

YARIM GÜNDE TARLADAN TABAĞA

RÖPORTAJ

MIRKO LAZNIK

Röportaj : Solski Center Celje

İYİ UYGULAMA : GIDA YÖNETİMİ



Mirko Laznik



Mirko Laznik, Hiša Lisjak'ın menajeridir. Hiša Lisjak'ın beş ofisi bulunmaktadır. Düğün, iş toplantısı, yaşam yıldönümü kutlamaları gibi etkinlikleri organize eder, catering hazırlar. Konuklar temalı ortamlardan, enfes mutfaklardan ve yenilikçi fikirlerden memnun kalıyor ve yerel olarak üretilen yiyeceklerin hazırlanmasında giderek daha sorumlu bir yaklaşım bekliyorlar.



YEMEK SEKTÖRÜNDE ŞU ANDA EN BÜYÜK SORUN NEDİR?

The concepts “from the field to the table” and self-sufficiency gained momentum, and shortening the route from production to service is the main challenge. From cured meats to vegetables and fruit, it will be important to use all local suppliers. Authentic, home-grown flavours without artificial colours and additives.

YEREL TEDARİKÇİLERE NE KADAR ÖNEM VERİYORSUNUZ?

We already have many suppliers who are practically our neighbours, from cured meat products to eggs, fruit, and cheese. Farmers may not have sufficient quantities, but things are improving in this area too. At every event, we plan the quantities carefully so that food is not wasted and as little as possible is left over. If there is leftover, we ask guests to take it and use it at home.

ARTIKLARLA NE YAPARSINIZ ?

People are very conscious, they are reluctant to throw food away. We also, if possible, use up the food. We make it a point to every guest to take food home and eat it the next day, for example for breakfast or for an after-party.

YEREL ETKİNLİKLERLE NE KADAR İLGİLİSİNİZ?

Açık Mutfak gibi yerel etkinliklere katılıyoruz. Ayrıca kendi etkinliğimiz kapsamında açık mutfak düzenleyerek misafirlere açık mutfak tarzında bir yemek ikram ediyoruz. Burada mümkün olduğunca mevsimlik ürünler kullanıyoruz. Bu güzel alanda açık mutfakta bir yemek yapıyoruz. Konuklar o sırada gelişen şeyin tadını dışarıda çıkarıyorlar.

Kendi kendine
yeterlilik
Yerel tedarikçiler
Orijinal tatlar
İsraf yok
Farkındalık

Hiša Lisjak venue

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA YÖNETİMİ İÇİN HERHANGİ BİR ULUSAL TEŞVİK GÖRÜYOR MUSUNUZ?

Devletten özel bir teşvik hissetmiyoruz, daha çok misafirlerden geliyor. Misafirler sürdürülebilirlik istiyor, bunu talep ediyorlar. Ulusal düzeyde ihale çağrıları oluyor ama biz bundan faydalanamıyoruz. Dedğim gibi misafirler bunu talep ediyor, biz de onların taleplerine uyum sağlamaya çalışıyoruz.

GIDA İŞLEMENİN PÜF NOKTASI SİZCE NEDİR ?

Mümkün olduğu kadar organik ve çevreye mümkün olduğunca az etkiyle çalışmaya çalışıyoruz. Yılın mevsiminde ne varsa onu kullanıyoruz. Mesela kışın menümüzde egzotik yiyecekler yok. Yiyecekleri en iyi şekilde sipariş etmeye çalışıyoruz, böylece

kalanlar. Herkesin sahip olmadığı bir ayrıcalık olan musluk suyunu kullanıyoruz ve misafirlerimizden ücret almıyoruz.

