

KUCHAŘI A ŠÉFKUCHAŘI – zásady

Zásady uvedené v tomto dokumentu mohou být přizpůsobeny konkrétním kontextům tak, aby co nejlépe vyhovovaly procesu podpory kulturního gastronomického dědictví ve vašem městě.

Aby bylo možné propagovat místní gastronomické tradice, je nutné nalézt takové kuchaře (kteří mohou být i jiného než místního původu), kteří mají zájem o to, aby prostřednictvím své každodenní práce pomáhali zachovávat biologickou rozmanitost potravin, gastronomické znalosti a místní kulturu. Tito lidé mohou pracovat v kuchyních všech druhů: od profesionálních kuchyní v restauracích, bistrech a hotelech až po stánky s rychlým občerstvením. To znamená, že se mohou zabývat jakýmkoli druhem kuchyně (etnickou, smíšenou, kreativní, atd.). Důležité je, aby při své práci dbali na hledání kvalitní zdrojů potravin a dobré vztahy s jejich výrobci.

Je také důležité, aby šéfkuchaři byli schopni zákazníkům poskytnout informace o ingrediencích, které používají, o jejich původu, výrobcích a také důvodech, proč si zvolili právě tyto potraviny (např. prostřednictvím svého menu nebo jiných způsobů, jak zmínit výrobce použitých potravin, včetně uvedení kontaktních údajů, pokud by je zákazníci chtěli oslovit). Musí se rovněž zavázat k férovému jednání, jako je platit svým dodavatelům spravedlivou odměnu nebo nabízet zákazníkům rozumné ceny.

JAK NA TO

Hodláte-li vytvořit projekt, je nezbytné ustanovit **koordinační skupinu (KS)**. Je klíčové, aby skupina zahrnovala takové lidi, kteří přijmou výzvu sdružovat různé lidi a organizace dohromady a řídit proces zahájení projektu v dialogu s šéfkuchaři. Tato skupina bude odpovědná za řízení a koordinaci projektu na místní úrovni.

Pět hlavních kroků:

- **Stanovte cíle a zásady.** Počáteční koordinační skupina (která zahrnuje šéfkuchaře) stanoví zásady a cíle projektu, které budou přijaty a dodržovány všemi účastníky projektu.
- **Naberte účastníky.** Koordinační skupiny se rozhodne, zda do projektu přizve další účastníky.

- **Uspořádejte oficiální oběd.** Oficiální setkání při obědě je velice důležitou součástí projektu. Může se jednat o konferenci, gastronomickou akci nebo jinou aktivitu. Oběd může posloužit jako příležitost pro vzájemné porozumění, motivování a získání nových členů.
- **Komunikace** na místní nebo národní úrovni (příprava projektových materiálů pro šéfkuchaře a místní účastníky, plánování veřejných akcí s šéfkuchaři jako součást propagace projektu, psaní článků pro média).
- Usnadnění průběžného **dialogu** mezi šéfkuchaři a místními aktéry v oblasti potravin.