09 HOP & ROLL

Тип: Храна на улицата / за вкъщи

Country: Великобритания

Защо това е добра практика? Със създаването на Hop and Roll, Рош се включи в кухня, която беше доста уникална в Лондон. Притежавайки наследство от Шри Ланка, тя успя да преоткрие традиционните рецепти по нов и иновативен начин. Тя избра улицата за улична храна, за да инициира новото си начинание, за да ограничи размера на необходимите капиталови разходи, и по този начин предоставяше на заетите пътуващи на достъпна, гореща подхранваща храна. Hop & Roll има способността да се грижи както за месоядни, така и за вегани и показа своята адаптивност по време на кризата с Covid-19, за да може да доставя храната си на общността.

Относно

Rosh създаде Hop & Roll в началото на 2019 г., след като забеляза пропуск на пазара на улична храна във Великобритания за шриланкийската храна. Вдъхновена от кухнята на своето детство и въоръжена със старите рецепти на майка си и баба си, страстната готвачка се захвана за работа, създавайки шум от красиви ястия, които ще транспортират хората от оживените улици на Лондон до хълмовете на Шри Ланка. След като впечатли организаторите и търговците на CURB (организацията за улична храна в Лондон) със своите бункери от Шри Ланка, пълни с кокосови и лукови самболи и различни късове от месо и риба, Рош си осигури място в програмата на KERB InKERBator, където научи всички трикове от търговията от експертите.

Предизвикателство

Родителите на Рош дойдоха във Великобритания от Шри Ланка през 50 -те години и така тя беше възпитана да яде храната им у дома. В центъра на Лондон има само два ресторанта в Шри Ланка и й беше омръзнало хората да бъркат родната й кухня с индийската. И така, Рош видя възможност да разкрие различните вкусове и да подчертае колко уникална е храната в Шри Ланка. Две от рецептите за Самбоя дойдоха от майка й и тя ги накара да ги направи.

Действие

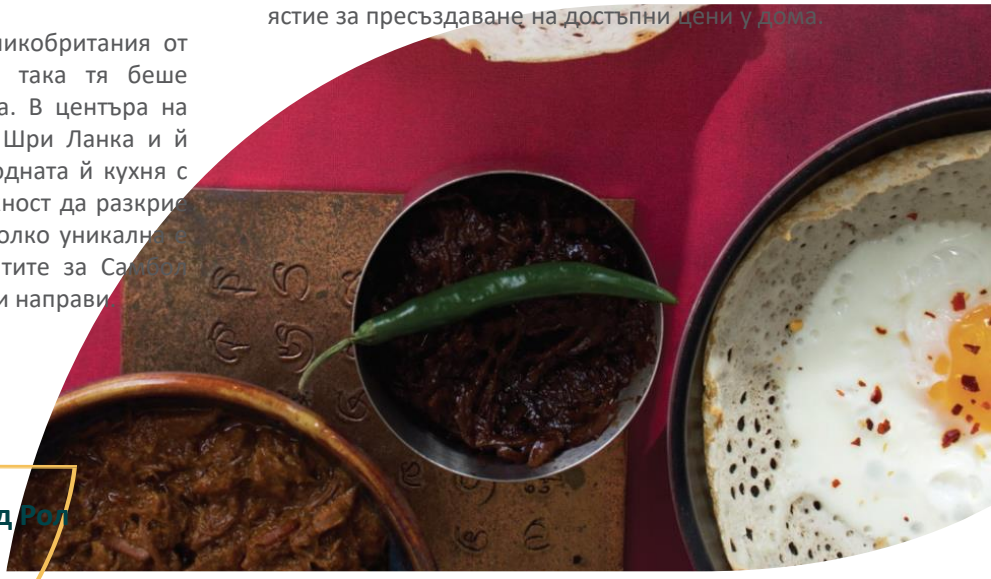
Рош каза, че винаги е искала да бъде член на CURB и мисията й е да направи семинар с тях. Първоначално я попитаха дали би искала да направи сесия за дегустация и готвене за търговци на CURB на събитие. След успешно изпитание тя и екипът бяха помолени да станат постоянна среща. В CURB й беше назначен ментор - специалист по улична храна, който предоставя съвети на бизнеса как да привлече клиенти, както и да ги води през процеса на брандиране и меню. Тук тя се запознава с други търговци на улични храни и научава триковете на занаята.

Резултат

Когато избухна Covid-19 и мерките за блокиране влязоха в сила в Обединеното кралство, екипът на Hop & Roll се адаптира и започна да изпраща Hopper Kits за широка продажба във Великобритания, създавайки лоялни последователи онлайн с клиенти, публикуващи видеоклипове и изображения на себе си, които пресъздават бункери вкъщи.

Здравословно

Всички менюта са приготвени от пресни качествени съставки. Основата на менюто се основава на бункерите, но гъвкавостта на пълнежите му означава, че всички вегетариански, вегетариански и всеядни диети могат да бъдат обслужени, което прави идеално вкусното, пълноценно и подхранващо ястие за заети пътуващи и тези, които търсят автентичен Шри Ланка ястие за пресъздаване на достъпни цени у дома.



Следвайте историята на Хоп енд Рол