

»KRASNA KUHNJA«

Zaveza za trajnostno gastronomijo MIREN KRASA pod znamko »Krasna kuhinja«

Pet gostincev v destinaciji Miren Kras, **Gostilna Bric**, **Gostilna Makorič**, **Gostilna s prenočišči Kogoj**, **Gostilna Štirna** in **Domačija Mirko Godnič**, skupaj s krovno destinacijsko organizacijo Turizem Miren-Kostanjevica, podpisujemo **Zavezo za trajnostno gastronomijo**, ki jo bomo izpolnjevali pod novo znamko **»Krasna kuhinja«**. Krasna kuhinja zagotavlja izpolnjevanje **7 trajnostnih načel** na področju gastronomije v okviru Zelene sheme slovenskega turizma, ki smo jih na ravni destinacije razširili na **13 zavez**. Slednje bodo v prihodnje vodilo za **vrhunsko trajnostno gastronomijo**, ki bo zadovoljila tudi najbolj zahtevne goste!

7 TRAJNOSTNIH ZAVEZ:

- 1. AVTENTIČNA**, saj temelji na slovenskih gastronomskih posebnostih in sezonskih jedeh.
Želimo, da obiskovalci okusijo pokrajinsko raznolikost Slovenije, zato pri delovanju in komuniciranju izpostavljamo tisto kar je v našem okolju najbolj posebno, avtentično ter ima močan lokalni značaj. Tudi sezonska prehrana je pomemben element ustvarjanja naše ponudbe.
- 2. UČINKOVITA**, saj izkorišča kratke dobavne verige visokokakovostnih lokalnih ponudnikov živil.
Povezujemo se z lokalnimi pridelovalci in predelovalci ter sistematično vključujemo sezonska lokalna živila. S tem podpiramo kratke nabavne verige in razvoj gastronskega turizma.
- 3. USMERJENA K NARAVI**, saj ponuja zdravo svežo pitno vodo iz pipe.
Slovenija je izjemno bogata s pitno vodo ter različnimi termalnimi in naravnimi mineralnimi vodami. Sveža pitna voda iz pipe je visoke kakovosti in ne potrebuje embalaže za enkratno uporabo, zato je njena postrežba prijazna do okolja.
- 4. BREZ ODPADKOV**, saj zmanjšuje njihovo količino in stremi k izločitvi plastike za enkratno uporabo.
Prizadevamo si za zmanjševanje in ločevanje odpadkov ter njihovo ponovno uporabo po načelu krožnega gospodarstva. Predmete iz plastike za enkratno uporabo nadomestimo z bolj trajnostnimi materiali povsod, kjer je mogoče.
- 5. NEOPOREČNA**, saj zagotavlja pripravo in uživanje hrane v varnem okolju.
Slovenija skrbi za varno okolje tudi pri pripravi in uživanju hrane, zato je prepoznana kot država z visokimi higienskimi in sanitarnimi standardi. Slednje uresničujemo tudi s pomočjo odgovornih potovalnih načel slovenskega turizma Green&Safe.
- 6. ODGOVORNA DO OKOLJA**, saj trajnostno uporablja naravne vire energije.
Z odgovorno rabo naravnih virov energije skrbimo za čim manjši ogljični odtis. Pri tem sledimo globalnim standardom in svoje odgovorno ravnanje do okolja izkazujemo z izbranim mednarodnim trajnostnim znakom.

7. ODGOVORNA DO ZAPOSLENIH, saj deluje socialno vključevalno in povezovalno.

Zavedamo se, da imata turizem in gostinstvo velik vpliv na družbeno in ekonomsko podobo destinacije, zato skrbimo za rast zaposlenih in delujemo na način, ki prinaša pozitivne rezultate za vse.

13 NAČEL KRASNE KUHNJE:

1. Negujemo trdne lokalne dobavne verige in primarno uporabljamo pridelke, ki jih pridelamo ali nabavimo v neposredni bližini.
2. V kuhinji vse leto uporabljamo sveže sezonske sestavine.
3. Gostje lahko izbirajo jedi iz sezonskih MENIJEV.
4. Kuhamo po tradicionalnih receptih, ki jih nadgrajujemo s kreativnostjo.
5. Trudimo se za promocijo lokalnih pridelovalcev.
6. V gostinskih lokalih ponujamo izdelke lokalnih pridelovalcev: vina, oljčna olja, sire, mesnine, med,..
7. Gostom ponujamo svežo pitno vodo v zameno za stekleničeno.
8. Z odpadki ravnamo okolju odgovorno, v celotnem procesu pretoka hrane in sestavin od kuhinje do strežbe ter ostankov hrane.
9. Zaposlene informiramo in usposabljammo za spoštovanje enakih vrednot.
10. V menijih (pridelovalci tudi na etiketah pridelkov in obrtnih izdelkov) uporabljamo logotip destinacije Miren Kras, gostinci tudi podznak **Krasna kuhinja**.
11. Pripravljamo se na okoljsko certifikacijo in pridobitev znaka SLOVENIA GREEN CUISINE.
12. Na ravni destinacije sodelujemo pri pripravi letnih programov razvoja, sodelovanja in promocije lokalne kulinarike.
13. Vsi gostinci destinacije imamo v ponudbi povezovalni element – enako naslovnico MENIJA in sezonsko sladico »Krasna kuhinja«.

Turizem Miren - Kostanjevica

Miren, 12. 10. 2021