



Выгоды прозрачной цепочки поставок

Как получать лучшие продукты, работая с локальными фермерами



Антон Абрезов,
шеф-повар, совладелец ресторана *Commons*

Как работать с фермерами

1

Будьте готовы к увеличению числа партнёров. Обычно у ресторана от 3 до 7 основных поставщиков. Чаще всего одна компания может поставить и бакалею, и заморозку, и молочку. Когда ресторан работает с фермерами, число поставщиков увеличивается до 12 и больше. С каждым из них лучше поддерживать личные отношения.

2

Убедитесь, что ферма вам подходит. Можно посмотреть сертификаты, заглянуть в соцсети или на сайт — фермеры нередко выкладывают там результаты тестов и проверок. Иногда достаточно приехать несколько раз на ферму, чтобы увидеть, в каком состоянии земля, овощи, как ведёт себя фермер и как он общается с вами.

3

Организируйте доставку. У многих фермеров нет возможности доставлять товар: они сфокусированы на выращивании продукции. Здорово, если вы можете взять издержки по доставке на себя: не будете переживать из-за перебоев поставок, а продукты всегда будут свежие.

4

Покупайте интересные продукты: мини-кабачки, фиолетовую морковь, белую свеклу, брокколини и т. д. Чтобы получить такую продукцию по приемлемой цене, нужно работать с фермерами напрямую.

METRO



Академия устойчивого развития
для малого и среднего бизнеса

теперь (так)