



Для немедленной публикации: 21.12.2021

ГУБЕРНАТОР КЭТИ ХОКУЛ

**ГУБЕРНАТОР ХОКУЛ ОБЪЯВИЛА О ТОМ, ЧТО В ПРАЗДНИЧНЫЙ СЕЗОН В
НУЖДАЮЩИЕСЯ РАЙОНЫ В РАМКАХ ПРОГРАММЫ ПОДДЕРЖКИ
РЕСТОРАНОВ БУДЕТ ДОСТАВЛЕНО 200 000 ПОРЦИЙ ЕДЫ**

Программа стоимостью 25 млн долларов США основана на успешной инициативе «Накормим Нью-Йорк» (Nourish New York), направленной на поддержку переживающих тяжелые времена рестораны и одновременное обеспечение питанием нуждающихся семей

Рестораны, участвующие в программе, отражают разнообразие регионов и сообществ штата Нью-Йорк

Губернатор штата Нью-Йорк Кэти Хокул объявила сегодня о том, что в рамках программы поддержки ресторанов штата Нью-Йорк до конца праздничного сезона нуждающимся жителям Нью-Йорка будет доставлено 200 000 порций еды. Рестораны, участвующие в программе, располагаются во всех регионах штата Нью-Йорк и отражают многообразие штата, при этом многие рестораны готовят кошерные и халяльные блюда и являются предприятиями, принадлежащими представителям меньшинств и женщинам.

«Ни одна семья в штате Нью-Йорк не должна голодать во время праздничного сезона,— **сказала губернатор Хокул.** — В рамках программы поддержки ресторанов применяется инновационный подход к оказанию помощи жителям Нью-Йорка, столкнувшимся с проблемой отсутствия продовольственной безопасности, а также ресторанам, испытывающим трудности во время пандемии. Подобные программы отражают дух щедрости и сотрудничества, столь важный для успеха Нью-Йорка»

На сегодняшний день Департамент сельского хозяйства и рынков получил в рамках программы несколько сотен заявок от ресторанов, более трети из которых поступили от предприятий, принадлежащих представителям меньшинств и женщинам. Из них одобрение заявки получили 215 ресторанов, в том числе 34 ресторана, готовящих кошерные и халяльные блюда. Кроме того, одобрение заявок получили рестораны в регионах каждого из 10 продовольственных банков Нью-Йорка, что свидетельствует о широком охвате программы в масштабах штата. [Список одобренных ресторанов доступен здесь.](#)

Примеры утвержденных планов питания в рамках программы поддержки ресторанов включают:

- **Varcha, Нью-Йорк, Нью-Йорк:** 1 400 порций еды, распределены через FACES NY, Inc. и Продовольственный банк Нью-Йорка.
 - Блюда включают в себя тефтели из говядины в соусе маринара, рис с травами и салатной смесью месклан (mesclun); хрустящую курицу, картофельное пюре с чесночным маслом и салат из капусты с медово-горчичной заправкой; веганский джибарито с крупными косточками, авокадо, спелыми помидорами, органическим шпинатом, оливками и артишоками; средиземноморскую курицу-гриль, рис с травами и овощной жульен; хрустящую рыбу, сливочное картофельное пюре и салат весенний микс; а также сытный боул с киноа, органическим шпинатом, нутом, морковью и авокадо.
 - Во всех блюдах используются ингредиенты, полученные из Нью-Йорка.
- **Fireside Holdings, Монси (Monsey), Нью-Йорк:** 7000 кошерных блюд будут распределены через Tomche Shabbos округа Рокленд (Rockland) и Региональный продовольственный банк северо-восточного Нью-Йорка (Regional Food Bank of Northeastern New York).
 - Блюда включают в себя говяжью грудинку с подливкой, размятый картофель Юкон, стручковую фасоль и фруктовый компот; а также куриную грудку, ассорти из грибов, коричневый рис с чечевицей и фасолью и запеченные груши.
 - В число ингредиентов из Нью-Йорка входят лук, стручковая фасоль, яблоки, грибы, груши и курица.
- **Рынок морепродуктов и кафе Haskell's, Вестхэмптон-Бич (Westhampton Beach), Нью-Йорк:** более 500 блюд будут распределены через New Direction Services, продовольственный банк Нью-Йорка и Long Island Cares.
 - Блюда включают в себя свинину, фасоль, коричневый рис и овощи; карри из рыбы-плитки с фарро и овощами; полосатого окуня с киноа, чечевицей и овощами; махи-махи с манго и коричневым рисом и овощами; тунца с лимонным перцем и киноа и овощами; ризотто из фарро с овощами; морские гребешки с киноа и овощами и многое другое.
 - Ингредиенты, полученные из Нью-Йорка, включают в себя тунец, рыбу-удильщца, морские гребешки, картофель, петрушку, капусту, мед, морского окуня, рыбу-кафельника, полосатого окуня, тимьян, шпинат и многое др.
- **Serendipity, Итака (Ithaca), Нью-Йорк:** 500 порций еды будут распределены через пункт раздачи продуктов в Энфилде (Enfield Food Pantry) и продовольственный банк Южных регионов (Food Bank of the Southern Tier).
 - Блюда включают в себя: курицу с рисом, болгарским перцем, луком, помидорами, чесноком, каперсами, розмарином и тимьяном; курицу с рисом, морковью, шпинатом, сливками, вялеными помидорами,

луком, чесноком и сыром пармезан; свинину с соусом барбекю, кукурузой и соленым картофелем; куриную колбасу с кускусом, луком, болгарским перцем, морковью, фасолью гарбанзо, картофелем, баклажаном, цветной капустой и помидорами.

- В число ингредиентов из Нью-Йорка входят лук, чеснок, сливки и картофель.

Программа продолжает принимать заявки от ресторанов и будет продолжать это делать до тех пор, пока не будут израсходованы все средства. [Получить дополнительную информацию и подать заявку на участие в программе можно здесь.](#)

Руководитель Департамента сельского хозяйства штата Ричард А. Болл (Richard A. Ball): «Мы успешно запустили программу поддержки ресторанов, которая помогает нуждающимся жителям Нью-Йорка по всему штату и обеспечивает стабильную клиентскую базу для наших ресторанов, чтобы помочь им пережить эти непростые времена. Я призываю рестораны во всех уголках нашего штата начать действовать в своих населенных пунктах. Примите участие в этой замечательной программе и поддержите наших фермеров, используя ингредиенты, выращенные в Нью-Йорке».

Генеральный директор организации Hunger Free America Джоэл Берг (Joel Berg): «Это отличный способ одновременно накормить голодных жителей Нью-Йорка и помочь нуждающимся ресторанам сохранить бизнес. Вместе с жизненно важными инициативами губернатора по облегчению получения пожилыми людьми и инвалидами пособий по программе SNAP, финансируемых из федерального бюджета, эти усилия помогут справиться с голодом в этот сложный праздничный сезон».

Дэн Иган (Dan Egan), исполнительный директор организации Feeding New York State: «Благодаря лидерству губернатора Хокул в реализации программы поддержки ресторанов была разработана действительно инновационная общественная политика. Мы, члены сообщества продовольственных банков, смогли наладить новые партнерства с ресторанами, и благодаря этим партнерствам мы еженедельно предоставляем тысячи очень качественных блюд нуждающимся. Эти высококачественные блюда могут получить жители Нью-Йорка, которые не по своей вине испытывают нехватку еды. Сотрудники Департамента сельского хозяйства и рынков сыграли важную роль в становлении программы. Программа поддержки ресторанов работает, и мы гордимся тем, что принимаем в этом участие».

Президент и генеральный директор ассоциации ресторанов штата Нью-Йорк Мелисса Флейшат (Melissa Fleischut): «Программа поддержки ресторанов демонстрирует эффективность совместной работы по преодолению экономических проблем с каждым доставленным блюдом и каждым новым рестораном, который принимает в ней участие. Эти события стали частью

импульса, который необходим ресторанам Нью-Йорка для поддержки нашего восстановления после пандемии. Спасибо губернатору Хокул за ее поддержку в достижении этих значительных результатов. Мы надеемся продолжить работу с должностными лицами штата, чтобы обеспечить устойчивую и долгосрочную поддержку как ресторанной индустрии, так и всех жителей Нью-Йорка».

Президент Ассоциации латиноамериканских ресторанов, баров и лаунджей штата Нью-Йорк (NYS Latino Restaurant, Bar & Lounge Association) Джеффри Гарсия (Jeffrey Garcia): «Мы рады сотрудничать с губернатором Хокул в реализации этой важной и инновационной инициативы, которая позволит обеспечить сотни тысяч жителей Нью-Йорка питанием во время праздничного сезона и в то же время позволит привлечь столь необходимый капитал в рестораны по всему штату, многие из которых все еще борются за выживание.

Скотт Векслер (Scott Wexler), исполнительный директор Ассоциации ресторанов и баров Имперского штата (Empire State Restaurant & Tavern Association): «Мы рады видеть, каких успехов добилась программа поддержки ресторанов за короткое время после ее запуска в обеспечении полноценным питанием наших сограждан по всему штату Нью-Йорк. Она позволяет обеспечить жизненно важный приток средств для ресторанов, борющихся с экономическими проблемами, вызванными продолжающейся пандемией, и мы настоятельно рекомендуем ресторанам по всему Нью-Йорку присоединиться к этой программе».

Исполнительный директор Альянса гостеприимства штата Нью-Йорк (NYC Hospitality Alliance) Эндрю Риджи (Andrew Rigie): «Эта важная программа позволяет объединить рестораны с семьями, которые испытывают нехватку продуктов питания, и служит своевременным и эффективным средством для тех, кто был финансово опустошен пандемией COVID-19. Мы благодарим губернатора Хокул и законодательное собрание за их лидерство в продвижении этой продуманной программы, которая принесет комфорт жителям Нью-Йорка в этот праздничный сезон, одновременно обеспечивая поддержку небольшим ресторанам по всему штату.

Программа поддержки ресторанов стоимостью 25 млн долларов направлена на оказание помощи ресторанному бизнесу, который продолжает сталкиваться с серьезными проблемами, вызванными пандемией COVID-19. Программа опирается на успешную инициативу Nourish New York, в рамках которой осуществляется финансирование нью-йоркской сети продовольственных банков и организаций, предоставляющих продовольствие в чрезвычайных ситуациях, для закупки готовых блюд в нью-йоркских ресторанах и доставки их нуждающимся семьям.

В рамках программы восстановления ресторанов Департамент здравоохранения штата Нью-Йорк (New York State Department of Health) будет осуществлять финансирование, предусмотренное бюджетом штата Нью-Йорк на 2021-22 гг., и

распределять его среди продовольственных банков штата. Организации, предоставляющие питание в экстренных ситуациях, работают напрямую с ресторанами, которые могут принять участие в программе согласно требованиям Департамента сельского хозяйства и рынков штата Нью-Йорк (New York State Department of Agriculture and Markets). Рестораны готовят блюда в соответствии со стандартами MyPlate.gov, соблюдают требования лицензирования и прошли все санитарные проверки. Участвующие рестораны, по возможности, должны использовать ингредиенты, произведенные в штате Нью-Йорк.

###

Другие новости см. на веб-сайте www.governor.ny.gov
Штат Нью-Йорк | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418