



Do natychmiastowej publikacji: 21.12.2021

GUBERNATOR KATHY HOCHUL

GUBERNATOR HOCHUL OGŁASZA, ŻE W OKRESIE ŚWIĄTECZNYM DO POTRZEBUJĄCYCH SPOŁECZNOŚCI W RAMACH PROGRAMU POMOCY RESTAURACJOM „RESTAURANT RESILIENCY” ZOSTANIE DOSTARCZONYCH 200 000 POSIŁKÓW

Program o wartości 25 mln USD opiera się na udanej inicjatywie pomocy żywnościowej (Nourish New York), którego celem jest wsparcie borykających się z problemami restauracji, przy jednoczesnym zapewnieniu pomocy żywnościowej rodzinom znajdującym się w potrzebie

Restauracje biorące udział w programie reprezentują różnorodność regionów i społeczności stanu Nowy Jork

Gubernator Kathy Hochul ogłosiła dzisiaj, że do końca sezonu świątecznego, w ramach realizowanego w stanie Nowy Jork programu pomocy branży gastronomicznej „Restaurant Resiliency” potrzebujący mieszkańcy stanu Nowy Jork otrzymają 200 000 posiłków. Restauracje biorące udział w programie znajdują się we wszystkich regionach stanu Nowy Jork i reprezentują jego różnorodność. Wiele z nich przygotowuje posiłki koszerne i halal oraz reprezentuje firmy należące do mniejszości narodowych i kobiet.

„W okresie świątecznym żadna rodzina w stanie Nowy Jork nie powinna być głodna”, **powiedziała Gubernator Hochul**. „Program Restaurant Resiliency jest przykładem innowacyjnego podejścia, aby pomóc mieszkańcom stanu Nowy Jork stojącym w obliczu braku bezpieczeństwa żywnościowego i restauracjom zmagającym się ze skutkami pandemii. Programy takie jak te pokazują ducha hojności i współpracy, który jest kluczowy dla sukcesu stanu Nowy Jork”.

W ramach programu, Departament Rolnictwa i Rynków (Department of Agriculture and Markets) otrzymał do tej pory kilkaset wniosków od restauracji, z czego ponad jedna trzecia pochodziła od firm należących do mniejszości i kobiet. Spośród nich dopuszczono 215 restauracji, w tym 34 restauracje przygotowujące dania koszerne i halal. Dodatkowo, restauracje zostały zatwierdzone w regionach każdego z 10 nowojorskich banków żywności, co ilustruje ogólnostanowy zasięg programu. [Zobacz listę zatwierdzonych restauracji tutaj](#).

Przykłady zatwierdzonych planów posiłków w ramach programu Restaurant Resiliency obejmują:

- **Barcha, Nowy Jork, Nowy Jork:** 1400 posiłków rozdanych przez FACES NY, Inc. i Bank Żywności w Nowym Jorku.
 - Posiłki obejmują klopsiki wołowe w sosie marinara, ziołowy ryż i sałatkę z mieszanki wiosennych sałat mesclun; chrupiącego kurczaka, puree ziemniaczane z masłem czosnkowym i sałatkę z jarmużu z dressingiem miodowo-musztardowym; wegańskie jibarito z tostones, awokado, dojrzałymi pomidorami, organicznym szpinakiem, oliwkami i karczochami; grillowanego kurczaka po śródziemnomorsku, ryż ziołowy i warzywa julienne; chrupiącą rybę, kremowe puree ziemniaczane i sałatkę z mieszanki wiosennej oraz obfitą miskę z quinoa, organicznym szpinakiem, ciecierzycą, marchewką i awokado.
 - Wszystkie posiłki przygotowywane są ze składników zakupionych w stanie Nowy Jork.
- **Fireside Holdings, Monsey, Nowy Jork:** 7000 kosztownych posiłków rozprowadzanych przez Tomche Shabbos of Rockland County oraz regionalny bank żywnościowy Regional Food Bank of Northeastern New York.
 - Posiłki obejmują mostek wołowy z sosem, tłuczone ziemniaki Yukon, przypiekaną zieloną fasolkę i kompot owocowy; oraz pierś z kurczaka, różne grzyby, brązowy ryż z soczewicą i fasolą oraz pieczone gruszki.
 - Składniki pochodzące ze stanu Nowy Jork to cebula, zielona fasolka, jabłka, grzyby, gruszki i kurczak.
- **Haskell's Seafood Market and Café, Westhampton Beach, Nowy Jork:** ponad 500 posiłków, które zostaną rozdane za pośrednictwem New Direction Services, bank żywnościowy Food Bank for New York City oraz Long Island Cares.
 - Posiłki obejmują rybę porgy, fasolę, brązowy ryż i warzywa; curry z ryb płycetników z farro i warzywami; okonia pasiastego z quinoa, soczewicą i warzywami; mango mahi-mahi z brązowym ryżem i warzywami; tuńczyka z pieprzem cytrynowym z quinoa i warzywami; risotto z farro z żabnicy z warzywami; przegrzebki z quinoa i warzywami; i więcej.
 - Składniki pochodzące ze stanu Nowy Jork to między innymi tuńczyk, żabnica, przegrzebki, ziemniaki, pietruszka, jarmuż, miód, ryby porgy, ryby płycetniki, okonie pasiaste, żabnica, tymianek, szpinak i wiele innych.
- **Serendipity, Ithaca, Nowy Jork:** 500 posiłków, które zostaną rozdane przez Enfield Food Pantry i bank żywności Food Bank of the Southern Tier.
 - Posiłki obejmują kurczaka z ryżem, papryką, cebulą, pomidorem, czosnkiem, kaparami, rozmarynem i tymiankiem; kurczaka z ryżem, marchewką, szpinakiem, śmietaną, suszonymi pomidorami, cebulą, czosnkiem i parmezanem; pulled pork z sosem barbecue, kukurydzą i słonymi ziemniakami oraz kielbasę z kurczaka z kuskusem, cebulą, papryką, marchewką, fasolą garbanzo, ziemniakami, kabaczkim, kalafiorem i pomidorem.

- Składniki pochodzące ze stanu Nowy Jork to cebula, czosnek, śmietana i ziemniaki.

W ramach programu na bieżąco kontynuowane jest przyjmowanie wniosków od restauracji i będzie kontynuowany aż do wyczerpania wszystkich funduszy. [Dodatkowe informacje oraz wniosek do programu można znaleźć tutaj.](#)

Komisarz stanu ds. rolnictwa, Richard A. Ball, powiedział: „Nasz program Restaurant Resiliency rozpoczął się od mocnego akcentu, docierając do potrzebujących osób w całym stanie Nowy Jork, a jednocześnie zapewniając naszym restauracjom stałą bazę klientów, aby pomóc im przetrwać te trudne czasy. Zachęcam restauracje we wszystkich zakątkach naszego stanu do podjęcia działań w swoich społecznościach. Włączcie się w ten wspaniały program i zapewnijcie naszym rolnikom dodatkowe wsparcie, używając składników produkowanych w stanie Nowy Jork”.

Prezes Hunger Free America, Joel Berg, powiedział: „Jest to świetny sposób, aby jednocześnie nakarmić głodnych mieszkańców stanu Nowy Jork i pomóc borykającym się z problemami restauracjom utrzymać się na rynku. W połączeniu z kluczowymi inicjatywami Gubernator, które mają ułatwić seniorom i osobom z niepełnosprawnościami otrzymanie federalnych zasiłków w ramach programu SNAP, działania te pomogą nakarmić głodnych w tym trudnym okresie świątecznym”.

Dyrektor wykonawczy Feeding New York State, Dan Egan, powiedział: „Podjęcie przez Gubernator Hochul działań w ramach programu Resiliency Restaurant jest przykładem prawdziwie innowacyjnej polityki publicznej. My, jako osoby zaangażowane w prowadzenie banków żywności byliśmy w stanie nawiązać współpracę z restauracjami, dzięki czemu co tydzień możemy zapewniać tysiące bardzo wysokiej jakości posiłków. Są one dostępne dla mieszkańców stanu Nowy Jork, którzy nie z własnej winy są zagrożeni brakiem bezpieczeństwa żywnościowego. W przedsięwzięciu tym, na każdym kroku ważną rolę odegrali pracownicy Departamentu Rolnictwa i Rynków. Program Restaurant Resiliency dobrze funkcjonuje, a my jesteśmy dumni, że możemy być jego częścią”.

Prezes Stowarzyszenia Restauracji w stanie Nowy Jork, Melissa Fleischut, powiedziała: „Program Restaurant Resiliency jest przykładem siły drzemiącej we współpracy, która, z każdym zapewnionym posiłkiem i każdą nową uczestniczącą w nim restauracją, pozwala przewyciężyć ekonomiczne trudności. Te ważne działania są elementem przedsiębiorczych działań, którego potrzebują restauracje ze stanu Nowy Jork, aby wesprzeć proces naszej odbudowy po pandemii. Dziękuję Gubernator Hochul za zainicjowanie programu, który pozwoli osiągnąć te kluczowe cele. Z niecierpliwością czekamy na dalszą współpracę z urzędnikami stanowymi w celu zapewnienia stabilnego i długotrwałego wsparcia zarówno dla branży restauracyjnej, jak i wszystkich mieszkańców stanu Nowy Jork”.

Prezes Stowarzyszenia New York State Latino Restaurant Bar and Lounge Association, Jeffrey Garcia, powiedział: „Cieszymy się, że możemy współpracować

z Gubernator Hochul w tej ważnej i innowacyjnej inicjatywie, która zapewni setki tysięcy posiłków mieszkańcom stanu Nowy Jork w okresie świątecznym, a jednocześnie będzie zastrzykiem bardzo potrzebnego kapitału dla restauracji w całym stanie, z których wiele nadal walczy o przetrwanie”.

Dyrektor wykonawczy Empire State Restaurant & Tavern Association, Scott Wexler, powiedział: „Jesteśmy podekscytowani sukcesem programu Restaurant Resiliency, który w tak krótkim czasie od momentu jego uruchomienia pozwolił na zapewnienie pożywnych posiłków mieszkańcom na terenie całego stanu Nowy Jork. Zapewnia on istotny zastrzyk gotówki dla restauracji zmagających się z wyzwaniami ekonomicznymi spowodowanymi przez trwającą pandemię i gorąco zachęcamy lokale gastronomiczne w całym stanie Nowy Jork do przyłączenia się do tych działań”.

Dyrektor wykonawczy New York City Hospitality Alliance, Andrew Rigie, powiedział: „Ten wrażliwy społecznie program łączy interesy borykających się z trudnościami restauracji z potrzebami rodzin walczących z brakiem bezpieczeństwa żywnościowego oraz jest aktualną i cenną pomocą dla tych, którzy zostali finansowo wyniszczeni przez pandemię COVID-19. Wyrażamy swoje uznanie dla Gubernator Hochul i ustawodawców za ich przywództwo w realizacji tego przemyślanego programu, który ma przynieść ulgę mieszkańcom stanu Nowy Jork w tym sezonie świątecznym, jednocześnie zapewniając impuls dla rodzinnych restauracji na terenie całego stanu”.

Program Restaurant Resiliency o wartości 25 mln USD zapewnia ulgę branży restauracyjnej, która nadal boryka się z poważnymi problemami związanymi ze skutkami pandemii COVID-19. Program opiera się na odnoszącej sukcesy inicjatywie Nourish New York, zapewniając fundusze dla stanowej sieci banków żywności i dostawców żywności w sytuacjach wyjątkowych w stanie Nowy Jork w celu zakupu gotowych posiłków z restauracji w stanie Nowy Jork i dostarczenia ich rodzinom w potrzebie.

Program Restaurant Resiliency zapewnia finansowanie, administrowanej przez Departament Zdrowia stanu Nowy Jork, sieci dziesięciu banków żywności w całym stanie. Środki te zostały uchwalone jako część budżetu stanu Nowy Jork na lata 2021-22. Dostawcy żywności w sytuacjach kryzysowych będą współpracować bezpośrednio z restauracjami, które zostały zakwalifikowane do programu przez Departament Rolnictwa i Rynków stanu Nowy Jork. Restauracje przygotowują posiłki zgodnie z normami MyPlate.gov, posiadają aktualne licencje i pozytywnie przeszły wszystkie inspekcje sanitarne. Restauracje uczestniczące w programie są zachęcane do korzystania, w miarę możliwości, z lokalnych składników.

###