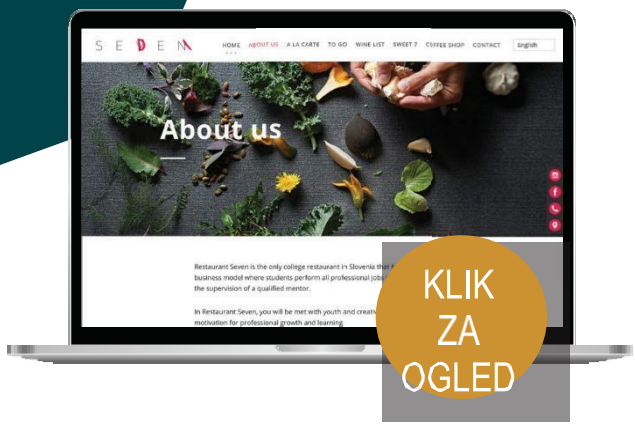
# 38 RESTAVRACIJA SEDEM: URBANI VRT




Tip: šolska restavracija
Država: Slovenija

Zakaj gre za primer dobre prakse?
Restavracija Sedem je prva šolska restavracija v Sloveniji, ki deluje po inovativno zasnovanem poslovnem modelu, kjer študenti pod nadzorom mentorjev samostojno izvajajo vse strokovne procese. V Restavraciji Sedem vas tako pričakuje mladostna ustvarjalnost, pomešana z željo po strokovni rasti in učenju. Gastronomska kakovost restavracije je prepoznana tudi mednarodno (Gault&Millau in Michelinov krožnik). Mentorji nenehno izzivajo znanje in razmišljanje študentov, zato so pripravili tudi urbani zelenjavno - zeliščni vrt v neposredni bližini restavracije, ki jim pomaga odkrivati različne dišavnice in sezonsko dobavljivost živil.

## Predstavitev

Restavracija Sedem se nahaja v prostorih Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem v starem središču mesta v Maribora. Nova in sodobna infrastruktura šole je imela tudi nekaj neuporabljene ravne strešne površine, podobno kot večina zgradb v centru mestu. Sveža zelišča so pomembna sestavina večine vrhunskih restavracij, cena zelišč pa je razmeroma visoka v primerjavi s stroški. Včasih je težko oceniti količino potrebnih svežih zelišč, zato, obstaja izziv zagotoviti stalno oskrbo s kakovostnimi svežimi zelišči. Po študiji izvedljivosti so mentorji restavracije pripravili preprosto študijo, katera zelišča in zelenjavo saditi na vrtu glede na sončno lego strehe. Sledila je gradnja vrta in zasaditev. Vrt je sedaj zasajen z rožmarinom, drobnjakom, meto, peteršiljem, sivko, baziliko, luštrekom, origanom, timijanom in drugimi zelišči ter nekaterimi vrstami zelenjave (odvisno od sezone). Vrt omogoča omejeno recikliranje rastlinskih odpadkov v rodovitni kompost. Urbani vrt restavracije študentom ponuja tudi učilnico na prostem, kjer se lahko seznanijo s pridelavo zelenjave in zelišč. Vrt prav tako spodbuja razumevanje pomena žuželk in opraševalcev (čebele, ose, mravlje itd.).

## Zdravo

Svežina pridelka je optimalna, saj se zelišča in zelenjava nabirajo večkrat dnevno in glede na dejanske potrebe restavracije. Pridelovanje je skrbno nadzorovano s strani mentorjev, uporabljajo se samo organska gnojila v manjšem obsegu.

## Trajnostno

Pridelki prihajajo naravnost z vrta, embalaža ni potrebna. Restavracija zmanjšuje ogljični odtis, zmanjšuje toplotno segrevanje v središču mesta, spodbuja samooskrbo in učinkovito uporabo urbanega prostora, cvetoči vrt pa nudi zatočišče opraševalcem. Del organskih odpadkov se predela v kompost in uporabi za izboljšanje rodovitnosti. Študenti spoznavajo celoten ciklus pridelkov (“od njive do krožnika”) in razvijajo odnos do zelenjave in dišavnic.

## Etično

Šolska restavracija spodbuja inovativno razmišljanje in poučuje o pomembnosti kratke dobavne verige ter skrbi za okolje. Urbani vrt temelji na etičnih in lokalnih virih, premišljeni rabi urbanega prostora in samooskrbi. Spodbuja se skrb za opraševalce v mestnih jedrih in ozavešča o njihovi pomembnosti.

## Prehranske posebnosti

Vegetarijanstvo, veganstvo, organska prehrana, sezonska prehrana, lokalna prehrana.

Spremljaj njihovo zgodbo