

Koncept **SAFE FOOD**

- riešenie pre ľudí s potravinovými obmedzeniami - potravinové alergie, intolerancie, celiakia

Projekt s názvom Safe Food prináša na Slovensko unikátne riešenie prostredníctvom prípravy jedál a pekárenských výrobkov s použitím bez-alergénnych surovín. Súčasťou je adresná donáška priamo zo Safe Food Lab-u a tiež je možné denné menu objednať z mobilnej aplikácie.



Autori a realizátori projektu zaručujú že žiaden z uvádzaných alergénov, ktorými sú lepok, kôrovce, vajcia, arašidy, sója, mlieko a výrobky z neho, orechy, sezam, oxid siričitý, včelí bôb a mäkkýše, nie sú použité a ani umiestnené v priestoroch všetkých prevádzok Safe Food Lab-u. Či ste doma, v práci, na prechádzke v meste, kdekoľvek v Bratislavskom kraji, máte možnosť doručenie objednaného balíčka bez-alergénneho jedla. Balíček obsahuje okrem hlavného jedla aj polievku, porciu bezlepkového chleba alebo pečiva, nátiertku a sladké bezlepkové pečivo ako sladký olovrant/desiata. Jedlo je dodávané vo vratných sklenených nádobách a je prispôbené aj pre zvláštne potreby detí a dospelých.

Podľa informácií z Národného centra zdravotných informácií bola v rokoch 2020 až 2021 celkovo hrađená ambulantná starostlivosť spojená s reakciami na potravinové alergie až takmer 75 tisíc pacientom na Slovensku. A práve projekt Safe Food prináša nové a inovatívne riešenie, ktorým sa snaží uľahčiť každodennú plnohodnotnú výživu pre ľudí s rôznymi potravinovými alergiami nakoľko takáto podpora po identifikovaní zdravotného problému doteraz na Slovensku ale ani v ostatných Európskych krajinách neexistovala. Koncept SAFE FOOD sa predstavil v roku

2023 na najväčšom slovenskom festivale Pohoda 2023 (11. - 13. júla, Trenčín) kde bol vôbec po prvý raz v 27. ročnej histórii tohto podujatia ako premiéra bez-alergénnej stravy. Stánok s ponukou jedál Safe Food mal veľký úspech, keď sa distribuovali všetky jedlá behom troch dní. V ponuke bola obľúbená polievka, bez-alergénne burgery a rôzne druhy bezlepkového chleba s kombináciou čerstvej zeleniny a nátiertok.

Projekt SAFE FOOD má za cieľ tiež ideu „Spoločným úsilím k zelenej, konkurencieschopnej a inkluzívnej Európe“. Projekt, podporený Grantmi EHP / Nórskymi fondami (Island, Lichtenštajnsko, Nórsko) je spolu-financovaný aj zo štátneho rozpočtu Slovenskej republiky.

Úplný názov projektu je „Bridging the Gap for People with Food Restrictions“ /Prekonanie spoločenských a stravovacích zábran pre ľudí s potravinovými obmedzeniami. V rámci konzorcia je prijímateľom BA Solar, s.r.o. a nórsky partner s dlhoročnými bez-alergénnymi pekárskymi skúsenosťami Pure Food Norway.

Webová stránka projektu je k dispozícii pod odkazom: www.mysafefood.sk, mobilná aplikácia Safe Food je k dispozícii v oboch platformách mobilných operačných systémov (iOS, Android).



Iceland Liechtenstein Norway grants

Podporené obžanmi Islandu, Lichtenštajnska a Nórska prostredníctvom Grantov EHP. Spolufinancované zo štátneho rozpočtu Slovenskej republiky

POTRAVINOVÁ ALERGIA? POTRAVINOVÁ INTOLERANCIA? DÔVERUJTE NÁM, SME V TOM S VAMI!

GLUTEN FREE

SOY FREE

DAIRY FREE

NAŠE VÝROBKY NEOBSAHUJÚ

obilniny obsahujúce lepok	Kôrovce	Arašidy	Sója	Mliečne výrobky
Orechy	Sezam	Mäkkýše	Oxid siričitý	Vičí bôb

Projekt SafeFood prináša inovatívny prístup pre ľudí s potravinovou alergiou alebo intoleranciou, vývojom a prípravou jedál na mieru z bez-alergénnych surovín. Zaručujeme, že žiadny z uvedených alergénov nebude použitý ani umiestnený v SafeFood lab., kde sa budú výrobky pripravovať. Cieľom projektu SafeFood je zlepšiť kvalitu života a dohliadať na správnu výživu ľudí s potravinovou alergiou či intoleranciou pod dohľadom odborníka na výživu a imunológov.

+421905983671

MYSAFEFOOD