



zero  
waste

## 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. Eksperti 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 Poznańiaków. 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 zaserwują 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 silnie widocznym nie tylko w kulinariach, ale całej naszej społeczno-kulturowej rzeczywistości.

Cena kolacji: 180 zł

— dochód ze sprzedaży w całości przekazany zostanie Bankowi Żywności

zero  
waste





# 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 Cucinia 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 Kulinarnego 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 Patryk Dziamski

zero  
waste



## 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. Zdobyl 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



Popularyzuje kuchnię wellness i Slow Food podczas autorskich warsztatów, pokazów i szkoleń kulinarnych. W roku 2015 otrzymał rekomendację Slow Food, natomiast rok 2016 to także dwie czapki w żółtym przewodniku Gault&Millau oraz tytuł Szefa Kuchni Roku 2016: regionu północno-zachodniego. Organizator konkursów kulinarnych, Reprezentant Polski w Mistrzostwach Świata w Moskwie 2011 CULINARY CUP KREML. Autor kolacji podczas Festiwalu Transatlantyk 2013 „Make Hummus Not War”

## 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 Szymanderskiej oraz festiwalu GOOD FOOD FEST. Prywatnie człowiek głęboko uzależniony od przyrody i muzyki oraz szczęśliwy mieszkaniec wsi i początkujący mikrorolnik.

zero  
waste



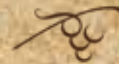
## PARTNERZY



AUTENTYK  
kuchnia i ludzie



BRIKSARCHITEKCI



PAŁAC  
MIERZĘCIN  
wellness & wine resort



LIBRA  
tea & coffee C.O.



KUBA KORCZAK



zero  
waste