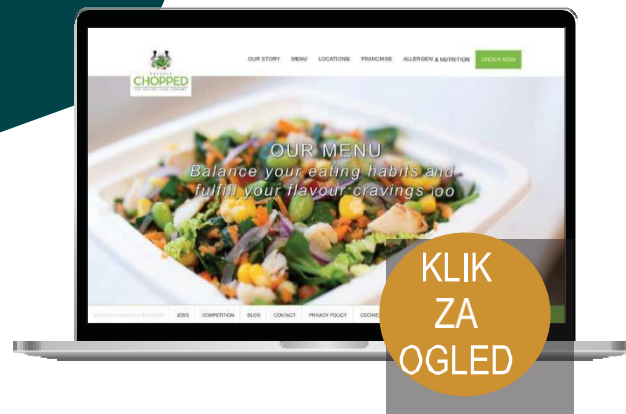


Tip: okrepčevalnica, osebni prevzem
Država: Irska



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Freshly Chopped je lep primer tega, da je hitra prehrana lahko tudi zdrava. Jedilniki temeljijo na rastlinski osnovi, zato so trajnostni in etični. Svojim strankam nudijo pester izbor jedi v okolju prijazni embalaži. Trg na Irskem so obdržali s hitro širitvijo po franšiznem modelu, zdaj pa prehajajo tudi na mednarodni trg.

i Predstavitev

Brian Lee in Andy Chen, prijatelja iz otroštva, sta na Irskem leta 2011 zaznala tendence po bolj zdravem življenju in sklenila, da je treba v industrijo hitre prehrane vnesti zdravo alternativo. Tako se je porodila ideja za njuno podjetje, prvo poslovalnico pa sta v Dublinu odprla maja 2012. Podjetje se je zelo hitro razvijalo in je v samo treh letih prešlo s 3 na 50 prodajnih mest. Nazadnje se je Freshly Chopped dogovoril za šestmestno pogodbo o odprtju dveh novih prodajnih mest na Cipru.

Brian se je s podjetništvom srečal že zgodaj, saj je svoj prvi posel, šlo je za vrtnarsko službo, začel že pri rosnih 11 letih. Njegov podjetniški duh se je nadaljeval skozi najstniška leta, ko je vodil lastne stojnice na tržnicah po Dublinu. Brian opisuje prelomnico za svoje podjetje tako: »Recesija je bila v mnogih pogledih za nas prelomna. Ljudi je prisilila, da so šli na svoje, da so postali podjetniki. Za naše podjetje je bilo tako stanje dobrodošlo, saj nam je zelo pomagalo pri pogajanjih o najemninah za vstop na trg.»

Najtežji korak za podjetje je bil začetek franšiznega poslovanja, a Brian se je za to pot odločil, ker je na irski trg nameravalo vstopiti konkurenčno podjetje s podobno ponudbo. S tem so sprožili skokovito rast podjetja Freshly Chopped, konkurenčno podjetje pa je opustilo svoje namere o vstopu na irski trg.

🥗 Zdravo

Predani so poslanstvu informiranja in izobraževanja svojih strank o izbiri zdrave prehrane. Osnova njihovega jedilnika je vedno rastlinska, kupec pa po želji to osnovo dopolni z izbranimi dodatnimi sestavinami. Jedi ustrezajo vsem prehranskim usmeritvam, zato se podjetje lahko pohvali s strankami, starimi od 5 do 85 let. Kjer je le mogoče, podjetje uporablja najkakovostnejše sestavine in lokalne proizvode. Jedilnik je sestavljen sezonsko, kupca pa želijo tudi opolnomočiti z znanjem o živilih. Na njihovi spletni strani in v poslovalnicah najdete knjižice in tečaje o zdravi prehrani in zdravem načinu življenja. Nudijo tudi storitve dostave in osebne prevzema.

♻️ Trajnostno

Trajnostna naravnost podjetja ni vidna zgolj pri izbiri sestavin za pripravo obrokov, ampak tudi pri izboru ostalih materialov. Posode in pokrovi za solato se dajo v celoti kompostirati, vse papirnate vrečke so narejene iz papirja, ki ga je mogoče 100 % reciklirati in kompostirati. Sledijo tudi politiki »zero waste«, podjetje je imetnik licence IPPC (Integrated Pollution Prevention and Control) in deluje na 100 % zeleno energijo.

Spremljaj njihovo zgodbo

