

RESTAURANT WEEK | 28 X - 15 XI



Na RestaurantWeek.pl wystartowały rezerwacje na jesienną edycję Restaurant Week - największego i najpopularniejszego wydarzenia kulinarnego w Polsce. Od 28 października do 15 listopada najlepsi Szeffowie Kuchni przygotowują popisowe trzydaniowe doświadczenia w festiwalowej cenie i formule zero-waste. W jesiennej edycji wydarzenia możemy odwiedzić około trzydziestu poznańskich restauracji. W festiwalowych menu na pierwszym miejscu pojawią się dania jarskie i rybne, promowane będą składniki zero-waste, natomiast zakazane plastikowe słomki i opakowania na wynos. Festiwalowi po raz kolejny towarzyszy ogólnopolska kampania społeczno-ekologiczna, w tej edycji pod hasłem: #JedzDlaZiemi #JedzDlaKlimatu.

#RestaurantWeek #Festiwal

Festiwal Restaurant Week odbędzie się w kilkunastu miastach i regionach: Warszawie, Łodzi, Lublinie, Rzeszowie, na Podhalu, Krakowie, na Śląsku, Wrocławiu, Poznaniu, Trójmieście, Szczecinie, Białymstoku, Warmii i Mazurach, a także Toruniu. Swój udział zadeklarowało ponad 300 restauracji, a około 30 z nich to restauracje z Poznania. W ramach Festiwalu organizowanego przez RestaurantClub.pl najlepsze restauracje przygotowały specjalne popisowe menu. Zestaw składający się z przystawki, dania głównego i deseru będzie dostępny w specjalnej cenie 49 zł. Każdy pełnoletni Gość otrzyma w prezencie także piwo Corona. W ofercie dostępne będą dania wegetariańskie, wegańskie i rybne - proponowane jako menu pierwszego wyboru, a także menu mięsne. Miejsca można już rezerwować online na stronie www.RestaurantWeek.pl.

Rezerwuj stolik na: www.RestaurantWeek.pl



Organizator festiwalu RestaurantClub zraszający Gości oraz najlepsze restauracje, kontynuuje misję rozpoczętą w ramach akcji #SzanujJedzenie #KochajJedzenie. Tej edycji Restaurant Week towarzyszy ogólnopolska kampania społeczno-ekologiczna #JedzDlaZiemi#JedzDlaKlimatu, która ma uświadomić, że zamiast szukać skomplikowanych sposobów na pomoc w ratowaniu planety, wystarczy podejmować bardziej racjonalne i zrównoważone decyzje żywieniowe. Restauracje w całym kraju, które wspólnie realizują największy festiwal restauracyjny w Europie, chcą nie tylko jeszcze bardziej zwrócić uwagę na środowisko, ale też dać realną możliwość ograniczenia naszego niszczącego wpływu na Planetę. - Jemy coraz ciekawej i lepiej, a także eksperymentujemy. Jednak musimy pamiętać, że to wszystko jest darem naszej Planety. Tymczasem Ziemia zostaje przez nas dosłownie wyjedzona. Jako RestaurantClub apelujemy więc: Nie jedźmy Ziemi - jedźmy dla Ziemi! - mówią Paweł Świątczyński i Maciej Żakowski, organizatorzy Festiwalu i kampanii #JedzDlaZiemi #JedzDlaKlimatu. ONZ, która zajmuje się problemem nierówności w dostępie do pożywienia i trwającą katastrofą klimatyczną (które są ze sobą ściśle powiązane), aby zwiększać świadomość tego gigantycznego problemu, ustanowiła 29 września Światowym Dniem Świadomości Marnowania

Żywności. Na 16 października przypada natomiast Światowy Dzień Żywności, podczas którego RestaurantClub we współpracy z Polską Federacją Banków Żywności organizuje konferencję na temat ograniczania marnowania żywności. Organizowana jest także kampania edukacyjna #JedzDlaZiemi #JedzDlaKlimatu skierowana do Gości i restauracji biorących udział w Restaurant Week.

Menu jarskie/rybne na pierwszym miejscu

1/3 problemów klimatycznych jest związana z nieracjonalnym gospodarowaniem żywnością. Jednym z największych zagrożeń dla naszej planety jest przemysłowa hodowla mięsa, która ma dramatyczny wpływ na środowisko, większy niż cały światowy przemysł wydobywczy. Aż 80% wyciętych lasów to wycinki pod wielkie hodowle. Jak podaje instytut Chatham House, produkcja mięsa na świecie generuje także ogromne ilości dwutlenku węgla (w sumie 14,5% całej emisji) - to więcej niż ruch samochodowy, kolejowy, wodny i lotniczy razem wzięte!

Jak wynika z danych coraz więcej osób przechodzi na dietę wegetariańską lub wegańską - w Polsce to około 1 mln osób, natomiast kolejne 2 mln deklaruje, że planuje przejść na taką dietę. 43 proc. Polaków zgodnie z badaniem IQS, nie rezygnując całkowicie ze spożycia mięsa, mocno ogranicza jego spożycie. Pomimo tego, że spożycie mięsa w Polsce spada to w dotychczasowych edycjach Festiwalu organizowanych przez RestaurantClub, 2/3 Gości wybierało menu mięsne. Organizatorzy i restauracje mają ambicję, aby jak najszybciej odsetek zamawianych menu jarskich/rybnych wzrósł do 50%. Dlatego też po raz pierwszy w historii Restaurant Week menu jarskie/rybne jest proponowane Gościom na pierwszym miejscu! Co więcej, dzięki inteligentnym rezerwacjom (z wyborem menu) podczas Festiwalu nie marnuje się ani trochę żywności. Znając liczbę gości dzień wcześniej i wybrane przez nich menu, restauracje kupują dokładnie tyle składników, ile potrzeba. W Festiwalu całkowicie zakazany jest także plastik - w postaci słomek czy opakowań wynosowych. - Chcemy, by wegetarian było znacznie więcej, ale też by "mięsożercy" spożywali mięsa znacznie mniej. Jako największe wydarzenie kulinarne odczuwamy mocno odpowiedzialność za wpływ na kulturę jedzenia poza domem w Polsce i co za tym idzie pośrednio na katastrofę klimatyczną na Ziemi - mówią Paweł Świątczyński i Maciej Żakowski, organizatorzy Festiwalu i kampanii #JedzDlaZiemi #JedzDlaKlimatu. Ponieważ bezpieczeństwo Gości jest dla organizatorów priorytetem, wszystkie uczestniczące w festiwalu restauracje otrzymały specjalnie opracowaną Kartę Higieny w oparciu o aktualne wytyczne sanitarno-epidemiologiczne.



Wsparcie dla restauracji przekazała w tej edycji marka Coca-Cola. Wszystkie uczestniczące restauracje otrzymały za darmo szklane butelki Coca-Cola Zero, które będą sprzedawane za 5 zł. Kwota ta w całości trafi na konto restauracji.

Do zobaczenia w poznańskich restauracjach podczas festiwalu!