



Luchterhand Bio-Catering

2023



WIN-Charta

Nachhaltigkeitsbericht 2023

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).

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 – Wohlbefinden der Mitarbeitenden: *"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 Bau eines Holz-Lagers zum trocknen und lagern von Kanthölzern und anderem unbehandeltem Holz aus Verpackung.

Mit dem Holz soll unsere bei Feiern auf unserer Terrasse unsere Feuerschale sowie unser Pizzeria betrieben werden, mit dem Verzicht auf den Zukauf von Brennholz werden wichtige Ressourcen geschützt.

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:

X Finanziell X Materiell X Personell

Umfang der Förderung: Ca. 200,00 € sowie ca. 40 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.

Für den frei gewordenen Ausbildungsplatz konnten wir einen Geflüchteten aus Gambia gewinnen,
der 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, ihre Stundenanzahl konnten wir erhöhen.

Wir werden den Inklusionsarbeitsplatz weiterhin dauerhaft anbieten und einen zweiten schaffen,
sobald uns ein geeigneter Kandidat vermittelt wird.

Was den Einsatz von fair gehandelten Produkten angeht, nutzen wir sämtliche Tee-Sorten sowie Kaffee, Reis,
Kakao, Bananen, Bohnen und Rum komplett aus fairem Handel. Hinzugekommen sind Vollrohrzucker, Honig,
Schokolade und Keks-Gebäck.

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.

Dazu wollen wir auch Kaltgetränke, wie Limonaden (Lemonaid) und Eistee (Charitea) aus fairem Handel
anbieten.

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 weiterhin unsere Emissionen kompensieren. 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.

Wir möchten weiterhin Obst und Gemüse aus regionalem Anbau von unserem Hauptlieferanten zusammen mit anderen Rohstoffen liefern lassen um Fahrten mit unseren Fahrzeugen und die damit verbundenen Emissionen einsparen.

ERGRIFFENE MAßNAHMEN:

Die der CO2-Kompensierung erfolgt inzwischen durch Atmosfair nach der Zusammenstellung unserer treibhausgasrelevanten Aktivitäten und der damit verbundenen Erstellung unserer CO2-Bilanz.

Da unser Vermieter, die katholische Kirche, das Grundstück nach Erbpachtrecht von der Stadt Stuttgart hat, der Pachtvertrag nächstes Jahr ausläuft und nicht sicher ist, ob dieser verlängert wird, muss die PV-Anlage noch ein weiteres Jahr warten müssen, sofern unser Pachtvertrag überhaupt verlängert wird.

Wir beraten unsere Kunden weiterhin 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. Dabei hilft auch, dass wir viele neue vegetarische Rezepte aus der (gerade sehr hippen) Levante-Küche aufgenommen haben, die sehr gut angenommen werden.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

Der Anteil an komplett vegetarischen oder veganen Menüs wächst weiter kontinuierlich, zum Teil auch durch unsere dahingehende Beratung. Gerade bei Fingerfood können wir oft erfolgreich dafür werben, komplett auf Fleisch zu verzichten. Inzwischen haben sich auch einige große Geschäftskunden davon überzeugen lassen, das Mittagessen oder Abendveranstaltungen rein vegetarisch/vegan zu gestalten.

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

INDIKATOREN

Indikator 1:

Zertifikat zu eingesparten Treibhausgasen durch Atmosfair im Anhang.

AUSBLICK:

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

Wir hoffen, dass unser Vermieter das Grundstück weiterhin behalten und somit auch unser Pachtvertrag verlängert werden kann. Dann hätte die Kirche die nötige Planungssicherheit, um Arbeiten am Gebäude in Auftrag geben zu können.

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

Wir werden weiterhin Obst und Gemüse verstärkt bei unserem Hauptlieferanten 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.

Durch abschaltbare Mehrfachstecker wollen wir den Standby-Stromverbrauch auch von Küchengeräten reduzieren.

Weitere Aktivitäten Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange

LEITSATZ 02 – MITARBEITERWOHLBEFINDEN

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

Maßnahmen und Aktivitäten:

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 beschere.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir konnten einen zusätzlichen Fahrer, Logistiker und Service-Fachmann einstellen, durch den die Erstellung von Dienstplänen vereinfacht wurde und sich die Situation der Überstunden merklich entspannt hat.

Die gemeinsamen Mittagessen tragen zu besserer Kommunikation und zum besseren Betriebsklima bei, mit der Einschränkung, dass inzwischen mehrere Mitarbeiter im Home-Office sind und die Runde etwas kleiner geworden ist.

Ausblick:

Da wir eine neue Mitarbeiterin haben, die auch Yoga-Coach ist, gibt es die Idee, alle 2 Wochen eine kostenlose Yoga-Stunde anzubieten, um gleichzeitig Fitness und Entspannung zu fördern und Stress abzubauen.

Wir werden bei allen Mitarbeitern die Löhne erhöhen, um die Zufriedenheit zu steigern.

Die Auszubildenden in der Küche sollen dazu angehalten werden, uns Gerichte aus ihren Heimatländern vorzustellen, von denen wir dann diejenigen, die zu uns passen und gut umsetzbar sind, in unser Programm aufnehmen wollen, auch das soll zur Identifikation mit dem Unternehmen und somit zur Zufriedenheit beitragen.

LEITSATZ 03 – ANSPRUCHSGRUPPEN

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

Maßnahmen und Aktivitäten:

Wir möchten die Zusammenarbeit mit dem regionalen Bio-Weingut 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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Die Zusammenarbeit mit dem regionalen Bio-Winzer bei dessen Weinfesten hat sich gut etabliert und bringt uns weiterhin neue Kunden, auch wenn wir an einem Tag wetterbedingt leider nur wenige Speisen verkaufen konnten und so viele Reste hatten. Diese allerdings konnten wir erfolgreich an Foodsharing übergeben.

Durch ein Catering in dem nachhaltigen Seminarzentrum konnten wir einen großen neuen Kunden gewinnen, für den wir jetzt auch in anderen Räumen catern dürfen und der großen Wert auf Nachhaltigkeit legt.

Ausblick:

Wir möchten die Möglichkeiten ausloten, auch auf Hoffesten von anderen Bio-Betrieben Speisen zu verkaufen, da sich diese Form der Werbung bewährt hat und neue Synergie-Effekte mit sich bringt.

Wir möchten proaktiv diverse Locations mit offenen Catering-Konzepten ansprechen, um so weitere Partner zu finden, die im Idealfall auch unsere Überzeugungen im Bezug auf Nachhaltigkeit teilen..

Umweltbelange

LEITSATZ 04 – RESSOURCEN

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

ZIELSETZUNG:

Wir möchten für unsere Briefumschläge Material aus Direkt-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 Chafing-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.

ERGRIFFENE MAßNAHMEN:

Die Briefumschläge aus Direkt-Recycling haben wir angeschafft und im Einsatz.

Erste Lieferungen von unbehandelten Kanthölzern und Einmal-Paletten haben wir bekommen und sind dabei, zusammen mit der diesjährigen Juniorfirma für nachhaltiges wirtschaften ein größeres Lager dafür zu bauen (siehe WIN-Projekt).

Wir haben unseren Bestand an Elektro-Heizgeräten für Chafing-Dishes aufgestockt, so dass wir jetzt auch auf Parallel-Veranstaltungen genügend Heizgeräte haben, um keine Brennpasten einsetzen zu müssen.

Da, wo weiterhin Brennpasten eingesetzt werden müssen, weil sich z.B. keine Steckdosen in der Nähe befinden, füllen wir diese aus großen Kanistern auf.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

Die neuen Umschläge sind zwar in der Anschaffung teurer als die aus klassischem Recyclingpapier, durch etwas dickeres Papier und die ästhetische Gestaltung (die Innenseite der Umschläge zeigt die Vorderseite alter Geländekarten) machen sie einen wertigeren Eindruck und wir sind auch schon von Kunden auf die ansprechenden Umschläge angesprochen worden.

Die elektrischen Heizgeräte bewähren sich und haben auch eine bessere Heizleistung als Brennpaste.

Das Wieder-Befüllen von alten Brennpaste-Behältern ist eine Aufgabe, die unsere Mitarbeiter gut aufschieben können, bis gerade nichts anderes zu tun ist.

Das Altholz kam schon bei einigen Events in unserer Feuerschale zum Einsatz.

INDIKATOREN

Indikator 1:

Bei der Papierherstellung wird pro kg Recyclingpapier ca. 0,7 kg CO₂ freigesetzt. Da wir pro Jahr zwischen 900 und 1000 Umschläge nutzen, konnten wir durch die Nutzung der direkt recycelten Umschläge ca. 3,5 kg CO₂ vermeiden.

Indikator 2:

Pro Jahr hatten wir früher ca. 2500 Brennpasten in Einmalbehältern im Einsatz, deren Zahl wir durch den Einsatz von Heizgeräten schon auf ca. 1600 Stück gesenkt haben. Durch die Aufstockung unseres Bestandes an Heizgeräten konnten wir den Verbrauch um weitere 1100 Dosen senken und so insgesamt zur Vermeidung von ca. 37 kg Weissblech-Abfall sorgen. Durch das Wieder-Befüllen der verbleibenden Brennpaste-Behältern konnten wir weitere 500 Dosen und somit weitere 17 kg. Weissblech-Müll vermeiden.

Indikator 3:

Beim Einsatz von Altholz in der Feuerschale konnten wir ca. 600 dm³ an Brennholz sparen, das sonst extra gefällt worden wäre.

Ausblick:

Sobald unser Holz-Lager fertig ist, möchten wir noch mehr Altholz einlagern und so immer genug vorrätig haben, um nicht nur unsere Feuerschale, sondern auch unseren Holzofen für Pizza und Brot befeuern zu können.

Bei der Nutzung von Großgebinden statt Kleinpackungen im MoPro-Bereich haben wir, speziell was Creme fraîche angeht, noch Luft nach oben. Hier wollen wir auf unseren Lieferanten einwirken, damit er Creme fraîche in Zukunft auch in 5 kg-Großgebinden anbietet.

Beim Rechnungsversand möchten wir künftig digital werden und komplett auf Papier verzichten.

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:

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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Den Bezug von regionalem Gemüse mit optischen Fehlern konnten wir weiter ausbauen.

Auch die Fermentation von Gemüse kommt bei uns immer häufiger zum Einsatz. Wir haben einige spannende Gerichte aus fermentiertem Gemüse wie z.B. Spitzkohl und Radieschen kreiert, die von unseren Gästen oft gewählt und dann sehr geschätzt werden.

Das Trocknen von Brotresten läuft, wir mussten kein zusätzliches Weckmehl von unserem Bäcker kaufen.

Die Tischdekoration aus Bio-Kräutern wird gut angenommen, diese werden nach ihrem Einsatz gerne von unseren Gästen mitgenommen und verzehrt. Die Kräuter-Töpfe stecken wir in hübsche Übertöpfe aus Birkenrinde, die sich sehr gut mehrmals verwenden lassen.

Ausblick:

Auch beim Gemüse kann man, zumindest teilweise, den Leaf-to Root-Ansatz umsetzen:

Bei Radieschen wollen wir die Blätter in Zukunft zu Pesto verarbeiten, Schalen von Karotten, Sellerie und anderen Wurzelgemüsen veredeln unsere Fonds und Jus.

Wir haben auch neue Rezepte, bei denen z.B. Sellerie durch spezielle Garmethoden komplett mit Schale gegessen werden können.

Sauerteig-Reste, die sich zwangsläufig bei der hausinternen Vermehrung von Sauerteig ansammeln, sollen in Zukunft verwertet werden, z.B. als zusätzliche Panade-Schicht bei Schnitzeln (auch bei Gemüseschnitzeln), die der Panade dann einen spannenden Sauerteig-Geschmack gibt.

Ökonomischer Mehrwert

LEITSATZ 07 – UNTERNEHMENSERFOLG UND ARBEITSPLÄTZE

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

Maßnahmen und Aktivitäten:

Wir hoffen, die Akquise im Bereich Social Media 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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

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

An der Hochzeitsmesse haben wir, da wir sehr ausgelastet waren, nicht wie geplant teilgenommen.

Unseren Umsatz konnten wir dieses Jahr trotzdem steigern, da unsere beste Werbung nach wie vor Mundpropaganda von zufriedenen Kunden ist.

Unseren freien Ausbildungsplatz konnten wir glücklicherweise besetzen.

Ausblick:

Wir hoffen nach wie vor die Akquise im Bereich Social Media nächstes Jahr endlich verstärken zu können.

Wir möchten an einer Nachhaltigkeitsmesse (Heldenmarkt) teilnehmen, auf der wir uns durch die große Überschneidung der Besucher mit unserer Werbungs-Zielgruppe eine sehr effektive Werbung versprechen.

Da wir weiter wachsen, hoffen wir, im Bereich Büro und Service einen weiteren Arbeitsplatz schaffen 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:

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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Die Fermentation haben wir ausgebaut und fermentierte Produkte in vielfältigen Rezepten im Einsatz. Nicht nur, weil das Thema zur Zeit sehr im Trend liegt, sondern auch, weil dadurch wirklich spannende neue Geschmäcker entstehen, kommen diese neuen Gerichte sehr gut an.

Durchgesetzt hat sich bei uns allerdings die moderne Vakuum-Fermentation.

Die langsame Teigführung hat sich bewährt, weil sie zu bekömmlicheren und geschmacksintensiveren Backwaren führt.

Ausblick:

Vor allem die Misch-Fermentation von verschiedenen Gemüsen in einem Beutel wollen wir weiter ausbauen, da so wirklich innovative neue Geschmäcker entstehen, bei der Fermentation von Fenchel mit Chili und Zitronenscheiben, schmeckt der Fenchel danach leicht scharf, Milchsäure-sauer und fein nach Zitrone, eine tolle Kombination!

Beim Backen wollen wir auch mehr mit Sauerteig arbeiten, den wir selber pflegen und vermehren. Bei dieser traditionellen Technik sind die Aromen im Brot einfach intensiver als bei Hefe, außerdem ist Sauerteig bei aller Tradition momentan wieder sehr zeitgemäß und beliebt.

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:

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

Ergebnisse und Entwicklungen:

Unser Geschäftskonto bei der Ethikbank haben wir weiter geführt.

So können wir sicher sein, dass mit unserem Geld keine fossilen Energien und andere klimaschädliche Technologien und Organisationen unterstützt werden.

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:

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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir konnten bereits mehrmals Caterings im Café „Raupe Immersatt“ ausrichten und konnten das Café auch mit einer Spende unterstützen.

Übrige Speisen von unseren Veranstaltungen gehen allerdings nicht ins Café, sondern werden von einer lokalen Foodsharing-Gruppe direkt bei uns abgeholt.

Brot hatten wir (zum Glück) nicht in einem solchen Ausmaß übrig, dass wir es zur Jugendfarm bringen mussten, wir konnten alle Brotreste selbst trocknen und zu Weckmehl verarbeiten.

Ausblick:

Die gute Zusammenarbeit mit Foodsharing möchten wir in Zukunft fortsetzen.

Wenn wir Handwerker-Leistungen benötigen, ist es uns wichtig, lokale Handwerker direkt aus Zuffenhausen oder angrenzenden Stadtteilen zu beauftragen. Das Kriterium der Regionalität hat hier mehr Gewicht als das des günstigsten Angebots.

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 ihr Niveau gehalten 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 ein Holzlager für unser Brennholz aus Einmal-Paletten bauen.

Wenn wir mehr Brennholz lagern und trocknen können, können wir in Zukunft auch unseren Holzofen für Pizza und Brot damit befeuern.

Ausblick:

Auch nächstes Jahr möchten wir wieder am Projekt Juniorfirma teilnehmen und mit der Solar Kitchen zusammen arbeiten.

Wenn wir es endlich schaffen, unsere Social-Media-Kanäle auszubauen und besser zu pflegen, möchten wir darauf bei unseren Followern auch regelmäßig über nachhaltige Themen informieren und kleine Wettbewerbe ausrichten, um neue Ideen zum nachhaltigen Wirtschaften zu sammeln.

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 eines Holzlagers ausgewählt, das in die offene Rückwand unserer Pergola integriert sein soll.

Durch die Mehrkapazitäten an Holz, das in dem Lager auch vernünftig trocknen kann, brauchen wir kein Kaminholz mehr zukaufen, für das extra Bäume gefällt wurden und können dadurch Ressourcen schützen.

ART UND UMFANG DER UNTERSTÜTZUNG

Von den Entwürfen der Konstruktion über die Suche nach geeignetem Material 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 des Holzes zur Verfügung gestellt.

Zeitliche Unterstützung ca. 40 Stunden

Finanzielle Unterstützung ca. 200,00 €

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Die Jugendlichen haben bei dem Projekt viel über Statik und Metallbau gelernt.

Auch die Suche nach Einmal-Paletten, die sonst von den Unternehmen aufwändig entsorgt werden müssen 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.

AUSBLICK

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

Ziel: Die Schüler sollen unseren Instagram-Account, der zwar von einer früheren Gruppe angelegt wurde, von uns aber nicht gepflegt wird, mit Leben füllen und 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

