

NEWS

Recept za pult, pri katerem nihče ne čaka

Jed v nekaj korakih, obstojna leta.

21. september 2026, Tobias Engl



Dobro vodenje gostov ni čarovnija. Uspe z nekaj sestavinami, malo skrbnosti in napravo, ki prevzame delo. Tu je hišni recept.

Sestavine

- 1 zaslon nad pultom
- 1 majhna naprava zadaj
- 1 dnevna karta, ohranjana sveža
- p. p. cene in alergeni, vedno ažurni
- 3 jeziki, dodani po potrebi
- 1 **ščepec** zadržanosti, proti utripanju

Priprava

1. Obesiti zaslon, povezati napravo, osnova je gotova.
2. Priklopiti na blagajno. Tako samo od sebe izgine, kar je razprodano.
3. Karto plastiti po delu dneva: zjutraj zajtrk, opoldne topla kuhinja, popoldne pecivo.
4. Ponoči pustiti vreti na majhnem ognju, se pravi: zatemniti. Zjutraj je vse pripravljeno.

Za serviranje

Lokalno računano, v Evropi gostovano, ne da bi podatki gostov zapustili hišo. Servira se nastop, ki vedno drži. Ima okus po zaupanju in nasiti stalne stranke.