

Adres URL strony <http://www.publikuj.org/57074>

Szanuj Jedzenie - ruszają rezerwacje na Restaurant Week

ID artykułu: 57074 / 10948

URL: <http://www.publikuj.org/57074>

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.

Inspiracją dla organizatorów była pierwsza, historyczna wizyta Massimo Bottury w Polsce. Najsłynniejszy 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 właściciel Osteria Francescana*** (najlepszej restauracji świata z trzema gwiazdkami Michelin) promował ideę #RespectFood, czyli niemarnowania żywności i świadomej konsumpcji. Jak podkreślał, nieracjonalna produkcja i konsumpcja żywności odpowiadają 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 znają 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, rezerwacje od 10 marca) 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.

Wśród festiwalowych nowości znajdziemy m.in. Mokolove, Tel Aviv Urban Food, The Cool Cat TR, Żywa Kuchnia.

DO WYGRANIA KOLACJA W NR 1 RESTAURACJI ŚWIATA I LOT NA MIAMI SPICE

Każdy festiwalowy Gość będzie miał szansę wygrania dwuosobowego rejsu LOT-em do Włoch oraz dzięki marce GRUNDIG dwuosobowej kolacji w Osteria Francescana***, najbardziej obleganej restauracji świata (w kolejce do rezerwacji stoi kilkadziesiąt tysięcy osób z całego świata). Wystarczy wybrać się na Festiwal i wrzucić do internetu zdjęcie zgodnie z czekającą na stole instrukcją.

Z kolei w konkursie recenzenckim do wygrania będzie rejs LOT-em do Miami oraz uczestnictwo w festiwalu restauracyjnym Miami Spice. Aby wygrać należy zrecenzować wizytę w festiwalowym systemie rezerwacyjnym.

Start rezerwacji na ogólnopolski Restaurant Week już 10 marca na stronie www.restaurantweek.pl. Do zobaczenia przy stole!

KOKTAJL FESTIWALOWY

Zwyczaj celebracji wspólnych chwil przy dobrym jedzeniu i koktajlach to idealna okazja do wspólnego próbowania różnych połączeń kulinarnych, zgodnie z założeniami kultury aperitivo. Podczas zbliżającej się edycji Restaurant Week, do każdego serwowanego posiłku goście otrzymają koktajl Martini Fiero & Tonic, na bazie najnowszego wermutu Martini Fiero. Nowy smak, którego wyróżnikiem jest dodatek czerwonej pomarańczy, został stworzony z myślą o właśnie aperitivo, czyli o spędzaniu czasu razem przy przekąskach i rozmowach. Koktajl Martini Fiero & Tonic to połączenie nut pomarańczy i mandarynki z delikatną goryczą piołunu oraz z bąbelkami toniku. Orzeźwiająca kompozycja smaków będzie idealnie komponować się z daniami serwowanymi podczas Restaurant Week, zaostrzający apetyt festiwalowiczów! Od tego lata późne popołudnia w gronie znajomych nabiorą nowego smaku w intensywnie czerwonym kolorze!

Do każdego posiłku podczas Restaurant Week, goście otrzymają koktajl aperitivo Martini Fiero & Tonic, na bazie najnowszego wermutu Martini Fiero, który pobudzi apetyt oraz zmysły stając się idealnym dopełnieniem dla serwowanych dań.

Daty Festiwalu: 3-17 kwietnia 2019

Otwarcie Rezerwacji: 10 marca 2019

Rezerwacje: www.restaurantweek.pl

Lokalizacje: Warszawa, Kraków, Trójmiasto, Wrocław, Poznań, Silesia, Lubelskie, Łódź, Szczecin, Białystok, Rzeszów, Podhale

Partner Kulinarny: #RespectFood GRUNDIG

Festiwalowy koktajl: Martini Tonic

Oficjalna woda Festiwalu: Kropla Delice

Partner lotniczy: LOT Polish Airlines

Partner logistyczny: DPD

Aktywacja: 22/03/19 16:14, odsłony: 88