



Tip: ulična prehrana, catering

Država: Združeno kraljestvo

### ☰ Zakaj gre za primer dobre prakse?

Podjetje Vegan Junkies na inovativen način spodbuja bolj zdravo ulično prehrano. Sprijeli so se z izzivom, da dojemamo vegansko prehrano kot neokusno, enolično in predvsem kot odločitev prehranjevanja zaradi etičnih načel (izogibanje živil živalskega izvora). Vegan Junkies se na izziv odzivajo s privlačnimi okusi in jedmi, ki jih lahko vzljubijo tudi zagrizeni uživalci mesa. Njihova najbolj prepoznavna jed je veganska izpeljanka enolončnice čili («chili»), ki ga zavijajo v tortilje («buritto») in dodajajo koruznemu čipsu («nachos»). Poznajo jih tudi po dišečih inokusnih enolončnicah kari («curry») in tradicionalnih angleških slanah pitah na veganski način. Med pandemijo Covid-19 so prilagodili poslovni model in začeli ponujati gotove jedi (pogrej in pojej). Sodelovali so tudi v dobrodelni akciji kuhanja jedi za delavce v zdravstvu.



### Zdravo

Obroki izključno rastlinskega izvora so dobro uravnoteženi in polnovredni. Izogibajo se nadomestkom mesa, jedi pa so sestavljene predvsem iz zelenjave in vključujejo fižol, riž ali krompir, da se zagotovi tudi zadostitev potreb po beljakovinah in ogljikovih hidratih. Usmerjajo se na tradicionalne jedi, ki pa jih modificirajo na način, da spodbujajo zdravje in dobro počutje svojih potrošnikov.



### Trajnostno

Prehod k bolj rastlinski prehrani je ključnega pomena za razbremenitev okolja. Vegan Junkies nudijo okusno in zanimivo vegansko prehrano, ki je dostopna širokemu krogu ljudi, in promovirajo bolj zdravo in planetu prijazno alternativo mesnim obrokom.



### Klikni za ogled

Posnetek intervjuja je na voljo [tukaj](#).

### i Predstavitev

Vegan Junkies vodita bivša učiteljica Sophie in nekdanji producent komercialnih filmov Dave. Sophie je veganka, ki je od nekdaj sanjala o svojem gostinskem obratu, Dave pa je vpoklic začutil ob snemanju serije filmov z veganskim chefom. Združila sta moči in odprla podjetje Vegan Junkies s sedežem v Manchestru (Združeno kraljestvo). Začela sta s premično stojnico in ponujala svoje jedi po celi državi, najpogosteje na različnih dogodkih in prireditvah. Prepoznavnost svojih veganskih jedi sta si zagotovila z njihovim izgledom in okusom. Svojo dejavnost sta razširila tudi kot catering storitev na različnih porokah in sprejemih s 4-hodnimi meniji. Sophie in Dave ne želita vsiljevati veganstva, temveč želita nuditi zdrave in okusne obroke na rastlinski osnovi, ki lahko zadovoljijo tudi najbolj zahtevne in zaprisežene mesojedce.

Spremljaj njihovo zgodbo

