
DOMINI KEMP

LONDON
SPEAKER
BUREAU

- Irish Chef, author and entrepreneur



Domini dilatih sebagai koki di Leith's di London, sebelum ikut menulis New Irish Cooking dan bekerja di Peacock Alley yang dibintangi Michelin, Dublin.

Pada tahun 1999, saudara-saudara perempuan Kemp membuka bagel itsa pertama yang sangat populer di Abbey Street, yang sejak saat itu telah ditempatkan kembali di Arnotts. Sekarang ada tujuh cabang toko itsa dan tiga kafe itsa: itsa @ IMMA, kafe gaya kantin modern di Museum Seni Modern Irlandia dan itsa di galeri Hugh Lane serta The Tea Rooms in Dublin Castle. Mereka juga menjalankan tempat makan santai, Table Restaurant di Brown Thomas.

Topics

- Entrepreneurship
- Gastronomy
- Women

Para suster telah memperluas ke area lain, termasuk katering luar ruangan dan manajemen acara (katering FEAST). Mereka adalah residen pernikahan dan katering perusahaan di Powerscourt House, Co. Wicklow.

Mereka juga baru-baru ini berkolaborasi dalam usaha makanan baru, "Hatch & Sons Irish Kitchen" yang terletak di The Little Museum of Dublin dan mengkhhususkan diri dalam hidangan kasual, pengrajin Irlandia.

Domini adalah penulis makanan untuk The Irish Times Saturday Magazine dan tahun lalu menerbitkan buku masak ketiganya, "Domini at Home, How I like to cook".

Para suster memenangkan penghargaan IMAGE "Businesswoman of the Year", November 2009 dan dinominasikan sebagai salah satu finalis untuk penghargaan Ernst & Young Entrepreneur of the Year, pada tahun 2011.