



Tip: okrepčevalnica, osebni prevzem

Država: Združeno kraljestvo



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Naomi Morris je začela z ulično prodajo zdravih zajtrkov, ki jih je stregla s pomočjo prilagojenega tricikla, s čimer je postala pravi hit. Uspeh in povpraševanje sta prerasla njen tricikel, zato je odprla gostinski obrat. Svojo uspešno zgodbo je nadaljevala na gostom zabaven in ustvarjalen način ter ustvarila ponudbo, ki zadovolji različne profile gostov. Ponuja priročen zajtrk v obliki dostopne ulične prehrane. Skromno skledo kaše, ki jo poznamo kot enostavno in dolgočasno jed, je Naomi spremenila v trendovski zajtrk. Promovira zdrav zajtrk kot najpomembnejši obrok dneva in je primer tega, kako lahko nekdo z dobro idejo in trdim delom prerese skromne začetke in vodi pomemben posel.

Naomini predavatelji so jo motivirali, da je nadalje razvijala svojo poslovno idejo, Mark pa je z njo tesno sodeloval in ji pomagal. Naomi je delala tudi za Leeja, kjer je pridobila neprecenljive izkušnje in nove stike, preden je kupila tricikel in ustanovila podjetje Morrridge. Novica o njeni kaši se je hitro širila, zato so z njo stopili v stik predstavniki mestne tržnice ("Birmingham Street Food Market"). Želeli so, da bi svoje kaše začela prodajati na njihovi vegetarijanski tržnici. Med uveljavljanjem podjetja se je pojavila tudi potreba po ponudbi pijač, zato se ji je pridružil James kot njen poslovni partner. Podjetje Morrridge se je v gostinski obrat preselilo leta 2020. Število rednih gostov se je zaradi pravilnega pozicioniranja hitro povečalo. Menijo, da je za uspešnost poslovanja treba poznati in razumeti trg.



Zdravo

Zdravstvene koristi različnih kaš so znane, podjetje Morrridge pa jih z različnimi hranljivimi dodatki naredi še bolj privlačne. V gostinskem obratu so začeli streči tudi vegetarijanske zajtrke in kosila.



Trajnostno

Velika podjetja uporabljajo veliko plastične embalaže in postavljajo ceno pred svežino in izvorom. Vedno bolj ozaveščeni gostje pričakujejo večjo odgovornost podjetja in visoko kakovost jedi. Morrridge dobavlja kaše iz bližnjih družinskih ekoloških kmetij. Zaradi zagotavljanja svežine dobavljajo manjše količine kaše (do 25 kg) ter s tem zmanjšujejo količino zavrženih živil. Mleko pridobivajo iz sosednje kmetije Mawley Town Farm, ki deluje izključno na obnovljive vire energije (uporabljajo tudi žlice, skodelice in embalažo, ki jih je možno kompostirati in uporabiti za gnojilo).



Etično

Poleg kaš imajo tudi pestro ponudbo kave, ki je etično pridobljena in je vzgojena brez pesticidov. V središču poslovnega modela Morrridge je kakovost in poštena cena živil, ki jih dobavljajo. Morrridge spodbuja tajnostno sodelovanje z dobavitelji. Na to so ponosni, saj od njih zahteva spoštljivo delo z živali in jedmi, pripravljenimi z ljubeznijo, za temu primerno ceno.

i Predstavitev

Naomi Morris je svoje podjetje ustanovila leta 2017, ko je še študirala kulinariko na University College Birmingham, kjer je svojo poslovno idejo razvila v okviru predmetu inovacijsko upravljanje. Med sprehodom do kolidža je vsako jutro srečevala številne poslovneže, ki so se postavili v vrsto pred okrepčevalnico v osrednjem Birminghamu, da bi kupili mandljevo kašo. Opazila je, kako je bila kaša vedno hitro razprodana. Sama je ljubiteljica kaše in je rada eksperimentirala z različnimi okusi. Iz teh opažanj je menila, da bi to lahko bila dobra poslovna ideja. Predlagala je postavitve ulične stojnice v bližini železniške postaje, kjer je prihajalo in odhajalo veliko ljudi. Povratna informacija s strani predavateljev predmeta je bila zelo pozitivna. Poslovne ideje ni imela namen uresničiti, dokler jo nista navdušila gostujoča predavatelja Mark Laurie (direktor NCASS) in Lee Desagnes (Baked in Brick), ki sta kot gosta iz gospodarstva predavala o ulični hrani.

Spremljaj njihovo zgodbo

