

13 ДВАТА ЛЪВА ПИЦЕРИЯ РЕСТОРАНТ

Тип: Ресторант/Храна за вкъщи
/доставка
Страна: София, България



Защо това е добра практика? Този български ресторант демонстрира добри практики, като популяризира кулинарното им наследство по творчески и визуално приятни начини. Начинът, по който се управлява бизнесът, също отчита здравето и храненето на своите клиенти чрез контрол на операционната част. В резултат на това това също помага за намаляване на хранителните отпадъци. За да може бизнесът да остане жизнеспособен по време на настоящата пандемия, те адаптираха бизнеса, за да отговорят на новото търсене за изнасяне и доставка на храна.

Пицерия „Два лъва“ е проект на група приятели и кулинарни ентузиаста. Бизнесът обобщава желанието им да пригответ вкусна и свежа храна с творчески визуален аспект. Добрата храна за тях е: Храна с чист произход и сезонна, доколкото е възможно. Те използват предимно биологични продукти, избрани от кратка верига на доставки на български и регионални производители. Ресторантът датира от 1995 г., но през 2008 г. претърпя значителни промени, когато се премести на специално построено място, обзаведено в изцяло нов дизайн. В момента ресторантът разполага със 70 места в два салона и 50 места в хубава и прохладна лятна градина. Атмосферата е уютна в модерен стил. Ще бъдете посрещнати от весели и усмихнати сервитьори. Те са домакини на различни видове събития от корпоративни партита, рождени дни, абитуриентски балове и др. Менюто е богато и разнообразно. Готвачите популяризират традиционни български ястия, храна на скара, италианска кухня, прясна риба и много други. Десертите са 100% домашно приготвени. Запазени марки на ресторанта са традиционните ястия. Всеки ден се приготвят повече от 20 вида топли ястия и супи. Разработен е кулинарен магазин като допълнение към ресторанта. Голяма част от продукцията на магазина има директна връзка с кухнята на ресторанта. От тук можете да си купите храна за вкъщи от „топлата витрина“ на атрактивни цени. Освен това, цялото меню на ресторанта е достъпно за внасяне или доставка.

Здравословно

Ресторантът предлага контролирани размери на порциите, като се има предвид здравето и благосъстоянието на техните клиенти. Менюто предлага много здравословен избор, включително широк спектър от салати, ястия от прясна риба и няколко варианта без месо и млечни продукти. Всички диетични изисквания са изпълнени.

Устойчиво

Подходът на Two Lions към всичко показва, че са наясно с въздействието на бизнес отпадъците върху околната среда и полагат усилия да сведат до минимум всичките си отпадъчни продукти. Те доставят хранителни продукти локално, доколкото е възможно, за да гарантират, че се използват къси вериги за доставки. За да оцелеят икономически по време на пандемията, те адаптираха своя бизнес модел, така че сега да могат да предложат услуга за изнасяне и доставка на общността в София, като по този начин демонстрираха използването на гъвкави канали за продажби.

Етично

Този ресторант е МСП, което насърчава здравословното хранене чрез големия си избор от разнообразни менюта. Използвайки традиционни рецепти и методи на готвене, те поддържат кулинарното си наследство живо. Те постоянно поддържат техническото състояние на цялото си охлаждащо оборудване и вярват, че има място за непрекъснато подобряване на всички работни процеси с визия и вяра за по-зелено бъдеще.



Следвайте историята на ресторанта The Two Lions

