

49 FULL OF CHAAT

Tipo: Callejera/Para llevar
País: Berminham, UK



¿Por qué es una buena práctica?

Full of Chaat, originalmente establecido como un proyecto de Street Food en 2017, debía tener su verano más ajetreado hasta la fecha, ya que se le había seleccionado para los premios European Street Food y tenía mucho trabajo en festivales. Cuando se implementaron las restricciones de COVID-19 y se ordenó el cierre de todos los negocios, los comerciantes ambulantes de alimentos se vieron obligados a cerrar sin apoyo financiero. La propietaria Sarah Ventre, encontró una manera de superar la crisis repartiendo alimentos a los clientes habituales y participando en las comidas para los trabajadores sanitarios, sirviendo a la comunidad y asegurándose de poder mantener a los miembros clave del personal empleados.

i Acerca de

Sarah Ventre fundó Full of Chaat en febrero de 2017. Ya trabajaba en catering privado, pero tomó la decisión de centrarse en lanzar un proyecto de comida callejera como algo paralelo. Después de asegurarse un lugar en el galardonado Digbeth Dining Club en Birmingham, el negocio estaba en auge y Full of Chaat se convirtió rápidamente en un nombre familiar en la ciudad. Después del confinamiento, Sarah pasó tres semanas planificando formas en las que podría adaptar su negocio para servir a la comunidad. Inicialmente, Sarah y el equipo comenzaron a atender a los clientes habituales conduciendo hasta sus hogares y dejando comidas calientes en la puerta de su casa una vez a la semana. Cuando se creó la iniciativa "Comidas para NHS (Sistema de Salud Pública de UK)" con el objetivo de entregar comidas calientes gratuitas a los trabajadores de primera línea, Sarah participó en el programa. Así fue como se involucró con la organización benéfica y, a menudo, proporcionaba hasta 200 comidas calientes al día a los trabajadores del NHS.

Las primeras semanas fueron muy emotivas para el equipo de Full of Chaat porque el personal de Cuidados Intensivos salía de su turno exhausto pero con muchas ganas de disfrutar de una deliciosa comida caliente. Sarah y su equipo realizaban visitas periódicas a hospitales locales y establecieron una buena relación con muchos miembros del personal. No solo se pudo mantener empleado al equipo de Full of Chaat y mantener el negocio en funcionamiento, sino que también se les dio el propósito de levantarse cada día sabiendo que estaban brindando una fuente de consuelo muy necesaria e impulso de energía a los trabajadores de primera línea



Saludable

Cuando Sarah tuvo la oportunidad de trabajar con Comidas para el NHS, su preocupación inicial fue si querían Chaat o algo completamente diferente como salchichas y puré tradicionales, por ejemplo. De hecho, querían el menú Chaat porque era lo último en comida reconfortante: saludable, hogareña y nutritiva, que combina carne con muchas verduras. El objetivo era evitar que los trabajadores clave tuvieran que visitar las máquinas expendedoras mientras estaban de servicio y asegurarse de que no tuvieran que ir a casa después de un turno largo de 16 horas para cocinar su propia comida en un momento en el que muchos no tenían tiempo para ir a comprar alimentos.



Ética

A través del éxito Full of Chaat, Sarah apoyó a la comunidad local de varias formas;

- Asegurándose de que los trabajadores esenciales reciban una comida nutritiva al día.
- Manteniendo a los trabajadores empleados y dándoles un propósito durante tiempos difíciles.
- Apoyando a los miembros de la comunidad proporcionándoles comidas nutritivas.

Sigue la historia de Full of Chaat

