

Тип: храна на улицата/ за
вкъщи

Страна: Бирмингам,
Великобритания



Защо това е добра практика? Full of Chaat, първоначално създаден като проект за Street Food през 2017 г., трябваше да преживее най-натовареното си лято досега, като бе разпределено място на европейските награди за Street Food и имаше много фестивална работа. Когато бяха въведени ограничения за COVID-19 и всички, но основните предприятия бяха инструктирани да затворят, търговците на улични храни бяха принудени да затворят без никакъв достъп до финансова подкрепа. Собственикът Сара Вентре намери начин да се преодолее кризата, като доставя храна на редовни клиенти и участва в храненето за работниците на NHS, обслужва общността и гарантира, че може да запази ключови служители в заетост.

Относно

Сара Вентре основа Full of Chaat през февруари 2017 г. Тя вече работеше в частното хранене, но взе решението да се съсредоточи върху стартирането на улична храна като страничен проект. След като си осигуриха място в отличения с награди Digbeth Dining Club в Бирмингам, бизнесът процъфтява и Full of Chaat бързо се превръща в популярно име в града. След блокирането Сара прекара три седмици в планиране на начини, по които може да адаптира бизнеса си, за да служи на общността. Първоначално Сара и екипът започнаха да обслужват редовни клиенти, като се придвижват до домовете им и оставят горещите ястия на прага им веднъж седмично. Когато инициативата „Meals for NHS“ беше създадена с цел да се доставят безплатни топли ястия на работниците на първа линия, Сара кандидатства за схемата чрез системата NCASS Work Opportunities. Именно по този начин тя се включи в благотворителната организация и често осигуряваше до 200 топли хранения на ден на служителите на NHS.



Здравословно

Когато Сара получи възможността да работи с Meals за NHS, първоначалната ѝ грижа беше дали ще искат Chaat или нещо съвсем различно като традиционни колбаси и каша, например. Всъщност те искаха менюто Chaat, защото това беше най-добрата комфортна храна - здравословна, домашна и питателна, съчетаваща месо с много зеленчуци. Целта беше да се предотврати необходимостта от ключови работници да посещават вендинг машини по време на дежурство и да се гарантира, че не е необходимо да се прибират вкъщи след дълга, 16-часова смяна, за да си приготвят храната по време, когато мнозина не го правят имат време да пазаруват храна.



Етично

Чрез успешното завъртане на Сара Full of Chaat, тя подкрепи местната общност по няколко начина; Като се гарантира, че основните работници получават по едно хранене на ден. Поддържането на работа на служителите, което им дава чувство за цел в трудни времена. Подкрепа на членовете на общността чрез снабдяването им с хранителни ястия.

Последвайте историята на Full of Chaat

