DOMINI KEMP

- **Irish Chef, author and entrepreneur**

LONDON SPEAKER BUREAU

Topics

- Entrepreneurship
- Gastronomy
- Women

ドミニはロンドンのリースでシェフとして訓練を受けた後、ニューアイルランド料理を共同執筆し、ダブリンのミシュラン主演のピーコックアレーで働いた。

1999年Kempの姉妹たちはAbbey Streetで最初の大人気のitaベーグルをオープンしました。それはその後Arnottsに移されました itaストアの7つの支店と3つのitaカフェがあります ita @ IMMA アイルランド近代美術館のモダンな食堂スタイルのカフェ Hugh Laneギャラリーのita そしてダブリン城のThe Tea Roomsです。彼らはまた、ブラウントーマスのカジュアルなレストラン、テーブルレストランを経営しています。

姉妹は屋外のケータリングおよびでき事管理 FEASTのケータリング）を含む他の分野に、拡大した。彼らは Powerscourt House Co. Wicklowに住む結婚式および企業の仕出し屋です。

彼らは最近、ダブリンのリトルミュージアムにある、カジュアルでアイルランドの職人料理を専門とする新しいフードベンチャー企業 "Hatch Sons Irish Kitchen"にも協力しています。

ドミニはアイリッシュタイムズサタデーマガジンのフードライターで、昨年彼女の3本目の料理本「ドミニアットホーム、私は料理が好きです」を出版しました。

姉妹たちは、2009年11月にIMAGEの「ビジネスウーマン・オブ・ザ・イヤー」賞を受賞し、2011年には「アーンスト＆ヤング起業家賞」の最終選考に残りました。

info@londonspeakerbureau.my +603 2301 0988