

NUO LAUKO IKI STALO PER PUŠĘ DIENOS

INTERVIU SU **MIRKO LAZNIK**

ATVEJO ANALIZĖ: MAITINIMO PASLAUGOS



Mirko Laznik



Mirko Laznik yra „Hiša Lisjak“ vadovas. Hiša Lisjak savo kulinarinę istoriją pristato aplankydama net penkias lokacijas. Jose organizuojamos vestuvės, verslo susitikimai ir kitos šventės. Svečiai čia žavisi temine aplinka, išskirtine virtuve, novatoriškomis idėjomis ir vis dažniau tikisi atsakingo požiūrio ruošiant patiekalus iš vietinių maisto produktų.



KOKS ŠIUO METU YRA DIDŽIAUSIAS IŠŠŪKIS VIEŠOJO MAITINIMO SEKTORIUJE?

Vis svarbiau bus principo „Nuo lauko iki stalo“ taikymas, leidžiantis savarankiškai užtikrinti trumpiausią kelią nuo maisto gamybos iki jo pateikimo paslaugos. Tampa svarbu naudotis visų vietinių tiekėjų – mėsos, daržovių, vaisių – paslaugomis. Vis labiau populiarūs tampa autentiški, namuose užauginti skoniai be dirbtinių dažiklių ir priedų.

KOKIĄ SVARBĄ TEIKIATE VIETINIAMS TIEKĖJAMS?

Jau turime daug tiekėjų, kurie praktiškai yra mūsų kaimynai, - sūdytų mėsos gaminių, kiaušinių, vaisių, sūrio. Galbūt ūkininkai ir neturi galimybės pasiūlyti pakankamo produktų kiekio, tačiau padėtis gerėja ir šioje srityje. Per kiekvieną renginį kruopščiai planuojame kiekius, kad maistas nebūtų švaistomas ir jo liktų kuo mažiau. Jei lieka, prašome svečių pasiimti ir suvalgyti namuose.

KĄ DAROTE SU MAISTO LIKUČIAIS?

Žmonės yra labai sąmoningi, jie nenori išmesti maisto. Mes taip pat, jei įmanoma, sunaudojame maisto likučius. Kiekvienam svečiui pasiūlome pasiimti maistą namo ir suvalgyti jį kitą dieną, pavyzdžiui, pusryčiams arba po vakarėlio.

KIEK ESATE ĮSITRAUKĘ Į VIETINIS VEIKLAS?

Dalyvaujame vietiniuose, tokiuose kaip „Open Kitchen“, renginiuose. Taip pat renginių metu organizuojame atviros virtuvės stiliaus veiklas, kuriose svečiams pasiūlome vieną patiekalą, naudojame kuo daugiau sezoninių produktų. Šioje gražioje vietoje atviros virtuvės kurso metu svečiams suteikiame galimybę būti lauke ir mėgautis tuo, kas tuo metu gausiai derą.

Savarankiškumas
Vietiniai tiekėjai
Autentiški skoniai
Jokių atliekų
Sąmoningumas

Hiša Lisjak
renginių vieta

AR YRA KOKIŲ NORS NACIONALINIŲ PASKATŲ TVARIAM MAISTO TVARKYMU?

Mes neįaučiame ypatingų paskatų iš vyriausybės. Tai labiau susiję su svečiais ieškančiais tvarumo – to jie prašo ir iš mūsų. Nacionaliniu lygmeniu skelbiami tam tikri kvietimai, bet mes jais nepasinaudojame. Kaip minėjau, to reikalauja svečiai, o mes stengiamės prisitaikyti prie jų poreikių.

KAIP MANOTE, KAS YRA SVARBIAUSIA RUOŠIANT MAISTĄ?

Stengiamės dirbti kuo ekologiškiau ir daryti kuo mažesnę poveikį aplinkai. Naudojame viską, kas tuo metų laiku yra prieinama. Pavyzdžiui, žiemą mūsų valgiaraštyje nėra egzotiškų maisto produktų. Stengiamės maistą užsakyti optimaliai, kad neliktų likučių. Turime vandens iš čiaupo, o tai yra privilegija lyginant su kitomis pasaulio šalimis, ir už jį iš savo svečių neimame jokio mokesčio.

