

Тип: Екологично/ устойчиво
Country: Ирландия



... **Защо това е добра практика?** Същността на този бизнес е здравето и устойчивостта по екологично етичен начин. Техният етикет е „храна, за да се чувствате добре“, а собствениците Вирджиния и Донал не просто приготвят редица здравословни храни на пазарните си сергии в Корк. Не само това, но те се стремят да насърчат оценката на всички наши природни ресурси, основани на философията на пермакултурата. Бизнесът се опитва да има нулеви отпадъци: чрез широко използване на странични продукти и бутилки за многократна употреба и компостируеми опаковки. Моята доброта е част от общността и общността е част от тях.

i My Goodness се ръководи от екип на съпруг и съпруга, Вирджиния и Донал О’Хара и е бизнес, фокусиран върху етиката. Те са специализирани в вегански, сурови, без захар, без глутен и ферментирани хранителни продукти. Те са и първата компания в Ирландия, която произвежда кефир и комбуча от устойчива вода. Вирджиния се премества в Ирландия от Тексас, за да учи пермакултура в Kinsale College, по онова време, което беше единственото място в света, което предлага този курс. Тя смята, че изследването и моделите на дизайна на природата и пермакултурата насърчават хората да създадат перфектния устойчив дизайн в живота и бизнеса си. Историята „Моята доброта“ е история за това как да се преодолеят трудностите в бизнеса. Те започнаха като веганско изскачащо кафене в град Корк, но след 6 месеца търговия имаше пожар в кухнята, така че бизнесът затвори. Следващата седмица двойката имаше щанд на пазар на местен фермер и бяха откраднати печалбите им. Това би било повече от достатъчно, за да се откажат някои хора, но не и Вирджиния и Донал, те решиха да преосмислят нещата. Те се стремят да създадат устойчив бизнес модел, основан на взаимно уважение между земята, фермерите, които я обработват, хората в кухнята, приготвящи храната, и техните клиенти. Сега те имат производствено пространство от 1000 квадратни фута, като половината от тях е посветена на създаването на кефир и комбуча с ферментирала дъждовна вода. Кефирите My Goodness вече се предлагат и в местния бар в Crosshaven. Те бяха първите клиенти, които изпиха напитките, като размениха между сечен лайм или хибискус и цитрусови плодове.

Здравословно

Боже мой, сега се гордеят с превръщането на най - малко любимите ресурси на Ирландия (дъжд и зеле) във вкусни, ферментирани стоки. Те създават храна, която е добра за червата, добра за мозъка и добра за околната среда.

Устойчиво

Философията зад пермакултурата е, че хората приемат споразумения, наблюдавани в процъфтяващите екосистеми, и ги използват в собственото си управление на земята. Тя включва регенеративно земеделие, използване и стойност на възобновяемите енергийни източници, не произвежда отпадъци и повторно дивеене. Когато Вирджиния се премести в Ирландия, й беше трудно да се справи с времето, особено с количеството дъжд, затова реши да го превърне в положителен. Тя започна да вижда дъжда като ресурс, може би един от най -ценните ни, и да го превърне в нещо, което е полезно и следователно да го оцени. Именно там се роди идеята за събиране на дъждовна вода и ферментацията й, за да се получат Комбуча и Кефир. „Това е малко постоянна шега сред приятелите ми на този етап:„ О, има Вирджиния, тексасецът, който продава дъждовна вода на ирландците! “ „Ние далеч не сме свършени, но продължаваме да се стараем всяка година да губим по -малко. Използваме колкото се може повече зеленчуци чрез дехидратиране, консервиране, ферментация, връщайки го обратно в бульона, който приготвяме. Ние правим бисквити от кисело зеле от саламурата от нашето кисело зеле и върховете, опашките и кожата на нашите зеленчуци и ленени семена.



Етично

My Goodness използва местни продукти, когато има такива, като подкрепя местните, без химикали и биологични фермери. Те работят на четири различни пазара на фермери всяка седмица, за да получат най - доброто от продукцията на Корк и започнаха да работят с група, наречена CUSP, разпространявайки идеята си за нулеви отпадъци на фермерския пазар Mahon Point. Събираме дъждовна вода и я ферментираме, за да произвеждаме сурови, живи ферментирани напитки, комбуча и кефир и я продаваме в бутилки за многократна употреба - като хранителна компания те не произвеждат нищо за еднократна употреба, всичко е за многократна употреба или компостируемо.

Последвайте историята на My Goodness

