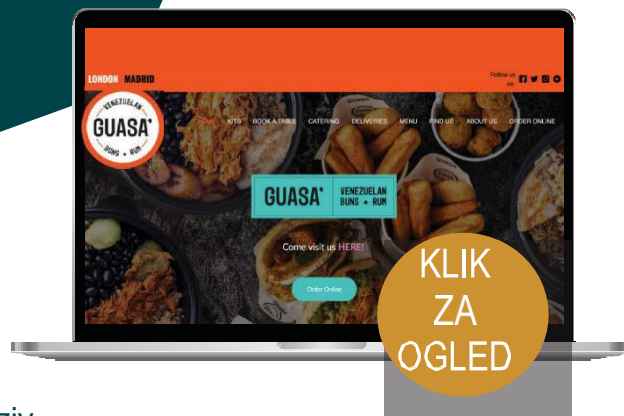


# 07 GUASA

Tip: ulična prehrana, osebni prevzem  
Država: Združeno kraljestvo



## Zakaj gre za primer dobre prakse?

Guasa ponuja inovativne pristope k zdravi hitri hrani. V svojem jedilniku uporabljajo sveže, kakovostne sestavine, na londonski trg ulične hrane pa so uvedli razmeroma neznano venezuelsko kulinariko, katere kulinarčno dediščino ohranjajo pri življenju z uporabo tradicionalnih receptov in metod. Z upoštevanjem potreb in želja svojih strank so izbiro nadevov prilagodili zahodnim brbončicam. V času Covid-19 so pokazali tudi sposobnost prilagajanja svojega glavnega poslovnega modela, da zdaj ustrezajo novim zahtevam/trendom, ki so se pojavili kot posledica krize. Sedaj ponujajo tudi zabojčke s sestavinami za pripravo obroka, s tem pa še dalje ponujajo svojo kakovostno storitev in dobavljajo svoj produkt. Podjetje ves čas upošteva vpliv zavrženih sestavin na planet in s pravilnim načrtovanjem jedilnikov in ravnanjem z odpadki zmanjšuje količino odpadne hrane na minimum.

## Izziv

Venezuelska kulinarika ni bila pogosta na britanski prehrambeni sceni, zato so bile Davidove sanje pripeljati svoje avtohtone okuse na britanski trg ulične hrane in pokazati, kako okusna je venezuelska hrana. Sprva je David predstavil zelo tradicionalen venezuelski jedilnik, v katerem je vsak teden preizkusil različne variante jedi, dokler ni dobil ravno pravega okusa! Sprva je bil odločen, da ponudi približno 20 različnih nadevov, vendar je hitro ugotovil, da velika zaloga sveže hrane pomeni tudi veliko živilskih odpadkov, česar pa ni želel. Namesto tega se je nato odločil, da bo v svojo ponudbo vključil zgolj nekaj nadevov. Priznava, da je nagovarjanje novih kupcev ključni izziv in da burger in pica včasih še vedno zmagata, toda ko pridobi novo stranko, jo navadno obdrži, saj ljudje obožujejo ponujene okuse.

## i Predstavitev

Guasa je nastala leta 2013 na londonski tržnici Deptford Market kot zamisel mladega podjetnika Davida Gutierrez, ki je sanjal o tem, da bo barvite okuse svoje rodne Venezuele prenesel na brbončice metropolitanskih Londončanov. Diplomirani ekonomist iz Caracasa je svojo ljubezen do hrane združil s svojo diplomom in natančno preračunal, kako lahko z malo ali brez izkušenj uspešno pripelje svojo domačo hrano na ulice vlemesta. Potem ko se je sam naučil, kako narediti popolno Arepo - tradicionalni južnoameriški koruzni kruh, navadno polnjen z govedino, svinjino ali jajci – je David ustanovil lastno gostinsko dejavnost. V sedmih letih delovanja so se David in njegova ekipa razširili po mestu in trgujejo tudi na drugih lokacijah (Tooting Market in Mercato Metropolitano). Na glasbenih festivalih so med ljubitelji ulične hrane ustvarili precej zanimanja; mnogi od njih še nikoli niso slišali za Arepo, preden so spoznali Guaso. Potem ko si je za svoje delo zagotovil mednarodno medijsko pokritost in pohvale turistov z vsega sveta, je David dokazal, da so dobra poslovna ideja v kombinaciji s trdim delom in strastjo ključne sestavine uspeha.



## Ukrepanje

Meni se je skozi leta razvijal in spreminjal; zdaj se prilagajajo vsakemu potrošniku/dogodku in njihovim potrebam na vsaki lokaciji. David še naprej analizira povratne informacije strank, ko gre za razvoj novih receptov, saj meni, da je njihov prispevek pomemben pri razvoju novih dodatkov v meniju. David še vedno ostaja strasten, v največje veselje mu je priprava sveže hrane in kuhanja pred stranko, kar ohranja njegovo motivacijo do dela v industriji ulične prehrane. David pravi: »V restavraciji kuhar redko dobi povratne informacije, toda pri ulični hrani ljudje takoj povedo, kaj jim je bilo pri jedi všeč. Gre za celosten občutek, ko vidiš, kako pripravljajo tvojo hrano, in jo potem jedo v tako neformalnem okolju.«



# GUASA

Tip: Ulična prehrana, osebni prevzem

Država: Združeno kraljestvo

## Rešitev

Sprva je bil Davidov cilj preprosto pripeljati venezuelsko hrano v Združeno kraljestvo in Guasa je zdaj blagovna znamka, ki je prepoznana točno po tem. V prihodnosti bi rad še naprej širil svoje poslovanje, po možnosti tudi med majhne, lokalne in tradicionalne prehranske ponudnike, ki so spet popularni. David priznava, da je s svojo ekipo povabljen na vedno več dogodkov, saj je s svojo prehransko filozofijo pridobil že veliko zvestih sledilcev.

Davidova ekipa trenutno šteje 16 ljudi in pokriva 4 fiksne lokacije, o njihovi nišni ponudbi pa so se razpisali tudi številni mediji, med njimi Times, The Guardian in južnoameriški tisk. Svojo popularnost na londonskem trgu ulične prehrane lahko pripiše tudi zmožnosti, da dosledno zagotavljajo svežo in visokokakovostno hrano. Tudi Covid-19 jih ni ustavil – skozi vsesplošno zaprtje javnega življenja so se prebijali s svojimi zabojčki in z dostavo na dom.

## Zdravo

Vsi meniji so pripravljene iz svežih in kakovostnih sestavin. Jedilnik temelji na Arepi (koruzni kruh oziroma žemljica), ki je naravno brez glutena, mlečnih izdelkov in oreškov, tako da ustreza tudi tistim, ki imajo posebne prehranske zahteve, prilagajati je potrebno potem samo še nadeve, ki pa jih je seveda na voljo več vrst in zadovoljujejo vse potrebe in okuse.

## Trajnostno

Podjetje se poslužuje številnih ukrepov, da bi preprečili ostanke hrane na vseh ravneh. Svoj jedilnik po predhodnih pogovorih prilagodijo različnim dogodkom, poleg tega pa so svojo prvotno ponudbo skrčili, saj bi zagotavljanje številnih svežih surovin iz tradicionalne venezuelske kuhinje zahtevalo velike količine svežih zalog.



Spremljaj njihovo zgodbo

