**SPOLEČNOST IN CATERING MÍŘÍ K NULOVÉMU ODPADU. DO 3 LET CHCE JEHO PRODUKCI SNÍŽIT AŽ O 30 PROCENT**

Praha, 3. 9. 2024

**Mise společnosti IN CATERING zahrnuje kromě profesionálních cateringových služeb i trvale udržitelný rozvoj, šetrný přístup k planetě a aktivity spojené se sociální odpovědností. IN CATERING je členem Asociace společenské odpovědnosti a klade si za cíl do 2–3 let snížit celkové množství odpadu o přibližně 30 %. To je ambiciózní cíl, zejména v cateringu, kde je redukce odpadu náročnější než v běžné restauraci. V restauracích při zero waste přístupu lze redukovat množství organického odpadu až o 70 %. Kromě toho se firmě daří realizovat i další udržitelné a sociálně odpovědné projekty – zavádění recyklovatelných obalů a využívání inovativních materiálů, využívání solární energie a spolupráce se Základní školou speciální Rooseveltova.**

IN CATERING implementuje zero waste principy komplexně do všech aspektů svého provozu. Základem je kompletní zpracování surovin, ať už rostlinných nebo živočišných. *„U zeleniny využíváme vše včetně listů a odřezků. U masa zpracováváme i kosti a vnitřnosti. Nic nepřijde nazmar,“* vysvětluje Luděk Vocílka, generální ředitel skupiny IN CATERING.

Jednou z cest, kterou chce IN CATERING dosáhnout svého cíle, je tvorba menu, které umožňuje maximální využití surovin. *„Vezmete celé kuře – kosti použijete na vývar, vnitřnosti jako vložku do polévky, maso naporcujete na hlavní chod, část masa například na rillettes a kůži třeba jako krekr na ozdobu jídla,“* popisuje Luděk Vocílka principy zero waste vaření v praxi.

Společnost investovala také do elektrického kompostéru, který přeměňuje organický odpad, včetně kávové sedliny, na kompost pro farmáře. Tím se uzavírá cyklus a vytváří se cirkulární ekonomika. Spolupracuje také s potravinovými bankami, aby se na akcích zabránilo plýtvání jídlem. *„Většinu jídel připravujeme rovnou v místě konání akce, čímž eliminujeme potenciální zbytky. Pokud nám však přesto některé potraviny zbydou, věnujeme je potravinové bance. V gastronomii klademe důraz na moderní trendy a inovace. Snažíme se neustále posouvat hranice a poskytovat to nejlepší ze světové kuchyně v souladu s udržitelným rozvojem,"* říká Vocílka.

*„Při uplatňování zero waste přístupu ušetříme zhruba 10–15 % nákladů na suroviny a 5–10 % celkových nákladů na odpadové hospodářství,“* zdůrazňuje Luděk Vocílka. IN CATERING také investuje do dalších udržitelných praktik. Společnost přešla na recyklovatelné obaly, brčka a recyklovatelný papír a spolupracuje s projekty RE-Krabičky a RE-kelímek a s iniciativou Nesnězeno. V neposlední řadě také digitalizuje administrativu, čímž snižuje spotřebu papíru a plastů.

Společnost investuje i do dalších udržitelných praktik. V roce 2023 dokončila projekt fotovoltaické elektrárny na střeše své centrály v pražské Liboci, čímž snížila svou uhlíkovou stopu o téměř 73 tun CO2 ročně. Firma také aktivně spolupracuje s místními komunitami a podporuje sociální projekty, jako například organizace Rytmus a Zdravotní klaun.

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 uspokojujeme 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.