*Warszawa, 24 września 2018 r.*

**Organic Corner Food Store & Bistro**

**Pierwszy w Warszawie w pełni roślinny i ekologiczny catering**

**Już po raz drugi z rzędu Warszawa znalazła się na szczytach rankingu najbardziej przyjaznych weganom miejsc na świecie. Amerykański portal Happy Cow umieścił naszą stolicę obok Nowego Jorku, Londynu i Berlina. Tak zaszczytne sąsiedztwo zobowiązuje i motywuje: w sercu Polski pojawiła się więc pierwsza oferta cateringowa, obejmująca w 100 proc. ekologiczną, roślinną kuchnię - Organic Corner Food Store & Bistro.**

Ekologiczny i wegański catering autorstwa **Organic Corner Food Store & Bistro** to propozycja dla wszystkich unikających produktów odzwierzęcych i na tyle zabieganych, że przygotowanie urodzinowej czy świątecznej kolacji przerasta ich logistycznie. To również odpowiedź na lukę, która przez ostatnie lata wytworzyła się w ofercie firm dowożących jedzenie na imprezy biznesowe: nieco bardziej bezmięsnej, ale kompletnie ignorującej potrzeby rosnącej grupy wegan.

Jak mówi **Emilia Jewuła, dyrektor zarządzająca Organic Corner Food Store & Bistro**: *W swoim otoczeniu miałam sporo osób nie jedzących mięsa. Często rozmawialiśmy o tym, że ze wszystkich imprez firmowych czy rodzinnych - wychodzili głodni. Konferencja, szkolenie, spotkanie integracyjne – gdziekolwiek nie poszli, mieli do dyspozycji wyłącznie kawę, herbatę i owoce. Śmieję się nie raz, że kilka lat temu najczęściej wypowiadaną przeze nich frazą było pytanie: „przepraszam, a czy to jest z mięsem/serem/jajkiem?” –* dodaje pomysłodawczyni wegańskiego eko-cateringu.

Typowe menu cateringowe sprofilowane jest pod odbiorcę statystycznego: coś z mięsem, coś z serem, trochę warzyw i dwa rodzaje ciasta na deser. Tak dobrany zestaw nie zaspokaja oczekiwań ani osób na dietach roślinnych, ani „wszystkożerców” dbających o jakość i pochodzenie tego, co wkładają na talerz. Dlatego oferta **Organic Corner Food Store & Bistro** wygląda dokładnie odwrotnie. Każdy najmniejszy składnik użyty do przygotowania potraw jest w pełni ekologiczny, znanego pochodzenia, certyfikowany i *cruelty-free*. W różnorodnym jadłospisie bistro znaleźć można zarówno dania obiadowe, jak i słodkości, przekąski oraz napoje. Na kartach menu królują wege-szlagiery, takie jak hummus czy tofurnik, ale znajdzie się też coś dla bardziej wybrednych – ci sięgnąć mogą np. po gulasz z buraków, zupę figową czy ryż po jamajsku.

Catering ekologiczny to kolejny obszar działalności **Organic Corner Food Store & Bistro** – miejsca, które od 2012 r. umiejętnie łączy eko-sklep na warszawskim Mokotowie ze smacznym wegańskim barem. W kuchni dowodzonej przez Vegan Chefa Michaela Davida gotuje się z ekologicznych sezonowych warzyw, bez białej mąki, cukru, zagęszczaczy czy przetworzonych

półproduktów. A jako że ekologicznym nie można być tylko trochę, w **Organic Corner Food Store & Bistro** nawet talerze są biodegradowalne!

**Organic Corner Food Store & Bistro** prowadzi grupa przyjaciół, całkowicie oddanych idei ekologicznego żywienia. Certyfikowaną żywność i odpowiedzialność za otaczający nas świat promują oni i w pracy, i w życiu prywatnym. **Organic Corner Food Store & Bistro** jest też członkiem Polskiej Izby Żywności Ekologicznej: organizacji zrzeszającej przedstawicieli rynku żywności ekologicznej (rolników przetwórców, handlu detalicznego i hurtowników). Obecnie, jak wszyscy zrzeszeni w PIŻE, firma wspiera kampanię propagującą zrównoważoną produkcję, dystrybucję i konsumpcję żywności ekologicznej JEMY EKO.

*Więcej informacji na stronie* [*www.organiccorner.pl*](http://www.organiccorner.pl) *oraz* [*www.jemyeko.com*](http://www.jemyeko.com)

**\*\*\***

*Kampania „Jemy eko” jest finansowana przecz członków Polskiej Izby Żywności Ekologicznej oraz ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020”.*

**Dodatkowych informacji udziela:**

Ewelina Roguska Krystyna Radkowska

Marketing & Communications Consultants Polska Izba Żywności Ekologicznej

ul. Flory 5/5 ul. Kickiego 1 lok. U4

00-586 Warszawa 04-373 Warszawa

tel.: (+48) 728 397 226 tel.: (+48) 501 104 087

e-mail: [roguska@mcconsultants.pl](mailto:roguska@mcconsultants.pl) e-mail: [zarzad@pize.info.pl](mailto:zarzad@pize.info.pl)