



Tip: ulična prehrana, lasten prevzem
Država: Združeno kraljestvo

☰ Zakaj gre za primer dobre prakse?

Baked in Brick je odličan primer, kako je podjetje prilagodilo svoje delovanje in ohranilo svoje poslovanje tudi v času pandemije. Lastnik je pokazal odlično sposobnost popolne prilagoditve poslovnega modela nastalim okoliščinam. S prilagajanjem jedilnika je podpiral lokalne ranljive skupine pri zagotavljanju hranljivih in stroškovno učinkovitih obrokov. Uvedba prehranskega zabojčka je uporabnikom pomenila zagotovitev zdravih obrokov, Leeju pa je tak model po vsej verjetnosti rešil podjetje pred krizo ali morda celo pred propadom.

i Predstavitev

Lee Desanges je šolan kuharski mojster, ki je svoj posel začel v bistvu na domačem vrtu s postavitvijo ročno izdelane peči na drva, saj je bila njegova velika ljubezen vedno peka na odprtem ognju. V naslednjem koraku je tako peč vkomponiral v zadnji del klasičnega starodobnika, pod motor pa je vgradil še klasični žar. Ko je začel s tem vozilom ponujati hrano na ulicah, je bil sprva atrakcija na srečanjih starodobnikov, kasneje pa je premamila veliko ljudi s svojo ponudbo jedi. Leejeva hrana je pripravljena na odprtem ognju in izkazuje njegovo ljubezen do začimb in svežih okusnih sezonskih sestavin. Leta 2016 je osvojil nagrado najboljšega britanskega ponudnika ulične hrane, leta 2017 pa je s predelanim VW LT28 odpotoval v Berlin na evropski festival ulične prehrane v Berlin, kjer je osvojil nagrado "Najboljše glavno jed" in "Najboljša ulična hrana v Evropi". Leta 2018 je odprl svojo prvo Baked in Brick restavracijo v Birminghamu.

🧩 Izziv

Covid-19 je udaril, ko je bila restavracija v polnem razcvetu. Po vsej državi so imeli rezervirana igrišča za festivale ulične prehrane in pripravljali so se na aktivno poletno sezono festivalov in prireditvev.

🎬 Ukrepanje

Lee in njegova ekipa so morali na hitro spremeniti način poslovanja in se lotiti dostave ter možnosti lastnega prevzema hrane na lokaciji restavracije. Poleg tega je Lee začel sodelovati z organizacijo, ki je dostavljala profesionalno pripravljene in darovane obroke ljudem v kritični infrastrukturi, kjer je delovalo veliko prostovoljcev. Zanje so ustvarili vrsto ponudb, vse pa so bile skrbno načrtovane in pripravljene v skladu s potrebami prostovoljcev. Svoje dejavnosti so prilagodili do te mere, da so s svojimi prehranskimi paketi lahko oskrbeli tudi številne pripadnike ranljivih skupin.

Izid

Skrb za prehrano ranljivih skupin med pandemijo Covid-19 je zahtevala skrbno načrtovanje in preoblikovanje jedilnikov, saj je morala biti ponudba cenovno sprejemljiva in hkrati zdrava. Njihovi prehranski paketi, polni sadja in zelenjave, so postali stalni projekt podjetja, ki skupnosti omogoča dostop do zdrave hrane. Pakete zdaj dostavljajo po vsej državi, seveda pa je njihov načrt povabiti goste v Baked in Brick in ob spoštovanju vseh morebitnih ukrepov nadaljevati s poslovanjem tudi naprej.

Spremljaj njihovo zgodbo

