

Тип: Ресторант / Храна за вкъщи
Страна: Ирландия



Защо това е добра практика? Camile Thai въвежда иновациите в света на бързото хранене, като демонстрира, че „отнемането“ или доставянето на „бързо хранене“ също може да бъде здравословна храна и може да се произвежда по устойчив и етичен начин. Веригата ресторанти чрез стратегията си за развитие е подпомагала техните франчайзополучатели на всяка стъпка от доставката на качествен и последователен продукт. Без значение на кое място, всички те са съобразени с едни и същи принципи на местни продукти, ръчно приготвени ароматни сосове и приготвени по поръчка на ястия от „тайландска храна с добро настроение“. Чрез дигитализацията те правят още една крачка напред и насърчават здравето, чрез използването на своето приложение. Тук те осигуряват броя на калориите и макронутриентите, които са лабораторно тествани и сертифицирани от диетолози. Техният



Здравословно

С всички менюта, тайландският подход Camile е прост. Техните експертни тайландски готвачи създават тайландска храна с ресторантско качество, използвайки пресни, естествени съставки. Без мазнини, без вина, просто вкусна, здравословна храна. Камил е ангажирана с идеята, че бързата храна не трябва да означава нездравословна храна. Менютата им са сертифицирани от диетолог и се грижат за всички диети. Всичко в менюто се брои калории, включително макроси, така че клиентът може да следи какво точно яде. Те също така провеждат безплатни уроци по йога в Дъблин и дават демонстрации за здравословна готварска кухня.



Устойчиво

Екологичното и устойчиво развитие се превърнаха в основата на всичко, върху което Camile Thai работи. Camile беше първата верига ресторанти в Ирландия и сред първите в Европа, която въведе компостируеми опаковки за доставка в своите магазини. Те използват най-сложната програма за рециклиране, достъпна за ресторантите, както и водорегулиращи работници и средно имат <1% хранителни отпадъци седмично. Те вярват, че въздействието им върху околната среда е възможно най-ниско. Камил тайландски използва местно, отглеждано с трева ирландско говеждо и свинско месо, както и местно отглеждани зеленчуци и билки, когато е през сезона.



Етично

Камиле тайландски вярват в положителната промяна, докато растат, и знаят колко е важно да бъдат едновременно етични и да отразяват диетичния избор на гостите. Наскоро те създадоха веган меню, което се приготвя с помощта на отделни без месо уки, олио и прибори, които се използват само за приготвяне на вегетариански ястия. Те се стремят към нулево разхищение на храна и изпробват „по-чисти“ методи за доставка чрез доставка с Drone. Те също така поставят радиус на доставка от всеки изход, за да минимизират въглеродния отпечатък на храната.



Използване на технология

Те са разработили приложение и са свързани с MyFitnessPal, което насърчава клиентите им да знаят какво ядат и насърчава здравето и фитнеса. Уебсайтът им е път към тяхната услуга за безконтактно поръчване или доставка. Те изпробват по-чист и екологичен метод на доставка на едно място чрез използване на дроне <https://oranmore.manna.aero/>



Относно

Camile Thai е създадена през 2010 г., откривайки първия си ресторант в Дъблин, Ирландия. Това беше малко начало, но чрез франчайзинг компанията се разшири до други части на Ирландия. Сега те имат 29 търговски обекта в страната, както и ресторанти в Лондон. Camile Thai се превърна в добре позната и надеждна марка в Ирландия. За да отрече приходите от ресторанти, загубени по време на пандемията COVID-19, Camile Thai въведе иновации и измисли нови начини за разрастване на бизнеса си и в процес на разчупване на калъпа на „традиционната храна за вкъщи“, като доставя местни, здравословни и свежи ресторант-качествена тайландска храна директно до вашата врата. Те имат рецепта за успех и са спечелили най-добрия тайландски ресторант в Ирландия в продължение на четири години подред. Те бяха определили места, които биха се възползвали от наличието на услуга за доставка на храна, и върнаха кухнята си към живот, с минимални капиталови разходи. Тъй като продажбите на Camile за доставка се увеличиха с +35% от въвеждането на социалното дистанциране, те до голяма степен са изолирани от бурята Covid-19 и сега предлагат нов формат на франчайз, за да могат други да възпроизведат своя бизнес модел.

Следвайте тайландската история на Камиле

