

# 38 SEVEN: ГРАДСКА ГРАДИНА



Тип: Ресторант  
Страна: Словения

**Защо това е добра практика?** Като ресторант-колеж Sedem непрекъснато търси начини за продължаване на учебния опит, както и за промяна на околната среда и общността. Той прави това ефективно в този проект, като преподава много уроци. Подкрепят се стойността на „отглеждай сам“ и къса верига на доставки, ефективната експлоатация на градското пространство и уроците по самостоятелност и устойчивост. В резултат на този проект ресторантът иновативно сега произвежда и ограничени сезонни продукти като част от марката билкови храни (билкова сол, билкова инфузия).



## Относно

Seven or Sedem е ресторант в центъра на град Марибор, Словения. Неизползваното покривно пространство е често срещано в градските пространства и затова, за да направят устойчива промяна в ресторантьорския колеж, те решиха да мислят нестандартно. Така че, сравнявайки цените/веригата на доставки/качеството, ресторант Sedem реши да отглежда собствени билки и ограничени зеленчуци на покрива на една от своите сгради в непосредствена близост до техния ресторант-колеж. Пресните билки са важна съставка за повечето изискани ресторанти и цената на билките е сравнително висока в сравнение с разходите за отглеждане и отглеждане на собствени доставки. Понякога е трудно да се прецени необходимото количество пресни билки и винаги има предизвикателство да се осигури постоянна доставка на качествени пресни билки. След проучване на осъществимостта готвачите подготвиха просто проучване кои билки и ограничени зеленчуци да засадят в градината, като се има предвид слънчевата светлина и позицията ѝ. Последва изграждането на градината и засаждането. Градината сега процъфтява с розмарин, див лук, мента, магданоз, лавандула, босилек, риган, кориандър. Те също така отглеждат ограничени зеленчуци като чили, домати и целина. Градината също позволява ограничено рециклиране на растителни отпадъци като компост. Тъй като ресторант Седем е изискан ресторант-колеж, той също така предоставя на учениците класна стая на открито, за да научат за отглеждането на храни. Градината също така насърчава значението на градските същества и опрашители (пчели, оси, мравки и др.).



## Здравословно

„Домашни“ пресни билки и зеленчуци за ястия и менюта. Това предлага прозрачност за готвачи, студенти и вечери.



## Устойчиво

Продуктът, идващ направо от градината, означава, че няма нужда от опаковане на храни. Колежът подобрява въглеродния си отпечатък, като разполага с градина на покрива и насърчава самостоятелността и ефективното използване на градското пространство.



## Етично

Тук ресторант-колежът насърчава иновативното мислене и преподаването и практикуването на отговорната хранителна верига. Този проект е изграден въз основа на етични и местни източници само в малък мащаб, но получава посланието. Обмислят се и критерии и опрашители.



## Диетични изисквания

Вегетарианство, веганство, органична диета, сезонна диета, местна диета.



Последвайте историята на Seven