

# BAKED IN BRICK

<https://bakedinbrick.co.uk/>

Cuando se produjo la pandemia, el equipo de BAKED IN BRICK tuvo que cambiar rápidamente su forma de comerciar y pasó a ofrecer entregas a domicilio y opciones de recogida. Además, Lee empezó a trabajar con Meals for the NHS y el Consejo de Warwickshire. Crearon una gama de ofertas para el consejo que se planificaban y cocinaban de acuerdo con sus necesidades. Cambiaron sus operaciones para garantizar que podían ofrecer comidas a los vulnerables y crear cajas de frutas y verduras.

Resultado - Trabajar para alimentar a los grupos vulnerables durante la crisis de Covid-19 significaba que tenían que idear un menú que fuera asequible para el ayuntamiento, además de ser saludable en un momento en que la nutrición era clave para mantener y conservar la seguridad de Covid-19. Las cajas de fruta y verdura se han convertido en un proyecto continuo que ha permitido a las comunidades acceder a alimentos saludables. Sus cajas de comida también se reparten ahora por todo el país. **READ** [102-Baked-In-Brick.pdf \(foodinnovation.how\)](#)

