



Działania w zakresie CSR w
gastronomii

SPOŁECZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ BIZNEZU

Agencja Cateringowa Party Sp. z o.o.



SPOŁECZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ BIZNESU

Spółeczna odpowiedzialność biznesu to strategia zarządzania, zgodnie z którą przedsiębiorstwa w swoich działaniach dobrowolnie uwzględniają interesy społeczne, aspekty środowiskowe, czy relacje z różnymi grupami interesariuszy, a w szczególności z pracownikami. Bycie społecznie odpowiedzialnym oznacza inwestowanie w zasoby ludzkie, w ochronę środowiska, relacje z otoczeniem firmy i informowanie o tych działaniach, co przyczynia się do wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstwa i kształtowania warunków dla zrównoważonego rozwoju społecznego i ekonomicznego.

POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI

Do najważniejszych celów działania Agencji Cateringowej Party zalicza się: zwiększanie udziału w rynku poprzez wzrost ilości zamówień oraz osiąganie jak największej satysfakcji Klientów z oferowanych produktów, wytwarzanych przy zachowaniu świeżości, innowacyjności i bezpieczeństwa zdrowotnego.

Polityka przedsiębiorstwa, oprócz postawionych przed pracownikami ekonomicznych celów i zadań, obejmuje również zagadnienia takie jak: ochrona środowiska, jakość produkcji, bezpieczeństwo pracy, budowanie pozytywnych relacji z Klientem, współpraca z urzędami czy wspieranie lokalnych społeczności.

Do realizacji wyżej wymienionych celów opracowano, wdrożono i certyfikowano system jakości oparty na Analizie Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Firma posiada odpowiednie procedury określające szczegółowo sposoby postępowania z surowcami, sprzętem, odpadami wytwarzanymi w zakładzie, system analiz oraz badań laboratoryjnych, a także szczegółowo rozpisany harmonogram szkoleń pracowników.



POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI

W dokumentacji opracowanych jest 14 procedur dotyczących między innymi higieny pracowników i produkcji, ochrony środowiska i zarządzania odpadami w zakładzie (w tym udostępnianie odpadów do odzysku surowców wtórnych - oleje, odpady organiczne, odpady segregowane), przeglądu i konserwacji urządzeń produkcyjnych, mycia i sprzątnięcia, szkoleń, analiz laboratoryjnych produktów, magazynowania, dystrybucji. Dodatkowo zostały opracowane szczegółowe opisy i schematy technologiczne 8 głównych grup potraw oraz przeprowadzone analizy zagrożeń dla każdego etapu procesu technologicznego w każdej z grup.

Prowadzimy stały monitoring produkcji oraz przeprowadzamy działania korygujące w sytuacjach tego wymagających.

Prowadzona jest systematyczna weryfikacja systemu oraz skrupulatna dokumentacja funkcjonowania systemu, dzięki której cały proces produkcyjny oraz jego elementy są pod ścisłą kontrolą.



Certificate n°:

1031

We hereby certify that company
Niniejszym zaświadcza się, iż firma

AGENCJA CATERINGOWA PARTY SP. Z O.O.

Registered office and Place of business
zarejestrowana pod adresem

Ul. Rakowiecka 36, 02-532 Warszawa

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND
GUIDELINES FOR ITS APPLICATION Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 -
2003)

Is compliance with the
standard:

**pozostaje w zgodzie
ze standardem:**

RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE
GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE
CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

ANALIZA ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI (HACCP)
WRAZ Z WYTYCZNYMI ICH STOSOWANIA
ANEKS DO CAC/RCP 1-1969 (4-2003)

REKOMENDOWANE MIĘDZYNARODOWE OGÓLNE ZASADY
HIGIENY ŻYWNOSCI CAC/RCP 1-1969 (4-2003)

Concerning the following processes:

Dotyczy następującego procesu:

Preparation of ready to eat meals for consumers and food service companies

Przygotowanie gotowych do spożycia posiłków dla klientów oraz

firm świadczących usługi gastronomiczne

This certificate is undertaken to the respect of CSICERT regulation for product, process and services and to the specific technical standard.
For updated information related to validity status of the certification within this certificate, please take in contact CSI spa..

Ten certyfikat jest wydawany z poszanowaniem przepisów CSICERT dotyczących produktów, procesów i usług oraz z
określoną normą techniczną. W celu uzyskania aktualnych informacji dotyczących statusu ważności certyfikacji w ramach
tego certyfikatu prosimy o kontakt z CSI SPA

21/06/2023

Issued on
data wystawienia

Renewing
odnowiony

Updating
zaktualizowany

20/06/2026

Expiring
data wygaśnięcia

Ing. P. Fumagalli

B. A. Certification
B. A. Certification

1 di 1

GQ002 REV.00

ROZWÓJ FIRMY



W roku 2024 pozytywnie przeszliśmy zewnętrzny Audyt Kontrolny oceniający funkcjonowanie wdrożonego systemu HACCP.

W wyniku którego otrzymaliśmy informację o zauważalnych korzyściach sprawnie funkcjonującego systemu.

Podjęliśmy szereg działań mających na celu poprawę warunków produkcji i zwiększenie bezpieczeństwa żywności między innymi:

- prace remontowe na terenie strefy produkcyjnej,
- zakup nowych sprzętów kuchennych oraz serwisowych
- szkolenia pracowników na stanowiskach produkcyjnych oraz managerskich

ROZWÓJ FIRMY



Nagrody, wyróżnienia

Posiadamy certyfikaty świadczące o rzetelności firmy w kontaktach biznesowych:

-Mazowiecki Certyfikat „Rzetelni w Biznesie”, wyróżniający podmioty kierujące się etyką, profesjonalizmem oraz rzetelnością na każdym etapie działania oraz Nagrodę Specjalną Kapituły „Orły Agrobiznesu”, przyznawaną firmom posiadającym udokumentowany sukces rynkowy potwierdzony wynikami sondaży wśród konsumentów i klientów oraz wizytacji ekspertów. Przy ocenie brana jest pod uwagę skuteczność wchodzenia z nowymi produktami na rynek, umiejętność prowadzenia negocjacji handlowych, sposób promocji, tworzenie wizerunku firmy przyjaznej konsumentowi i użytkownikowi, dobra współpraca z władzami samorządowymi.

ROZWÓJ FIRMY



Nagrody, wyróżnienia

w 2024 roku zostaliśmy laureatami w prestiżowym zestawieniu Orły Gastronomii.

To wyjątkowa nagroda, którą mogą pochwalić się tylko najlepsze firmy, które cechują się profesjonalizmem i zapewniają najwyższą jakość usług.

Nagrodzone firmy, to takie, które są liderami w branży, aktywnie stawiają na rozwój i podnoszenie swoich kwalifikacji, co przekłada się na jakość usług i zadowolenie klienta.

ROZWÓJ FIRMY



Nagrody, wyróżnienia

Na początku 2025 roku nasza firma zdobyła certyfikat „Wiarygodna Firma”, który potwierdza nasze zaangażowanie w świadczenie usług cateringowych na najwyższym poziomie oraz naszą rzetelność w relacjach z klientami i partnerami biznesowymi.

Certyfikat „Wiarygodna Firma” jest dowodem na to, że działamy zgodnie ze standardami branżowymi. Dzięki temu klienci mogą mieć pewność, że wybierając nas, decydują się na solidnego partnera, który stawia na jakość, terminowość oraz profesjonalizm.



DZIAŁANIA W ZAKRESIE CSR - GASTRONOMIA

KIERUNKI BIZNESOWEGO ROZWOJU AGENCJI CATERINGOWEJ PARTY KŁADĄ NACISK NA SZEREG ZAGADNIENI, KTÓRE ŚCIŚLE WIĄŻĄ SIĘ Z IDEA ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU I ODPOWIEDZIALNEGO BIZNESU.



RYNEK

KLIENCI

Obsługa Klienta

Klienci mogą liczyć na indywidualne i profesjonalne wsparcie ze strony doświadczonych pracowników firmy. W szczególności Doradców Klienta i Przedstawicieli Handlowych, a także Kucharzy, Kelnerów, w taki sposób, aby otrzymać usługę spełniającą w pełni ich wymagania.

Komunikacja i dialog

Klienci mają do wyboru szereg narzędzi komunikacji przede wszystkim poprzez Internet: stronę WWW, narzędzia social media: facebook oraz instagram. Klienci mogą też kontaktować się z firmą telefonicznie, mailowo, a także osobiście.

Systemy lojalnościowe

W ramach długotrwałej współpracy Klienci mogą korzystać z atrakcyjnych warunków współpracy tzn. rabatów, upustów, indywidualnej polityki cenowej itd., które niosą za sobą obopólne korzyści.

DOSTAWCY

Jakość produktów

W trosce o najwyższą jakość naszych potraw, współpracujemy jedynie z rzetelnymi firmami, które posiadają stosowne dokumenty i certyfikaty potwierdzające ich kompetencje, a także gwarantują wysoką jakość oferowanych surowców.

Bezpieczne opakowania

Wszystkie wykorzystywane w naszej firmie materiały opakowaniowe oraz zastawa jednorazowa są dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadają odpowiednie atesty oraz świadectwa o biodegradowalności.

Otoczenie rynkowe

Dokładamy wszelkich starań, aby przyjmować etyczną postawę wobec dostawców, pośredników, nabywców, a także konkurencji. W swoich działaniach dążymy do tego, by przestrzegać ustalonych wcześniej reguł, dochowywać terminów i wymieniać wiarygodne informacje.

DOSTAWCY



Certyfikaty naszych dostawców

CERTYFIKAT

Na podstawie przeprowadzonego auditu jednostka certyfikująca TÜV SÜD Management Service GmbH (043) potwierdza, że przedsiębiorstwo

TÜV SÜD
Management Service

CERTYFIKAT

MEAT TEAM POLAND Sp. z o.o.
ul. Targowa 59/7
03-729 Warszawa
Polska
Site code: 10001868

spełnia wymagania

GLOBAL STANDARD for AGENTS AND BROKERS
Issue 3: Październik 2021.

Zakres obowiązywania:
Pośrednictwo w handlu świeżym i mrożonym mięsem czerwonym i białym oraz mrożonymi produktami mięsnymi

Kategorie produktowe: Wyroby chłodzone i mrożone

Uzyskana klasyfikacja: AA

Program audytowy: Announced

Data auditu: 20.06.2023
Termin następnego auditu: 07.06.2024 - 05.07.2024

Nr rejestracyjny certyfikatu: 12 018 02430 TMS
Nr zlecenia: 73449589
Nr auditora: 20793

Data wystawienia: 26.07.2023
Data ważności: 16.08.2024

AKTUALIZACJA: 16.08.2025
Wszelkie uwagi dotyczące BRCGS Standard lub auditu prosimy kierować bezpośrednio na adres enquiries@brcgs.com
Autentyczność certyfikatu można sprawdzić na stronie internetowej brcgsdirectory.com.

BRCS
Agents and Brokers
CERTIFICATED

DAKKS
Deutsche Akkreditierungsstelle
D-ZC-14143-01-01

Fred Wenke
Head of Certification Body
Monachium, 26.07.2023

Niniejszy certyfikat jest własnością
TÜV SÜD Management Service GmbH • Zertifizierungsstelle • Ridlerstrasse 57 • 80339 München • Germany
www.tuv-sued.de/certificate-validity-check

CERTYFIKAT

według standardu BRC Global Standard for Food Safety
wydanie 8: luty 2019

Jednostka Certyfikująca TÜV NORD Polska Sp. z o.o., nr akredytacji: AC 103
zaświadcza, że organizacja

Świeże i Zielone Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Śremska 29
PL / 62-035 Kórnik

BRC Site Code: 1848494
spełnia wymagania standardu

na poziomie: A

w kategorii produktów: Przygotowane owoce, warzywa i orzechy; Gotowe do spożycia potrawy i kanapki; gotowe do spożycia desery

w zakresie:

Świeże surówki warzywne z dodatkiem: świeżych, mrożonych, konserwowych, gotowanych warzyw, owoców lub grzybów, z dressingami lub sosami na bazie majonezu, konfekcjonowane w opakowania jednostkowe lub transportowe z tworzyw sztucznych PET lub PP. Sałatki z warzyw, makaronów, kasz, z dodatkami, majonezami, sosami, pastami warzywnymi, hummusem, w opakowaniach z tworzyw sztucznych. Dania gotowe i mieszanki warzyw, z sosem lub bez, z dodatkami, w opakowaniach jednostkowych z tworzyw sztucznych.

Wyłączenia z zakresu: kapusta kiszona, ogórki kiszone; produkty otrzymane w ramach zakupionej usługi: wyroby garmazeryjne, mix salat świeżych, warzywa obrane zapakowane w vacuuum

Program auditu: zapowiedziany

Termin auditu: 06-08.06.2022
Termin kolejnego auditu od 11.05.2023 do 08.06.2023

Numer auditora: 20375
Numer rejestracyjny: AC 103 274/0101/14187/2015
Data ważności: 20.07.2023

K. Knapczyk
16.07.2024
20.07.2025

Katowice, 20.07.2022

Kierownik Jednostki Certyfikującej Wyroby
TÜV NORD Polska Sp. z o.o.
Niniejszy certyfikat pozostaje własnością TÜV NORD Polska Sp. z o.o.
Autentyczność certyfikatu można zweryfikować za pomocą BRC Directory www.brcdirectory.com
Jeżeli chcieliby Państwo przekazać swoje uwagi dotyczące BRCGS lub procesu audytowego bezpośrednio do BRCGS, prosimy o kontakt za pomocą enquiries@brcgs.com

TÜV NORD Polska Sp. z o.o. ul. Mickiewicza 29 40-085 Katowice www.tuv-nord.pl

PCA
Polska Komisja Akredytacyjna
AC 103

BRCS
Food Safety
CERTIFICATED

DOSTAWCY



Certyfikaty naszych dostawców

 REGION ŚWIĘTOKRZYSKI
NIP 6772392435
Kapitał 800,000 00 PLN

CERTIFICATE N. 03/2024

ZAŚWIADCZA SIĘ, ŻE SYSTEM ANALIZY ZAGROZEŃ I KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI WDROŻONY PRZEZ
WE HEREBY CERTIFY THAT THE SYSTEM OF HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS OPERATED BY

QULINEO ADAM GOŹDZICKI SPÓŁKA KOMANDYTOWA
ul. Modularna 17 A, 02 – 238 Warszawa

JEDNOSTKI OPERACYJNE:
OPERATIVE UNITS:
ul. Modularna 17 A, 02 – 238 Warszawa
ul. Modularna 24, 02 - 238 Warszawa

JEST ZGODNY ZE SCHEMATEM BADAŃ SYSTEMÓW BEZPIECZEŃSTWA
ŻYWNOSCI OPRACOWANYCH METODĄ HACCP
IN COMPLIANCE WITH SCHEME FOR ATTESTING FOOD SAFETY DEVELOPED WITH THE HACCP METHOD

W NASTĘPUJĄCYM ZAKRESIE:
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES:
Zakup, magazynowanie i sprzedaż artykułów spożywczych.
Purchasing, storage and sale of food products.

NINIEJSZY CERTYFIKAT POWINIEN BYĆ WYKORZYSTYWANY ZGODNIE Z ZASADAMI WYMIONYMI
W REGULAMINIE CERTYFIKACJI SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS
OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS

DATA:	PIERWSZA CERTYFIKACJA	BIĘŻĄCE WYDANIE	WĄŻNOŚĆ
DATE:	FIRST CERTIFICATION	CURRENT ISSUE	EXPIRY
	2021-04-28	2024-04-26	2027-04-27


Jacek Rebańcz
Członek Zarządu
IMQ Polska Sp. z o.o. ul. Kraszewskiego 36, 30-110 Kraków

Ważność certyfikatu jest utrzymywana poprzez coroczne audyty kontrolne i recertyfikację systemu zarządzania przeprowadzaną co trzy lata.
The validity of the certificate is submitted to annual audit and a reassessment of the entire Management System within three years.

IMQ POLSKA Sp. z o. o.
ul. Kraszewskiego 36
30-110 Kraków
tel. (+48) 12 426 01 70/71
fax (+48) 12 411 90 23
csq@imqpoland.pl
www.imq.pl/pl

 **Bureau Veritas Certification**

Certificate
Awarded to
Farutex Sp. z o.o.
Niciarniana 49 D, Łódź, Łódzkie. 92-320 Łódź - Poland

The organisation has been assessed by Bureau Veritas Certification and conforms to the requirements of the
Marine Stewardship Council Default standard for Chain of Custody: Default Version (Version 5.0)


CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD
MSC
www.msc.org

The buyer of the fish or fish products sold as certified may, after gaining approval to do so from MSC, apply the trademarks to certified products within their scope of certification.
Refer to MSC website <http://cert.msc.org/supplierdirectory> as the authoritative source of information on the validity of the certificate as well as its scope and list of sites

MSC COC Certificate code: MSC-C-59387

Certification date: 28-03-2022 Expiry date: 27-03-2025

Issued by Bureau Veritas Certification France, on 29-03-2022
BVC Certificate registration code: PL013696 - 1
For the Bureau Veritas Certification Holding SAS President: Philippe Jeanmart
Authorised signature:



asi
accredited
ASI-ACC-016

Certification Body:
BUREAU VERITAS CERTIFICATION HOLDING
8 cours du Triangle - 92800 Puteaux - France

The certificate shall remain the property of Bureau Veritas Certification, and the certificate and all copies or reproductions of the certificate shall be returned or destroyed if requested by Bureau Veritas Certification

MSC CoC Certificate Template rev 7.2 February 28, 2021

DOSTAWCY



Certyfikaty naszych dostawców

TÜVNORD

CERTYFIKAT

według standardu IFS Food
wersja 8, KWIECIEŃ 2023 i innych powiązanych normatywnych dokumentów

Niniejszym Jednostka Certyfikująca TÜV NORD Polska Sp. z o.o., będąc akredytowaną jednostką certyfikującą wg ISO/IEC 17065 w zakresie certyfikacji IFS i posiadając stosowną umowę z IFS Management GmbH, potwierdza że działalność przetwórcza

PERINO Sp. z o.o.
ul. Mazowiecka 46, Wieloglas Brzeziński
PL / 05-074 Halinów
COID: 76204
GLN: 5902721160009



spełnia wymagania standardu IFS Food wersja 8, KWIECIEŃ 2023 i innych powiązanych normatywnych dokumentów na poziomie: wyższym, z wynikiem: 98,38%
zakresy produktów: 5. Owoce i warzywa; 6. Produkty zbożowe, płatki zbożowe, przemysłowe wyroby piekarnicze i cukiernicze, słodczyce, przekąski; 7. Wyroby złożone, zakresy technologii: D, F, dla zakresu auditu:

Przygotowanie ciasta i nadzień, formowanie i mrożenie makaronów z nadzieniem lub bez, wyrobów z ciasta ziemniaczanego z nadzieniem lub bez oraz lasagne; rozdrabnianie, mieszanie i zamrażanie sosów i pesto, pakowanych w folię, tacki lub pojemniki z tworzywa sztucznego.

Firma prowadzi działalność brokerską, która nie jest certyfikowana wg IFS Broker lub inny uznany przez GFSI standard.

Data auditu: 22-25.01.2024
Ostatni przeprowadzony audit niezapowiedziany: 16.11.2022

Numer rejestracyjny certyfikatu: AC103 272/2069/5055/2021
Data ważności certyfikatu: 01.04.2025
Data wydania certyfikatu: 20.03.2024

Następny audit recertyfikujący należy przeprowadzić w okresie od 11.12.2024 do 19.02.2025 w przypadku zapowiedzianego auditu oraz od 16.10.2024 do 19.02.2025 w przypadku niezapowiedzianego auditu.

K. Kozłowska
K. Winnicka
Katarzyna Kozłowska-Winnicka

Katowice, 20.03.2024

TÜV NORD Polska Sp. z o.o. ul. Mickiewicza 29 40-085 Katowice www.tuv-nord.pl



Alcumus ISOQAR

Certyfikat Rejestracji

Niniejszym zaświadcza się, że System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności Organizacji:
Ambasador Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Raszyńska 13, 05-500 Piaseczno

został zatwierdzony przez Alcumus ISOQAR jako zgodny z wymaganiami:
ISO 22000:2018



Numer certyfikatu:	11252-FS8-001PL
Data zatwierdzenia po raz pierwszy:	5 lipca 2013
Poprzednia data ważności certyfikatu:	5 lipca 2022
Data recertyfikacji:	18, 20 czerwca 2022
Data ponownego zatwierdzenia:	21 lipca 2022
Data ważności certyfikatu:	5 lipca 2025

Zakres działalności:
Przetwarzanie i magazynowanie dodatków do piekarnictwa, cukiernictwa i gastronomii.

Kategoria łańcucha żywnościowego: CIV - Przetwórstwo wyrobów trwałych w temperaturze otoczenia

Wystawiony i podpisany przez:
Alyn Franklin, Dyrektor Generalny
(w imieniu Alcumus ISOQAR)



Zatwierdzenie pozostaje aktualne pod warunkiem, że przedsiębiorstwo utrzymuje swój system zgodnie z wymaganiami odpowiednich norm. Przestrzeganie wymagań tych norm będzie monitorowane przez Alcumus ISOQAR. Dalsze wyjaśnienie dotyczące zakresu tego certyfikatu i zastosowania odpowiednich wymagań standardów można uzyskać przez kontakt z Alcumus ISOQAR.

Jednostka akredytowana: Alcumus ISOQAR Limited, Alcumus Certification, Colnva Court, 1 Blackmore Road, Salford, Manchester M32 0QY
T: 0161 865 3696 F: 0161 865 3665 E: isoqar@alcumusgroup.com W: www.alcumusgroup.com/isoqar (UK)
Biuro lokalne: ISOQAR CEE Sp. z o.o. ul. Wąwózowa 11, 02-795 Warszawa
T: +48 22 649 76 64 F: +48 22 349 95 62 E: isoqar@isoqar.pl W: www.isoqar.pl (Polska)

Ten certyfikat jest własnością Alcumus ISOQAR i musi być zwrócony na żądanie. Certyfikat został wydany elektronicznie. Ważność i autentyczność certyfikatu można potwierdzić: <https://www.alcumus.com/en-GB/certification/customer-anal/certificate-checker/>

Strona 1 z 1

PRACOWNIK

WARUNKI PRACY



Bezpieczeństwo i higiena pracy

Przeprowadzamy szkolenia okresowe, których głównym celem jest prewencyjne zabezpieczanie, zwiększenie świadomości, a także monitorowanie środowiska pracy dla wszystkich zatrudnionych osób.

Stabilne zatrudnienie

Firma działająca nieprzerwanie od 1992 roku stanowi gwarancję stabilnego zatrudnienia dla wszystkich pracowników. Zwracamy szczególną uwagę na przestrzeganie przepisów prawnych oraz terminowe wynagrodzenia.

Świadczenia na rzecz pracowników

Zapewniamy pracownikom świadczenia w ramach wsparcia socjalnego, Wszyscy pracownicy mają również zapewniony j positek regeneracyjny w ciągu dnia.

WARUNKI PRACY



Prawa pracowników

Polityka naszej firmy kieruje się podstawowymi zasadami Powszechnej Deklaracji Praw Człowieka ONZ oraz Wytycznymi ONZ dotyczącymi biznesu i praw człowieka.

Zależy nam na utrzymaniu profesjonalnego, bezpiecznego i wolnego od dyskryminacji środowiska pracy. Każdy pracownik jest traktowany sprawiedliwie i z godnością. Żaden z naszych pracowników nie może być obiektem fizycznego, seksualnego, psychologicznego lub słownego nadużycia lub zastraszania.

Pracownik, który uważa, że doszło do naruszenia obowiązującego prawa w miejscu pracy i/lub polityki firmy, może zgłosić taką informację kierownictwu lub działowi kadr. W uzasadnionych przypadkach podejmowane są działania naprawcze w celu rozwiązania zgłoszonych problemów.

PODNOSENIE KWALIFIKACJI



Rozwój

Dzięki jawnym informacjom o aktualnie prowadzonych procesach rekrutacji, pracownicy mogą wewnątrz aplikować na stanowiska, które umożliwią im dalszy rozwój zawodowy.

Szkolenia pracowników

Mając na celu podnoszenie kwalifikacji zawodowych pracowników, organizujemy szkolenia wewnętrzne oraz umożliwiamy pracownikom udział w szkoleniach zewnętrznych finansowanych przez firmę. m.in. Szkolenia kulinarne - zwiększające kompetencje kucharzy, handlowe - pomagające w tworzeniu pozytywnych kontaktów z Klientem oraz marketingowe - zwiększające skuteczność budowania pozytywnego wizerunku firmy.

KULTURA BEZPIECZEŃSTWA



Najwyższe kierownictwo określa i utrzymuje plan doskonalenia kultury bezpieczeństwa i jakości żywności, który obejmuje:

- zdefiniowane działania mające wpływ na bezpieczeństwo produktu i utrzymanie standardów bezpieczeństwa żywności
- plan działań wskazujący sposób realizacji i mierzenia działań
- przegląd i analizę skuteczności zakończonych działań (w trakcie przeglądu systemu)
- informację zwrotną na temat świadomości pracowników w zakresie bezpieczeństwa żywności (ankieta kultury bezpieczeństwa żywności)
- mechanizmy pozyskiwania informacji od pracowników, bez obaw ze strony pracowników (anonimowe ankiety)
- szkolenia pracowników na różnych szczeblach organizacji

ŚRODOWISKO

PRODUKTY



FAIRTRADE

Produkty ekologiczne

Do produkcji wykorzystujemy produkty rolnictwa ekologicznego, stanowią one coraz większy procent wykorzystywanych przez nas produktów. Zwracamy uwagę nie tylko na smak, ale też najwyższą jakość wszystkich surowców.

Produkty sezonowe

Menu opracowywane jest w oparciu o produkty sezonowe, co optymalizuje koszty i gwarantuje świeżość oraz wysoką jakość potraw.

Produkty Fair Trade, Certyfikaty Jakości

Korzystamy z produktów Sprawiedliwego Handlu - m.in. Kawa marki Tchibo oraz współpracujemy z certyfikowanymi dostawcami z wdrożonymi w życie systemami zarządzania (ISO 22 000:2005).

ODPADY



Zakupy w opakowaniach zbiorczych

Zakupy surowców realizowane są w dużych hurtowniach spożywczych, w opakowaniach zbiorczych (do ok. 5kg) np. mąka, kasze, ryż, przetwory, bakalie, sery, mięso, dzięki czemu zmniejszamy ilość odpadów wprowadzanych na rynek.

Segregacja odpadów

Prowadzimy ścisłą segregację odpadów (plastik, metal, papier, szkło), które odbierane są przez firmę zewnętrzną (Branżowa Organizacja Odzysku Opakowań S.A.), zajmującą się ich utylizacją lub odzyskiem. Odpady organiczne przekazywane są firmie Bioodpady. Wszystkie odpady powstające w naszej firmie są utylizowane. Prowadzimy szczegółową dokumentację wszystkich odbiorów.

Numer BDO

Posiadamy wdrożony numer ewidencyjny BDO - czyli element rejestru podmiotów wprowadzających produkty w opakowaniach i gospodarujących odpadami. Umożliwia on bieżącą kontrolę ewidencji odpadów oraz przyczynia się do wyeliminowania nielegalnego przekazywania odpadów oraz niewłaściwego sposobu ich ewidencjonowania

OCHRONA ŚRODOWISKA

Kampanie Ochrony Środowiska

W ramach umowy z firmą odbierającą odpady współfinansujemy Kampanie na rzecz Ochrony Środowiska. Miedzy innymi:

- zajęcia ekologiczne w placówkach przedszkolnych i szkolnych
- konferencje tematyczne
- szkolenia branżowe
- konkursy dla dzieci, młodzieży i dorosłych
- zajęcia edukacyjne podczas imprez plenerowych
- materiały filmowe propagujące eko zachowania.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Kampanie Ochrony Środowiska - przykłady

Poniżej prezentujemy przykłady ostatnich wydarzeń współfinansowanych przez naszą firmę:

1. Warsztaty edukacyjne CSM MOŚCICE
2. Noc Naukowców AKADEMIA TARNOWSKA
3. Warsztaty EKO FESTIWAL Lubaczów
4. Tydzień Ekologiczny w III Liceum Ogólnokształcącym „Tarnowska Liga Debatancka”
5. PIKNIK RODZINNY Kraków
6. Warsztaty Ekologiczne z gościem specjalnym MIŚ SORTUŚ (maskotka Firmowa) w Szkole Podstawowej Wola Rzędzińska
7. Konkurs dla szkół „ EKOMAGIA Świąt”
8. Niedziela z Tatusiem „dzień Taty”
 - Warsztaty „bądź eko segreguj odpady” Przedszkole Publiczne
 - Zajęcia edukacyjne „ Stowarzyszenie APRITE LE PORTE”
 - Dzień „Pluszowego Misia” w Przedszkolu w Szczepanowicach

OCHRONA ŚRODOWISKA



Normy emisji spalin, logistyka transportu

Przy wymianie floty samochodowej zwracamy uwagę na wskaźniki emisji spalin zgodne z normą Europejską. Na bieżąco monitorujemy trasy przejazdów samochodów dostawczych oraz wyznaczamy trasy w sposób jak najbardziej efektywny, ograniczając tym samym negatywny wpływ użytkowania samochodów dostawczych na środowisko.

Opakowania z tworzyw biodegradowalnych

Korzystamy wyłącznie z jednorazowej zastawy oraz pojemników typu lunch box z biodegradowalnych materiałów dostępnych na rynku - sztucce (widelce, noże, łyżki, łyżeczki) z PLA lub drewna, pojemniki lunch box z trzciny cukrowej, papierowe talerzyki, naczynia bambusowe oraz z liści palmowych, papierowe torby z recyklingowanego papieru. W pozostałych przypadkach korzystamy z zastawy wielokrotnego użytku (porcelana, szkło).

OCHRONA ŚRODOWISKA



Opakowania z tworzyw biodegradowalnych

Nasza firma przyczynia się do ochrony środowiska poprzez stosowanie pojemników z rPET. Działając zgodnie z odpowiednimi przepisami i regulacjami, stawiamy na zrównoważony rozwój i minimalizację śladu węglowego. Pojemniki z rPET nie tylko wspierają recykling, ale również pomagają w redukcji odpadów, dbając o lepszą przyszłość naszej planety. Jesteśmy dumni, że możemy przyczynić się do ochrony środowiska i promować ekologiczne rozwiązania w naszej branży.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Ekologiczne strategie i praktyki zarządzania odpadami

Zrównoważone praktyki gospodarowania odpadami w Agencji Cateringowej Party polegają na minimalizacji generacji odpadów, poprawnej segregacji odpadów, zmniejszeniu częstotliwości transportu odpadów a przez to emisji CO₂, oraz wykorzystaniu sprzętu wielokrotnego użytku (naczyń porcelanowych, szklanych, drewnianych). Promujemy wykorzystanie ekologicznych produktów i opakowań, które są łatwiejsze do recyklingu lub biodegradowalne, oraz odpowiedzialnej konsumpcji i produkcji, która generuje mniej odpadów. Naszym celem jest tworzenie wartości w sposób zrównoważony, dbając o dobro naszej planety i przyszłych pokoleń. Dzięki tym działaniom od 3 lat obserwujemy systematyczny spadek odpadów wprowadzanych na rynek a co za tym idzie zmniejszenie śladu węglowego o ok 25 % rocznie.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Ekologiczne strategie i praktyki zarządzania odpadami

Nieustannie dążymy do realizacji celów zrównoważonego rozwoju i ochrony środowiska. W ramach tych działań, uwrażliwiamy naszych dostawców oraz partnerów biznesowych na nasze oczekiwania dotyczące zarządzania kwestiami środowiskowymi.

Jesteśmy przekonani, że takie podejście przyniesie długoterminowe korzyści zarówno dla naszej planety, jak i dla naszych klientów oraz partnerów biznesowych.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Ekologiczne strategie i praktyki zarządzania odpadami

Oczekujemy od naszych dostawców, aby:

- Promowali recykling i ponowne wykorzystanie materiałów, aby zmniejszyć ilość odpadów trafiających na składowiska.
- Przestrzegali wszystkich obowiązujących przepisów dotyczących ochrony środowiska.
- Działali transparentnie w zakresie działań proekologicznych.

Naszym celem jest nie tylko spełnianie wymogów regulacyjnych, ale także wyznaczanie standardów w branży i inspirowanie innych do podejmowania działań na rzecz ochrony środowiska.

**WSPIERANIE
LOKALNYCH
SPOŁECZNOŚCI**

DZIAŁANIA SPOŁECZNE



Pomoc Fundacjom

Podjęliśmy współpracę z Fundacją Dziecięcą "Zdażyć z Pomocą", w ramach której zapewniamy catering na wydarzenia organizowane przez Fundację, za symboliczne kwoty usług.

Obiady dla ognisk szkolnych

Współpracujemy z Towarzystwem Przyjaciół Dzieci Ulicy - "Przywrócić Dzieciństwo". Towarzystwo to dba o tworzenie właściwych warunków rozwoju dzieci i młodzieży poprzez popularyzowanie myśli pedagogicznej K. Lisieckiego "Dziadka", jego metod i form pracy wychowawczej z dziećmi i młodzieżą mającą trudności w nauce, problemy życiowe i materialne. Organizacja wspiera materialnie, merytorycznie, a także organizacyjnie istniejące placówki opiekuńczo-wychowawcze oraz zakłada i prowadzi własne placówki opiekuńcze dla dzieci i młodzieży, również dla osób dorosłych i starszych. W ramach współpracy zapewniamy posiłki dla szkół.

DZIAŁANIA SPOŁECZNE



World Central Kitchen

W 2022 roku rozpoczęliśmy współpracę z organizacją World Central Kitchen wspierającą uchodźców wojennych z Ukrainy. Wydaliśmy tysiące posiłków w tymczasowych punktach pobytu uchodźców zlokalizowanych na terenie Warszawy.

DANE KONTAKTOWE

AGENCJA CATERINGOWA PARTY SP. Z O.O.

Adres

Ul. Rakowiecka 36; 02-532 Warszawa

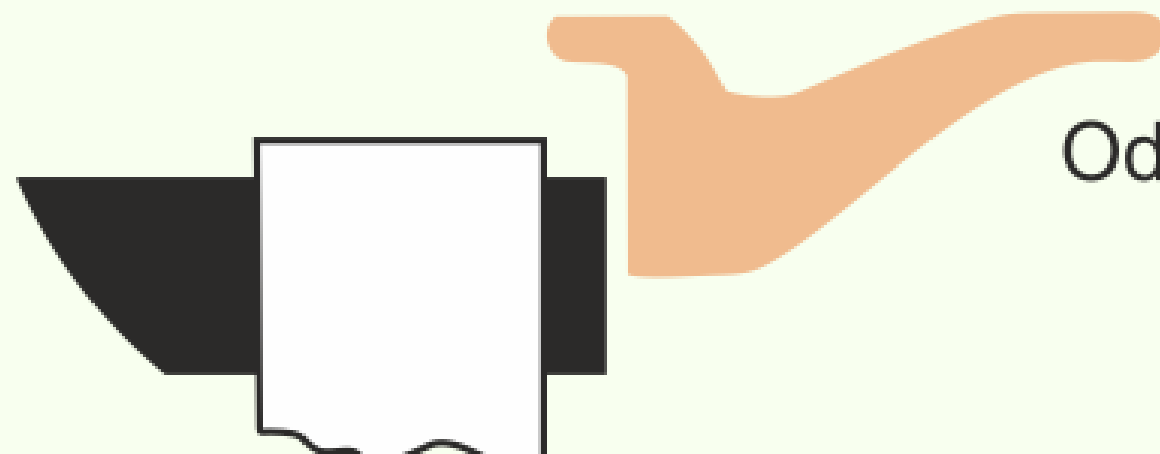
Strona internetowa

www.party.com.pl

Numer telefonu, e-mail

+48 (22) 849 85 97; biuro@party.com.pl

Agencja Cateringowa
PARTY®



Od 1992 r.