



ROSTLINNĚ

Vychází Průvodce rostlinnou kuchyní pro restaurace, zařazení rostlinných pokrmů do jídelního lístku už nemůže být snadnější

TZ - Praha, 22. května 2019 - Projekt Rostlinně dnes na svém webu uveřejnil elektronickou příručku s názvem Rostlinná kuchyně – Průvodce pro restaurace. Cílem publikace je pomáhat restauratérům při zařazování rostlinných pokrmů do menu, proto obsahuje například rady a tipy šéfkuchařů, příklady jednoduchých receptů i doporučení konkrétních distributorů. Průvodce je dostupný zcela zdarma, a najít v něm inspiraci tak může skutečně každý.

Odkaz na Průvodce ke stažení: <https://rostlinne.cz/rostlinne-pro-restaurace/>

“Ze zkušeností získaných prací na projektu Rostlinně vím, že mnoho majitelů restaurací má zájem rozšířit svou nabídku o rostlinné pokrmy, avšak často si neví rady. Rostlinná kuchyně přitom není žádnou vědou, ze které by museli mít strach. Průvodce obsahuje i úplné základy, třeba, že v receptu lze nahradit vejce banánem nebo lněným semínkem. Zavedení rostlinného jídla v jejich podniku tak dokument významně usnadní,” uvedla projektová manažerka Rostlinně Marianna Slováková.

Podobná shrnující publikace odpovídající na nejrůznější otázky ohledně rostlinné stravy v českém prostředí prozatím chyběla. Průvodce rostlinnou kuchyní pro restaurace je tak unikátním nástrojem, který mohou majitelé restaurací a ostatních gastro podniků využít k rozšíření svého sortimentu a získání konkurenční výhody nad podniky, kde rostlinné pokrmy chybí.

Obliba rostlinné kuchyně velmi rychle roste, a to nejen ve světě na západ od nás. Podle výzkumu agentury Ipsos preferuje bezmasou kuchyni již 10 % mladých Čechů. Dokonce třetina obyvatel ČR plánuje v budoucnu omezit konzumaci živočišných produktů a nahradit je rostlinnou alternativou.

“Velké množství postupů při přípravě rostlinných pokrmů je oproti klasickým metodám mnohem snadnější a výsledek bývá o řád lepší,” uvádí autorka knihy Moderní veganské dezerty Petra Stahlová jeden z důvodů pro rostoucí popularitu rostlinné kuchyně.

Autoři Průvodce vzkazují, že pokud ani po jeho přečtení nebudou mít restauratéři zcela jasno a napadnou je nějaké dotazy, mohou se na ně obrátit. *“Chceme majitelům restaurací usnadnit rozšiřování nabídky rostlinné kuchyně. Věříme, že se jim vyplatí tento trend následovat. Veškerý vývoj tomu napovídá,”* dodala Slováková.

Fotografie ke stažení zde:

<https://drive.google.com/drive/folders/1lxPk9go1dBMcAwotasYVaxnb5xKwISDQ?usp=sharing>

Kontakt:

Marianna Slováková, projektová manažerka Rostlinně, 732 861 669, e-mail: marianna.slovakova@rostlinne.cz

Rostlinně je projekt, který oslavuje rostlinnou kuchyni. Podporuje majitele restaurací v rozšiřování nabídky rostlinné kuchyně a pomáhá výrobcům potravin a supermarketům při uvádění nových produktů na trh.

web: www.rostlinne.cz