

**Nestlé Polska S.A.**

ul. Domaniewska 32  
02-672 Warszawa  
Polska / Poland  
Tel: (48-22) 325 25 25

Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy  
XIII Wydz. Gospodarczy Krajowego  
Rejestru Sądowego  
KRS 0000025166  
NIP 527-020-39-68  
Kapitał zakładowy 48 378 300,00 PLN w pełni opłacony



**Warszawa, 19.10.2018**

### **Nestlé świętuje Międzynarodowy Dzień Szefa Kuchni**

**20 października obchodzony jest Międzynarodowy Dzień Szefa Kuchni. Z okazji tego święta mistrzowie kuchni z Nestlé i Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni pokażą dzieciom, że prawidłowe odżywianie dziś może prowadzić do spełnienia marzeń w przyszłości.**

Szefowie kuchni z Nestlé Professional i Międzynarodowego Stowarzyszenia Szefów Kuchni (WorldsChefs) ponownie połączyli siły, by wspólnie promować prawidłowe nawyki żywieniowe wśród dzieci na całym świecie. W 2017 r. wspólna akcja objęła ponad 37 tys. dzieci w 56 krajach, w tym w Polsce.

Tegorocznym tematem przewodnim jest 8 wybranych profesji m.in. szefa kuchni, lekarza czy nauczyciela i przypisanie im zdrowych warzyw i owoców, które są niezbędne w diecie danego profesjonalisty i dzięki którym dzieci mogą stać się zdrowymi dorosłymi. Dzieci marząc o danym zawodzie w przyszłości już dziś mogą dowiedzieć się, które produkty powinny jeść najczęściej i dlaczego są one tak ważne w ich codziennym jadłospisie.

W tym roku z okazji Międzynarodowego Dnia Szefa Kuchni 63 dzieci ze Szkoły Podstawowej nr 146 im. Janusza Korczaka w Warszawie wzięło udział w kulinarnych zajęciach pod hasłem „Zdrowa żywność, dobra przyszłość”. Podczas warsztatów dzieci, pod okiem profesjonalistów m.in. Jerzego Pasikowskiego, doradcy kulinarnego Nestlé, oraz kilkunastu szefów kuchni z Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni przygotowywały potrawy z wykorzystaniem warzyw i owoców np. zupę brokułową, pełną kolorów tęczaową sałatkę z marchewką, chrupiące tosty z owocami czy aksamitne smoothie z jarmużu, mango i ananasa. Wszystkie przepisy bazują na warzywach i owocach, tak aby dostarczały składników odżywczych niezbędnych w danej profesji. Po zakończeniu gotowania dzieci wraz z opiekunami miały możliwość wspólnego zjedzenia przygotowanych przez siebie dań. Następnie wzięły udział w specjalnie stworzonej na ten dzień grze żywieniowej, a na koniec każde dziecko mogło zrobić sobie zdjęcie z wybranymi gadżetami charakterystycznymi dla danego zawodu. Zwieńczeniem warsztatów było rozdanie certyfikatów młodym adeptom sztuki kulinarnej przez Szefów Kuchni. Spotkanie było okazją do uświadomienia uczniom, że odpowiednio skomponowane posiłki to bogactwo składników odżywczych, dzięki którym ich organizm może rosnąć i prawidłowo się rozwijać. Dlatego wybierając właściwe odżywianie dziś, wybierają też zdrową przyszłość i możliwość zrealizowania swoich marzeń.

Przewodnicząca Komitetu Obchodów Światowego Dnia Szefa Kuchni w WorldsChefs, Joanna Ochniak – *Tegoroczne warsztaty odbywają się pod hasłem „Zdrowa żywność, dobra przyszłość”. Chcemy w ten sposób zachęcić dzieci do zastanowienia się nad tym, kim chciałby zostać, gdy dorosną i pokazać, jak prawidłowe odżywianie może im pomóc osiągnąć ten cel.*

Dla Nestlé, święto mistrzów kuchni to kolejna okazja do realizacji jej zobowiązania wynikającego z globalnej inicjatywy Nestlé for Healthier Kids. W jej ramach, do 2030 roku, firma zobowiązała się pomóc 50 milionom dzieci na całym świecie w prowadzeniu zdrowszego stylu życia. Obejmuje ona także zmiany w żywności i napojach produkowanych przez Nestlé – mają mieć prostszy skład i większą ilość składników naturalnych. W produktach firmy



Nestlé  
Gerber®



The Healthy Hydration Company™

NESCAFÉ



## Nestlé Polska S.A.

ul. Domaniewska 32  
02-672 Warszawa  
Polska / Poland  
Tel: (48-22) 325 25 25



Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy  
XIII Wydz. Gospodarczy Krajowego  
Rejestru Sądowego  
KRS 0000025166  
NIP 527-020-39-68  
Kapitał zakładowy 48 378 300,00 PLN w pełni opłacony

znajdzie się też jeszcze więcej owoców, warzyw, bogatych w błonnik ziaren. Nastąpi również dalsza redukcja cukrów, soli i tłuszczów nasyconych.

*Inicjatywa Nestlé for Healthier Kids łączy wszystkie nasze działania mające na celu wspieranie rodziców i opiekunów w wychowywaniu zdrowszych dzieci. Obchody Międzynarodowego Dnia Szefa Kuchni to wspaniała okazja do promowania prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci. Angażowanie dzieci w samodzielne przyrządzanie posiłków pozytywnie wpływa na chęć próbowania nowych smaków i potraw, ale przede wszystkim na kształtowanie tychże nawyków. Podczas warsztatów pokazujemy, że zdrowe gotowanie jest proste, a przygotowane dania smaczne.* – powiedziała Mariola Raudo, Kierownik ds. Korporacyjnych i PR, Nestlé Polska.

W celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt:

Olga Ostaszewska

PR Specialist

Email: [olga.ostaszewska@pl.nestle.com](mailto:olga.ostaszewska@pl.nestle.com)

Telefon: +48 600 204 225

Joanna Ossowska

Asystent

Email: [joanna.ossowska@cprpa.eu](mailto:joanna.ossowska@cprpa.eu)

Telefon: +48 516 168 873

### O Nestlé

Nestlé w Polsce jest wiodącą firmą w obszarze żywienia, zdrowia i dobrego samopoczucia z portfolio ponad 1500 produktów i prawie 70 marek, w tym m.in.: NESCAFÉ, WINIARY, GERBER, PRINCESSA, KIT KAT, LION, NESQUIK, NAŁĘCZOWIANKA oraz PURINA. Nestlé działa na polskim rynku od 25 lat. Firma zatrudnia aktualnie 5000 pracowników w 8 lokalizacjach. W 2017 roku sprzedaż Nestlé w Polsce osiągnęła blisko 3 mld zł.



Nestlé  
Gerber®



The Healthy Hydration Company™

NESCAFÉ

