



TIMES EVENT CENTER

ZERO MARNOWANIA ŻYWNOŚCI

Nadwyżki najpierw oferujemy naszym klientom, następnie udostępniamy pracownikom, a jeśli to możliwe – przekazujemy organizacjom charytatywnym lub rozwozimy żywność do lokalnych lodówek społecznych.

ZRÓWNOWAŻONE GOSPODAROWANIE ODPADAMI

Zużyta fryturę przekazujemy do recyklingu do przetworzenia np. na biopaliwo. Prowadzimy segregację odpadów zgodnie z obowiązującymi standardami, a procesy kuchenne są zoptymalizowane pod kątem efektywności materiałowej.

SEZONOWOŚĆ I LOKALNOŚĆ

Mięso, warzywa i owoce pozyskujemy od dostawców z regionu. Nasze menu tworzymy w oparciu o sezonowość, dzięki czemu oferujemy dania świeże, smaczne i bardziej przyjazne środowisku.

ETYCZNE WYBORY

Proponujemy zamienniki dań, które pozwalają ograniczyć ślad węglowy – np. wegetariańskie opcje o niższym wpływie środowiskowym. Oferujemy menu wegańskie, wegetariańskie oraz zgodne z zasadami diety planetarnej.

LUDZIE MAJĄ ZNACZENIE

Bliskie są nam wartości odpowiedzialności społecznej – niemal wszyscy nasi pracownicy są zatrudnieni na umowę o pracę. Wierzymy, że dobra atmosfera i stabilność zatrudnienia przekładają się bezpośrednio na jakość usług i zadowolenie naszych klientów.

OPAKOWANIA PRZYJAZNE ŚRODOWISKU

W trosce o środowisko korzystamy z biodegradowalnych, kompostowalnych lub zwrotnych opakowań. W razie potrzeby dostarczamy także własne naczynia wielokrotnego użytku – to rozwiązanie szczególnie cenione podczas wydarzeń firmowych i konferencji.



TIMES EVENT CENTER

Jako firma cateringowa działająca z myślą o przyszłości, łączymy najwyższą jakość usług gastronomicznych z odpowiedzialnością społeczną i środowiskową. Jesteśmy wiarygodnym partnerem dla firm, dla których jakość i etyka idą w parze.

CELE ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU



Nasza firma przeciwdziała marnowaniu żywności, przekazując nadwyżki potrzebującym. Dzięki temu realnie wspieramy dostęp do żywności dla osób w trudnej sytuacji, jednocześnie dbając o zasoby środowiskowe.



Zapewniając równe szanse zatrudnienia i godne warunki pracy – niezależnie od płci – wspieramy tworzenie miejsca pracy opartego na szacunku i równości. Dobra atmosfera i różnorodność w zespole to nasze codzienne standardy.



Zatrudniamy niemal wszystkich pracowników na umowę o pracę, zapewniając stabilność zatrudnienia i etyczne warunki pracy. Nasza działalność wspiera lokalną gospodarkę, współpracując z dostawcami z regionu i promując zrównoważony rozwój MŚP.



Wdrażamy realne działania w duchu GOZ: niemarnowanie żywności, recykling oleju, ograniczanie odpadów oraz stosowanie ekologicznych opakowań. Nasze sezonowe i lokalne menu pomagają klientom wybierać bardziej odpowiedzialnie, zmniejszając ślad środowiskowy wydarzeń i spotkań firmowych.