

Luchterhand
Feinstes Bio-Catering für Ihre Gäste

N! NACHHALTIGES
WIRTSCHAFTEN



Luchterhand Bio-Catering

2017



WIN-Charta

Nachhaltigkeitsbericht 2017

Luchterhand Bio-Catering

Inhaltsverzeichnis

Über uns-----	5
Unternehmensdarstellung-----	5
Wesentlichkeitsgrundsatz-----	5
Die WIN-Charta-----	6
Bekenntnis zur Nachhaltigkeit und zur Region-----	6
Die 12 Leitsätze der WIN Charta-----	6
Engagierte Unternehmen aus Baden-Württemberg-----	6
Checkliste: Unser Nachhaltigkeitsengagement -----	7
Nachhaltigkeitsanstrengungen vor Ort-----	7
Unsere Schwerpunktthemen-----	8
Überblick über die gewählten Schwerpunkte-----	8
Zielsetzung-----	9
Ergriffene Massnahmen-----	9
Ergebnisse und Entwicklungen -----	9
Indikatoren-----	10
Ausblick-----	10
Zielsetzung-----	11
Ergriffene Massnahmen-----	11
Ergebnisse und Entwicklungen -----	11
Indikatoren-----	12
Ausblick-----	12
Weitere Aktivitäten-----	13
Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange-----	14
Leitsatz 01 – Menschen- und Arbeitnehmerrechte-----	14
Leitsatz 02 – Mitarbeiterwohlbefinden-----	14
Leitsatz 03 – Anspruchsgruppen-----	15
Leitsatz 04 – Ressourcen-----	17
Leitsatz 05 – Energie und Emissionen-----	17
Leitsatz 06 – Produktverantwortung-----	17
Leitsatz 07 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze-----	18
Leitsatz 08 – Nachhaltige Innovationen-----	18
Leitsatz 09 – Finanzentscheidungen-----	20

Leitsatz 10 – Anti-Korruption -----	20
Leitsatz 11 – Regionaler Mehrwert -----	22
Leitsatz 12 – Anreize zum Umdenken -----	22
Unser WIN!-Projekt -----	24
Dieses Projekt unterstützen wir -----	24
Art und Umfang der Unterstützung -----	24
Ergebnisse und Entwicklungen -----	24
Ausblick -----	25
Kontaktinformationen -----	26

Über uns

UNTERNEHMENSDARSTELLUNG

Luchterhand Catering bietet nachhaltige Catering-Dienstleistungen, ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der ausschließlichen Verwendung von Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Mit unserem Team aus bis zu 25 Köchen und Servicekräften liefern wir bei Veranstaltungen für 25 bis 2000 Gäste nicht nur Fingerfood, warme Gerichte vom Buffet oder exklusive Menüs am Platz serviert, sondern organisieren auch benötigtes Equipment, vermitteln Veranstaltungsräume und stellen den Kontakt zu Künstlern, Fotografen und Musikern her.

Unser Schwerpunkt liegt neben Privaten Anlässen wie Hochzeitsfeiern auf geschäftlichen Anlässen wie Firmenjubiläen, Präsentationen oder auch Seminar- und Sitzungs-Verpflegung für Unternehmen.

Unser Betrieb ist Bio-zertifiziert (ausschließliche Verwendung von Bio-Zutaten)

und bei Catering-Guide.de in der Kategorie Green Catering gelistet.

wir verwenden am liebsten frische, regional erzeugte Zutaten, bevorzugt von Anbau-Verbänden wie Bioland und Demeter sowie fair gehandelte Produkte.

Bei der Zubereitung setzen wir konsequent auf handwerkliche Eigenproduktion und verzichten komplett auf Convience-Produkte.

Bei uns wird mit Liebe und Respekt vor Mensch und Tier gekocht.

WESENTLICHKEITSGRUNDSATZ

Mit diesem Bericht dokumentieren wir unsere Nachhaltigkeitsarbeit. Der Bericht folgt dem Wesentlichkeitsgrundsatz. Er enthält alle Informationen, die für das Verständnis der Nachhaltigkeitssituation unseres Unternehmens erforderlich sind und die wichtigen wirtschaftlichen, ökologischen und gesellschaftlichen Auswirkungen unseres Unternehmens widerspiegeln.

Die WIN-Charta

BEKENNTNIS ZUR NACHHALTIGKEIT UND ZUR REGION

Mit der Unterzeichnung der WIN-Charta bekennen wir uns zu unserer ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung. Zudem identifizieren wir uns mit der Region, in der wir wirtschaften.

DIE 12 LEITSÄTZE DER WIN CHARTA

Die folgenden 12 Leitsätze beschreiben unser Nachhaltigkeitsverständnis.

Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange

Leitsatz 01 – Menschen- und Arbeitnehmerrechte: *"Wir achten und schützen Menschen- und Arbeitnehmerrechte, sichern und fördern Chancengleichheit und verhindern jegliche Form der Diskriminierung und Ausbeutung in all unseren unternehmerischen Prozessen."*

Leitsatz 02 – Mitarbeiterwohlbefinden: *"Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter."*

Leitsatz 03 – Anspruchsgruppen: *"Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen."*

Umweltbelange

Leitsatz 04 – Ressourcen: *"Wir steigern die Ressourceneffizienz, erhöhen die Rohstoffproduktivität und verringern die Inanspruchnahme von natürlichen Ressourcen."*

Leitsatz 05 – Energie und Emissionen: *"Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral."*

Leitsatz 06 – Produktverantwortung: *"Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."*

Ökonomischer Mehrwert

Leitsatz 07 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze: *"Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."*

Leitsatz 08 – Nachhaltige Innovationen: *"Wir fördern Innovationen für Produkte und Dienstleistungen, welche die Nachhaltigkeit steigern und das Innovationspotenzial der baden-württembergischen Wirtschaft unterstreichen."*

Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption

Leitsatz 09 – Finanzentscheidungen: *"Wir handeln im Geiste der Nachhaltigkeit vor allem auch im Kontext von Finanzentscheidungen."*

Leitsatz 10 – Anti-Korruption: *"Wir verhindern Korruption, decken sie auf und sanktionieren sie."*

Regionaler Mehrwert

Leitsatz 11 – Regionaler Mehrwert: *"Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften."*

Leitsatz 12 – Anreize zum Umdenken: *"Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein."*

ENGAGIERTE UNTERNEHMEN AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

Ausführliche Informationen zur WIN-Charta und weiteren Unterzeichnern der WIN-Charta finden Sie auf www.win-bw.com.

Checkliste: Unser Nachhaltigkeitsengagement

Charta-Unterzeichner seit: 15.06.2015

ÜBERSICHT: NACHHALTIGKEITSANSTRENGUNGEN IM UNTERNEHMEN

	Schwerpunktsetzung	Qualitative Dokumentation n	Quantitative Dokumentation n
Leitsatz 1	x	x	
Leitsatz 2		x	
Leitsatz 3		x	
Leitsatz 4		x	x
Leitsatz 5	x	x	x
Leitsatz 6		x	
Leitsatz 7		x	x
Leitsatz 8		x	
Leitsatz 9		x	
Leitsatz 10		x	
Leitsatz 11		x	
Leitsatz 12		x	

NACHHALTIGKEITSANSTRENGUNGEN VOR ORT

Unterstütztes WIN!-Projekt: Bildung für Nachhaltige Entwicklung, Juniorfirma mit Möbelbau aus Recycling-Materialien, Herstellung und Vermietung von Plattsitzmöbeln und mit dem Erlös und einer Spende von uns Unterstützung der Jugendfarm Zuffenhausen, einer regionalen Einrichtung für die nachhaltige Bildung und Entwicklung von Kindern.

Schwerpunktbereich:

<input type="checkbox"/> Energie und Klima	<input type="checkbox"/> Ressourcen	<input checked="" type="checkbox"/> Bildung für nachhaltige Entwicklung
<input type="checkbox"/> Mobilität	<input type="checkbox"/> Integration	

Art der Förderung:

Finanziell Materiell Personell

Umfang der Förderung: Ca. 150,00 € sowie ca. 30 Arbeitsstunden

Projektpate: --

Unsere Schwerpunktthemen

ÜBERBLICK ÜBER DIE GEWÄHLTEN SCHWERPUNKTE

Leitsatz 1: Wir achten und schützen Menschen- und Arbeitnehmerrechte, sichern und fördern Chancengleichheit und verhindern jegliche Form der Diskriminierung und Ausbeutung in all unseren unternehmerischen Prozessen

Leitsatz 5: Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral.

WARUM UNS DIESE SCHWERPUNKTE BESONDERS WICHTIG SIND

Wir stehen für Chancengleichheit und Inklusion und möchten durch unsere Arbeit die Integration von Flüchtlingen fördern und mehr Inklusion im Arbeitsleben ermöglichen.

Die Energiewende ist eine der wichtigsten Aufgaben der Menschheit und wir möchten mit unserem Beitrag nicht nur das Nötige tun sondern Vorreiter sein .

LEITSATZ 01 – MENSCHEN- UND ARBEITNEHMERRECHTE

"Wir achten und schützen Menschen- und Arbeitnehmerrechte, sichern und fördern Chancengleichheit und verhindern jegliche Form der Diskriminierung und Ausbeutung in all unseren unternehmerischen Prozessen."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Leistungsbezogene Erhöhung von Stundenlöhnen.

Wir möchten unseren ausländischen Mitarbeitern durch flexible Schichten ermöglichen, Deutschkurse zu besuchen um ihnen dadurch die Möglichkeit zu geben mit besseren Deutschkenntnissen ihr Aufgabenfeld auszubauen.

Unsere Auszubildenden erhalten bei Schwierigkeiten in der Schule Nachhilfeunterricht.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Da wir mit den Leistungen unserer Mitarbeiter durchweg zufrieden sind, haben wir den Stundenlohn für alle Aushilfen und fest angestellten Mitarbeiter erhöht.

Unsere ausländische Mitarbeiter haben die Möglichkeit erhalten, an Deutschkursen teilzunehmen, bei der Einteilung ihrer Schichten nehmen wir auf die Kurs-Zeiten Rücksicht. Uns ist es wichtig, auch weniger gut Deutsch sprechen Menschen durch einen Arbeitsplatz bei uns den Einstieg in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen, denn wir wissen das die Motivation eines Menschen unabhängig von seinen Sprachkenntnissen ist. Die entsprechenden Mitarbeiter konnten entsprechende Zertifikate erwerben.

Es ist uns wichtig das unsere Auszubildenden ihre Ausbildung bei uns gut abschließen. Bei Schwierigkeiten in der Schule erhalten unsere Auszubildenden Nachhilfeunterricht und wir achten bei der Schichteinteilung darauf, Zeit dafür zu ermöglichen. Leider hat ein Auszubildender den theoretischen Teil seiner Abschlussprüfung trotzdem nicht bestanden und muss diesen wiederholen. Im praktischen Teil hat er dagegen gut abgeschnitten, was ihn für die Theorie-Wiederholungsprüfung motiviert.

Ausblick:

Inzwischen bilden wir zwei junge Geflüchtete zum Koch aus. Durch die Schaffung eines EQ-Praktikumsplatzes möchten wir einem dritten Geflüchteten die Möglichkeit geben, erste Erfahrungen in dem Beruf zu sammeln und ihm nach Ablauf des Praktikums auch die Möglichkeit geben, eine Ausbildung bei uns zu beginnen.

Die Integration von Geflüchteten ist eine große gesellschaftliche Herausforderung zu der wir unseren Teil beitragen möchten.

Wir möchten einen Schritt in Richtung Inklusion machen und auch Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung in unserem Betrieb schaffen. In einem ersten Schritt wird eine junge Frau mit Behinderung ein Praktikum bei uns absolvieren. Unterstützt werden Betrieb und Praktikantin dabei durch einen Jobcoach der Lebenshilfe Stuttgart. Ziel ist es, ab 2019 einen betriebsintegrierten Arbeitsplatz für Menschen mit Behinderung anzubieten und die Stelle auch zu besetzen.

LEITSATZ 05 – ENERGIE UND EMISSION

"Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral."

ZIELSETZUNG

Jede defekte Leuchtstoffröhre soll durch eine entsprechende LED-Röhre ersetzt werden.

Da wir im Unternehmen selbst keine großen Einsparpotentiale mehr sehen, haben wir uns entschieden, durch CO2-Kompensation klimaneutral zu arbeiten. Wir planen dieses in naher Zukunft um zu setzen.

Wir planen die Umstellung unsere Heizungsanlage auf Gas aus Windenergie.

ERGRIFFENE MASSNAHMEN

Jede defekte Leuchtstoffröhre wird durch eine entsprechende LED-Röhre ersetzt.

Wir arbeiten mit Klima ohne Grenzen zusammen und lassen unsere unvermeidbaren CO2-Emissionen kompensieren.

Da wir inzwischen in mehreren Bereichen mit den Stadtwerken Stuttgart zusammen arbeiten, ist es für uns konsequent, auch bei der Gas-Belieferung bei den Stadtwerken zu bleiben und hier auf den Tarif mit 10 % Biogas-Beimischung umzusteigen.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Tatsächlich ist die Lebensdauer von Leuchtstoffröhren so gut, dass noch nicht alle Leuchtmittel auf LED umgestellt sind.

Wir arbeiten seit 2017 klimaneutral und kompensieren unsere Emissionen durch die Unterstützung eines Projektes, dass Menschen in Uganda Zugang zu sauberem Wasser aus Tiefbrunnen ermöglicht und so Wälder vor Abholzung schützt..

Nachdem wir festgestellt haben, dass der Windgas-Anteil bei dem von uns angestrebten Tarif nur 1 % beträgt und der Rest klassisches Erdgas ist, setzen wir jetzt auf Zusammenarbeit mit den Stadtwerken bei 10 % Biogas-Anteil.

INDIKATOREN

Indikator 1:

Urkunde zu Emissions-Kompensierung durch Klima ohne Grenzen im Anhang

AUSBLICK

Wir werden auch 2018 weiter an diesem Schwerpunktthema festhalten

- Wir werden natürlich auch 2018 weiterhin klimaneutral arbeiten.

- Wir möchten die Zusammenarbeit mit den Stadtwerken Stuttgart weiter ausbauen und auf unserem Gebäudedach eine Photovoltaik-Anlage installieren lassen. Eine erste Dach-Begehung hat stattgefunden, unser Vermieter hat bereits seine Zustimmung erteilt und wir gehen jetzt in die konkrete Planung.

Weitere Aktivitäten Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange

LEITSATZ 02 – MITARBEITERWOHLBEFINDEN

"Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Eine Mitarbeiterin soll die fehlende mündliche Ausbilder-Eignungsprüfung ablegen. Durch den so zu schaffenden Ausbildungsplatz sollen langfristig mehrere Mitarbeiter entlastet werden.

Die Mitarbeitergespräche mit Leistungsbeurteilung sollen weiter geführt werden. Bei Problemen werden spontan Gespräche geführt, um Situationen zu klären und keine Unzufriedenheit aufkommen zu lassen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Leider konnte das Ziel der Ausbildung von Restaurantfachleuten bislang nicht erreicht werden. Die Mitarbeiterin, die die Ausbilder-Eignungsprüfung ablegen wollte, hat ein größeres Problem mit Prüfungsangst, als wir angenommen haben, zudem lässt das Tagesgeschäft wenig Zeit, um das Problem anzugehen..

Mitarbeitergespräche und Leistungsbeurteilungen werden jetzt auch von den Verantwortlichen Teamleiterinnen durchgeführt, die die entsprechenden Leistungen besser beurteilen können.

Ausblick:

- Wir möchten einen Arbeitsplatz für Studierende an dualen Hochschulen schaffen. Dadurch sollen langfristig mehrere Mitarbeiter entlastet werden.
- Die Mitarbeitergespräche mit Leistungsbeurteilung sollen weiter geführt werden. Bei Problemen werden spontan Gespräche geführt, um Situationen zu klären und keine Unzufriedenheit aufkommen zu lassen.
- Durch gemeinsame Ausflüge, z.B. zu Hof-Festen unserer Lieferanten, möchten wir sowohl unseren Mitarbeitern einen Einblick geben, wo unsere Zutaten herkommen als auch durch gemeinsame Aktivitäten außerhalb der Arbeitssituation den Zusammenhalt stärken.

LEITSATZ 03 – ANSPRUCHSGRUPPEN

"Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Mit der Flüchtlingshilfe Ludwigsburg haben wir vereinbart, Praktikumsplätze zu schaffen, um jungen Geflüchteten Einblick in den Beruf des Kochs zu geben. Für unsere im nächsten Jahr frei werdenden zwei Ausbildungsplätze möchten wir ebenfalls einem Flüchtling die Möglichkeit einer Ausbildung geben.

Zum nächsten WIN-Projekt sollen unsere Mitarbeiter befragt werden, deren Ideen dann umgesetzt werden sollen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir freuen uns sehr eine passenden Kandidaten für unser Ausbildungspotenzial als Koch gefunden zu haben. Wir haben einem männlichen 27 Jahre alten Flüchtling aus Syrien eine Ausbildungsplatz bei uns ermöglichen können.

Zudem ist ein Geflüchteter aus Afghanistan im Rahmen eines EQ-Praktikums bei uns beschäftigt, der 2019 in Ausbildung übernommen werden soll.

Unsere Mitarbeiter haben den Wunsch nach einer leicht zu transportierenden Bar, die wir für Veranstaltungen vermieten, geäußert, da unsere bisherige sehr schwer und sperrig ist. Im Rahmen des Juniorfirma-Projektes von Unternehmensgrün soll nun von den Junioren eine zerlegbare Bar aus Paletten-Elementen entworfen und gebaut werden.

Ausblick:

Auch nächstes Jahr möchten wir Praktika- und Ausbildungsplätze für Geflüchtete anbieten.

Wir möchten dem Netzwerk Unternehmensgrün beitreten, um uns besser mit anderen Stuttgarter Firmen zu vernetzen, die nachhaltig arbeiten, um sowohl neue Kunden zu gewinnen als auch entsprechende Lieferanten zu finden.

Wir streben eine Zusammenarbeit mit einem Seminar-Zentrum an, dass auf der Suche nach einem

Exclusiv-Caterer für seine Räume ist. Dabei wären neben den wöchentlichen Aufträgen auch die Kontakte zu neuen Kunden für uns von Bedeutung.

Umwelbelange

LEITSATZ 04 – RESSOURCEN

"Wir steigern die Ressourceneffizienz, erhöhen die Rohstoffproduktivität und verringern die Inanspruchnahme von natürlichen Ressourcen."

ZIELSETZUNG

In jedem Bereich unseres Unternehmens bevorzugen wir weiterhin die ökologischste Alternative.

Sollte die Qualität zufriedenstellend sein, werden wir sämtliche Wäsche von der regionalen Bio-Wäscherei reinigen lassen.

Mit mehreren zusätzlichen Kompostern und zusätzlichen Qualitätsverbessernden Maßnahmen wie Umschichtung und Wurm-Zusätzen möchten wir weiterhin alle unsere Küchen-Abfälle selbst kompostieren. Zusätzlich planen wir – zunächst im experimentellen Rahmen- kompostierbares Einweggeschirr aus pflanzlichen Rohstoffen, das wir bei manchen Großveranstaltungen nutzen, unterzumischen.

Müll wird bei uns in der Produktion selbstverständlich nach recyclingfähigen Materialien getrennt. Unser Ziel: Diese Trennung möchten wir jetzt auch konsequent bei Veranstaltungen außer Haus umsetzen und so z.B. anfallende Packfolie direkt in gelben Säcken entsorgen.

Durch Anschaffung von passenden dichtenden Edelstahldeckeln für Gastronorm-Behälter, möchten wir zukünftig soweit wie möglich auf den Einsatz von Aluminiumfolie zu verzichten.

Wir möchten unser Druckerpapier auf Recyclingpapier umstellen.

ERGRIFFENE MASSNAHMEN

Wegen der größeren Mengen an Küchenabfällen haben wir uns weitere Komposter angeschafft.

Wir geben auf Großveranstaltungen unterschiedlichen Behälter und entsprechende Müllbeutel für die Mülltrennung mit.

Wir haben zusätzliche Edelstahldecken für Gastronorm-Behälter gekauft.

Wir haben eine attraktiven Hersteller für Recyclingpapier gefunden und bestellen und benutzen seither nur noch dieses Papier.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Wir sind mit der Qualität unserer Bio-Wäscherei sehr zufrieden und lassen nicht nur die gesamte Tischwäsche sondern auch Blusen und Hemden reinigen.

Da momentan alle Komposter voll sind, entsorgen wir Grünabfälle vorübergehend in der städtischen Bio-Tonne. Eigenkompostierung von kompostierbarem Einweg-Geschirr scheint leider nur in technischen Kompostierungsanlagen möglich. Die Plastik-Mülltrennung auf Außer-Haus-Veranstaltungen wird bei einem Großteil der Veranstaltungen befriedigend umgesetzt.

Wir können fast komplett auf den Einsatz von Aluminiumfolie bei den Gastronorm-Behälter verzichten, einzig bei einer runden Behälter-Sonderform sind leider keine passenden Deckel erhältlich.

Die Druckqualität auf Recyclingpapier ist zufriedenstellend.

INDIKATOREN

Indikator 1:

Pro Tag fallen in unserer Produktion zwischen 4 kg und 10 kg Gemüse-Abfälle an, die komplett selbst kompostiert werden. Da unser dritter Komposter bereits voll ist, entsorgen wir übergangsweise in der städtischen Bio-Tonne.

Indikator 2:

Da jeden Tag bis zu 20 Speisen-Behälter unsere Küche verlassen, die jetzt mit Edelstahldeckeln verschlossen werden, konnten in einem Jahr auf den Einsatz von ca. 2000 m extra breiter Aluminiumfolie verzichtet werden.

Ausblick

Wir werden weiterhin sämtliche Wäsche von der regionalen Bio-Wäscherei reinigen lassen.

Unsere Hochbeete zum Kräuter-Anbau sollen dieses Jahr neu befüllt und so unsere Komposter geleert werden.

Mit Hilfe von einer Müllstation und guter Beschriftung auf unseren Veranstaltungen wollen wir Verbesserung der Mülltrennung noch weiter ausbauen.

Wir möchten bei sämtlichen Papier-Produkten wie Servietten, Küchenrollen, und Toilettenpapier auf recyceltes Material umstellen.

Wir möchten Plastikmüll einsparen, in dem wir bei der Lebensmittel-Beschaffung mehr auf Großgebinde setzen.

Eine neu angestellte Mitarbeiterin soll unter anderem als Nachhaltigkeitsbeauftragte die Umsetzung unserer Ziele im Blick behalten und neue Ideen einbringen.

LEITSATZ 05 – ENERGIE UND EMISSIONEN

Siehe Schwerpunktthema

LEITSATZ 06 – PRODUKTVERANTWORTUNG

"Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Wir möchten einen regionalen Rübenzucker als Ersatz für unseren bisherigen Zucker finden.

In unserem Hochbeet planen wir, Exotische Kräuter an zu bauen. Als Dünger dient der aus unseren Gemüse-Abfällen selbst erzeugte Kompost.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir beziehen seit mehreren Monaten regional erzeugten Bio-Rübenzucker und ersetzen damit den bislang eingesetzten Rohrzucker, den wir nicht aus fairem Handel beziehen konnten.

Unser Kräuter-Hochbeet hat sich gut entwickelt und wir konnten reichlich ernten .

Ausblick:

Bei wenigen Gelegenheiten, bei denen das Handling von Zuckerdosen oder -streuern zu umständlich ist, setzen wir Portionszucker ein. Diesen möchten wir in Zukunft auch aus fairem Handel beziehen.

Unser Hochbeet soll aufgefüllt und neu bepflanzt werden.

Wir haben mit einem Gemüseerzeuger Gespräche über den Bezug von regional angebautem Gemüse geführt, dass .B. Durch Übergrösse oder Schalenfehler für den Einzelhandel uninteressant ist. Wir könnten das Gemüse verarbeiten und so dazu beitragen, dass komplette Ernten genutzt werden können und keine einwandfreien Lebensmittel weggeworfen werden müssen. Hier wollen wir eine Zusammenarbeit beginnen.

Ökonomischer Mehrwert

LEITSATZ 07 – UNTERNEHMENSERFOLG UND ARBEITSPLÄTZE

"Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Aufgrund der neuen Gesetzeslage (CSR-Berichtspflicht) bietet sich uns ab diesem Jahr eine große Chance, bei größeren Unternehmen für nachhaltiges Catering zu werben. Dafür möchten wir einen (pdf)-Akquise-Folder erstellen und so neue Kunden zu werben.

Wir haben ein Angebot vorliegen, im Stuttgarter Westen ein gut gelegenes Bistro zu eröffnen.

Wir haben großes Interesse an einem zweiten Standort mit Tagesbetrieb und werden 2017 viel Zeit und Energie in die Umsetzung investieren, damit der geplanten Eröffnung 2018 nichts im Wege steht.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Mit Hilfe unsre CSR-Akquise-Folder konnten wir einige Neukunden gewinnen. Geraade bei Netzwerkveranstaltungen zu nachhaltigen Themen werden die Flyer gerne mitgenommen.

Dank vieler Weiterempfehlungen zufriedener Kunden und der Zusammenarbeit mit neuen Locations, die auf Nachhaltigkeit setzen, konnten wir die Umsätze 2017 im Vergleich zum Vorjahr um über 30 % steigern. Dadurch konnten wir 2 neue Vollzeit-Stellen und mehrere 450,00 €-Stellen schaffen.

Die Pläne zur Eröffnung eines Bistros haben sich leider zerschlagen, da wir den vorab zugesagten Zuschlag doch nicht bekommen haben. Wegen der schwierigen Personal-Situation in der Gastronomie-Branche und unserer Umsatzsteigerungen werden wir die Pläne zur Eröffnung eines Bistros nicht weiter verfolgen.

Ausblick:

Unser Auszubildender, der nächstes Jahr die Abschlussprüfung ablegen wird, soll fest übernommen werden. Dadurch werden wir einen dritten Ausbildungsplatz schaffen und hoffen, diesen auch besetzen zu können. Durch die Einstellung eines weiter Kochs, eine zusätzlichen Ausbildungsplatz schaffen.

Durch gute Empfehlungen und die Zusammenarbeit mit neuen Locations hoffen wir auf weitere Umsatzsteigerungen und die damit verbundene Schaffung neuer Arbeitsplätze.

LEITSATZ 08 – NACHHALTIGE INNOVATIONEN

"Wir fördern Innovationen für Produkte und Dienstleistungen, welche die Nachhaltigkeit steigern und das Innovationspotenzial der baden-württembergischen Wirtschaft unterstreichen."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Auch nächstes Jahr möchten wir uns auf Fachmessen neue Anregungen holen.

Mit unseren neuen selbst gezogenen exotischen Kräutern möchten wir neue Gerichte kreieren und bekannte Gerichte in spannenden Variationen anbieten.

Wir hoffen, wieder einen Studien-Praktikanten zu gewinnen

Ergebnisse und Entwicklungen:

Auch dieses Jahr haben wir uns auf der Bio-Fach-Messe neue Anregungen gerade im Bereich vegane Ernährung geholt und konnten mehrere Produkte auch schon bei einigen Veranstaltungen einsetzen.

Diese Jahr haben wir keine passenden Kandidat für die Praktikumsstelle für die Studierende im Bereich Lebensmittel-Ernährung-Hygiene gefunden.

Unsere selbst gezogenen Kräuter konnten wir vielseitig einsetzen und spannende Akzente setzen.

Ausblick:

Auch nächstes Jahr möchten wir uns auf Fachmessen wieder neue Anregungen holen um weitere Neuheiten einzuführen.

Anstelle einer Praktikumsplatzes für Studierende sind wir auf der Suche nach Studenten, die im Rahmen eines dualen Studiums den betrieblichen Teil bei uns absolvieren.

Wir benutzen schon seit Jahren kompostierbare PLA-Strohhalme aus Maisstärke. Auf einer Messe sind wir auf eine neue alternative aus Glas aufmerksam geworden. Diese Glashalme sind in Optik und Haptik sehr hochwertig, sind leicht zu reinigen und verursachen im Einsatz keinen Müll. Wir möchten auf ersten Veranstaltungen in unseren Räumen, z.B. Hochzeiten, testen wie die Glashalme im praktischen Handling sind und wie die Akzeptanz bei unseren Gästen ist.

Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption

LEITSATZ 09 – FINANZENTSCHEIDUNGEN

"Wir handeln im Geiste der Nachhaltigkeit vor allem auch im Kontext von Finanzentscheidungen."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Unser Geschäftskonto führen wir bei der Ethikbank. So können wir sicher sein, dass unser Kapital nur in nachhaltigen Projekten investiert wird. Sollten wir nächstes Jahr zur Erschließung neuer Geschäftsfelder einen Kredit benötigen, werden wir diesen ebenfalls von der Ethikbank bekommen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir sind mit der Kontoführung bei der Ethikbank sowie mit deren Förderprojekten, z. B. Dem Projekt „Ethecon – Stiftung Ethik und Ökonomie“, sehr zufrieden und werden weiterhin unser Konto ethisch verantwortlich führen.

Einen Kredit benötigen wir dieses Jahr wieder nicht.

Ausblick:

Wir sind auf der Suche nach nachhaltigen Anlagemöglichkeiten und möchten dazu unter anderem bei der GLS-Bank informieren. Dabei werden wir Finanzentscheidungen nicht renditengetrieben treffen, sondern gerne in Bereiche mit ökologischen Themen investieren.,

LEITSATZ 10 – ANTI-KORRUPTION

"Wir verhindern Korruption, decken sie auf und sanktionieren sie."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Wir achten selbstverständlich geltende Gesetze und pflegen einen offenen, Transparenten und fairen Umgang mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern.

Das werden wir natürlich auch im nächsten Jahr so halten.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir haben oben stehende Aktivitäten und Maßnahmen im täglichen Geschäft umgesetzt und hatten keinen Fall oder Verdachtsfall von anstößigem Verhalten.

Ausblick:

Selbstverständlich achten wir auch weiterhin geltende Gesetze und pflegen einen offenen, Transparenten und fairen Umgang mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern. Neue Mitarbeiter werden entsprechend eingewiesen.

Regionaler Mehrwert

LEITSATZ 11 – REGIONALER MEHRWERT

"Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Gezielte Akquise regionaler Unternehmen.

Wenn wir selbst Aufträge vergeben, bevorzugen wir immer regionale Anbieter. Auch nächstes Jahr werden wir verstärkt mit lokalen Unternehmen zusammenarbeiten und wollen unser Netz weiter ausbauen.

Unterstützung gemeinnütziger Projekte im Stadtteil.

Dieses Jahr wollen einen weiteren Schritt gehen und übrige zubereitete Lebensmittel über eine App (www.toogoodtoogo.de) an nachhaltig denkende oder bedürftige Menschen aus unserem Stadtteil abzugeben.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir konnten auch dieses Jahr regional sowohl mehrere Firmen- wie auch Privatkunden neu gewinnen.

Wir haben weiterhin gut mit regionalen Unternehmen zusammen gearbeitet und haben auch neue regionale Lieferanten gefunden.

Die Jugendfarm Zuffenhausen e.V. wird von uns regelmäßig mit altpackenem Brot beliefert, welches dort an Pferde verfüttert wird. Weiterhin wollen wir sie mit Sachspenden und Geldspenden von dem Verleih-Erlös unsere Palettensitzmöbel unterstützen.

Das Projekt „to good to go“ wird leider nicht so gut angenommen wie gedacht. Auf unsre Angebote wurde nicht reagiert und wir gehen davon aus, das wir für diese Art der Lebensmittelrettung zu weit weg vom Stadtzentrum entfernt liegen.

Ausblick:

Wir haben eine Zusammenarbeit mit Foodsharing Stuttgart begonnen und haben so die Möglichkeit, auch übrig gebliebene kalte und warme Speisen Menschen aus Stuttgart zukommen zu lassen, die das Angebot an hochwertigen und einwandfreien Lebensmitteln, die viel zu schade zum Entsorgen sind, gerne annehmen.

Wir sind sehr zufrieden mit dem unkomplizierten Ablauf der Spendenaktionen und möchten diese Zusammenarbeit gerne ausbauen.

LEITSATZ 12 – ANREIZE ZUM UMDENKEN

"Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein."

Maßnahmen und Aktivitäten:

Unsere Mitarbeiter werden auch weiterhin so geschult, dass sie interessierten Gästen bei Bedarf viel zu regionalen Erzeugern, saisonalen Gemüsesorten und artgerechter Tierhaltung erklären können.

Gerne würden wir auch dieses Jahr wieder am Heldenmarkt teilnehmen und so ein Zeichen für Nachhaltigen Konsum zu setzen, dabei würden wir noch mehr auf vegane Gerichte setzen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Unsere Mitarbeiter stehen voll hinter unserem Nachhaltigkeitsgedanken, werden weiterhin geschult und auch regelmäßig von Gästen in Gespräche über das Thema verwickelt.

Der „Heldenmarkt“ fand 2017 leider an einem neuen Standort, der Liederhalle, statt und war deswegen an die Gastronomie vor Ort gebunden.

Ausblick:

Unsere Mitarbeiter werden auch weiterhin so geschult, dass sie interessierten Gästen bei Bedarf viel zu regionalen Erzeugern, saisonalen Gemüsesorten und artgerechter Tierhaltung erzählen können.

Wir wollen auf unserer Facebook- Seite aktive auf nachhaltige Themen eingehen und zum Nachdenken anregen.

Bei einer Zusammenarbeit mit der Kommunikationsagentur Steilpass und den Stadtwerken Stuttgart sind wir auf ein tolles Projekt gestoßen, der „Solar Kitchen“, mit der die Stadtwerke die Energiewende „erlebbar“ machen möchten, indem sie interessierten Kunden mit Sonnenenergie zubereitete Speisen anbietet.

Wir durften bereits bei ein paar Auftritten der Solar Kitchen das Catering vor Ort übernehmen und kommen so mit vielen potentiellen Kunden über nachhaltige Themen wie Energiewende und Bio-Lebensmittel ins Gespräch.

Diese Zusammenarbeit würden wir sehr gerne fortführen.

Unser WIN!-Projekt

Mit unserem WIN!-Projekt leisten wir einen Nachhaltigkeitsbeitrag für die Region indem wir die Bildung für nachhaltige Entwicklung fördern.

DIESES PROJEKT UNTERSTÜTZEN WIR

Das Projekte im Bereich „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, von Unternehmensgrün e.V., bieten jungen Menschen die Möglichkeit, schulbegleitend an einer eigenen Aufgabenstellung in einem nachhaltigen Unternehmen zu arbeiten. Dadurch ergibt sich für die TeilnehmerInnen ein grundlegendes Verständnis von der Verantwortung für ökonomische, ökologische und soziale Ziele in der Wirtschaft. Aber auch die Herausforderungen im unternehmerischen Alltag gehören zu den Erfahrungen.

Die diesjährigen Junioren haben als „Urban Gardening“ Projekt ein Hochbeet gebaut und fachgerecht befüllt, wobei große Mengen unseres selbst erzeugten Kompostes zum Einsatz kamen.

Das Beet wurde mit z.T. Selbst gezogenen exotischen Bio-Kräutern und verschiedenen Bio-Chili-Pflanzen bestückt und die Schüler freuen sich schon auf die Ernte.

Da bei diesem Projekt kein Geld erwirtschaftet wird, werden wir die Jugendfarm Zuffenhausen trotzdem mit einer Spende unterstützen..

ART UND UMFANG DER UNTERSTÜZUNG

Von den Entwürfen über die richtige Befüllung, der Suche nach Alt-Paletten für den Bau und den Bau selbst, haben wir den Jugendlichen zeitliche und materielle Unterstützung gegeben. Auch bei der Suche nach den passenden Samen und deren fachgerechte Anzucht sowie dem Kauf von Setzlingen und Jungpflanzen haben wir die Junioren unterstützt..

Ein Mitarbeiter hat einmal wöchentlich zusammen mit den Jugendlichen an dem Projekt gearbeitet und wertvolle Unterstützung gegeben. Natürlich haben wir auch regelmäßig unsere Fahrzeuge für Einkaufsfahrten zur Verfügung gestellt.

Zeitliche Unterstützung ca. 75 Stunden

Finanzielle Unterstützung inkl. einer Spende an die Jugendfarm ca. 550,00 €

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Die Jugendlichen haben bei dem Projekt viel über „urban gardening“ gelernt und sicher Lust auf eigene entsprechende Projekte bekommen. Durch die Auswahl der Kräuter und Chili-Pflanzen haben sie auch viel über die Vielzahl von verschiedenen Gewürz-Kräutern und deren Bedeutung gelernt.

Auch die meisten Erwachsenen haben keine Ahnung, dass es hunderte verschiedener Würz-Kräuter gibt, von denen man sehr viele Arten hier züchten kann. Sich in dieses Thema hineinzuarbeiten war sicher mit der spannendste Teil für die Jugendlichen.

Das korrekte Befüllen in verschiedenen Schichten war neben dem Bau des Beetes selbst sicher auch eine Aufgabe, bei der die Junioren Wissen erworben haben, dass sie auch privat später für Balkon, Terrasse oder größere Urban-Gardening-Projekte sinnvoll nutzen können .

Natürlich war der schönste Teil, zuzusehen, wie erst die Keimlinge im Anzucht-Beet und dann die Pflänzchen im Hochbeet dank dem guten Kompost und der Verrottungswärme sehr schnell gewachsen sind.

AUSBLICK

Die nächste Kooperation mit Unternehmensgrün e.V. im Rahmen der Juniorfirma läuft bereits:

Ziel:

Eine Terrassen-Lounge mit Sesseln und einem Tisch aus alten Paletten.

Unser neues Team ist bereits sehr motiviert und fleißig bei der Sache.

Kontaktinformationen

Ansprechpartner:

Ansprechpartner Win-Charta und Nachhaltigkeit: Björn Luchterhand

Impressum

Herausgegeben am 15.06.2017 von

Luchterhand Bio-Catering

Lange Allee 17, 70435 Stuttgart

Telefon: 0711 80627777

Fax: 0711 80627778

E-Mail: info@luchterhand-catering.de

Internet: www.luchterhand-catering.de

