

# 03 INN PRILEŠNIKU

Културата на самодостатъчност  
в традиционния словенски хан

**Трм:** Хан/Ресторант  
**Страна:** Словения  
**Контакт:** Зденка Лешник



**Защо това е добра практика?** Продуктите от тяхната зеленчукова градина и овощна градина се използват като уникално предложение за продажба на хана. По този начин ханът може да настоява за производството на стари сортове и да възстанови културното наследство на храните в техния район. Като следват ясно сезонно предлагане на ястия, те са по-устойчиви и може да се следва техният принцип на нулеви отпадъци (Zero Waste е набор от принципи, насочени към предотвратяване на отпадъците, който насърчава препроектирането на жизнения цикъл на ресурсите, така че всички продукти да се използват повторно).

## **i** Относно

Inn PreLešiku е създаден през 1932 г. и като бизнес с храни винаги е въртял около градината им. Тук отглеждат дървета за плодове, редица сезонни зеленчуци и ароматни билки. Те управляват градината по екологичен начин чрез събиране на вода и органично компостиране и чрез използване на негенетично модифицирани семена. Те се стремят да бъдат максимално самодостатъчни. Те пекат свои собствени стоки и разчитат на съседни за мляко и други млечни продукти. Техният етос е, че действията имат последствия, а тяхната философия е да сведат до минимум тези последствия и да популяризират културното си наследство чрез храната и гостоприемството си.

## **🍌** Здравословно

Собствениците на Pri Lešniku Inn са наясно с важноста на здравословната храна за благосъстоянието на гостите. Това е причината градината им да бъде стълб на техните предложения в продължение на почти един век. С биологичното разнообразие и естественото производство на храни на място, те също подкрепят тази философия чрез внимателен подбор на други подобни мислещи местни доставчици.

## **♻️** Устойчиво

Устойчивият подход на операцията в хана е очевиден на всяка стъпка от техния бизнес с храни. Те са самодостатъчни в много аспекти; те събират дъждовна вода за поливане на градината, всички органични отпадъци се компостират, а внимателното планиране на менюто и подготовката на зимните запаси подкрепят усилията им за нулеви отпадъци.

## **👍** Етично

Във фирмата работят хора от местността, които предават същото чувство за наследство и гостоприемство чрез своята работа. Когато подбират семена за засаждане, те избягват генетично модифицирани.

## **📄** Диетични изисквания

Специални профили, предназначени за вегетариански, вегански, тези, които търсят домашно приготвена биологична храна, сезонни менюта и местни съставки. Цялата им колекция от менюта са ориентирани към здравословното хранене.



## **📄** Използване на технологията

Безналичен бизнес, доставка, която се адаптира към нуждите на пазара - безконтактни продажби, електрически велосипеди за техните гости.

Следвайте историята на INN PRILEŠNIKU

