне очень нравится смотреть, как они готовят и как подают. Раз, раз, раз – и готово блюдо, как в лучших ресторанах.»

Хесус Ибаньес
СОУЧРЕДИТЕЛЬ РЕСТОРАНА

«Снимаю шляпу, так как они – настоящие герои.»

Алехандро Гарсия
МЛАДШИЙ ШЕФ-ПОВАР

«Незрячий человек или человек с любым видом инвалидности может вести совершенно нормальную жизнь и достичь любой цели, которую перед собой поставит.»

Например, стать настоящими профессионалами и новаторами в мировом ресторанном бизнесе.

Если Вы хотите получить более подробную информацию или задать вопрос, обращайтесь по телефону 647 310 157 или по электронной почте info@historiasdeluz.es