

Fotovoltaika na střeše, potravinové banky a spolupráce se školou pro mentálně handicapované. IN CATERING představuje svou ESG strategii

2.5.2024 - | PROTEXT

Rok 2023 byl pro udržitelnou strategii IN CATERING zlomový, podařilo se dokončit projekt fotovoltaické elektrárny v sídle centrály společnosti. "Díky novému solárnímu systému jsme schopni snížit naši uhlíkovou stopu o 72,98 tun CO2 ročně. Inteligentní řešení fotovoltaiky navíc poskytuje komplexní management pro řízení stability a ovládání distribuované a decentralizované kapacity zdrojů energie. Systém je schopen zadávat pokyny na prodej či nákup energie při výkyvech cen a zátěže na síť elektrické energie podle požadavků sítě nebo uživatele," popisuje Luděk Vocílka, generální ředitel skupiny IN CATERING.

Ohleduplný vztah k životnímu prostředí se odráží i v samotné podstatě činnosti společnosti, tedy v postoji ke zpracování potravin a celkovému fungování firmy. *"V IN CATERING klademe důraz na moderní trendy a inovace v gastronomii. Snažíme se neustále posouvat hranice a poskytovat to nejlepší ze světové kuchyně v souladu s udržitelným rozvojem. Zodpovědně přistupujeme ke zpracování surovin, centralizujeme výrobu a soustředíme se na domácí produkty, tedy primárně na lokální a české dodavatele a farmáře,"* dodává Luděk Vocílka.

Potravinové banky a recyklovatelné obaly

I přes snahu neplýtvat a zužitkovat vše, jak to jen jde, není možné toto pravidlo aplikovat na sto procent. Zatím. *"Na akcích našich klientů bohužel někdy občerstvení zbyde, a když ho sami nezkonzumují, měli bychom ho vyhodit? Řekli jsme si, že jídlem se neplýtvá, a tak vznikl nápad spolupráce s potravinovou bankou, která od nás občerstvení přebere a zajistí, aby pomohlo tam, kde je potřeba. Kromě toho využíváme i kompostování a třídění odpadu. V posledních letech je také důležitým tématem zátěž plasty a dalšími náročně zpracovatelnými materiály, proto jsme přešli na recyklovatelné obaly, brčka nebo recyklovatelný papír. K redukci užívání papíru a plastů směřujeme i v rámci administrativy, kterou stále více digitalizujeme; opouštíme tedy od používání vizitek, tištěných katalogů, roll-upů nebo bannerů,"* vysvětluje Luděk Vocílka a dodává, že v současnosti je hlavním závazkem IN CATERING fungovat do tří let v takzvaném zero waste režimu při zpracování surovin.

Spolupráce se speciální školou Rooseveltova

IN CATERING rovněž již 20 let podporuje Základní školu speciální Rooseveltova, kam docházejí děti s autismem a s mentálním hendikepem. Připravuje pro ně pohoštění k různým příležitostem, třeba ke Dni dětí. *"Zároveň pomáháme i s nákupem školních pomůcek, na které rodiče často nemají dostatek finančních prostředků. Také nás těší spolupráce s organizací Rytmus, která k nám každý týden posílá na praxi hendikepovaného studenta, jemuž pomáháme začlenit se do běžného života,"* uzavírá Luděk Vocílka.

IN CATERING je cateringová společnost s historií od roku 1995, která má za sebou více než 15.000 úspěšně uskutečněných společenských a firemních akcí. Její služby pokrývají široké spektrum událostí včetně galavečeří, rautů, coffee breaků, svateb, večírků a oslav, čímž uspokojíme

různorodé požadavky klientů. IN CATERING je součástí IN CATERING Group, pod kterou spadá i italská restaurace Ristorante Fabiano, stylová pivnice Sou100 Žižkov, přátelská samoobslužná restaurace il Bistro a moderní jídelna Tácy na Pankráci.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/fotovoltaika-na-strese-potravinove-banky-a-spoluprace-se-skolou-pro-mentalne-handicapovane-in-catering-predstavuje-svou-esg-strategii/2513446>