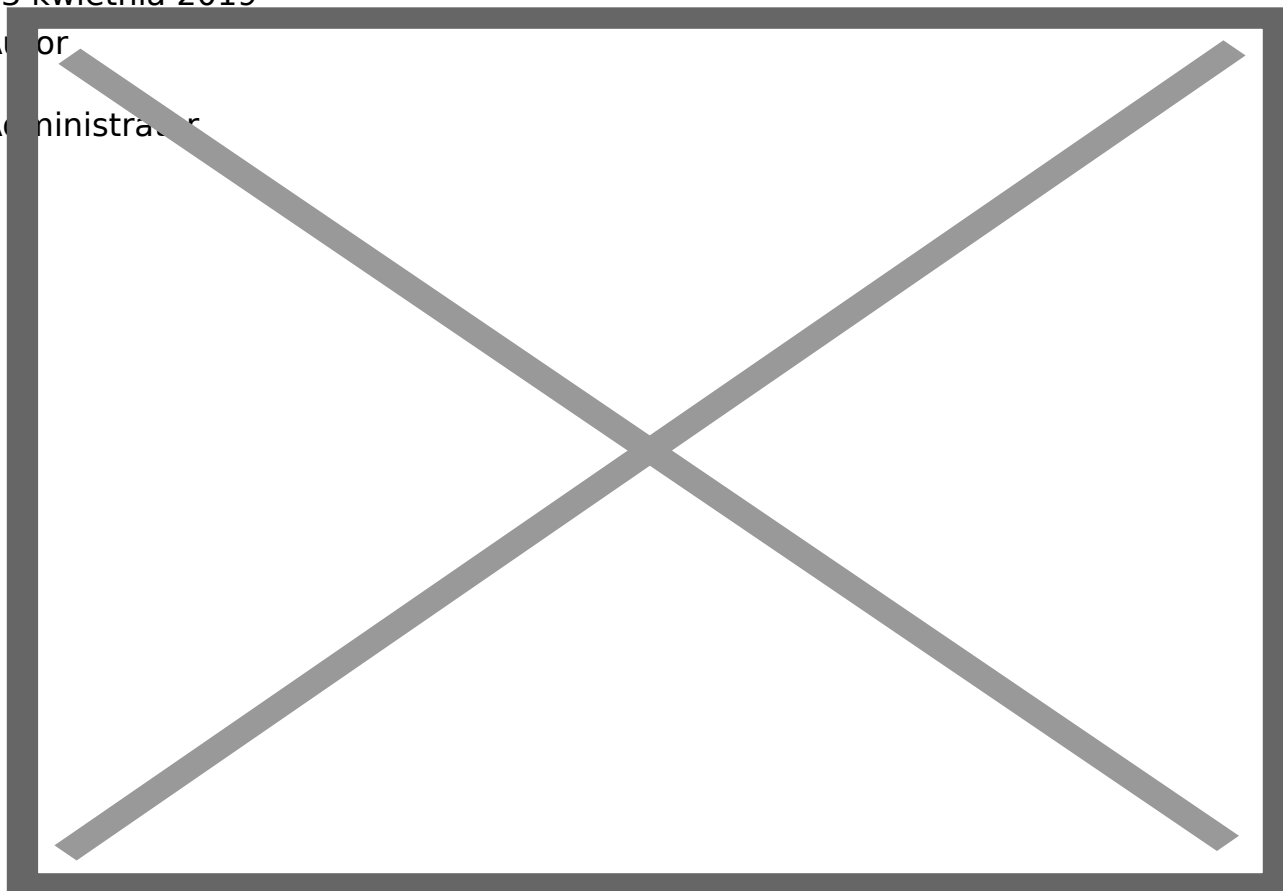


Data publikacji

03 kwietnia 2019

Autor

Administrator



**Wystartowała ogólnopolska kampania społeczna #SzanujJedzenie. Towarzyszy ona wiosennej edycji największego festiwalu kulinarnego w Polsce Restaurant Week. Motywem przewodnim wydarzenia jest promocja szacunku do jedzenia oraz edukacja w zakresie sposobów wykorzystania resztek w duchu filozofii zero-waste. Jak wynika z badań CBOS, przeciętny Polak wyrzuca około 200 kilogramów jedzenia rocznie - to znaczy, że codziennie marnujemy około pół kilograma żywności na głowę! Dane są szokujące i na dodatek, za ten stan rzeczy odpowiada każdy z nas.**

Co zatem zrobić, aby nie marnować jedzenia? Jakie zmiany wprowadzić, aby konsumować żywność w sposób odpowiedzialny i nie przykładać ręki do zagłady naszej planety? Jak twierdzi Massimo Bottura - właściciel najlepszej restauracji świata Osteria Francescana, nieracjonalna produkcja i konsumpcja żywności odpowiadają za jedną trzecią problemów klimatycznych świata - zatem podjąć działania promujących mądre konsumpcje jest absolutnie konieczne. Wymaga to zarówno rozwiązań systemowych jak i inicjatywy każdego z nas. Stąd też pomysłem, aby tegorocznej edycji Restaurant Week towarzyszyła akcja #SzanujJedzenie. Jest ona skierowana zarówno do 100 tys. oczekiwanych gości jak i ponad tysiąca restauratorów z całej Polski.

*Walka z marnowaniem jedzenia to dla nas osobiście i zawodowo obecnie temat numer jeden. Dzięki promowaniu chodzenia do restauracji festiwalowych, w których dzięki internetowym rezerwacjom i wcześniejszemu wyborowi menu, możliwe jest zerowe zmarnowanie jedzenia, ale te*

*zachęca go do zmiany nawyków np. branie niejedzonych resztek do domu i wykorzystania ich w myśli filozofii zero-waste” - mówi Maciej Żakowski, analityk trendów, twórca konceptów restauracyjnych, współtwórca Restaurant Week Polska.*

Do kampanii #SzanujJedzenie przyłączyło się i zostało jej ambasadorami setki znanych artystów, influencerów i aktywistów. W kampanii #SzanujJedzenie zaangażowali się m.in. Lara Gessler, Marta Wierzbicka, Anna Czartoryska- Niemczycka, Maria Niklińska, Nikodem Rozbicki, Vienio, Jakub Kosel, Wujaszek Liestyle, Kamili Pawelski (znany jako Ekskluzywny menel) i wielu innych. Na potrzeby akcji powstał także „Dekalog #SzanujJedzenie”, czyli 10 przykazań świadomego konsumenta, który trafi do każdego z festiwalowych gości.

## DEKALOG #SZANUJJEDZENIE

**Organizatorzy przygotowali dziesięć prostych wytycznych, które warto zastosować w codziennym życiu, aby zmniejszyć ilość marnowanego jedzenia. Oto one:**

- 1. Rób dokładne listy zakupów** - wydasz i zmarnujesz mniej. Warto także kupować częściej i to, czego naprawdę potrzebujesz
- 2. Utrzymuj porządek w lodówce** - produkty z krótszą datą ważności postaw bliżej, te z dłuższą - dalej. Szczególnie istotne jest to w przypadku produktów o krótkim terminie przydatności
- 3. Nie wyrzucaj owoców i warzyw, które lekko zwiędły** - jak radzi ambasadorka akcji #SzanujJedzenie - Lara Gessler, lepiej zmiksuj je na pyszny i zdrowy koktajl. Z warzyw możesz ugotować też pyszny bulion
- 4. Nie wyrzucaj pieczywa** - lepiej je zetrzyj na bułkę tartą - przyda się do przygotowania wielu potraw - zachęca Gaja Kuroń. Ze starego i twardego chleba można zrobić też grzanki i dodać je choćby do zupy.
- 5. Zamrażaj lub susz jedzenie, które ci zostało** - możesz z nich przyrządzić potem kreatywne i pyszne danie, na które przepisy znajdziesz na blogach i w seriwisach kulinarnych
- 6. Planuj posiłki i gotuj odpowiednie porcje** - oszczędzasz w ten sposób jedzenie i pieniądze
- 7. Przechowuj jedzenie w pojemnikach** - dzięki temu dłużej pozostaje świeże
- 8. Przekaż jedzenie potrzebującym** - wiele organizacji chętnie przyjmie jedzenia - znajdź jadłodzielnię lub fundację, która zajmuje się redystrybucją posiłków - zrobisz dobry uczynek
- 9. Bierz resztki z restauracji do domu** - to nie wstyd ani oznaka skąpstwa, świadczy tylko dobrze o waszej świadomości konsumenckiej. Nie zdołacie zjeść podanej w restauracji potrawy, nie wahać się poprosić o zapakowanie na wynos.
- 10. Uczęszczaj do restauracji z wcześniejszym wyborem menu** - na takiej zasadzie opiera się w ramach Restaurant Week “ Jako festiwal promujemy najracjonalniejszy model, czyli wcześniejsze rezerwacje online i wybór przez gości jednego z dwóch menu. W skrócie: składamy nasze zamówienie z wyprzedzeniem, przez co restauracje są w stanie przygotować tyle jedzenia, ile naprawdę potrzebujemy. To sprawia, że jedzenie się nie marnuje - mówi Maciek Ż

akowski, organizator Restaurant Week

## SILESIA RESTAURANT WEEK

W województwie śląskim Festiwal Najlepszych Restauracji odbywa się już po raz ósmy. Tym razem biorą w nim udział 34. Najlepsze restauracje ze Śląska, Zagłębia oraz Śląska Cieszyńskiego. Organizatorzy spodziewają się, że na Śląsku w festiwalu weźmie udział blisko 10 tysięcy gości.

Trzydniowe menu składające się z przystawki, dania głównego i deseru, niezależnie od miasta i restauracji, jest oferowane w specjalnej festiwalowej cenie 49 zł/osobę. Do wyboru gości są potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie i wegańskie. Każdego Restaurant Week będzie miało także możliwość wygrania lot do Włoch dla dwóch osób i kolacji w najbardziej obleganej restauracji miasta Osteria Francescana, a także podróż na festiwal restauracyjny Miami Spice. Rezerwacji online na festiwal można dokonywać na stronie [www.restaurantweek.pl](http://www.restaurantweek.pl).

### 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 Kulinarny (Sosnowiec)

Minibrowar Majer (Gliwice)

MOMO Restaurant & Wine (Gliwice)

ORSO (Knurów) **po raz pierwszy w festiwalu**

Osteria le Botti (Tychy)

Pastamore (Bielsko-Bia?a)

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 (Czelad?)

Villa VIENNA (Bytom) **po raz pierwszy w festiwalu**

Restauracja Warszawska (Sosnowiec)

Well Done (D?browa Górnicza)

WunderBAR (Katowice)

**Do zobaczenia przy stole!**

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

Rezerwacje: [www.RestaurantWeek.pl](http://www.RestaurantWeek.pl)

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

Partner Kulinaryny: **#RespectFood GRUNDIG**

Festiwalowy koktajl: **Martini Tonic**

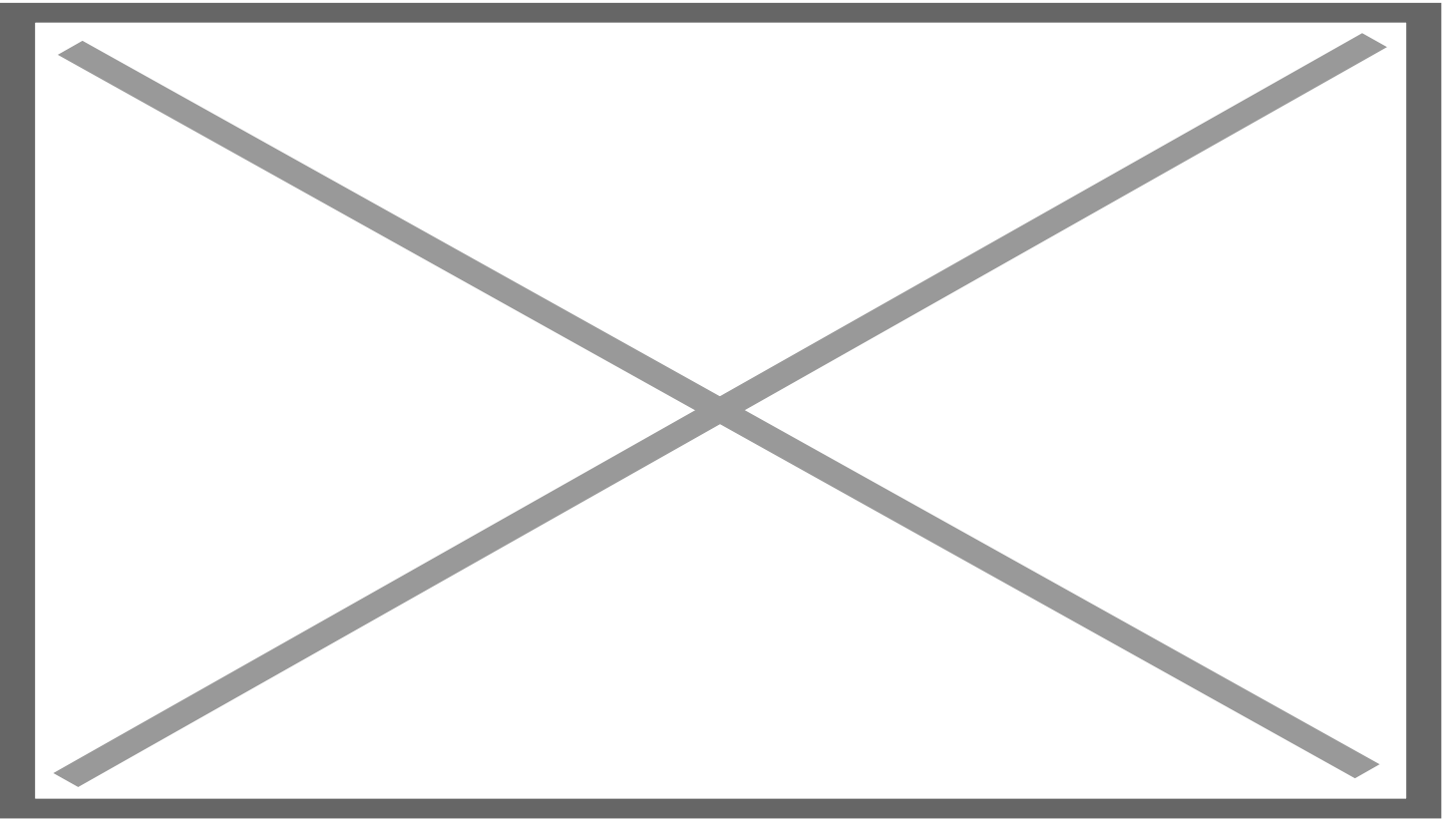
Oficjalna woda Festiwalu: **Kropla Delice**

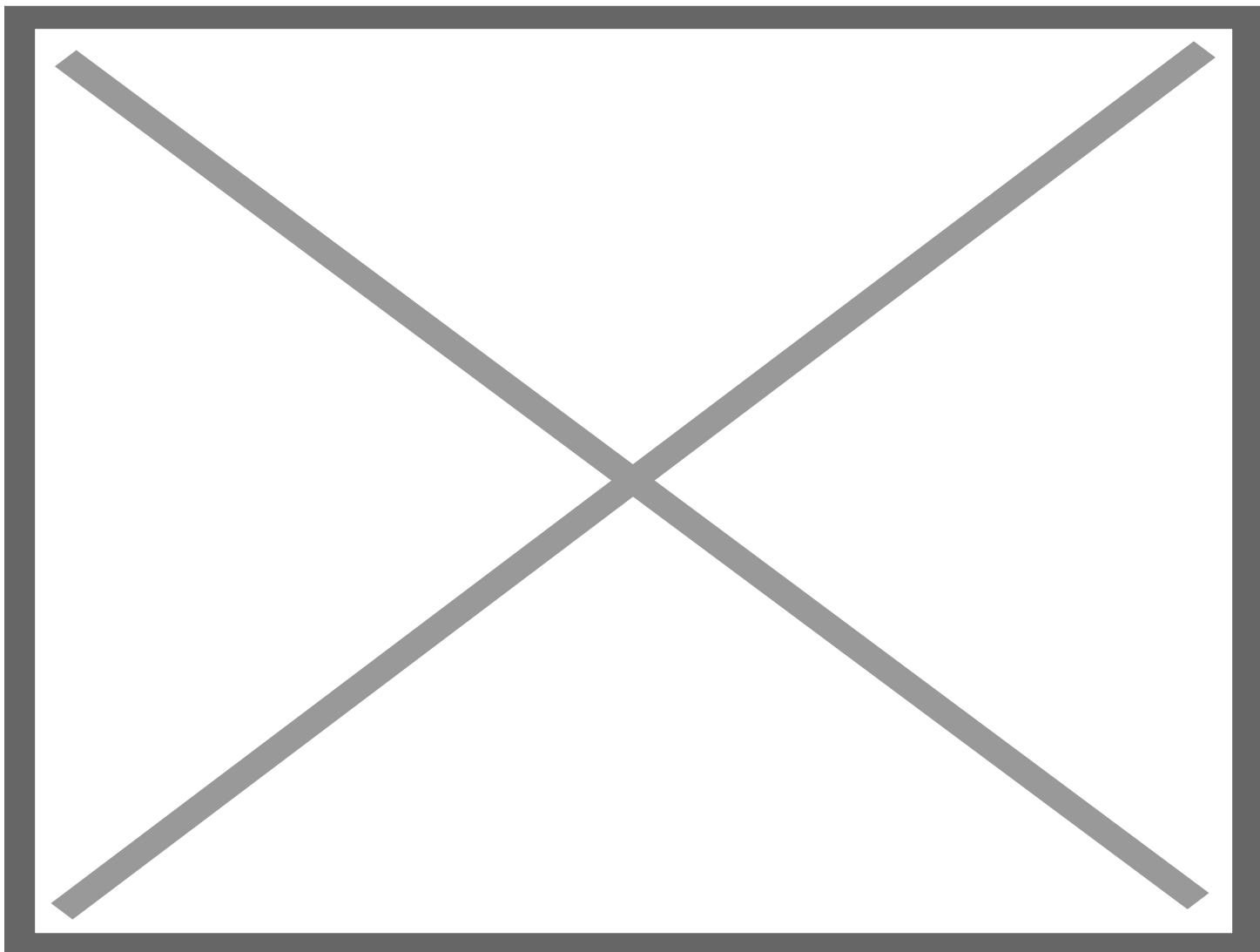
Partner lotniczy: **LOT Polish Airlines**

Partner logistyczny: **DPD**

Kontakt:

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





Tagi

[pszczyzna](#)

[silesiarestaurantweek](#)

[szanujjedzenie](#)

[Wszystkie aktualności](#)