**Inne urodziny Mihiderki**

**Sieć restauracji Mihiderka serwujących roślinną kuchnię jest młoda. Nie tylko wiekiem, ale też duchem. Rozumiejąc, że kończy się pewna epoka, stała się frontmenem zmian, o które dopominają się młodzi, mówiący o ekologii, odpowiedzialności, empatii. Dlatego swoje urodziny, które przypadają na 4 listopada, świętuje zbierając szklane słoiki, montując panele fotowoltaiczne i częstując najlepszym wegeburgerem w południowej Polsce.**

Mihiderka wywodzi się z Bytomia. Tam jest jej centrum dowodzenia i kuchnia główna. W ciągu czterech lat na południu Polski otworzyła 10 lokali - w Gliwicach, Zabrzu, Częstochowie, Tychach, po dwa w Krakowie, Katowicach i we Wrocławiu. Menu restauracji nie jest długie, składa się z kilkunastu potraw. Podstawa to zupy i dania główne (w tym z jackfruita czyli chlebowca). Wszystkie, łącznie z deserami, są wyłącznie roślinne. Sieć ma też inne nienegocjowalne zasady: od dawna używa tylko szklanych i biodegradowalnych naczyń, każdy produkt sprawdzany jest pod lupą i … żadnej smażeniny! Ponieważ w trakcie obróbki w głębokim tłuszczu wydzielają się toksyczne związki.

- To prawda, że traktujemy gotowanie trochę jak misję specjalną. Kiedy kogoś zatrudniamy, to pytamy, czy jest gotów przystąpić do ekipy, która zmienia świat – śmieje się współwłaściciel sieci Marcin Krysiński. – Choć jestem też przekonany, że wyznaczamy trend, który za kilka czy kilkanaście lat będzie normą. Kto by się dekadę temu spodziewał, że „The Economist” ogłosi 2019 rokiem weganizmu? A tak się stało. Jesteśmy niewielką firmą, ale chyba pierwszą w kraju, i jedyną w branży, która autentycznie angażuje się w działania na rzecz ochrony środowiska. Wychodzimy z założenia, że to dziejowa konieczność, choćby z uwagi na koszty produkcji mięsa.

Dlatego urodziny Mihiderki będą inne. Każdy, kto 4 listopada przyjdzie do któregoś z lokali sieci ze słoikiem 0,9 l. otrzyma trzydziestodniową 15-procentową kartę rabatową na wszystkie dania. Będzie mógł też skorzystać ze specjalnej oferty i kupić za 10 zł. Super… Meksykańskiego burgera. Podczas II Wrocławskiej Bitwy Kulinarnej, która odbyła się pod koniec września, w demokratycznym głosowaniu mieszkańców uznany został za najlepszego wegeburgera w mieście. Sama firma zaś zafundowała sobie na urodziny panele fotowoltaiczne na dachu centrali.

- Wyliczyłem, że w ciągu roku oszczędzimy Bytomianom od 26 do 28 ton CO2 w powietrzu. Na Śląsku każda poprawa w tej sferze ma znaczenie – dodaje Marcin Krysiński. - Kiedy uruchomimy własną mikroelektrownię będziemy przygotowani na elektrotransport. Na razie jeszcze jest nieopłacalny, ale to kwestia czasu.

Mihiderka chce rozwijać swoją sieć. Dopingują ją do tego klienci, z których wielu od początku jest fanami roślinnej kuchni serwowanej w restauracji. Ma nadzieję, że w swojej filozofii i podejściu do gastronomii nie jest osamotniona także w branży. Wkrótce trafi więc na inwestora, który patrzy w tym samym kierunku i zechce wyłożyć pieniądze na kolejne lokale w innych regionach kraju.

4 lata to dużo i mało. W przypadku lokalu to już dojrzałość i doświadczenie, którym można się dzielić. Mihiderka swoją nazwę wzięła od domowego stworka, który pilnował, aby dzieci nie zostawiały niczego na talerzu i dyskretnie częstował ich smakołykami. Dzisiaj mały chłopiec, który go widywał, jest duży i założył sieć lokali, ale duchem jest ciągle młody.