

4 ПЕЧЕНО НА ТУХЛА

Тип: Храна на улицата/ за
вкъщи
Страна: Великобритания



Защо това е добра практика? „Печено в тухла“ е отличен пример за това как бизнесът е иновационен и адаптиран да се справи с пандемията. Собственикът и квалифицираният готвач Лий показва способността си да промени изцяло своя бизнес модел, за да отговаря на обстоятелствата. С адаптирането на менюто си той подпомага местните и уязвимите общности при осигуряването на хранителни, рентабилни ястия. Въвеждането на кутии си по -устос плодове и зеленчуци означава, че той гарантира, че опциите за здравословно хранене са лесно достъпни. Търгувайки по повече от един начин, Лий направи бизнеса йчив и вероятно ще излезе от

Действие

Лий и екипът му трябваше бързо да променят начина, по който търгуват, и се преместиха в домашни доставки и щракнете върху опциите за събиране „n“. Освен това, Лий започна да работи с Meals за NHS и Warwickshire Council. Те създадоха редица предложения за съвета, които бяха планирани и приготвени в съответствие с техните изисквания. Те промениха операциите си, за да гарантират, че могат да осигурят храна за уязвимите и да създадат кутии за плодове и зеленчуци.

Резултатът

Работата по изхранването на уязвимите групи по време на кризата с Covid-19 означаваше, че те трябваше да измислят меню, което да е достъпно за съвета, както и да бъде здравословно във времето, когато храненето е от ключово значение за запазването и поддържането на Covid-19 в безопасност. Кутиите с плодове и зеленчуци се превърнаха в текущ проект, който позволи на общностите да имат достъп до здравословна храна. Техните кутии за хранене също се доставят в цялата страна. Планът при повторно отваряне след ограниченията Covid е, че Baked in Brick ще покани гостите да се върнат в ресторанта си с физическо дистанциране и ново меню, така че да се вземе предвид тяхната безопасност и благополучие

Относно

Vaked In Brick започна с ръчно изработена фурна за пица на дърва и навес в дъното на собственика и готвача, градината на Lee Desanges. Той преобразува класическа мини кола и се жени за нея заедно с фурна на дърва на гърба и барбекю под капака. Храната на Лий се основава предимно на истинско готвене на огън, любовта му към подправките и пресните вкусни сезонни съставки. Неговият малък бизнес с улична храна се разраства със сила, като множество улични храни са създадени около класически превозни средства и през 2018 г. открива първата си пицария / ресторант за улична храна в Дигбет, Бирмингам. През 2016 г. Baked in Brick спечели наградата „Най -добра улична храна и изскачащи“ в родния си град Уест Мидландс. След това спечели „Най -добро ястие“ и „Най -доброто от най -добрите“ на наградите British Street Food Awards. През 2017 г. Лий пътува до Берлин с току -що преобразувания си VW LT28 и печели „Най -доброто основно ястие“ и „Най -добрата улична храна в Европа“ в Европейските награди за улична храна.

Предизвикателството

Covid-19 удари, когато ресторантът се разрастваше, парцелите на пазара на улични храни бяха резервирани в цялата страна и те се подготвиха за натоварено лято на фестивали и събития.

Последвайте историята на Baked in Brick

