



Tip: ulična prehrana, osebni prevzem
 Država: Združeno kraljestvo

... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Ustanoviteljica sta svoje podjetje ustvarila na otoku Wight, ker sta zaznala tržno nišo na področju avtentičnih, ročno izdelanih azijskih cmokov. Kmalu pa sta ugotovila, kako raznolika bi lahko bila njuna ponudba, zato sta tradicionalno različico dopolnila z izvirnimi novimi okusi. Tega sta se lotila na zabaven način, saj sta svojim strankam ponudila, da postanejo soustvarjalci. Tako so nastale številne veganske, vegetarijanske in mesne različice. Kot večina živilskih podjetij sta zaradi pandemije morala spremeniti svoj poslovni model in ponudbo. Razvila sta sistem zabojčkov z zamrznjenimi surovinami, ki so preko dostave na voljo po celi državi, in spletno storitev za osebni prevzem vročih cmokov s prilogami, ki jih domačini obožujejo.

i Predstavitev

Podjetje za ulično hrano je bilo zamisel Dana in Natalie Stirrup. Nekaj časa sta živela na Kitajskem in po vrnitvi v Združeno kraljestvo sta se zelo trudila doma poustvariti klasično izkušnjo cmokov. Svojo strast do testenih umetnin sta razvijala najprej v gorovju Yulin, kjer sta s prijatelji zavijala cmoke, nato se je Natalie vpisala v lokalni kuharski tečaj. Veliko časa sta vložila v preizkušanje ter izpopolnjevanje lastnih receptur, pri tem sta se zanašala na povratne informacije prijateljev in sorodnikov. Ko sta bila končno pripravljena, sta svoje kulinarčne dobrote predstavila prvim strankam, njihovo mnenje pa pomaga ustvarjati nove okuse nadevov, ki jih nato ponudijo na meniju.

🧩 Izziv

Ko se je par leta 2011 preselil nazaj na otok, sta neumorno iskala cmoke, ki so se jima tako priljubili na Kitajskem in ker jih nista mogla najti, sta jih začela pripravljati sama. Organizirala sta zabave s prijatelji, na katerih so ustvarjali cmoke, kreirali različne nadeve in iskali kombinacije, ki so jih oddaljile od tradicionalnih kitajskih okusov.

🎬 Ukrepanje

Kmalu sta spoznala, kako vsestranski je cmok in skoraj vse (če je le dobrega okusa) lahko uporabita kot nadev – in trgu sta ponudila t. i. FLAVOUR BOMBS (bombice okusov). Do danes sta ustvarila več kot 100 različnih okusov, vključno s sladkimi in slanimi. Najbolj priljubljena sta Hoisin Not Duck in Pesto Mac 'N' Cheese - oba na rastlinski osnovi s kremnim kokosovim sirom. Dan in Natalie rada pridobivata navdih za nove okuse od svojih gostov in oboževalcev cmokov, zato prirejata spletna tekmovanja z nazivom "Kaj je v tvojem?". Navdih za njihov »Zajtrk kadar koli« je prispeval zelo kreativen gost – v cmoku pa najdete umešana jajca, klobase, hrustljivo slanino in pečen fižol.

🏆 Rezultat

Enega od vrhuncev je za podjetje predstavljala zmaga na tekmovanju za najboljšo mednarodno kuhinjo in glavna nagrada za najboljšo ulično hrano Hampshire Street Food 2019. Pohvaljeni so bili zaradi kakovosti, teksture, okusov, prilog in odnosa s strankami ter poslovnimi partnerji. Od začetkov pred štirimi leti je ekipa Dumpling Dumpling ročno izdelala več kot 100.000 cmokov, ustvarila več kot 70 originalnih nadevov in jih prodajala na več kot 50 dogodkih. Kljub temu, da jim Covid-19 preprečuje trgovanje na številnih festivalih in prireditvah, jim ponudba zamrznjenih cmokov omogoča nadaljevanje poslovanja in na družbenih omrežjih so prejeli fantastične povratne informacije hvaležnih strank.

🍷 Zdravo

Vsi meniji so pripravljene iz svežih in kakovostnih sestavin. Temelj jedilnika je ročno izdelan azijski cmok, vsestranskost nadevov pa pomeni, da je mogoče poskrbeti za veganske, vegetarijanske in vse ostale diete.

♻️ Trajnostno

Njihov jedilni pribor in pladnji za serviranje so reciklirani. Ker večina prireditev, ki se jih udeležujejo, ne dovoljuje plastičnih steklenic, pijače strežejo v pločevinkah. Sestavine pridobivajo lokalno in zagotavljajo, da je uporabljeno meso iz uglednih kmetij. Omejujejo uporabo izdelkov za enkratno uporabo.