



Proč catering není jen o jídle?

catering  zdravě



INKLUZE

Nikdo nezůstane
s prázdným talířem

39 % lidí se dnes v Česku stravuje alternativně, více či méně rostlinně.*

Rostlinné pokrmy splňují přání mnoha hostů*ek



Vegetariánský pokrm nestačí. Opomíjí časté alergie na mléko a vajíčka i vegansky se stravující.



EKOLOGIE

Každý den se pro ni
můžeme rozhodnout
svým jídelníčkem

**Emise CO₂ jsou u rostlinných
potravin zpravidla 10x-50x nižší
než u většiny živočišných
produktů.***

Co se stane, když nahradíte konvenční catering čistě rostlinným?

2denní event pro 150 účastníků a účastnic ušetří*

379



plocha pro výsadbu 379
ovocných stromů

1568



množství vody potřebné
pro 1 568 sprch

28 %



celoročních emisí
průměrného Čecha či Češky

*Dvoudenní catering zahrnuje 2x snídani, 2x oběd a 1x večeři.

Zdroj dat: Emery, I., & Molitor, J. (2019). Catering to the Climate—How Earth-Friendly Menus at Events Can Help Save the Planet. Center for Biological Diversity

Šetrnější volba neubere na chuťovém zážitku

ZDRAVÍ & WELLBEING

Ukažte, že vám záleží na
zdraví vašich hostů a
hostek



Udržitelnost se týká i zdraví

Co dokáže
drobná změna
v jídelníčku?

BOLOŇSKÉ ŠPAGETY
S HOVĚZÍM MASEM



Nasyčené tuky = 4,7 g

Vláknina = 3,4 g

Bílkoviny = 17 g

Emise CO₂ = 2 980 g

= 380 nabití telefonu

BOLOŇSKÉ ŠPAGETY
S ČOČKOU A SÓJOU



Nasyčené tuky = 0,6 g

Vláknina = 8,5 g

Bílkoviny = 16 g

Emise CO₂ = 1 000 g

= 127 nabití telefonu



ATRAKTIVITA FIRMY

Konkurenční výhoda & ESG

**72 % spotřebitelů a spotřebitelek
vnímá odpovědnost a udržitelnost
firmy jako přidanou hodnotu jejich
produktu či služby.***

Organizujete firemní event?

ESG skóre ovlivňuje reputaci firmy i její obchodní úspěch.

Volba rostlinného cateringu je jednoduchý způsob, jak významně snížit uhlíkovou stopu celé události.



8,8x nižší uhlíková stopa

Příklad z praxe - 100% rostlinný catering na konferenci Vyspělé Česko 2024:

- Uhlíková stopa rostlinného menu byla 8,8x nižší než uhlíková stopa srovnatelného menu s obsahem živočišných surovin.
- Analýzu dopadu vypočítala firma Envitrail.



CELKOVÉ EMISE ZA MENU

veganská
varianta

309.0661 kg CO²e

masová
varianta

2733.5216 kg CO²e

Výsledná uhlíková stopa masového menu je **8,8x vyšší** než veganského menu.



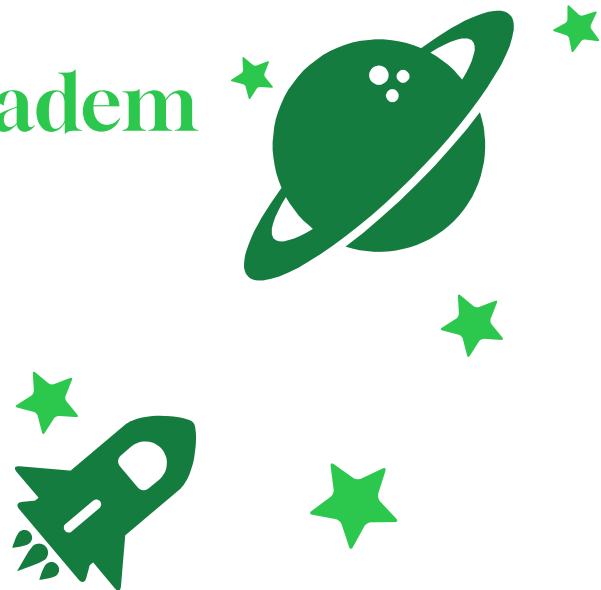
Staňte se lídry

Jděte udržitelnosti naproti
rostlinným cateringem

Jedno rozhodnutí s velkým dopadem

Ať už objednáváte catering na oslavu narozenin, firemní večírek nebo konferenci pro stovky osob, vaše rozhodnutí o skladbě občerstvení má skutečný dopad hned na několika úrovních.

Proto moc děkujeme, že zvažujete volbu rostlinného cateringu.





Ve spolupráci s ProVeg Česko

ProVeg je mezinárodní organizace zvyšující povědomí o výběru potravin, která pracuje na transformaci globálního potravinového systému nahrazením konvenčních živočišných produktů rostlinnými a kultivovanými alternativami.

ProVeg spolupracuje s mezinárodními rozhodovacími orgány, vládami, výrobci potravin, investory, sdělovacími prostředky a širokou veřejností, aby pomohla světu přejít na společnost a ekonomiku, které jsou méně závislé na živočišném zemědělství a udržitelnější pro lidi, zvířata a planetu.

