

PRAKTIKË E SUKSESSHME RESTORANTI LE SALTIMBANQUE

Paraqitur nga: EURAKOM



C I R C U L A R
A L B A N I A
T O U R I S M



Co-funded by the
European Union



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës së Mirë: Restoranti Le Saltimbanque
- Faqja e internetit e Praktikës: <https://www.lesaltimbanque.fr/fr/>
- Lidhje të Rrjeteve Sociale: https://www.instagram.com/lesaltimbanque_sebporquet/
- Vendndodhja: Eaucourt-sur-Somme (Francë)

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Le Saltimbanque është një restorant francez që ka fituar Yllin e Gjelbër Michelin për angazhimin e tij ndaj qëndrueshmërisë, i zotëruar nga kuzhinieri Sébastien Porquet, i cili e përshkruan si një "restorant rustic, por modern." Në vend të një menuje fikse apo edhe sezonale, restoranti ofron një menu surprizë ditore, e cila përbëhet çdo ditë sipas asaj që është në dispozicion të freskët. Përbërësit vijnë nga një rrjet i gjerë prodhuesish lokalë, gjë që forcon zinxhirët e furnizimit lokal dhe mbështet biodiversitetin. Menuja surprizë krijon një ndjesi zbulimi për mysafirët dhe është gjithashtu një qëndrim i qëllimshëm dhe radikal për qëndrueshmërinë. Duke shmangur prodhimet e importuara jashtë sezonit, restoranti redukton emetimet nga prodhimi, transporti dhe paketimi, si dhe zvogëlon mbeturinat ushqimore përmes planifikimit adaptiv. Në të njëjtën kohë, punimi me përbërës të freskët dhe lokalë përmirëson cilësinë e ushqimit dhe rrit besimin e mysafirëve në origjinën dhe etikën e produkteve, duke bërë që përvoja kulinare të jetë jo vetëm e paharrueshme, por edhe përgjegjëse ndaj mjedisit.

- **Periudha e Zbatimit:** 2019 – aktualisht
- **Statusi:**

☐ Planifikuar | ☐ Faza pilot | ☐ Zbatuar plotësisht | ☒ Në vazhdim dhe zhvillim

• Thematic Areas Addressed:

☒ Ushqim nga Ferma në Tryezë / Sisteme Ushqimore të Qëndrueshme

☐ Menaxhimi i Mbetjeve

☐ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika lidhet me Fushat Tematike të Trajtuar:

•

Menuja surprizë e Le Saltimbanque është një shembull i shkëlqyer i sistemeve ushqimore të qëndrueshme dhe i objektivave të BE-së "Nga Ferma në Tryezë", pasi ajo ndërton vaktet rreth asaj që prodhohet dhe furnizohet nga prodhuesit lokal, ditë pas dite, në vend që të ofrojë gatime jashtë sezoni dhe jo-lokale. Zinxhiri i furnizimit është i shkurtër, fleksibël dhe lejon reduktimin e ndikimit nga transporti dhe paketimi, duke mbështetur dhe fuqizuar prodhuesit lokalë. Gjithashtu, kjo realizon qëllimin e iniciativës "Nga Ferma në Tryezë" për të reduktuar gjurmën mjedisore të sistemit ushqimor dhe për të mbështetur bujqësinë lokale. Menuja surprizë dhe adaptive parandalon gjithashtu porositë e tepërta dhe inventarët e mëdhenj, duke ndihmuar në minimizimin e mbeturinave ushqimore, si dhe duke mbështetur qëndrueshmërinë dhe zinxhirët e furnizimit lokal dhe prodhuesit, një tjetër prioritet i iniciativës "Nga Ferma në Tryezë". Pasi menuja ndjek atë që është në fermë dhe prodhimet sezonale, modeli promovon aktivisht biodiversitetin dhe një prodhim lokal miqësor ndaj mjedisit dhe të qëndrueshëm, një parim kyç i ekonomisë rrethore.

• Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet në sektorin e turizmit.

Menuja surprizë përshtatet natyrshëm me sektorin e turizmit duke kthyer një vakt në një përvojë autentike, të lidhur me vendin, e cila tërheq udhëtarët që kërkojnë eksperiencë të reja. Takimet kulinare janë një pjesë e rëndësishme e udhëtimeve dhe një dritare drejt kulturës lokale, prandaj ofrimi i një përvoje të menduar dhe të rrënjësuar në komunitetin lokal tërheq vizitorë që vlerësojnë autencitetin. Në vend të një vizite standarde në restorant, ngrënia bëhet një rrëfim mbi komunitetin, prodhuesit e tij dhe rajonin, duke forcuar tregimin për destinacionin dhe duke i ofruar partnerëve të turizmit një produkt të veçantë për promovim. Një ndjesi habie lind kur mysafirët hasin një vakt të ndryshëm në çdo vizitë, dhe menuja adaptive fton ndërveprimin me kuzhinierin dhe fermën, duke krijuar momente të paharrueshme që nxisin komente pozitive, vizita të përsëritura dhe gatishmëri për të paguar një çmim premium. Menuja adaptive inkurajon ndërveprimin me kuzhinierin dhe fermën, duke krijuar momente të paharrueshme.



- **Çfarë vlere mësimore ofron kjo praktikë për trajnimin profesional, zhvillimin e kurrikulave apo forcimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

Menutë surprizë mund të ofrojnë një vlerë të pasur mësimore për trajnimin profesional dhe ndërtimin e kapaciteteve në arsimin profesional duke kthyer identifikimin e burimeve, adaptueshmërinë dhe ndërveprimin me mysafirët në aftësi kyçe. Studentët mund të mësojnë si të identifikojnë dhe të furnizohen me produkte lokale, të evidentojnë prodhuesit rajonalë dhe të ndërtojnë marrëdhënie me prodhuesit dhe furnizuesit. Puna me një menu që ndryshon çdo ditë zhvillon aftësi adaptueshmërie, duke mësuar të trajnuarit si të përbëjnë pjata kohezive nga përbërës të kufizuar ose të papritur. Menutë surprizë gjithashtu mund të forcojnë aftësitë e tregimit dhe marketingut, pasi studentët përkthejnë origjinën dhe praktikën bujqësore në tregime bindëse për mysafirët. Zhvillimi i një menuje surprizë mund të përshtatet me mësimin bazuar në projekte, me vizita në ferma, ose me punëtori të drejtuar nga kuzhinierët, të cilat mund të krijojnë rrjete midis shkollave, kuzhinierëve dhe prodhuesve lokalë. Në fund, studentët mund të përvetësojnë aftësi teknike, tregtare dhe të buta, si kreativiteti, negociata, qëndrueshmëria dhe komunikimi, të cilat janë të nevojshme për promovimin e produkteve rajonale dhe ofrimin e përvojave kulinare turistike të paharrueshme dhe të qëndrueshme. Për më tepër, praktika mund të forcojë kapacitetet profesionale duke frymëzuar kuzhinierët dhe menaxherët të zbatojnë furnizim të qëndrueshëm, dizajn të menusë bazuar në sezon, reduktim të mbeturinave dhe valorizim të produkteve. Ajo ndihmon në zhvillimin e aftësive në marrëdhëniet me furnizuesit, teknikat e ruajtjes dhe komunikimin me mysafirët mbi origjinën e produkteve, duke përmirësuar qëndrueshmërinë operative dhe duke pajisur profesionistët e mikpritjes për të zbatuar sisteme ushqimore rrethore.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

☒ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
☐ Përdorimi i energjisë/burimeve
☐ Kufizimet infrastrukturore
☒ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
☒ Sezonaliteti
☐ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
☐ Ndërgjegjësim i ulët mbi Ekonominë Qarkulluese
☐ Rezistencë sjelljeje
☐ Kufizime financiare ose të burimeve
☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Menutë surprizë mund të ndihmojnë në adresimin e disa sfidave me të cilat profesionistët e mikpritjes shpesh përballen. Natyra e tyre adaptive redukton tashmë mbeturinat duke blerë vetëm atë që nevojitet për ditën, duke ulur ndjeshëm mbeturinat ushqimore. Sa i përket mangësive në aftësi dhe kapacitete, studentët e mikpritjes mund të fitojnë aftësi të vlefshme, si planifikimi i menuve duke u bazuar në kufizimet sezonale, adaptimi i shpejtë ndaj ndryshimeve në disponueshmëri dhe furnizimi me produkte lokale. Mësimi direkt nga kuzhinierët me përvojë, pjesëmarrja në vizita në ferma dhe përvetësimi i teknikave të ruajtjes forcojnë si aftësitë kulinare, ashtu edhe ato të zinxhirit të furnizimit.

- **Cilat strategji të ekonomisë qarkulluese trajton kjo praktikë?**

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☐ Ruajtja e ujit
- ☐ Dizajni i produkteve/shërbimeve rrethore
- ☒ Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër
- ☒ Ekocertifikime ose standarde të gjelbërta
- ☐ Riparimi, rinovimi ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☐ Mjete digjitale për ekonominë qarkulluese ose qëndrueshmërinë

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si 'praktikë e mirë' dhe si kontribuon në një ose më shumë parime të ekonomisë qarkulluese:**

Modeli i menisë surprizë mbështet disa strategji kyçe të ekonomisë qarkulluese. Së pari, ai bazohet në zinxhirë furnizimi të shkurtër dhe furnizim lokal. Përbërësit vijnë ekskluzivisht nga prodhues lokalë, qoftë për prodhimet e përdorura në kuzhinë, qoftë për enët që prodhohen nga mjeshtria lokale, duke mbajtur prodhimin dhe konsumimin në nivel lokal dhe duke reduktuar emetimet nga transporti dhe paketimi. Prodhuesve lokalë u jepet hapësirë në faqen e internetit të restorantit, duke u dhënë dukshmëri dhe njohje, ndërsa demonstron edhe marrëdhëniet e afërta që kuzhinieri ka me ta.

Praktika trajton parandalimin e mbeturinave, pasi menuja ditore bazohet në atë që është në dispozicion të freskët, duke blerë vetëm atë që është e nevojshme dhe duke përdorur produktet e plota në mënyrë kreative. Ky qasje rrit efikasitetin e burimeve duke maksimizuar vlerën e prodhimeve sezonale në kulmin e tyre, ndërsa redukon përdorimin e energjisë për magazinim ose ftohje.

Së fundi, modeli forcon qarqet ekonomike lokale duke riinvestuar në rrjetin bujqësor të komunitetit, duke forcuar qëndrueshmërinë rajonale dhe duke krijuar një cikël pozitiv midis prodhuesve dhe sektorit të mikpritjes.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Cilën qasje të re, krijuese apo të pa shfrytëzuar sjell ajo që i jep vlerë të shtuar zhvillimit të turizmit qarkullues?**

Kjo praktikë është inovative sepse transformon atë që mund të shihet si një kufizim i zakonshëm i kuzhinës, gatimin me atë që ka në dispozicion, në një përvojë kulinare të rafinuar, të tregtueshme dhe të qëndrueshme. Në vend që të adaptohen recetat në heshtje në sfond, restoranti mund ta kthejë mungesën e një menuje fikse në një pjesë qendrore të identitetit të tij, duke krijuar pritshmëri dhe angazhim për mysafirët. Menuja surprizë kombinon furnizim lokal, gatim sezonale dhe mbeturina minimale me një tregim me të cilin mysafirët mund të lidhen, duke e bërë qëndrueshmërinë të dukshme dhe të dëshirueshme.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

- **Përshkruani çdo bashkëpunim që është përfshirë në zhvillimin e kësaj praktike. A ka përfshirë kjo praktikë autoritetet lokale apo grupe të tjera?**

Në thelb të saj qëndron një marrëdhënie e ngushtë me prodhuesit lokalë, nga fermerët tek kopshtarët e tregut, madje edhe peshkatarët lokalë, të cilët furnizojnë të gjithë restorantin me prodhime të freskëta dhe sezonale. Këta partnerë të besuar janë thelbësorë për krijimin e përditshëm të menisë, duke siguruar cilësi dhe duke forcuar zinxhirët e shkurtër të furnizimit. Duke blerë drejtpërdrejt dhe shpesh në sasi të vogla, restoranti mbështet dhe fuqizon komunitetin lokal, duke ruajtur një cikël të ndërsjellë besimi dhe besueshmërie.

Kjo praktikë mund të frymëzojë bashkëpunim midis restoranteve dhe shkollave profesionale që specializohen në mikpritje ose gastronomi. Studentët mund të marrin pjesë në vizita për furnizim, negociata me furnizuesit dhe punëtori për planifikimin e menisë, duke fituar aftësi praktike në furnizimin lokal dhe dizajnin adaptiv të menisë.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

• Cilat rezultate ose arritje të matshme janë realizuar?

Qasja e Le Saltimbanque ka arritur rezultate të forta dhe të matshme. Restoranti është vlerësuar me Yllin e Gjelbër Michelin për qëndrueshmëri, një nder i rezervuar për vendet që arrijnë të kombinojnë cilësi kulinare të jashtëzakonshme me një angazhim të thellë ndaj përgjegjësisë ekologjike. Kjo njohje konfirmon se koncepti i menusë surprizë është më shumë se një risë; ai është një model i provuar që balancon ekselencën gastronomike dhe qëndrueshmërinë.

Qëndrueshmëria afatgjatë e restorantit është një tregues tjetër i suksesit, duke operuar që nga viti 2019 dhe duke marrë vazhdimisht komente të shkëlqyera nga banorët lokalë dhe vizitorët. Ky performancë afatgjatë tregon se qëndrueshmëria dhe fitimi mund të shkojnë dorë për dorë, ndërsa forcon gjithashtu rolin e restorantit si një model për bizneset e tjera të mikpritjes që kërkojnë të integrojnë parimet e ekonomisë rrethore në veprimtarinë e tyre.

• Pse është e rëndësishme kjo praktikë për kontekstin e turizmit në Shqipëri?

Rajonet e ndryshme të Shqipërisë, nga komunitetet bregdetare të peshkimit deri te fermat dhe fshatrat e brendshëm, ofrojnë një gamë të gjerë përbërësish sezonale dhe me cilësi të lartë, të cilët mund të jenë të përshtatshëm për zhvillimin e menuve adaptive. Ky qasje u lejon restoranteve, bujtinave dhe hoteleve të nxjerrin në pah veçantinë e terrenit të tyre, duke mbajtur kostot dhe ndikimin mjedisor të ulët.

Ai gjithashtu mund t'u japë vizitorëve një ndjesi zbulimi dhe lidhjeje me vendin, duke kthyer një vakt në një tregim mbi prodhuesit shqiptarë, peizazhet dhe traditat. Kjo jo vetëm që mund të forcojë markën e destinacionit, por gjithashtu mbështet fermerët, peshkatarët dhe artizanët lokalë, duke siguruar që të ardhurat nga turizmi të qëndrojnë brenda komunitetit.

• Cili është potenciali i praktikës për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të aplikohet ose adaptohet tek destinacione ose biznese të tjera turistike në Shqipëri?

Modeli i menusë surprizë i Le Saltimbanque ka potencial të fortë për zgjerim në turizmin shqiptar, sepse elementët e tij kryesorë, si zinxhirët e shkurtër të furnizimit dhe menutë adaptive, janë shumë të transferueshëm dhe edhe më të vlefshëm në kontekste që kërkojnë autencitet dhe qëndrueshmëri. Idetë kryesore për t'u eksportuar janë menuja adaptive dhe surprizë e shijimeve, e ndërtuar mbi përbërës sezonale dhe prodhime ferme që mund të plotësohet duke e kombinuar me një përvojë të personalizuar, si një mëngjes special në bujtinën "Auberge du Moulin", dhe veçori shtesë si një pikë karikimi për automjetet elektrike.

Këto mund të përshtaten dhe të skalohen në kontekste shqiptare në disa mënyra. Hotelet e vogla dhe bujtinat mund të provojnë furnizimin lokal dhe të adoptojnë qasjen e menusë surprizë, e cila do të nxirrte në pah prodhimet lokale. Pronat rurale ose bregdetare mund të bashkëpunojnë me peshkatarë dhe fermerë lokalë për të stabilizuar furnizimet dhe për të krijuar oferta sezonale, dhe të diversifikojnë ofertën e tyre duke ofruar një përvojë në bujtinë ose një vizitë në fermat lokale, duke forcuar partneritetin midis biznesit dhe partnerëve të tij.

• Çfarë këshillash do t'u jepnit të tjerëve që duan të zbatojnë një iniciativë të ngjashme?

Hapi i parë do të ishte të identifikonin furnizuesit dhe prodhuesit lokalë, të cilët janë thelbësorë për këtë praktikë. Është e rëndësishme t'i njihni mirë, të dakordësoni kalendarët sezonale dhe volumin fleksibël, dhe të ndërtoni marrëdhënie të besueshme dhe direkte. Stafi duhet të trajnohet në dizajnin e menusë, improvizim dhe teknika ruajtjeje si turshi, tharje dhe konfita. Rekomandohet që koncepti të komunikojë qartë me mysafirët në momentin e rezervimit dhe gjatë mbërritjes, si dhe të menaxhohen pritshmëritë për surprizat dhe nevojat dietike. Menuja surprizë do të tërheqë gjithashtu disa mysafirë që vijnë vetëm për të përjetuar diçka të re dhe të papritur. Prandaj, kjo është një strategji e mirë e hershme marketingu. Gjithashtu, është e rëndësishme të ofrohen përvoja për mysafirët, si demonstrime të korrjes ose biseda me kuzhinierin, për të forcuar tregimin dhe për të justifikuar çmime më të larta se restorantet standarde: njerëzit kërkojnë autencitet dhe zakonisht kanë një mendësi më të fokusuar tek përvoja kur udhëtojnë sot, prandaj menaxhimi i këtij aspekti dhe dhënia e një përvoje të veçantë klientëve është pjesë e rëndësishme e procesit. Të kesh një vizion të gjithanshëm për qëndrueshmërinë mund të forcojë biznesin. Forca e Le Saltimbanque është diversiteti i tij, pasi biznesi ofron edhe një përvojë bujtine me mëngjes special, stacione karikimi për automjetet elektrike, dhe një dyqan të vogël ku klientët e restorantit mund të blejnë produkte lokale nga prodhues dhe artizanë. Një biznes mund të frymëzohet nga kjo ide e diversitetit dhe të ofrojë përfitime ose përvoja të tjera: punëtori, bujtina, vizita në kuzhinë dhe më shumë.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:





Project Partners



**Dhoma e Tregtisë
& Industrisë Tiranë**
Chamber of Commerce and Industry of Tirana

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union



CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union

