



**Тип:** Кафене/за вкъщи/ комплекти  
храна

**Страна:** Лондон и Оксфорд,  
Великобритания

**Защо това е добра практика?** Основателите на Greenbox имаха визия да модернизират какво означава да се яде британско. Sunday Roast е британска институция и произходът на сядането на храна, състояща се от месо и три зеленчуци, датира от векове. Британската кръчма традиционно се състои от класически основни продукти като колбаси и каша, говеждо месо и пай от бира, риба и чипс и печено пиле, което прави стремежа да превърне традиционната „мокра кръчма“ в рай за веганите значително предизвикателство. Но тези момчета направиха точно това, като си осигуриха местожителство в кръчма в Източен Лондон. 2020 означаваше, че трябва да се направят промени. Така че, за да се справят с ограниченията за блокиране и т.н., те завъртяха бизнеса си и създадоха опции за хранене в кутия, от британска класика, веган стил. Следователно, въпреки че кръчмите бяха затворени, техните иновативни и вкусни предложения на растителна основа все още можеха да се насладят, у дома. Предизвикателството Covid също ги накара да се обединят с любимите си момчета за кафе (Routes coffee) и тази година те обединиха страстите си и откриха веган кафене- Green Routes (в Оксфорд). Екологичен подход, добро хранене и устойчивост остават в основата на техния бизнес. Greenbox предизвиква концепцията, че веганската храна трябва да бъде мека и скучна и да е водеща за други хранителни

какво е особено в британската култура на кръчмите и те видяха възможност да използват техния усет за растителна храна, за да поддържат живото велико британско неделно печено. Модерният подход на Greenbox към кулинарното наследство беше иновативен в кухнята. Те се откъснаха от културата, базирана предимно на месо, и вместо това поднесоха ореховата баница на баба Рос. Целта на дуото да направи хранителната индустрия по -вкусна и по -добра към нашата планета е основен двигател за тях.

### Здравословно

Чрез въвеждането на растителна диета за традиционните месоядни Greenbox прави промяна в здравето на общността. Те са преоткрили класическо британско забавление в нещо по -питателно и подхранващо. Всички емблематични ястия са добре балансирани, пълнозърнести, ръчно изработени и без изкуствени добавки и консерванти. Те се предлагат като готови ястия или могат да се ползват от базата им в Оксфорд.

### Устойчиво

Екипът е страстен за устойчивостта. Те считат за лична отговорност да държат сметка на доставчиците, както като бизнес, така и на индивидуално ниво. Рос и Том искат да направят повече, за да подпомогнат системната промяна към устойчив избор на храна, включително сезонна, местна и съзнателна консумация. Те продължават да демонстрират тези решения чрез своите опции в менюто. И бившата им база в Лондон, и новата им база в Оксфорд им позволи да покажат обширните ползи за здравето и удоволствието, които растителната диета може да осигури на играчите. За да останат в съответствие с тези вярвания, ръкавите на техните опаковки с храни могат да се рециклират, а тавите за храна са 100% компостируеми. Те използват само пълнозърнести храни, които са въглеродни отрицателни и прилагат програма за отглеждане на дървета, за да увеличат допълнително потреблението си на въглерод.

### Етично

Том казва „важно е да цените наследството си, независимо откъде е, но винаги бъдете готови да оспорите частите, които знаете, че не са правилни. Стотици милиони пилета се колят всяка година у нас; милиони пуйки само за коледни печени. Можем да променим тези традиции, така че следващото поколение все още да може да се наслаждава на това, което прави сядането на печено с вашето семейство специално, без да е необходимо да се клане в лудия мащаб, който правим в момента.“



### Относно

Основан от най-добрите приятели от детството Том Смит и Рос Милн, Greenbox е роден от стара семейна рецепта, стремеж за доставяне на вкусна, питателна, растителна храна и голяма привързаност за сядане и споделяне на храненията с любимите хора. Обикаляйки фестивалната сцена в Обединеното кралство, от Лондонския маратон до Фестивала на дивата природа, дуото си осигури кухненска резиденция в кръчмата The Prince Arthur в Източен Лондон, където сервират „Най -доброто веганско печено в Лондон“ на играчите. Shoreditch, в Източен Лондон, вече беше добър център за хора, които искат да се отдадат на растителна диета, поради което екипът на The Prince Arthur с удоволствие се опита да създаде нещо различно. И Том, и Рос оценяват

Последвайте историята на Greenbox Food Co.

