Spółdzielnia Socjalna Równość w cyklu 'Wide open for sustainable meetings'

2023-11-28

Jak połączyć w firmie cateringowej zawodową integrację osób wykluczonych społecznie oraz zaangażowanie w zrównoważony rozwój? Spółdzielnia Socjalna Równość od 2014 roku działa w branży kongresów i konferencji. W cyklu 'Wide open for sustainable meetings'– prezes Spółdzielni Socjalnej Równość p. Teresa Misina przybliży politykę firmy oraz stosowane w praktyce rozwiązania.

Jakie działania zgodne z celami zrównoważonego rozwoju czy społecznej odpowiedzialności biznesu wdrożone są lub będą wdrożone do końca 2023 r. u Państwa w firmie?

Catering Równość to przykład przedsiębiorstwa społecznego, które łączy działalność ekonomiczną z działalnością o charakterze pożytku publicznego. Służy integracji zawodowej oraz społecznej osób, które zagrożone są marginalizacją społeczną lub wykluczeniem. Jest to przedsiębiorstwo, w którego centrum znajduje się człowiek. Firma zatrudnia osoby borykające się z chorobami psychicznymi, na stałe korzystające z specjalistycznego leczenia, z orzeczeniem o niepełnosprawności, długotrwale bezrobotne, a także posiadające specjalistyczne wykształcenie. Regularnie tworzy nowe miejsca pracy, reintegruje oraz aktywizuje pracowników. Aktywnie walczy w wykluczeniem społecznym i zawodowym. Catering Równość dba również o stały rozwój zatrudnionego personelu i podnoszenie kwalifikacji poprzez uczestnictwo w szkoleniach oraz kursach językowych.

Zespół zachęcany jest także do dbania o swoje zdrowie fizyczne i psychiczne. Coraz więcej pracowników przyjeżdża do pracy rowerem i korzysta z dostępnych stojaków rowerowych. W bieżącym roku firma wdrożyła program Benefit System uwzględniający karty Multisport oraz Multilife, które umożliwiają korzystanie ze wsparcia psychologów, trenerów, dietetyków i zajęć sportowych.

Cały zespół dba o to, aby firmy społeczne, takie jak Catering Równość, postrzegane były jako przedsiębiorstwa świadczące usługi bardzo dobrej jakości, których idee są zgodne z celami zrównoważonego rozwoju. Podmioty ekonomii społecznej z założenia mają istotne znaczenie w kontekście aktywności ekonomicznej i usługowej społeczności lokalnych, sprawiedliwego handlu oraz rozwoju gospodarki. Właśnie dlatego tak bardzo istotna jest stała współpraca z prywatnymi przedsiębiorstwami oraz inwestowanie środków w kapitał społeczny podmiotów ekonomii społecznej, osób marginalizowanych i wykluczonych w zgodzie z zasadami zrównoważonego rozwoju.

Jedną z ważniejszych funkcji ekonomii społecznej jest przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu. Podobnie jednym z elementów planu Zrównoważonego Rozwoju SDGs jest osiągnięcie celów dotyczących wzrostu sprzyjającego włączeniu społecznemu. Co istotne, prywatni przedsiębiorcy, którzy pragną działać w zgodzie z zasadami zrównoważonego rozwoju, coraz częściej chcą współpracować z firmami społecznymi, gdyż to wpisuje się w ich działania z zakresu CSR. Wybierając usługi świadczone przez takie firmy jak nasza, inwestują w kapitał społeczny, w osoby marginalizowane i wykluczane. Dają im szansę na pracę, a my w konsekwencji tworzymy kolejne miejsca pracy.

Zarządzanie i organizacja pracy stanowią prawdziwe wyzwanie, które z codziennych zadań stanowi największe wyzwanie?

Prowadzenie przedsiębiorstwa wiąże się z wieloma wyzwaniami i wysokimi kosztami. Kiedy mowa o firmie społecznej sytuacja jest jeszcze bardziej skomplikowana**. Obecnie nasza firma liczy 29 osób, z czego aż 20 to osoby zagrożone wykluczeniem.** Musimy liczyć się z częstszymi absencjami w pracy osób chorujących. Właśnie dlatego w naszym przypadku tak ważna jest **praca zespołowa**. Kiedy jedna osoba z danej sekcji przebywa na zwolnieniu, to inna musi ją zastąpić. Mamy przyjęte zlecenia, klienci czekają na zamówione usługi i trudno jest jakieś zamówienie odwołać, a tym bardziej przełożyć na inny termin. Na szczęście działamy na rynku już od 2014 roku i dość dobrze wiemy, jak sobie w takich sytuacjach radzić. Ważnym aspektem jest właściwe zbalansowanie zespołu, praca zespołowa, podział na odpowiednie sekcje, a przede wszystkim dobra **komunikacja między pracownikami**. Nie mniejsze wyzwanie stanowi dbanie o ciągłość w pojawianiu się zleceń, a tym samym o płynność finansową. Celem naszej firmy społecznej nie jest zysk, jednak aby móc tworzyć nowe miejsca pracy musimy mieć na to środki. U nas liczy się przede wszystkim człowiek.

A jak wygląda Państwa strategia działania w obszarze samego cateringu, współpraca z dostawcami i bieżące działania?

Strategia działania Cateringu Równość w dużej mierze opiera się na rezygnacji z opakowań jednorazowych na rzecz naczyń i pojemników wielokrotnego użytku. Szklane naczynia, ceramiczne talerze i zastawa do serwisów kawowych to podstawa współczesnych usług. Jeśli klient decyduje się na opakowania jednorazowe, to są to pojemniki i sztućce biodegradowalne **z papieru bio, kukurydzy, otrębów lub wytłoków z owsa**. Przydają się również, kiedy po wydarzeniach zostaje jedzenie. Goście mogą zapakować do nich to, na co mają ochotę i zabrać ze sobą do domu. Pozostałe jedzenie, które nadaje się do dalszego spożycia, a nie zostało zjedzone, trafia do **krakowskich jadłodzielni**. Napoje serwowane podczas spotkań i konferencji umieszczane są w szklanych karafkach i dyspenserach. W ten sposób redukowane są butelki po napojach. Siedziba Cateringu Równość mieści się w samym centrum miasta. Z łatwością można do niej dojechać wykorzystując **komunikację zbiorową**. Klienci indywidualni coraz częściej decydują się na samodzielny odbiór zamówień ograniczając w ten sposób emisje CO_2. Flotę samochodów niedawno zasilił pierwszy **samochód hybrydowy**. W kolejnych latach z pewnością będzie się ich pojawiało więcej.

Łańcuch dostaw obejmuje w sposób całościowy proces realizacji zamówienia, poczynając od stworzenia menu, zamówienia towarów, przygotowania dań, a następnie dostarczenia ich do klienta lub przygotowania do odbioru osobistego. To sieć połączeń od źródła do końcowego odbiorcy, którą budują przedsiębiorcy i dostawcy zaopatrujący końcowe ogniwa. Catering Równość w miarę swoich możliwość stara się korzystać z usług **lokalnych rolników, gospodarstw i dostawców**, w szczególności jeśli chodzi o świeże warzywa, nabiał oraz produkty mięsne. W ten sposób ograniczana jest konieczność dalekiego transportu i wzmacniamy jest lokalny rynek. Jeśli menu wybrane przez klientów na to pozwala, to Catering korzysta głównie z sezonowych produktów dostępnych w najbliższym otoczeniu. Produkty, które odbiegają kształtem, rozmiarem bądź wyglądem, od tego co jest uważane za optymalne, nie trafiają do kosza. Szefowie kuchni szanują dostępne produkty i nie pozwalają na to, aby żywność się marnowała. **Elastyczny łańcuch dostaw** zwiększa możliwość dostosowania działań do zmian na rynku gastronomicznym.

Czy posiadają Państwo lub są zainteresowani uzyskaniem dla firmy certyfikatu dotyczącego działań zrównoważonych ?

Na chwilę obecną Catering Równość nie posiada certyfikatu dotyczącego działań zrównoważonych. Firma zdaje sobie sprawę z tego, że jest on istotny i nie wyklucza, że w przyszłości będzie chciała wejść w jego posiadanie. Certyfikat bezdyskusyjnie weryfikuje i potwierdza realizowane działania, jednak na chwilę obecną działania Cateringu skupiają się na praktycznym wymiarze zrównoważonego rozwoju w kontekście ekonomii społecznej.

Czy klienci oczekują od Państwa przedsiębiorstwa rozwiązań zrównoważonych / posiadania certyfikatów?

Na dzień dzisiejszy klienci nie odczekują od nas posiadania certyfikatów. Są zainteresowani konkretnymi i praktycznymi rozwiązaniami dotyczącymi funkcjonowania firmy. Oczekują rozwiązań **proekologicznych i zrównoważonych**. Klienci korzystający z usług cateringowych zwracają szczególną uwagę na społeczny charakter firmy. Doceniają fakt, iż Catering Równość zatrudnia osoby po kryzysach psychicznych, dając im szansę na nowy start i zawodowy rozwój. Taka forma przedsiębiorstwa idealnie wpisuje się w ich **działania z zakresu CSR**. Firmy kładą również silny nacisk na korzystanie z naczyń cateringowych wielokrotnego użytku, całkowicie rezygnują z plastikowych butelek i coraz częściej decydują się na wegetariańskie menu. Wszelkie ustalenia zamówień odbywają się zdalnie, a oferty przesyłane są z postaci plików elektronicznych nie wymagających drukowania.

Jakie trendy w organizacji wydarzeń / spotkań obserwują Państwo w ostatnim czasie?

Gastronomia to jedna z branż najbardziej dotkniętych przez pandemię koronawirusa SARS-CoV-2. Zamówienia z tego okresu wymagały **nowego podejścia, otwartości na zmiany i elastyczności**. Ze względów bezpieczeństwa zamówienia realizowane były głównie z użyciem naczyń i opakowań jednorazowych. Na szczęście dziś trendy są zupełnie inne. Zamawiający usługi cateringowe przykładają szczególną uwagę do **ekologii**. Całkowicie rezygnują z plastikowych butelek na rzecz napoi serwowanych w szklanych dyspenserach, zamawiają przekąski serwowane na ceramice, a jeśli sytuacja zmusza ich do zamówienia dań w opakowaniach jednorazowych, to muszą być wykonane z papieru, bambusa lub kukurydzy. Dostrzegamy również rosnący trend dotyczący wybieranego menu. Coraz częściej dominują tam dania wegetariańskie stworzone z produktów pochodzących od lokalnych dostawców. Liczy się **jakość**, a nie ilość zamówionego menu. W związku sytuacją gospodarczą, wysoką inflacją oraz rosnącymi cenami produktów spożywczych zamawiający usługi gastronomiczne przykładają dużą wagę do tego, aby jedzenie się nie marnowało. Nie zamawiają ponad miarę, a to co zostanie chcą przekazać do banków żywności lub jadłodzielni. **Filozofia zero waste** jest dostrzegalna. Trendem, który można również zauważyć, jest **budowanie długofalowych relacji**. Zadowoleni klienci korzystają z usług Cateringu Równość regularnie i systematycznie. Doceniają fakt, iż współpraca odbywa się poczuciu zaufania oraz elastycznym i partnerskim podejściu. Nie mniej istotne jest **budowanie pozytywnych i indywidualizowanych doświadczeń**. Współcześni klienci doceniają współpracę opartą na rozpoznaniu spersonalizowanych potrzeb i realizowaniu konkretnych oczekiwań.

Skąd czerpią Państwo wiedzę i inspiracje w temacie organizacji zrównoważonych spotkań czy społecznej odpowiedzialności biznesu ?

Inspiracji do swoich działań szukamy w najbliższym, ale również tym dalszym otoczeniu. Obserwujemy trendy gastronomiczne, działania naszych partnerów i klientów. Szukamy nowości prezentowanych w mediach społecznościowych, na profilach influencerów, szkoleniach, spotkaniach sieciujących oraz na branżowych portalach z zakresu ekonomii społecznej. Codziennie próbujemy wypracować lepsze rozwiązania w zakresie zatrudniania osób wykluczanych społecznie. Z naszych usług korzystają zarówno mieszkańcy Krakowa, jak również ludzie odwiedzający nasze miasto. Właśnie dlatego, w miarę swoich możliwości, dbamy o środowisko i ekologię. Jeśli goście mają do nas przyjechać, to otoczenie powinno ich do tego zachęcać. Zrównoważony rozwój, czyste powietrze i firmy zaangażowane społecznie to dziś elementy obowiązkowe.

Catering Równość - Bio

Społeczna firma cateringowa oferująca usługi w Krakowie od 2014 roku. Działała na rzecz zawodowej reintegracji osób wykluczanych społecznie, mającej na celu odbudowę i podtrzymanie zdolności do samodzielnej pracy. Siły pracowników chorujących psychicznie aktywizowanych zawodowo łączy z wykwalifikowaną kadrą menedżerską odpowiedzialną za dział przedsiębiorczości, profesjonalnymi szefami kuchni, a także z osobami zajmującymi się działaniami marketingowymi. Catering Równość zajmuje się obsługą szkoleń, konferencji, oraz bankietów. Realizuje przyjęcia okolicznościowe, firmowe spotkania i wydarzenia plenerowe. Świadczy usługi w swoim lokalu oraz na terenie Krakowa. Swoją ofertę kieruje do klientów indywidualnych, a także instytucjonalnych.