



INNOVATION FOR THE
FOOD SERVICE SECTOR

ZBIRKA

PRIMEROV DOBRIH PRAKS

Namenjena
usposabljanju v
poklicnem
izobraževanju

PO VZORU 50
NAVDIHUJOČI
H ZGODB IZ
EVROPE



Spoznajte podjetnike, ki se uspešno
prilagajajo novim izzivom in ustvarjajo
dodano vrednost na odgovoren in
okolju prijazen način.



Sofinancira
Evropska unija

Projekt je bil financiran s podporo Evropske komisije. Objava odraža samo
stališča avtorjev in Komisija ne more biti odgovorna za kakršno koli uporabo
informacij, ki jih vsebuje ta objava.

KAKO UPORABLJATI TA INTERAKTIVNI PRIROČNIK

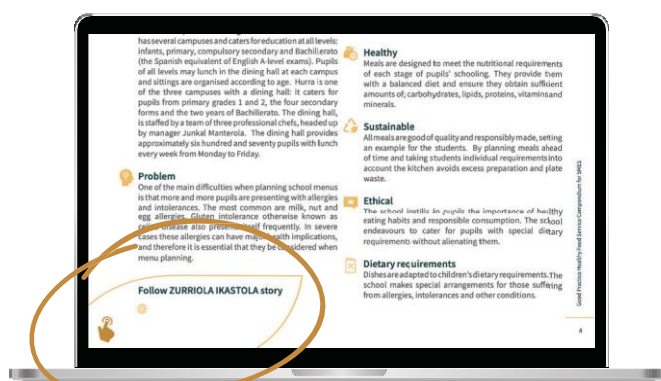
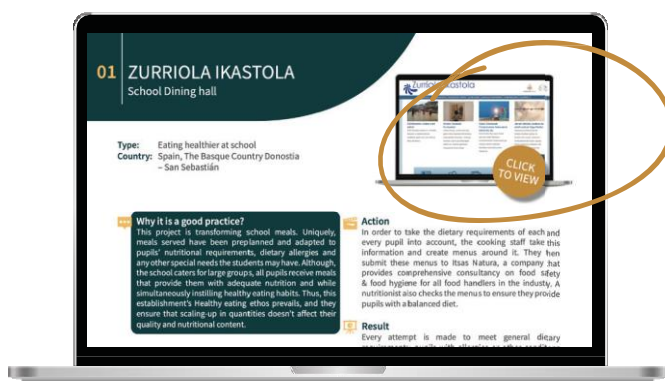
SUSTAIN zbirka primerov dobrih praks v gostinstvu in živilstvu je spletni interaktivni vodič, ki zajema različne materiale od videov do spletnih povezav (kot so videoposnetki) in dodatnih učnih povezav za dodatno izobraževanje. Vabimo vas, da skozi prebiranje primerov dobrih praks dobite čim več novih podjetniških idej.

Interaktivnim vsebinam lahko sledite s tema **IKONAMA**



CLICK
TO VIEW

VEČ INFORMACIJ – kliknite za več vsebin o izbranih primerih

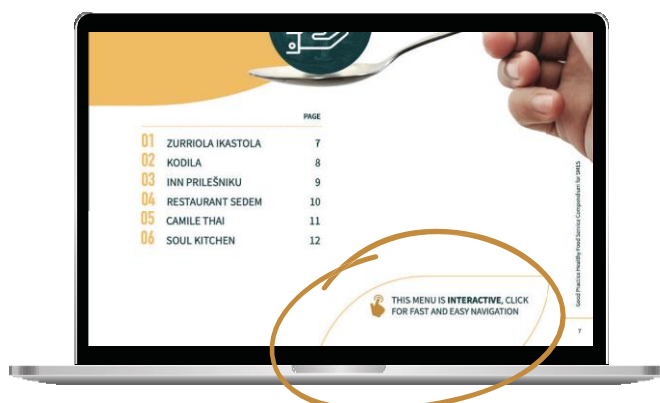
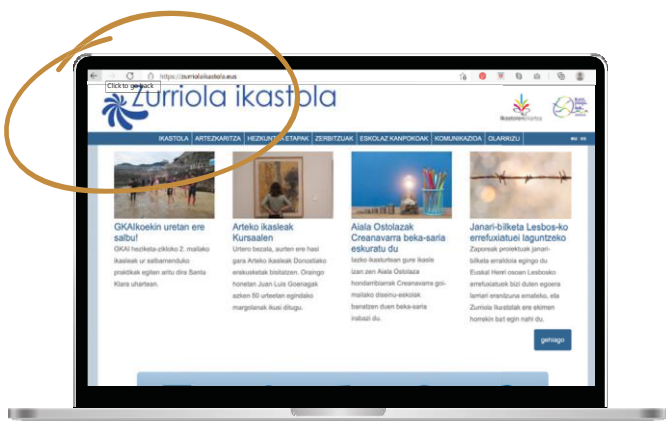


NAMIG

Da se vrnete na zbirko – izberite tipko
Razveljavi v vašem brskalniku

HITRO IN ENOSTAVNO IZBIRANJE VSEBIN

Preprosto kliknite izbrano vsebino v
interaktivnem kazalu



KAZALO VSEBINE

01	<u>PREDSTAVITEV PROJEKTA SUSTAIN</u>	4
02	<u>O PRIROČNIKU</u>	6
03	<u>ODLOČEVALCI IN NJIHOV VPLIV</u>	9
04	<u>RAZVOJ NA PODLAGI INOVACIJ</u>	12
05	<u>SUSTAIN – PRIMERI DOBRE PRAKSE</u>	14



TA MENI JE INTERAKTIVEN,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

Predstavitev

Znašli smo se sredi težko predstavljenih globalnih premikov – svet se je pred letom 2019 zdel poznan in varen, danes je vse drugače. Turizem, gostinske dejavnosti, kultura, industrija srečanj ... ves sektor je v bistvu razpadel. Leti 2020 in 2021 sta predstavljali turbulentno potovanje za vse deležnike prehranskega sektorja, a ob velikih izzivih je običajno prostor tudi za velike priložnosti.

Prihodnost sektorja bodo najverjetneje ustvarjali tisti, ki so se uspeli najhitreje prilagoditi. Številna podjetja s področja prehrabnih storitev so se usmerila v vrsto različnih poslovnih modelov; spletno naročanje hrane z dostavo, priprava paketkov z gurmanskimi sestavinami za kuhanje doma

...
Edini način preživetja predstavljajo inovacije in prilagoditve trenutnim trendom. V času pandemije Covid-19 so se v središču pozornosti znašli neodvisni gostinci, med katerimi najdemo tudi najbolj inovativne, predane in delovne ljudi v gostinstvu. Covid-19 je mnoga dobra podjetja uničil, še več pa jih je porinil na rob. Zdaj je čas, da se drzno odzovemo na spremembe, saj se stari dobri časi očitno ne bodo vrnil. Dobri časi prav gotovo spet pridejo, vendar bodo drugačni.



Virus bi moral vzpodbuditi uvajanje novih tehnologij za izgradnjo higienske zaščite in za spodbujanje dolgoročne trajnosti v prehrabni industriji.

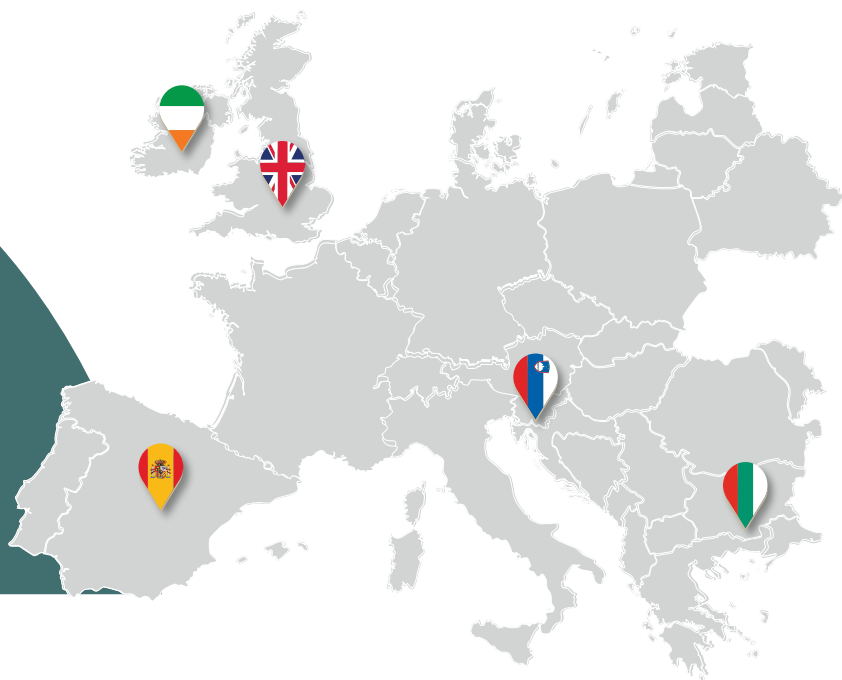


Trish Caddy, priznana analitičarka na področju prehrabnih storitev

Soustvarjalci projekta SUSTAIN želimo s **50 primeri inovativnih pristopov** za preoblikovanje podjetij s področja prehrabnih storitev deliti najboljše prakse prilagajanja **usposabljanja v poklicnem izobraževanju** na nastajajoče tržne in potrošniške trende. Z navedenimi primeri želimo spodbuditi podjetnike, da postanejo bolj inovativni pri ponudbi zdravih prehrabnih izdelkov. Pričujoča Zbirka primerov dobrih praks v gostinstvu za MSP spodbuja k ustvarjanju nove generacije izdelkov z dodano vrednostjo, ti pa na odgovoren in etičen način sledijo potrebam, vrednotam in pričakovanjem sodobne družbe

Navdihujoče zgodbe so primeri najboljših praks, ki smo jih našli v **Veliki Britaniji, na Irskem, v Španiji, v Bolgariji in v Sloveniji**.

Zbirka je namenjena usposabljanja v poklicnem izobraževanju s praktičnim poudarkom na pionirskih pristopih za bolj zdravo in okolju prijazno poslovanje s hrano in prikazuje, kako jih lahko kot ponudnik prehranske storitve izkoristite.



Predstavljamo primere dobre prakse z naslednjih **področij prehrabnega sektorja**, ki jih najdete v kazalu:



Restavracije in šolska prehrana



Okrepčevalnice in ulična prehrana



Prehrana na delovnem mestu in dostava



Okolju prijazno in trajnostno



Butično



Organsko



Vegetarijansko



Etično



Vegansko



Digitalizacija in prilagoditve na Covid-19

SPREMEMBE SO NUJNE

Še nikoli inovacije v gostinstvu niso bile tako potrebne kot v času Covid-19 krize. Naša zbirka primerov dobrih praks predstavlja veliko različnih pristopov in prilagoditev, za vsakim pa stoji zgodba strastnih in motiviranih posameznikov, ki so želeli biti na svojem področju drugačni (drugačnost je videti v sami ponudbi hrane, kako je pakirana, kako kratka je njena dobavna veriga, katere tehnologije so bile pri tem uporabljene ...) Veliko predstavljenih primerov prikazuje celostni pristop k spremembi prehranske filozofije, postaja namreč očitno, da je potrebno v delovanju MSP-jev ukrepati ekološko in trajnostno. Vključiti je treba lokalno skupnost, saj s tem zadostimo različnim sodobnim vidikom – od veliko bolj zdravih surovin, krajših dobavnih verig, ekološko manj spornih oblik embalaže in transporta, manj zavržene hrane in še več

KAKO VAM BODO PONUJENE VSEBINE KORISTILE?

Pričujoči primeri poudarjajo prilagodljivost in inovativnost sektorja, ki se je znašel pred neverjetnimi izzivi. Covid-19 je povzročil digitalizacijo sektorja, saj je veliko podjetij svojo ponudbo preselilo na splet, kar je pomenilo zmanjšanje dejanskih kapacitet v lokalih ter povečanje spletne ponudbe z dostavo.

V ospredje je prišla ponudba na odprtem, saj je treba zaradi zagotavljanja socialne distance zagotoviti večji prostor, in dostavo na dom, kar povečuje dobičkonosnost podjetij.

POGLEJTE INTERVJU – Kako se prebiti & uspeti

Predsednik uprave in ustanovitelj podjetja NCASS (Nationwide Caterers Association) Bob Fox. Nekateri ga opisujejo kot "botra prehrabne industrije". Bob ima več kot 30 let izkušenj z gostinstvom od skromnih začetkov do lastništva največjega gostinskega podjetja v Združenem kraljestvu.



KLIK
ZA
OGLED

O PRIROČNIKU:

Ta priročnik s primeri dobre prakse je edinstveno orodje za usposabljanje izobraževalcev v poklicnem izobraževanju in usposabljanju, ki omogoča celovit pregled nad trendi, dejavniki in priložnostmi za inovacije in preživetje podjetij v gostinskem sektorju v Evropi, zlasti sredi pandemije in po njej.

Ta cilj želi doseči s poudarjanjem dobrih praks iz partnerskih regij projekta, ki so bile zbrane v okviru projekta SUSTAIN. Dobra praksa je v okviru tega projekta opredeljena kot ponudba gostinskih storitev, ki kaže različne pristope k inovacijam, pri čemer želi s svojo ponudbo doseči spremembe, bodisi s samo ponudbo živil, z načinom pakiranja, dostavo, kratko dobavno verigo, uporabo tehnologije, hkrati pa v ospredju ohraniti zeleno agendo.

ŠTUDIJA PRIMERA - ORODJE ZA USPOSABLJANJE

Priročnik SUSTAIN s 50 študijami primerov dobre prakse je edinstven vir usposabljanja, ki združuje različna znanja, da bi izobraževalec poklicnega izobraževanja in usposabljanja zagotovil popoln vodnik po dejavnikih in priložnostih za inovacije na področju hrane v gostinskem sektorju v Evropi.

Spodbujamo vas, da študij primerov uporabite kot del svoje prakse poučevanja/usposabljanja. Zakaj? Študij primera

- se uporablja kot učno orodje za prikaz uporabe teorije ali koncepta v resničnih razmerah.
- temelji na dejstvih in kontekstu. Vzbuja empatijo z glavnimi liki, je pomemben za bralca, saj se nanaša na izziv, ki ga je treba rešiti.
- je način odkrivanja prenovljenega koncepta.

Glavna prednost študije primera je, da slušatelji aktivno sodelujejo pri odkrivanju načel s povzemanjem primerov. S tem se razvijajo njihove spretnosti na področju ključnih kompetenc:

- reševanje problemov
- analitičnih orodij, kvantitativnih in/ali kvalitativnih, odvisno od primera
- sprejemanje odločitev v zapletenih situacijah
- obvladovanje dvoumnosti

SUSTAIN bo bistveno izboljšal usposabljanje za mala in srednje velika podjetja, ki se ukvarjajo z gostinstvom, in njihovo osebje, in sicer tako, da bo:

- povečal njihovo ozaveščenost in zavezanost inovacijam za poslovno rast z inovativnimi trajnostnimi sistemi, izboljšano prehrano in digitalizacijo
- prispeval k njihovem strokovnemu razvoju, izboljšanju njihovih rezultatov in odpiranju vrat za prihodnje preobrate in prilagoditve, obenem pa tudi s komercializacijo priložnosti



UČENJE NA PRIMERIH (študija primera kot učna metoda)

Z uporabo študija primerov dobre prakse SUSTAIN pri svojem usposabljanju/poučevanju imate priložnost obravnavati posebna pedagoška vprašanja in pri slušateljih razvijati spretnosti višjega nivoja. Prilagajamo se metodi študija primerov, ki temelji na filozofiji strokovnega izobraževanja, ki znanje neposredno povezuje z delovanjem (Boehrer, 1995). Študija primera je bogat in učinkovit pristop k razvijanju kognitivnih spretnosti. Je tudi prožen pristop v smislu, da ga lahko izvajalci usposabljanja uporabljajo na različne načine.

Velenčik (1995) poudarja, da je študija primera motivacija za učenje teorije. V praksi usposabljanja na področju poklicnega izobraževanja in usposabljanja pogosto uporabljamo primere za ponazoritev uporabe teoretičnih konceptov. Vendar pa ponavadi uporabljamo primer za utrditev teorije, saj smo teorijo najprej naučili, namesto da bi o teoriji razmišljali kot o

Mala in srednja podjetja s področja živilske industrije so lačna inovacij. Čeprav ima prehrambeni sektor pomembno vlogo v gospodarstvu EU, je bilo inovacijam v MSP v prehranbenem sektorju doslej posvečeno malo pozornosti.

(Baregheh, A., Rowley, J., Sambrook, S., Davies, D. "Innovation in food sector SMEs", Journal of Small Business and Enterprise Development).

nizu orodij za odgovor na vprašanje, ki ga postavlja aplikacija. Poudarek je torej na sami teoriji, uporaba pa se pogosto dojema kot naključna. Če slušatelji ne razumejo namena teorije, je proces učenja težji, kot bi moral biti, in pogosto ne razumejo orodij, ki jih potrebujejo.

Pri študiji primera je v ospredju problem, ki ga morajo slušatelji rešiti. Kmalu ugotovijo, da nimajo potrebnih orodij, in začnejo ta orodja iskati. Želijo se naučiti teorije. To metodo je mogoče zelo učinkovito uporabiti tudi za postopno napredovanje po lestvici kognitivnih spretnosti od nižjih ravni znanja, razumevanja in uporabe do višjih ravni spretnosti analize, sinteze in vrednotenja. To izobraževalno taksonomijo je prvotno predlagal Bloom (1956) in zagotavlja pregleden in strukturiran pristop k razvoju spretnosti.

¹ The pedagogy of case studies | The Economics Network

DIDAKTIČNA MOČ ŠTUDIJE PRIMERA – KAJ PRINAŠA TA METODA?

Ugotavljanje znanja v kontekstu realnega sveta; študija primera podpira in lajša razumevanje osnovnega znanja. Vključuje priklic najrazličnejšega gradiva, vendar je potrebno le priklicati v spomin ustrezne informacije, ne pa nujno razumeti njihov pomen. V kombinaciji z drugimi vsebinami usposabljanja se študija primera uporablja za razširitev znanja.

Razumevanje. Ta spretnost je opredeljena kot sposobnost razumevanja pomena gradiva. Izkaže se lahko s prevajanjem gradiva iz ene oblike v drugo, z razlago gradiva in s prenosom informacij. Z utemeljevanjem znanja v kontekstu resničnega sveta metoda primera podpira in lajša razumevanje osnovnega znanja.

Uporaba. To je sposobnost uporabe naučenega v novih in konkretnih situacijah (tj. vplivanje na uporabo učenja v lastnih inovacij na področju prehrabnih storitev). Z našimi 50 primeri dobre prakse slušatelji razvijejo razumevanje, kako se teorija uporablja v resničnih okoliščinah.

Analiza. Naše dobre prakse od slušateljev zahtevajo, da razčlenijo kompleksne informacije, vzpostavijo povezave in opredelijo težave. Postopek na splošno vključuje prepoznavanje različnih delov, analizo odnosov med deli in prepoznavanje vključenih načel. Kot smo že omenili, je analiza v središču metode primera.

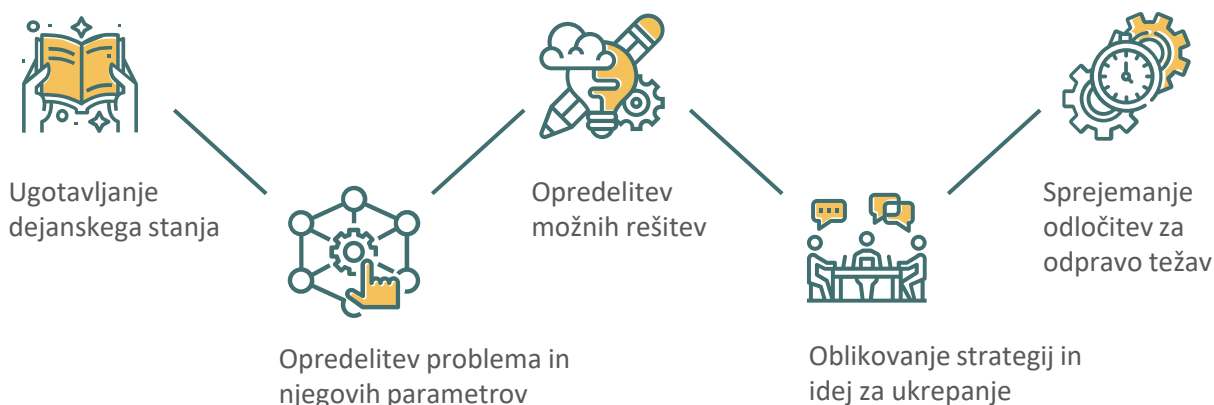
Sinteza. Ta spretnost se nanaša na sposobnost povezovanja delov, da bi tvorili novo celoto. Postopek lahko na primer vključuje izdelavo lastnega razvojnega načrta novega poslovnega modela ali raziskovanje novih poti za sledenje trendom in aktualnim dogodkom (npr. pandemija).

Vrednotenje. Kritično vrednotenje se nanaša na sposobnost presojanja vrednosti gradiva za določen namen. Po analizi in sintezi določenega primera naj se slušatelji vključijo v vrednotenje alternativnih politik ali strategij, ki so na voljo podjetju dobre prakse. To lahko vključuje vrednotenje že sprejetih odločitev v primerjavi z možnimi alternativnimi rešitvami.

DIDAKTIČNA MOČ ŠTUDIJE PRIMERA – KAJ PRINAŠA TA METODA?

Cilj priročnika s primeri dobre prakse je spodbuditi kritično razmišljanje ter razširiti perspektive in znanje malih in srednjih podjetij na področju gostinstva ter institucij poklicnega izobraževanja in usposabljanja o možnostih za inovacije v gostinstvu, da bi le-ta postalo bolj trajnostno v vseh pomenih besede. V skupinah ali pri individualnem učenju dajte slušateljem možnost, da raziščejo primer dobre prakse in razčlenijo ključne informacije, da bi ugotovili nastale težave in poiskali rešitve zanje.

To slušateljem omogoča, da so sposobni:



NAVODILA ZA SLUŠATELJE

Če želite v celoti izkoristiti naše primere dobre prakse pri svojem usposabljanju, spodbudite slušatelje, da se vsakega primera lotijo v skladu z naslednjimi **smernicami**:

- Temeljito preberite primer dobre prakse in oblikujte svoje mnenje, preden svoje zamisli delite z drugimi v skupini. Sposobni morate biti kritično preučiti predstavljeno dobro prakso, sami prepoznati težave ter znati ponuditi rešitve in alternative. Pred razpravo s skupino morate biti sposobni oblikovati lasten osnutek in način ukrepanja.
- Ko dobro prakso jasno razumete, lahko svoje zamisli delite z drugimi člani skupine.
- Odprto razpravljajte o primeru in prisluhnite prispevkom drugih v skupini.
- Razmislite o tem, kako so se vaše prvotne zamisli spremenile zaradi razprave v skupini.

Kot izobraževalec boste imeli koristi tudi od:

- **odprtega izobraževalnega vira**, ki omogoča izvedbo tečaja in v največji možni meri uporablja multimedijske vire, naš vir za trenerje pa bo izobraževalce seznanil s programom izobraževanja 4.0, ki predvideva v prihodnost usmerjeno tehnologijo za prilagodljivo učenje.
- **pletnega tečaja** (IO3), ki omogoča vodjem in zaposlenim v gostinskih MSP, da nadaljujejo učenje v prilagodljivem in mobilnem okolju.

ODLOČEVALCI IN VPLIV SPREMENJENIH POLITIK NA GOSTINSKI SEKTOR

Breme bolezni, povezanih s slabo prehrano, se v Evropi še naprej povečuje. Slaba prehrana, prekomerna telesna teža in debelost prispevajo k velikemu deležu nenalezljivih bolezni, vključno z boleznimi srca in ožilja ter rakom, ki sta glavna ubijalca v Evropi. Nacionalne raziskave v večini držav kažejo na pretiran vnos maščob, majhen vnos sadja in zelenjave ter vse večji problem debelosti, kar vse ne le skrajšuje pričakovano življenjsko dobo, ampak tudi škoduje kakovosti življenja. Težave s telesno težo in debelostjo se v večini držav članic EU hitro povečujejo; po ocenah je bilo leta 2014 51,6 % prebivalcev EU (18 let in več) s prekomerno telesno težo, ta pa se še povečuje (EUROSTAT).

Priročnik in tečaj SUSTAIN sta bila zasnovana tako, da usposabljata organizacije za usposabljanje in živilska podjetja za razvoj zdravih inovativnih izdelkov in digitaliziranih poslovnih procesov, da bi zagotovili, da bodo mala in srednje velika gostinska podjetja v Evropi usposobljena za dinamično odzivanje na izzive debelosti, tehnološke spremembe in življenjski slog, prav tako se naš zbornik študij primerov odziva na uničujoče spremembe, ki so se od marca 2020 in Covid-19 zgodile v sektorju prehrabnih storitev.

ODLOČEVALCI IN VPLIV SPREMENJENIH POLITIK NA GOSTINSKI SEKTOR

Zagotavljanje varne, hranljive, kakovostne in cenovno dostopne hrane evropskim potrošnikom je osrednji cilj politike EU, ki zajema vse faze verige preskrbe s hrano v EU, "od njive do vilic". Njeni standardi in zahteve so namenjeni zagotavljanju visoke ravni varnosti hrane in hranilne vrednosti na učinkovitem, konkurenčnem, trajnostnem in inovativnem svetovnem trgu.

Vendar bi lahko številni **novi izzivi in tveganja** resno ogrozili trenutno uspešen evropski prehranski sistem. Ti izzivi vključujejo demografska neravnovesja, podnebne spremembe, pomanjkanje virov in energije, upočasnjeno kmetijsko produktivnost, vse večjo koncentracijo dobavnih verig, nestanovitnost cen, spreminjanje prehranskih trendov in pojav vrst, odpornih na mikrobe.

Analiza predvidevanj "Zagotavljanje prehranske in hranilne varnosti v EU leta 2050 - prihodnji scenariji in odzivi politike" je prvi korak v projektu Komisije za predvidevanje prihodnjega razvoja na področju prehranske politike.

CILJ PROJEKTA JE ZAGOTOVITI SMERNICE ZA OBLIKOVANJE POLITIKE IN SPODBUDITU RAZISKAVE, KI PODPIRAJO POLITIKO EU NA TEM PODROČJU, ZARADI ČESAR MORAJA OPREDELITI NASLEDNJE VIDIKE IN USMERITVE:

- kritične izzive za zakonodajni okvir EU za hrano;
- prihodnji razvoj teh izzivov (v letih 2020, 2030 in 2050);
- vpliv trenutnih izzivov na zakonodajni okvir EU za hrano;
- morebitne kritične spremembe sedanjega okvira, potrebne za ohranitev prevladujočih visokih standardov.

VEČ INFORMACIJ:

- 2015: ["Conference on the future of food safety and nutrition"](#) in EXPO Milano
- 2013: [Foresight analysis on "Delivering on EU Food Safety and Nutrition in 2050 - Scenarios of future change and policy responses"](#)

Strategija od njive do vilic je v središču evropskega zelenega dogovora, katerega cilj je, da bi prehranski sistemi postali pravični, zdravi in okolju prijazni. Če prehranski sistemi niso trajnostni, ne morejo biti odporni na krize, kot je pandemija COVID-19. Preoblikovati moramo naše prehranske sisteme, ki danes povzročajo skoraj tretjino svetovnih emisij toplogrednih plinov, porabijo ogromne količine naravnih virov, povzročajo izgubo biotske raznovrstnosti in negativne vplive na zdravje (zaradi prenizke in previsoke prehranjenosti) ter ne zagotavljajo pravičnega ekonomskega donosa in preživetja vsem udeležencem, zlasti primarnim proizvajalcem.

Usmeritev naših prehranskih sistemov na trajnostno pot prinaša tudi nove priložnosti za akterje v verigi vrednosti hrane. Nove tehnologije in znanstvena odkritja bodo skupaj z vse večjo ozaveščenostjo javnosti in povpraševanjem po trajnostni hrani koristili vsem deležnikom.

“Zagotavljanje varnosti hrane in prehrane v EU do leta 2050 - scenariji prihodnjih sprememb in odzivi politike”



CILJ STRATEGIJE "OD NJIVE DO VILIC" JE POSPEŠITI NAŠ PREHOD NA TRAJNOSTNI PREHRANSKI SISTEM, KI BO:

- imel nevtralen ali pozitiven vpliv na okolje
- pomagal blažiti podnebne spremembe in se prilagajal njihovim vplivom
- zaustavil izgubo biotske raznovrstnosti
- zagotavljal prehransko varnost, prehrano in javno zdravje, tako da ima vsakdo dostop do zadostne količine varne, hranljive in trajnostne hrane
- ohranjal cenovno dostopnost hrane in hkrati ustvarjal pravičnejše gospodarske donose, spodbujal konkurenčnost sektorja oskrbe EU in pošteno trgovino

KAKŠNO JE POLITIČNO OZADJE TEGA?

Strategija Evropa 2020 - Evropa, gospodarna z viri: [*Europe 2020 Strategy - A resource-efficient Europe*](#) poziva k večji učinkovitosti virov, da bi: "... poiskali nove načine za zmanjšanje vložkov, čim bolj zmanjšali količino odpadkov, izboljšali upravljanje zalog virov, spremenili vzorce porabe, optimizirali proizvodne procese, upravljanje in poslovne metode ter izboljšali logistiko."

V načrtu za Evropo, gospodarno z viri: [*Roadmap to a Resource-Efficient Europe*](#) je to tudi upoštevano in poudarjeno, da se naša baza naravnih virov zmanjšuje zaradi vse večjega svetovnega povpraševanja, pri čemer je živilski sektor izpostavljen kot prednostno področje, na katerem je treba ukrepati.

Tudi poročilo Evropskega parlamenta iz leta 2011 o preprečevanju zavržene hrane močno podpira ukrepe na tem področju. ("[*how to avoid food wastage: strategies for a more efficient food chain in the EU*](#)")

KAJ POGANJA NAŠ PREHRANSKI SISTEM?

Prehranski sistem je zelo zapleten in ga poganjajo številni gospodarski, kulturni in okoljski dejavniki. Boljše razumevanje teh dejavnikov in njihovega medsebojnega delovanja lahko pripomore k izboljšanju javnih politik. V spodnjem okvirju so v vednost navedeni nekateri ključni pritiski na prehranski sistem in v zvezi z njim. Imeli boste priložnost, da podate svoje pripombe in stališča/izkušnje o teh vprašanjih.

S poučevanjem o pomenu političnega konteksta pomagate slušateljem razumeti makrookolje, v katerem bo deloval njihov živilski izdelek ali storitev. To je del širše slike, ki jo mora vsako MSP ceniti in iz nje črpati znanje. Povzeli smo ključne politike, ki so pomembne za vaše slušatelje. Če želite izvedeti več, uporabite hiperpovezave.

POSLOVNI RAZVOJ, KI TEMELJI NA INOVACIJAH

Projekt SUSTAIN temelji na inovacijah v sektorju prehrambnih storitev, zato je pomembno, da kot pedagogi razumemo, kaj so inovacije. Inovacija je nova ideja in/ali nov način delovanja. Inovacije so bistvene, kadar želimo izboljšati izdelke, storitve, prodajo, zmanjšati stroške ali povečati učinkovitost in uspešnost procesov v organizaciji.

POUČEVANJE NA INOVACIJAH TEMELJEČEGA POSLOVANJA. RAZVOJ BO PRINESLO VIDNE REZULTATE

- Inovacije so življenjska sila dolgoročnega razvoja in rasti. Vaše poučevanje bi moralo odražati, da je to proces oz. potovanje in ne cilj. Naše dobre prakse vam bodo ponudile oprijemljive primere 50 podjetij na tej poti.
- Slušatelji bodo razumeli ustvarjanje novih procesov, izkušenj, funkcij, uporabnikov, ponudb in modelov, vendar skozi posebno optiko inovativnega razmišljanja in inovativnega delovanja, da bi zadovoljili potrebe naših uporabnikov
- Najboljše inovacije nastanejo pri izvedbi in ne nujno že pri začetni zamisli. Učite se od naših 50 odličnih primerov najboljše prakse, kjer so podjetniki sprejeli izziv, razmišljajo, se prilagajajo in delujejo drugače.

Na splošno lahko inovacijo kot pojav opredelimo na različne načine, odvisno od različnih pristopov in metodologije razvrščanja. Osnovne opredelitve in vrste inovacij je Organizacija za gospodarsko sodelovanje in razvoj - [Organization for Economic Cooperation and Development](https://www.oecd.org/site/innovationstrategy/defininginnovation.htm) (OECD) predstavila v vrsti priročnikov. Najnovejši priročnik - Priročnik iz Osla (2018) - [the Oslo Manual \(2018\)](https://www.oecd.org/publications/the-oslo-manual-2018/) opredeljuje inovacijo kot "nov ali izboljšan izdelek ali proces (ali kombinacijo le-teh), ki se bistveno razlikuje od prejšnjih izdelkov ali procesov enote in ki je bil dan na voljo potencialnim uporabnikom (izdelek) ali ga je enota začela uporabljati (proces)"². Evropska komisija v Zeleni knjigi o inovacijah³ opredeljuje izraz "inovacije" kot sinonim za uspešno proizvodnjo, usvajanje in uporabo novosti na gospodarskem in socialnem področju. Inovacije ponujajo nove rešitve problemov in tako omogočajo zadovoljevanje potreb posameznikov in družbe. Raznolikost značilnosti inovacij izražajo številne različne opredelitve in avtorji. Različne opredelitve inovacij odražajo širok spekter vidikov inovacij. Analiza inovacijskih vidikov kaže, da je od oblikovanja prvih opredelitev inovacij razprava o inovacijskih vidikih bistveno napredovala -

*inovacija ni obravnavana le kot
proces spremembe ali fizični
predmet, temveč tudi kot
instrument spremembe in
pogoj za to spremembo.*

² <https://www.oecd.org/site/innovationstrategy/defininginnovation.htm>

³ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/ad1d6f21-0b2e-423f-9301-c608035e906>

TOREJ LAHKO VIDIKE INOVACIJ POVZAMEMO TAKO:

01

inovacija kot nekaj novega (dejanski predmet: izdelek ali storitev);

02

inovacija kot proces ustvarjanja, ustvarjanja nečesa novega;

03

inovacije kot orodje za ustvarjanje nečesa novega;

04

inovacija kot pogoj (okolje) za izvedbo nečesa novega;

05

inovacija kot ideja (koncept) nečesa novega;

06

inovacija kot človekova sposobnost za ustvarjanje nečesa novega;

07

inovacije kot proces sprememb.

Klasifikacija inovacij je prehodila dolgo pot in najnovejšo kategorizacijo inovacij v skladu z metodologijo OECD lahko povzamemo takole: obstajata dve glavni vrsti inovacij, ki jih:

- inovacije, ki spreminjajo proizvode podjetja (inovacije proizvodov)
- inovacije, ki spreminjajo poslovne procese podjetja (inovacije poslovnih procesov)⁴.

Inovacija proizvoda/storitve pomeni novo ali izboljšano blago ali storitev, ki se bistveno razlikuje od prejšnjih proizvodov ali storitev podjetja in je bilo uvedeno na trg. Inovacije proizvodov lahko vključujejo dve splošni vrsti proizvodov - blago in storitve:

- Blago vključuje otipljive predmete in nekatere izdelke, ki zajemajo znanje, nad katerimi je mogoče vzpostaviti lastninske pravice in katerih lastništvo je mogoče prenesti s tržnimi transakcijami.

- Storitve so neoprijemljive dejavnosti, ki se proizvajajo in porabljajo hkrati ter spreminjajo pogoje (npr. fizične, psihološke itd.) uporabnikov. Vključevanje uporabnikov z njihovim časom, razpoložljivostjo, pozornostjo, prenosom informacij ali naporom je pogosto nujen pogoj, ki vodi k sočasni proizvodnji storitev s strani uporabnikov in podjetja. Lastnosti ali izkušnje storitve so zato lahko odvisne od prispevka uporabnikov. Storitve lahko vključujejo tudi nekatere izdelke, ki zajemajo znanje.

⁴ <https://www.oecd-ilibrary.org/sites/9789264304604-en/1/1/4/index.html?itemId=/content/publication/9789264304604>

Kazalo primerov dobre prakse

01	<u>RESTAVRACIJE IN ŠOLSKA PREHRANA</u>	15
02	<u>OKREPČEVALNICE IN ULIČNA PREHRANA</u>	22
03	<u>PREHRANA NA DELOVNEM MESTU IN DOSTAVA</u>	28
04	<u>OKOLJU PRIJAZNO IN TRAJNOSTNO</u>	40
05	<u>BUTIČNO</u>	50
06	<u>ORGANSKO</u>	54
07	<u>VEGETARIJANSKO</u>	57
08	<u>ETIČNO</u>	61
09	<u>VEGANSKO</u>	65
10	<u>DIGITALIZACIJA IN PRILAGODITVA NE KOVID</u>	70



TA MENI JE INTERAKTIVEN,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

01

RESTAVRACIJE IN ŠOLSKA PREHRANA



STRAN

1	<u>ZURRIOLA IKASTOLA</u>	16
2	<u>KODILA</u>	17
3	<u>GOSTILNA PRI LEŠNIKU</u>	18
4	<u>RESTAVRACIJA SEDEM</u>	19
5	<u>CAMILE THAI</u>	20
6	<u>SOUL KITCHEN</u>	21



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

01 ZURRIOLA IKASTOLA

Obrat šolske prehrane

Tip: zdrava prehrana v šolah

Država: Španija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Ker spreminja šolske obroke. Obroki so skrbno načrtovani, individualizirani, prilagojeni prehranskim potrebam in vsem posebnim potrebam otrok. Čeprav šola skrbi za veliko število obrokov, je poskrbljeno za zdrave obroke, prav tako posvečajo veliko pozornost privzganju zdravih prehranjevalnih navad. Ne dopuščajo, da bi količina pripravljenih obrokov vplivala na njihovo kakovost.

Ukrepanje

Da lahko pri načrtovanju obrokov osebje v kuhinji upošteva vsa priporočila in posebnosti svojih učencev, morajo obroke graditi na osnovi teh alergij. Nato sestavljene obroke predstavijo posvetovalnemu podjetju Itsas Natura, ki skrbi za kvaliteto prehrane. Prehransko sestavo obrokov nato pregleda še nutricionist, ki potrdi, da so obroki v resnici uravnoteženi.

Rešitev

Celotna ustanova se trudi, da bi bili obroki zdravo sestavljeni, da bi tudi otroci s prehranskimi omejitvami bili deležni zdravih in raznolikih obrokov, hkrati pa so pregledani in uravnoteženi tudi obroki za vse ostale otroke. Vsak otrok prejme tudi kopijo jedilnika z nasveti o zdravi prehrani in o uravnoteženih obrokih, ki si jih lahko pripravijo zvečer. Šola se namreč ne želi zadovoljiti zgolj s tem, da otrokom pripravlja zdrave obroke, pač pa jih želi tudi izobraževati o pomenu priprave zdravih obrokov.

Zdravo

Obroki so tako pripravljani v skladu z nutricionističnimi potrebami vsake posamezne starostne skupine otrok in zagotavljajo uravnoteženo dieto, saj vsebujejo priporočena razmerja ogljikovih hidratov, lipidov, beljakovin, vitaminov in mineralov.

Trajnostno

Obroki so kvalitetni, z natančnim načrtovanjem se je zmanjšala količina zavržene hrane.

Etično

Učenci se zavedajo pomena zdrave prehrane in odgovornega potrošništva, prav tako nihče od otrok zaradi svojih posebnih nutricionističnih potreb ni stigmatiziran ali izločen.

Prehranske posebnosti

Obroki so prilagojeni vsem potrebam, s posebnimi prilagoditvami tudi posebnim potrebam posameznikov z alergijami in intolerancami.

i Predstavitev

Zurriola Ikastola je izobraževalna ustanova, ki povezuje več osnovnih in srednjih šol v Baskiji, avtonomni pokrajini v okviru Španije. Učenci izobraževalni proces spremljajo v svojem maternem, torej baskovskem jeziku. Cilj organizacije je ponuditi izobraževanje s sodobnimi pristopi, predvsem pa ohraniti avtonomijo baskovske skupnosti, zato ustanovo upravljajo starši, učenci in lokalna skupnost. Zurriola Ikastola obsega več organizacijskih enot in zajema vse stopnje izobraževanja od predšolskih organizacij do srednješolskih programov. Za vse učence šola tudi organizira prehrano, pri tem pa se trudi, da so obroki pripravljani v skladu s potrebami posamezne starostne skupine otrok. Hurra je ena izmed teh organizacijskih enot s kuhinjo, ki od ponedeljka do petka skrbi za prehrano približno 670 otrok in mladostnikov od 6 do 18 let. Vodi jo direktor Junkal Manterola, zaposluje pa tri glavne kuharje in več pomočnikov.

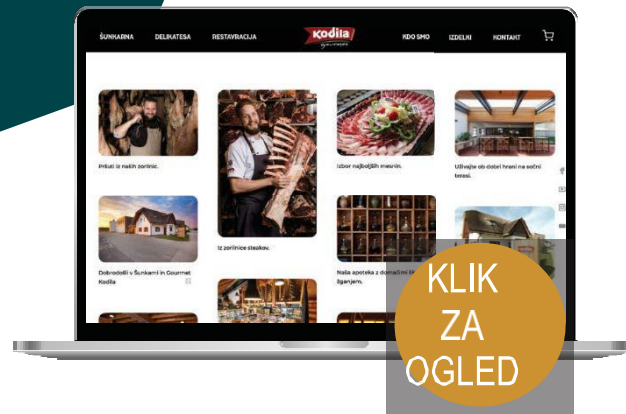
💡 Izziv

Najpogostejša težava pri načrtovanju šolskih obrokov je vedno večje število učencev z alergijami in intolerancami na posamezna živila. Najpogostejše gre za alergijo na jajca, mleko in oreške. Pogosto se srečujejo tudi z intoleranco na gluten, znano tudi kot celiakija. Ker te alergije lahko resno vplivajo na zdravje, jih je potrebno pri načrtovanju jedilnika seveda upoštevati.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: delikatesa, restavracija
Država: Slovenija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Družina Kodila se zaveda ogljičnega odtisa, ki ga njihovo podjetje pušča na okolju, zato ga želi zmanjšati. Poslužujejo se najkrajših možnih dobavnih verig za živino in vse ostale sveže proizvode, prav tako se zelo uspešno borijo proti zavrženi hrani. Zavedajo se pomena lokalnih izdelkov in ohranjanja ter promoviranja tradicije, k čemur veliko pripomore njihovo usposabljanje zaposlenih iz neposrednega okolja.

i Predstavitev

Kodila delikatesa ni zgolj mesnica, gre za družinsko podjetje v lasti že tretje generacije, ki je združila mesarstvo, predelavo mesa v dimljene in sušene specialitete ter priznalo restavracijo. Janez-Janko in njegova žena Helena sta gonilni sili podjetja, ki s svojim delom negujeta družinsko in kulturno dediščino. Glavni poudarek njihove predelave je svinjina lokalnega izvora, kjer lahko zagotavljajo zahtevano kvaliteto, ponujajo pa tudi kvalitetno goveje meso ter vegetarijanske jedi. Pri predelavi se izogibajo vsem umetnim metodam, vztrajajo na tradicionalnih slovenskih postopkih, pri katerih uporabljajo slovensko sol in prekajevanje v tradicionalnih dimnicah in zorilnicah. Njihov moto je "Ko veš, kaj ješ!"

🍷 Zdravo

Vsi mesni proizvodi so pripravljani iz lokalno vzrejenih prašičev in brez dodatka umetnih konzervansov, glutena, laktoze in umetnega dima. Restavracija ponuja tudi vegetarijanske jedi.



Trajnostno

Čeprav to pomeni dražjo surovino, so vsi prašiči lokalno vzrejeni. Po tej poti je mogoče zagotavljati visoko kvaliteto mesa in nizek ogljični odtis zaradi kratke dobavne verige. Tudi sama zgradba je bila postavljena iz materialov, izbranih v lokalnem okolju, načrt poslojpa pa je bil pripravljen v skladu z arhitekturno dediščino pokrajine.

Vodstvo podjetja nenehno nadzira in izobražuje svoje zaposlene v smer odgovornega upravljanja s hrano in sledi načelu "od glave do repa", kar pomeni, da uporabijo vse, tudi manj znane, a vseeno zelo prehransko bogate dele živali. Taka filozofija vodi k zmanjšanju odpadne hrane in spodbuja tradicionalno rabo surovin, kot so jih ljudje uporabljali v preteklosti. Direktor Janez-Janko Kodila je tudi predsednik združenja Diši po Prekmurju, ki se ukvarja s pomenom lokalne hrane in z zaščito lokalnih izdelkov. Prekmurska šunka je pridobila zaščito na nivoju EU prav zaradi njegovega angažmaja.



Etično

Podjetje zaposluje ljudi iz lokalnega okolja, ki so odraščali z istimi elementi dediščine in jo sedaj skupaj vpletajo v proizvode. Zaradi svojega vzornega odnosa in skrbi za zaposlene je bil direktor Janez-Janko Kodila večkrat imenovan za naj-podjetnika Prekmurja.



Prehranske posebnosti

Organska hrana, sezonska hrana, lokalna hrana, tradicionalna hrana, brez glutena, naravno dimljeno, brez umetnih konzervansov, brez laktoze.



Uporaba sodobne tehnologije

Brezstično plačevanje, spletna stran, dostava.

Spremljaj njihovo zgodbo



03 GOSTILNA PRI LEŠNIKU

Tradicionalna samooskrbna
slovenska gostilna

Tip: gostilna
Država: Slovenija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Pridelki iz njihovega zelenjavnega vrta in sadovnjaka predstavljajo edinstveno prodajno strategijo gostilne. Vztrajajo pri pridelavi starih sort in obnavljajo kulturno dediščino svojega območja. Z upoštevanjem posebne sezone ponudbe jedi so zelo trajnostno naravnani in se lahko ravna po načelu Zero Waste (Zero Waste je sklop načel, osredotočenih na preprečevanje nastajanja odpadkov, ki spodbuja upoštevanje naravnih ciklov, tako da se vsi izdelki ponovno uporabijo).

i Predstavitev

Gostilna Pri Lešniku je bila ustanovljena leta 1932 in osrednja tema njihovega poslovanja je bil vedno njihov vrt. Tu gojijo sadna drevesa ter vrsto sezonske zelenjave in aromatičnih zelišč. Vrt upravljajo na okolju prijazen način, z zbiranjem vode in organskim kompostiranjem ter z uporabo gensko nespremenjenih semen. Prizadevajo si biti čim bolj samozadostni. Svoje pridelke sami predelujejo, za mleko in druge mlečne izdelke pa se zanašajo na sosede. Njihov etos je, da ima vsako dejanje svojo posledico, njihova filozofija pa, da naj bodo te posledice čim manj neugodne. S svojo hrano in gostoljubnostjo promovirajo kulturno dediščino.

🍷 Zdravo

Lastniki gostilne Pri Lešniku se zavedajo pomena zdrave hrane za dobro počutje gostov. To je razlog, da je njihov vrt steber njihove ponudbe že skoraj stoletje. Z biotsko raznovrstnostjo in naravno proizvodnjo hrane na kraju samem podpirajo to filozofijo s skrbnim izborom drugih podobnih lokalnih dobaviteljev.



Trajnostno

Trajnostni pristop pri delovanju gostilne lahko zaznate na vsakem koraku. Za zalivanje vrta uporabljajo deževnico. Vse organske odpadke kompostirajo. Za ogrevanje vode uporabljajo kolektorje in vodno črpalko. S skrbno načrtovanim jedilnikom in pripravo ozimnice ves čas živijo »Zero waste«.



Etično

Podjetje zaposluje ljudi iz matičnega okolja, ki skozi delo prenašajo občutek za dediščino in gostoljubje. Pri izboru semen za sajenje se izogibajo gensko spremenjenim semenom.



Prehranske posebnosti

Gostilna skrbi za vse profile ljudi z različnimi prehranskimi zahtevami: vegetarijanstvo, veganstvo, ekološka prehrana, sezonska prehrana, lokalna prehrana. Celotna ponudba pa je naravnana na zdravo prehranjevanje.



Uporaba sodobne tehnologije

Poslovanje brez gotovine, dostava, ki se prilagaja potrebam trga – brezstična prodaja, gostje si lahko izposodijo električna kolesa.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: restavracija
Država: Slovenija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Gre za šolsko učno restavracijo, ki na inovativen način gradi temelje zdrave prehrane skozi promocijo lokalne kulinarčne dediščine. Nove generacije bodočih kulinarčnih ustvarjalcev rastejo skozi kulinarčno zgodbarjenje in spoznavanje lokalnih surovin.

i Predstavitev

Restavracija Sedem je prva šolska fine-dinning restavracija v Sloveniji, ki deluje po inovativno zasnovanem poslovnem modelu. Študenti namreč pod vodstvom mentorjev povsem samostojno opravljajo vse procese in naloge. Odprtje Restavracije Sedem je za šolo velika prednost, saj študenti teoretično znanje, pridobljeno skozi študijski proces, uporabljajo tudi v praksi. Izobražujejo se v pripravi dobre kave, naravnih sokov, spoznavajo surovine, oblikujejo in pripravljajo jedilnike, jedi in sladice vseh vrst. Razvijajo in krepijo spretnosti sprejemanja gostov in postrežbe, organiziranja delovnega prostora ter razmišljajo o uvajanju svojih inovativnih idej. Za študente je ob zaključku študijskega procesa zelo pomembno, da znajo pokazati vse pridobljene poklicne kompetence. Pod budnim očesom mentorjev v restavraciji pridobijo še več znanja in izkušenj ter so bolj samozavestni in pripravljeni na nova odkritja in ustvarjalne poklicne izzive v trenutku, ko z diplomom v roki zapustijo šolo. Restavracija je za leto 2020 prejela Michelinov krožnik, ki potrjuje izredno kakovost postrežene hrane. To priznanje je za študente in mentorje izredna pohvala in motivacijski dejavnik za naprej.

🍷 Zdravo

Sedem spodbuja revitalizacijo in ponovno uvajanje lokalnih tradicionalnih jedi, vendar s poudarkom na kreativnem preoblikovanju. Študente spodbujajo k razmisleku o njihovi kulinarčni dediščini, ki se jo da vključiti v ponudbo na še bolj zdrav način. Iz sezonskih in lokalnih sestavin ustvarjajo prehransko uravnotežene obroke.



Trajnostno

Kulinarčna dediščina temelji na povezovanju lokalnih znanj in veščin. To vključuje krepitev kolektivne zavesti in ponosa ter promocijo deficitarnih poklicev na področju kmetovanja, živilske tehnologije in gostinstva med študenti in lokalnimi potrošniki. Restavracija Sedem s promocijo posodobljene lokalne kulinarčne dediščine spodbuja uporabo sezonskih pridelkov, ki prispevajo k zmanjšanju ogljičnega odtisa.



Etično

V restavraciji so zaposleni mentorji iz lokalnega okolja, ki s svojim zgledom na študente prenašajo občutek za dediščine in gostoljubje. Študenti skozi delo spoznajo pomen lokalne gastronomske dediščine, ponovne uvedbe pozabljenih jedi in pravilne uporabe lokalnih pridelkov. Restavracija je odprta za javnost in nudi gostom iskren pristop z vizualno odprto kuhinjo. Imajo tudi vrtno teraso, ki kot zelena oaza sredi mesta gostom ponuja uživanje obroka ob hkratnem počitku.



Prehranske posebnosti

V restavraciji so upoštevani vsi prehranski profili: organska hrana, sezonske sestavine, lokalni recepti in vegetarijanske jedi, da bi izboljšali ali uvedli tradicionalne recepte v bolj zdrave različice. Ponujajo alternativne zajtrke, kosila in večerje, vendar vse v obliki uravnoteženih obrokov.



Uporaba sodobne tehnologije

Restavracija se poslužuje poslovanja brez gotovine, ima spletno stran in nudi naročanje preko spletne strani ter dostavo. V skladu s trenutnimi trendi omogoča tudi brezstično poslovanje.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: restavracija, osebni prevzem
Država: Irska



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Camile Thai na inovativen način sporoča, da je lahko hitra prehrana tudi zdrava izbira, ki je prav tako lahko pripravljena po trajnostnih in etičnih načelih. Veriga restavracij pod njenim mentorstvom ponuja kakovostne obroke. Ponudba temelji na lokalno pridelanih surovinah, na ročno pripravljenih omakah in na ponudbi hrane po principu "tajska hrana za dobro razpoloženje". S pomočjo digitalizacije so v promociji zdravlja lahko naredili še korak naprej – skozi svojo aplikacijo svoje stranke oskrbujejo s podrobnimi laboratorijsko podprtimi nutricionističnimi informacijami za posamezne obroke. Tudi njihova spletna stran vsebuje veliko za zdrav način prehranjevanja pomembnih informacij.



Zdravo

Pristop podjetja Camile Thai je zelo preprost – odlični tajski kuharski mojstri pripravljajo jedi restavracijske kakovosti iz svežih in naravnih surovin. Brez dodatnih maščob in brez občutka krivde, pravijo, samo zdrava in okusna hrana. Podjetje je predano ideji, da hitra hrana ni nujno nezdrava. Njihovi meniji so nutricionistično pregledani in potrjeni in so primerni za vse vrste diet. Vse jedi so tudi kalorijsko označene, tako da odjemalec zlahka sledi vsemu, kar poje. Poleg ponudbe zdravih »fast food« obrokov pa v Dublinu prirejajo tudi tečaje zdravega kuhanja ter joge.



Trajnostno

Poslovanje podjetja temelji na okoljskem in trajnostnem razvoju. Camille je prva restavracijska veriga na Irskem in ena prvih v Evropi, ki uporablja biorazgradljivo embalažo, ki je primerna za kompostiranje. Sami se poslužujejo tudi zelo razvitega postopka reciklaže ter uporabe posebej razvitih vokov, ki porabijo veliko manj tekoče vode. V povprečju zavržejo manj kot 1 % hrane in se trudijo, da bi bil njihov vpliv na okolje kar se da majhen. Za kuhanje uporabljajo lokalno vzgojeno govedo, pa tudi lokalno zelenjavo in zelišča.



Etično

Verjamejo v spremembe na bolje. Kljub temu, da podjetje raste, se zavedajo, kako pomembno je delovati etično in hkrati zadostiti strankinim željam. Pred kratkim so ponudili tudi veganski meni, za pripravo katerega uporabljajo ločeno posodo in pripomočke, ki nikoli ne pridejo v stik z mesom. Ciljajo na "zero food waste" princip, torej na nič zavržene hrane, prav tako se poslužujejo čim bolj ekološko nespornih metod dostave in preizkušajo dostavo z droni. Radius njihove dostave je omejen, da bi pustili čim manjši ogljični odtis.



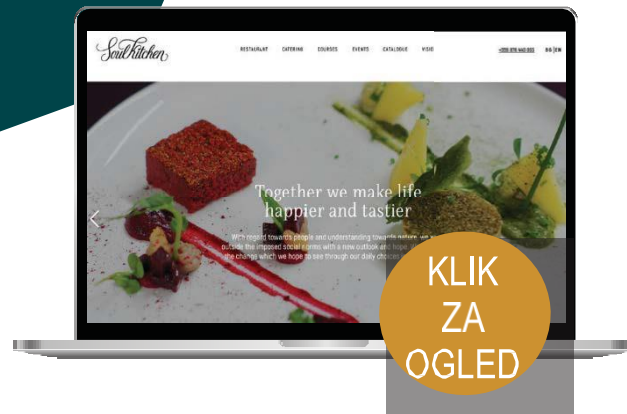
Uporaba sodobne tehnologije

Razvili so lastno aplikacijo, s katero spodbujajo svoje stranke k zdravemu prehranjevanju ter spodbujajo zdrav življenjski slog. Preizkušajo čist in zelen način dostave z droni. <https://oranmore.manna.aero/>

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: restavracija, osebni prevzem, dostava
Država: Bolgarija, Sofija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Soul Kitchen je inovativna veganska restavracija v centru Sofije, katere poslovni model temelji na trajnosti in etičnosti. Strežejo svežo in raznoliko hrano po dostopni ceni. Pravijo, da so usklajeni z ritmom narave, zato so njihove jedi sezonske in lokalne, dobavna veriga pa kratka. Ponašajo se z inovativnostjo, profesionalnostjo in kreativnostjo.

i Predstavitev

Restavracijo Soul Kitchen je ustanovila skupina prijateljev, ki jih žene profesionalizem in strast do hrane. Danes je to eno bolj priljubljenih zbirališč v centru Sofije. Moto ustanoviteljev je: "Skupaj lahko naredimo hrano srečnejšo in okusnejšo" in njihova vizija se odraža tudi v menijih. Razmišljajo izven okvirov, v mislih imajo človeka in naravo. Ponujajo različne očiščevalne napitke, ustvarjalne in zanimive veganske jedi in presne sladice. So zelo pozorni na malenkosti, predvsem pa so izbirični pri iskanju surovin. Ponujajo tudi dostavo znotraj mesta.

🍌 Zdravo

Soul Kitchen ponuja manjše porcije, dnevne juhe vam na primer postrežejo 300 ml, hišna sladica pa tehta 150 g. Od napitkov promovirajo vodo in pijače z majhno vsebnostjo sladkorjev, njihove presne sladice so neverjetno hranljive. V obdobju, ko ima veliko ljudi povečano telesno težo ter posledično težave z zdravjem, načrtno ponujajo hrano brez rafiniranega sladkorja, nasičenih maščob in trans maščob. Njihove jedi so minimalno termično obdelane, saj želijo ohraniti svežino in naravno vrednost vseh živil.

Kaj je po mnenju lastnikov restavracije "dobra hrana"?

- Hrana s poreklom – sezonska, organsko pridelana, lokalna, bolgarskih korenin,
- sveže pobrana,
- minimalno termično obdelana, da ohrani čim več svežine ter čim več živih mikroelementov,
- polnozrnata, naravna, nepredelana, neobdelana,
- brez dodatkov živalskega izvora, brez mleka, brez ojačevalcev okusov, brez rafinirane soli in rafiniranega sladkorja, brez umetnih barvil in konzervansov, brez trans maščob in brez vseh aditivov.



Trajnostno

Ob nabavi surovin se izogibajo embalaži, da preprečijo kopičenje odpadkov. Verjamejo v krožno gospodarstvo in tudi za "take-away" poslovanje imajo pripravljene ekološko naravnane rešitve. Voda, ki jo strežejo, je prečiščena in iz javnega vodovodnega sistema, s tem se izognejo veliki količini odpadne plastične in druge embalaže.



Etično

Soul Kitchen je manjše podjetje, ki je svoje delovanje zastavilo na naslednjih temeljih: zdravo prehranjevanje, odgovorna dobavna veriga ter etično pridobivanje in uporaba virov. Verjamejo, da je potrebno goste opolnomočiti z ustreznim znanjem in s potrebnimi informacijami. Svoje procese želijo še izboljšati in vanje vtakati vizijo o bolj zeleni prihodnosti.



Prehranske posebnosti

Restavracija je v celoti veganska/vegetarijanska. Vsi alergeni so označeni, jedilniki pa so pripravljeni tako, da bi z njimi lahko reševali globalne zdravstvene probleme (debelost, sladkorna bolezen). Celotna filozofija podjetja je zgrajena na surovinah rastlinskega izvora, ki so pazljivo izbrane in pripomorejo k izboljšanju telesnega zdravja. Velikost porcij je temeljito premišljena, prav tako pa je v vseh menijih poskrbljeno za ljudi z intolerancami (celiakija).

Spremljaj njihovo zgodbo



02

OKREPČEVALNICE IN ULIČNA PREHRANA



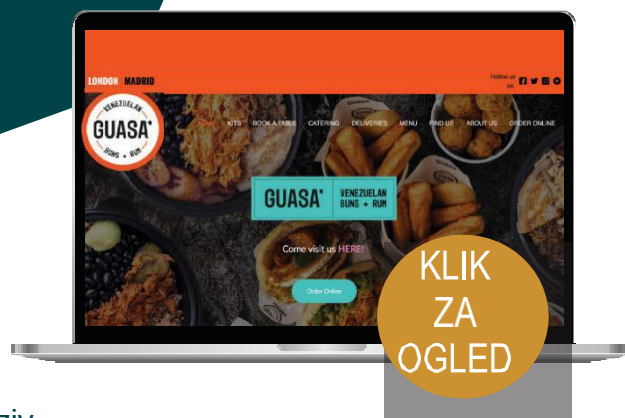
	STRAN
7 <u>GUASA</u>	23
8 <u>DUMPLING DUMPLING</u>	25
9 <u>HOP & ROLL</u>	26
10 <u>FRESHLY CHOPPED</u>	27



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

07 GUASA

Tip: ulična prehrana, osebni prevzem
Država: Združeno kraljestvo



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Guasa ponuja inovativne pristope k zdravi hitri hrani. V svojem jedilniku uporabljajo sveže, kakovostne sestavine, na londonski trg ulične hrane pa so uvedli razmeroma neznano venezuelsko kulinariko, katere kulinarčno dediščino ohranjajo pri življenju z uporabo tradicionalnih receptov in metod. Z upoštevanjem potreb in želja svojih strank so izbili nadevov prilagodili zahodnim brbončicam. V času Covid-19 so pokazali tudi sposobnost prilagajanja svojega glavnega poslovnega modela, da zdaj ustrezajo novim zahtevam/trendom, ki so se pojavili kot posledica krize. Sedaj ponujajo tudi zabojčke s sestavinami za pripravo obroka, s tem pa še dalje ponujajo svojo kakovostno storitev in dobavljajo svoj produkt. Podjetje ves čas upošteva vpliv zavrženih sestavin na planet in s pravilnim načrtovanjem jedilnikov in ravnanjem z odpadki zmanjšuje količino odpadne hrane na minimum.

🧩 Izziv

Venezuelska kulinarika ni bila pogosta na britanski prehrambeni sceni, zato so bile Davidove sanje pripeljati svoje avtohtone okuse na britanski trg ulične hrane in pokazati, kako okusna je venezuelska hrana. Sprva je David predstavil zelo tradicionalen venezuelski jedilnik, v katerem je vsak teden preizkusil različne variante jedi, dokler ni dobil ravno pravega okusa! Sprva je bil odločen, da ponudi približno 20 različnih nadevov, vendar je hitro ugotovil, da velika zaloga sveže hrane pomeni tudi veliko živilskih odpadkov, česar pa ni želel. Namesto tega se je nato odločil, da bo v svojo ponudbo vključil zgolj nekaj nadevov. Priznava, da je nagovarjanje novih kupcev ključni izziv in da burger in pica včasih še vedno zmagata, toda ko pridobi novo stranko, jo navadno obdrži, saj ljudje obožujejo ponujene okuse.



i Predstavitev

Guasa je nastala leta 2013 na londonski tržnici Deptford Market kot zamisel mladega podjetnika Davida Gutierrez, ki je sanjal o tem, da bo barvite okuse svoje rodne Venezuele prenesel na brbončice metropolitanskih Londončanov. Diplomirani ekonomist iz Caracasa je svojo ljubezen do hrane združil s svojo diplomo in natančno preračunal, kako lahko z malo ali brez izkušenj uspešno pripelje svojo domačo hrano na ulice vlemesta. Potem ko se je sam naučil, kako narediti popolno Arepo - tradicionalni južnoameriški koruzni kruh, navadno polnjen z govedino, svinjino ali jajci – je David ustanovil lastno gostinsko dejavnost. V sedmih letih delovanja so se David in njegova ekipa razširili po mestu in trgujejo tudi na drugih lokacijah (Tooting Market in Mercato Metropolitano). Na glasbenih festivalih so med ljubitelji ulične hrane ustvarili precej zanimanja; mnogi od njih še nikoli niso slišali za Arepo, preden so spoznali Guaso. Potem ko si je za svoje delo zagotovil mednarodno medijsko pokritost in pohvale turistov z vsega sveta, je David dokazal, da so dobra poslovna ideja v kombinaciji s trdim delom in strastjo ključne sestavine uspeha.

Ukrepanje

Meni se je skozi leta razvijal in spreminjal; zdaj se prilagajajo vsakemu potrošniku/dogodku in njihovim potrebam na vsaki lokaciji. David še naprej analizira povratne informacije strank, ko gre za razvoj novih receptov, saj meni, da je njihov prispevek pomemben pri razvoju novih dodatkov v meniju. David še vedno ostaja strasten, v največje veselje mu je priprava sveže hrane in kuhanja pred stranko, kar ohranja njegovo motivacijo do dela v industriji ulične prehrane. David pravi: »V restavraciji kuhar redko dobi povratne informacije, toda pri ulični hrani ljudje takoj povedo, kaj jim je bilo pri jedi všeč. Gre za celosten občutek, ko vidiš, kako pripravljajo tvojo hrano, in jo potem jedo v tako neformalnem okolju.«



Tip: Ulična prehrana, osebni prevzem

Država: Združeno kraljestvo



Rešitev

Sprva je bil Davidov cilj preprosto pripeljati venezuelsko hrano v Združeno kraljestvo in Guasa je zdaj blagovna znamka, ki je prepoznana točno po tem. V prihodnosti bi rad še naprej širil svoje poslovanje, po možnosti tudi med majhne, lokalne in tradicionalne prehranske ponudnike, ki so spet popularni. David priznava, da je s svojo ekipo povabljen na vedno več dogodkov, saj je s svojo prehransko filozofijo pridobil že veliko zvestih sledilcev.

Davidova ekipa trenutno šteje 16 ljudi in pokriva 4 fiksne lokacije, o njihovi nišni ponudbi pa so se razpisali tudi številni mediji, med njimi Times, The Guardian in južnoameriški tisk. Svojo popularnost na londonskem trgu ulične prehrane lahko pripiše tudi zmoglosti, da dosledno zagotavljajo svežo in visokokakovostno hrano. Tudi Covid-19 jih ni ustavil – skozi vsesplošno zaprtje javnega življenja so se prebijali s svojimi zabojčki in z dostavo na dom.

Zdravo

Vsi meniji so pripravljene iz svežih in kakovostnih sestavin. Jedilnik temelji na Arepi (koruzni kruh oziroma žemljica), ki je naravno brez glutena, mlečnih izdelkov in oreškov, tako da ustreza tudi tistim, ki imajo posebne prehranske zahteve, prilagajati je potrebno potem samo še nadeve, ki pa jih je seveda na voljo več vrst in zadovoljujejo vse potrebe in okuse.



Trajnostno

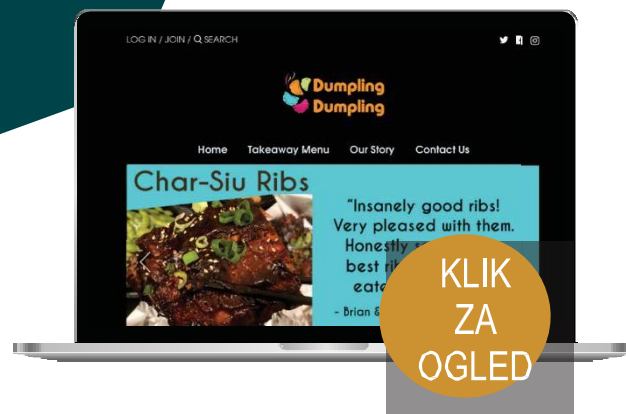
Podjetje se poslužuje številnih ukrepov, da bi preprečili ostanke hrane na vseh ravneh. Svoj jedilnik po predhodnih pogovorih prilagodijo različnim dogodkom, poleg tega pa so svojo prvotno ponudbo skrčili, saj bi zagotavljanje številnih svežih surovin iz tradicionalne venezuelske kuhinje zahtevalo velike količine svežih zalog.



Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: ulična prehrana, osebni prevzem
 Država: Združeno kraljestvo



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Ustanoviteljica sta svoje podjetje ustvarila na otoku Wight, ker sta zaznala tržno nišo na področju avtentičnih, ročno izdelanih azijskih cmokov. Kmalu pa sta ugotovila, kako raznolika bi lahko bila njuna ponudba, zato sta tradicionalno različico dopolnila z izvirnimi novimi okusi. Tega sta se lotila na zabaven način, saj sta svojim strankam ponudila, da postanejo soustvarjalci. Tako so nastale številne veganske, vegetarijanske in mesne različice. Kot večina živilskih podjetij sta zaradi pandemije morala spremeniti svoj poslovni model in ponudbo. Razvila sta sistem zabojčkov z zamrznjenimi surovinami, ki so preko dostave na voljo po celi državi, in spletno storitev za osebni prevzem vročih cmokov s prilogami, ki jih domačini obožujejo.

Ukrepanje

Kmalu sta spoznala, kako vsestranski je cmok in skoraj vse (če je le dobrega okusa) lahko uporabita kot nadev – in trgu sta ponudila t. i. FLAVOUR BOMBS (bombice okusov). Do danes sta ustvarila več kot 100 različnih okusov, vključno s sladkimi in slanimi. Najbolj priljubljena sta Hoisin Not Duck in Pesto Mac 'N' Cheese - oba na rastlinski osnovi s kremnim kokosovim sirom. Dan in Natalie rada pridobivata navdih za nove okuse od svojih gostov in oboževalcev cmokov, zato prirejata spletna tekmovanja z nazivom "Kaj je v tvojem?". Navdih za njihov »Zajtrk kadar koli« je prispeval zelo kreativen gost – v cmoku pa najdete umešana jajca, klobase, hrustljivo slanino in pečen fižol.

i Predstavitev

Podjetje za ulično hrano je bilo zamisel Dana in Natalie Stirrup. Nekaj časa sta živela na Kitajskem in po vrnitvi v Združeno kraljestvo sta se zelo trudila doma poustvariti klasično izkušnjo cmokov. Svojo strast do testenih umetnin sta razvijala najprej v gorovju Yulin, kjer sta s prijatelji zavijala cmoke, nato se je Natalie vpisala v lokalni kuharski tečaj. Veliko časa sta vložila v preizkušanje ter izpopolnjevanje lastnih receptur, pri tem sta se zanašala na povratne informacije prijateljev in sorodnikov. Ko sta bila končno pripravljena, sta svoje kulinarične dobrote predstavila prvim strankam, njihovo mnenje pa pomaga ustvarjati nove okuse nadevov, ki jih nato ponudijo na meniju.

Rezultat

Enega od vrhuncev je za podjetje predstavljala zmaga na tekmovanju za najboljšo mednarodno kuhinjo in glavna nagrada za najboljšo ulično hrano Hampshire Street Food 2019. Pohvaljeni so bili zaradi kakovosti, teksture, okusov, prilog in odnosa s strankami ter poslovnimi partnerji. Od začetkov pred štirimi leti je ekipa Dumpling Dumpling ročno izdelala več kot 100.000 cmokov, ustvarila več kot 70 originalnih nadevov in jih prodajala na več kot 50 dogodkih. Kljub temu, da jim Covid-19 preprečuje trgovanje na številnih festivalih in prireditvah, jim ponudba zamrznjenih cmokov omogoča nadaljevanje poslovanja in na družbenih omrežjih so prejeli fantastične povratne informacije hvaležnih strank.

🧩 Izziv

Ko se je par leta 2011 preselil nazaj na otok, sta neumorno iskala cmoke, ki so se jima tako priljubili na Kitajskem in ker jih nista mogla najti, sta jih začela pripravljati sama. Organizirala sta zabave s prijatelji, na katerih so ustvarjali cmoke, kreirali različne nadeve in iskali kombinacije, ki so jih oddaljile od tradicionalnih kitajskih okusov.

🍷 Zdravo

Vsi meniji so pripravljene iz svežih in kakovostnih sestavin. Temelj jedilnika je ročno izdelan azijski cmok, vsestranskost nadevov pa pomeni, da je mogoče poskrbeti za veganske, vegetarijanske in vse ostale diete.

♻️ Trajnostno

Njihov jedilni pribor in pladnji za serviranje so reciklirani. Ker večina prireditev, ki se jih udeležujejo, ne dovoljuje plastičnih steklenic, pijače strežejo v pločevinkah. Sestavine pridobivajo lokalno in zagotavljajo, da je uporabljeno meso iz uglednih kmetij. Omejujejo uporabo izdelkov za enkratno uporabo.

Tip: ulična prehrana, osebni prevzem
 Država: Združeno kraljestvo



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Hop & Roll ponuja kulinariko, ki je v Londonu edinstvena. Z upoštevanjem dediščine Šrilanke je ustanoviteljica Rosh na nov in inovativen način obudila tradicionalne recepte. Da bi omejila znesek, potreben za zagon podjetja, se je podala v ulično prehrano, s tem pa je svojim odjemalcem, večinoma dnevnim delovnim migrantom, zagotovila cenovno ugodno, hranljivo in toplo hrano. Hop & Roll ponuja hrano za mesojedce in vegane, med pandemijo pa so se preusmerili tudi na dostavo hrane dostavi skupnosti.

Ukrepanje

Rosh je dejala, da si je od nekdaj želela biti članica KERB-a in da je bilo njeno poslanstvo, da z njimi opravi delavnico. Sprva so ji ponudili, ali bi želela sodelovati z njihovimi že obstoječimi partnerji, a so ji po preizkusu njene ponudbe ponudili samostojno partnerstvo v projektu. Dodelili so ji mentorja - strokovnjaka za ulično hrano, ki podjetjem svetuje, kako pritegniti stranke, in jih vodi skozi postopek ustvarjanja blagovne znamke in menija. Tu je spoznala druge trgovce z ulično hrano in se naučila poslovnih trikov.

i Predstavitev

Rosh je Hop & Roll ustanovila v začetku leta 2019, ko je zaznala vrzel v ponudbi šrilanške hrane na britanskem trgu. Navdihnena s kuhinjo svojega otroštva in oborožena s starimi recepti svoje mame in babice se je strastna kuharica lotila ustvarjanja palete čudovitih jedi, ki bi ljudi prepeljale z živahnih londonskih ulic na zelene griče Šrilanke. Potem ko je navdušila KERB-ove organizatorje in trgovce (KERB je organizacija za ulično hrano v Londonu) s svojimi šrilanškimi palačinkami, polnjenimi s pikantnim kokosom ali čebulo ter različnimi mesnimi in ribjimi kariji, si je Rosh zagotovila mesto v programu KERB InKERBator, ki pod svoje okrilje sprejme mlada in perspektivna podjetja ter jih oskrbi s potrebnimi poslovnimi znanji.

Rešitev

Ko so zaradi pandemije v Veliki Britaniji začeli veljati ukrepi za zaustavitev javnega življenja, se je skupina Hop & Roll prilagodila in začela razpošiljati paketke s svojimi predpripravljenimi obroki po Združenem kraljestvu, s čimer je s svojimi odjemalci vzpostavila široko mrežo ljudi, ki tudi objavljajo videoposnetke in slike svojih doma poustvarjenih jedi.

Zdravo

Vse jedi so pripravljene iz svežih in kakovostnih sestavin. Temelj jedilnika je šrilanška palačinka, vendar so nadevi tako vsestranski, da je mogoče poskrbeti za veganske, vegetarijanske in vsejede odjemalce, okusna, nasitna in hranljiva jed za zelo zaposlene posameznike pa tako postane zdrav osnovni dnevni obrok.

Izziv

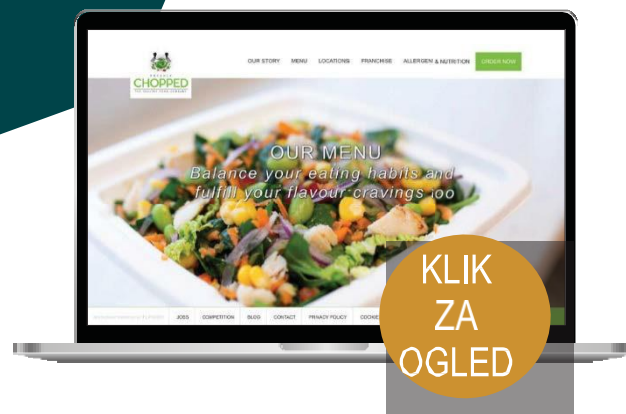
Roshini starši so prišli v Združeno kraljestvo s Šrilanke v 50-ih letih 20. stoletja in sama je bila vzgojena ob tradicionalni šrilanški hrani. V osrednjem Londonu sta le dve šrilanški restavraciji in bila je naveličana ljudi, ki so njeno domačo kuhinjo zamenjali z indijsko. Tako je videla priložnost, da razkrije različne okuse in poudari, kako edinstvena je šrilanška hrana. Dva recepta v ponudbi je prispevala njena mama, sama ju je le malo posodobila in prilagodila trgu.

Spremljaj njihovo zgodbo



10 FRESHLY CHOPPED

Tip: okrepčevalnica, osebni prevzem
Država: Irska



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Freshly Chopped je lep primer tega, da je hitra prehrana lahko tudi zdrava. Jedilniki temeljijo na rastlinski osnovi, zato so trajnostni in etični. Svojim strankam nudijo pester izbor jedi v okolju prijazni embalaži. Trg na Irskem so obdržali s hitro širitvijo po franšiznem modelu, zdaj pa prehajajo tudi na mednarodni trg.

Freshly Chopped je bil na Irskem leta 2016 nagrajen z nagrado za "najboljšo nastajajočo franšizo". Vsak partner, ki želi postati franšizojemalec, mora skozi stroge korake zagotoviti, da bo ohranil etos podjetja. Freshly Chopped ima zdaj 53 poslovalnic na Irskem, Cipru in v Združenem kraljestvu, kjer prodajo več kot 20.000 zdravih solat na teden, ponujajo pa tudi zdrave zvitke, domače juhe in smutije. Podjetje upa, da bo posnemalo uspeh širitve verige hitre prehrane McDonald's in postalo pomembni ponudnik v poslu s hitro hrano.

i Predstavitev

Brian Lee in Andy Chen, prijatelja iz otroštva, sta na Irskem leta 2011 zaznala tendence po bolj zdravem življenju in sklenila, da je treba v industrijo hitre prehrane vnesti zdravo alternativo. Tako se je porodila ideja za njuno podjetje, prvo poslovalnico pa sta v Dublinu odprla maja 2012. Podjetje se je zelo hitro razvijalo in je v samo treh letih prešlo s 3 na 50 prodajnih mest. Nazadnje se je Freshly Chopped dogovoril za šestmestno pogodbo o odprtju dveh novih prodajnih mest na Cipru.

Brian se je s podjetništvom srečal že zgodaj, saj je svoj prvi posel, šlo je za vrtnarsko službo, začel že pri rosnih 11 letih. Njegov podjetniški duh se je nadaljeval skozi najstniška leta, ko je vodil lastne stojnice na tržnicah po Dublinu. Brian opisuje prelomnico za svoje podjetje tako: »Recesija je bila v mnogih pogledih za nas prelomna. Ljudi je prisilila, da so šli na svoje, da so postali podjetniki. Za naše podjetje je bilo tako stanje dobrodošlo, saj nam je zelo pomagalo pri pogajanjih o najemninah za vstop na trg.»

Najtežji korak za podjetje je bil začetek franšiznega poslovanja, a Brian se je za to pot odločil, ker je na irski trg nameravalo vstopiti konkurenčno podjetje s podobno ponudbo. S tem so sprožili skokovito rast podjetja Freshly Chopped, konkurenčno podjetje pa je opustilo svoje namere o vstopu na irski trg.



Zdravo

Predani so poslanstvu informiranja in izobraževanja svojih strank o izbiri zdrave prehrane. Osnova njihovega jedilnika je vedno rastlinska, kupec pa po želji to osnovo dopolni iz izbranimi dodatnimi sestavinami. Jedi ustrezajo vsem prehranskim usmeritvam, zato se podjetje lahko pohvali s strankami, starimi od 5 do 85 let. Kjer je le mogoče, podjetje uporablja najkakovostnejše sestavine in lokalne proizvode. Jedilnik je sestavljen sezonsko, kupca pa želijo tudi opolnomočiti z znanjem o živilih. Na njihovi spletni strani in v poslovalnicah najdete knjižice in tečaje o zdravi prehrani in zdravem načinu življenja. Nudijo tudi storitve dostave in osebne prevzema.



Trajnostno

Trajnostna naravnost podjetja ni vidna zgolj pri izbiri sestavin za pripravo obrokov, ampak tudi pri izboru ostalih materialov. Posode in pokrovi za solato se dajo v celoti kompostirati, vse papirnate vrečke so narejene iz papirja, ki ga je mogoče 100 % reciklirati in kompostirati. Sledijo tudi politiki »zero waste«, podjetje je imetnik licence IPPC (Integrated Pollution Prevention and Control) in deluje na 100 % zeleno energijo.

Spremljaj njihovo zgodbo



03

PREHRANA NA DELOVNEM MESTU IN DOSTAVA

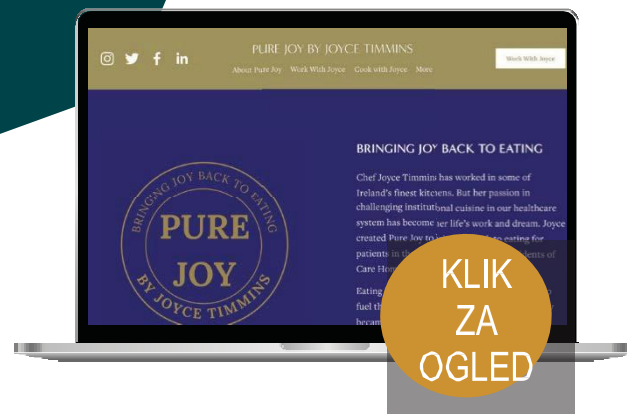


STRAN

11	NEGOVALNI CENTER MARYMOUNT	29
12	RED DEVIL CATERING	30
13	RESTAVRACIJA THE TWO LIONS	31
14	FOODSPACE	32
15	SALATERIA SOUPS & SALADS	33
16	CLEAN CUT MEALS	34
17	FIT PANTHER	35
18	FITMEAL	36
19	AND DIET	38
20	REVIVO.BG	39



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE



Tip: prehrana na delovnem mestu, zdravstveno varstvo
Država: Irska

Zakaj gre za primer dobre prakse?
Podjetje skrbi za to, da prebivalce bolnišnic in oskrbovalnih domov oskrbujejo z zdravo in kvalitetno hrano. S hranljivim jedilnikom iz svežih sestavin s ponosom zagotavljajo hranilno in zdravilno hrano, kar ima za posledico bolj zdrave bolnike in prebivalce oskrbovalnih domov. Z dobro organizacijo dela v kuhinji ter z nabavo lokalnih, svežih in nepakiranih surovin se uspešno izogibajo proizvajanju odpadkov. Z integracijo obrokov za tiste s posebnimi potrebami v splošni jedilnik odpravijo segregacijo bolnikov. Hrana pri njih ni samo hrana, temveč tudi priložnost za druženje in nekaj, česar se oskrbovanci veselijo.

i Predstavitev

Joyce Timmins je kuharska mojstrica z Michelinovo zvezdico, ki je postala gonilna sila na področju prehrane v zdravstvenem sektorju na Irskem. Ko pomislite na bolnišnično prehrano, verjetno pomislite na neokusne in neprivačne obroke, a v bolnišnici Rotunda in v negovalnem centru Marymount v Dublinu ni tako. Leta 2017 je področje prehrane v teh ustanovah prevzela Joyce, ki pa se je izziva lotila enako kot svojih predhodnih izzivov v restavracijskem sektorju, zato deluje po istem načelu - uporablja sveže sestavine in ustvarja fantastične okuse. Posledično ima vsak obrok veliko manj odpada in veliko višjo prehransko vrednost, kar seveda pomeni bolj zdrave bolnike in prebivalce oskrbovalnega doma. Joyce meni, da je treba posvetiti prehrani v teh ustanovah bistveno več pozornosti in da to področje potrebuje velike spremembe. Njena naslednja ambicija je, da se zaposli pri HSE (irska zdravstvena organizacija) in sodeluje z dietetiki in strokovnjaki za prehrano, da izboljšajo splošno ponudbo hrane oziroma menijev na standard, kakršen bi moral biti.



Zdravo

Ko se je Joyce pridružila ekipi v bolnišnici, je bila prehrana tam zelo skromna. Večerni obrok je običajno predstavljala solata ali sendvič, vsi drugi obroki pa so bili sestavljeni iz predelane ali pakirane hrane. Joyce je takoj spremenila pripravo hrane - vse je bilo treba kuhati iz osnovnih sestavin, vključno z juhami in omakami. V bolnišnici Rotunda nič več ne pride iz kozarca ali kake druge embalaže. Preproste, sveže obroke skuhamo in postrežemo isti dan. Ukinili so termo posode za ohranjanje toplih obrokov, sedaj strežemo zgolj sveže jedi, ki so jih ravno pripravili, zložili na krožnike in dostavili na oddelke.

“Čas obrokov je čas, ki se ga naši stanovanjci lahko veselijo. Želim si, da bi bili vsi prebivalci in bolniki, ne glede na njihove prehranske posebnosti, prepričani, da ne dobijo le hranljivega obroka, ampak jim ta čas predstavlja resnično zadovoljstvo. Včasih moramo koga tudi porediti, zato moramo uporabiti polnomastne izdelke in ne tistih z nizko vsebnostjo maščob, vendar pa poskrbimo, da hrana vsebuje vse naravne hranilne snovi, ki so tako pomembne za njihovo zdravje.”



Etično

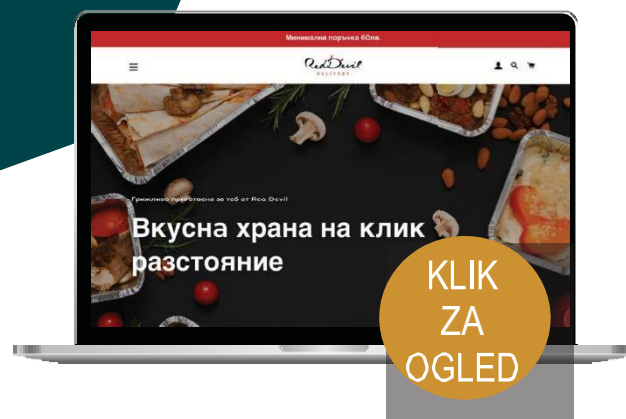
Joyce je še posebej vešča ustvarjanja vizualnih mojstrov in za paciente z motnjami požiranja. Njena inovativna žilica se pokaže tako v pripravi pirirane božične pojedine kot pri izdelavi lososovih sendvičev, predvsem pa je mojstrica v pripravi zdravih jedi. Joyce pripravi za vse na prvi pogled enak izbor jedi, ki pa je seveda prilagojen vsakemu posamezniku. Na tak način se vsi stanovanjci in bolniki počutijo enakovredne, sprejete in lepo postrežene, ne glede na prehranske omejitve, ki jih sicer imajo.

Spremljaj njihovo zgodbo



12 RED DEVIL CATERING

Tip: restavracija, osebni prevzem, dostava
Država: Bolgarija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Ustanovitelji podjetja Red Devil Catering lahko svoje uspešno poslovanje pripišejo poslovnim izkušnjam in veliki meri inovativnosti. Vedno znova si namreč prizadevajo najti alternativne načine za postavitve in izvedbo dogodkov, pri tem pa v ospredje postavljajo zdrav način življenja oziroma njegovo promocijo. Njihov nabor menijev je zelo širok, zato se lahko prilagodijo vsem organizacijskim in finančnim zahtevam naročnika. Zaradi pandemije so svoj poslovni model prilagodili v še bolj trajnostnega, so se pa tudi vključili v dobrodelno akcijo za pomoč ranljivim v Sofiji.

Spodbujajo dobre prehranjevalne navade, zato so razvili številne izobraževalne programe, tako da je pot do zdravlja zdaj bolj dostopna za vse. Zaradi obsega njihovega poslovanja je izrednega pomena tudi upoštevanje higienskih standardov. Pri pripravi hrane uporabljajo vse najbolj inovativne previdnostne ukrepe in tehnologije. Poleg nenehne dezinfekcije kuhinje in delovnih površin zaposleni pri pripravi hrane in v logistiki nosijo zaščitna oblačila. Uporabljajo tudi dezinfekcijo z UV svetlobo, ki uniči bakterije in viruse (tudi koronavirus), preden se prenesejo v hrano. Na ta način zagotavljajo stalno kakovost in varnost hrane, pripravljene v njihovi kuhinji.

Predstavitev

Podjetje je na trgu od leta 1997, svoje poslanstvo pa uresničuje skozi oblikovanje razburljivih dogodkov. Pri njih ne gre zgolj za ponudbo hrane in pijače, prireditve namreč organizirajo tako, da za goste ostanejo nepozabne. Zaradi številnih mednarodnih stikov in izkušenj, pridobljenih v tujini, so jim bili v organizacijo zaupani nekateri protokolarni bolgarski dogodki (obiski francoskega predsednika, nemškega kanclerja in papeža Frančiška). Tudi če pri njih naročite pogostitev za manjši zasebni dogodek, so njihove usmeritve vedno jasne – dobili boste storitev, zaradi katere se boste počutili posebnega, izkušnja pa bo nepozabna. Njihove zmogljivosti so široke, sposobni so organizirati vsak dogodek ne glede na velikost in finančni vir. "Popolna organizacija in servis zasebnih in poslovnih dogodkov presega pričakovanja naročnikov, zaradi svojega edinstvenega pristopa običajni dogodek spremenimo v velikega. Vaš dogodek bodo zaznamovali prefinjenost, zanimivo vzdušje, privlačna predstava, brezhibna postrežba in seveda okusna hrana."



Trajnostno

V podjetju se zavedajo vpliva odpadkov na okolje in si zato prizadevajo, da bi količino odpadkov zmanjšali na najmanjšo možno mero. Oskrbujejo se preko lokalnih virov, poslužujejo se kratkih dobavnih verig. Da bi med pandemijo preživel, so svoj poslovni model prilagodili tako, da je bilo mogoče poskrbeti tudi za zelo majhna naročila in dogodke.



Etično

Red Devil Catering je manjše podjetje, ki s svojimi prehranskimi programi promovira zdravo prehrano. Verjamejo v odgovorno prehranjevalno verigo, etične vire in ekološko prehrano. Od začetka aprila 2020 so vključeni v akcijo za vsakodnevno dostavo doma kuhane hrane, da bi pomagali in podprli najbolj ranljive občane in tiste v socialnih zavodih, za katere skrbijo. Dobrodelna kampanja je znana kot "Solidarnost s štepcem ljubezni".



Prehranske posebnosti

Ustrežejo lahko vsem prehranskim potrebam in v vseh menijih ponujajo veganske, vegetarijanske in brezglutenske možnosti. Vsi izdelki in sestavine so skrbno izbrani, da ustrezajo željam strank. Ne uporabljajo dodatkov, barvil, konzervansov, sladil in drugih kemičnih dodatkov.



Uporaba sodobne tehnologije

Omogočajo spletno naročanje prek spletne strani. Dostavna služba. Brezgotovinske storitve. Hi-tech higienska tehnologija v kuhinjah. Video promocija.



Oglejte si:

[VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#) [VIDEO 4](#) [VIDEO 5](#)

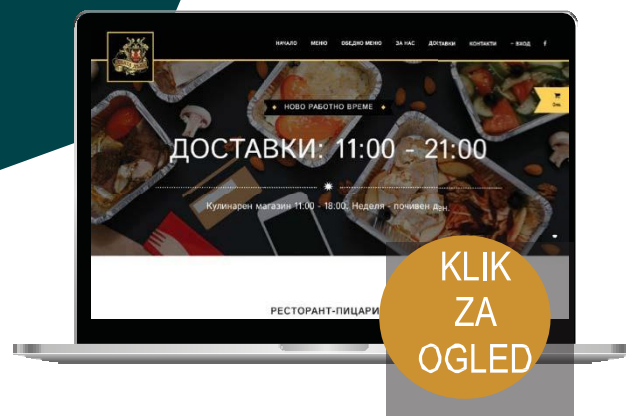
Spremljaj njihovo zgodbo



13 RESTAVRACIJA THE TWO LIONS

Tip: restavracija, osebni prevzem, dostava

Država: Bolgarija



☰ Zakaj gre za primer dobre prakse?

Gre za promocijo bolgarske kulinarčne dediščine na ustvarjalni in vizualno prijetni način. Poleg tega je veliko pozornosti usmerjene v širjenje zavedanja o zdravi prehrani in o pomenu velikosti porcij. Manj hrane na krožniku posledično pripomore tudi k zmanjševanju količine zavržene hrane. Da bi podjetje med trenutno pandemijo preživel, so se prilagodili novi realnosti s ponudbo osebne prevzema hrane ter dostavo na dom.

i Predstavitev

Restavracija in picerija Two Lions je projekt skupine prijateljev in kulinarčnih navdušencev, ki združuje njihovo željo po pripravi okusne in sveže hrane s poudarkom na ustvarjalnem vizualnem aspektu. Dobra hrana je po njihovem mnenju sezonska hrana s čistim poreklom. Uporabljajo predvsem ekološke izdelke, ki so izbrani preko kratke dobavne verige bolgarskih in regionalnih proizvajalcev.

Restavracija je bila sicer ustanovljena leta 1995, vendar se je njen razcvet začel leta 2008, ko so se preselili v namensko zgrajeno poslopje, opremljeno za popolnoma prenovljeno sistem delovanja. Trenutno ima restavracija 70 sedežev v dveh salonih in 50 sedežev v prijetnem in hladnem letnem vrtu. Vzdušje je prijetno in v modernem slogu. Pozdravili vas bodo veseli in nasmejani natakari. Gostijo različne vrste dogodkov, od poslovnih zabav, rojstnih dni, maturantskih plesov in še več.

Njihova ponudba je zelo raznolika, v osnovi pa promovirajo tradicionalne bolgarske jedi, hrano z žara, italijansko kuhinjo in sveže ribe. Sladice so 100 % domače. Vsak dan ponudijo več kot 20 vrst toplih jedi in juh. Ob restavraciji je bila zasnovana tudi kulinarčna trgovina, kjer ponujajo restavracijske jedi po dostopnih cenah. Prav tako lahko vse jedi tudi naročite za prevzem ali dostavo.

🍷 Zdravo

Porcije so nadzorovane velikosti, saj razmišljajo tudi o dolgoročnem zdravju in dobrem počutju svojih gostov. Meni ponuja veliko zdrave izbire, vključno s široko paleto solat, svežimi ribjimi jedmi in več mesnimi in mlečnimi izdelki. Poskrbljeno je za vse prehranske posebnosti.

♻️ Trajnostno

Zavedajo se vpliva odpadkov na okolje in si prizadevajo za zmanjšanje vseh svojih odpadnih proizvodov. Vse surovine izhajajo iz lokalnega okolja, da zagotovijo čim krajše dobavne verige. Za ekonomsko preživetje med pandemijo so prilagodili svoj poslovni model, tako da so zdaj nudijo vse možnosti prodaje, tudi osebni prevzem in dostavo.

👍 Etično

Po obsegu poslovanja spada podjetje med manjša in srednje velika podjetja (MSP), ki z veliko izbiro raznolikih menijev promovira zdravo prehrano. Z uporabo tradicionalnih receptov in načinov kuhanja ohranjajo pri življenju svojo kulinarčno dediščino. Veliko vlagajo v vzdrževanje opreme in verjamejo, da je v poslu vedno še prostor za nenehno izboljševanje vseh delovnih procesov z vizijo in vero v bolj zeleno prihodnost.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: catering, okrepčevalnica
Država: Irska



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

FoodSpace je irsko podjetje za upravljanje s hrano in gostinstvom, ki vodi "zero waste" politiko. Njihov etos je „zvesti lokalnemu“ in to je ideja, ki stoji za vsem, kar počnejo. Podjetje se osredotoča na uporabo lokalnih sezonskih pridelkov in zagotavljanje trajnosti. Tesno sodelujejo z vsakim podjetjem, za katerega skrbijo. Osredotočajo se na prilagojene rešitve in si vzamejo čas, da razvijejo prilagojene ideje, ki ustrezajo kulturi strank, okusom zaposlenih in fizičnemu okolju. To je ključna razlika v primerjavi z drugimi pogodbenimi gostinskimi organizacijami. Posledično so jedilniki skrbno oblikovani s poudarkom na lokalnem in zdravem.

i Predstavitev

Kultura podjetja temelji na osebnosti njihovih vodij. Gre namreč za sodelovanje isto mislečih, ki uživajo v tem, kar dnevno počnejo. Širom Irske so namreč upravljali gostinske lokale v podjetjih in na šolah, vendar so želeli svoj etos razširiti še širše z odprtjem lokala, ki bi ga lahko obiskala širša javnost. Tako je pred kratkim FoodSpace odprl lokal Ink s sedežem v Dún Laoghaireju, kjer lahko prebivalci uživajo v lokalni, sveži in sezonski hrani. 85 % njihovih surovin je irskega izvora, večina prihaja iz radiusa do 80 km od lokala. Jedilniki so napisani glede na sezono oz. glede na razpoložljivost zelenjave. Edini uvoženi izdelki so tisti, ki niso proizvedeni na Irskem, kot so kava, čaj in začimbe. Vino pridobivajo iz trajnostnih vinogradov, pivo in jabolčnik (>cider<) pa varijo in pripravljajo neodvisni irski pivovarji.

🍷 Zdravo

Osebe je poučeno o pomenu in načelih prehransko uravnoteženih jedilnikov, saj jih izobražujejo kvalificirani dietetiki. To jim daje orodja za ustvarjanje resnično hranljivih obrokov in sposobnost, da odgovorijo na naraščajočo potrebo po posebnih prehranskih zahtevah.

Tako lahko ustvarijo prilagojene jedilnike za vsako stranko in na vseh svojih lokacijah. Vsa hrana je 100 % sveže kuhana tisti dan, ko se postreže, velik poudarek posvečajo sadju in zelenjavi ter obrokom, pripravljenim z minimalno količino mlečnih izdelkov. Dnevno tudi pečejo sveže pekovske izdelke iz kislega testa in rži, v katerih ni nobenih umetnih konzervansov ali dodatkov.

Trajnostno

Zavzemajo se za proces popolnoma brez odpadkov, saj so vsa sveža živila dostavljena v zabojih za večkratno uporabo, ni plastike za enkratno uporabo (niti prozorne folije za živila). To velja tudi za živilske odpadke, saj v celoti predelajo vse. Olupke sušijo in jih nato shranjujejo za dodatke v omake, prezrelo sadje pa se uporablja za aromatiziranje njihovih naravnih napitkov. Kavna usedlina se uporabi za izdelavo pastrami različice in kot kompost za gojenje lastnih zelišč in solat. Conor Spacey, njihov direktor, je zelo osredotočen na zagotavljanje trajnostnega prehranskega sistema, ki vključuje sezonske irske sestavine, neposredno sodelovanje s kmeti v celotni državi, izvajanje »zero waste« politike in zmanjševanje ogljičnega odtisa.

Direktor Conor Spacey pravi:

“Čebulne olupke pražimo in dehidriramo. Drugi kupujejo jušne osnove, mi pa naredimo svoje iz ostankov uporabljene zelenjave. Sirotko jemljemo iz rikote, ki jo izdelujemo, in jo uporabljamo za ječmenove kaše ali kot osnovo za fermentacijo. Ljudje, ki jedo v naših menzah, jedo bolje ... Kombuča in drugi fermentirani napitki so zelo koristni za črevesno floro. Vse naše ideje izvirajo od naših prednikov, mi jih samo ponovno uporabljamo.”

FoodSpace je prvo in doslej edino irsko gostinsko podjetje, ki je prejelo in obdržalo tri zlate zvezdice na podelitvi nagrad združenja Sustainable Restaurant Association (združenje trajnostno usmerjenih restavracij), pa tudi dodatno zlato priznanje za Zvesti lokalnemu.

Spremljaj njihovo zgodbo



15 SALATERIA SOUPS & SALADS

Tip: osebni prevzem, online, dostava

Država: Bolgarija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Zdravo, trajnostno, etično, načrtovanje jedilnikov, zmanjšan vnos soli in sladkorja, dostopna cena, dober okus, lokalni vir, kratka dobavna veriga ... Njihovo poslanstvo je dati hitri hrani nov pridih. Svežina brez kompromisa. Popolna kombinacija kakovosti in okusa. Želijo vzpostaviti boljše prehranjevalne navade, ponujajo več svežih solat in juh, s čimer dokazujejo, da je hitra hrana lahko zdrava. Kot so si zamislili - z ljubeznijo do hrane, odnosom do malenkosti in z brezkompromisno izbiro svežih surovin. Ponujajo filtrirano vodo iz javnega vodovodnega sistema, s čimer se izognejo uporabi plastike. Hrano vam v delovnem času restavracije dostavijo po celotnem območju Sofije.



Zdravo

Salateria ponuja domače juhe, sveže solate in sveže napitke, ki so osredotočeni na spodbujanje bolj zdravih prehranjevalnih navad. Postrežejo z manjšimi porcijami in nestekleničeno vodo. Zavedajo se naraščajočega problema prekomerne teže, zato si v svojih jedeh prizadevajo zmanjšati vsebnost sladkorja, soli, nasičenih maščob in trans maščob. Njihov pristop h kuhanju je minimalen, da bi ohranili največ koristi vseh svežih izdelkov. Uporabljajo samo sestavine, ki bi jih uporabili v lastni domači kuhinji, izogibajo se umetnim pripravkom, svoje sestavine pa pridobivajo lokalno in iz organskih virov, kadar je to mogoče. Njihov spletni dnevnik stranke obvešča o zdravstvenih koristih tega, kar strežejo, in o razlogu, zakaj uporabljajo določene sestavine.



Etično

Prizadevajo si izobraževati svoje goste in uvajati novosti v industriji hitre prehrane s pripravo in ponujanjem zdravih alternativ za pomoč pri reševanju problema prekomerne teže v Bolgariji.



Prehranske posebnosti

Poskrbijo za vse prehranske posebnosti, saj ponujajo od vegetarijanskih in veganskih obrokov do jedi, primernih za ljudi z diabetesom in celiakijo.



Uporaba sodobne tehnologije

Preko svoje spletne strani stranke obveščajo o ponudbi ter jih izobražujejo o zdravi prehrani. Spletno stran so v času pandemije prilagodili tudi za spletno prodajo in dostavo hrane. Ponujajo brezgotovinske transakcije v lokalu in na spletu, za dostavno službo pa so začeli uporabljati platformo Foodpanda (platforma za spletno naročanje hrane in spletno mesto, ki povezuje uporabnike z več kot 1000 restavracijami na 23 bolgarskih lokacijah).



Oglejte si:

[VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#) [VIDEO 4](#) [VIDEO 5](#)
[VIDEO 6](#) [VIDEO 7](#) [VIDEO 8](#) [VIDEO 9](#) [VIDEO 10](#)

Predstavitev

Ideja za podjetje Salateria se je leta 2014 porodila dvema ljubiteljema kakovostne in okusne hrane. Na podlagi izkušenj s svojih "gurmanskih" potovanj po različnih delih sveta sta se naučila razlikovati svežo hrano, pripravljeno s skrbnostjo in pozornostjo do posamezne sestavine, od množične ponudbe polizdelkov v "sodobni" embalaži. Zato sta si zadala nalogo ustvariti lokal, ki strankam ponuja hrano, ki jo imajo radi in jo iščejo, vendar na primeren način, ki bo ustrezal današnjemu kaotičnemu načinu življenja.



Trajnostno

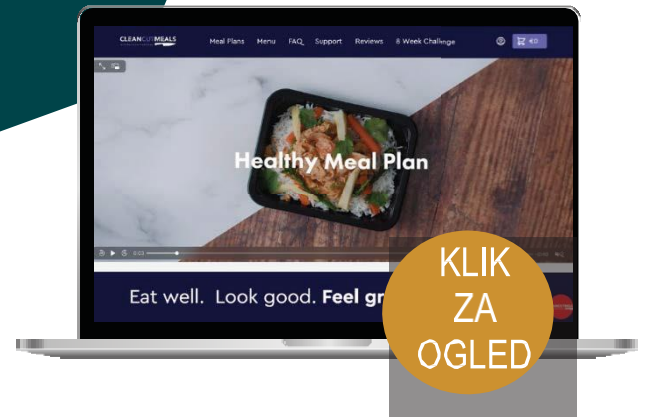
Sveže in okusne jedi so pripravljene iz sestavin s čistim poreklom - izbrani so predvsem ekološki proizvodi, pa tudi tisti z bolgarskim ali regionalnim poreklom. Jedilniki so pripravljene iz svežih izdelkov in z minimalno termično obdelavo, da se ohranijo živi mikroelementi in vitamini. Uporabljajo okolju prijazno embalažo in si po najboljših močeh prizadevajo, da bi se izognili živilskim odpadkom.

Spremljaj njihovo zgodbo



16 CLEAN CUT MEALS

Tip: priprava obrokov, dostava
Država: Irska



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Podjetje pripravlja zdrave pripravljene jedi, ki jih dostavljajo po vsej državi. Storitve olajša življenje vsem, ki se trudijo za bolj zdrav življenjski slog, nimajo pa časa za načrtovanje obrokov. Ključno prodajno sporočilo je omogočiti kupcem, da vzdržujejo zdravo prehrano brez zamudnega načrtovanja in priprave. Kupci lahko izbirajo med različnimi načrti, ki obsegajo kosilo in večerjo, prepričani pa so lahko, da vsak obrok vsebuje sveže sestavine lokalnega izvora. Obroke pripravljajo izkušeni kuharji z uporabo svežih sestavin. Sezonski pridelki, pustno meso in minimalna količina maščob so ključni deli obrokov.

i Predstavitev

Podjetje sta leta 2015 ustanovila prijatelja Conor McCallion in Michéal Dyer, diplomanta Galway-Mayo Institute of Technology (Tehnološki inštitut Galway-Mayo), oba navdušenca nad zdravo prehrano in telesno vadbo.

“Vedno naju je zanimalo zdravo prehranjevanje in ohranjanje kondicije. Že med študijem sva ugotovila, da je bil trening pravzaprav enostavnejši del, ko je šlo za zdravo prehranjevanje, pa so se začele najine težave. Vedela sva, da se morava osredotočiti na prehrano in na to, katere hranilne snovi vnašava v svoje telo, da doseževa zastavljene cilje, a se je to izkazalo za težko uresničljivo.”

Posledično sta nekaj noči vsak teden načrtovala in kuhala obroke za naslednjih nekaj dni. Postopek je bil zamuden, toda zdravo prehranjevanje je bilo obema res pomembno. Ko sta svoje obroke prinesla na kolidž, so se zanje začeli zanimati tudi prijatelji in rodila se je ideja. Kako ideja deluje v praksi? Na njihovi spletni strani lahko naročite obroke glede na svoj prehranjevalni načrt, hrana prispe v celoti sveže pripravljena, potrošnik jo mora le pogreti. Ne more biti lažje.



Zdravo

Obroki imajo nadzorovano kalorično vrednost, pripravljene so iz svežih in lokalnih sestavin, na voljo pa je tudi vrsta veganskih in vegetarijanskih obrokov. Ne glede na to, ali se njihove stranke trudijo shujšati, zgraditi nekaj mišične mase ali pa ostati vitki, bodo zanje ustvarili okusne in zdrave obroke ter jih dostavili pred njihov prag.



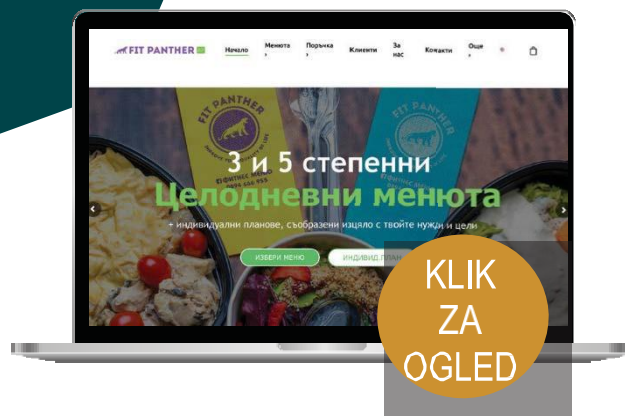
Etično

Med pandemijo so se zavezali, da bodo poskrbeli za prehrano zaposlenih v kritični infrastrukturi pri boju z virusom ter za ranljive posameznike v njihovi skupnosti v Galwayu. Zdelo se jim je, da je zdaj bolj kot kdaj koli prej pomembno, da se ljudje prehranjujejo zdravo in uravnoteženo.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: osebni prevzem, dostava
Država: Bolgarija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Podjetje si je zadalo nalogo izboljšati kakovost življenja svojim zaposlenim strankam. Pet krat tedensko dostavijo visokokakovostno hrano iz izbranih in ekoloških surovin, ki je pripravljena za uživanje na domu, v pisarni ali kje drugje. Fit Panther je kuhinja, ki ponuja zdrava kosila in celodnevne menije, prilagojene osebnim potrebam, s tem pa na inovativen način in prek spletnih platform promovira zdravje in dokazuje, kako lahko digitalizacija pomaga pri trajnosti podjetja.

i Predstavitev

Podjetje je ustanovil Nikolay Petrov in njegov cilj je pripravljati hranljive obroke, ki pomagajo ljudem pri zagotavljanju zdravja in razstrupljajo njihova telesa. Nikolay se ukvarja s športom že več kot 20 let in je diplomiral na Nacionalni športni akademiji, kjer je trenutno specializiran za dietetiko. Njegovo poslanstvo je odvrčanje ljudi od uživanja živil s konzervansi, palmovim oljem, umetnimi dodatki, barvili ter snovmi, ki povzročajo negativne reakcije v človeškem telesu. Trudi se pripravljati zdravo hrano, da njegove stranke ne izgubljajo časa z nakupovanjem, kuhanjem ali čiščenjem, temveč lahko uživajo hranljivo in zdravo hrano z družino ali sodelavci in si vzamejo več časa za svoje najljubše dejavnosti. Vsi njihovi meniji imajo odmerjeno število kalorij in točno znano hranilno vrednost. V kuhinji kot svetovalec deluje tudi osebni fitness inštruktor, ki pripravlja individualne diete glede na posameznikovo višino, težo in aktivnost. Podjetje ima tudi trgovino z zdravo hrano.

🍷 Zdravo

V kuhinji deluje ekipa pravih profesionalcev. Ponujajo zdrave, visoko alkalne menije, bogate z mikro- in makrohranili, uravnotežene prehranske načrte z uporabo izbranih živil s pravilno količino beljakovin, maščob in ogljikovih hidratov. Ponujajo menije za hujšanje, pridobivanje mišic in vzdrževanje telesne teže.

Njihov jedilnik dopolnjujejo zdrave pijače, kot so sveži napitki, sokovi, čaj in druge razstrupljevalne pijače, ki zagotavljajo dovolj vitaminov, mineralov in vitalne energije. Podjetje v vseh svojih ponudbah uporablja najčistejše in najkakovostnejše sestavine, zavedajo se tudi problematične vsebnosti soli in sladkorja. Ljudje so zadovoljni, saj skozi pester jedilnik jedo zdravo, obroki pa so primerni tudi za otroke.

Etično

Podjetje spodbuja zdravo prehrano. Sledijo etičnim praksam nabave in ekološke pridelave. Nenehno izobražujejo in obveščajo potrošnike, zavezali pa so se tudi, da bodo poskrbeli za natančno označevanje izdelkov. S partnerstvom in donacijami izkazujejo svojo družbeno odgovornost.

Njihova hrana je izredno raznolika in poskrbi za vse potrebe, vendar uporaba tradicionalnih receptov ohranja lokalno kulinarico dediščino pri življenju.

Trajnostno

Podjetje je popolnoma spremenilo svojo zunanjo podobo s prehodom na papirnato embalažo in na 100 % biorazgradljive skodelice iz rastlin. Odločili so se tudi za uporabo steklenic namesto plastike.

Prehranske posebnosti

Ponujajo zdrave in hranljive prehranjevalne načrte, ki so popolnoma prilagojeni človekovim potrebam, ciljem in željam. Vsi meniji so posebej izbrani in uravnoteženi, kombinacije hranil so premišljene. Uporabljajo tudi zelo alkalna in t. i. super živila. Individualni načrt prehrane.



Uporaba sodobne tehnologije

Pretežno delujejo prek spletne platforme, kjer stranke prejema informacije in oddajajo naročila. Ponujajo brezgotovinske transakcije in omogočajo telefonska naročila.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: osebni prevzem, dostava
Država: Bolgarija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Gre za inovativno podjetje, kjer so zdravje in koristi zdrave prehrane ključne vrednote. Glavni cilj podjetja je ponuditi visokokakovostno hrano, ki ustreza potrebam in zahtevam njihovih strank ter prinaša sporočilo, da je dobra hrana lahko zdravilna in okusna. To sporočilo širijo skozi več projektov, pri katerih sodelujejo. Znan je projekt To lahko storim sam, pri katerem načrtujejo menije brez nasičenih maščob. Namenjen je ljudem z multiplo sklerozo, srčnimi boleznimi in avtizmom. Sodelujejo tudi v več projektih za otroke. Eden od teh je dostava hrane sodelujočim vrtcem in šolam, da bi zagotovili premišljeno in uravnoteženo prehrano otrok. Drugi temelji na projektu Jamieja Olivierja, kjer otroke poučujejo o tem, kaj je zdravo in hranljivo v upanju, da bodo spremenili njihovo perspektivo in jih odvrnili od predelane hrane v vabljeni embalaži. Z delovanjem v okviru takšnih projektov ustvarjajo trajnostno podjetje, hkrati pa zagotavljajo trajnostno prihodnost skozi zdravje skupnosti in otrok.



Zdravo

Podjetje je osredotočeno na zdravje in dobro počutje ljudi. Vse njihove jedi vsebujejo dragocene in za telo koristna živila - sadje, zelenjavo, stročnice, pust meso, polnozrnat žita ter super živila. Vsak projekt, pri katerem sodelujejo, ponuja jedilnike, ki vsebujejo zdrav uravnotežen obrok z glavno jedjo, juho ali solato in sladico. Nenehno si prizadevajo za promocijo zdrave prehrane in zdravih prehranjevalnih navad, njihova najpomembnejša ciljna skupina pa so otroci.



Trajnostno

Podjetje dokazuje svoje vrednote v smislu zmanjševanja odpadkov in krožnega gospodarstva. Uporabljen embalaža je okolju prijazna. Upoštevajo vse vidike ljudi v svoji skupnosti, kar dokazujejo s sodelovanjem v projektih za izboljšanje zdravja otrok, bodočih mater in tistih z zdravstvenimi težavami, ki potrebujejo prehransko pomoč in usmerjanje.



Etično

FitMeal je odličen primer manjšega podjetja, katerega poslanstvo temelji na zdravju in dobrem počutju skupnosti. S pomočjo številnih projektov skrbijo za svojo skupnost in njeno zdravje. Ti projekti so etično in družbeno izjemni, saj žanjejo odlične rezultate v spremembah pogleda na zdravo prehrano. Vse jedi, vključene v njihove jedilnike, ustrezajo zakonskim zahtevam za uravnotežen obrok za dojenčke in otroke. Pripravljeni so v profesionalnih kuhinjah s standardom ISO in s certifikatom Ecology pod strogim nadzorom. Dostavljeni so z lastnimi licenčnimi vozili, registriranimi pri Agenciji za promet s hrano.



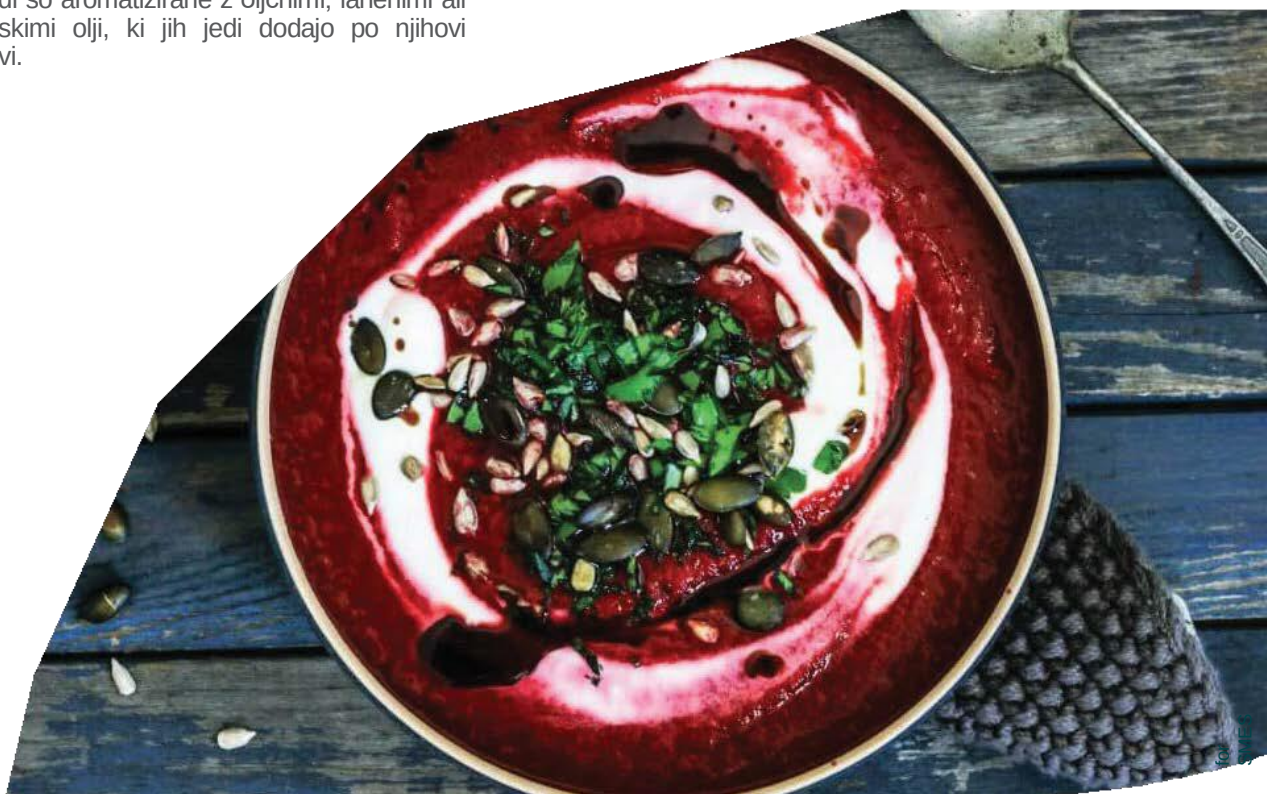
Prehranske posebnosti

Poskrbljeno je za številne posebne profile: veganski, vegetarijanski, alergeni, diabetes itd. Ponujajo tudi posebni meni, ki ne vsebuje živalskih proizvodov ali nasičenih maščob. Nasičene maščobe (živalski proizvodi, palmova in kokosova olja) so že dolgo povezane s povečanim tveganjem za bolezni srca, povišanimi vrednostmi LDL in skupnim holesterolom v krvi, možgansko kapjo in celo rakom. Dokazano je, da ljudje v sodobni zahodni družbi dnevno zaužijejo več kot 100 gramov nasičenih maščob, njihova izključitev iz dnevnih menijev pa nedvomno zagotavlja ohranjanje dobrega zdravja. Gre za rastlinski meni, obogaten z maščobami omega 3 in naravnimi aromatičnimi začimbami. Jedi so aromatizirane z oljčnimi, lanenimi ali drugimi organskimi olji, ki jih jedi dodajo po njihovi toplotni obdelavi.

Ta meni je primeren za vse, ki verjamejo v zdravilne lastnosti hrane, zlasti za tiste z multiplo sklerozo ali z drugimi avtoimunskimi boleznimi, pa tudi za otroke z avtizmom. Dokazano je, da dolgotrajno upoštevanje te diete zavira razvoj simptomov multiple skleroze.

Uporaba sodobne tehnologije

Njihovo spletno mesto je popolna spletna platforma za naročanje in vir informacij za stranke. Storitev je brezgotovinska. Imajo svoja dostavna vozila.



Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: osebni prevzem, dostava
Država: Bolgarija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

AND DIET je bil prvi ponudnik hrane v Bolgariji, ki je ponudil priročne, zdrave in dietetične prehranske načrte. Z leti so posel razvijali, dopolnjevali in bogatili svojo ponudbo, si prizadevali izboljšati kakovost hrane in vključevali najnovejša odkritja na področju zdrave prehrane. Kreiranje in dejansko uvajanje drugačne ponudbe je rezultat trdega dela ter medsebojne povezanosti znanja, bogatih izkušenj, filozofije in tehnologije. Stranke spodbujajo, naj jim zaupajo podatke o svojem zdravju, saj jim bodo le tako lahko pripravili najbolj ustrezen prehranjevalni načrt. Njihov program ustvarja ekipa 12 posebej usposobljenih kuharjev in živilskih tehnologov. Uporabljajo samo sveže in skrbno izbrane, naravne in ekološke pridelke. Dnevno pripravljajo edinstven izbor več kot 20 različnih vrst glavnih jedi, 10 različnih vrst prigrizkov, 8 različnih vrst solat in 9 različnih vrst sladlic.



Zdravo

Njihovi meniji so kreirani iz najkakovostnejših surovin z zagotovljenim poreklom. Velikost in sestava obroka sta strogo nadzorovana. Vsi jedilniki na varen in premišljen način spodbujajo zdravje, pa tudi zdravljenje in uravnavanje telesne teže. Prilagojeni so lahko vsem prehranskim potrebam. V menijih so jedi tradicionalne bolgarske, italijanske, francoske, grške, libanonske in številnih drugih kuhinj ter omogočajo izpolnjevanje naročnikovih želja. V kolikor le-ta ne želi čebule ali peteršilja, ga v jedi seveda ne bo. Uporabljajo polnozrnatata žita in spodbujajo uživanje sadja in zelenjave, v svoje jedilnike pa vključujejo tudi uživanje svežih sokov ter beljakovinskih napitkov. Vegetarijanski meniji ter meniji, ki vsebujejo zelo veliko živil rastlinskega izvora, so še posebej pod drobnogledom, saj je za uravnoveženost obroka potrebno skrbno načrtovanje. Vse solate so v osnovi brez preliva, vendar so vedno na voljo kakovostna zelišča, oljčno olje in kis, ki se dodajo tik pred zaužitjem, da solata ostane sveža in hrustljava. Nekateri načrti obrokov vključujejo hrano, ki pomaga pri izgorevanju maščob in pospešuje metabolizem, npr. Spirulina, chia, agava, alge, semena salvije, mak, cimet, stevija, konoplina semena, zeleni čaj, rdeča paprika, kurkumin, wakame, javorjev sirup, aloe vera, med in kakavova zrna.



Trajnostno

Uporabljajo prilagodljive prodajne poti za čim hitrejšo dostavo, s čimer zagotavljajo svežino in kakovost. Vsa hrana je v eko embalaži. Njihov model temelji na uporabi bolj zdravih načinov kuhanja in na sledljivosti. Menije redno posodablajo, da zagotovijo vključenost vseh vrst sadja, zelenjave in drugih polnovrednih sestavin.



Etično

Ker spodbujajo dobre prehranjevalne navade, je njihov vpliv na zdravje skupnosti velik. Uresničujejo etično pridobivanje kakovostnih surovin in promovirajo kulinarčno dediščino, saj v svoje obroke vključujejo tradicionalne lokalne jedi. Stari recepti so skrbno prilagojeni, da dosežejo popolno ravnovesje med tradicionalnim okusom in zdravo hrano.



Uporaba sodobne tehnologije

Njihovo spletno mesto je popolna spletna platforma za naročanje in vir informacij o zdravem prehranjevanju. Delujejo brezgotovinsko in imajo svoja dostavna vozila.



Predstavitev

Podjetje za zdravo prehrano "AND DIET" je leta 2006 ustanovila dr. Angie Kassabie, docentka na Oddelku za higieno, medicinsko ekologijo in prehrano na Medicinski fakulteti v Sofiji. Na Univerzi v Washingtonu je diplomirala iz dietetike, nato je doktorirala na Športni akademiji v Sofiji. Njen inovativni pristop ter okusni in zdravi jedilniki so hitro postali hit, mlada nutricionistka pa je postala zelo prepoznavna in slavna. Danes skrbi za prehrano številnih znanih osebnosti, vključno s hollywoodskimi zvezdami ter šeji iz Združenih arabskih emiratov. Dr. Angie Kassabie je želela razbiti mit, da je zdrava ali dietna hrana brez okusa. Verjame, da lahko s pravilno izbiro živilskih izdelkov in sestavin ter skrbno nadzorovanimi postopki kuhanja (brez uporabe izboljševalcev ali konzervansov) s svojo ekipo dostavi svežo in okusno hrano. S tem je svojim strankam omogočila ponovno izgradnjo zdravega telesa, ne da bi se počutili prikrajšane za veselje in užitek ob dobri hrani.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: osebni prevzem, dostava
Država: Bolgarija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Meniji iz Revivo.bg so popolnoma skladni z vsemi načeli keto diete. Pripravljeni so bili kot rezultat dolgega in natančnega načrtovanja ter posvetovanja z dr. Pelovom. Vsi izdelki, količine in razmerja so skrbno izbrani, zato se vpliv zdrave hrane na telo začuti že zelo hitro po uvedbi tega prehranjevalnega režima. Jedi z garancijo kakovosti v profesionalni kuhinji pripravi poklicni kuhar, dostavijo pa jih ohlajene s posebno tehnologijo, da ohranijo vse okuse in hranilne lastnosti. Vsaka jed je preizkušena in je odobrena le, če ima brezhiben okus, saj njihova ekipa verjame, da je hrana poleg tega, da je koristna, lahko in mora biti okusna.

Revivo meniji temeljijo na tradicionalni bolgarski prehrani, s katero bi postopoma ljudi spet usmerili nazaj h koreninam. Tega načina prehranjevanja ne priporočajo le za hujšanje, ampak tudi za zdravljenje. Iz izkušenj pa je znano, da je glavni razlog za opustitev posebnega prehranskega režima običajno težava pri iskanju zdravih izdelkov, pomanjkanje časa in izguba motivacije zaradi napora, ki je potreben za pripravo zdravih obrokov. Dr. Pelov je uspel ustvariti uravnotežen režim, kar poleg izboljšanja splošnega zdravstvenega stanja olajša prehranjevanje in postane način življenja.



Zdravo

Ta prehranski režim je zdrav in uravnotežen, ljudi popelje nazaj do njihovih korenin in do narave, kjer je vse v ravnovesju. Z leti smo to ravnovesje porušili zaradi razpoložljivosti predelanih živil z visoko vsebnostjo ogljikovih hidratov. Prišlo je do zasvojenost s sladkorjem, pretirano uživanje sladkorjev pa vodi v bolezni. Glavna posledica teh prehranjevalnih navad je prekomerna teža in z njo povezane bolezni. Keto režim je zato primeren za vse, ki želijo trajno in neboleče izgubiti kilograme, pa tudi za ljudi z visokim krvnim tlakom, holesterolom ali za vse, ki želijo imeti več energije in ublažiti nespečnost.



Trajnostno

Revivo upošteva trajnost na vsakem koraku, saj kot inovativno gostinsko podjetje uporablja ekološke rešitve za embalažo, svojim strankam pa zagotavlja popolno sledljivost surovin.



Prehranske posebnosti

Režim je bil pripravljen na osnovi dolgega in natančnega načrtovanja. Vsi izdelki, količine in razmerja so skrbno izbrani, da lahko hitro dosežemo maksimalne rezultate. Meniji so običajno sestavljeni iz 50 % zelenjave (izbor najboljše zelenjave na trgu), 15 % beljakovin (meso in ribe samo iz preverjenih virov dokazanega izvora in kakovosti), 20 % naravnih rastlinskih maščob (brez umetnih ali predelanih maščob) in 15 % naravnih živalskih maščob (s preverjeno kakovostjo in poreklom).



Uporaba sodobne tehnologije

Njihovo spletno mesto je popolna spletna platforma za naročanje in vir informacij o zdravem prehranjevanju. Delujejo brezgotovinsko in imajo svoja dostavna vozila.



Oglejte si:

[VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#)

i Predstavitev

Kuharski mojster in tehnolog Plamen, ki ustvarja jedilnike za Revivo, je sodeloval v številnih znanih restavracijah ("Regina", "Carrera" in picerija "Viktoria"). Njegovi meniji temeljijo na keto režimu, ki promovira obroke z nizko vsebnostjo ogljikovih hidratov in z visoko vsebnostjo maščob. Skoraj vsa predpripravljena in pakirana hrana vsebuje zelo veliko ogljikovih hidratov, ki so enostaven vir energije in se hitro pretvorijo v krvni sladkor. Če omejimo njihovo uživanje, začnejo jetra proizvajati maščobne ketone, ki služijo kot nadomestno gorivo, kadar je krvni sladkor nizek. Glavni porabnik ketonov so možgani, saj so najbolj lačen organ v telesu in za pravilno delovanje potrebujejo energijo 24 ur na dan. Ko telo preide v keto režim, začne z nenehnim kurjenjem maščob ne glede na to, ali telovadite ali spite. Najbolj viden učinek prehranjevanja po keto režimu je zato izguba teže. Poleg tega je za ketozo značilno dejstvo, da se občutek lakote razbline in čez nekaj časa se zmanjša želja po uživanju sladke hrane. Izkušnje kažejo, da ob prehrani po keto režimu ljudje sami od sebe začnejo jesti manj, pa tudi preštevanje kalorij postane preteklost.

Spremljaj njihovo zgodbo



04

OKOLJU PRIJAZNO IN TRAJNOSTNO

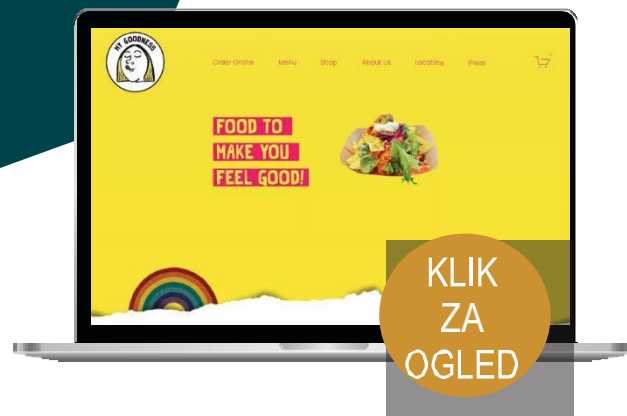


	STRAN
21 <u>MY GOODNESS</u>	41
22 <u>DOMAČIJA BORDA</u>	42
23 <u>PROJEKT GURMANŠKE POSODE</u>	43
24 <u>PROJEKT KROŽNEGA GOSPODARSTVA</u>	44
25 <u>ČEBELARSTVO CESAR</u>	45
26 <u>EKOLOŠKA DIDAKTIČNA KMETIJA „PRI BARONU“</u>	46
27 <u>DOMAČIJA FIRBAS</u>	47
28 <u>PROJEKT LATXA ARTILE</u>	48
29 <u>ROZANNE STEVENS</u>	49

32
33
34



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE



Tip: okolju prijazno, trajnostno
Država: Irska

☰ Zakaj gre za primer dobre prakse?

Bistvo podjetja »My Goodness« je zdravje in trajnost na okolju prijazen etičen način. Njihova slogan je "hrana, da se boste počutili dobro". Lastnika Virginia in Donal na svojih tržnih stojnicah v mestu Cork poleg priprave zdrave prehrane spodbujata spoštovanje vseh naravnih virov in temeljita na filozofiji permakulture. Podjetje poskuša poslovati z nič odpadki (»zero waste«), kar dosega z uporabo stranskih proizvodov, steklenic za večkratno uporabo in embalaže, primerne za kompostiranje. »My Goodness« je del skupnosti in skupnost je del njih.



Zdravo

Podjetje "My Goodness" se ponaša s preoblikovanjem manj priljubljenih virov (deževnica in zelje) v priljubljene fermentirane izdelke. Ustvarjajo živila, ki so zdrava za prebavo, možgane in okolje.



Trajnostno

Filozofija permakulture je, da ljudje sprejmejo rešitve, ki jih je moč opaziti v trajnostnih ekosistemih, in jih uporabljajo pri lastnem upravljanju zemljišč. Vključuje regenerativno kmetijstvo, uporabo in vrednost obnovljivih virov, ne ustvarja odpadkov in ohranja okolje. Virginia se je ob selitvi na Irsko težko spopadla z vremenom, zlasti s količino dežja, zato se je odločila, da bo to spremenila v poslovno priložnost. Na dež je začela gledati kot na dragocen vir in iskala načine uporabe. Tako se je rodila ideja o zbiranju deževnice in fermentaciji kombuče in kefirja. Virginia pravi, da se je med njenimi znanci pojavila šala: "Oh, tu je Virginia, Teksačanka, ki Ircem prodaja deževnico!" Zaveda se, da podjetje še ne deluje optimalno, vendar se trudijo po najboljših močeh, da bi vsako leto zapravili manj virov. Uporabiti skušajo čim več delov zelenjave s pomočjo dehidracije, konzerviranja in fermentacije. Njihov dober primer zasledovanja "zero waste" principa so krekerji, narejeni iz ostankov fermentiranega zelja. Za njihovo pripravo uporabijo vršičke, otrdeli koren in celo slanico, v kateri se je fermentiralo zelje, dodajo pa še lanena semena.



Etično

"My Goodness" uporablja lokalne pridelke in podpira lokalno organsko kmetijstvo brez uporabe kemikalij. Tedensko kupujejo od lokalnih kmetov na štirih tržnicah, da si zagotovijo najboljša lokalna živila. Začeli so delati s skupino, imenovano CUSP, ki svojo idejo brez odpadkov širi na tržnico Mahon Point. Deževnico zbirajo in fermentirajo, da dobijo fermentirane pijače (kombuče in kefir) in jo prodajajo v steklenicah za večkratno uporabo. Kot živilsko podjetje ne proizvajajo ničesar za enkratno uporabo, vse je za večkratno uporabo ali kompostiranje.

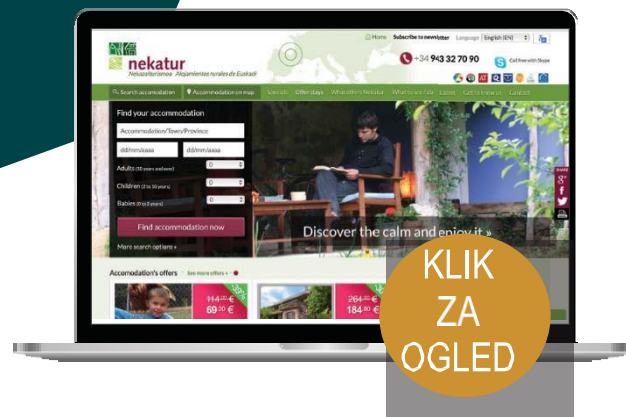
i Predstavitev

Podjetje "My Goodness" je etično in v zdravje usmerjeno podjetje, ki ga vodita mož Donal in žena Virginia O'Hara. Specializirani so za veganske, surove in fermentirane prehranske izdelke brez sladkorja in brez glutena. Gre tudi za prvo podjetje na Irskem, ki iz trajnostno pridobljene vode (deževnica) proizvaja kefir in kombuče. Virginia se je preselila na Irsko iz Teksasa, da bi študirala na ustanovi Kinsale College, takrat edini izobraževalni instituciji na svetu, ki je izvajal študij permakulture. "My Goodness" je zgodba o tem, kako uspeti v poslu. Začeli so kot veganska "pop-up" okrepčevalnica v mestu, a po šestih mesecih trgovanja je v kuhinji prišlo do požara in podjetje so morali zapreti. Mož in žena nista obupala in sta odprla stojnico na lokalni kmečki tržnici, kjer pa so jima teden po odprtju ukradli ves od prodaje zaslužen denar. Kljub temu sta se po razmisleku odločila, da bosta nadaljevala svojo poslovno pot s trajnostnim poslovnim modelom, ki temelji na medsebojnem spoštovanju zemlje, kmetov, ljudi v kuhinji in njihovih gostov. Zdaj imajo 1000 kvadratnih metrov prostora za proizvodnjo, polovica tega pa je namenjena ustvarjanju kefirja in kombuče iz deževnice. Kefirji "My Goodness" so postali tako popularni, da jih kot prvi strežejo s pomočjo točilne naprave v lokalnem baru Crosshaven.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: oskrbovalna veriga
Država: Španija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Domačija Borda je primer dobre prakse predvsem zaradi njihovih trajnostnih in proizvodnih načel, ki ne vključujejo uporabe intenzivnih načinov kmetovanja in s tem prispevajo k zdravju potrošnikov in h kakovosti živil. Prav tako izvajajo in spodbujajo kratko združno oskrbovalno verigo, ki so jo ustanovili, veliko energije pa vlagajo v zaščito ogrožene pasme goveda Pirenaica.



Ukrepanje

Irene in Alberto sta neposredno prodajo mesa začela tako, da sta sistem trženja in prodaje, ki se uporablja v francoski Baskiji, prilagodila svojemu območju. Ideja je, da proizvajalec prodaja svoj izdelek neposredno potrošniku. Člani družine Irastorzas na svoji kmetiji proizvedejo in nato ponujajo petkilogramske vakuumsko pakirane pakete mesa. Ti vsebujejo osem različnih kosov mesa prve in druge kakovosti. Trdijo, da so njihove cene konkurenčne, izdelki pa za potrošnike predstavljajo dobro izbiro. Označbe na paketih vključuje vse podrobnosti, ki omogočajo sledljivost izdelka.

i Predstavitev

Domačijo Borda v Baskiji vodita Irene in Alberto Irastorzas. Irene je zadolžena za turistični del (nočitve in obroki), Alberto pa za kmetijski del. Meso, pridelano na posestvu, prodajajo neposredno rednim strankam in prek zadruga „Lur Lan“, ki združuje kmetijske in živinorejske proizvajalce z osemnajstih različnih kmetij ter vključuje izdelke, kot so čili, mesni izdelki, siri in stročnice. Zadruga je močno prisotna na internetu in uporablja strategijo neposredne prodaje.



Zdravo

Dokazano visokokakovostno goveje meso, hranjeno z naravnim zrnjem brez transgenih izdelkov ali trave.



Trajnostno

Proizvodnja temelji na lokalnih virih in je okolju prijazna. Gre za promocijo uživanja lokalne ali “zero-kilometer” hrane (hrane, ki za doseganje potrošnika ni potrebovala prevoza), ki jim je omogočila razvoj in predstavlja pomemben prispevek k agrikulturni turistični industriji.



Izziv

Tradicionalno kmetijstvo in živinoreja sta delovno intenzivna in zahtevata stalno pozornost skozi celo leto - ni vikendov ali praznikov. Nove generacije ne želijo več prevzemati tako težkih odgovornosti, zato se vedno manj mladih odloča za ta poklic.



Etično

Pridelki se prodajajo neposrednemu potrošniku, kar zagotavlja ohranitev tradicionalnih delovnih metod in spodbuja gospodarski razvoj lokalnih podeželskih mest. Zagotavlja tudi razvoj podeželja in delovnih mest. Prispevajo k ohranitvi ogrožene lokalne pasme goveda Pirenaica.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: restavracija, eko embalaža, odpadna hrana
Država: Španija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

V sodobni zahodni družbi zavržemo veliko še uporabne in užitne hrane, ta projekt pa odpira možnost boja proti temu pojavu. Okolju prijazna embalaža, imenovana "Gourmet Bag" oz. "Posodica za sladokusce" je gostom na voljo v restavracijah, da lahko odnesejo hrano, ki je ne morejo pojesti. Ideja je ozavestiti potrošnike o zavržbi užitne hrane zaradi včasih prevelikih porcij, posledično pa privzgojiti okolju prijazen pristop do problema.



Rezultat

Vedno več ljudi uporablja te posodice, povečalo pa se je tudi število v projektu sodelujočih prehrabnih obratov. Projekt uspešno povečuje ozaveščenost o zavrženi hrani in odpadni plastični embalaži.



Vpliv

Španija je tretja država po količini smeti, takoj za Kitajsko in ZDA. Projekt prispeva k zmanjšanju zavržene hrane v provinci Guipúzcoa. Gostje nezaužito hrano odnesejo domov in tako zmanjšajo odpad.



Trajnostno

Hrano lahko v teh posodicah tudi pogrejemo v mikrovalovni pečici, narejene pa so iz recikliranega papirja in jih je po uporabi mogoče kompostirati.



Etično

Cilj projekta je ozaveščanje ljudi o veliki količini zavržene hrane in o njenem zmanjševanju. Ljudi želijo spodbuditi k razmisleku o globalnem pomanjkanju hrane. Po podatkih Združenih narodov gre tretjina svetovne proizvodnje hrane v odpadke. Eden od ciljev trajnostne rasti za leto 2030 je zmanjšati to izgubo za polovico, čemur aktivno prispeva projekt "Posodica za sladokusce".



Predstavitev

Pri projektu sodeluje ministrstvo za okolje španske province Guipúzcoa, združenje hotelirjev in Donostia Impact Hub. Projekt se je začel v mestu San Sebastián in se razširil tudi v druga mesta (Arrásate, Beasain, Éibar, Irún in Tolosa). Cilj je razširiti dejavnosti projekta na vse prehrabne obrate v Španske pokrajini Baskija.



Izziv

Nedavne raziskave razkrivajo posledice zavržene užitne hrane v Guipúzcoi, kjer vsako leto proizvedejo za 123.000 ton ostankov. Ravnanje s temi ostanki je resno okoljsko vprašanje in vir emisij toplogrednih plinov. Pred izvajanjem projekta "Posodica za sladokusce" je osebje restavracij gostom ponujalo plastične posode, v katerih so lahko nezaužito hrano odnesli domov. S tem so rešili problem zavržene hrane, ustvarili pa problem odpadne plastične embalaže, ki zelo škoduje okolju.



Ukrepanje

Strežno osebje se zaveda svoje odgovornosti, saj so v resnici prvi zagovornik tega projekta. Njihova dolžnost je, da spodbujajo in promovirajo uporabo teh posodic in jih gostom tudi ponudijo. V sodelujočih obratih je postavljeno značilno stojalo za brezplačne posodice, ki povečuje prepoznavnost projekta.

Spremljaj njihovo zgodbo



24 PROJEKT KROŽNEGA GOSPODARSTVA

(med višjimi strokovnimi šolami)

Tip: izobraževanje, gostinstvo, krožno gospodarstvo

Država: Španija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Študenti imajo možnost obiskovanja in spoznavanja sodelujočih višjih strokovnih šol; na šoli Fraisoro se seznanijo s kmetijskimi dejavnostmi; na šoli Kardala z najnovejšimi tehnikami ribogojstva; na šoli Cebanc, pa, kako živila omenjenih šol spremenijo v okusne jedi in jih postrežejo. Projekt tega krožnega gospodarstva združuje različne dejavnosti in poslanstva šol ter študentom širi obzorja.



Trajnostno

Glavni cilj projekta je seznaniti študente z idejo krožnega gospodarstva skozi različne dejavnosti. Ribe in živina se gojijo v polindustrijskem obsegu z uporabo obtočnih sistemov (recirkulacija), ki omogočajo zmanjšanje odpadkov in optimizirajo porabo vode ter energije.



Etično

Namen projekta je učiti okolju prijazne tehnike, ki omogočajo dobro počutje živali in proizvodnjo živil visoke kakovosti z uporabo inovativnih tehnik z visokim donosom. Cilj izobraževalnih ustanov je ozaveščanje in izobraževanje študentov, saj je njihovo znanje nujno za izboljšanje delovanja primarnega sektorja.



Zdravo

Živila vpletenih šol imajo visoko prehrambeno vrednost in so visoke kakovosti. Šola Kardela intenzivno goji ribe, ki se hranijo z bio-planktonom. Živina v Fraisoro se prehranjuje s travo in z žitom, zelenjava pa je gojena z okolju prijaznimi tehnikami. Šola Cebanc sklone krog, saj potrošnikom s pravilno pripravo in postrežbo približa kakovostno hrano.



Tip: čebelarstvo, med in čebelji pridelki
Država: Slovenija



Zakaj gre za primer dobre prakse?
Čebelarstvo Cesar na inovativen način oživilja bogato čebelarsko kulturo in tradicijo pridelave medu ter čebeljih izdelkov na trajnosten, okolju prijazen način. Velik pomen dajejo promociji in ozaveščanju o slovenskem medu ter čebeljih izdelkih z geografskim poreklom. Ponudbo so razširili z inovativnimi funkcionalnimi živili (medu dodajajo živila z biološkim delovanjem), omogočajo pa tudi alternativno obliko zdravljenja – apiterapijo.

i Predstavitev

Marko Cesar, lastnik čebelarstva Cesar, je mlad, ambiciozen in inovativen čebelar. Kot otrok je pri delu s čebelami rad opazoval maminega strica, sam pa je iz radovednosti začel čebelariti pri 18 letih. Certifikat za slovenski med z geografsko označbo je prejel leta 2010. Verjame v kakovost in nadzorovano predelavo medu. Nekaj časa je bil tudi predsednik Društva medenih pijač Maribor. Čebelarstvo Cesar si prizadeva povečati izpostavljenost kakovostnih in nadzorovanih izdelkov iz medu in zmanjšati poplavo medenih izdelkov nizke kakovosti in vprašljivega porekla. Skrbi za redno izobraževanje mlajših generacij preko različnih kulinarčnih in ekoturističnih projektov, ki jih izvaja. Čebelarstvo Cesar ponuja izredno raznolik in domiselni prodajni program medu in drugih čebeljih izdelkov. Proizvajajo skoraj vse za zdravstvene in kulinarčne medene užitke. Proizvajajo različne vrste in kombinacije medu (cvetlični, kostanjev, akacijev med, med z borovnicami, suhim sadjem, oreščki itd.) Pomemben del čebelarstva Cesar je široka paleta zdravih čebeljih izdelkov, kot so propolis, cvetni prah, med, sirup smrekovih vršičkov, mešanica cvetnega prahu, matičnega mlečka in propolisa.



Zdravo

Izdelki so pripravljene iz medu in drugih čebeljih pridelkov, ki dokazano delujejo pozitivno na človeško telo. Medeni produkti z dodanimi funkcionalnimi živili za krepitev zdravja, kratka dobaviteljska veriga, saj živila (borovnice, smrekovi vršički, suho sadje itd.) pridobivajo iz lokalnih ekoloških kmetij. Izvajanje apiterapij v čebelnjaku.



Trajnostno

Etični odnos do čebel, ohranjanje biotske pestrosti, negovanje pohorskega medovitega vrta, izvajanje senzoričnih medenih degustacij, ki vplivajo na poglobljeno spoznavanje potrošnika z medom, in razumevanje in prepoznavanje višje dodane vrednosti, vodenje in izvedba čebelarskih naravoslovnih dni in predstavitev v šolah in vrtcih.



Etično

Podjetje skrbi za zdravo prehrano; etična reja živali, odgovornost pri vzpostavljanju prehranskih verig, etična izbira virov, negovanje lokalne oskrbe in prehranjevalne tradicije, skupna promocija vseh deležnikov v dobaviteljski verigi, ekološka pridelava, inovativni tržni pristopi, izobraževanje mladih o pomenu samooskrbe in vzgoje zdrave lokalne hrane, označevanju živil z resničnimi in preverljivimi podatki, sodelovanje z organizacijami za dobrodelno razdeljevanje hrane.



Uporaba tehnologije

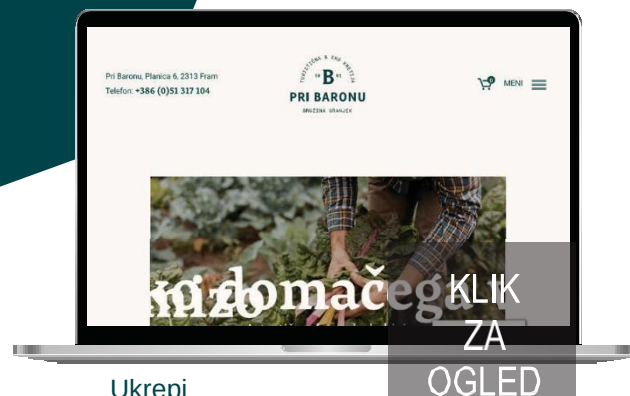
Brezstično plačilo, spletna trgovina, dostava.

Spremljaj njihovo zgodbo



26 EKOLOŠKA DIDAKTIČNA KMETIJA "PRI BARONU"

Tip: ekološka didaktična kmetija
Država: Slovenija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Ekološka didaktična kmetija "Pri Baronu" spodbuja ekološko kmetovanje in tradicionalne veščine samooskrbe. Otroke ozaveščajo, da zdrava organska hrana vsebuje več hranil in okusa in ne vsebuje človeku škodljivih snovi. Na kmetiji pridelujejo hrano v skladu z veljavnimi mednarodnimi in nacionalnimi ekološkimi standardi, zasledujejo tudi načela permakulture. Jedi pripravljajo iz ekoloških živil, pridelanih na kmetiji, napitke na osnovi hišnih zelišč, manjkajoča živila pridobivajo iz lokalnih ekoloških kmetij (kratke dobavne verige). Prikazujejo, da je ekološka pridelava hrane več kot samo pridelava zelenjave in sadja, saj gre tudi za živinorejo, ribogojstvo, zeliščarstvo in vinogradništvo. S pomočjo didaktičnih pristopov želijo spreminjati prehranjevalne navade.

i Predstavitev

Na idilični lokaciji, kjer se strmine Framskega Pohorja poležejo v ravnico, kjer kraljujeta tišina in spokoj okoliških gozdov in travnikov, že več kot 200 let na nadmorski višini 700 metrov stoji Eko Idila – Baronova domačija. Ekološka kmetija, ki je postala najboljša učilnica za otroke, da se naučijo pridelovati hrano, ki je naravna in živalim prijazna, ima odprta vrata za vse vrtce, šole in druge obiskovalce, ki se želijo naučiti, kako ravnati s hrano in pridelkom, ne da bi pri tem trpelo okolje.

💡 Izziv

Otroci pogosto nimajo realne predstave o pridelavi hrane. Zaradi nenehnega stika z industrijsko predelano hrano pogosto menijo, da mleko nastane v tetrapaku. Njihove prehranske izbire in navade so zato pogojene z omejenim pogledom in razumevanjem. Odklanjajo zelenjavo, ne marajo vseh vrst mesa, puščajo hrano na krožniku, se z njo igrajo, ne želijo poskusiti novih jedi in okusov, nimajo stika s kulinarčno tradicijo in nimajo osvojenih osnovnih veščin priprave hrane.

👍 Etično

Kmetija skrbi za zdravo prehrano; etična reja živali, odgovornost pri vzpostavljanju prehranskih verig, etična izbira virov, negovanje lokalne oskrbne in prehranjevalne tradicije, skupna promocija vseh deležnikov v dobaviteljski verigi, ekološka pridelava, inovativni tržni pristopi, zdravo prehranjevanje, zaveza ustreznemu označevanju hrane z resničnimi in preverljivimi podatki, sodelovanje z organizacijami za dobrodelno razdeljevanje hrane in poučevanje otrok.



Ekološka kmetija Pri baronu ponuja didaktični poligon, kjer lahko otroci vseh starostnih skupin izkusijo didaktični produkt "POSTANI BARONOV KMET ZA EN DAN". Na takšen način spoznajo različne začimbe in dišavnice, zelenjavo, sadje in vzrejo živali ter s tem povezane procese. Otroci spoznavajo načelo »od njive do krožnika« (kratke dobavne verige) in kaj vse je potrebno za pripravo zdravega obroka. Učijo se tudi, kako odgovorno ravnati z živalmi in kako skrbeti za njihovo dobro počutje.



Trajnostno

Kmetija sledi trajnostni pridelavi in distribuciji hrane z ekološko pridelavo. Posebna pozornost je namenjena permakulturi in ponovni uporabi naravnih snovi. Njihov pristop zagotavlja preglednost vseh postopkov, ki vplivajo na načelo »od njive do krožnika« (kratke dobavne verige). Sledenje naravnim ciklom poudarja sezonsko razpoložljivost živil in plansko načrtovanje obrokov. Pomembno je tudi ozaveščanje o zmanjševanju (»zero waste«) presežkov hrane (sklop načel, ki zmanjšujejo zavrženo hrano).



Rezultat

Ekološka kmetija pri Baronu je bila eden od začetnikov distribucije ekoloških izdelkov v Sloveniji. Visoka kakovost, odlična komunikacija z javnostjo in osredotočenost na nenehne inovacije so jih postavili v sam vrh ekoloških izdelkov. Na svoji spletni strani oglašujejo ekološke izdelke, ki jih potrošniki lahko naročijo tudi na dom. S tem nenehno vplivajo na tiste, ki se zavedajo pomena uporabe ekoloških pridelkov. Na svoji didaktični kmetiji ponujajo hrano in pijačo, pripravljeno izključno iz ekološke hrane, ki je pridelana na njihovi kmetiji ali na okoliških ekoloških kmetijah. Izvajanje programa "Postanite Baronov kmet za en dan", ki sistematično uči otroke o pomenu samooskrbe in ekološko pridelane hrane, postaja vedno bolj priljubljeno. Prigrizki, ki so postreženi otrokom, sporočajo, da je ekološko boljše za okolje in zdravje. S pomočjo programa skušajo preko otrok spreminjati prehranjevalne navade družin na naravi prijazen način.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: turistična kmetija

Država: Slovenija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Inovativna pridelava, prodaja in promocija lokalno pridelane hrane iz lastnega zelenjavnega vrta, kmetije in sadovnjaka se uspešno trži zaradi uspešnega vključevanja hišne blagovne znamke v vse nivoje delovanja kmetije.

i Predstavitev

Domačija Firbas je poleg dejavnosti turistične kmetije s prenočišči prepoznala tudi pomen trženja svojih kakovostnih lokalnih pridelkov. Njihove doma pridelane hruške Viljamovke so postale temeljni tržni produkt domačije. Družina Firbas stavi na visoko kakovostno in zanimivo paleto izdelkov (marmelada, sok, žganje, koščki sadja, čatni). Z uspešno promocijo in tesnimi povezavami s Slovensko turistično organizacijo so uspeli svoj hruškov sok vključiti v večino najboljših gostinskih obratov v Sloveniji. Njihov sok je tako postal pomemben ambasador in simbol domačije, ki vsako leto pridobiva na prepoznavnosti. Njihova domačija gostom ponuja veliko različnih jedi, ki jim je skupno eno: izvrstni okusi. Zagotavljajo popolno sledljivost vseh sestavin z lastne kmetije, ki se jim lahko pridruži le nekaj izbranih z bližnjih kmetij. Ponujajo hrano tradicionalnega izvora in dediščine.



Zdravo

Domačija Firbas je na področju destinacije Slovenskih Goric pričela intenzivno komunicirati pomen naravno pridelane lokalne hrane. Pri tem vztrajajo na 90 % samooskrbi živil iz vseh skupin (mleko, jajca, meso, zelenjava, sadje, vino, žitni izdelki). Pri vzgoji zelenjave in sadja se opirajo na večšine pridelave iz preteklosti in izogibajo fitofarmaceutskih pripravkov.



Trajnostno

Trajnostni pristop pri delovanju kmetije se čuti na vseh nivojih. Kmetija je skoraj v celoti samooskrbna. Pomoč na kmetiji predstavlja lokalno prebivalstvo. Materiali, ki so uporabljeni pri gradnji podpornih enot kmetije, so iz lastne gozdne mase. Oče je ljubiteljski restavrador, ki s svojim znanjem ves čas nadgrajuje vrednost že odsluženega inventarja, da se le-ta vedno znova lahko uporabi. Kmetija ima lastna električna kolesa, ki se gostom ponudijo v najem. Domačija posluje kot družinsko podjetje, ki se intenzivno povezuje z ostalimi lokalnimi deležniki. Mladi prevzemnik kmetije je bil v letu 2020 nominiran za najbolj inovativnega kmeta Slovenije.



Etično

Podjetje zaposluje ljudi iz matičnega okolja, ki skozi delo prenašajo občutek za dediščino in gostoljubje. Živali na kmetiji se pasejo prosto, pri tem pa ves čas skrbijo tudi za didaktično vlogo kmetije (rokodelske in poljedelske veščine), ki jih lahko obiskovalci spoznajo preko različnih oblik animacije.



Prehranske posebnosti

Vegetarijanstvo, veganstvo, ekološka prehrana, sezonska prehrana, lokalna prehrana.

Uporaba tehnologije

Poslovanje brez gotovine, dostava, ki se prilagaja potrebam trga – brezstična prodaja, električna kolesa.

Spremljaj njihovo zgodbo



28 PROJEKT LATXA ARTILE

Tip: okolju prijazno, trajnostno, krožno gospodarstvo

Država: Španija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Gre za inovacijski projekt, ki združuje ovčjerejce v Baskiji in podjetje Ternua, ki proizvaja vrhnja oblačila. Cilj projekta je ustvariti trg za runo ovc Latxa, domače pasme, ki izvira iz španske Baskije in je tradicionalno zagotavljala dohodek lokalnim kmetom. Trenutno ovčerejci letno proizvedejo približno 2000 ton presežkov runa, s katerimi je težko in drago upravljati. Ideja je spremeniti te viške v surovino za oblačila, ki bo nadomestila sintetično in legendarno Merino volno.



Trajnostno

Gre za okolju prijazen projekt s krožno gospodarsko strategijo, saj skušajo reciklirati viške volne in jih uporabiti pri izdelavi zimskih vrhnjih oblačil. S tem bi nadomestili sintetične iz nafte izdelane in uvožene materiale ter tako zmanjšati onesnaževanje okolja. Poleg tega je volna lokalni izdelek, ki lahko zmanjša potrebo po uvozu ter hkrati spodbudi industrijo in zaposlovanje v okolici.



Etično

Namen projekta je proizvajati okolju prijazna živila in tekstilne izdelke. Presežki materiala organskega izvora namreč pomagajo ohranjati okolje. Želijo spodbujati skupno dobro in okrepiti lokalno industrijo, ne le ustvarjati kratkoročni dobiček.



Prehranske posebnosti

Projekt zagotavlja ekološko pridelavo visoko kakovostnih živil.



Zdravo

Ovce pasme Latxa proizvajajo dva zelo cenjena gurmanska izdelka, to sta mleko in sir, ki se proizvajata po organskih metodah. Izdelka imata visoko hranilno vrednost in naj bi imela številne koristi za zdravje.



Tip: socialno podjetje

Država: Irska



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Rozanne je ustanoviteljica in kuhinjska direktorica Inštituta Noosphere, ki deluje v partnerstvu z Univerzo Dublin City. Inštitut Noosphere je bil izbran za sodelovanje v prestižni študiji GCSO (Global Commission for Sustainable Outcomes), da bi ustvarili vzorčno trajnostno kuhinjo brez odpadkov ("zero-waste"), ki bi jo lahko uvedli v študentskih kampusih po vsem svetu. Projekt vključuje prehrabene storitve, dobaviteljsko verigo in proizvodnjo rastlinskih živil v zasledovanju trajnostne prakse. Inštitut sledi filozofiji kuhanja brez odpadkov in se ukvarja s sodobnim pristopom do polnovredne prehrane, s prehransko analizo, z vegetarijanskimi recepti in z razvojem menijev za gostinske obrate. Izvajajo tudi programe izobraževanja gostinskega in kuhinjskega osebja.

Zdravo

V sklopu globalnega trajnostnega razvoja se Rozanne posveča zdravju ljudi, dostopu do kakovostne in polnovredne hrane, izobraževanju o hrani in kuharskim veščinam

Trajnostno

Univerza v Dublinu že ima robusten sistem za merjenje živilskih odpadkov, ki ga uporablja za monitoring v zadnjih treh letih. V okviru projekta Noosphere preizkušajo številne metode, vključno s programsko opremo, ki fotografira in analizira pripravljeno hrano in odpadke. Njihovo poslanstvo je najti harmonično stičišče med zdravjem ljudi in zdravjem planeta. Pravijo: »Nismo v položaju, ko bi bili eni proti drugim. Ljubite lahko ljudi in planet v enaki meri.«

Uporaba sodobne tehnologije

Inštitut Noosphere deluje na več projektih, ki uporabljajo tehnologijo za zmanjšanje količine prehranskih odpadkov.

i

Rozanne Stevens je pionirka trajnostne kuhinje na Irskem. Prihaja iz Južne Afrike in je kuharica polnovredne ekološke hrane, učiteljica, avtorica več kuharic in promotorka trajnostne kuhinje po načelih "zero-waste" (brez odpadkov). Rozanne je diplomirala iz prava, nato pa je nadaljevala svojo pot na Cape Wine academy, kjer je poučevala strokovne gostinske predmete. Leta 1999 se je preselila na Irsko. Vse, kar Rozanne počne, temelji na dveh ciljih globalnega trajnostnega razvoja. Gre za cilja 3 in 12, ki predstavljata motor njenega delovanja. Trajnostni cilj številka 3 je zagotoviti zdravo življenje in spodbujati dobro počutje vseh ljudi ne glede na starost, trajnostni cilj št. 12 pa je zagotoviti trajnostne vzorce potrošnje in proizvodnje. Rozanne pravi: »Imam neverjetno srečo, da sem našla svoje življenjsko poslanstvo, talent pa sem pilila z izobraževanjem in pridobivanjem izkušenj.«

Spremljaj njeno zgodbo

f in



05

BUTIČNO



STRAN

30 PRAŽARNA KAVE SAKONA 51

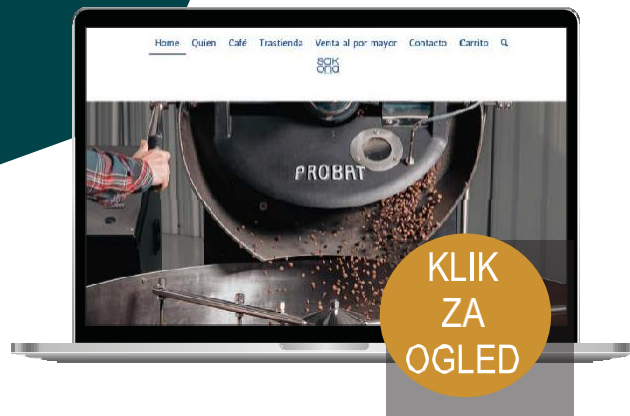
31 OLJARNA KOCBEK 52

32 DŽLICA 53



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

Tip: butično, trajnostno, krožno gospodarstvo
Država: Španija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Pražarna kave Sakona deluje kot inovativna zasnova mikro pražarne. Kavna zrna pražijo v svojih prostorih, lastnik Javier García pa prodaja svojo kavo v majhnih količinah, kar pomeni vrnitev k tradicionalnim in bolj etičnim praksam. Mikro pražarne so postale svetovni trend in spodbujajo uživanje fine kave omejene proizvodnje. Seveda je kakovost kave v Sakoni zagotovljena. Ta mikro pražarna streže tudi pekovske izdelke, predvsem tradicionalno pecivo in nekatere druge sodobne jedi.



Trajnostno

Kavna zrna prihajajo iz številnih držav sveta, s tem se zagotovi optimalna kakovost skozi celotno sezono. Kavo lahko kupite na prodajnem mestu ali prek spleta. Kava je na voljo v embalaži, ki jo je mogoče reciklirati, poleg tega pa nudijo tudi kapsule za kuhanje kave v gospodinjskih kavnih avtomatih, ki jih je mogoče kompostirati.



Etično

Javier verjame v drugačen način delovanja in ne želi zanemariti človekovega vpliva na naravo. Želi, da se njegove izbrane kave proizvajajo in tržijo na način, ki je drugačen od običajnega. Meni, da lahko pozitivno vpliva na življenje ljudi z ustvarjanjem povsem nove izkušnje, ki ima blagodejne posledice na vseh nivojih (od proizvajalcev kave do končnega potrošnika). Oznake na njihovi kavi vsebujejo izvor kave, nasad ali zadrugo, kjer je bila gojena, ter datum praženja.



Prehranske posebnosti

Vegansko, vegetarijansko, brez glutena.

i Predstavitev

Sakona je majhno podjetje v Irúnu (Guipúzcoa, avtonomna skupnost v španski Baskiji). Leta 2015 ga je ustanovil Javier García Funez, ki je petkratni španski barista prvak in finalist svetovnega barista tekmovanja (World barista Championship), ki je potekalo leta 2011 v Kolumbiji. Javier združuje dve strasti, butično kavo in gostinstvo. Javierjevo poslanstvo je z domačini deliti izkušnjo pitja odlične butične kave ob odlični postrežbi in prijetnem vzdušju. Njegov moto je delati skrbno in z ljubeznijo, s tem pa obogatiti kar se da veliko življenj.



Zdravo

Glavni izdelek mikro pražarne je kava. Kavna zrnja pridobivajo od najboljših evropskih uvoznikov, ki zagotavljajo tedensko dobavo, ta pa omogoča največjo možno svežino. Kavna zrna pražijo kar v kavarni, s tem pa zagotavljajo ohranjanje kavnih arom in visoko kakovost končnega izdelka.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: Butično bučno olje in drugi lokalni proizvodi
Država: Slovenija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Oljarna Kocbek proizvaja bučno olje, ki se danes prodaja po vsem svetu kot kakovosten obrtniški izdelek, ki tekmuje z bolj znanimi in priljubljenimi oljčnimi olji. Njihovo bučno olje se je v svetu gastronomije uveljavilo kot živilo vrhunske kakovosti. Oljarna ohranja tradicionalno obrt in promovira kulinarčno dediščino. Njihovo bučno olje ima potrdilo o zaščiteni geografski označbi, dejavnost pa so razširili tudi na druge povezane produkte.

Predstavitev

Alojz Kocbek se je s proizvodnjo olja začel ukvarjati leta 1929. V osrčju Slovenskih Goric je stara oljarna, kjer zdaj tretja generacija proizvaja kakovostno bučno olje. Alojz in njegova žena Antonija sta svoje znanje in izkušnje prenesla na sina Antona, ta pa na sina Gorazda, ki je olje popeljal v svet, kjer je danes vse bolj iskano. Danes so izdelki oljarne Kocbek prepoznavni tako v Sloveniji kot po svetu in bogatijo najprestižnejše jedi za gurmane od Dubaja preko Japonske do Amerike. Novi izdelki iz bučnih semen in bučnega olja širijo zgodbo, poslanstvo in filozofijo oljarne Kocbek ter promovirajo Slovenijo.

Gorazd se je izognil skušnjavi, da bi uporabil cenejša, manj kakovostna bučna semena s Kitajske. Vsaka kapljica bučnega olja Kocbek je narejena iz izbranih semen, ki jih gojijo lokalni kmetje, in predstavlja darilo narave, ki je v steklenicah brez dodatkov.



Zdravo

Bučno olje in bučna semena predstavljajo enega ključnih slovenskih lokalnih izdelkov z dolgoletno tradicijo. Bučno olje se uporablja kot naravno zdravilo za zdravljenje težav s prostato in proti črevesnim parazitom. Bučna semena vsebujejo veliko vitaminov, kot so provitamin A, vitamin B, C in E.



Trajnostno

Ekološko kmetovanje in predelava ekoloških pridelkov sledi trajnostni pridelavi in predelavi ter distribuciji hrane. Pri tem se posebna pozornost posveča vključevanju naravnih metod in kroženju snovi v naravi. Ekološko kmetovanje zagotavlja transparenten nadzor nad vsemi operacijami, ki vplivajo na korake »od njive do krožnika«. Zaradi sledenja naravnih ciklov je poudarjanje sezone dostopnosti in promocije sezone hrane ključno. Potrošniki ekoloških živil z uživanjem ekološke hrane tako poskrbijo za sprotno omejevanje viškov posameznih živil ter sledijo principu »zero waste«. Iz stranskih produktov bučnih semen proizvajajo sol, salame, namaze, mila in druge butične proizvode.



Etično

V podjetju so zaposleni ljudje iz domačega okolja. Bučna semena se odkupujejo od lokalnih ekoloških kmetov. Oljarna goji lokalno tradicijo »oljevega«, ki predstavlja običaj, ko lokalni prebivalci za nekaj ur najamejo oljarno, da si iz svojih semen stisnejo bučno olje. Oljevo je tudi družabni dogodek, ki goji občutek hvaležnosti do narave in socialne bližine.



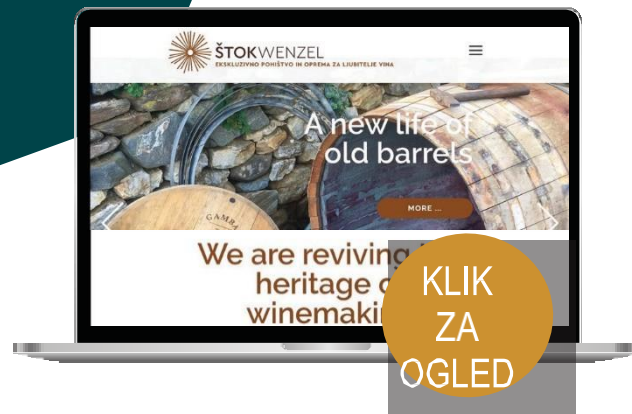
Uporaba sodobne tehnologije

Poslovanje brez gotovine, spletna prodaja, dostava, ki se prilagaja potrebam trga – brezstična prodaja.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: inovativen kulinarčni produkt
Država: Slovenija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

“DŽLICA” je project, pri katerem gre za inovativno povezovanje kulinarčne in kulturne dediščine s filozofijo upcyclinga in učenja rokodelskih veščin.



Etično

Podjetje zaposluje ljudi iz lokalnega okolja. Dotrajani leseni sodi se odkupijo od lokalnih vinarjev po pravični tržni ceni. Jedi, ki se servirajo z džlico, so pripravljene iz ekoloških živil, pridelanih po ekološki filozofiji.



Zdravo

Projekt “DŽLICA” temelji na povezovanju tradicionalne, lokalne in ekološke kulinarike z animacijo. Jedi, ki so postrežene, so zdrave, domače, sveže pripravljene in iz lokalnih ter svežih surovin brez “kilometrov”.



Prehranske posebnosti

Vegetarijanko, vegansko, ekološka prehrana, sezonska prehrana, lokalna prehrana.



Uporaba sodobne tehnologije

Poslovanje brez gotovine, spletna promocija, video predstavitev doživetja



Trajnostno

Produkt “DŽLICA” izvira iz trajnostne filozofije upcyclinga, ki ima namen nadgraditi že obstoječ material ali predmet s kreativno in trajnostno idejo. Lesena žlica je tako narejena iz sestavnih delov rabljenega vinskega soda, ki jo gost s svojimi rokami dokonča (obrusi), gostitelj pa na njej servira ekološko jed, pripravljeno na osnovi živil iz lokalne dobaviteljske verige.

Spremljaj njihovo zgodbo



06

ORGANSKO



STRAN

33 NEANTÓG 55

34 EKOLOŠKA KMETIJA KARABEL 56



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

Tip: ekološka kmetijska zadruga
Država: Irska



» Zakaj gre za primer dobre prakse?

Lastnika ekološke kmetije Neantog, Gaby in Hans, sta posvetila svoje življenje dobri, zdravi prehrani in prenosu znanja. Poučujeta o zdravi prehrani, ekološkem vrtnarjenju, nabiralništvu, fermentaciji, vegetarijanstvu in peki s kislim testom. Njun etos se vrti okoli trajnostnega življenjskega sloga, ki ga skušata prenesti na druge in spodbujati ekoturizem v regiji.

i Neantóg je irska beseda za koprive. Tako se imenuje tudi ekološka kmetija ustanoviteljev Gaby in Hansa Wielanda. Ob nakupu kmetije je bilo glavno poslopje obdano s koprivami, ki so v bistvo živile z veliko hranili, minerali in zdravilnimi lastnostmi, in to je botrovalo izbiri imena. Gaby in Hans sta se iz Nemčije preselila na Irsko leta 1985. Prvi dve leti sta živela v šotoru in se skrbno izobraževala o kmetijstvu, sirarstvu in peki, preden sta se odločila za nakup kmetije. Bila sta med prvimi lokalnimi proizvajalci, ki so oskrbovali trgovine s svojimi ekološkimi produkti in prva, ki sta pekla kruh iz kislega testa. V vrtni kuhinji na kmetiji redno izvajata različne tečaje in delavnice, da bi aktivno prenašala znanje. Gaby je leta 2004 diplomirala kot naturopat in zeliščarka, sedaj pa na kmetiji vodi naturopatsko kliniko (naturoterapija je alternativni medicinski sistem, ki temelji na človekovi lastni moči zdravljenja). Hans aktivno izvaja tečaje in programe usposabljanja iz ekološkega vrtnarstva, trajnostnega življenja in ekoturizma. Leta 1996 sta se vključila v organsko gibanje na severozahodu Irske in še posebej v projekt "The Organic Center", katerega cilj je oblikovati se v center odličnosti tako na nacionalni kot mednarodni ravni.



Zdravo

Polnovrednost, hranilnost in spodbujanje energije je osnova za vrsto njunih tečajev ekološkega vrtnarjenja, kuhanja (ki temelji na rastlinski osnovi), peke s kislim testom, fermentacije in nabiralništva. Promovirata zdravo vegetarijansko hrano in osveščata z obilo navdihujočih receptov.



Trajnostno

Način življenja in tečaji Gaby in Hansa so osredotočeni na trajnostno življenje in primere dobre prakse. Poučujeta iz lastnih izkušenj na področju kmetovanja, pridelave hrane in alternativnih zdravil ter terapij.



Uporaba sodobne tehnologije

Spletno mesto www.neantog.com je sodobno, polno novic, receptov in novosti. Gaby je napisala uspešnico Neantóg Cookbook, s partnerjem pa se večkrat pojavljata na nacionalni televiziji.

Spremljaj njuno zgodbo



Tip: dobavna veriga, oskrba, krožno gospodarstvo

Država: Španija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Vrtnarjenje in ekološko kmetovanje zagotavlja dobro počutje. V skupnosti uveljavljajo trajnostne prakse in domačinom zagotavljajo zdrave pridelke. Posledično pomagajo pri socialni integraciji in vključevanju duševno bolnih ter spodbujajo zavedanje o njihovih težavah.



Zdravo

Projekt Karabel zagotavlja košarice ekološke sezone zelenjave. Svežino in hranilnost pridelkov zagotavljajo z dnevno dostavo in kratkimi dobavnimi potmi (neposredno do končnega potrošnika). Košarice so na voljo v treh velikostih; majhne za eno osebo; srednje za dve ali tri osebe; in velike za večje družine. Poleg omenjenega skrbijo tudi za okrevanje, dobro počutje in zdravje obolelih za duševnimi boleznimi, ki delajo pri njih.



Trajnostno

Zelenjava je pridelana na okolju prijazen način. Uporabljene so tehnike in metode ekološkega kmetovanja in omejene razdalje distribucije do potrošnika, ki močno zmanjšajo njihov vpliv na okolico. Distribucijska veriga je kratka. Njihovi pridelki se prodajo v ekološki trgovini, lokalnih restavracijah ali dostavijo na prevzemno mesto, kjer kupci prevzamejo svoje košare. Dodatno projekt oživlja tradicionalne načine kmetovanja z recikliranjem organskih ostankov iz ene od restavracij, saj iz njih naredijo rodovitni kompost za zelenjavne vrtove na kmetiji.



Etično

Projekt podpira lažje okrevanje in ponovno vključitev duševno bolnih in drugih skupin, ki jim grozi odtujitev. Omogoča jim tudi neodvisnost in pomaga pri njihovem osebnem razvoju. Eden od ciljev projekta je ozaveščanje o izzivih duševnih bolnikov. Projekt ponuja tečaje ekološkega kmetijstva in vodene ogleds kmetije. Nenehno prispeva tudi k družbenemu in gospodarskemu razvoju lokalnega območja z ekološko trgovino, ki prodaja izključno lokalno pridelane ekološke izdelke.



Prehranske posebnosti

Gre za ekološko pridelano zelenjavne in izdelke, primerne za uživanje vegetarijancev in veganov.



Predstavitev

Karabel je pionirska poskusna ekološka kmetija. Kmetijo so s skupnimi močmi ustanovile tri organizacije: podjetje Blasenea, ki proizvaja ekološko zelenjavo, podjetje Kimubat, ki izdeluje izdelke za dom, zelenjavni in cvetlični vrt, in združenje Guipúzcoa za duševne bolezni in pomoč svojcem. Ekološka kmetija Karabel pomaga bolnikom z duševnimi boleznimi, da se vrnejo na trg delovne sile. Zaposlujejo jih, da skrbijo za ekološki zelenjavni vrt. Izdelki z vrta se nato prodajo in postrežejo v lokalnih restavracijah. Na voljo so tudi v trgovini, ki v povratnih košaricah omogoča tudi dostavo na dom. Karabel vodi raziskovalne programe za ekološko kmetijstvo in poskuša razširiti znanje na tem področju s projekti, ki spodbujajo biotsko raznovrstnost rastlin in okolju prijazne rešitve, ki vključujejo krožne gospodarske strategije. Primer take rešitve je projekt za spreminjanje organskih odpadkov v rodovitni kompost ali pa projekt spoznavanja tehnik gojenja rastlin.



Izziv

Pogosto se tisti, ki trpijo zaradi duševnih bolezni, težko vključijo v skupnost in najdejo zaposlitev. Zamisel o distribuciji zelenjavne košarice se je pojavila z namenom, da bi potrošnikom neposredno dobavljali in krajšali prodajne poti ter s tem zmanjšali ogljični odtis.



Ukrepi

Košarice vsebujejo osem do deset kosov različne sezone zelenjave. Kupci lahko naročijo tudi dodatne ekološke izdelke, kot so jajca, oljčno olje, kruh in drugo. Za pridelavo zelenjave in pripravo košaric so odgovorni bolniki z duševnimi boleznimi, to jim daje motivacijo in občutek pomembnosti. Kupcev je vedno več, javljajo se tudi prostovoljci.



07

VEGETARIJANSKO



STRAN

35 EKOLOŠKI ZABOJČEK DOBRINA 58

36 GREENBOX 59

37 MORRIDGE 60



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

35 EKOLOŠKI ZABOJČEK DOBRINA

Tip: ekološka kmetijska zadruga
Država: Slovenija



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Zadruga povezuje enako misleče pridelovalce in v njihovem imenu izvaja več trženjskih dejavnosti. Skrbijo za ozaveščanje o pomenu uživanja sveže, ekološke in lokalno pridelane hrane. Podpirajo male lokalne kmete in spodbujajo druge, da se vrnejo na kmetije, da bi povečali stopnjo samooskrbe in biotske raznovrstnosti v Sloveniji. Ogromno avtohtonih vrtnin je za vedno izgubljenih in njihov cilj je spremeniti ta trend. Samo domača lokalna proizvodnja brez uporabe kemikalij bo zagotovila, da bo lokalna skupnost samooskrbna. Zadruga Dobrina povezuje in združuje lokalne proizvajalce, da bi jim pomagala pri prodaji njihovih produktov neposredno končnemu potrošniku. Upravljajo vso promocijo in stike z različnimi skupinami kupcev.



Zdravo

Ekološka hrana vsebuje več hranil, okusa in arom kot konvencionalno pridelane vzporednice in ni obremenjena s pesticidi in mineralnimi gnojili. Zadruga ponuja ekološke zabojčke, polne raznolikih pridelkov, za prodajo na spletu in v njihovi trgovini v centru Maribora. To lokalnim prebivalcem v urbanih središčih omogoča dostop do kvalitetnih ekoloških sezonskih pridelkov.



Etično

Zadruga skrbi za zdravo prehrano; etična reja živali, odgovornost pri vzpostavljanju prehranskih verig, etična izbira virov, negovanje lokalne oskrbe in prehranjevalne tradicije, skupna promocija vseh deležnikov v dobaviteljski verigi, ekološka pridelava, inovativni tržni pristopi, ustrezno označevanje hrane z resničnimi in preverljivimi podatki, sodelovanje z organizacijami za dobrodelno razdeljevanje zelenjave in sadja, ki ga ne prodajo.



Uporaba tehnologije

Poslovanje brez gotovine, spletna prodaja, dostava, ki se prilagaja potrebam trga – brezstična prodaja.

i Predstavitev

Zadruga Dobrina je bila ustanovljena leta 2011 z namenom razvoja trajnostne lokalne oskrbe, kjer ni glavni motiv ustvarjanje dobička, temveč razvoj majhnih kmetij in zagotavljanje možnosti za pravično plačilo pridelovalcem. Zadruga je bila ena izmed pionirjev inovativne distribucije svojih ekoloških pridelkov v Sloveniji. Visoka kakovost, odlično komuniciranje z javnostjo in usmerjenost k inovacijam so jo ves čas delovanja pozicionirali v sam vrh inovativnih ekoloških zadrug. Zadruga povezuje podeželje z urbanim središčem sosednjih mest in posledično spodbuja in razvija ekološko kmetovanje, spodbuja načela trajnostne lokalne oskrbe s hrano, socialno podjetništvo in ohranjanje naravne in kulturne dediščine slovenskega kmetijstva. Zadrugo so ustanovili pridelovalci iz manjših tradicionalnih kmetij v Slovenskih goricah z željo, da bi prebivalcem v urbanem okolju ponudili sveže, sezonske, lokalne in zdrave pridelke. Zaradi stremjenja k nižanju stroškov promocije, učinkovitejšega promoviranja ekoloških pridelkov in ekološke destinacije so se odločili, da svojo paleto ekoloških pridelkov ponudijo v obliki tedenskega ekološkega zabojčka, ki združuje sezonska ekološka živila različnih ponudnikov po enotni ceni, ki je normirana na težo zabojčka, redni naročniki pa pri tem pridobijo 15 % popusta.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: okrepčevalnica, osebni prevzem
Država: Združeno kraljestvo



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Ustanovitelji Greenboxa so želeli posodobiti tradicionalno britansko kulinariko in prehranjevalne navade Britancev. "Sunday Roast" je primer njihovega klasičnega nedeljskega kosila. Gre za obrok, sestavljen iz pečenega mesa in vsaj treh zelenjavnih prilog (krompir, brokoli, grah itd.), znamenitega "Yorkshirskega pudinga" (pečeno žvrkljano testo iz moke, jajc in mleka ali vode) ter bogate omake. Britanske pivnice ponavadi nudijo tri tradicionalne britanske jedi, kot so; klobase in pire, pita z govedino in pivom, ocvrta riba in krompirček ter pečen piščanec. Odločili so se, da bodo na tej zasnovi pripravili nove jedi, ki bodo tem tradicionalnim jedem podobne, vendar bodo vegetarijanske. Zaradi pandemije in posledičnega zaprtja lokalov so bili prisiljeni razmišljati tudi o tem, kako pripraviti jedi na način, da jih bodo gostje lahko zaužili doma. Združili so se s kavarno Routes coffee in skupaj odprli vegansko okrepčevalnico z vegetarijanskimi različicami britanskih klasik, ki jih gost lahko zaužije tudi doma (embalaža Greenbox). Okolju prijazen pristop, dobra hrana in trajnost ostajajo v središču njihovega poslovanja. Greenbox izpodbija mit, da je veganska hrana nenavadna in dolgočasna, ter utira pot drugim živilskim podjetjem, ki želijo rastlinsko prehrano vključiti v ponudbo kot nekaj vsakdanjega in okusnega.

Predstavitev

Greenbox sta ustanovila prijatelja iz otroštva Tom Smith in Ross Milne, ki sta želela ljudem ponovno približati tradicijo britanskega družinskega življenja. Želela sta, da ljudje ponovno sedijo doma, v krogu svojih domačih, in jedo okusne in hranljive obroke z veliko sveže zelenjave. Izmed številnih preizkušanih lokacij sta za svojo kuhinjsko rezidenco izbrala gostilno The Prince Arthur v vzhodnem Londonu, kjer postrežejo tradicionalno nedeljsko kosilo v veganski preobleki. Tukaj ga namesto Sunday Roast imenujejo London's Best Vegan Roast (najboljše vegansko nedeljsko kosilo v Londonu).



Zdravo

Greenbox je uvedel okusne in polnovredne vegetarijanske jedi, ki lahko prepričajo tudi tradicionaliste, ki prisegajo na mesne klasike. Vse njihove različice jedi so dobro uravnotežene, polnozrnat, ročno izdelane in brez umetnih dodatkov in konzervansov. Na voljo so kot pripravljene obroki ali pa jih lahko uživate v njihovem lokalu v Oxfordu.



Trajnostno

Ekipa Greenbox je navdušena nad trajnostjo, zato so si jo zastavili kot poslanstvo. Stremijo k sistematičnim spremembam, ki temeljijo na izbiri hrane (sveže, sezonsko, lokalno, kar se odraža tudi na njihovih jedilnih listih). Da bi ostali v skladu s temi prepričanji, je del njihove embalaže Greenbox možno reciklirati. Uporabljajo samo polnozrnat žita, ki so bolj prijazna okolju, dodatno pa izvajajo program pogozdovanja, da bi zmanjšali izpuste in globalno segrevanje.



Etično

V Greenboxu pravijo: "Pomembno je, da cenite svojo dediščino, ne glede na to, od kod je, vendar bodite vedno pripravljeni izzvati stvari, za katere veste, da niso pravilne. Pri nas v Veliki Britaniji vsako leto zakoljejo na stotine milijonov živali, milijone puranov samo za božično pečenko. Te tradicije lahko spremenimo na način, da bo naslednja generacija še vedno uživala v tem, zaradi česar je nedeljski obrok z družino poseben, brez da bi zato pobijali živali v takšnem obsegu"

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: okrepčevalnica, osebni prevzem

Država: Združeno kraljestvo



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Naomi Morris je začela z ulično prodajo zdravih zajtrkov, ki jih je stregla s pomočjo prilagojenega tricikla, s čimer je postala pravi hit. Uspeh in povpraševanje sta prerasla njen tricikel, zato je odprla gostinski obrat. Svojo uspešno zgodbo je nadaljevala na gostom zabaven in ustvarjalen način ter ustvarila ponudbo, ki zadovolji različne profile gostov. Ponuja priročen zajtrk v obliki dostopne ulične prehrane. Skromno skledo kaše, ki jo poznamo kot enostavno in dolgočasno jed, je Naomi spremenila v trendovski zajtrk. Promovira zdrav zajtrk kot najpomembnejši obrok dneva in je primer tega, kako lahko nekdo z dobro idejo in trdim delom prerase skromne začetke in vodi pomemben posel.

Naomini predavatelji so jo motivirali, da je nadalje razvijala svojo poslovno idejo, Mark pa je z njo tesno sodeloval in ji pomagal. Naomi je delala tudi za Leeja, kjer je pridobila neprecenljive izkušnje in nove stike, preden je kupila tricikel in ustanovila podjetje Morridge. Novica o njeni kaši se je hitro širila, zato so z njo stopili v stik predstavniki mestne tržnice ("Birmingham Street Food Market"). Želeli so, da bi svoje kaše začela prodajati na njihovi vegetarijanski tržnici. Med uveljavljanjem podjetja se je pojavila tudi potreba po ponudbi pijač, zato se ji je pridružil James kot njen poslovni partner. Podjetje Morridge se je v gostinski obrat preselilo leta 2020. Število rednih gostov se je zaradi pravilnega pozicioniranja hitro povečalo. Menijo, da je za uspešnost poslovanja treba poznati in razumeti trg.



Zdravo

Zdravstvene koristi različnih kaš so znane, podjetje Morridge pa jih z različnimi hranljivimi dodatki naredi še bolj privlačne. V gostinskem obratu so začeli streči tudi vegetarijanske zajtrke in kosila.



Trajnostno

Velika podjetja uporabljajo veliko plastične embalaže in postavljajo ceno pred svežino in izvorom. Vedno bolj ozaveščeni gostje pričakujejo večjo odgovornost podjetja in visoko kakovost jedi. Morridge dobavlja kaše iz bližnjih družinskih ekoloških kmetij. Zaradi zagotavljanja svežine dobavljajo manjše količine kaše (do 25 kg) ter s tem zmanjšujejo količino zavrženih živil. Mleko pridobivajo iz sosednje kmetije Mawley Town Farm, ki deluje izključno na obnovljive vire energije (uporabljajo tudi žlice, skodelice in embalažo, ki jih je možno kompostirati in uporabiti za gnojilo).



Etično

Poleg kaš imajo tudi pestro ponudbo kave, ki je etično pridobljena in je vzgojena brez pesticidov. V središču poslovnega modela Morridge je kakovost in poštena cena živil, ki jih dobavljajo. Morridge spodbuja tajnostno sodelovanje z dobavitelji. Na to so ponosni, saj od njih zahteva spoštljivo delo z živilom in jedmi, pripravljenimi z ljubeznijo, za temu primerno ceno.

i Predstavitev

Naomi Morris je svoje podjetje ustanovila leta 2017, ko je še študirala kulinariko na University College Birmingham, kjer je svojo poslovno idejo razvila v okviru predmeta inovacijsko upravljanje. Med sprehodom do kolidža je vsako jutro srečevala številne poslovneže, ki so se postavili v vrsto pred okrepčevalnico v osrednjem Birminghamu, da bi kupili mandljevo kašo. Opazila je, kako je bila kaša vedno hitro razprodana. Sama je ljubiteljica kaše in je rada eksperimentirala z različnimi okusi. Iz teh opažanj je menila, da bi to lahko bila dobra poslovna ideja. Predlagala je postavitev ulične stojnice v bližini železniške postaje, kjer je prihajalo in odhajalo veliko ljudi. Povratna informacija s strani predavateljev predmeta je bila zelo pozitivna. Poslovne ideje ni imela namen uresničiti, dokler jo nista navdušila gostujoča predavatelja Mark Laurie (direktor NCASS) in Lee Desagnes (Baked in Brick), ki sta kot gosta iz gospodarstva predavala o ulični hrani.

Spremljaj njihovo zgodbo



08

ETIČNO



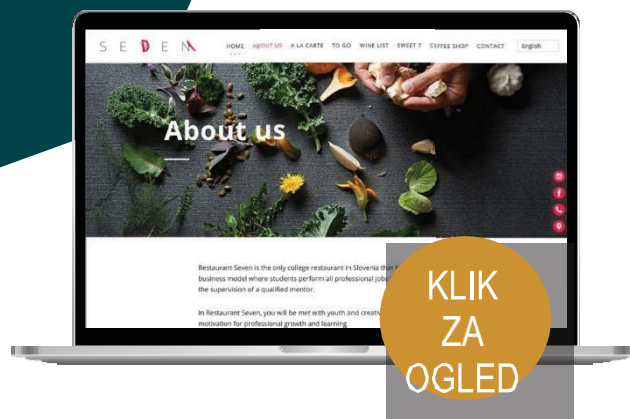
STRAN

38	<u>RESTAVRACIJA SEDEM: URBANI VRT</u>	62
39	<u>SLOW FOOD</u>	63
40	<u>AVTOMATI Z EKOLOŠKIMI MLEČNIMI PRODUKTI</u>	64



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

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.



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

Pidelki 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 cikel 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.

Predstavitev

Restavracija Sedem se nahaja v prostorih Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem v starem središču mesta v Mariboru. Nova in sodobna infrastruktura šole je imela tudi nekaj neuporabljene ravne strešne površine, podobno kot večina zgradb v centru mesta. 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.).

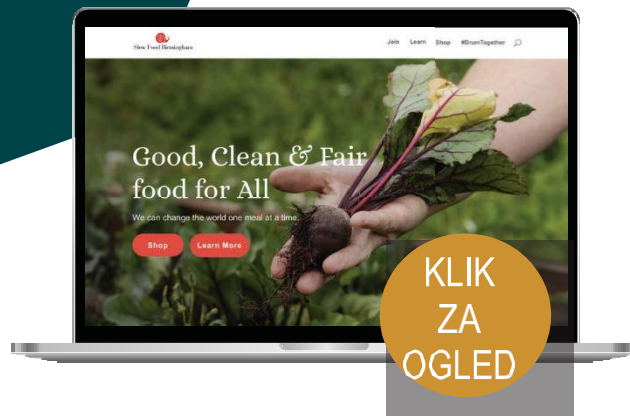
Spremljaj njihovo zgodbo



39 SLOW FOOD BIRMINGHAM

Tip: "Slow food" gibanje

Država: Združeno kraljestvo



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

»Slow Food« (počasno uživanje hrane) je globalno gibanje s tisoči članov po vsem svetu, ki užitek v hrani povezuje z zavezanostjo skupnosti in okolju. Gre za neprofitno organizacijo, ki želi promovirati boljši način prehranjevanja, slavi in ohranja bogate tradicije prehranjevanja držav Združenega kraljestva (Anglija, Škotska, Wales in Severna Irska). Gibanje »Slow Food« združuje predstavnike javnosti, proizvajalce hrane, kuharje, podjetja in akademike. Preko globalne mreže širijo in uveljavljajo svojo filozofijo na mednarodni in lokalni ravni. Ti inovativni pristopi k zdravi prehrani v prehrabnih storitvah rezultirajo kot odlični projekti, ki temeljijo na skupnosti in pomagajo razviti partnerstva z drugimi podjetji ter tako povečajo doseg in vpliv lokalnih proizvajalcev. Pomemben del njihovega poslanstva je tudi izobraževanje o zdravi prehrani.



Izziv

Zaradi pandemije (Covid-19) in zaprtja gostinskih obratov je prišlo do presežka živil (sadje in zelenjava), kar je resno ogrozilo obstoj lokalnih proizvajalcev. V Slow Food Birmingham so se zavedali, da to lahko ogrozi lokalno oskrbovalno verigo, zato so se odločili ukrepati.



Ukrep

Slow Food Birmingham je začel delati s podjetjem Eat Make Play, ki je zagotovilo delni odkup živil za pošteno ceno. Združenje Nationwide Caterers Association (NCASS) je Kate nato povežalo z Digbeth Dining Club (DDC), ki je začelo s projektom »Click & Collect« (koncept spletnega naročanja in prevzema košarice), ki združuje lokalna podjetja s hrano in pijačo. Projekt »Click & Collect« se je izkazal kot popolna rešitev. Lokalni proizvajalci so našli nove odjemalce, potrošniki pa so dobili enostaven dostop do lokalnih živil in drugih lokalnih produktov.



Predstavitev

Slow Food Birmingham (SFB) je prostovoljna organizacija, ki jo je začela Kate Smith (njihova trenutna vodja). SFB vodijo skupine ljudi, ki si želijo spremembe v prehranjevalnih verigah in navadah. V ospredju je povezovanje lokalnih proizvajalcev s končnimi potrošniki in kultura prehranjevanja. Prostovoljce zato imenujejo kar soustvarjalci, saj so ključni za ozaveščanje in spremembe na tem področju.



Trajnostno

Zaradi uspešnosti rešitve so se v Slow Food Birmingham začeli tedensko včlanjevati novi člani. Naročil »Click & Collect« je vedno več. Njihovo poslanstvo se uspešno širi med ljudi, lokalni proizvajalci pa niso več ogroženi. Pomen in razširjenost lokalnih živil spodbuja sezonsko prehrano in zmanjšuje količine zavržene hrane na okolju prijazen način.

Spremljaj njihovo zgodbo



40 AVTOMATI Z EKOLOŠKIMI MLEČNIMI PRODUKTI

Tip: dobavne verige, prevzem hrane, krožnogospodarstvo
Država: Španija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Inovativna ideja o prodaji ekoloških mlečnih produktov iz avtomatov je nastala zaradi potrebe potrošnikov in nizke odkupne cene mleka, ki ekološkim kmetijam ni omogočalo preživetja, pravi Ramóna Muguertze s kmetije Telleri Zahar v Hernaniju (Baskija). Neposredna prodaja s pomočjo avtomatov odpravlja posrednike in potrošnikom omogoča nakup izjemno svežih, minimalno obdelanih lokalnih izdelkov po enaki ceni kot v supermarketih. To omogoča preživetje majhnim ekološkim kmetijam in ohranjanja podeželja, dobavna veriga pa je kratka.



Vpliv

Vedno več je ljudi, ki želijo kupiti nepredelano in domače mleko iz takega avtomata, zato je tudi povpraševanje po njihovi postavitvi vedno večje. Sedaj poleg svežega mleka v avtomatih najdemo tudi druge mlečne izdelke, predvsem jogurte, sirotko in lokalni sir Idiazábal s certifikatom o poreklu. Vsi izdelki so seveda organski.



Zdravo

Prodajni avtomati omogočajo potrošnikom dostop do svežih, visoko kakovostnih, lokalnih in okusnih izdelkov. Proizvodi so naravni, postopek predelave je kratek in minimalen, dodani so zgolj najnujnejši dodatki. Vsi izdelki so organski in brez strupenih dodatkov.



Predstavitev

Prodajni avtomati (t. i. vending machine) omogočajo nakup svežega ekološko pridelanega polnomastnega mleka, ki je shranjeno pri nadzorovani temperaturi pod 4 °C. Mlekar zbere mleko od lokalnih kmetov, ga pasteurizira pri 73 °C ter s cisternami odpelje do prodajnih avtomatov. Kakovost in neoporečnost kontrolira Ministrstvo za zdravje, ki podeljuje dovoljenja za pasteurizacijo in distribucijo. Vsak avtomat ima skupno prostornino 200 litrov. Kmetje molzejo krave zgodaj zjutraj, da je sveže mleko na voljo potrošnikom že od 7. ure dalje. Mlekar vsak večer izčrpa neprodano mleko in pripravi avtomat za naslednje jutro. Najmanjša količina nakupa mleka je 0,5 l, cena za liter pa znaša 1 EUR. Mleko proizvajajo po tradicionalnih metodah in z minimalno predelavo. Združenje Behemendi sprejema in obdeluje prošnje za namestitve novih avtomatov, mestni svet pa odobri lokacijo in prostor postavitve. Regionalna in mestna vlada izvajata ukrepe za spodbujanje neposredne prodaje, baskovska vlada pa financira štirideset odstotkov investicije v infrastrukturo mlekarja.



Trajnostno

Avtomati skupnosti ponujajo odkup svežega lokalnega mleka in mlečnih izdelkov. Potrošniki sami izbirajo količino izdelkov, ki jo dejansko potrebujejo, dodatno pa morajo sami poskrbeti za embalažo oz. posodo, v kateri izdelek odnesejo domov. Kratka dobavna veriga in neposredna prodaja zagotavlja svežino, kakovost in podporo lokalnim kmetijam.



Etično

Vsi vključeni kmetje se dobro zavedajo okoljskih vprašanj, zato uporabljajo samo naravna gnojila (gnoj in mineralna gnojila, kot so karbonat, kalcij in dolomit) in skrbijo za dobro počutje živali, ki preživijo poletno pašo na odprtih pašnikih, po potrebi pa jim prehrano dopolnijo z ekološko pridelano krmo.



Prehranske posebnosti

Mleko in mlečni izdelki so ekološke pridelave.



09

VEGANSKO



STRAN

41 VEGAN JUNKIES 66

42 KM.O 67

43 SWEET BEAT 68

44 SIMPLY GREEN 69



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

Tip: ulična prehrana, catering

Država: Združeno kraljestvo



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Podjetje Vegan Junkies na inovativen način spodbuja bolj zdravo ulično prehrano. Spoprijeli so se z izzivom, da dojemamo vegansko prehrano kot neokusno, enolično in predvsem kot odločitev prehranjevanja zaradi etičnih načel (izogibanje živil živalskega izvora). Vegan Junkies se na izziv odzivajo s privlačnimi okusi in jedmi, ki jih lahko vzljubijo tudi zagrizeni uživalci mesa. Njihova najbolj prepoznavna jed je veganska izpeljanka enolončnice čili (»chili«), ki ga zavijajo v tortilje (»buritto«) in dodajajo koruznemu čipsu (»nachos«). Poznajo jih tudi po dišečih in okusnih enolončnicah kari (»curry«) in tradicionalnih angleških slanih pitah na veganski način. Med pandemijo Covid-19 so prilagodili poslovni model in začeli ponujati gotove jedi (pogrej in pojej). Sodelovali so tudi v dobrotelni akciji kuhanja jedi za delavce v zdravstvu.



Zdravo

Obroki izključno rastlinskega izvora so dobro uravnoteženi in polnovredni. Izogibajo se nadomestkom mesa, jedi pa so sestavljene predvsem iz zelenjave in vključujejo fižol, riž ali krompir, da se zagotovi tudi zadostitev potreb po beljakovinah in ogljikovih hidratih. Usmerjajo se na tradicionalne jedi, ki pa jih modificirajo na način, da spodbujajo zdravje in dobro počutje svojih potrošnikov.



Trajnostno

Prehod k bolj rastlinski prehrani je ključnega pomena za razbremenitev okolja. Vegan Junkies nudijo okusno in zanimivo vegansko prehrano, ki je dostopna širokemu krogu ljudi, in promovirajo bolj zdravo in planetu prijazno alternativo mesnim obrokom.



Klikni za ogled

Posnetek intervjuja je na voljo [tukaj](#).

i Predstavitev

Vegan Junkies vodita bivša učiteljica Sophie in nekdanji producent komercialnih filmov Dave. Sophie je veganka, ki je od nekdanj sanjala o svojem gostinskem obratu, Dave pa je vpoklic začutil ob snemanju serije filmov z veganskim chefom. Združila sta moči in odprla podjetje Vegan Junkies s sedežem v Manchesteru (Združeno kraljestvo). Začela sta s premično stojnico in ponujala svoje jedi po celi državi, najpogosteje na različnih dogodkih in prireditvah. Prepoznavnost svojih veganskih jedi sta si zagotovila z njihovim izgledom in okusom. Svojo dejavnost sta razširila tudi kot catering storitev na različnih porokah in sprejemih s 4-hodnimi meniji. Sophie in Dave ne želita vsiljevati veganstva, temveč želita nuditi zdrave in okusne obroke na rastlinski osnovi, ki lahko zadovoljijo tudi najbolj zahtevne in zaprisežene mesojedce.

Spremljaj njihovo zgodbo



42 KM.0 – VEGANSKA RESTAVRACIJA

Tip: restavracija, osebni prevzem
Država: Španija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

KM.0 je veganska in vegetarijanska restavracija z zdravo prehrano, kjer strežejo tradicionalne jedi iz lokalno pridelanih živil. S svojim delovanjem spodbujajo kratke dobavne verige in se izogibajo živilom, ki ne izvirajo iz bližnje okolice. Aktivno delujejo tudi v okviru gibanja "Too Good To Go", katerega cilj je zmanjšanje zavržene hrane in zmanjševanje vpliva na okolje.



Rešitev

0.Km vse svoje proizvode pridobiva iz lokalnega okolja in tako zmanjšuje njihov ogljični odtis. Prav tako si z zmanjševanjem živilskih odpadkov in v okviru gibanja "Too Good To Go" prizadevajo prispevati k zmanjševanju globalnega segrevanja.



Zdravo

Vegetarijanske in veganske jedi v restavraciji so dobro uravnotežene in nudijo resnične koristi za zdravje. Vsi pridelki so sezonski in vključujejo sadje, zelenjavo, semena, stročnice, nekaj mlečnih izdelkov in žitarice za polnovredne obroke.



Trajnostno

Trajnost je srce KM.0, saj so vsi pridelki lokalnega izvora. Zasnovo poznamo kot »Zero Kilometre produce« ali »Slow Food«, kar pomeni uporabo sezonskih tradicionalnih lokalnih pridelkov in s tem krajšanje dobavne verige ter manjšanje negativnega vpliva na okolje.



Etično

Ključna skrb restavracije je namenjena zdravju potrošnikov in etičnemu pridobivanju živil v povezavi z odgovornimi prehranjevalnimi verigami in zmanjšanjem odpadne hrane.



Prehranske posebnosti

Ponudba restavracije je prilagojena prehranskim potrebam vegetarijancev in veganov. Zaradi uravnoteženosti in okusnosti obrokov je primerna tudi za ostale načine prehranjevanja.

Predstavitev

Ime restavracije KM.0 odraža poslanstvo ustanoviteljev - uporabo lokalnih živil in kratke dobavne poti, kar se posledično odraža tudi v svežini in okusu. Uporabi izvensezonskih živil se izogibajo, zato uporabljajo sezonska živila najbližjih ponudnikov, ki zasledujejo trajnostno proizvodnjo. Zavzemajo se za zdravi način prehranjevanja, ki ne vključuje živil živalskega izvora, zato nudijo samo veganske in vegetarijanske jedi. Njihov cilj je ponudba uravnoteženih okusnih jedi, ki ohranjajo zdravje in pomagajo pri dobrem počutju. Hrano vidijo kot zdravilo in ozaveščajo s sloganom »Smo to, kar jemo!«. Navdih za zmanjšanje vplivov globalizacije iščejo v bogati kulturni dediščini in tradiciji.



Izziv

Pojav globalizacije ima pomemben vpliv na prehrano po vsem svetu. Tržna moč svetovnih živilskih korporacij v kombinaciji s širjenjem predelanih živilskih proizvodov vpliva na prehransko varnost in prehranske vzorce po vsem svetu. Posledica tega je tudi transport živil in predelanih jedi, ki se odraža v svežini, kakovosti in onesnaževanju okolja.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: okrepčevalnica / osebni prevzem
Država: Irska



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Sweet Beat je okrepčevalnica, ki se nahaja na bregovih reke Garavogue v mestu Sligo (Irska) in ponuja polnovredno vegansko hrano. Gre za prvo vegansko okrepčevalnico v omenjen mestu, ki nudi zelo bogat izbor okusnih jedi in napitkov. V svojo ponudbo vključujejo sveže pripravljene smutije, naravne sokove in kavne napitke. Ustanoviteljica Carolanne svojo inovativnost in strast dokazuje s tem, da dobavlja živila samo iz lokalnih ekoloških kmetij. Med pandemijo so bili prvi v mestu, ki so ponujali brezstični prevzem hrane preko sodobne spletne trgovine. Povezali so se tudi s kampanjo »Feed the Heroes« (nahranimo junake), ki dostavlja hrano zdravstvenim delavcem.



Zdravo

Carolanne je medijsko prepoznavna in je navdih veganske prehrane na Irskem. Izobražuje skupnost in ozavešča o zdravem veganskem načinu prehranjevanja. Zaradi priljubljenosti njenih jedi, sladici, sokov in zaradi široke palete veganskih živil so začeli tudi s tedensko dostavo izven mesta.



Trajnostno

Kuhinja Sweet Beet zasleduje načela manjšanja zavržene hrane (»zero-waste«). Za prevzem hrane uporabljajo naravno embalažo iz plute podjetja Down2Earth, ki jo je mogoče kompostirati.



Etično

Poleg svojih jedi ponujajo dostavo različnih veganskih živil, ki vsebujejo tudi sezonsko pridelano ekološko zelenjavo in sadje. Dobavljajo samo od kmetij, ki so od njih oddaljene največ 30 minut, saj želijo zmanjšati vpliv človeka na okolje. Vsi pridelki so ekološke pridelave brez kemikalij, nabirajo pa jih na podlagi predhodnega naročila, da zagotavljajo optimalno svežino. Sodelujejo s certificiranimi ekološkimi kmetijami, kot sta Croghan Organic Garden in Knockvicar Organic Garden.

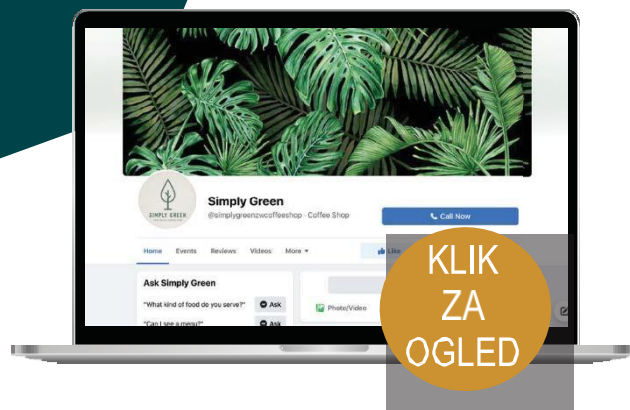
i Predstavitev

Okrepčevalnica je zamisel Carolanne Rushe, ki zelo rada potuje in raziskuje jedi rastlinskega izvora. Potovanje po svetu jo je obogatilo s poznavanjem različnih jedi in tehnik priprave. Na svojih popotovanjih je pisala spletni dnevnik in dokumentirala jedi in recepte različnih krajev. Carolanne je svojo kulinarično pot začela v Južni Afriki, ko je na stojnici prodajala živila rastlinskega izvora pod svojo produktno linijo »Green Warrior« (zeleni bojevniki). To jo je navdušilo, zato se je vpisala v gostinsko šolo in se izobrazila za kuharico. Leta 2013 se je vrnila v domače mesto Sligo in začela prodajati živila iz svoje »Green Warrior« linije. Povpraševanje je bilo veliko, zato je uvidela potrebo po okrepčevalnici s tovrstno prehrano (solate s super žvili, ekološki ohrovt, pesto iz različnih zelišč, humus, presne energijske ploščice itd.), ki jo je odprla leta 2015. Priljubljenost njenih jedi se je hitro širila, leta 2016 pa je postala prejemnica nagrade za najboljšo vegansko restavracijo, ki jo podeljuje časnik Irish Times, in nagrado za hrano brez aditivov »Free From« leta 2018, ki jo podeljuje Irska zveza restavracij.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: Okrepčevalnica, osebni
prevzem
Država: Irsko



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Simply Green je okolju prijazna, veganska okrepčevalnica v Co Donegalu (Irsko). Ustanoviteljica Fiona si nenehno prizadeva za ozaveščanje ljudi in trajnostno poslovanje. Skrbi za nabavo lokalno pridelanih živil iz neposredne bližine za zmanjševanje ogljičnega vtisa ter odgovorno ravnanje z viri in manjšanje zavržene hrane (»zero waste«). V okrepčevalnici se izogibajo embalaži za enkratno uporabo in skušajo ozaveščati ljudi o zdravem načinu prehranjevanja z vegansko prehrano.



i Predstavitev

Manjša in simpatična okrepčevalnica Simply Green se nahaja v najstarejšem irskem mestu Ballyshannon, Co. Donegal. Ustanoviteljica Fiona McIntyre se je priselila iz Dublina zaradi očeta, ki je odraščal na tukajšnji kmetiji. Odločila se je vrniti k družinskim koreninam in sinu Maxu omogočiti odraščanje na podeželju ter bolj zdravo prehranjevanje s trajnostno pridelanimi žvili. Večino žvil dobavlja od družinske eko kmetije in s tem zagotavlja redno dobavo kakovostnih ekoloških žvil. S skrbnim načrtovanjem dobave in priprave obrokov manjša količino zavržene hrane.



🍷 Zdravo

Vse jedi so veganske in se spreminjajo glede na razpoložljivost sezonske zelenjave in sadja. Nudijo tudi nabor jedi, ki so brez glutena. Strežejo samo kavo z oznako »Fairtrade«, vsa žvila pa so dostavljena brez plastične embalaže v kartonskih škatlah, ki jih ponovno uporabijo.

Trajnostno

Na Irskem vsako leto zavržejo do 200 milijonov skodelic za kavo za enkratno uporabo. Na prvi pogled se zdi, da so te skodelice narejene iz papirja ali kartona, v resnici pa imajo na sebi plast plastike, zaradi česar so neprimerne za recikliranje. Nekateri trajnostno naravnani in ozaveščeni gostinci so sicer uvedli skodelice, ki jih je mogoče kompostirati, vendar če se to ne naredi pravilno, se skodelice ne spremenijo v kompost. Fiona se je odločila, da v njeni kavarni ne bo uporabljala skodelic za enkratno uporabo, zato goste prosi, da v primeru, ko želijo kavo za s seboj, prinesejo svojo skodelico. Če svoje skodelice nimajo, jim ponudijo povratno skodelico "bumerang" in obračunajo kavcijo. Podobno velja tudi za prevzem hrane, saj goste spodbujajo, da za prevzem pridejo s svojimi posodami za večkratno uporabo. Odpadna žvila in hrano zbere in vrne na kmetijo za pridelavo komposta.

Etično

Poslanstvo okrepčevalnice Simply Green je zmanjševanje odpadkov in spodbujanje bolj zelenega in trajnostnega življenja skupnosti. Fiona pojasnjuje: »Skupnost Ballyshannon je bila zelo angažirana z okrepčevalnico in navdušena nad poslovanjem, ki konkretno zmanjšuje odpadke. Preden smo odprli, sem obiskala vsa lokalna podjetja, da bi jim povedala, kaj poskušam doseči s Simply Green. Osebe iz lokalne dobrodne trgovine je prispevalo povratne posode in vrčke. Podpora skupnosti je bila neverjetna, ob odprtju smo imeli dolge čakalne vrste.«

Spremljaj njihovo zgodbo



10

DIGITALIZACIJA IN PRILAGODITVE NA COVID-19



PAGE

45	<u>EPROJEKT ELIKA JAN</u>	71
46	<u>BAKED IN BRICK</u>	72
47	<u>SOCIAL KAVARNA & RESTAVRACIJA</u>	73
48	<u>ROYAL NATURE</u>	74
49	<u>FULL OF CHAAT</u>	75
50	<u>GOURMET FUEL</u>	76



TA MENI JE **INTERAKTIVEN**,
KLIKNI ZA HITRO IZBIRANJE

Tip: restavracija
Država: Španija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Gre za inovacijski projekt, ki vključuje oblikovanje aplikacije za oskrbovanje podjetij in potrošnikov z informacijami o sestavinah, hranilni vrednosti ter možnih alergenih v različnih živilih in živilskih izdelkih. Podatke dobimo s pomočjo QR kod. Ko uporabnik s svojo elektronsko napravo kodo prebere, mu le-ta ponudi številne informacije, ki omogočajo optimalno ravnanje z izdelkom na vseh stopnjah priprave od skladiščenja, obdelave, uporabe in predstavitve izdelka, pa do ravnanja z odpadki, ki v procesu nastanejo. Končnim potrošnikom zagotavlja tudi številne dodatne informacije, ki jih sicer v restavracijskih menijih ni mogoče zaslediti.



Izziv

Pri predelavi hrane gre za vrsto mehanskih in kemičnih postopkov na živilih, da bi jih spremenili ali ohranili. Čeprav je to pogosto potrebno, da bi hrani podaljšali življenjsko dobo in zmanjšali možnost kvarjenja, nekateri postopki na hrano ne vplivajo pozitivno. Zaradi določenih kemičnih postopkov nazadnje potrošnik zaradi številnih konzervansov in umetnih dodatkov dobi drugačen izdelek od pričakovanega. Tudi ozaveščenost potrošnikov oziroma njihovo znanje o sestavi živil običajno nista na takem nivoju, da bi potrošnik sam znal presoditi, kako bo uporabljeno živilo vplivalo na njegovo zdravje (ali na primer vsebuje alergene, visoko vsebnost sladkorja, gluten itd.)



Rešitev

Ta inovativna aplikacija potrošnikom, kuharjem in vsem končnim uporabnikom ponuja veliko informacij, na osnovi katerih se lahko sami odločijo, ali želijo te izdelke uporabljati ali uživati. Pomaga jim razumeti sestavo, prehranske koristi in kako bo ustrezala njim ter njihovim potrebam.



Zdravo

Aplikacija ponuja potrošnikom dodatne informacije, kot so prehranska in energijska vrednost izdelka, kemična sestava ali podatki o alergenih. To potrošnikom omogoča, da izberejo bolj zdrave alternative in tiste, ki najbolj ustrezajo njihovim zahtevam. Potrošniki lahko na primer izberejo izdelke z malo sladkorja, brez nasičenih maščob, brez vsakršnih maščob, brez gensko spremenjenih sestavin ali umetnih dodatkov.



Trajnostno

Informacije, ki se skrivajo v obliki QR kode, olajšajo upravljanje z živilom, pri čemer se zmanjša možnost kontaminacije, izteka roka uporabnosti ali splošne zlorabe, kar pa prispeva k zmanjšanju živilskih odpadkov.



Etično

Aplikacija se zavezuje pomagati potrošnikom in jih spodbujati k bolj zdravi izbiri. Z opolnomočenjem vseh deležnikov prispeva k boljšemu zdravju skupnosti.



Prehranske posebnosti

QR kode potrošnika oskrbijo z vsemi prehranskimi informacijami o izdelku. To omogoča kuharjem, da v restavracijah strežejo jedi, primerne tudi za ljudi z določenimi prehranskimi omejitvami, kot so diabetes, alergije, veganska ali vegetarijanska usmerjenost.

Tip: ulična prehrana, lasten prevzem
Država: Združeno kraljestvo



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Baked in Brick je odličan primer, kako je podjetje prilagodilo svoje delovanje in ohranilo svoje poslovanje tudi v času pandemije. Lastnik je pokazal odlično sposobnost popolne prilagoditve poslovnega modela nastalim okoliščinam. S prilagajanjem jedilnika je podpiral lokalne ranljive skupine pri zagotavljanju hranljivih in stroškovno učinkovitih obrokov. Uvedba prehranskega zabojčka je uporabnikom pomenila zagotovitev zdravih obrokov, Leeju pa je tak model po vsej verjetnosti rešil podjetje pred krizo ali morda celo pred propadom.

Predstavitev

Lee Desanges je šolan kuharski mojster, ki je svoj posel začel v bistvu na domačem vrtu s postavitvijo ročno izdelane peči na drva, saj je bila njegova velika ljubezen vedno peka na odprtem ognju. V naslednjem koraku je tako peč vkomponiral v zadnji del klasičnega starodobnika, pod motor pa je vgradil še klasični žar. Ko je začel s tem vozilom ponujati hrano na ulicah, je bil sprva atrakcija na srečanjih starodobnikov, kasneje pa je premamila veliko ljudi s svojo ponudbo jedi. Leejeva hrana je pripravljena na odprtem ognju in izkazuje njegovo ljubezen do začimb in svežih okusnih sezonskih sestavin. Leta 2016 je osvojil nagrado najboljšega britanskega ponudnika ulične hrane, leta 2017 pa je s predelanim VW LT28 odpotoval v Berlin na evropski festival ulične prehrane v Berlin, kjer je osvojil nagrado "Najboljše glavno jed" in "Najboljša ulična hrana v Evropi". Leta 2018 je odprl svojo prvo Baked in Brick restavracijo v Birminghamu.

Izziv

Covid-19 je udaril, ko je bila restavracija v polnem razcvetu. Po vsej državi so imeli rezervirana igrišča za festivale ulične prehrane in pripravljali so se na aktivno poletno sezono festivalov in prireditev.

Ukrepanje

Lee in njegova ekipa so morali na hitro spremeniti način poslovanja in se lotiti dostave ter možnosti lastnega prevzema hrane na lokaciji restavracije. Poleg tega je Lee začel sodelovati z organizacijo, ki je dostavljala profesionalno pripravljene in darovane obroke ljudem v kritični infrastrukturi, kjer je delovalo veliko prostovoljcev. Zanje so ustvarili vrsto ponudb, vse pa so bile skrbno načrtovane in pripravljene v skladu s potrebami prostovoljcev. Svoje dejavnosti so prilagodili do te mere, da so s svojimi prehranskimi paketi lahko oskrbeli tudi številne pripadnike ranljivih skupin.

Izid

Skrb za prehrano ranljivih skupin med pandemijo Covid-19 je zahtevala skrbno načrtovanje in preoblikovanje jedilnikov, saj je morala biti ponudba cenovno sprejemljiva in hkrati zdrava. Njihovi prehranski paketi, polni sadja in zelenjave, so postali stalni projekt podjetja, ki skupnosti omogoča dostop do zdrave hrane. Pakete zdaj dostavljajo po vsej državi, seveda pa je njihov načrt povabiti goste v Baked in Brick in ob spoštovanju vseh morebitnih ukrepov nadaljevati s poslovanjem tudi naprej.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: dostava, osebni prevzem
Država: Bolgarija



Zakaj gre za primer dobre prakse?

V kuhinji uporabljajo najbolj popularne lokalne recepte, ohranajo kulinarično dediščino Bolgarije in postrežejo tudi s svetovno kulinariko, kar njihovim strankam nudi odlično izbiro. Vse jedi so pripravljene zelo skrbno in jih je mogoče prilagoditi individualnim potrebam, pri čemer sta glavna cilja zdrava prehrana in odličen okus. Da bi zagotovili kratko dobavno verigo, tesno sodelujejo z lokalnimi dobavitelji hrane za sveže sestavine, ki so bistvenega pomena, da imajo njihove jedi prave okuse. To je samo eden od razlogov, zakaj uživajo tako dobre ocene svojih strank. Biti socialni je tisto, kar se skriva za njihovim konceptom, hrana pa je glavni del tega. Verjamejo, da jim stranke pri pripravi obrokov brezpogojno zaupajo.

Predstavitev

Ustanovitelji verjamejo, da je Social Kavana & Restavracija idealno mesto za prvovrstna družabna srečanja v središču Sofije. Gre za restavracijo, bar in kavarno, kjer se turisti in domačini po koncu delovnega dneva sprostijo, sestanejo s prijatelji ali se ustavijo na pijači. Lokal je postal priljubljeno mesto za številne priseljence. Obiskovalce spodbujajo, da preizkusijo različne jedi in pijače, saj nudijo široko izbiro za vsako priložnost, družbo in razpoloženje. Na meniju se najdejo sredozemske in italijanske jedi, kot so pice in testenine, sveže solate, bruskete in rižote in morskimi sadeži. Ponujajo širok izbor jedi za vegetarijance, vegane in otroke, kar poudarja vključujočo naravo restavracije, ki dejansko ne zapostavlja nobenega segmenta gostov. Jedilnik je premišljeno sestavljen in vsak obrok, ki pride iz kuhinje, izgleda odlično. Strokovno usposobljena ekipa poskrbi za še tako posebne želje vsakega gosta.

“Ljudje smo socialna bitja, moramo se družiti in deliti izkušnje ter občutke. Najlepše je to početi med uživanjem dobre hrane in pijače.” Zaradi pandemije pa nam je bil odvzet ravno ta del življenja – druženje.



Zdravo

V sredozemski kuhinji restavracije Social sledijo svojemu osnovnemu poslanstvu – pripravi zdravih obrokov. Svojim gostom želijo ponuditi zdrave obroke v sproščenem okolju, ki spodbuja druženje prijateljev in članov iste družine, saj menijo, da je treba svoj čas namesto pripravi obrokov nameniti druženju in drugim pomembnim dejavnostim. Verjamejo, da je njihova celovita ponudba zaradi zdravega odnosa do hrane nekaj posebnega, saj gostom predstavlja eliksir za telo in dušo. Ponujajo tudi individualne prehranske načrte, ki so popolnoma prilagojeni posebnim potrebam, ciljem in okusom njihovih gostov.



Trajnostno

Podjetje se zaveda svojega vpliva na okolje, zato s pomočjo natančnega načrtovanja sledijo »zero waste« principu, od uvedbe dostave in osebne prevzema pa tudi skrbno izbirajo ekološko nesporne materiale za pakiranje obrokov. Ponujajo individualne prehranske načrte, pri katerih so popolnoma prilagodljivi.



Etično

Podjetje skrbi za etično zagotavljanje bio in eko pridelkov. Prizadevajo si za inovativno trženje, zavezali so natančnemu in preglednemu označevanju izdelkov. Uporabljajo bolj zdrave načine kuhanja in izvajajo skrben nadzor nad jedilniki, da zagotovijo vključenost vseh vrst sadja, zelenjave in polnovrednih živil. Kakovost postavljajo pred ceno, zato nikoli ne nabavijo cenejše surovine, če bi to pomenilo nižjo kakovost končne jedi.



Uporaba sodobne tehnologije

Dostava na podlagi povpraševanja. Brezgotovinske storitve. Možnost izbire menija na njihovi spletni strani in naročanje prek spleta ali po telefonu.



Oglejte si:

[VIDEO 1](#) [VIDEO 2](#) [VIDEO 3](#) [VIDEO 4](#) [VIDEO 5](#)
[VIDEO 6](#) [VIDEO 7](#)

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: dostava, osebni prevzem
Država: Bolgarija



☞ Zakaj gre za primer dobre prakse?

Royal Nature je gostinsko podjetje, ki ljudem pomaga stopiti na pot zdravega in uravnoveženega življenja. Podjetje je pristojno za razvoj zdravih prehranskih režimov. Njihovo poslanstvo je navdihniti in pokazati, da je zdrav način življenja lahko dober in da so okusi na tem potovanju ključnega pomena. V začetnih fazah pandemije so izvedli kampanjo, s katero so spodbujali ljudi, da podarijo kosilo neznancu, pri tem pa so sami prevzeli 50 % stroškov obroka in dostavo.

Together on the side of GOOD

V kuhinji ne uporabljajo barvil, konzervansov, sladil in drugih kemičnih dodatkov. Postopki predpriprave in toplotne obdelave so prilagojeni pripravi zdrave hrane. Izdelki Royal Nature pomagajo ustvarjati dobre navade in so zelo priročni, zato je pot do zdravja sedaj z njihovimi programi bolj preprosta.



Trajnostno

Zavedajo se svojega vpliva na okolje in si prizadevajo zmanjšati količino odpadkov, pri embalaži za živila pa uporabljati okolju prijazne rešitve. Uporabljajo bolj zdrave metode kuhanja in verjamejo v preglednost in sledljivost. Redno pregledujejo jedilnike, da zagotovijo vključenost vseh polnovrednih živil.



Etično

Promovirajo in ponujajo zdravo prehrano, živila dobavljajo preko kratke dobavne verige, pridelava surovin je etična. Svoje goste tudi izobražujejo, s čimer izboljšujejo zdravje celotne skupnosti.



Uporaba sodobne tehnologije

Njihovo poslovanje pretežno poteka prek spletnega mesta in njihove Facebook strani, kjer stranke pridobivajo informacije in oddajajo naročila, dostava pa nato poteka po celotni Sofiji. Za razširitev dosega uporabljajo tudi platformo za dostavo FoodPanda. Ponujajo brezgotovinske transakcije in omogočajo telefonska naročila.

i Predstavitev

Royal Nature je gostinsko podjetje, ki nudi podporo vsem, ki bi se radi naučili živeti uravnoveženo. Njihovo poslanstvo je pokazati ljudem, da je zdrav življenjski slog lahko enostaven, okusen in je stvar izbire, ki jo je treba preprosto sprejeti. Posebej se posvečajo zelo zaposlenim ljudem, ki si ne vzamejo časa, da bi poskrbeli za kvalitetno prehrano. S pripravo visokokakovostne hrane iz skrbno izbranih in ekoloških izdelkov skrbijo za zdravje svojih strank. Obroke dostavijo v domove, pisarne ali kamor koli je potrebno že pripravljene za uživanje in z vsemi potrebnimi pripomočki. Tako njihove stranke prihranijo čas za nakupovanje, kuhanje, izračun kalorij in iskanje kakovostnih izdelkov, obrok morajo samo naročiti preko spleta. Uživajo lahko v zdravem kosilu ali večerji ali v celodnevni individualni načrtu, pripravljenem po receptih nekaterih najbolj znanih nutricionistov v državi.



Zdravo

Poskrbljeno je za vse prehranske potrebe - vegansko, brezglutensko, vegetarijansko, standardno. Ponujajo preračunane porcije, s katerimi stranka nato sledi načrtu zdrave prehrane, njihova spletna stran pa je usmerjena k zagotavljanju informacij o zdravi prehrani in prehranjevalnih navadah. Na spletni strani ponujajo tudi svoj spletni dnevnik, ki vsebuje odlične recepte in koristne nasvete.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: ulična prehrana, osebni prevzem

Država: Združeno kraljestvo



Zakaj gre za primer dobre prakse?

Podjetje je bilo ustanovljeno kot projekt leta 2017 in je že prvo poletje dobilo nagrado na evropskem festivalu ulične prehrane. Pojavljali so se na številnih dogodkih in festivalih. Ko so bile uvedene omejitve zaradi pandemije, je vse kazalo, da bodo morali svoj posel zaključiti, pravice do finančne podpore pa niso imeli. Ustanoviteljica Sarah Ventre se je odločila, da bo skozi krizo prebrodila z dostavljanjem obrokov svojim rednim strankam. Njeni glavni odjemalci so bili ves čas uslužbenci v kritični infrastrukturi, prometa pa je bilo dovolj, da ves čas pandemije ni bilo treba zmanjšati ekipe in odpuščati zaposlenih.



Predstavitev

Sarah Ventre je Full of Chaat ustanovila februarja 2017. Že prej je bila zaposlena v gostinstvu, vendar se je odločila, da se bo poleg redne zaposlitve projektno posvetila ulični prehrani. Po prejemu prvih nagrad in priznanj je še isto poletje zaslovela in njen posel je zacvetel. Po zaustavitvi javnega življenja je Sarah tri tedne iskala načine, kako bi lahko delovanje svojega podjetja prilagodila. Sprva so zaposleni tedensko dostavljali tople obroke rednim strankam, nato pa so se odzvali na lokalno iniciativo, ki je pozivala ponudnike hrane k prostovoljnemu oskrbovanju delavcev v kritični infrastrukturi. Preko sistema NCASS Work Opportunities se je vključila v ta dobrodelni projekt in pogosto zagotavljala do 200 brezplačnih toplih obrokov na dan.



Zdravo

Ko je Sarah dobila priložnost sodelovanja v NCASS-ovem dobrodelnem projektu, jo je sprva skrbelo, da njena indijska hrana zanje ne bo primerna in da bodo želeli kaj bolj tradicionalno britanskega, a so bili navdušeni nad njeno vrhunsko hrano, ki je zdrava, domača in hranljiva ter vsebuje meso z veliko zelenjave. Cilj projekta je bil preprečiti, da bi zaposleni med dežurstvom morali obiskati prodajne avtomate z nezdravimi prigrizki ter zagotoviti, da jim po 16-urni izmeni ni treba še skrbeti za nabavo in pripravo zdravega obroka doma.



Etično

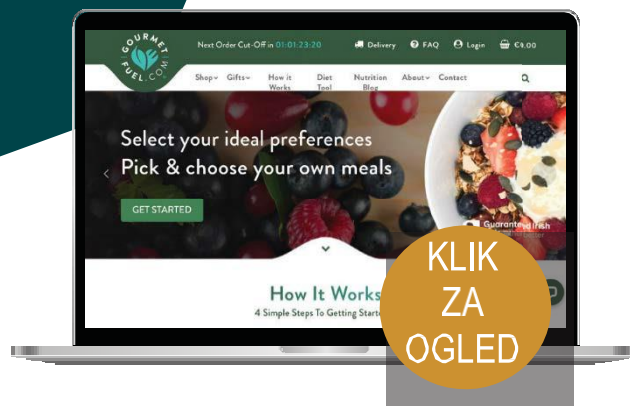
Sarah je s svojo ekipo lokalno skupnost podpirala na več načinov;

- zaposlenim je zagotovila vsaj en hranljiv obrok na dan,
- v kritičnem obdobju je zagotovila delo za vse svoje zaposlene,
- tudi ostali člani skupnosti so lahko naročili zdrav in hranljiv obrok.

Spremljaj njihovo zgodbo



Tip: catering, dostava
Država: Irska



... Zakaj gre za primer dobre prakse?

Gourmet Fuel zagotavlja osveščenim posameznikom sveže, prehransko uravnotežene obroke, ki jih dostavijo na dom. Ta storitev je kot nalašč za prezaposlene posameznike, ki želijo jesti zdravo, nimajo pa časa za premišljeno nakupovanje zdravih sestavin in za kuhanje obrokov. Strankam so ob zdravi in okusni hrani na voljo tudi prehranski nasveti o zdravem načinu življenja. Tržišče za tovrstno dejavnost na Irskem zagotovo obstaja in povpraševanja je veliko.

i Predstavitev

Podjetje sta leta 2014 ustanovila brat in sestra Rob in Emma Buckley. Emma je mednarodno priznana strokovnjakinja in predavateljica s področja prehrane in zdravja. V podjetju deluje kot vodja prehrane in pripravlja celo vrsto zdravih obrokov, pri čemer jo vodi njeno poznavanje delovanja posameznih živil na človekovo telo. V podjetje sta pritegnila še Andyja Dowlinga, ki je direktor in vodja kuhinje. Andy ima bogate izkušnje z zagotavljanjem zdravih in uravnoteženih obrokov, saj je pred tem že delal v zasebni bolnišnici. Andy in njegova ekipa vsak obrok ustvarjajo iz svežih in lokalnih sestavin.

"Resnično imamo radi hrano, a vedno smo radi jedli zdravo. Še preden smo ustanovili to podjetje, smo resnično kvalitetno in zdravo hrano, ki je bila hkrati tudi dobrega okusa, morali kuhati sami. To je pomenilo nakupovanje svežih sestavin, nato pa njihovo pripravo in kuhanje. Resda smo radi kuhali, toda to zahteva čas in energijo, česar pa nam je včasih po dolgem in napornem delovniku zmanjkalo. In nazadnje smo posegli po obroku, ki ni bil zdrav. Bili smo mnenja, da bi moral človek v zdravi in okusni hrani uživati vsak dan, ne da bi ure in ure svojega časa zapravil za pripravo ... In tako kot se je rodilo podjetje Gourmet Fuel!"



Zdravo

Obiščete spletno mesto, vnesete svoje podatke, vključno z višino, težo in telesno aktivnostjo, nato pa izberete svoj cilj. Izbirate med hujšanjem, povečanjem telesne mase ali pa preprosto hočete jesti zdravo. Ekipa bo preračunala, kakšne so vaše dnevne prehranske potrebe, nato pa za vas pripravila načrt obrokov. Gourmet Fuel je edino podjetje za dostavo hrane na Irskem s skupino usposobljenih prehranskih strokovnjakov, ki lahko strankam svetujejo in jih spremljajo v času njihovega spremenjenega prehranjevalnega režima. Načrt olajša zdravo prehranjevanje in ne zajema samo glavnega obroka, temveč vse dnevne obroke, vključno z malicami in prigrizki. Obroke dostavijo tedensko, ob naročilu pa lahko izrazite tudi kakšne posebne želje. Izkazalo se je, da ta način prehranjevanja prinaša dobre rezultate in krepi zdravje in dobro počutje ljudi.



Prehranske posebnosti

Ker so vsi načrti pripravljeni individualno, je torej možno upoštevati vse prehranske posebnosti.



Trajnostno

Uporabljajo embalažo, ki ima najmanj ogljičnega odtisa in je primerna tako za pečico kot tudi za mikrovalovno pečico. Narejena je iz recikliranega materiala in se v celoti ponovno reciklira.



Uporaba sodobne tehnologije

Njihova spletna stran uporablja pionirsko tehnologijo FuelWizard, ki naročniku omogoča popolnoma individualno oblikovanje obrokov. Ponuja namreč vse možne različice in kombinacije, nato pa na osnovi vašega izbora pripravi popolno kombinacijo obrokov, ki jih potem naročite prek spletnega mesta, tedensko pa vam podjetje pripravljene obroke tudi dostavi.

Spremljaj njihovo zgodbo





INNOVATION FOR THE
FOOD SERVICE SECTOR

www.foodinnovation.how

Partnerji projekta

