



WIN-CHARTA NACHHALTIGKEITSBERICHT

2023 / 2024

VTECHNIK PLANUNG GMBH



Inhaltsverzeichnis

1. Über uns	1
2. Die WIN-Charta	2
3. Checkliste: Unser Nachhaltigkeitsengagement	3
4. Unsere Schwerpunktthemen	4
Leitsatz 7: Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze	5
Leitsatz 9: Finanzentscheidungen	7
5. Weitere Aktivitäten	10
Menschenrechte, Sozialbelange & Belange von Arbeitnehmenden	10
Umweltbelange	12
Ökonomischer Mehrwert	14
Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption	14
Regionaler Mehrwert	15
6. Unser WIN!-Projekt	16
Ansprechpartnerin	19
Impressum	19

1. Über uns

UNTERNEHMENS DARSTELLUNG

Wir sind Spezialisten für moderne und wirtschaftliche Konzepte in der Gemeinschaftsgastronomie.

vtechnik Planung GmbH wurde im Jahr 1989 nahe Baden-Baden von Herrn Peter Adam-Luketic gegründet. Seitdem vertrauen uns Kunden seit über 30 Jahren bundesweit aus Studierendenwerken, Betriebsgastronomien, Schulen, Restaurants, Hotels und Pflegeeinrichtungen.

Was macht vtechnik aus? vtechnik verknüpft Großküchenplanung mit gastronomischen Konzepten, das Zweckmäßige mit dem Besonderen und verleiht so dem gastronomischen Betrieb das gewisse Etwas.

Wir gehen immer wieder neue Wege, geben Orientierung mit unseren Benchmarks und Machbarkeitsstudien. Die Bedürfnisse unsere Kunden liegen uns am Herzen. Wir begleiten in Präsenz: vom Innovationsworkshop, über Planung bis hin zur Schulung des Personals.

Unser Team aus erfahrenen Großküchenplanern, Architekten und Ingenieuren kümmert sich um das, was für die Zukunft gut und wichtig ist: wirtschaftliche Lösungen mit Pfiff für eine gesunde, nachhaltige und wirtschaftliche Ernährung von Gästen in allen Bereichen. Unsere Kernbaustelle ist die Großküche. Damit alles im Detail funktioniert, nehmen wir auch die Schnittstellen und die scheinbaren Kleinigkeiten in den Fokus. Das garantiert Lösungen, die genau zu den Bedürfnissen unserer Kunden passt.

Auch Ökonomie und Ökologie, war noch nie ein Widerspruch für uns. Unsere Projekte beweisen: Das dies Hand in Hand gehen kann. In der Vergangenheit wurden wir mit dem begehrten und einzigen Planerpreis der Branche ausgezeichnet, dem „Future Kitchen Award“, für die energieeffizienteste und nachhaltigste Betriebsgastronomie in Deutschland.

Seit rund 4 Jahren sind wir nun Teil der Win-Charta! Auch dieses Jahr haben wir an unseren Prozessen gearbeitet, um nachhaltiger und bewusster zu handeln.

WESENTLICHKEITSGRUNDSATZ

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

DIE WIN-CHARTA

2. 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, Sozialbelange & Belange von Arbeitnehmenden

Leitsatz 01 – Menschenrechte und Rechte der Arbeitnehmenden: *"Wir achten und schützen Menschenrechte sowie Rechte der Arbeitnehmenden, 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 Mitarbeitenden."*

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 Mitarbeitende 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 <http://www.nachhaltigkeitsstrategie.de/wirtschaft-handelt-nachhaltig>.

CHECKLISTE: UNSER NACHHALTIGKEITSENGAGEMENT

3. Checkliste: Unser Nachhaltigkeitsengagement

Charta-Unterzeichner seit: 03/2021

ÜBERSICHT: NACHHALTIGKEITSANSTRENGUNGEN IM UNTERNEHMEN

	SCHWER- PUNKTSETZUNG	QUALITATIVE DOKUMENTATION	QUANTITATIVE DOKUMENTATION
Leitsatz 1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 3	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 4	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 5	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 6	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leitsatz 8	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leitsatz 9	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 10	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 11	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 12	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NACHHALTIGKEITSANSTRENGUNGEN VOR ORT

Unterstütztes WIN!-Projekt: Baumpatenschaft, Zoofreunde Karlsruhe e.V.

Schwerpunktbereich: Baumpatenschaft

- Energie und Klima Ressourcen Bildung für nachhaltige Entwicklung
 Mobilität Integration

Art der Förderung:

- Finanziell Materiell Personell

Umfang der Förderung: 500,- €

UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

4. Unsere Schwerpunktt Themen

ÜBERBLICK ÜBER DIE GEWÄHLTEN SCHWERPUNKTE

- Leitsatz [7]: [Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze] "*Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region.*"
- Leitsatz [9]: [Finanzentscheidungen] "*Wir handeln im Geiste der Nachhaltigkeit vor allem auch im Kontext von Finanzentscheidungen.*"

WARUM UNS DIESE SCHWERPUNKTE BESONDERS WICHTIG SIND

Unser Bestreben ist es durch neue Impulse und innovative Konzepte das Marktgeschehen mitzugestalten und somit den Unternehmenserfolg und die Arbeitsplätze sicherzustellen.

vtechnik hat es sich zur Aufgabe gemacht, in allen unternehmerischen Prozessen nachhaltig zu wachsen. Der Fokus liegt bei den Mitarbeitern und dem Versprechen, ein regionaler, sichere und langfristiger Arbeitgeber zu bleiben.

Wir lieben es nachhaltig!

Das Bewusste Essen rückt immer mehr in den Vordergrund. Und da möchten wir mit unseren zukünftigen Planungen und Konzepten ansetzen. Wir möchten mit wirtschaftlichen, effizienten und nachhaltigen Prozessen, sowie mit geringstmöglichem Flächen- und Ressourcenverbrauch eine gesunde und nachhaltige Ernährung gewährleisten.

Alle unsere entwickelten Verpflegungskonzepte für die Gemeinschaftsverpflegung und den daraus resultierenden Planungen für unsere Kunden basieren auf betriebswirtschaftlichen Erwägungen, Flexibilität und einer nachhaltigen Konzeptbasis, nicht auf schnelllebigen Trends. Die damit verbundenen Investitionen bei der Umsetzung unserer Konzepte werden von uns nicht isoliert betrachtet, sondern sind Bestandteil unserer integralen Beratung bzw. Planung.

Finanzentscheidungen, die nicht nur wirtschaftlich sondern auch umweltfreundlich und nachhaltig sind, werden bei vtechnik bevorzugt.

Leitsatz 7: Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze

ZIELSETZUNG

Wir lieben unsere Region und bieten daher regelmäßig Stellen für neue Kolleg:innen an. Allein dieses Jahr konnten wir drei neue, regionale Teammitglieder gewinnen. Gemeinsam wachsen wir!

Unser Unternehmen hat es sich nicht nur zur Aufgabe gemacht, in all unseren Prozessen nachhaltig zu wachsen. Sondern wir möchten vor allem dass sich unsere Mitarbeiter:innen bei uns wohlfühlen und ihre Bedürfnisse und Wünsche ernst genommen werden. Wir sorgen für Chancengleichheit, in unserem Unternehmen aufzusteigen. Wir streben immer eine langfristige Zusammenarbeit an. Zudem möchten wir eine Gesunde Work-Life-Balance bieten und nutzen daher stetige Mitarbeiter:innengespräche als Kommunikationsplattform.

Innerhalb der letzten 3 Berichtsjahre 2021 bis 2023 konnten wir 62 Neubeauftragungen akquirieren. Viele von diesen Projekten konnten zwischenzeitlich deutschlandweit Erfolgreich fertigstellen. Allein in diesem Jahr konnten wir mit unserem tollen Team beachtliche 17 neu Projekte gewinnen.

Wir sind immer bestrebt durch neue innovative Konzepte das Marktgeschehen mitzugestalten und somit den Unternehmenserfolg sicherzustellen.

ERGRIFFENE MASSNAHMEN

- Stellenanzeigen in unterschiedlichen Medien geschaltet
- Einführung unseres vtechnik Weekly – Meeting, um rechtzeitig mögliche Überlastungen bei Mitarbeitern zu erkennen und ggf. Gegenmaßnahmen ergreifen zu können.
- Führen von Mitarbeitergespräche
- Regionale Events gemeinsam als Team besuchen
- Besuch von branchenspezifische Weiterbildung durch einzelne Mitarbeiter:innen
- Ausstattung der Arbeitsplätze für die neuen Mitarbeiter im Büro
- Komplette Homeoffice-Ausstattung für alle Mitarbeiter: innen
- Individuelle Arbeitszeiten und Homeoffice-Tage
- Nutzung von digitalen Lösungen für die interne Kommunikation
- Teamevents außerhalb des Büros, gemeinsam Essen gehen in der Region, Weihnachtsfeier etc.

UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

- Einstellung neuer und regionaler Kolleg:innen, Steigerung der Belegschaft um mehr als 40%
- Die Nutzung digitale Lösungen für die interne sowie externe Kommunikation sind bei den Mitarbeiter:innen weitgehend in den Arbeitsalltag integriert und werden verstärkt genutzt
- Individuelle Lösungen im Bereich Arbeitszeit. Ob eine 4-Tage-Woche, halbtags oder individuell gelegte Homeofficetage, jeder Mitarbeiter: innen hat einen maßgeschneiderten Arbeitsvertrag. Zudem stellte vtechnik allen eine komplette Homeoffice-Ausstattung zur Verfügung. Mitinbegriffen sind Microsoft Team Verknüpfungen, Laptops, Monitore, Tastaturen und Handys. Durch diesen Lösungsansatz konnten wir unnötige Bürofahrwege vermeiden und somit die Umwelt schonen und das Mitarbeiter: innenwohlbefinden steigern.

INDIKATOREN

- Wir fungierten weitgehend als Team, unabhängig ob im Homeoffice, im Büro oder auf der Baustelle. Darauf sind wir sehr stolz. Die neu gewonnen Mitarbeiter:innen bringen sich ein und bereichern unser Team nachhaltig!

AUSBLICK

Der Unternehmerische Erfolg sowie das Sichern unserer Arbeitsplätze für all unseren Kolleg:innen liegt uns sehr am Herzen, daher möchten wir 2024/2025 auch an diesem Schwerpunkt festhalten.

- Weiterhin möchten wir uns Vergrößern und Stellen in unserem Unternehmen anbieten.
- Im Rahmen von Fort- und Weiterbildungsangeboten möchten wir die Entwicklung unserer Mitarbeiter:innen fördern. Auch ist angedacht im Rahmen eines gemeinsamen Ausflugs die Food-Szene in einer zu erkunden.
- Wir arbeiten stets an unseren Qualifikationen und möchten daher im kommenden Jahr gleichwertig viele Aufträge gewinnen können.

Leitsatz 9: Finanzentscheidungen

ZIELSETZUNG

Alle unsere entwickelten Verpflegungskonzepte für die Gemeinschafts-, und Betriebsverpflegung und den daraus resultierenden Planungen für unsere Kunden basieren auf betriebswirtschaftlichen Erwägungen, Flexibilität und einer nachhaltigen Konzeptbasis, nicht auf schnelllebigem Trends.

Die damit verbundenen Investitionen bei der Umsetzung unserer Konzepte werden von uns nicht isoliert betrachtet, sondern sind Bestandteil unserer integralen Beratung bzw. Planung.

Finanzentscheidungen, die nicht nur wirtschaftlich sondern auch umweltfreundlich und nachhaltig sind, werden bei vtechnik bevorzugt.

Allein im vergangenen Jahr konnten wir gemeinsam mit unserem Kunden, einem großen Versicherungskonzern aus Köln, und der Hochschule Weihenstephan – Triesdorf eine Praxisstudie zur Energie- und Wasserverbrauchsmessung von Großküchentechnik – Geräten (Heißluftdämpfer, Spültechnik, etc.) durchführen. Um zu erfahren, wo wir nachhaltig in die richtigen Produkte investieren können.

Auch Anfang 2024 war unser Erlog durch die richtigen Entscheidungen bei der Planung in einer Ausgabe des Branchenmagazins GV-Manager sichtbar. Dort wurde über unsere energieeffiziente, nachhaltige und ergonomische Planung in der Spültechnik berichtet. Siehe Auszug im Anhang.

ERGRIFFENE MASSNAHMEN

Gemeinsam mit unserem Kunden, einem großen Versicherungskonzern aus Köln, und der Hochschule Weihenstephan – Triesdorf führen wir eine Praxisstudie zur Energie- und Wasserverbrauchsmessung von Großküchentechnik – Geräten (Heißluftdämpfer, Spültechnik, etc.) durch.

Hierzu erfolgte die Messung der Energie- und Wasserverbräuche aller thermischen Geräte sowie weiterer ausgewählter Geräte (z.B. Spülmaschinen), sodass die ein Gesamtverbrauch pro Hauptmahlzeit berechnet werden kann. Die Aufzeichnung der Daten erfolgt mit Hilfe hochqualitativer und präziser Messtechnik unter wissenschaftlicher Beobachtung.

Nach einer Messphase von circa. 10 Monaten, erfolgte der Umbau der Großküche auf Basis unserer Planung. Nach Fertigstellung der Maßnahme erfolgt eine zweite Messphase, sodass die Verbräuche gegenübergestellt und in einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Weihenstephan – Triesdorf verarbeitet werden.

Desweiteren bieten wir regelmäßige Weiterbildungsmöglichkeiten an, um unsere Kolleg:innen bestmöglich in Sachen Energieeffizienz, Ergonomie und Nachhaltigkeit zu schulen. Dabei ist es uns wichtig, dass wir die Vor-, und Nachteile eines jeden Gerätes Wissen-sodass wir unseren Kunden immer die bestmögliche Leistung und Finanzentscheidung bieten können.

UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Es erfolgte eine objektive und wissenschaftlich fundierte Ermittlung von tatsächlichen Energie- und Wassereinsparungspotenzialen durch moderne Gerätetechnik und eine fachlich fundierte und nachhaltige Prozessplanung.

Das Projekt gilt als Benchmark für die Branche und ist ein Meilenstein in der Dokumentation von tatsächlicher Nachhaltigkeit durch eine Fachplanung.

Auch das diesjährige Projekt in Bereich der Spültechnik ist ein Meilenstein für unsere Planung und unsere Kunden.



- 12 **MANAGEMENT**
WEITERBILDUNGS-NAVI:
FEEDBACK-GESPRÄCH
- 18 **PRAXIS**
BURGER INTERNATIONAL
- 40 **WISSEN**
PERSONALMANAGEMENT
DIGITALISIEREN



HEFTPREIS 12,50 €

5/24 | WWW.GVMANAGER.DE

32 **PRAXIS SPÜLTECHNIK**

Win-win-Entwicklung

Innovation ist ein großes Wort, welches auch das neue Automatisierungsmodul von Meiko für sich beansprucht. Doch kann es das Versprechen eines halbierten Personalsatzes, bei besserer Ergonomie, halten? Die Studierendenwerke in Trier und Hildesheim sowie vtechnik Planung unterzogen die neue Technologie dem Praxistest.

Auf den ersten Blick scheinen sich Hochschülern zu ähneln, doch das tauscht. Ob Burgenerator in Trier oder 50 Prozent vegetarisch-veganes Angebot in Hildesheim; ob Verpflegungskonzepte, Studiendenschaft oder Räumlichkeiten: Unterschiede gibt es zuhauf. Dennoch stehen alle vor den gleichen Herausforderungen. Dazu gehören neben Personalforderungen auch enorme Schwankungen bei den Gästezahlen. Das erfordert Flexibilität über das bisherige Maß hinaus. In Trier gehen heute beispielsweise während des Semesters bis zu 2.000 Essen pro Tag über die Theke. Noch, denn nach ihrer Abschaffung 2019 wird die Abendmensa

wieder angefragt und konnte bald wieder mit Wok-Gerichten Gestalt annehmen.

Gemeinschaftsprojekt

Peter Adam, Lukatic, Gründer und Geschäftsführer von vtechnik, betont die gemeinsamen Herausforderungen: „Die Probleme sind überall die gleichen, nur die Herangehensweise ist unterschiedlich. Im Mittelpunkt stehen immer die Interessen des Bauherrn.“ Und genau diese Interessen fanden bei einer besonderen Kooperation Gehör. Denn vtechnik und zwei seiner Kunden waren wesentlich bei der Entwicklung eines neuen Automatisierungsmoduls von Meiko für Bandspülmaschinen be-

teiltigt. „Den Entwurf konnten wir gemeinsam mit unseren Kunden und den Ingenieuren von Meiko an die Anforderungen der Praxis anpassen. Das schätze ich als Mietler sehr.“ Auch für Thomas Loos, Head of Global PBU Clean Professional washing solutions der Meiko-Gruppe, ist das Teamwork mit den Kunden elementar: „Am Anfang steht eine Idee, aber es braucht offene Geister und Vertrauen, um Ideen auf die Straße zu bringen – wie bei Mi-Flow.“ Das Ergebnis ist laut Thomas Loos „eine Technik, die mindestens 50 Prozent der Arbeitskraft am Einlauf der Maschine reduziert – eine Lösung von Großkuchen-Kunden für Großkuchen-Kunden“.



GVMANAGER 5/24

Doch was verbirgt sich eigentlich hinter der Neuheit Meiko M-i-Flow IPB? Im Fokus steht die automatisierte Interaktion zwischen Mensch und Maschine. Das Modul besteht aus mehreren Bahnen, die den Gedexsätzen angepasst werden und arbeitet zwischen Tablett-Förderband und Spültechnik. Die vollen Tablettts kommen von der Geschirrrückgabe und werden von einer einzigen Person abgeräumt. Teller, Schalen, Schüsseln etc. werden in die – auf Höhe des Rückgabebandes installierten – Bahnen oder Schächte des Automatisierungsmoduls eingelegt; dort automatisch von Speisereste befreit, vorgeeignet, positioniert und auf das Band der Spülmaschine befordert. Die Tablettts werden mit dem verbliebenen Besteck automatisch weiterbefördert, gespült und gestapelt oder gesammelt.



Ergonomisch eingetaktet: Teller und Schüsseln werden im M-i-Flow gewendet. Speisereste entfernt und dann automatisch in die Spur eingetaktet.

Leere Versprechen?

Das Automatisierungsmodul soll laut Meiko Großes leisten: den Personalbedarf halbieren, Betriebskosten senken, Arbeitsbedingungen verbessern. Doch kann es diese großen Versprechen halten? Die Studierendenwerke in Trier und Hildesheim sowie vtechnik Planung unterstützen die neue Technologie als Sparringspartner einem Stressstest, noch bevor sie dem Markt vorgestellt wurde. Das Resümee von Peter Adam: „Lokets ist positiv. „Heute kann eine einzige Person pro Minute Geschirrtelle von bis zu 25 Tablettts in die Maschine einräumen, ohne sich zu drehen. Damit nehmen wir den Menschen die unliebsamen Teile der Arbeit ab und sorgen für deutliche Vereinfachungen, vor allem in puncto Ergonomie.“

Mano Dobberkau, Bereichsleiter Süd des Studierendenwerks Ost/Niedersachsen innerhalb der Abteilung Hochschulgastronomie, war von Anfang an begeistert: „Als uns das Modul von Meiko vorgestellt wurde, wusste ich sofort, dass wir es brauchen.“ Sein Team hat in der Pandemie viele Fachkräfte verloren. Dennoch muss der Betrieb trotz Schwachlastzeiten und schwankenden Essenszahlen energieeffizient laufen. „Dank M-i-Flow können wir heute auf jede Gästezahl mit demselben Personal reagieren, von 500 bis 1.500 Essen und haben gleichzeitig eine Person weniger im Einsatz als ursprünglich geplant“, resümiert er.

„Da die Mensa ein Neubau ist, konnte der „Platz ohne Kompromisse eingeteilt werden“, wie Olaf Bärmann, Geschäftsführer für Planung und Projektmanagement bei vtechnik, zugibt. Das bringe auch im Spülbereich durch

die Kombination aus M-i-Flow und Nassmüll-Anlage ein Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit, Effizienz, Ergonomie und Hygiene. Apropos Nassmüll: In Hildesheim werden selbst die

Reste kreativ. Mit dem Biogasgenerator kreieren sich Studierende z. B. online ihren Wunschburger, der dann frisch zubereitet in der Mensa auf sie wartet. Genauso erfindersich geht es im Spülräum zu. „Nach der Pandemie fehlte das Personal“, sagt Alexandra Rietz, stellvertretende Geschäftsführerin des Studierendenwerks und Leiterin der Campusgastronomie. „Also haben wir mit unserem Planer Verbesserungspotenziale ausgelotet, etwa die schlechte Energieeffizienz der alten Technik. Da kam schnell der Spülbereich ins Gespräch: der Personaleinsatz war hoch, das Raumklima schlecht und wir waren völlig unflexibel. Alle mussten Ohrstöpsel tragen und die Ergonomie war furchtbar.“

„Wer heute den Spülräum betritt, kann sich das kaum noch vorstellen. Dafür sorgt die neue Bandtransportmaschine M-i-Q mit M-i-Flow von Meiko. Es ist leise, das Raumklima ist angenehm. „Die Arbeitsplatzqualität ist enorm gestiegen. Früher war der Spülräum ein sehr unbeliebter Ort, heute will jeder die Schichten hier übernehmen“, erläutert Alexandra Rietz. Was war ausschlaggebend? „Wir haben alle Anbieter verglichen und Meiko hat auch in energetischer Hinsicht überzeugt. Durch den hohen Automatisierungsgrad wird der Bereich heute von lediglich drei Personen übernommen und wir reagieren flexibel auf alle Schwankungen. Vom Einbau ganz zu schweigen, das war der schnellste, den ich je erlebt habe“, erinnert sie sich.

„Heute kann eine einzige Person pro Minute Geschirrtelle von bis zu 25 Tablettts in die Maschine einräumen, ohne sich zu drehen. Damit sorgen wir für deutliche Vereinfachungen, vor allem in puncto Ergonomie.“

Peter Adam-Lukats
Gründer und Geschäftsführer, vtechnik Planung



Speisereste automatisch über die Nassmüll-Anlage im M-i-Flow abgesaugt und anschließend geruchsfrei gelagert.

Einbau im Bestand

Doch kann eine solche Lösung auch einen in die Jahre gekommenen Spülbereich aufwerten? Ein Blick nach Trier zeigt es. In Trier

INDIKATOREN

Gemäß der noch zu veröffentlichen Studie der Hochschule Weihenstephan – Triesdorf und dem Auszug des Berichts.

AUSBLICK

Das Projekt und die Studie sind für unser Team und unsere (zukünftigen) Kunden die fachlich fundierte Grundlage und Motivation auch in Zukunft sinnvolle Geräte in laufenden Projekten einzubauen. Auf Basis von Daten und deren tatsächliche Auswirkungen möchten wir unseren Kunden und uns selbst die bestmögliche Finanzentscheidung bieten.

5. Weitere Aktivitäten

Menschenrechte, Sozialbelange & Belange von Arbeitnehmenden

LEITSATZ 01 – MENSCHENRECHTE UND RECHTE DER ARBEITNEHMENDEN

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Wie jedes Jahr möchten wir unseren Mitarbeiter: innen immer eine Festeinstellung und eine überdurchschnittliche Vergütung garantieren. Daran halten wir fest!
- Wir führen nach wie vor eine Null-Toleranz Politik und bieten Diskriminierung und Ausgrenzung intern sowie auch extern keinen Raum. Es ist nicht von Bedeutung, welches Geschlecht, Religion, Ethnische Herkunft oder Nationalität den Menschen ausmacht. Die Grundsäulen unserer Unternehmensphilosophie sind Respekt und Toleranz, denn der Mensch sollte immer im Vordergrund stehen. Dafür wollen wir uns auch in all unseren Projekten einsetzen
- Wir führen zudem regelmäßige Gespräche mit allen Kolleg:innen durch, um Missstände und / oder Bedürfnisse sowie Verbesserungsvorschläge sofort zu benennen

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Wie im vergangenen Jahr arbeiten wir stets an einem respektvollen Umgang intern sowie extern
- Die Festanstellung möchten weiterhin garantieren
- An weiteren Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten möchten wir festhalten
- Aufrechthaltung überdurchschnittlich guter Vergütung

Ausblick:

- Das Potential und die Talente, welche jeder einzelne mitbringt, dass sich diese im beruflichen Kontext entfalten können.

LEITSATZ 02 – WOHLBEFINDEN DER MITARBEITENDEN

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Passend zu unserem diesjährigen Win-Charta Projekt haben wir einen Jahresausweis für den Zoologischen Stadtgarten in Karlsruhe erworben. Das Ziel, jede/r Mitarbeiter:inn kann immer in der Freizeit kostenfrei den Zoo besuchen. Damit möchten wir unseren Kolleg:innen die Region zeigen und unterstützen, sowie einen guten Ausgleich zum Officealltag und eine Work-Life-Balance bieten.

WEITERE AKTIVITÄTEN



Reduzierung von Überstunden, Workshops, Verjüngung des Teams, interne Weitergabe von fachspezifischem Know-how, um einzelne Mitarbeiter: innen zu entlasten.

- Durch Inventices (Kennenlern-Workshops) ein breites Wissensspektrum im Team zu erlangen, so dass bei unvorhersehbaren Ereignissen vtechnik eine stabile Basis hat und für den anstehenden Generationswechsel vorbereitet zu sein.
- Durch die geplante Erweiterung des Teams, bedarf es der Integration. Ein Sich-Kennenlernen außerhalb des Büroalltags ist angedes durch neue Impulse und inovative Konzepte das Marktgeschehen mitzugestalten und somit den Unternehmenserfolg und die Arbeitsplätze sicherzustellen.
- Home-Office Ausstattungen

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Einstellung 3 neuer Mitarbeiter:innen im Jahr 2024
- Die Nutzung digitale Lösungen für die interne Kommunikation sind bei den Mitarbeitern weitgehend in den Arbeitsalltag integriert und werden verstärkt genutzt
- Individuelle Lösungen im Bereich Arbeitszeit. Ob eine 4-Tage-Woche, halbtags oder individuell gelegte Homeofficetage, jeder Mitarbeiter: innen hat einen maßgeschneiderten Arbeitsvertrag. Zudem stellte vtechnik allen eine komplette Homeoffice-Ausstattung zur Verfügung. Mitinbegriffen sind Microsoft Team Verknüpfungen, Laptops, Monitore, Tastaturen und Handys. Durch diesen Lösungsansatz konnten wir unnötige Bürofahrwege vermeiden und somit die Umwelt schonen und das Mitarbeiter: innenwohlbefinden steigern.

Ausblick:

- Auch im kommenden Jahr möchten wir an diesem Ansatz festhalten.

WEITERE AKTIVITÄTEN

LEITSATZ 03 – ANSPRUCHSGRUPPEN

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Als Fachplaner handeln wir im Auftrag unserer Auftraggeber, sofern dessen Interesse mit unseren Grundsätzen vereinbar sind. Wir arbeiten zwischenzeitlich ausschließlich mit Unternehmen zusammen, die unseren Wertekodex ebenfalls teilen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Wir arbeiten auch 2024 mit höchster Transparenz in Bezug auf unsere Grundsätze und Prozesse mit allen Kunden sowie Partnern zusammen.
- Wünsche und Forderungen der unterschiedlichen Anspruchsgruppen beziehen wir in unsere Unternehmenspolitik ein.

Ausblick:

- Weiterhin mit offenem Ohr und Herzen unseren Kunden, Geschäftspartnern wie auch Mitarbeitern begegnen, um so die Bedürfnisse zu erkennen und den bereits vertrauensvollen Umgang zu intensivieren.

Umweltbelange

LEITSATZ 04 – RESSOURCEN

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Durch unsere Leistungsbeschreibungen geben wir die Qualität der Einrichtung und Gerätschaften vor. Wir achten auch 2024 bei all unseren Projekten auf eine qualitativ hochwertige wie auch energieeffiziente Ausführung bei Bedarf inkl. professioneller Wartung. Das Ziel ist es die Lebensdauer der geplanten Gerätschaften zu erhöhen.
- Wir entwickeln kundenorientiert, nachhaltige wie auch wirtschaftlich gastronomische Konzepte. Unsere Aufgabe ist im Rahmen unseres Planungsauftrags die gastronomischen Einrichtungen unserer Kunden so zu gestalten, dass diese wirtschaftlich betrieben werden können, der Ausgabe- und Essbereich von den Gästen als Wohlfühlatmosphäre wahrgenommen wird. Nur wenn die Gäste unserer Kunden gerne wiederkommen, ist unser Konzept aufgegangen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

- in der Vergangenheit wurde bereits eine Planung von vtechnik mit dem „Future Kitchen Award“, für die energieeffizienteste und nachhaltigste Betriebsgastronomie in Deutschland ausgelobt
- Die große Anzahl an langjährigen und zufriedenen Kunden ist ein Zeugnis für unsere gute wie auch nachhaltige Arbeit und somit auch ressourcenschonende Planungen

WEITERE AKTIVITÄTEN

Ausblick:

- Wir sind nach wie vor dabei eine Marktrecherche durchzuführen in der geprüft wird, inwieweit es zukünftig möglich sein wird für bestimmter Produkte bzw. Materialien, welche wir in unseren Leistungsverzeichnisse beschreiben, das cradle to cradle Zertifikat von den Anbietern einzufordern.

LEITSATZ 05 – ENERGIE UND EMISSIONEN

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Durch exakte Konzeptionierung der Prozesse sowie durch sinnvolle Einplanung der Geräte in unseren Planungen, wird die Energieeffizienz der Gesamtanlage unseren Kunden gesteigert, der Ressourcenverbrauch reduziert und somit die Emissionen gesenkt.

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Auch 2024 berechnen wir für all unsere Kunden individuell die CO₂-Emissionen des Versorgungsbereiches je Verpflegungsteilnehmer und Mahlzeit, geben Anleitung und weisen auf Verbesserungspotentiale hin.

Ausblick:

- Daran möchten wir weiterhin festhalten.

LEITSATZ 06 – PRODUKTVERANTWORTUNG

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Wir verpflichten uns zur professioneller Planungs- und/oder Beratungstätigkeit. Diese beruht auf der Grundlage von fachlichen Qualifikation, Kenntniss und Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen wie auch geltenden Normen und Richtlinien, die dem gesicherten Stand der Technik entsprechen. Durch stetige fachliche Weiterbildung unserer Mitarbeiter:innen können wir dies sicherstellen.
- Die notwendigen Arbeitsmittel, welche für die Bearbeitung unserer Aufträge notwendig sind, stehen unseren Mitarbeiter:innen uneingeschränkt zur Verfügung.

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Im Rahmen unseres kolligialen Miteinander und vertrauensvollen Austausch untereinander leben wir das „Vier Augen-Prinzip“ bei unseren Kundenaufträgen/Projekten auf besondereweise, die zu der bewährten vtechnik-Qualität beiträgt.
- Qualitätssicherungen in all unseren Projekten und Baustellen, führen wir auch im Jahr 2024 regelmäßig durch.

WEITERE AKTIVITÄTEN

Ausblick:

- Wir sind auch 2024 nach wie vor dabei eine weitere Marktrecherche durchzuführen in der geprüft wird, inwieweit es zukünftig möglich sein wird für bestimmter Produkte bzw. Materialien, welche wir in unseren Leistungsverzeichnis beschreiben, das cradle to cradle Zertifikat von den Anbietern einzufordern. Auch in Zukunft werden wir nach den Maßnahmen und Entwicklungen handeln.

Ökonomischer Mehrwert

LEITSATZ 08 – NACHHALTIGE INNOVATIONEN

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Auf unseren Social Media Auftritt teilen wir Meilensteine, Erfolge und etwas Alltag mit unseren Followern, so erhält die Community mitunter Einblick in unsere innovativen gastronomischen Konzepte.

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Unser Ziel 2023 war es, Aktivitäten auf LinkedIn mit mehr als 500-700 Follower zuteilen, dies haben wir erreicht. Derzeit haben wir fast 800 Follower.
- Durch die Neupositionierung unseres digitalen Firmenauftritts erhalten wir vermehrt auch Anfragen online.

Ausblick:

- Unsere digitale Präsenz wollen wir zukünftig beibehalten und ggf. weiter ausbauen.

Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption

LEITSATZ 10 – ANTI-KORRUPTION

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Unser Planungsbüro toleriert noch wie vor keinerlei Korruption.

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Transparenz steht bei uns an vorderster Stelle, deshalb gehen wir intern sowie extern offen damit um und geben Korruption keine Chance.

Ausblick:

- Diesen Grundsatz werden wir stets konsequent verfolgen!

WEITERE AKTIVITÄTEN

Regionaler Mehrwert

LEITSATZ 11 – REGIONALER MEHRWERT

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Wir sind eng mit unserer Region verbunden und bilden mit unserer Vielzahl an Projekten einen wirtschaftlichen Mehrwert.

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Nach wie vor etablieren wir lokale Partnerschaften und Netzwerke
- Viele unsere Aufträge und Projekte finden regional statt

Ausblick:

- Dies möchten wir weiterhin beibehalten und bei Bedarf ausbauen.

LEITSATZ 12 – ANREIZE ZUM UMDENKEN

Maßnahmen und Aktivitäten:

- Grundsätzlich setzen wir auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und Beziehen sowohl unsere Mitarbeitenden als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein. Die Wirksamkeit unserer Planungskonzepte soll messbar und nachvollziehbar sein.
- Daher haben wir, wie oben erwähnt, gemeinsam mit unseren Kunden eine Praxisstudie zur Energie- und Wasserverbrauchsmessung von Großküchentechnik Geräten durchgeführt.
- Zudem streben wir seit 2023 an, im Rahmen unserer wöchentlichen Besprechungen auch das Thema Nachhaltigkeit einzubringen.

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Es erfolgte eine objektive und wissenschaftlich fundierte Praxisstudie von tatsächlichen Energie- und Wassereinsparungspotenzialen.
- Durch unsere regelmäßigen Team-Besprechungen zum Thema Anreize zum Umdenken und Nachhaltigkeit, konnten wir zwischenzeitlich einige Ideen sammeln. Aktuell sind wir noch dabei diese in unseren Prozessen und internen Strukturen einzubinden.

Ausblick:

- Weiterhin möchten wir mit gezielten Teammeetings an diesem Thema festhalten und durch unsere konstruktive und kontinuierliche Arbeit mehr Ideen und Möglichkeiten für unsere Prozesse und Kunden finden.

6. Unser WIN!-Projekt

Mit unserem WIN!-Projekt leisten wir einen Nachhaltigkeitsbeitrag für die Region.

DIESES PROJEKT UNTERSTÜTZEN WIR 2024

„Wir können ohne sie nicht leben. Aber wenn wir sie nicht schützen, können sie ihre Aufgabe nicht erfüllen.“

Der Schutz um unsere Bäume und Wälder ist so wichtig, denn sie kümmern sich auch um uns. Und warum? Bäume sind die Lunge der Erde. Sie reinigen die Luft, reinigen das Wasser und bieten allen Lebewesen Nahrung und Schutz. Deshalb haben wir uns dieses Jahr mit dem Thema Baum und Wald auseinandergesetzt. Um unsere Region und ihre Baumbestände schützen zu können, sind wir auf den Zoo in Karlsruhe gestoßen.

Die einzigartige Kombination des Zoologischen Stadtgartens aus Tiergarten und Parklandschaft zieht jährlich mehr als eine Million Zoogäste in ihren Bann. Mitten in der Stadt gelegen, lädt die grüne Oase mit historischem Baumbestand, farbenfrohen Blütenarrangements, Themengärten und Wasserflächen ein, die Natur zu erleben und eine Vielzahl an Tierarten aus allen Erdteilen zu entdecken und kennenzulernen. Genau hier wollten wir helfen und die Pflege der schutzbedürftigen Bäume mit einer Patenschaft unterstützen.



UNSER WIN!-PROJEKT

ART UND UMFANG DER UNTERSTÜTZUNG

Nach mehreren Überlegungen und Gesprächen mit dem gesamten vtechnik Team, entschieden wir uns für eine 1-jährige Baumpatenschaft im Zoologischen Stadtgarten in Karlsruhe. Über die Zoofreunde Karlsruhe e.V. konnten wir uns einen Baum / eine Baumart aussuchen, die wir mit unseren finanziellen Mitteln unterstützen möchten.

Seit Anfang Mai 2024 übernehmen wir mit 500,-€ / Jahr die Pflege und den Erhalt einer Rot-Buche.

Dabei erhielten wir eine Urkunde:



UNSER WIN!-PROJEKT

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Was wir Besonders fanden:

Die Rot-Buche ist eine in Mitteleuropa heimische Baumart und zugleich der in Deutschland häufigste Laubbaum. Damit steht das in Deutschland vorkommende Klima auch stellvertretend für jenes Wetter, bei dem Rot-Buchen sich am wohlsten fühlen. Sie wächst als sommergrüner Baum und kann Wuchshöhen von bis zu 30 m, im dichten Wald auch bis zu 50 m erreichen. Der Stammdurchmesser kann im Freiland bis über 2,5 m betragen. Sie kann sogar bis zu 300 Jahre alt werden!

Durch diese Fakten haben wir uns schlussendlich für die Rot-Buche entschieden und können voller Stolz auch einen Teil an die Natur zurück geben, denn:

„Eine durchschnittliche Buche kann jedes Jahr 12,5 kg CO₂ aufnehmen und bindet nach circa 80 Jahren mit einer Trockenmasse von 600 kg eine Tonne CO₂“ Quelle: KIT



AUSBLICK

Das Thema Baum und Wald ist für uns noch nicht abgeschlossen. Gerne würde wir uns im kommenden Jahr dieser Angelegenheit ebenfalls widmen wollen. Noch steht kein konkretes Projekt fest. Wir bleiben dran.

UNSER WIN!-PROJEKT

Ansprechpartnerin

Frau Marleen Adam
Telefon: 07225 / 966-250
E-Mail: marleen.adam@vtechnik.de

Impressum

Herausgegeben am 10.07.2024

vtechnik Planung GmbH
Waldstraße 33
76571 Gaggenau

Telefon: 07225 / 966-250
E-Mail: office@vtechnik.de
Internet: www.vtechnik.de



Umweltbeauftragte, Fr. Marleen Adam



Geschäftsführer, Hr. Peter Adam-Luketic