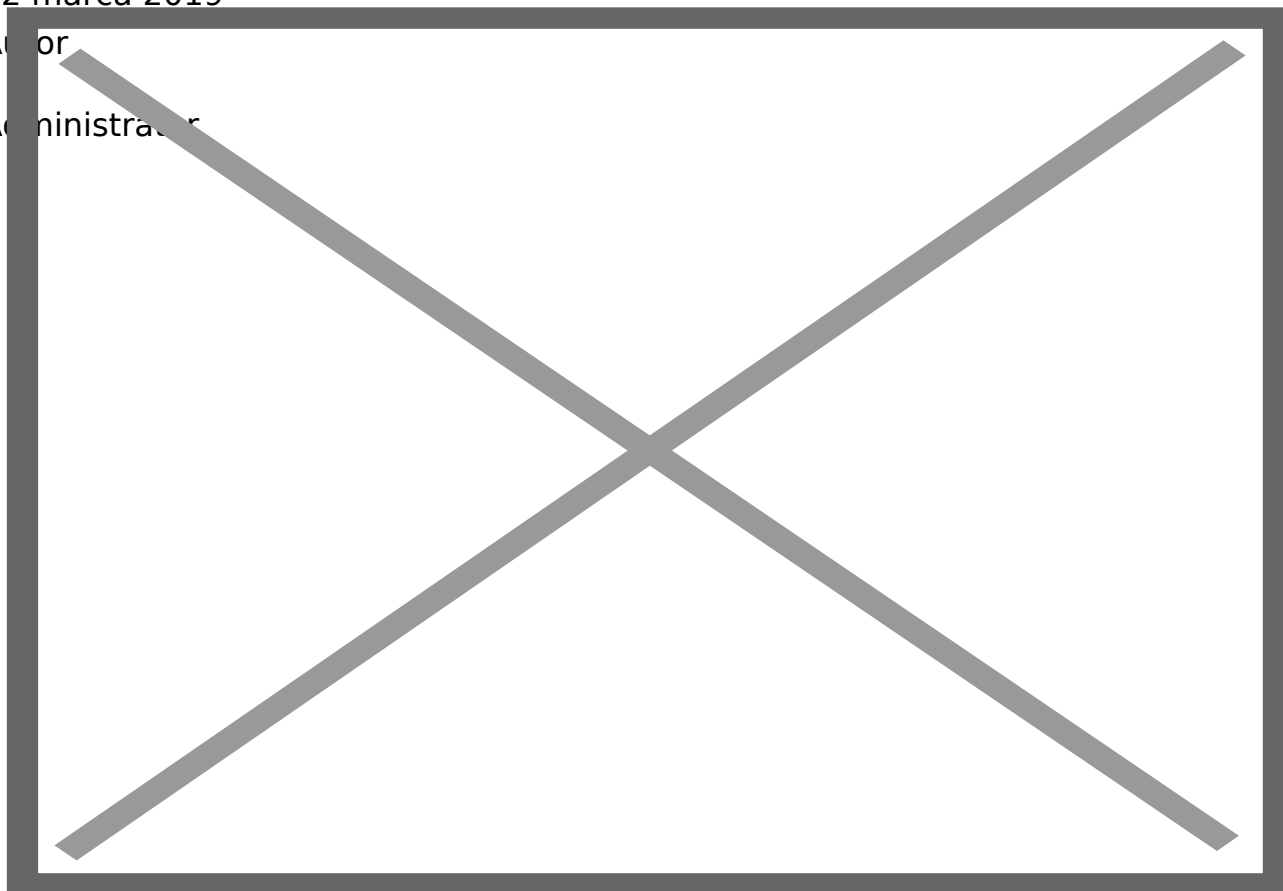


Data publikacji

12 marca 2019

Autor

Administrator



#SZANUJEDZENIE - RUSZYŃY REZERWACJE

NA 8. EDYCJĘ SILESIA RESTAURANT WEEK!

Festiwal najlepszych restauracji Restaurant Week to największe i najpopularniejsze wydarzenie kulinarne w Polsce. W nadchodzącej wiosennej edycji Festiwalu udział weźmie około 400 restauracji z 35 polskich miast. Organizatorzy spodziewają się nawet 100 tysięcy Gości. Ideą przewodnią Festiwalu będzie walka z marnowaniem żywności. Na 100. rocznicę Festiwal jako Silesia Restaurant Week odbywa się już po raz ósmy!

Inspiracją dla organizatorów była pierwsza, historyczna wizyta Massimo Bottury w Polsce. Najszynniejszy szef kuchni i restaurator świata przyjechał do Warszawy w lutym b.r. dzięki marce GRUNDIG w ramach festiwalu Fine Dining Week. Massimo Bottura jest pomysłodawcą projektu non-profit Food for Soul oraz wraz z marką GRUNDIG twórcą idei #RespectFood opierającej się o filozofię zero-waste. Podczas wyjątkowej kolacji oraz licznych spotkań w Warszawie Osteria Francescana*** (najlepszej restauracji świata z trzema gwiazdkami Michelin) promowała ideę #RespectFood, czyli niemarnowania żywności i świadomej konsumpcji. Jak podkreśla, nieracjonalna produkcja i konsumpcja żywności odpowiada za aż jedną trzecią problemów klimatycznych świata.

CEL NR 1 - NIEMARNOWANIE ŻYWNOCI

Każdego roku marnuje się ponad 1/3 światowej żywności. Każdy z nas wyrzuca rocznie około 200kg jedzenia. Festiwal Restaurant Week odbywa się więc w duchu #RespectFood. Formuła rezerwacji na Festiwal sprawia bowiem, że zgodnie z zasadami zero-waste w czasie jego trwania nie marnuje się ani trochę żywności. Restauracje uczestniczące w Festiwalu znajdują wcześniej liczbę Gości i ich menu za pomocą inteligentnego systemu wcześniejszych rezerwacji w internecie. Dzięki temu restauracje w bezprecedensowym wymiarze i skali mają możliwość planowania zakupu i wykorzystania składników.

Niemarnowanie jedzenia to także najważniejsze obecnie zadanie, jakie stoi przed branżą restauracyjną. Jak czytamy w raporcie “Champions 12.3” (stworzonym w ramach Celu Zrównoważonego Rozwoju ONZ m.in. przez członków światowego Instytutu Zasobów - World Resources Institute), każda złotówka zainwestowana przez restaurację w oszczędzanie żywności przynosi aż siedem złotych zwrotu. Celem ONZ na najbliższe lata jest ograniczenie globalnego marnowania żywności o połowę.

REKORDOWA EDYCJA FESTIWALU

Nadchodząca wiosenna edycja Festiwalu (3-17 kwietnia) w całości dedykowana jest promocji szacunku do jedzenia oraz sposobów ograniczenia marnotrawionych resztek. Restaurant Week przyłącza się do wiodących inicjatyw promujących świadome jedzenie oraz systemowe ograniczenie marnowania żywności, jako najnowocześniejsza platforma promocji niezależnej sceny restauracyjnej w kraju oraz jeden z największych festiwali restauracyjnych na świecie. W Festiwalu weźmie udział niemalże 400 najlepszych restauracji w kraju z 35 miast. **Wiele z nich przygotowało na Festiwal specjalne popisowe menu oparte na filozofii zero-waste.**

W wiosennej edycji Silesia Restaurant Week biorze udział 34. restauracje ze Łódzka, Zagłębia oraz Łódzka Cieszyńskiego. Wśród dziesięciu festiwalowych debiutantów znajdują się m.in. **popularne katowickie lokale jak AIOLI inspired by Katowice, BistrOficyna czy Kuchnia Otwarta.**

Oto pełna lista restauracji uczestniczących w 8. edycji Silesia Restaurant Week:

AIOLI inspired by Katowice (Katowice) po raz pierwszy w festiwalu

Albenca (Katowice)

Amfora Restaurant & Coctail Bar (Katowice)

BistrOficyna (Katowice) po raz pierwszy w festiwalu

Brick Krakowska 18 (Tarnowskie Góry)

Restauracja Cesarska (Chorzów)

Cztery Kęty i Smak Pięty (Katowice)

Dworek New Restaurant (Bielsko-Biała)

Dzień i Noc (Katowice)

ISTO (Katowice)

Kagami Sushi (Katowice)

Restauracja Kameralna (Pszczyna)

Kombinat Bistro (Czechowice-Dziedzice) po raz pierwszy w festiwalu

Kuchnia Otwarta (Katowice) po raz pierwszy w festiwalu
Lando (Tarnowskie Góry)
Magiel Kulinaryny (Sosnowiec)
Minibrowar Majer (Gliwice)
MOMO Restaurant & Wine (Gliwice)
ORSO (Knurów) po raz pierwszy w festiwalu
Osteria le Botti (Tychy)
Pastamore (Bielsko-Biala)
Pepita Tapas & Wine Bar (Katowice) po raz pierwszy w festiwalu
Pizzeria LAS (Zawiercie) po raz pierwszy w festiwalu
Pod Platanami (Tarnowskie Góry) po raz pierwszy w festiwalu
POZIOM Food & Wine (Gliwice)
Rock and Rondel (Tychy) po raz pierwszy w festiwalu
Scena Kulinarna Art Restaurant (Bytom)
SmaQ Food & Wine (Katowice)
Stare i Nowe (Katowice)
Szafranowy Dwór (Czeladź)
Villa VIENNA (Bytom) po raz pierwszy w festiwalu
Restauracja Warszawska (Sosnowiec)
Well Done (Dąbrowa Górnicza)
WunderBAR (Katowice)

DO WYGRANIA KOLACJA W NAJLEPSZEJ RESTAURACJI I LOT NA MIAMI SPICE

Ka?dy festiwalowy Go?? b?dzie mia? szans? wygrania dwuosobowego rejsu LOT-em do W?och oraz dzi?ki marce GRUNDIG **dwuosobowej kolacji w Osteria Francescana***, najbardziej obleganej restauracji ?wiata** (w kolejce do rezerwacji stoi kilkadziesi?t tyysi?cy os?b z ca?ego ?wiata). Wystarczy wybra? si? na Festiwal i wrzuci? do internetu zdj?cie zgodnie z czekaj?c? na stole instrukcj?.

Z kolei w konkursie recenzenckim do wygrania b?dzie **rejs LOT-em do Miami oraz uczestnictwo w festiwalu restauracyjnym Miami Spice**. Aby wygra? nale?y zrecenzowa? wizyt? w festiwalowym systemie rezerwacyjnym.

Do zobaczenia przy stole!

Daty Festiwalu: **3-17 kwietnia 2019**

Otwarcie Rezerwacji: **trwaj? od 10 marca 2019**

Rezerwacje: **www.RestaurantWeek.pl**

Lokalizacje: **?I?sk, Zag??bie oraz ?I?sk Cieszy?ski**

Partner Kulinaryny: **#RespectFood GRUNDIG**

Festiwalowy koktajl: **Martini Tonic**

Oficjalna woda Festiwalu: **Kropla Delice**

Partner lotniczy: **LOT Polish Airlines**

Partner logistyczny: **DPD**

Kontakt:

Tomasz Guba?a, silesia [at] restaurantweek [dot] pl, tel. 501 964 383

Tagi

[pszczyzna](#)

[Restaurant Week](#)

[katedralna](#)

[Wszystkie aktualności](#)