IZMET MAZĀK, RADI VAIRĀK:

APRITES RISINĀJUMI RESTORĀNIEM

Kristaps Sīlis

2026

RESTORĀNS

JOHN

CHEF'S HALL

by Kristaps Silis

MICHELIN 2026

- AUTORVIRTUVE
- VIETĒJIE PRODUKTI
- SEZONALITĀTE
- FOKUSS UZ 3 GALVENAJIEM PRODUKTIEM

ZERO-WASTE
~~BEZ ATKRITUMIEM~~

- MAKSIMĀLA PRODUKTU IZMANTOŠANA
- CIEŅA PRET PRODUKTU UN TĀ RAŽOTĀJU, PIEGĀDĀTĀJU
- RADOŠUMS IEROBEŽOJUMOS

PRODUKTA DZĪVES CIKLS RESTORĀNĀ

GAĻA ⟶ GALVENIE ĒDIENI

KAULI ⟶ BULJONI, MĒRCES

TAUKI ⟶ GARŠAS NESĒJS, KONSERVĒŠANA

PRODUKTA DZĪVES CIKLS RESTORĀNĀ

FILEJA, VAIGI → GALVENIE ĒDIENI

GALVA/ASAKAS → MĒRCES, BULJONS

ĀDA → ČIPSI

IEKŠAS → FERMENTĀCIJA, GARŠAS EKSTRAKTI

PRODUKTA DZĪVES CIKLS RESTORĀNĀ

SKAISTĀKIE → PASNIEDZ SVAIGUS

PĀRGATAVOJUŠIES → FERMENTĀCIJA

MIZAS → PULVERI

SĒKLAS → EĻĻAS, GARŠAS ŪDEŅI

FERMENTĀCIJA
ZERO WASTE INSTRUMENTS

KĀPĒC?

- PAGARINA PRODUKTA DZĪVES CIKLU
- RADA JAUNAS GARŠAS
- SAMAZINA ATKRITUMUS

KO FERMENTĒ?

- DĀRZEŅUS, AUGĻUS, OGAS
- ZIVJU, GAĻAS ATGRIEZUMUS
- MĒRČU BĀZES
- GRAUDAUGUS UN DAUDZ KO CITU

SEZONALITĀTE ZERO WASTE PAMATS

→ MAZĀK BOJĀJUMU

→ MAZĀK TRANSPORTA

→ LABĀKA KVALITĀTE → MAZĀK ATKRITUMU

→ ĒDIENKARTES MAIŅA

→ SAGATAVES ZIEMAI (FERMENTĒŠANA, KONSERVĒŠANA

ĒDIENKARTES STRUKTŪRA = ATKRITUMU SAMAZINĀŠANA

3 GALVENIE PRODUKTI

→ MAZĀK PĀRPALIKUMU

→ VIEGLĀKA PLĀNOŠANA

→ DZIĻĀKA IZMANTOŠANA

DEGUSTĀCIJAS ĒDIENKARTES PRIEKŠROCĪBAS

→ PRECĪZAS PORCIJAS

→ KONTROLĒTS IEPIRKUMS

KOMANDAS DOMĀŠANA

- **ZERO WASTE NAV TIKAI ŠEFPAVĀRS**
- **KO ES MĀCU KOMANDAI:**
  - DOMĀT PAR VISU PRODUKTU
  - REDZĒT POTENCIĀLU "ATKRITUMOS"
  - BŪT RADOŠIEM IEROBEŽOJUMOS

REALITĀTE VS IDEĀLS

NAV IESPĒJAMS 100% ZERO WASTE

- IZAICINĀJUMS - PIEGĀDĀTĀJI
- IZAICINĀJUMS - LOĢISTIKA
- IZAICINĀJUMS - LAIKS

ZERO-WASTE NĀKOTNE

- DZIĻĀKA FERMENTĀCIJA
- SADARBĪBA AR ZEMNIEKIEM
- JAUNAS TEHNIKAS

MĒS NECĪNAMIES AR ATKRITUMIEM

JOHN
CHEF'S HALL
by Kristaps Silis

MĒS VIENKĀRŠI IEMĀCĀMIES IZMANTOT VISU