



Tip: okrepčevalnica / osebni prevzem
Država: Irska

Zakaj gre za primer dobre prakse?
Sweet Beat je okrepčevalnica, ki se nahaja na bregovih reke Garavogue v mestu Sligo (Irska) in ponuja polnovredno vegansko hrano. Gre za prvo vegansko okrepčevalnico v omenjen mestu, ki nudi zelo bogat izbor okusnih jedi in napitkov. V svojo ponudbo vključujejo sveže pripravljene smutije, naravne sokove in kavne napitke. Ustanoviteljica Carolanne svojo inovativnost in strast dokazuje s tem, da dobavlja živila samo iz lokalnih ekoloških kmetij. Med pandemijo so bili prvi v mestu, ki so ponujali brezstični prevzem hrane preko sodobne spletne trgovine. Povezali so se tudi s kampanjo »Feed the Heroes« (nahranimo junake), ki dostavlja hrano zdravstvenim delavcem.

Zdravo
Carolanne je medijsko prepoznavna in je navdih veganske prehrane na Irskem. Izobražuje skupnost in ozavešča o zdravem veganskem načinu prehranjevanja. Zaradi priljubljenosti njenih jedi, sladici, sokov in zaradi široke palete veganskih živil so začeli tudi s tedensko dostavo izven mesta.

Trajnostno
Kuhinja Sweet Beet zasleduje načela manjšanja zavržene hrane (»zero-waste«). Za prevzem hrane uporabljajo naravno embalažo iz plute podjetja Down2Earth, ki jo je mogoče kompostirati.

Etično
Poleg svojih jedi ponujajo dostavo različnih veganskih živil, ki vsebujejo tudi sezonsko pridelano ekološko zelenjavo in sadje. Dobavljajo samo od kmetij, ki so od njih oddaljene največ 30 minut, saj želijo zmanjšati vpliv človeka na okolje. Vsi pridelki so ekološke pridelave brez kemikalij, nabirajo pa jih na podlagi predhodnega naročila, da zagotavljajo optimalno svežino. Sodelujejo s certificiranimi ekološkimi kmetijami, kot sta Croghan Organic Garden in Knockvicar Organic Garden.

i Predstavitev
Okrepčevalnica je zamisel Carolanne Rushe, ki zelo rada potuje in raziskuje jedi rastlinskega izvora. Potovanje po svetu jo je obogatilo s poznavanjem različnih jedi in tehnik priprave. Na svojih popotovanjih je pisala spletni dnevnik in dokumentirala jedi in recepte različnih krajev. Carolanne je svojo kulinarčno pot začela v Južni Afriki, ko je na stojnici prodajala živila rastlinskega izvora pod svojo produktno linijo »Green Warrior« (zeleni bojevnik). To jo je navdušilo, zato se je vpisala v gostinsko šolo in se izobrazila za kuharico. Leta 2013 se je vrnila v domače mesto Sligo in začela prodajati živila iz svoje »Green Warrior« linije. Povpraševanje je bilo veliko, zato je uvidela potrebo po okrepčevalnici s tovrstno prehrano (solate s super žvili, ekološki ohrovt, pesto iz različnih zelišč, humus, presne energijske ploščice itd.), ki jo je odprla leta 2015. Priljubljenost njenih jedi se je hitro širila, leta 2016 pa je postala prejemnica nagrade za najboljšo vegansko restavracijo, ki jo podeljuje časnik Irish Times, in nagrado za hrano brez aditivov »Free From« leta 2018, ki jo podeljuje Irska zveza restavracij.

Spremljaj njihovo zgodbo

