

OD NJIVE DO KROŽNIKA V POL DNEVA

INTERVJU Z

MIRKOM LAZNIKOM

Intervju opravil Šolski Center Celje

ŠTUDIJA PRIMERA: UPRAVLJANJE ŽIVIL



Mirko Laznik



Mirko Laznik je direktor podjetja Hiša Lisjak. Hiša Lisjak ima pet lokacij. Organizira dogodke, kot so poroke, poslovna srečanja in praznovanja življenjskih jubilejev, ter pripravlja catering. Gostje so navdušeni nad tematskimi ambienty, izvrstno kuhinjo in inovativnimi idejami ter vse bolj pričakujejo odgovoren pristop k pripravi lokalno pridelane hrane.



KAJ JE TRENUTNO NAJVEČJI IZZIV V SEKTORJU GOSTINSTVA?

Glavni izziv konceptov "od njive do mize" in samozadostnosti je skrajšanje poti od proizvodnje do storitve. Od sušenega mesa do zelenjave in sadja je pomembno, da uporabite lokalne dobavitelje. Avtentični, domači okusi brez umetnih barvil in aditivov.

KAKŠEN POMEN PRIPISUJETE LOKALNIM DOBAVITELJEM?

Imamo že veliko dobaviteljev, ki so praktično naši sosede, in pridelujejo od suhomesnatih izdelkov do jajc, sadja in sira. Kmetje morda nimajo zadostnih količin, vendar se razmere tudi na tem področju izboljšujejo. Na vsakem dogodku skrbno načrtujemo količine, tako da hrana ne gre v nič in da je ostane čim manj. Če izdelki ostanejo, prosimo goste, da jih vzamejo in uporabijo doma.

KAJ NAREDITE Z OSTANKI HRANE?

Ljudje so zelo ozaveščeni in neradi zavržejo hrano. Če je le mogoče, vso hrano porabimo. Vsakemu gostu naročimo, da hrano odnese domov in jo poje naslednji dan, na primer za zajtrk ali za popoldansko zabavo.

KAKO STE VKLJUČENI V LOKALNO SCENO?

Sodelujemo na lokalnih dogodkih, kot je Odprta kuhinja. V okviru lastnega dogodka organiziramo tudi odprto kuhinjo, kjer gostom ponudimo eno jed v slogu odprte kuhinje. Pri tem uporabljamo čim več sezonskih izdelkov. En tečaj opravimo v odprti kuhinji na tem čudovitem območju. Gostje so zunaj in uživajo v tistem, kar takrat uspeva.

Samooskrba
Lokalni
dobavitelji
Avtentični izdelki
Brez odpadkov

Hiša Lisjak

ALI VIDITE KAKŠNE NACIONALNE SPODBUDE ZA TRAJNOSTNO RAVNANJE S HRANO?

Ne čutimo posebne spodbude s strani vlade, ampak bolj s strani gostov. Gostje želijo trajnost, pravzaprav jo zahtevajo. Na nacionalni ravni je nekaj razpisov, vendar tega ne izkoriščamo. Kot sem rekel, gostje to zahtevajo in mi se poskušamo prilagoditi njihovim zahtevam.

KAJ MENITE, DA JE KLJUČNEGA POMENA PRI RAVNANJU S HRANO?

Trudimo se delati čim bolj ekološko in s čim manjšim vplivom na okolje. Uporabljamo vse, kar je v danem letnem času na voljo. Pozimi na primer na jedilniku ni eksotičnih živil. Hrano skušamo naročiti optimalno, tako da ni ostankov. Uporabljamo vodo iz pipe, kar je privilegij, ki ga nimajo vsi, in gostom je ne zaračunavamo.

