

Tipo: Café / Para llevar / kits comida
País: Londres y Oxford, UK



¿Por qué es una buena práctica? Los fundadores de Greenbox tuvieron la visión de modernizar lo que significa comer británico. El Sunday Roast es una institución británica donde la tradición de sentarse a comer carne y tres verduras se remonta a siglos atrás. La comida de pub británico consiste tradicionalmente en productos clásicos como salchichas y puré, pastel de carne y cerveza, pescado y papas fritas y pollo asado, lo que hace que la búsqueda de un "pub" tradicional apto para los veganos sea un desafío importante. Estos chicos hicieron precisamente eso con un pub en el este de Londres. Durante 2020, para lidiar con las restricciones de confinamiento, etc., dieron un giro a su negocio y crearon opciones de comida en caja, de clásicos británicos, estilo vegano. Así, aunque los pubs estaban cerrados, sus innovadoras y deliciosas ofertas a base de plantas aún se podían disfrutar en casa. El desafío de Covid también los llevó a formar equipo con sus cafés favoritos (café Routes) y este año han abierto un café vegano, Green Routes, (en Oxford). Un enfoque ecológico, una buena nutrición y la sostenibilidad siguen siendo su eje. Greenbox desafía el concepto de que la comida vegana debe ser sosa y aburrida y está liderando el camino para otras empresas alimentarias que desean llevar los alimentos de origen vegetal a la moda principal.

Acerca de Fundada por los mejores amigos de la infancia, Tom Smith y Ross Milne, Greenbox nació de una vieja receta familiar, un impulso por ofrecer alimentos deliciosos y nutritivos a base de plantas y un gran afecto por sentarse y compartir las comidas con los seres queridos. Después de recorrer los festivales en todo el Reino Unido, desde el Maratón de Londres hasta el Festival Wilderness, el dúo consiguió una cocina en el pub The Prince Arthur en East London, donde sirven "el mayor asado vegano de Londres". Shoreditch, in East London, was already a good hub for people looking to indulge in a plant-based diet, which is why the team at The Prince Arthur was happy to try and create something different. Both Tom and Ross appreciate

Tanto Tom como Ross aprecian lo especial de la cultura de los pubs británicos y vieron la oportunidad de usar su estilo a base de plantas para mantener vivo el gran Sunday Roast británico. El enfoque moderno de Greenbox fue innovador en la cocina. Se diferenciaron de una cultura basada en la carne y en su lugar sirvieron la hamburguesa de nuez de la abuela de Ross. El objetivo de hacer que la industria alimentaria sea más sabrosa y más amable con nuestro planeta es un gran impulso para ellos.

Saludable

Al introducir una dieta basada en plantas para los consumidores tradicionales de carne, Greenbox está marcando una diferencia en la salud de la comunidad. Han reinventado un pasatiempo británico clásico en algo más nutritivo. Todos los platos icónicos están bien equilibrados, son integrales, hechos a mano y sin aditivos ni conservantes artificiales. Están disponibles para llevar o disfrutar desde su base en Oxford.

Sostenible

El equipo es un apasionado de la sostenibilidad. Consideran que es una responsabilidad tanto como empresa como a nivel individual. Tanto Ross como Tom quieren hacer más para ayudar a impulsar un cambio sistemático hacia opciones alimentarias sostenibles, incluido el consumo estacional, local y consciente. Tanto su antigua base en Londres como su nueva base en Oxford, les ha permitido mostrar los amplios beneficios para la salud y el disfrute que una dieta basada en plantas puede proporcionar. Coherentemente, las fundas de sus paquetes de alimentos son reciclables y las bandejas de alimentos son 100% compostables. Utilizan solo cereales integrales, que son negativos en carbono y operan un programa de cultivo de árboles para aumentar aún más su consumo de carbono.

Ética

Tom dice "es importante valorar tu herencia sin importar de dónde venga, pero estar listo para desafiar las partes que no son correctas. Cientos de millones de pollos se sacrifican cada año en nuestro País; millones de pavos solo para asados navideños. Podemos cambiar estas tradiciones para que la próxima generación aún pueda disfrutar de sentarse a tomar un asado con su familia, sin la necesidad de sacrificar de la forma que hacemos actualmente".

Sigue la historia de Greenbox Food

