

Bones pràctiques per serveis de càterring



01

**TRIEU
PROVEÏDORS
LOCALS**



02

**OPTEU PER
PRODUCTES
DE PROXIMITAT
I DE TEMPORADA**



03

**ELIMINEU ELS ENVASOS
D'UN SOL ÚS I EL PLÀSTIC
INNECESSARI**



04

**GESTIONEU
ELS RESIDUS**
(Els millors
residus són els que
no es produeixen)



05

**EVITEU EL
MALBARATAMENT
ALIMENTARI**



06

**UTILITZEU
PRODUCTES DE
NETEJA NATURALS
I/O ECOLÒGICS**



07

**MILLOREU
L'EFICIÈNCIA EN
L'ÚS DE L'ENERGIA
I DE L'AIGUA**



08

**PRIORITZEU
EL TRANSPORT
VERD**



09

**FEU FORMACIÓ
CONTÍNUA
I COMUNICACIÓ
INTERNA**



10

**EXPLIQUEU
TOT EL QUE FEU
PER SER MÉS
SOSTENIBLE**

Bones pràctiques per serveis de càtering

Deu idees per fer serveis de càtering més sostenibles, més responsables i més saludables:

Aquest document us donarà idees perquè els càterings siguin de més qualitat, generin menys residus, consumeixin menys aigua i energia, deixin menys petjada de carboni i sobretot siguin més satisfactoris pels vostres clients.

1/ TRIEU PROVEÏDORS LOCALS

Beneficis: reducció dels costos de transport i de les emissions de carboni; Enfortiment de l'economia local.

- **Treballeu amb proveïdors de proximitat** (negocieu acords de subministrament i feu promoció creuada).
- **Trieu aquells proveïdors que tinguin en compte la sostenibilitat** (en la producció i elaboració, envasos, transport, implicació social...).

2/ OPTEU PER PRODUCTES DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA

Beneficis: producte més saludable i més saborós; impacte positiu en la percepció dels clients creant una proposta de valor convincent; Reducció de la petjada ecològica.

- **Prioritzeu els productes locals i de temporada.** Minimitzeu els productes importats i utilitzeu productes frescos (ex. fruita del temps i de proximitat en els esmorzars i com a postres).
- **Prioritzeu els ingredients ecològics,** per ajudar a reduir l'ús de pesticides i fertilitzants nocius.
- **Oferiu opcions veganes i vegeterianes:** Prioritzeu els productes d'origen vegetal respecte als d'origen animal, per salut i per impacte en la petjada de carboni. (ex. fruita fresca, fruita seca, patèns vegetals, etc.).
- **Ateneu la diversitat dels convidats** (ex. productes sense gluten, sense lactosa...).

3/ ELIMINEU ELS ENVASOS D'UN SOL ÚS I EL PLÀSTIC INNECESSARI

Beneficis: reducció dels costos d'eliminació de residus minimitzant el volum de residus i millora de la reputació com a empresa respectuosa amb el medi ambient.

- **Utilitzeu coberts, bols, plats i gots que no siguin de plàstic.**
Trieu alternatives reutilitzables o biodegradables (materials naturals com el blat de moro, la clofolla d'arròs o de blat estan sent utilitzats per crear vaixelles compostables).
- **No ofereu aigua en ampolles de plàstic.** Feu servir gerres (ex. aigua de l'aixeta filtrada per reduir l'impacte ambiental de la producció, transport i eliminació d'ampolles de plàstic).
- **No ofereu suc ni llet o begudes vegetals en ampolles de plàstic o bricks.**
Opteu per opcions en envasos de vidre o per suc natural exprimit i servit en gerres.
- **Opteu per cafeteres que no utilitzin càpsules per evitar un residu innecessari** (opció: cafeteres «melittas», cafeteres tradicionals o cafeteres elèctriques que molen el cafè al moment).
Opteu sempre que pugueu per cafè de comerç just i de gestió sostenible).
- **Opteu per tèss o infusions que no incloguin envoltori en plàstic** (opció: tenir tetes que permetin posar-hi la infusió a granel, són millors i no generen microplàstics).

4/ GESTIONEU ELS RESIDUS (ELS MILLORS RESIDUS SÓN ELS QUE NO ES PRODUÏXEN)

Beneficis: reducció dels costos d'eliminació de residus i millora de la reputació de l'establiment com a empresa responsable amb el medi ambient.

- **No utilitzeu estovalles i tovalloons d'un sol ús.**
Opteu per opcions reutilitzables (opció: estovalles de cotó orgànic o lli). Les estovalles reutilitzables no només són més rendibles a mig termini sinó que també proporcionen un aspecte més elegant i professional.
- **Animeu i ajudeu als assistents a reciclar.**
Col·loqueu contenidors al voltant de l'espai de l'esdeveniment i animeu als convidats a separar correctament (poseu-ho fàcil).
- **Gestioneu correctament els residus.**
Segregueu i recicleu els residus que es generin a la cuina i als esdeveniments. Designeu zones específiques dins la cuina i formeu a l'equip sobre com manipular i classificar correctament els residus.
- **Composteu la fracció orgànica.**
Si es pot localment o sinó col·laborant amb algun espai proper que hi pugui tenir interès (granja, horts...).

5/ EVITEU EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Beneficis: el control d'inventari i la gestió de les porcions redueixen significativament les compres reduint els costos generals de l'empresa.

- **Feu un control acurat d'inventari** per no haver de llençar producte que hagi caducat.
- **Gestioneu les porcions**, que siguin petites i que es pugui repetir si cal.
- **Planifiqueu el menjar d'acord al nombre de comensals.**
- **Feu conveni amb empreses que puguin aprofitar el menjar que hagi sobrat** (ex. To Good to Go, o fundacions o associacions locals).

6/ UTILITZEU PRODUCTES DE NETEJA NATURALS I/O ECOLÒGICS

- Beneficis: ajuda a prevenir l'alliberament de productes químics perillosos per vosaltres i pel medi ambient, que en última instància afecta els nostres sistemes d'aigua i la vida salvatge.
- **Trieu productes de neteja no tòxics i biodegradables per minimitzar l'impacte en el medi ambient.**
Aquests productes estan lliures de productes químics durs com amoníac, cloramina, lleixiu i fosfats.

7/ MILLOREU L'EFICIÈNCIA EN L'ÚS DE L'ENERGIA I DE L'AIGUA

Beneficis: reducció en la factura de la llum i de l'aigua.

- **Opteu per aparells eficients en energia i ús d'aigua** (cuines d'inducció, forns de convecció i rentavaixelles eficients). Els electrodomèstics amb classificació ENERGY STAR estan dissenyats per utilitzar menys electricitat alhora que milloren els nivells de rendiment que ofereix l'equip estàndard.
- **Feu auditories anualment per veure els punts que es poden millorar per estalviar més aigua i energia.**

8/ PRIORITZEU EL TRANSPORT VERD

Beneficis: minimització de la petjada ambiental i reducció dels costos operatius.

Utilitzeu vehicles elèctrics o eficients en combustible.

Optimitzeu les rutes de lliurament.

Formeu els conductors en pràctiques de conducció eficients.

Programeu manteniment periòdics dels vehicles.

9/ FEU FORMACIÓ CONTÍNUA I COMUNICACIÓ INTERNA

Beneficis: millora del coneixement i de les habilitats dels treballadors en matèria de sostenibilitat, més implicació, més sentiment de pertinença, més motivació i retenció del personal.

Analitzeu quins temes són interessants per fer una formació adequada.

Deixeu que tothom participi en les propostes per fer que l'empresa sigui més sostenible.

Impliqueu als empleats en la planificació i execució d'iniciatives de sostenibilitat
per donar-los un sentit de propietat i responsabilitat.

Creeu un sistema de recompensa per als empleats que compleixin o superin els objectius de sostenibilitat.

10/ EXPLIQUEU TOT EL QUE FEU PER SER MÉS SOSTENIBLE

Beneficis: diferenciar-te de la competència, atreure a un client (creixent) que valora aquest esforç, millorar el posicionament de l'empresa en un mercat molt competitiu.

Conegueu les bones pràctiques i les bones experiències que tenim/oferim.

No feu «greenwashing», expliqueu la realitat del que realment feu per ser més sostenibles.

Expliqueu la vostra filosofia, el vostre compromís
(integrant el que feu sense necessitat de mencionar la paraula «sostenibilitat»). Trieu bé les paraules i les imatges, penseu bé el missatge que voleu transmetre i a qui voleu que arribi.