



Tip: ulična prehrana, osebni prevzem
 Država: Združeno kraljestvo

Zakaj gre za primer dobre prakse?
 Hop & Roll ponuja kulinariko, ki je v Londonu edinstvena. Z upoštevanjem dediščine Šrilanke je ustanoviteljica Rosh na nov in inovativen način obudila tradicionalne recepte. Da bi omejila znesek, potreben za zagon podjetja, se je podala v ulično prehrano, s tem pa je svojim odjemalcem, večinoma dnevnim delovnim migrantom, zagotovila cenovno ugodno, hranljivo in toplo hrano. Hop & Roll ponuja hrano za mesojedce in vegane, med pandemijo pa so se preusmerili tudi na dostavo hrane dostavi skupnosti.

Ukrepanje
 Rosh je dejala, da si je od nekdaj želela biti članica KERB-a in da je bilo njeno poslanstvo, da z njimi opravi delavnico. Sprva so ji ponudili, ali bi želela sodelovati z njihovimi že obstoječimi partnerji, a so ji po preizkusu njene ponudbe ponudili samostojno partnerstvo v projektu. Dodelili so ji mentorja - strokovnjaka za ulično hrano, ki podjetjem svetuje, kako pritegniti stranke, in jih vodi skozi postopek ustvarjanja blagovne znamke in menija. Tu je spoznala druge trgovce z ulično hrano in se naučila poslovnih trikov.

i Predstavitev
 Rosh je Hop & Roll ustanovila v začetku leta 2019, ko je zaznala vrzel v ponudbi šrilanške hrane na britanskem trgu. Navdihnjena s kuhinjo svojega otroštva in oborožena s starimi recepti svoje mame in babice se je strastna kuharica lotila ustvarjanja palete čudovitih jedi, ki bi ljudi prepeljale z živahnih londonskih ulic na zelene griče Šrilanke. Potem ko je navdušila KERB-ove organizatorje in trgovce (KERB je organizacija za ulično hrano v Londonu) s svojimi šrilanškimi palačinkami, polnjenimi s pikantnim kokosom ali čebulo ter različnimi mesnimi in ribjimi kariji, si je Rosh zagotovila mesto v programu KERB InKERBator, ki pod svoje okrilje sprejme mlada in perspektivna podjetja ter jih oskrbi s potrebnimi poslovnimi znanji.

Rešitev
 Ko so zaradi pandemije v Veliki Britaniji začeli veljati ukrepi za zaustavitev javnega življenja, se je skupina Hop & Roll prilagodila in začela razpošiljati paketke s svojimi predpripravljenimi obroki po Združenem kraljestvu, s čimer je s svojimi odjemalci vzpostavila široko mrežo ljudi, ki tudi objavljajo videoposnetke in slike svojih doma poustvarjenih jedi.

Zdravo
 Vse jedi so pripravljene iz svežih in kakovostnih sestavin. Temelj jedilnika je šrilanška palačinka, vendar so nadevi tako vsestranski, da je mogoče poskrbeti za veganske, vegetarijanske in vsejede odjemalce, okusna, nasitna in hranljiva jed za zelo zaposlene posameznike pa tako postane zdrav osnovni dnevni obrok.

Izziv
 Roshini starši so prišli v Združeno kraljestvo s Šrilanke v 50-ih letih 20. stoletja in sama je bila vzgojena ob tradicionalni šrilanški hrani. V osrednjem Londonu sta le dve šrilanški restavraciji in bila je naveličana ljudi, ki so njeno domačo kuhinjo zamenjali z indijsko. Tako je videla priložnost, da razkrije različne okuse in poudari, kako edinstvena je šrilanška hrana. Dva recepta v ponudbi je prispevala njena mama, sama ju je le malo posodobila in prilagodila trgu.



Spremljaj njihovo zgodbo

