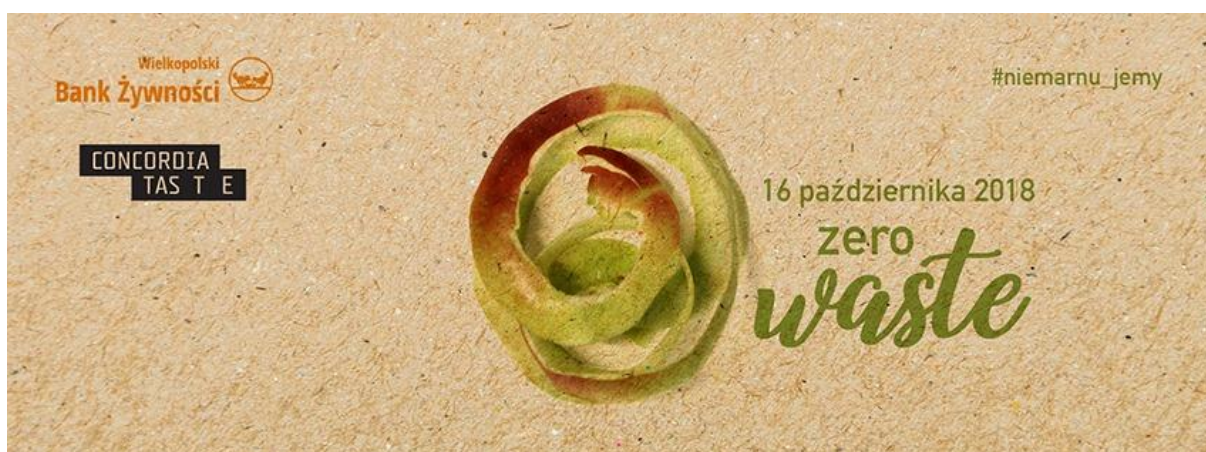




Zero waste w Concordia Taste. #Niemarnu_jemy

Zwróciliście uwagę? Coraz więcej restauracji rezygnuje z plastikowych słomek. Popularność zyskują jadłodzielnie. Coraz więcej supermarketów zachęca klientów do korzystania z własnych toreb podczas zakupów. Wszystkie te działania wskazują na rosnącą świadomość w obszarze ZERO WASTE.

Ale potrzebujemy ich więcej!

Dlatego razem z **Bankiem Żywności**, w dwa październikowe dni, wkraczamy – i zapraszamy – do akcji!

- **10 października** organizujemy edukacyjne warsztaty kulinarne dla dzieci. Około 100 uczniów poznańskich podstawówek będzie miało okazję gotować razem z **Chefem Concordia Taste Tomaszem Olewskim**, odkrywając smaki, bawiąc się formami dań i – w praktyce – poznając zasady *zero waste*. **Eksperci z Banku Żywności** uzupełnią kulinarne doświadczenia dzieci o wiedzę merytoryczną.
- **16 października**, podczas **Światowego Dnia Żywności**, będziemy mieć garść kulinarnych wrażeń z kolei dla dorosłych Poznaniaków. Oczywiście nawiązujących do idei niemarnowania jedzenia. W pierwszej części dnia zaprosimy Gości restauracji na lunch, a w drugiej na kolację w duchu *zero waste*.

godz. 12.00-16.00 LUNCH

W restauracji Concordia Taste, **najlepsi Szefowie Kuchni z całej Polski** zaszerwują swoje interpretacje dań *zero waste*. Każdy z nich gotować będzie live na mobilnej stacji kulinarnej. Co więcej! Te lunchowe dania nie będą miały swojej ceny. Każdy z Gości będzie mógł zapłacić za nie tyle, ile uzna za stosowne. **Dochód ze sprzedaży w całości zostanie przekazany Bankowi Żywności.**

godz. 19.30-22.00 KOLACJA KOMENTOWANA

Zero waste – jak to ugryźć? Na to pytanie będziemy odpowiadać razem z najważniejszymi nazwiskami poznańskiej gastronomii podczas wyjątkowej kolacji. Wieczór obfitował będzie nie tylko w doznania zmysłowe, ale i praktyczne kulinarne wskazówki, gotowe do wykorzystania przez Gości w domu!

Podczas kolacji **6 topowych Szefów Kuchni** zmierzy się z wyzwaniem. Ich zadaniem będzie stworzenie takich dań, których składniki pochodzić będą z „resztek” – produktów niewykorzystanych przez gotujących przed nimi kolegów. Smaki *zero waste* odkrywać będziemy w aż **6 serwowanych przez nich daniach**.

Całe menu wzbogaci opowieść Szefów o ich doświadczeniach połączona z ekspercką wiedzą w obszarze niemarnowania jedzenia. W 6 tematach poruszymy najważniejsze zagadnienia dotyczące przechowywania i wykorzystywania żywności. O merytorykę i inspiracje w tym obszarze zadbają także eksperci z **Banku Żywności** oraz **Katarzyna Andrzejczyk-Briks** (historyk sztuki, obserwator trendów, specjalista food design), która całą kolację rozpocznie krótkim wykładem o *trendzie zero waste*, coraz silniej widocznym nie tylko w kulinariach, ale całej naszej społeczno-kulturowej rzeczywistości.

Cena: 180zł – **dochód ze sprzedaży w całości przekazany zostanie Bankowi Żywności**

SZEFOWIE KUCHNI



TOMASZ OLEWSKI – CONCORDIA TASTE

Przedstawiciel młodego pokolenia kucharzy, który dzięki swojemu talentowi bardzo szybko awansował na stanowisko szefa kuchni najlepszych restauracji. Doświadczenie zdobywał min. w Blow up Hall, restauracji Cucina i Pałacu Mierzęcin, od paru lat związany z restauracją Concordia Taste. Przez krytyków kulinarnych wymieniany wśród pierwszej dziesiątki najbardziej utalentowanych szefów kuchni.



ERNEST JAGODZIŃSKI – AUTENTYK KUCHNIA I LUDZIE

Szef Jutra 2016 wg. Gault&Millau Tour 2016. Były Executive Chef w restauracji CUCINA z którą zdobył 3 czapki Gault&Millau oraz gdzie odbyła się II edycja Poznańskich Kucharzy Razem. Zwycięzca licznych konkursów kulinarnych, m.in. L'Art de la Cuisine Martell. Obecnie właściciel Restauracji Autentyk Kuchnia i Ludzie w Poznaniu.



PATRYK DZIAMSKI – AROMA by PATRYK DZIAMSKI

Ambasador marki Octim, szef kuchni i Właściciel Restauracji Aroma, Członek Klubu Szefów Kuchni i Poznanscy Kucharze Razem Uczestnik 4 edycji programu Top Chef. Juror L'Art de la cuisine Martell 2016. Manager kuchni Kina Kulinarne Transatlantyk 2013-2018r. Od 4 lat zaangażowany w nauczanie praktyczne w szkołach o profilu gastronomicznym. Właściciel Dziamski Culinary Studio, Dziamski Concept Rest, restauracji Aroma by Patrik Dziamski



JAKUB KASPRZAK - LUMIÈRE

Szef kuchni z 13-letnim międzynarodowym doświadczeniem. Pracował w restauracjach w USA, Kanadzie, Norwegii, Francji i Grecji. Szkolił się u najlepszych, m.in. w Instytucie Paul Bocuse. Zdobył II i III miejsce w Kulinarnym Pucharze Polski. W tym roku wziął udział w najbardziej prestiżowym konkursie dla szefów kuchni – Bocuse d'Or. Wspólnie z poznańskimi szefami kuchni tworzy inicjatywę Poznańscy Kucharze Razem.



DAWID ŁAGOWSKI – PAŁAC MIERZĘCIN

Szef kuchni w Pałacu Mierzęcín. Nowatorsko łączy wino z jedzeniem. Otrzymał rekomendację Slow Food oraz tytuł Szefa Kuchni Roku 2016 regionu północno-zachodniego. Półfinalista 6 edycji TOP CHEF. Dwie czapki w przewodniku Gault&Millau. Od 2017 członek Klubu Szefów Kuchni. Autor kolacji Kina Kulinarnego festiwalu filmowego Transatlantyk. Jest współtwórcą inicjatywy „Poznańscy Kucharze Razem”. W roku 2017 otworzył „Manufakturę Łagowski” i wytwarza autorskie, naturalne i przede wszystkim znane z serwowanej przez niego kuchni produkty spożywcze.



KUBA KORCZAK – FREELANCER

Szef kuchni, promotor produktów wyjątkowych oraz organizator wydarzeń i wypraw kulinarnych. Promotor ruchu Slow Food, żywności ekologicznej i leczniczej. Twórca konkursu Produkt Regionalny – Mistrzostwa Kulinarne im. Hanny Szymanowskiej oraz festiwalu GOOD FOOD FEST. Prywatnie człowiek głęboko uzależniony od przyrody i muzyki oraz szczęśliwy mieszkaniec wsi i początkujący mikrorolnik.

PARTNERZY

