



用触觉烹饪，世界上首个盲人主厨和服务员的餐馆

地点: 塞维利亚

时长:

摘要: 世界上首个盲人服务员和主厨的餐馆就位于塞维利亚，它叫做‘No veas’。一个先锋倡议让 7 为盲人得以就业并且它提供一个经验就是在黑暗中就餐，给那些喜欢小情调的客人。这是一个创新榜样让该领域的 70% 的下岗数据得以提升。

VTR:

自信且稳健的脚步，Cristina 开始了她的工作。她是一名服务员，在塞维利亚的世界首个盲人服务员和主厨的餐馆。

CRISTINA CALLEJA
‘No veas’ 服务员

“当他们告诉我会成为服务员的时候我很吃惊，因为明显地你会想：一个盲人服务员？对我来说是个挑战。主要是因为我从来没这样做过。但是事实上我很愿意开始工作并且带着很大的决心。”

在这个餐馆上的每一道菜都是激动人心的，在这个盲人餐馆里每位食客在黑暗中完全享受独特的美食体验。在厨房的是 Alex，也是盲人，首次作为主厨工作。

ALEJANDRO GARCÍA
‘No veas’ 主厨

“我协调餐厅和厨房的工作，并且我也负责食物区告诉一个看不见的人如果他有剩下的食物或者是解释每个味道让混合的时候更美味。”

就像这样，不再用视觉品味食物而是用另外的感官去感受。

CRISTINA CALLEJA
‘No veas’ 服务员

“除了对顾客来说是种体验，也对我们是个经验因为我们正分享我们的每日的生活。”

Anabel Suárez
‘No veas’ 联合创始人

“食物不仅是视觉上的而特别是所有的味道和香味，最好的进入美食世界的大门就是由盲人为他们领路。”

一个创新倡议对该领域 70% 的失业率提供了就业机会。

JESÚS IBÁÑEZ
‘No veas’ 联合创始人

“我们相信没有什么是不可能的并且真的我们在这里看到了。盲人不知道怎样烹饪，从没有甚至想过，但是现在他们正在做这些事。”

JOAQUÍN RODRÍGUEZ
‘No veas’ 主厨

“让我感到惊讶的是他们怎样烹饪，怎样上菜。他们可以很快准备食物，顾客们都很满意。”

JESÚS IBÁÑEZ
‘No veas’ 联合创始人

“我真的非常敬佩他们，因为是真英雄。”

ALEJANDRO GARCÍA
‘No veas’ 主厨

“一个盲人或者任何一个残疾人可以有一个完全正常的生活并且可以做任何他们想的事。”



例如像是成为餐饮领域的精英人士。