



Luchterhand Bio-Catering

2019



WIN-Charta

Nachhaltigkeitsbericht 2019

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

UNTERNEHMENS DARSTELLUNG

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 35 bis 3000 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 Convenience-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	Quantitative Dokumentation
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, Planung und Herstellung einer zerlegbaren Bar aus Alt-Paletten zur Vermietung und Eigennutzung.

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. 220,00 € sowie ca.35 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:

Ausbildung von Geflüchteten.

Erhaltung des Inklusionsarbeitsplatzes.

Mehr Einsatz von fair gehandelten Produkten,
um Arbeitnehmerrechte auch in den Anbau-Ländern zu schützen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Bei unseren Auszubildenden setzen wir weiterhin auf Geflüchtete.

Ein weiterer Auszubildender hat seine Abschlussprüfung problemlos bestanden und wird von uns in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis übernommen.

Für den frei gewordenen Ausbildungsplatz konnten wir einen Geflüchteten aus Syrien gewinnen, der schon praktische Erfahrung sammeln konnte und sich bei uns bisher sehr gut macht.

Unser Inklusionsarbeitsplatz ist nach wie vor mit einer jungen Frau mit Behinderung besetzt, die sich bei uns toll einbringt und sehr wohlfühlt.

Wir werden den Inklusionsarbeitsplatz weiterhin dauerhaft anbieten und überlegen, einen zweiten zu schaffen.

Was den Einsatz von fair gehandelten Produkten angeht, konnten wir auch sämtliche Tee-Sorten sowie Reis, Kakao, Bananen, Bohnen und Rum komplett auf fair gehandelte Produkte umstellen.

Der überwiegende Teil unserer Produkte wird sowieso regional erzeugt.

Den (selten angebotenen) Portionszucker können wir aus regional angebautem Rübenzucker anbieten.

Ausblick:

Wir möchten auch weiterhin Geflüchtete ausbilden und auch wieder einen EQ-Praktikumsplatz anbieten.

Den Inklusionsarbeitsplatz möchten wir dauerhaft erhalten.

Es ist uns sehr wichtig, auch die Arbeitsbedingungen der Menschen, die für unsere Zulieferer arbeiten, nachhaltig zu verbessern, bzw. nur mit Zulieferern zu arbeiten, die sich für faire Arbeitsbedingungen einsetzen.

Wir möchten weiterhin verstärkt auf fair trade-Produkte setzen und versuchen, noch mehr Produkte aus der südlichen Hemisphäre ausschließlich aus fairem Handel zu beziehen.

LEITSATZ 05 – ENERGIE UND EMISSION

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

ZIELSETZUNG:

Wir werden natürlich auch 2020 weiterhin klimaneutral arbeiten.

Die Planung einer PV-Anlage auf unserer Dachfläche werden wir weiter vorantreiben.

Klimaschutz durch Einsparung von Energie und Emissionen geht natürlich auch durch eine Reduzierung des Fleischkonsums, da bei der Erzeugung tierischer Lebensmittel ungleich mehr CO₂-Emissionen anfallen als bei der Erzeugung einer vergleichbaren Menge Gemüse oder Obst.

Wir möchten bei unseren Kunden dafür mehr Bewusstsein schaffen und dafür werben, den Fleisch-Anteil im Menü zugunsten attraktiver vegetarischer oder veganer Gerichte zu reduzieren oder eine Veranstaltung komplett vegetarisch zu catern.

ERGRIFFENE MAßNAHMEN:

Die Aktualisierung der CO₂-Kompensierung durch Klima ohne Grenzen erfolgt nach der Zusammenstellung unserer treibhausgasrelevanten Aktivitäten und der damit verbundenen Erstellung unserer CO₂-Bilanz.

Unser Vermieter wird leider auch dieses Jahr die Dachabdichtung noch nicht erneuern, deshalb muss die PV-Anlage noch ein weiteres Jahr warten.

Wir beraten unsere Kunden wie geplant dahingehend, bewußt auf Fleisch im Menü zu verzichten oder zumindest den Fleischanteil deutlich zu verringern.

Gerade durch eine attraktive Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten fällt dies zunehmend auch Kunden leichter, die nicht von Haus aus zur fleischlosen Ernährung tendieren.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

Der Anteil an komplett vegetarischen oder veganen Menüs wächst zum Glück kontinuierlich, zum Teil auch durch unsere dahingehende Beratung. Gerade bei Fingerfood können wir oft erfolgreich dafür werben, komplett auf Fleisch zu verzichten. Auch kleinere (Geschäfts-)Veranstaltungen lassen sich oft überzeugen, das Mittagessen rein vegan zu gestalten.

So können immer öfter relevante Mengen CO₂ durch die Speisen-Auswahl eingespart werden.

INDIKATOREN

Indikator 1:

Urkunde zu Emissions-Kompensierung durch Klima ohne Grenzen im Anhang

AUSBLICK:

Wir kompensieren weiterhin unsere Emissionen durch die Unterstützung von Projekten, durch die CO2-Emissionen nach Goldstandard kompensiert werden..

Wir werden bei unserem Vermieter weiter auf eine zügige Erneuerung der Dachabdichtung drängen, damit die PV-Anlage zeitnah verwirklicht werden kann.

Wir werden weiterhin versuchen, verstärkt vegane und vegetarische Gerichte anstelle von Fleischgerichten zu verkaufen.

Da sich die Qualität des Gemüses bei unserem größten Lieferanten deutlich verbessert hat, möchten wir Obst und Gemüse verstärkt bei ihm bestellen, wenn wir sowieso andere Ware geliefert bekommen und so mindestens eine Fahrt zum Großmarkt mit unseren Fahrzeugen einsparen und die damit verbundenen Emissionen einsparen.

Weitere Aktivitäten Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange

LEITSATZ 02 – MITARBEITERWOHLBEFINDEN

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

Maßnahmen und Aktivitäten:

Durch eine zusätzliche Mitarbeiterin soll das Mitgestalten des Dienstplanes für Mitarbeiter erleichtert werden und eine bessere Planung der Freizeitaktivitäten erreicht werden.

Mittagessen sollen öfter gemeinsam und in Ruhe eingenommen werden.

Auf Wunsch sollen sich Mitarbeiter ihre Überstunden auch ausbezahlen lassen können, anstatt diese in Freizeit ausgeglichen zu bekommen.

Auch dieses Jahr wollen wir die Bio-Fach-Messe in Nürnberg gemeinsam besuchen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Die Dienstpläne werden wie geplant etwas flexibler gestaltet, so dass auch öfter Überstunden vor und nach freien Tagen ausgeglichen werden, was zu längeren zusammenhängenden arbeitsfreien Zeiten führt, über die unsere Mitarbeiter sehr dankbar sind.

Die öfter gemeinsam und mit mehr Ruhe eingenommenen Mittagessen tragen zu besserer Kommunikation und zum besseren Betriebsklima bei.

Die Möglichkeit zur Auszahlung der Überstunden ist sehr gut angenommen worden, da so besser auf die individuellen Bedürfnisse der Mitarbeiter eingegangen wird. Manchmal ist eine Extra-Anschaffung geplant und die dazu nötigen finanziellen Mittel sind wichtig, manchmal sind mehr Zeit für Familie, Partner oder für sich selbst wichtiger.

Ausblick:

Wir möchten die gemeinsamen Mittagessen noch öfter möglich machen und so die betriebsinterne Kommunikation weiter verbessern.

Durch mehr Mitarbeiter möchten wir versuchen, auf den Einsatz von Überstunden möglichst zu verzichten und den Mitarbeitern so mehr wertvolle Freizeit zu bescheren.

LEITSATZ 03 – ANSPRUCHSGRUPPEN

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

Maßnahmen und Aktivitäten:

Wir haben in der Vergangenheit schon ab und zu enger mit unseren Produzenten zusammengearbeitet, um z.B. bei einem Event auf dem Gelände eines Bio-Hofes bei einer Veranstaltung das Catering zu übernehmen.

Mit einem regionalen Bio-Winzer wollen wir nun regelmäßig zwei mal im Jahr die Verköstigung bei seinen regelmäßigen Weinfesten übernehmen. Die Preise sollen dabei so gestaltet werden, dass nicht unbedingt ein Gewinn erzielt wird, sondern dass eine möglichst große Gruppe von potenziellen Neukunden aus einer für uns sehr interessanten Zielgruppe unsere Speisen kennenlernt und bei eigenen Veranstaltungen auf uns zukommt.

So stellen wir uns eine Win-Win-Situation vor:

Der Winzer ist glücklich, weil seine Kunden mit dem Essen zufrieden sind und möglicherweise ein paar Neukunden aus unserem Kundenstamm kommen, die den Winzer noch nicht kennen.

Die Gäste freuen sich über hochwertige Bio-Speisen zu günstigen Preisen.

Wir freuen uns über tolle Werbung, die nicht nur gesehen oder gehört wird, sondern mit allen Sinnen erfahren wird und dadurch besser im Gedächtnis bleibt, zudem bei genau unserer Zielgruppe.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Die Zusammenarbeit mit dem regionalen Bio-Winzer bei dessen Weinfesten verlief im großen und ganzen, wie wir es uns vorgestellt hatten und war ein großer Erfolg.

Es sind bereits Folgeaufträge zustande gekommen und unser Name bleibt, verbunden mit einem positiven Geschmackserlebnis, den (zukünftigen) Kunden viel besser im Gedächtnis, als durch eine bloße Zeitungs- oder Internetanzeige.

Auch von unseren Kunden, die den Winzer noch nicht kannten, kamen einige auf die angenehm und ansprechend gestalteten Weinfeste und bescherten dem Winzer zusätzliche Umsätze.

Ausblick:

Wir möchten die Zusammenarbeit mit dem regionalen Bio-Weingut auch im nächsten Jahr fortsetzen.

Die Zusammenarbeit mit dem nachhaltig arbeitenden Seminarzentrum werden wir ebenfalls fortsetzen und hoffentlich so weiter von neuen Kunden profitieren, die über die Verköstigung auf ihren Seminaren auf uns aufmerksam geworden sind.

Umweltbelange

LEITSATZ 04 – RESSOURCEN

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

ZIELSETZUNG:

Wir besitzen mehrere Kaffee-Vollautomaten, die wir auf Veranstaltungen mitnehmen und an Kunden vermieten. Dabei bleibt es leider nicht aus, dass diese auch immer wieder kaputt gehen.

Wir haben nun einen Ingenieur in Rente gefunden, der es sich zum Hobby gemacht hat, Kaffeefullautomaten zu reparieren. Mit ihm möchten wir zusammen arbeiten um in Zukunft auch bei größeren Schäden keine Neugeräte kaufen zu müssen, sondern Elektroschrott zu vermeiden und unsere Geräte viele Jahre zu nutzen.

Da unsere Müllsäcke für Restmüll meistens nicht besonders schwer sind, wollen wir den Versuch machen, anstatt Schwerlast-Müllsäcken solche aus leichterem Material zu nutzen, wodurch wir, bei einer Materialstärke von 20 my statt 55 my pro Müllsack über 60 % Kunststoff einsparen.

ERGRIFFENE MAßNAHMEN:

Der Ingenieur in Rente konnte dieses Jahr tatsächlich bei 2 Gelegenheiten sein Können unter Beweis stellen, da 2 unserer Kaffee-Vollautomaten Störungen anzeigten und nicht mehr nutzbar waren.

Die leichteren Müllsäcke haben wir angeschafft und ausprobiert.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

Die 2 defekten Kaffee-Vollautomaten sind durch den Ingenieur zu unserer vollsten Zufriedenheit repariert worden.

Die leichteren Müllsäcke haben sich vor allem auf Veranstaltungen bewährt, da die Säcke bei diesen Gelegenheiten oft nicht so voll werden. Auch in der Küche reichen die leichteren Säcke bei den meisten Gelegenheiten aus, für Ausnahmefälle haben wir die stärkeren Müllsäcke.

Korken werden weiterhin bei uns gesammelt und der KORKampagne zugeführt.

Auch Servietten und Küchenrollen nutzen wir weiterhin aus recyceltem Material, das sich gut bewährt hat.

INDIKATOREN

Indikator 1:

Durch die Verwendung der leichteren Abfall-Säcke konnten wir dieses Jahr über 100 Kg Kunststoff einsparen.

Indikator 2:

Pro Jahr fallen bei uns bis zu 3000 Korken an, die wir dem Recyclingprojekt KORRKampagne zuführen.

Indikator 3:

Pro Jahr nutzen wir bis zu 10.000 Servietten und bis zu 400 Küchenrollen aus Recycling-Material und schonen damit unsere Wälder.

Ausblick:

Wir möchten für unsere Briefumschläge Material aus Driekt-Recycling nutzen, Umschläge, die direkt aus alten Landkarten hergestellt werden, ohne dabei den Umweg über das Einstampfen von Altpapier und die Herstellung von Recyclingpapier zu gehen.

Bei der Nutzung von Feuerschalen auf Veranstaltungen möchten wir in Zukunft verstärkt Zuschnitte aus alten „Einmal-Paletten“ und anderem unbehandeltem „Abfallholz“ einsetzen, anstatt extra zu diesem Zweck gefälltes Kaminholz in Form von Scheiten zu nutzen.

Brennpasten, die wir zum Beheizen der Chaving-Dishes, in denen auf dem Buffet die Speisen warm gehalten werden, möchten wir vermeiden, indem wir elektrische Heizgeräten einsetzen.

Wo das nicht geht, wollen wir benutzte Brennpasten-Behälter aus großen Kanistern wieder auffüllen und so zur Müllvermeidung beitragen.

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:

Uns gefällt die „Nose-to tail“ Philosophie beim Fleischkonsum. Wir bieten selten Filet- oder Rückenstücke an, weil das Tier eben nur wenig davon hat. Der internationale Fleischhandel hemmt die wirtschaftliche Entwicklung von Ländern, denen wir unsere ungewollten Fleischteile verkaufen müssen.

Unser größter Fleischlieferant, die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, bietet seit kurzem einige neue Schnitte an, mit denen wir unseren Kunden, gerade bei Grill-Buffets, tolle Alternativen zu Rücken-, Filet- und Hüftsteaks anbieten können, die viel zur Verarbeitung des ganzen Tieres beitragen und, zum Teil durch einen Sous-Vide-Prozess, geschmacklich mindestens so gut und dabei auch noch günstiger sind.

Wir möchten unseren Kunden verstärkt Flanksteaks vom Hohenloher Weiderind, Secreto vom Hällischen Landschwein und andere unbekannte Fleischteile anbieten und damit zur Verarbeitung des ganzen Tieres beitragen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Die neuen Schnitte beim Grillfleisch kommen bei unseren Kunden sehr gut an und werden fast immer als günstigere Alternative zu Filet, Rücken oder ähnlichem, gerne gewählt

Auch bei Geflügelteilen können wir, durch den Einsatz von Sous-Vide-Garverfahren, hauptsächlich mit Fleisch aus der Keule von Hähnchen und Pute arbeiten, anstatt die sonst überproportional oft gekaufte Brust nehmen zu müssen.

Ausblick:

Die Gemüse- und Tomatensorten mit optischen Fehlern wollen wir weiterhin von dem regionalen Demeter-Hof beziehen.

Wir möchten, nach ersten Experimenten, mehr mit der Fermentation von Gemüse arbeiten.

Neben geschmacklich hochinteressanten Ergebnissen und somit einer größeren Vielfalt bei der Menü-Gestaltung und moderneren Rezepturen hat diese Vorgehensweise den großen Vorteil, dass Gemüse, das übrig ist und nicht innerhalb weniger Tage verbraucht werden kann, auf diese Art haltbar gemacht werden kann und nicht entsorgt werden muss.

Brotreste von Veranstaltungen möchten wir verstärkt trocknen, um sie zu Knödelbrot und Weck-Mehl zu verarbeiten.

Anstatt Schnittblumen möchten wir auf Feiern unseren Gästen verstärkt zur Tischdekoration mit Kräutertöpfen raten, da diese nach der Feier von unseren Kunden oder deren Gästen gerne mit nach Hause genommen und dort eingepflanzt oder weiter genutzt werden. Die Kräutertöpfe bekommen wir, im Gegensatz zu Schnittblumen, auch ganzjährig aus regionalem Bio-Anbau und so mit weniger CO₂-Emissionen vorbelastet.

Ökonomischer Mehrwert

LEITSATZ 07 – UNTERNEHMENSERFOLG UND ARBEITSPLÄTZE

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

Maßnahmen und Aktivitäten:

Bisher haben wir unsere Akquise im Bereich Social Media vernachlässigt.

Wir möchten hier mehr tun und eine Mitarbeiterin beauftragen, sich verstärkt um Facebook, Instagramm & Co. Zu kümmern, um auch in diesem Bereich mehr neue Kunden zu akquirieren.

Möchten das erste mal als Aussteller an einer Messe teilnehmen. Wir haben eine Hochzeitsmesse gefunden, die von ihrem Stil her gut zu uns passt und ein Zielpublikum hat, das in etwa dem unseren entspricht.

Auf diese Art hoffen wir auch 2019, unsere Umsätze steigern zu können.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Leider haben uns die zunehmenden Anfragen und die damit verbundene Mehrarbeit doch keine Zeit gelassen, uns mehr um unsere Social Media-Aktivitäten zu kümmern.

An der Hochzeitsmesse haben wir erfolgreich teilgenommen und konnten dadurch einige Aufträge akquirieren.

Ausblick:

Wir hoffen, die Akquise im Bereich Social Media nächstes Jahr endlich verstärken zu können.

An der Hochzeitsmesse möchten wir dieses Jahr wieder teilnehmen um neue Kunden zu gewinnen.

Unseren weiterhin freien Ausbildungsplatz hoffen wir, endlich besetzen zu können.

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 wieder auf den neuesten Stand, was die Bio-Branche betrifft, bringen.

Wir hoffen weiter, einen passenden Bewerber für ein duales Studium in unserem Betrieb zu finden.

Da die Glas-Halme von Gästen und Mitarbeitern sehr gut angenommen worden sind, werden wir mehr davon anschaffen und auf PLA-Strohmalme für Cocktails künftig verzichten.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir haben die Bio-Fach, die größte Fachmesse im Bereich Bio-Lebensmittel, wieder mit einem Teil unserer Mitarbeiter besucht und neue Trends und Produkte entdeckt.

Unter anderem die Situation auf dem Stuttgarter Wohnungsmarkt macht es schwierig, Studenten aus anderen Städten für einen dualen Studienplatz zu finden. Leider hatten wir hier noch keinen Erfolg.

Wir haben größere Mengen Glas-Halme angeschafft, die von unseren Gästen sehr gut angenommen werden und dank unserer hochwertigen Gläser-Spülmaschine sehr gut zu reinigen sind.

PLA-Strohhalme haben wir bei Veranstaltungen bei uns im Haus nicht mehr im Einsatz.

Ausblick:

Durch Fermentationstechniken wollen wir neue, moderne Rezepte kreieren und neue Geschmacks-Trends ausprobieren.

Modernste Fermentationstechniken mit Hilfe von Vakuumiergeräten möchten wir genau so ausprobieren wie klassische Techniken.

Bei unseren Backtechniken setzen wir zunehmend auf lange kalte Teigführung mit sehr wenig Hefe und möchten mit dieser schonenden und gesunden Technik weiter arbeiten und experimentieren.

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 Girokonto werden wir weiterhin bei der Ethik-Bank führen, da uns die strengen Anlagekriterien dieser ethisch-ökologischen Direktbank weiterhin sehr überzeugen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Unser Geschäftskonto bei der Ethikbank haben wir weiter geführt.

Für eine nachhaltige Geldanlage haben wir uns noch nicht entschieden und unterstützen so weiterhin die verschiedenen Ethikprojekte der Ethikbank.

Ausblick:

Die strengen Anlagekriterien der Ethikbank entsprechen in allen Aspekten unserer Weltanschauung, deshalb sehen wir in dieser Bank weiterhin den besten Partner für unsere Finanzen.

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:

Foodsharing Stuttgart möchte ein Café eröffnen und ist dafür auf der Such nach Räumen.

Wir möchten Foodsharing mit unseren Kontakten dabei unterstützen und rechnen auch mit einer engen Zusammenarbeit, wenn das Café eröffnet wird.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Nach längerer Suche hat Foodsharing Stuttgart sein Café, die „Raupe Immersatt“ auch ohne unser Zutun gefunden. Wir arbeiten weiterhin eng mit Foodsharing zusammen und können es immer vermeiden, Speisen uns Lebensmittel, die noch gut sind, entsorgen zu müssen.

Ausblick:

Da in der „Raupe Immersatt“ auch private Feiern und Veranstaltungen stattfinden sollen, hoffen wir auch hier auf eine Zusammenarbeit und Empfehlung, wenn hier Catering benötigt wird.

Falls größere Mengen Brot oder unbelegte Backwaren übrig bleiben sollten, die über Foodsharing nicht geteilt werden, möchten wir diese wieder zur Jugendfarm Zuffenhausen bringen, wo verschiedene Tiere damit gefüttert werden.

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:

Auch in diesem Jahr möchten wir die Zusammenarbeit mit der Solar Kitchen der Stadtwerke Stuttgart fortführen. Gerade auf Stadtteilstesten, auf denen das Publikum nicht automatisch offen für unsere Ideen ist, können die Gespräche dafür um so spannender sein.

Unser stärkstes Argument für nachhaltiges Arbeiten ist dann die Probierportion, die immer sehr gelobt wird.

So bleiben die Menschen stehen um sich über die ökologische Stromerzeugung der Stadtwerke Stuttgart zu informieren und nebenbei die Idee unseres biologischen Caterings kennen zu lernen.

Auch bei dem Projekt „Juniorfirma“ vom Bundesverband nachhaltiges Wirtschaften (vormals „Unternehmensgrün e.V.“) möchten wir wieder teilnehmen.

Bei der Zusammenarbeit mit den Schülern können wir diesen tolle Einblicke in das nachhaltige Wirtschaften geben.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Die Zusammenarbeit mit der „Solar Kitchen“ hat sich weiter gut entwickelt und wir konnten an mehreren Tagen aus der Solar Kitchen leckere Probier-Portionen an interessierte Stuttgarter verteilen.

Das Projekt Juniorfirma für nachhaltiges Wirtschaften führen wir dieses Jahr ebenfalls weiter und lassen die Schüler eine zerlegbare Bar aus Altpaletten bauen, die wir vermieten können.

Die Erlöse aus diesen Vermietungen werden von uns aufgestockt und der Jugendfarm Zuffenhausen gespendet.

Ausblick:

Auch nächstes Jahr wollen wir mit den Stadtwerken und der Solar Kitchen wieder zusammen arbeiten und so Stuttgarter Bürgern in Gesprächen den Nachhaltigkeitsgedanken näher bringen.

Beim Projekt „Juniorfirma für Nachhaltiges Wirtschaften“ sind wir ebenfalls wieder dabei und bringen so Schülern den Nachhaltigkeitsgedanken näher.

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“, vom Bundesverband für nachhaltiges Wirtschaften (vormals 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 Projekt den Bau einer zerlegbaren Bar aus alten Paletten gewählt, die wir an Kunden für deren Events ausleihen können.

Die Erlöse aus der Vermietung werden von uns aufgestockt und dann der der Jugendfarm Zuffenhausen als Spende zukommen.

ART UND UMFANG DER UNTERSTÜTZUNG

Von den Entwürfen über die Suche nach Alt-Paletten für den Bau und den Bau selbst, haben wir den Jugendlichen zeitliche und materielle Unterstützung gegeben.

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

Zeitliche Unterstützung ca. 35 Stunden

Finanzielle Unterstützung ca. 220,00 €

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Die Jugendlichen haben bei dem Projekt viel über Holzbearbeitung und Upcycling gelernt.

Auch die Suche nach Alt-Paletten und die damit verbundene Kontakt-Herstellung zu mehreren regionalen Unternehmen war sicher eine hilfreiche Erfahrung, die später z.B. bei der Suche nach Ausbildungs- oder Praktikumsplätzen praktisch ist.

Die Erfahrung, aus vermeintlich wertlosen unansehnlichen Gegenständen eine schicke und angesagte Bar zu bauen, motiviert sicher für zukünftige Projekte, sei es im eigenen Haushalt oder am späteren Arbeitsplatz.

AUSBLICK

Die nächste Kooperation mit dem Bundesverband für nachhaltiges Wirtschaften (vormals Unternehmensgründer e.V.) im Rahmen der Juniorfirma läuft bereits:

Ziel: Die Schüler sollen einen Instagram-Account für unser Unternehmen anlegen, Inhalte zu den Themen „Nachhaltigkeit im Alltag“ und dem Bio-Gedanken suchen und verlinken sowie Fotos auf unseren Veranstaltungen mit nachhaltigem Hintergrund machen und posten.

Kontaktinformationen

Ansprechpartner:

Ansprechpartner Win-Charta und Nachhaltigkeit: Björn Luchterhand

Impressum

Herausgegeben 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

