Warszawa, 20 marca 2020 r.

**POLSKA GASTRONOMIO, NIE PODDAWAJMY SIĘ!**

*Drodzy Restauratorzy, Szefowe Kuchni, Sommelierzy, Barmani, Kelnerzy, cała Branżo HoReCa,*

Jeszcze tak niedawno, w ostatni weekend stycznia, bawiliśmy się w [Pałacu Kultury i Nauki Warszawa](https://www.facebook.com/palac.kultury.i.nauki/?__tn__=K-R&eid=ARCZtR_SB-kLZiqUGQHYpYYWyE3r-_2VGXiJW36pHNLH88SEW7vnbK__trs53kCJy8dnWfO4u1UY87cr&fref=mentions&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs) na Festiwalu „Jedz Pij Warszawo”. Dwa dni wielkiego święta w gronie restauratorów, szefów kuchni, barmanów, sommelierów, producentów, dostawców oraz partnerów i ekspertów związanych z branżą gastronomiczną. Tłumy odwiedzających i masa pozytywnej energii, która udzieliła się nam wszystkim.

Nikt wtedy nie przypuszczał, że dojdzie do sytuacji, w której znaleźliśmy się obecnie. Pandemia koronawirusa i nakaz zamknięcia lokali gastronomicznych uderzył w naszą branżę z niespotykaną dotąd siłą i z dnia na dzień straciliśmy możliwość sprzedaży i jakiekolwiek przychody. Dzisiaj stajemy w obliczu bardzo trudnych decyzji związanych z utrzymaniem naszych lokali, personelu i firm.

Od tygodnia codziennie odbieram co najmniej kilka telefonów od restauratorów, dostawców i ludzi związanych z branżą, z pytaniami co dalej i jak radzić sobie z zaistniałą sytuacją.

Dzielimy się swoimi problemami i dylematami. Często sytuacja jest dramatyczna, gdyż wiele, szczególnie małych, rodzinnych firm stanęło na krawędzi bankructwa. Moje ponad 20-lenie doświadczenie w branży, w tej ekstremalnie nieprzewidywalnej sytuacji, zdaje się na niewiele, ale obserwując i analizując od kilku dni rozwój sytuacji, przyszedł mi do głowy pomysł, którym chciałbym się z Wami podzielić.

Polega on na zorganizowaniu akcji, która przede wszystkim niesie za sobą wiele dobra w postaci wsparcia lekarzy, a także innych służb walczących na pierwszej linii z epidemią koronawirusa, ale daje także szansę na przetrwanie właścicielom lokali gastronomicznych i ich pracownikom w dłuższej perspektywie.

**Tytuł akcji: „ZAMAWIAM POMAGAM”.**  
Na czym akcja polega?

1. KLIENCI ZAMAWIAJĄ JEDZENIE w wybranym lokalu. Za każde złożone zamówienie lokal funduje posiłek regeneracyjny dla lekarza lub pracownika innych służb publicznych, którzy wszystkie swoje siły angażują w pomoc potrzebującym.

1 zamówiony posiłek = 1 posiłek gratis dla lekarza lub pracownika służb publicznych.

1. KLIENCI MOGĄ ZAMAWIAĆ JEDZENIE dla wskazanej przez siebie placówki służby zdrowia, Straży Pożarnej, Policji, Pogotowia, ratowników medycznych, kierowców transportu miejskiego lub innej służby czy osób niosących pomoc społeczeństwu w walce z koronawirusem, które lokal przygotuje i dostarczy z informacją, dedykacją lub pozdrowieniami od osoby lub firmy będącej fundatorem.
2. KLIENCI MOGĄ WYKUPIĆ W LOKALACH „CEGIEŁKI – VOUCHERY” i podarować je wybranej przez siebie placówce medycznej, organizacji, osobom lub instytucjom.
3. LOKALE MOGĄ ANGAŻOWAĆ PARTNERÓW AKCJI z grona swoich dostawców, którzy przekażą im produkty spożywcze, napoje, opakowania jednorazowe, itp.
4. LOKALE mogą udostępniać informacje o akcji w swoich social-mediach i rozsyłać do swojej bazy znajomych i klientów, zapraszając do udziału w akcji, a tym samym zwiększać jej zasięgi i w konsekwencji sprzedaż.

Powyższe punkty to baza projektu i każdy może je modyfikować wg własnych pomysłów, potrzeb i możliwości.

Zdaję sobie sprawę, że za zdecydowaną większością z nas nie stoją duże, międzynarodowe koncerny sieciowe, dlatego moim celem było znalezienie stosunkowo łatwego i bezkosztowego rozwiązania, pozwalającego przetrwać rodzinnym firmom, które tworzą zdecydowaną większość gastronomicznego rynku w Polsce.

Pojawia się obecnie szereg spontanicznych, szlachetnych inicjatyw pomocowych, które bez solidnych fundamentów mogą wystarczyć jedynie na początku drogi. W mojej ocenie projekt „Zamawiam Pomagam” ma szansę na przetrwanie nie tylko w okresie spontanicznego zrywu narodu, w czym wielokrotnie w historii bliższej i dalszej Polacy sprawdzali się jak nikt inny, ale może trwać przez cały okres pandemii koronawirusa, gdyż ma ekonomiczne podstawy bytu, a nie jedynie „do wyczerpania zapasów”. Ponadto, angażuje nie tylko lokale gastronomiczne, ale także ich partnerów, dostawców, a przede wszystkim klientów.

Liczę, że idea akcji „Zamawiam Pomagam” spodoba się Wam, doda otuchy i wiary, że możemy przetrwać ten kryzys, podtrzymać Wasze wspaniałe gastronomiczne marki na rynku i kontakt z Waszymi gośćmi, których lojalnie wypracowywaliście przez wiele lat. Warto o to powalczyć!

Póki co, aby nie mnożyć dodatkowych kosztów i zbędnej pracy, do komunikacji akcji „Zamawiam Pomagam” udostępniamy profil na Facebooku „Jedz Pij Warszawo”. Będziemy tu publikować aktualne informacje oraz pokazywać wszelkie działania i inicjatywy związane z akcją. Pamiętajcie, że tu nie dzielimy, a jednoczymy! Nie konkurujemy, a współpracujemy! Cele są szczytne - warto pomagać, warto przetrwać!

Pierwszym Partnerem akcji jest [Gazeta Wyborcza](https://www.facebook.com/wyborcza/?__tn__=K-R&eid=ARANCeD8z67335AVa825vrpD8t5pDwI_USK6n09o7Tc1_zHYKG1IQGo0u-3svZDnBksPYDeetKU2r_TZ&fref=mentions&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs) i jej 21 serwisów lokalnych. Dziękujemy i zapraszamy do udziału w akcji „Zamawiam Pomagam”.

*Z pozdrowieniami i życzeniami zdrowia,*

Piotr Popiński

Organizator Festiwalu Jedz Pij Warszawo,  
Właściciel restauracji [DOM WÓDKI - Elixir Restaurant & Vodka Atelier](https://www.facebook.com/domwodki/?__tn__=K-R&eid=ARAQHNVHLrcJAxBXQyRXqi-zW_mpFh2oFxtrhaGNCFsmiOrBVhBa6vzY17APkbfnYAlEjD2Bql_MJO4W&fref=mentions&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs), [Czerwony Wieprz](https://www.facebook.com/RestauracjaCzerwonyWieprz/?__tn__=K-R&eid=ARC1qSepnLwk8FfWumJvqywuRKSnsv66Mc8cCz1gouvbu-vTbZXhwjbSuSbbYq3YM49gGSwqlF-RqJth&fref=mentions&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs), [Folk Gospoda](https://www.facebook.com/FolkGospoda/?__tn__=K-R&eid=ARCBB8P5awR-wzaroTU9s5D1-PAiFJkzfzBMca8wW6i5BzO7pijECeUfWGES5kd9ZlXgpxfzZVf7C4Y4&fref=mentions&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs), [The ROOTS Cocktail Bar & more](https://www.facebook.com/therootswarsaw/?__tn__=K-R&eid=ARB3op7qEDTqBDyc3yEqSUZqNpelEBqjn2mlGRUGewsxtUGqw5oy4trqyJJUamkDPXmbpNgE9XaXZHEa&fref=mentions&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs) oraz [Muzeum Wódki](https://www.facebook.com/muzeumwodki/?__tn__=K-R&eid=ARDq-S2c2mXw7o_YfOoEnaon31fMgzslvZjtv5l7MynJa5NAPwalNrrjrRu40beMq2WiJY20thCauief&fref=mentions&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs)

[#zamawiampomagam](https://www.facebook.com/hashtag/zamawiampomagam?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs&__tn__=%2ANK-R)  
[#jedzpijwarszawo](https://www.facebook.com/hashtag/jedzpijwarszawo?source=feed_text&epa=HASHTAG&__xts__%5B0%5D=68.ARANPmzszT6DErm1nY-U_M0_OJvJ7Rftv06-OAeXXl1ueAY4CWEgW2aKROFkVfhOZKbiBW1pu4pt1rfe4y4u2KSGH-wy-poaeljVl-Ccql0Lxj4Qh4bEFhEvgIKSWE4HDZRKROQr0gW2YlgOu8TEJd7wWYNOWR1dfYUHyk-65dF_RIpLoIg28nVZKXs6Rso-8vXDHDT8hlkbW9Wm_VEYHrl-3h_x_JSWmwfect7bNXL-hIILc0bcuCkIJoL2GAQbxv2OqNqMX1eivUfmyb5SBRQVI_Vx-9_aCD4gXGi2CNjH6LwzoTbdy84jsuCWwHL5e7_2JNpczTQibsnCQE14nrs&__tn__=%2ANK-R)