

## **Zakulisje gostinskega poklica z Bahrain Victorious in Jezeršek gostinstvom – dogodek, ki mladim odpira vrata v svet gostinstva in inovacij**

***Sora pri Medvodah, 8. november 2024 – Jezeršek gostinstvo je 5. in 6. novembra 2024 odprlo vrata mladim, cilj pa je bil povrniti spoštovanje do gostinskega poklica ter dijakom in študentom približati priložnosti, ki jih ta ponuja. V sodelovanju z vrhunsko kolesarsko ekipo Bahrain Victorious in drugimi partnerji so za dijake in študente gostinskih šol pripravili bogat dvodnevni program, v katerem so mladi pridobivali dragocene izkušnje, spoznavali strokovne vidike gostinstva in pomen trajnostnih praks v gostinski industriji.***

### **Pogled v zakulisje gostinstva, ki navdihuje mlade za poklic prihodnosti**

V Hiši kulinarike Jezeršek, sedežu podjetja Jezeršek gostinstvo v Sori pri Medvodah, so 5. in 6. novembra 2024 pripravili prav poseben dogodek – **dan odprtih vrat »Zakulisje gostinskega poklica«**, namenjen dijakom in študentom gostinskih šol. Program je nastal v sodelovanju z ekipo **Bahrain Victorious** in partnerji, med njimi so **Turizem Ljubljana, OsterRob in Koželj, Hiša dobrih vin**, skupaj s podjetjem Jezeršek gostinstvo pa si prizadevajo **mladim približati gostinski poklic** in pokazati, kako raznovrsten, ustvarjalen in pomemben je svet gostinstva.

**Martin Jezeršek, direktor podjetja Jezeršek gostinstvo**, je ob tem poudaril: *»Svoja vrata smo odprli mladim, da bi videli, kaj vse prinaša organizacija športnih in drugih vrhunskih catering dogodkov, ter da bi поблиže spoznali prehrano profesionalnih kolesarjev. Gostinstvo je poklic številnih priložnosti, zlasti za mlade, ki šele stopajo na to poklicno pot.«*

### **Podroben pogled v Hišo kulinarike Jezeršek**

Dan odprtih vrat je potekal v **Hiši kulinarike Jezeršek**, ki je bila prvotno namenjena dogodkom in je svoje goste gostoljubno sprejemala vse od leta 1996 do leta 2017, danes pa je preurejena v sedež podjetja Jezeršek gostinstvo ter sodobno logistično središče. V stavbi delujejo vse ključne funkcije podjetja – od predpriprave do tople in hladne kuhinje, od slaščičarne do cvetličarne, od nabave do logistike, vključno s hladilnicami in lastno zorilnico mesa ter druge operativne in administrativne službe.

Kot inovativno in trajnostno usmerjeno podjetje, vodilno na področju cateringa in gostinske dejavnosti v Sloveniji, je Jezeršek gostinstvo v zadnjem letu vložilo skoraj pol milijona evrov v posodobitev prostorov in opreme. **Direktor Martin Jezeršek** pojasnjuje: *»Veliko smo investirali v novo pomivalnico, vključno z nakupom najsodobnejših pomivalnih strojev v vrednosti skoraj 200.000 EUR, ki ne zahtevajo dodatnega poliranja kozarcev in pribora. Tako bomo letno prihranili približno 20.000 delovnih ur oziroma 30.000 EUR, kar pomeni, da se nam bo investicija povrnila v štirih letih, hkrati pa bomo zmanjšali tudi porabo elektrike in vode, kar dodatno predstavlja naš trajnostni pristop k poslovanju.«*

Podjetje si zadnja leta **uspešno prizadeva za zmanjševanje zavržene hrane**, kar prinaša enega izmed največjih okoljskih izzivov. Po vsaki prireditvi in na posameznih lokacijah z uporabo pametnih tehtnic redno merijo količine zavržene hrane. Tako jim je v zadnjih 18 mesecih uspelo zmanjšati količino zavržene hrane za kar 7 ton, kar je enako 16.000 obrokom. S tem so prispevali k 61 tonam manj izpustov CO<sub>2</sub>, to pa je primerljivo s 500.000 prevoženimi kilometri z avtomobilom.

### **Interaktivne postaje – prostor za izkušnje in učenje**

Na dvodnevem dogodku se je **več kot 450 dijakov in študentov iz devetih slovenskih gostinskih šol** preizkusilo na različnih postajah. Tako so podrobneje spoznali delovanje profesionalnih kuhinj, logistiko catering dogodkov, pripravo jedilnikov za profesionalne športnike in pomen prehrane v vrhunskem športu.



*Študentje Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor skupaj s kuharskim mojstrom Lukom Jezerškom v Hiši kulinarike Jezeršek (Foto: Jezeršek gostinstvo).*

Mladi so pod vodstvom **kuharskega mojstra Luke Jezerška** ter **mojstra žara in burgerjev Mateja Stipaniča** sodelovali v zanimivih kulinarčnih izzivih, kot so prepoznavanje različnih kosov mesa, razlikovanje med mokrim in suhim zorenjem ter poznavanje različnih tehnik rezanja.

Poseben vtis je na udeležence naredila **mobilna kuhinja ekipe Bahrain Victorious**, kjer so dobili vpogled v pripravo prehrane za vrhunske kolesarje. **Nutricionist ekipe Nicola Moschetti** jim je podrobno pojasnil, kako pomembno je premišljeno načrtovanje prehrane. *»Uspeh temelji na tinskem delu med kuharji, nutricionisti, zdravniško ekipo in kolesarji,«* je poudaril Moschetti. *»Vrhunski kolesar na zahtevnih etapah porabi med 7.500 in 8.000 kcal na dan, zato natančno stehamo vsa živila in skrbno načrtujemo vsak obrok.«*



Zunanost in vpogled v notranjost mobilne prikolice Bahrain Victorious, kjer sta jedilnica in kuhinja (Foto: Bahrain Victorious).

**Kuhar Igor Bigovič** je z udeleženci delil nekaj zanimivosti o priljubljenih jedeh kolesarjev. »Najraje imajo burgerje in sladice, še posebej palačinke, pito in tiramisu. Na njihovem jedilniku je vedno veliko testenin in riža, sveže zelenjave in sadja – kolesarji na teden zaužijejo kar od 10 do 15 kilogramov testenin,« je pojasnil Bigovič. Dodal je še, da je delo v ekipi Bahrain Victorious zelo dinamično in raznovrstno, saj je vključen v pripravo kakovostnih obrokov, ki so kolesarjem v veliko veselje.

### Spoznanje o vrhunskih japonskih nožih in vinskih zakladih

Mladi so se pri **OstremRobu** seznanili z **vrhunskimi japonskimi noži**, s pomembnostjo ostrega kuhinjskega noža in njegovim vplivom na hrano ter tehnikami brušenja. **Mojster sušija Ernest Barač** je pri tem poudaril: »Ostrina noža neposredno vpliva na okus, videz in kakovost jedi.«

Udeleženci dogodka so imeli priložnost občudovati tudi **zbirko najprestižnejših vin**, ki oblikujejo Jezerškovo vinsko karto, vključuje pa več kot 170 izjemnih vin iz slovenskih vinskih regij ter vrhunski izbor vin iz Italije, Španije in Francije, ki jih v ponudbo prinaša **Koželj, Hiša dobrih vin**. »Vina s svojim karakterjem in kakovostjo odražajo našo strast do vrhunskih vin ter željo po ustvarjanju edinstvenih kulinarčnih doživetij v naših restavracijah,« je razložil **Aljaž Toplak, direktor poslovnih enot in sommelier**.

### Jezeršek gostinstvo gradi prihodnost gostinstva

Dan odprtih vrat je mladim ponudil celovit vpogled v raznolikost gostinskega poklica, ki združuje vrhunske standarde kakovosti, trajnost in tehnološki razvoj. S tovrstnimi dogodki Jezeršek gostinstvo skupaj s svojimi partnerji nadaljuje svoje poslanstvo in navdihuje mlade za poklic v gostinstvu ter jim odpira vrata v svet bogatih priložnosti, ki jih ta panoga ponuja.

