



Luchterhand Bio-Catering

2018



WIN-Charta

Nachhaltigkeitsbericht 2018

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 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 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, Herstellung und Vermietung einer zerlegbaren Bar 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:

X Finanziell X Materiell X Personell

Umfang der Förderung: Ca. 200,00 € sowie ca.30 Arbeitsstunden

Projektphase: --

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:

Schaffung eines EQ-Praktikumsplatzes.

Ausbildung von Geflüchteten.

Schaffung eines Inklusionsarbeitsplatzes.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir haben einem jungen Geflüchteten aus Afghanistan die Möglichkeit gegeben, bei uns ein EQ-Praktikum zu absolvieren. Nach anfänglichen Erfolgen ließ die Motivation des Jugendliche leider spürbar nach und er erschien nur noch sporadisch an seinem Praktikumsplatz.

Wir standen in engem Kontakt zu seinem Betreuer und führten gemeinsam mit ihm mehrere Gespräche, um den Praktikanten zu motivieren, regelmäßig zu kommen, auch unsere Azubis versuchten den Praktikanten zu motivieren, sein Praktikum zum Abschluss zu bringen.

Leider haben diese Maßnahmen nicht gefruchtet und wir waren wegen dauerhafter unentschuldigter Abwesenheit gezwungen, den Praktikumsvertrag vorzeitig aufzulösen.

Unser Auszubildender, der wegen sprachlicher Probleme die theoretische Abschlussprüfung nicht bestanden hatte, hat diese nun dank seiner verstärkten Bemühungen und Sprachförderung gut abgeschlossen.

Wir konnten ihn nach erfolgreicher Ablegung seiner Abschlussprüfung als Jungkoch in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis übernehmen.

Das Praktikum einer jungen Frau mit Behinderung in unserem Betrieb war ein voller Erfolg.

Die Junge Frau hat Spaß an der Arbeit und fühlt sich bei uns sehr wohl.

Auch für alle anderen Mitarbeiter ist ihre Anwesenheit menschlich eine große Bereicherung und das Arbeitsklima hat sich durch sie spürbar verbessert.

Wir freuen uns, den Inklusionsarbeitsplatz mit ihr dauerhaft besetzen zu können und wünschen uns eine lange und fruchtbare Zusammenarbeit.

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.

Deshalb möchten wir verstärkt auf fair trade-Produkte setzen und Tee, Kaffee, Reis und andere Produkte aus der südlichen Hemisphäre ausschließlich aus fairem Handel 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 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.

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.

Die Gespräche mit den Stadtwerken Stuttgart und unserem Vermieter wurden fortgesetzt.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

Wir kompensieren weiterhin unsere Emissionen durch die Unterstützung eines Projektes, das Menschen in Uganda Zugang zu sauberem Wasser aus Tiefbrunnen ermöglicht und so Wälder vor Abholzung schützt.

Bei der Planung einer Photo-Voltaik-Anlage auf unserer Dachfläche sind wir leider noch nicht weiter gekommen. Auf Empfehlung der Stadtwerke Stuttgart sollte die Dachabdichtung vor der Installation der PV-Anlage erneuert werden. Das ist bei unserem Vermieter dieses Jahr im Budget nicht vorgesehen und muss deswegen leider verschoben werden.

INDIKATOREN

Indikator 1:

Urkunde zu Emissions-Kompensierung durch Klima ohne Grenzen im Anhang

AUSBLICK:

Wir werden natürlich auch 2019 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.

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 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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir haben uns mit mehreren dualen Hochschulen in Verbindung gesetzt und Gespräche über personelle und sachliche Voraussetzungen, inhaltliche Anforderungen und organisatorische Abläufe des dualen Studiums geführt.

Erste Bewerbungen sind bereits eingetroffen, wir haben allerdings bisher noch keinen passenden Bewerber gefunden.

Die Mitarbeitergespräche werden weiter geführt und konnten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und zu mehr Mitarbeiterwohlbefinden beitragen.

Ein gemeinsamer Besuch der Messe Bio-Fach ist sehr gut angenommen worden und soll auch in anderen Jahren wiederholt werden.

Ausblick:

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.

LEITSATZ 03 – ANSPRUCHSGRUPPEN

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

Maßnahmen und Aktivitäten:

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

Ergebnisse und Entwicklungen:

Durch Zusammenarbeit mit der Flüchtlingshilfe Ludwigsburg beschäftigen wir einen Praktikanten, der bereits Erfahrung in der Gastronomie hat und dessen Motivation sehr vielversprechend ist.

Ein Ausbildungsplatz ist nach der Übernahme eines Azubis als Koch in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis momentan unbesetzt.

Dem Netzwerk Unternehmensgrün sind wir beigetreten und haben bereits mehrere Netzwerkveranstaltungen besucht sowie interessante Kontakte geknüpft.

Die angestrebte Exklusiv-Zusammenarbeit mit dem Seminarzentrum ist zustande gekommen und beschert uns befriedigende Umsätze. Auch Folgeaufträge von Kunden des Seminarzentrums konnten wir bereits verbuchen.

Ausblick:

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.

Umweltbelange

LEITSATZ 04 – RESSOURCEN

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

ZIELSETZUNG:

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 unsern Veranstaltungen wollen wir Verbesserung der Mülltrennung noch weiter ausbauen.

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

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

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

ERGRIFFENE MASSNAHMEN:

Unsere Hochbeete sind erneuert und mit frischem Kompost befüllt worden.

Unsere Mitarbeiter werden angewiesen, die Mülltrennung auch auf externen Veranstaltungen ernst zu nehmen.

Wir haben nach Produzenten für hochwertige Recycling-Papier-Produkte (Einweg) gesucht.

Wir werben bei unserem Lieferanten dafür, mehr Großgebilde anzubieten.

Unsere Nachhaltigkeitsbeauftragte behält unsere Maßnahmen im Blick und hält die Augen nach neuen Ideen auf.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

Leider hat uns unserer Bio-Wäscherei die Zusammenarbeit aufgekündigt, da sie die Menge an Wäsche, die wir abgeben, unterschätzt hat und nicht genug Kapazitäten aufbringen kann. Das bedauern wir sehr, da wir mit der Qualität der Reinigung sehr zufrieden waren und es keine andere Bio-Wäscherei in der Region gibt.

Unser Hochbeet hat sich über die Bodenerneuerung gefreut und die Kräuter danken es uns mit üppigem Wachstum. Die Komposter geben uns wieder Kapazitäten für neue Bio-Abfälle.

Wir trennen bei Veranstaltungen z.B. auch Korke, die wir sammeln und bei einer Sammelstelle abgeben, um die KORKampagne zu unterstützen.

Unsere Nachhaltigkeitsbeauftragte nimmt ihre Aufgabe sehr ernst und hat schon mehrere gute Vorschläge eingebracht.

Wir beziehen inzwischen sämtliche Küchenrollen und Einmal-Servietten aus Recycling-Papier, die Servietten außerdem ungebleicht (naturbraun).

INDIKATOREN

Indikator 1:

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

Indikator 2:

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

Ausblick:

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, Kaffeevollautomaten 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.

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:

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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir konnten einen Hersteller finden, der auch Portionszucker aus fairem Handel anbietet.

Da dies allerdings Vollrohrzucker ist, der im Geschmack sehr karamellig ist, bieten wir den fairen Portionszucker nicht ausschließlich sondern nur zusätzlich an.

Unser Hochbeet wurde mit unserem frischen Kompost neu aufgefüllt und bepflanzt.

Wir haben uns unter anderem auf Kapuzinerkresse spezialisiert, da die Blüten sehr gut schmecken und ausgesprochen dekorativ sind, aber im Handel kaum erhältlich, sehr empfindlich und teuer sind.

Wir beziehen erste Gemüsesorten mit „optischen Fehlern“ von einem regionalen Demeter-Hof.

Dieser bietet auch alte Tomatensorten an, die besonders intensiv schmecken und bei uns reichlich verarbeitet werden.

Ausblick:

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.

Ökonomischer Mehrwert

LEITSATZ 07 – UNTERNEHMENSERFOLG UND ARBEITSPLÄTZE

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

Maßnahmen und Aktivitäten:

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

Ergebnisse und Entwicklungen:

Unser Auszubildender hat seine Abschlussprüfung endlich bestanden und konnte in unbefristeter Festanstellung übernommen werden.

Einen dritten Ausbildungsplatz konnten wir bisher leider noch nicht besetzen, da wir noch keinen geeigneten Bewerber gefunden haben.

Unsere Umsätze konnten wir 2018 im Vergleich zum Vorjahr wieder steigern, diesmal um fast 15 %.

Dadurch konnten wir eine neue Vollzeit-Stelle schaffen und auch unseren Schülern und Studenten mehr Arbeitseinsätze anbieten.

Ausblick:

Bisher haben wir unsere Akquise im Bereich social media vernachlässigt.

Wir möchten hier mehr tun und eine Mitarbeiterin beauftragen, sich verstärkt um Facebook, Instagram & 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.

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 neue Anregungen holen um weitere Neuheiten einzuführen.

Anstelle eine 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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Wir haben die Bio-Fach, die größte Fachmesse im Bereich Bio-Lebensmittel, mit unseren Mitarbeitern besucht und neue Ideen und Produkte entdeckt.

Wir haben eine Zusammenarbeit mit einer dualen Hochschule begonnen, aber noch keine passenden Bewerber gefunden.

Die Glas-Halme haben wir, vorerst in kleinen Mengen, angeschafft und auf mehreren Hochzeiten eingesetzt. Unsere Gäste haben diese sehr gut angenommen und es kam auch kaum zu befürchtigtem Bruch. Die Reinigung ist mit unserer Gläser-Spülmaschine tatsächlich sehr einfach und praktisch gut umzusetzen.

Ausblick:

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.

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:

Wir sind auf der Suche nach nachhaltigen Anlagemöglichkeiten und möchten uns dazu

unter anderem bei der GLS-Bank informieren. Dabei werden wir Finanzentscheidungen nicht renditengetrieben treffen, sondern gerne in Bereiche mit ökologischen Themen investieren.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Beim Thema Investitionen haben wir uns bisher noch nicht entschieden, in welche Bereiche wir investieren wollen.

Ausblick:

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

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:

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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

Die Zusammenarbeit mit Foodsharing Stuttgart hat sich als überaus fruchtbar erwiesen.

Wir konnten jedes mal, wenn größere Mengen Speisen übrig waren, weil z. B. Bei Großveranstaltungen deutlich weniger Teilnehmer als angemeldet waren, gekommen sind, alle Speisen über Foodsharing abgeben und so dafür sorgen, dass keine guten Lebensmittel weggeworfen werden müssen.

Ausblick:

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.

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 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.

Ergebnisse und Entwicklungen:

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

Die Zusammenarbeit mit der „Solar Kitchen“ hat sich sehr gut entwickelt und wir konnten an 9 Tagen aus der Solar Kitchen leckere Probier-Portionen an interessierte Stuttgarter verteilen.

Besonders interessant war das zum Beispiel beim Marienplatzfest, wo die Besucher für die Idee eines Caterings mit ausschließlich biologisch erzeugten Lebensmitteln besonders offen sind.

Ausblick:

Auch im nächsten 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 Caterings kennen zu lernen.

Auch bei dem Projekt „Juniorfirma“ von Unternehmensgrün e.V. möchten wir wieder teilnehmen.

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

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 Projekt den Bau einer Terrassen-Lounge mit Sesseln und einem Tisch aus alten Paletten gewählt. Auch für die Kissen sollte ein nachhaltiges Konzept gefunden werden.

Da wir planen, die Lounge auch auf externen Veranstaltungen zu vermieten, sollen die Erlöse daraus 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. 45 Stunden

Finanzielle Unterstützung ca. 200,00 €

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.

Für die Lounge-Kissen setzte sich die Idee durch, gut erhaltene Sofa-Kissen vom Sperrmüll zu reinigen gegen die schwerer umzusetzende Idee neue Kissen aus recycelten Stoffen zu nähen und zu befüllen, die den zeitlichen Rahmen des Projektes gesprengt hätte, durch.

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

AUSBLICK

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

Ziel: Eine zerlegbare Bar aus Paletten-Elementen soll entworfen und gebaut werden.

Durch die Zerlegbarkeit soll diese leichter zur Vermietung für größere Events angeboten werden können.

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

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

