

Workshop: Jak může catering podpořit ESG cíle vaší firmy?

Jak souvisí catering s odpovědným podnikáním? Správná volba občerstvení může výrazně snížit uhlíkovou stopu vaší firmy, zefektivnit využití zdrojů a přispět k inkluzivnímu, zdravějšímu a udržitelnějšímu pracovnímu prostředí. Přijďte se dozvědět více na workshop, který proběhne ve spolupráci s [Impact Hub Praha](#) již 23. 9. 2025.

Udržitelný catering: O čem bude workshop

Interaktivní workshop, pro firmy, které chtějí servírovat odpovědnost a chuť budoucnosti, propojí data, zážitek i chuť. Ukážeme vám, proč je [rostlinný catering](#) chytrou volbou z pohledu:

- environmentálního dopadu firmy;
- zdraví a pohody zaměstnanců a zaměstnankyň;
- inkluze, tedy přístupnosti pro osoby s intolerancemi, vegansky, vegetariánsky i flexitariánsky se stravující i osoby s nábožensky motivovaným jídelníčkem.

V první části workshopu se podíváme na konkrétní data a ESG souvislosti volby občerstvení. Ve druhé části si vyzkoušíte, jak o těchto tématech přemýšlet ve své firemní praxi. Nezůstaneme jen u teorie, čekat na vás bude i ukázka toho, jak může udržitelný catering vypadat a chutnat.

Pro koho je workshop určen

Workshop je určen pro ESG manažery*ky, event a office manažery*ky, HR a další odbornice a odborníky, kteří plánují firemní eventy a mají zájem posunout firemní udržitelnost na další úroveň – i skrze jídlo. Koná se 23. 9. 2025 od 10:00 v prostorách pražského Impact Hub. Registrujte se skrze [tento odkaz](#).

Více o projektu Udržitelný catering se dozvíte [zde](#). Prozkoumejte také naši [databázi](#) cateringů.

[Ilustrační fotografie zde](#)