Hambrock

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022

Inhalt

1. Der Nachhaltigkeitsgedanke 4
2. Unternehmensvorstellung 5
3. Klimaneutrales Unternehmen 5
   3.1.1 Corporate Carbon Footprint erstellen (CO2-Bilanz) 6
   3.2 Einsparpotentiale identifizieren, Emissionen reduzieren bzw. vermeiden 6
   3.3 CO2 – Kompensation 6
4. Ökologisches Handeln 8
   4.1 Energiemanagement 8
   4.2 Wertstoffmanagement 9
   4.3 Fuhrpark 9
   4.4 Zertifizierungen 10
   4.5 Regionale Lieferanten 11
   4.6 Eigenmarken 14
   4.7 Foodkonzepte 16
5. Soziales Engagement 17
   5.1 Mitarbeitende 17
   5.2 Kunden 19
6. Ökonomisch Wirtschaften 20
7. Zusammenfassung und Ziele 20

Literaturverzeichnis 21

Lieber Leser,

als Geschwisterpaar führen wir das Unternehmen nunmehr bereits in der vierten Generation und als Mittelständler sind wir auch Eigentümer. In der Geschäftsführung sind unsere Entscheidungen daher langfristig ausgelegt, zur Sicherung des Fortbestands des Unternehmens.

Als Eltern von 2 bzw. 3 Kindern beschäftigen uns selbstverständlich Fragen nach Generationen-Gerechtigkeit, sozialem Zusammenhalt und Lebensqualität. Dieser Verantwortung gerecht zu werden, begleitet uns auch in unserem beruflichen Alltag.

Wir stellen uns der Frage, welche Möglichkeiten einer positiven Einflussnahme wir haben. Nachhaltige Entwicklung ist in unseren Augen ein Such- und Lernprozess, der uns in den kommenden Jahren permanent begleiten wird und muss. Technische und sozialpolitische Veränderungen werden uns immer wieder Möglichkeiten geben, auf dem Weg zu nachhaltigem Wirtschaften noch besser zu werden.

Wir sehen es als unsere Aufgabe an, unseren Nachkommen ein intaktes ökologisches, soziales und ökonomisches Gefüge zu hinterlassen, getreu dem Motto, das wir von unseren Eltern mitgenommen haben:

„Besitze etwas, um es zu erhalten."

Unser 125-jähriges Firmen-Jubiläum im Jahr 2021 haben wir zum Anlass genommen, uns einmal mehr dem Thema Nachhaltigkeit, CO_2-Ausstoß und dem 1,5° Klimaziel zu widmen. Im Zuge dieser Überlegungen haben wir uns entschlossen, unseren CO_2-Fußabdruck zu ermitteln, Möglichkeiten zu suchen, Emissionen weiter zu reduzieren und restliche auszugleichen. Dafür haben wir uns mit ClimatePartner professionelle Fachleute an die Seite geholt.

Nachstehend lassen wir Sie an unseren Bemühungen zu nachhaltigem Wirtschaften teilhaben.

Angela Niemann

1. Der Nachhaltigkeitsgedanke

Das Thema Nachhaltigkeit gerät immer mehr in den Blickpunkt der Öffentlichkeit. Dabei ist es zunächst einmal wichtig zu definieren, was Nachhaltigkeit überhaupt bedeutet. Ursprünglich kommt der Begriff aus der Forstwirtschaft. Bereits im Jahr 1713 erkannte Oberberghauptmann Hans Carl von Carlowitz das Problem der erhöhten Ressourcenentnahme und der dadurch drohenden Rohstoffkrise. Daher schlug er vor, „dass immer nur so viel Holz eschlagen werden sollte, wie durch planmäßige Aufforstung, durch ſäen und Pflanzen nachwachsen kann“. Damit gilt er als Begründer des Nachhaltigkeitsprinzips: Ressourcenentnahme=Ressourcenreproduktion. Im Laufe der Zeit hat sich der Begriff weiterentwickelt und zahlreiche Definitionen sind hinzugekommen. Einen weiteren Meilenstein stellte das politische Leitprinzip der Brundtland Kommission aus dem Jahr 1987 dar, welches folgendes besagt: „Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen.“. Diese Generationengerechtigkeit geht einher mit dem 3-ſäulen Modell. Denn nur wenn alle drei Aspekte – Ökonomie, Ökologie und ſoziales bei Entscheidungen berücksichtigt werden, ist ein Leben auf der Erde auch für zukünftige Generationen tragfähig. Als mittelständiges Unternehmen sehen auch wir uns daher in der Verantwortung nach diesem Prinzip zu handeln und somit einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung zu leisten.

2. Unternehmensvorstellung

Die Firma Hambrock ist ein traditionsreiches Familienunternehmen in der nun schon 4. Generation und die 5. steht in den Startlöchern . Heinrich Hambrock gründete im Jahr 1896 in Münster die Gestemünder Fischhandlung. Peu à Peu wurde das Sortiment erweitert. Mit dem Eintritt in den Service-Bund 1983 wird Hambrock zum „Vollsortimenter". Heute umfasst das Sortiment rund 10.000 Artikel, wovon jeder zehnte Artikel eine Service-Bund Eigenmarke ist. Im Jahr 2018 hat die Hambrock GmbH den Service-Bund-Kollegenbetrieb Pleiss GmbH in Gelsenkirchen übernommen. Nach erfolgreichem Zusammenwachsen dieser beiden alteingesessenen Familienunternehmen war die Verschmelzung im September 2021 die logische Konsequenz, aus Pleiss wurde Hambrock, Standort Rhein-Ruhr. Von den beiden Standorten in Senden und Gelsenkirchen. bedienen wir rund 1500 Kunden, dazu zählen neben zahlreichen Restaurants und Hotels in der Region auch Gemeinschaftsverpflegungen. Beliefert werden diese mit unseren 28 LKWs. All dies wäre jedoch nicht ohne unsere 150 tatkräftigen Mitarbeiter möglich.

3. Klimaneutrales Unternehmen

Unser 125-jähriges Jubiläum im Jahr 2021 haben wir zum Anlass genommen, uns sehr konkret unserer gesamtgesellschaftlichen Verantwortung zu stellen. Wir schauen mit Stolz zurück, aber noch lieber nach vorne. Abwarten und Zuschauen sind jetzt nicht mehr angebracht – Anpacken und Machen ist gefragt! Deshalb haben wir unser Unternehmen klimaneutral zertifizieren lassen.

ClimatePartner

Urkunde

Partner im Klimaschutz

Diese Urkunde bestätigt die Kompensation von Treibhausgasemissionen durch zusätzliche Klimaschutzprojekte.

Hambrock

Hambrock Großhandel GmbH
klimaneutrales Unternehmen 2020
Standorte Senden und Rhein-Ruhr

- CO_2-Äquivalente
  1.853.230 kg
- Unterstütztes Klimaschutzprojekt
  Diverse Projekte
- ClimatePartner-ID
  17064-2109-1001

Über folgende URL erhalten Sie weitere Informationen über die Kompensation und das unterstützte Klimaschutzprojekt: climatepartner.com/17064-2109-1001

3.1.1 Corporate Carbon Footprint erstellen (CO_2-Bilanz)

Gemeinsam mit ClimatePartner haben wir unseren CCF – Corporate Carbon Footprint, also den CO_2-Fußabdruck unseres Unternehmens berechnet. Dabei haben wir Emissionsquellen wie Energie und Heizung, Kältemittel aber auch Geschäftsreisen, Büromaterial und alle Emissionen, die wir als Unternehmen verursachen, auch die Fahrten unserer Mitarbeiter zur Arbeitsstätte, berücksichtigt.

3.2 Einsparpotentiale identifizieren, Emissionen reduzieren bzw. vermeiden

Unser CCF zeigt uns deutlich, wie wir weiter CO_2 reduzieren können. Der entscheidende Punkt ist unser Fuhrpark – hier liegt unser Handlungsspielraum. Optimierung der Tourenplanung, Vermeidung unnötiger Kilometer und die Prüfung alternativer Antriebsarten auf Alltagstauglichkeit sind die Aufgaben der Zukunft.

Wir aktualisieren unsere Daten jährlich, haben so den Überblick über unseren Erfolg bei der Reduktion und erkennen weitere Stellschrauben.

3.3 CO_2 – Kompensation

Es bleiben jedoch immer Emissionen übrig, die wir aktuell nicht vermeiden können. Wir gleichen sie aus, indem wir ausschließlich zertifizierte Klimaschutzprojekte unterstützen.

Klimaschutzprojekte ermöglichen zusätzliche CO_2-Einsparungen und verbessern das Leben von Menschen.

Transparenz ist uns hier wichtig.

Wir haben uns zur Kompensation des vergangenen Jahres 2020 für 2 Projekte entschieden, in Ländern, aus denen wir auch Ware beziehen.

Für das Jahr 2021 haben wir über ClimatePartner ein Kopplungsprojekt realisiert.

In Zusammenarbeit mit der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald e.V. haben wir 2.000 Bäume im FFH-Gebiet Hohen Hagen gepflanzt, unweit unseres Standorts Senden.

Die neu gepflanzten Bäume, u.a. Stieleiche, Hainbuche, Flatterulme und Winterlinde, in dem nahegelegenen Naturschutzgebiet sorgen so auch regional für eine Verjüngung der Natur und ermöglichen regionalen Klimaschutz als Zusatzengagement zum CO_2-Ausgleich

Der Ausgleich erfolgt über ein Waldschutzprogramm in Peru, welches aus dem Portfolio von ClimatePartner stammt.

4. Ökologisches Handeln

4.1 Energiemanagement

Bereits im Jahr 2009 haben wir im Zuge unseres ersten Bauabschnitts auf dem Dach eine Photovoltaik-Anlage installiert. Die 360 Module sparen jährlich rund 42 Tonnen CO_2 ein. 2015 wurde bei der Erweiterung des Gebäudes eine weitere Anlage mit 532 Modulen in Betrieb genommen, die eine zusätzliche jährliche Einsparung von 67 Tonnen CO_2 ermöglicht. Einen Großteil unseres Strombedarfs können wir nun mit den Photovoltaikanlagen decken. Bislang konnten dadurch schon insgesamt über 1.000 Tonnen CO_2 eingespart werden.

Mit dem Jahr 2022 haben wir unsere Stromverträge für zugekaufte Energie auf Grün-Strom umgestellt, um auch damit weitere CO_2-Einsparungen zu erreichen.

Neben der Nutzung von erneuerbaren Energien, wurde im Zuge der Betriebserweiterung der komplette Gebäudekomplex, Lager – sowie Bürofläche, mit moderner und effizienter LED Beleuchtung und Präsenzmeldern ausgestattet.

So kann sichergestellt werden, dass auch nur dort Energie verbraucht wird, wo aktuell Licht zum Arbeiten benötigt wird.

Zudem sind alle unsere Kühl- und Tiefkühlhäuser, dank des technischen Fortschritts, energieeffizient, sodass zur Einhaltung der Kühlkette und den gesetzlichen Auflagen nur ein Minimum an Energie verwendet wird.

4.2 Wertstoffmanagement

Müllvermeidung, Mülltrennung und dessen Verwertung liegt uns am Herzen. Im Rahmen unserer Kommissionierung und Auslieferung versuchen wir konsequent Transportverpackungen mehrfach zu verwenden und auf Folie weitestgehend zu verzichten. Der unvermeidbare Abfall wird durch regionale Entsorger abgeholt und sinnvoll und umweltschonend verwertet. Recyclebarer Abfall wird der Wiederverwertung zugeführt.

Das Handeln mit Lebensmitteln ist ein äußerst diffiziles Geschäft. Die Entsorgung von Ware, die beispielsweise das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, ist dabei leider nahezu unvermeidbar. Die Entwicklung eines EDV-Programms, das uns schon im Forecast darauf aufmerksam macht, mit welchem Produkt ein MHD-Problem entstehen könnte, ermöglicht uns in enger Zusammenarbeit von Lager, Einkauf und Vertrieb die Bestände kontinuierlich im Blick zu behalten und gefährdete Produkte rechtzeitig abzuverkaufen. So tragen wir dazu bei, der sinnlosen Vernichtung von Lebensmitteln auf Grund des MHDs entgegen zu wirken.

4.3 Fuhrpark

Da es unser Hauptgeschäft ist, Lebensmittel an unsere Kunden auszuliefern, lässt sich auf Kühltransporter nicht verzichten. Nur so kann die Einhaltung der Kühlkette bei Frische- und Tiefkühlprodukten gewährleistet werden.

Bei der Auswahl unserer LKWs achten wir auf die aktuellen, technischen Standards, um sowohl den Kraftstoffverbrauch wie auch den CO_2-Ausstoß so gering wie möglich zu halten. Alle LKWs erfüllen die Euro5 oder Euro6 Norm. Darüber hinaus setzen wir in der Tourenplanung ein modernes EDV-Programm ein. So können die Auslieferungsrouten effizient geplant und unnötige

Kilometer eingespart werden. Auch die Auswertung der Dieselverbräuche pro Kilometer hilft, unsere Mitarbeiter immer wieder auf das Erfordernis des energiesparenden Fahrens aufmerksam zu machen.

4.4 Zertifizierungen

In regelmäßigen Abständen lassen wir unser Unternehmen und unsere Produkte durch verschiedene unabhängige Institutionen zertifizieren. Eine gleichbleibende Produktqualität- und Sicherheit wird somit gewährleistet.

IFS

Seit vielen Jahren lassen wir uns die Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel bzw. Produkte durch das IFS Zertifikat bescheinigen. Die IFS (International Food Standards) hat international einheitliche Standards für alle Beteiligten entlang der Lieferkette entwickelt und bietet dadurch die Möglichkeit das Qualitätsniveau der Produzenten und Händler zu beurteilen. Bei den jährlichen Audits werden von unabhängigen Stellen verschiedene Bereiche unseres Qualitätssystems geprüft und dokumentiert. Ziel ist eine kontinuierliche Verbesserung in allen Funktionsbereichen.

HACCP

Eingebettet in das IFS ist das HACCP-Konzept. Damit stellen wir sicher, dass die in unserem Unternehmen im Hinblick auf die Sicherheit der Lebensmittel gefahrenträchtigen Situationen ermittelt, erkannt, überwacht und im Gefahrenfall korrigiert werden. So soll gewährleistet werden, dass immer nur einwandfreie Ware an unsere Kunden und damit am Ende auch an den Endverbraucher gelangt.

BIO

Auch wir sind als Teil der Service-Bund Gruppe Bio zertifiziert. Das Bio-Siegel zeichnet seit dem Jahr 2001 Lebensmittel aus, die zu 95% aus ökologischem Landbau oder aus artgerechter Tierhaltung nach EU Rechtsvorschriften stammen. Am 01.07.2012 wurde das Bio-Siegel für alle vorgepackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die zum einen die strengen Standards der EU einhalten und zum anderen in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt

wurden, Pflicht. Der Handel mit Bio-Produkten unterliegt speziellen Anforderungen. Auch hier unterziehen wir uns jährlich einem unabhängigen Audit.

Neben dem Bio Siegel der EU ist es zudem erlaubt, Produkte mit dem deutschen Bio-Siegel zu kennzeichnen.

MSC

Darüber hinaus führen wir das MSC-Siegel des Marine Stewardship Council. Die internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation zertifiziert Produkte, die aus nachhaltigem Fischfang stammen. Dabei soll einerseits eine Überfischung vermieden werden und zum anderen die Umwelt so wenig wie möglich beeinträchtigt werden. Ob die Fischereien die strengen MSC-Normen einhalten wird mittels eines kontinuierlichen Zertifizierungsprozess geprüft.

ASC

Im Gegensatz zum MSC-Siegel, welches nachhaltigen Fang von Wildfisch zertifiziert, zeichnet das ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) Produkte aus, die aus einer nachhaltigen Aquakultur kommen. Kriterien für die Vergabe des Siegels sind beispielsweise der Verzicht von nicht notwendigen Antibiotika und anderen Chemikalien sowie die Einhaltung der geforderten Wasserqualität, Futtermittel und Fischdichte. Auch gute Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter müssen für eine Zertifizierung gewährleistet werden. Geprüft wird durch unabhängige Kontrollen.

4.5 Regionale Lieferanten

Um die Region zu stärken, aber auch zur Vermeidung langer Transportwege und der damit verbundenen Umweltbelastung, arbeiten wir eng mit regionalen Lieferanten zusammen. Wir haben im Bereich von Frischfleisch, Obst und Gemüse sowie Feinkost verlässliche Partner gefunden. Durch die regen Geschäftsbeziehungen aber auch durch eine gemeinsame Logistik entstehen positive Synergien.

M+L Fleischwaren

Mit dem modernen, mittelständischen Unternehmen aus Bocholt pflegen wir eine langjährige Geschäftsbeziehung. Die Qualität der Produkte wurde trotz Innovation und Wachstum im Laufe der Zeit nicht vernachlässigt. Dies wird durch ein zertifiziertes Qualitätssicherheitssystem gewährleistet. Unser Partner beliefert uns regelmäßig mit seinem frischen Schweinefleisch, portionierter Ware und Gehacktem.

Pflanzen-Center Mühlenbeck

Von dem Münsteraner Familienunternehmen beziehen wir unsere frischen Gurken. Das Pflanzen-Center bewirtschaftet eine Gärtnerei mit einer Grundfläche von 45.000 qm und Gewächshäuser mit 12.000qm Fläche. Die Verkaufsfläche beträgt weitere 1500qm. Durch die Nähe zu unserem Standort in Bösensell kann die Frische der Ware jederzeit gewährleistet werden.

Spargel und Erdbeerhof lütke Zutelgte

Wir sind überzeugt von der Qualität unseres deutschen Spargels aus der Region. Erntefrisch, saftig und einzigartig aromatisch kommt er auf den Tisch. Seit dem Jahr 1990 hat sich der Spargel- und Erdbeerhof lütke Zutelgte auf den professionellen Spargelanbau spezialisiert. So bestechen die Erzeugnisse durch ihren unverwechselbaren Geschmack, der unsere Kunden nicht nur aus der Region Warendorf und Münster begeistert. Aber auch die Erdbeeren, als Königin der Sommerfrüchte, sind ein besonderer Genuss. Witterungsabhängig beginnt die Erdbeerernte in der Region Warendorf meist Anfang Mai im Folientunnel und anschließend im Freiland.

Kartoffelerzeugerbetrieb Köckerling

Die Firma Köckerling GmbH & Co.KG in Delbrück baut bereits seit dem Jahr 1947 Kartoffeln an. Der Familienbetrieb startete mit 2ha Anbaufläche und eigener Direktvermarktung. Der Anbau, die Pflege und Ernte der Kartoffeln werden durch eigene Mitarbeiter und

Maschinen durchgeführt. So stellten sie von Anfang an die Einhaltung der hohen Qualitätsstandards sicher. 1986 kam in der Firma Köckerling der Schälbetrieb hinzu. Diese Erweiterung machte eine Lagerhaltung für die Kartoffeln erforderlich. In den Jahren 2002 und 2007 wurde die Lagerkapazität durch ein Kühl- und Flächenlager ausgebaut. Der Bau eines Kistenkühllagers 2010 ermöglicht einen kontinuierlichen Kartoffelbestand am Lager, wodurch der Übergang zwischen alter und neuer Ernte innerbetrieblich gelöst und eine gleichbleibende, hohe Qualität garantiert wird.

Neben Kartoffeln beliefert uns die Köckerling GmbH & Co. KG täglich mit ihrem vorproduzierten Schnittgemüse – sogenannten „Ready Cuts“. Die Einzelblattsalate werden frisch gewaschen, sorgfältig geputzt und verpackt. Eine gut organisierte Logistik sowie eine geschlossene Kühlkette sorgen dafür, dass die Ware innerhalb kürzester Zeit bei uns eintrifft. Die „Ready Cuts“ können dabei, ganz nach Bedarf, unterschiedlich verarbeitet werden: In Scheiben, am Stück geschält, gewürfelt, geviertelt, geraspelt oder gestiftet und das Ganze in unterschiedlichen Schnittstärken und Verpackungseinheiten.

Feinkost Kühlmann

Seitdem die Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG im Jahre 1912 als Landhandel gegründet wurde, ist sie fest in Familienhänden. Ohne Investor, Teilhaber oder Großkonzern ist man im Laufe der Jahre zu einem mittelständischen Unternehmen mit über 400 Mitarbeitern gewachsen.

Auf über 20.000 qm in Rietberg-Westerwiehe und Westenholz werden unter strengen Hygienevorschriften täglich über eine Millionen Feinkostportionen hergestellt. Frische Zutaten, eine schonende Verarbeitung ist ebenso wichtig wie die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards. Die strenge Qualitätskontrolle findet auf verschiedenen Ebenen statt, sei es durch Maschinen, technische Qualitätsinstrumente oder nicht zuletzt durch die Mitarbeiter.

4.6 Eigenmarken

Bei unseren Service-Bund Eigenmarken arbeiten wir nur mit uns bekannten Produzenten zusammen. In regelmäßigen Abständen werden die Betriebe in den unterschiedlichen Herkunftsländern besucht, um die Produktionsstandards vor Ort zu prüfen und mit den Herstellern in Kontakt zu kommen. So können wir eine hohe Qualität und Transparenz der Waren garantieren.

Rodeo

Als der Wunsch in der Service-Bund Gruppe aufkam, neben heimischem Fleisch auch argentinisches Rindfleisch zu verkaufen, entstand unsere Eigenmarke Rodeo. Seitdem hat sich das Sortiment stetig erweitert, sodass wir nun neben argentinischem Rindfleisch auch Lammfleisch aus Neuseeland, Ochsenfleisch aus Irland und Rindfleisch aus Uruguay beziehen. Dabei gelten in allen Herkunftsländern strenge Qualitätsstandards, damit eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet werden kann. Wir arbeiten dabei nur

mit uns persönlich bekannten Produzenten zusammen. Alle Schritte von der Geburt, über die Aufzucht bis zur Schlachtung und Zerlegung können jederzeit lückenlos nachverfolgt werden. Besonders viel Wert legen wir auf die natürliche Weidehaltung. Die Tiere leben mindestens 2 Jahre auf der Weide und werden nicht gefüttert, sondern fressen lediglich das Gras der Weide. Dies verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Charakter. Die artgerechte Haltung, der Verzicht von Antibiotika und viel Freilauf ermöglichen einen nachhaltigen Fleischgenuss.

Mermaid

Mermaid, als Seafood Eigenmarke, beschäftigt sich mit jeglichen Produkten aus der Meereswelt. Auch hier bilden die vertrauensvolle Kooperation mit den Produzenten und eine hohe Transparenz die Basis. Besonders erwähnenswert sind dabei unsere Black Tiger Garnelen aus dem östlichen Teil des Bengal Beckens. Das größte Flussüberschwemmungsgebiet der Welt bietet die besten Voraussetzungen für die Aufzucht von Garnelen in Aquakulturen. Neben der Schaffung von Arbeitsplätzen wird darauf geachtet, dass die Fischbestände geschont werden. Das Wachstum erfolgt in naturnaher Umgebung ohne Antibiotika oder Wachstumsbeschleuniger. Unsere drei Partnerbetriebe in Bangladesch sind zudem zertifiziert und werden permanent kontrolliert.

Sourcer

Bei Sourcer, unserer Eigenmarke für Heißgetränke, sind alle Produkte Bio zertifiziert. Neben Transparenz stehen hierbei der achtsame und aufmerksame Umgang mit Rohstoffen im Fokus. Wir arbeiten partnerschaftlich mit den Anbauern vor Ort zusammen und verzichten komplett auf chemische Behandlungen, sodass ein hundert Prozent natürlicher Genuss sichergestellt werden kann.

Besonders stolz sind wir auf unseren Sourcer Wildkaffee. Er vereint Geschmackserlebnisse mit sozialem und ökologischem

Verantwortungsbewusstsein. In den Regenwäldern im Südwesten Äthiopiens bietet die Bearbeitung und Ernte des Kaffees den lokalen Bauern eine attraktive Verdienstmöglichkeit und Zukunftsperspektive. So geht der Schutz der lebenswichtigen Regenwälder mit der gleichzeitigen Sicherstellung einer zuverlässigen Einkommensquelle einher.

Salva D'Or

Mit Salva D'Or bringen wir den mediterranen Genuss nach Deutschland. Unsere Spezialitäten werden von Familienunternehmen mit viel Liebe und Erfahrung hergestellt. Auch hier besteht ein reger Kontakt zu unseren Partnerbetrieben. Bei regelmäßigen Besuchen werden die Produktionen besichtigt und geprüft.

4.7 Foodkonzepte

Lt. Statista ernährten sich im Jahr 2020 rund 8 Millionen der Deutschen fleischlos und dies mit zunehmender Tendenz. Dies Entwicklung spiegelt sich auch auf den Speisekarten wieder. Vegetarische und/oder vegane Optionen gehören nun schon zum Standard. Der Entscheidung zum Verzicht auf Fleisch ist häufig durch die Massentierhaltung oder dessen ökologischen Folgen hervorgerufen. Rund 70% des weltweiten Frischwasserverbrauchs wird von der Fleischproduktion verbraucht. Zudem ist die CO_2 Bilanz kritisch zu betrachten. Daher haben auch wir unser Sortiment um pflanzliche Alternativen erweitert und versuchen unsere Kunden über Neuheiten und Trends in diesem Bereich zu informieren und zu beraten.

5. Soziales Engagement

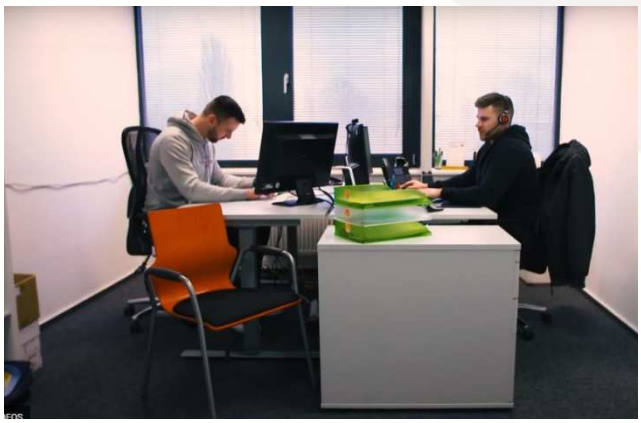
5.1 Mitarbeitende

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bilden das Fundament eines jeden funktionierenden Betriebes. Dessen sind wir uns tagtäglich bewusst und versuchen daher, jeden einzelnen unserer Mitarbeitenden individuell zu fördern und zu unterstützen.

Neben einer fairen Bezahlung gehören Urlaubs- und Weihnachtsgeld zum festen Bestandteil unseres Entlohnungssystems.

Die Anforderungen aus dem Markt haben dazu geführt, dass sich Arbeitszeitfenster in den letzten Jahren massiv erweitert haben und nicht in allen Bereichen arbeitnehmer-/ familienfreundlich sind. Daher entwickeln wir zusammen mit unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen Arbeitszeitmodelle, um auf die individuellen Bedürfnisse und Wünsche der einzelnen bestmöglich einzugehen. Zeitarbeit versuchen wir weitestgehend zu vermeiden. Stattdessen ist es unser ausgesprochenes Ziel unseren Mitarbeitenden einen sicheren und langfristigen Arbeitsplatz zu geben und wir sprechen uns ausdrücklich gegen eine „Hire and Fire“ Politik aus.

Als Investition in die Zukunft fördern wir zudem junge Menschen in ihrer Ausbildung.



Jährlich bilden wir Fachlageristen und Kaufleute für Groß-und Außenhandelsmanagement aus und ermöglichen Ihnen anschließend den Berufseinstieg. Des Weiteren bieten wir dualen Studenten des Service-Bunds die Möglichkeit in einer Praxisphase unseren Betrieb kennenzulernen und Projekte eigenständig zu bearbeiten.

Für Mitarbeitende gibt es die Chance an Fortbildungen und Schulungen teilzunehmen.

Da man nur als Team erfolgreich sein kann, sind uns gemeinsame Events, wie beispielsweise Weihnachtsfeiern und Sommerfeste, besonders wichtig. So kommen die Mitarbeiter auch abteilungs-übergreifend abseits der Arbeit in Austausch miteinander. Dies ist leider in den letzten beiden Jahren aufgrund der Corona-Pandemie viel zu kurz gekommen. Selbst gemeinsame Frühstückspausen am Morgen mussten eingeschränkt werden.

Eine große Freude war für uns daher unsere Baumpflanzaktion, bei der wir uns

gemeinsam mit einigen Mitarbeitenden an der Pflanzung von 2.000 Bäumen in Beckum beteiligen konnten. Es wurden verschiedene Laubbäume in einem Naturschutzgebiet gepflanzt. Damit konnten wir unseren Beitrag zum Ausgleich unseres CO_2-Ausstoßes 2021 leisten und der Spaß und das Miteinander kam nicht zur kurz.

Es ist für uns selbstverständlich, dass jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin respektiert und wertgeschätzt wird. Jegliche Form der Diskriminierung lehnen wir ab.

Auch die Gesundheit der Mitarbeitenden liegt uns am Herzen. Höhenverstellbare Schreibtische und ergonomische Schreibtischstühle sollen Rückenbeschwerden vorbeugen und die Haltung am Arbeitsplatz verbessern. Zudem bieten wir unseren Beschäftigten die Möglichkeit, am Bike-Leasing teilzunehmen. Das wurde sehr gut angenommen und bereits etliche PKWs sind durch Fahrräder vom Parkplatz verdrängt.

Der Beschäftigungspflicht von schwerbehinderten Mitarbeitern im Rahmen des Gesetzes zu Teilhabe am Arbeitsleben kommen nach.

5.2 Kunden

Eine enge und persönliche Beziehung zu unseren Kunden ist uns besonders wichtig. Wir stehen im ständigen Kontakt und versuchen den Wünschen unserer Kunden nachzukommen. Neben flexiblen Servicezeiten durch unseren versierten Telefonverkauf und den Möglichkeiten einer digitalen Auftragserfassung bieten wir unseren Kunden Inhouse-Veranstaltungen und Messen.

Hier haben die Teilnehmer Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen und ins Gespräch zu kommen. In regelmäßigen Abständen organisieren wir beispielsweise einen „Easy Cooking Day“. Dabei wird zusammen mit Kunden an unserem Standort in Bösensell gekocht. Das Event steht dabei immer unter einem bestimmten Motto. Ziel ist es, einfache und praktische Zubereitungsmethoden, Tricks und Kniffe zu vermitteln, die unsere Kunden später in ihrem Gastroalltag umsetzen können.

6. Ökonomisch Wirtschaften

Die dritte Säule im Nachhaltigkeitsmodell ist die Ökonomie. Fester Bestandteil unserer Unternehmenspolitik ist es langfristig zu denken und zu handeln. Zum einen schaffen wir Arbeitsplätze in der Region und versuchen unsere Mitarbeitenden langfristig zu binden. Das haben wir auch mit der Firmen-Verschmelzung bezweckt. Wichtig ist uns, auch die Kolleginnen und Kollegen des Standorts Gelsenkirchen in unser Familienunternehmen zu integrieren und Ihnen eine Heimat zu geben.

Mit unseren Lieferanten und Kunden führen wir faire und langjährige Handelsbeziehungen. Wir bieten wir hochwertige Produkte an und legen viel Wert auf eine gleichbleibend hohe Qualität und einen guten Service. Wir lehnen Dumpingpreise ab, da diese auf lange Sicht den Markt zerstören. Als traditionsreiches Familienunternehmen des Mittelstands setzen wir uns nachhaltig für eine positive Zukunft ein.

7. Zusammenfassung und Ziele

Zusammengefasst lässt sich sagen, dass wir bereits in vielen Bereichen nachhaltig wirtschaften und versuchen, die Natur so wenig wie möglich zu beeinträchtigen. Zudem ist es unser ausgesprochenes Ziel die Anliegen aller Stakeholder zu berücksichtigen und wahrzunehmen. Wir sind uns jedoch auch bewusst, dass wir noch lange nicht am Ziel sind, sondern uns in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess befinden. Dabei möchten wir konkret in Zukunft weiterhin unseren Papierverbrauch im Zuge der Digitalisierung senken. Ein erster Schritt war dabei schon die Einführung eines Lagerverwaltungs- Systems und der damit verbundenen Pick-by-Voice Kommissionierung. Des Weiteren fokussieren wir die stetige Senkung unseres CO2-Fußabdrucks, um langfristig im Einklang mit der Natur zu wirtschaften und einen positiven Beitrag zur Gesellschaft zu leisten.

Literaturverzeichnis

ASC. (29. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von ASC-Siegel: https://www.asc-aqua.org/de/asc-siegel/

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (17. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von Bio-Siegel: https://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/__Texte/Bio-Siegel.html

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit. (16. 08 2017). Abgerufen am 29. 01 2020 von Nachhaltige Entwicklung als Handlungsauftrag: https://www.bmu.de/themen/nachhaltigkeit-internationales/nachhaltige-entwicklung/strategie-und-umsetzung/nachhaltigkeit-als-handlungsauftrag/

Hohenmarker. (29. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von https://www.hohenmarker.de/

jplenio. (07. 02 2020). *pixabay.* Von pixabay wald: https://pixabay.com/de/photos/natur-wald-sonne-moos-strahlen-3294681/ abgerufen

Köckerling GmbH. (29. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von https://www.koeckerling-gmbh.de/

Kühlmann. (29. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von https://www.kuehlmann.de/

Lexikon der Nachhaltigkeit. (03. 11 2015). Abgerufen am 29. 01 2020 von Hans Carl von Carlowitz, 1713: https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/hans__carl__von__carlowitz__1713__1393.htm

luetke Zutelgte. (29. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von https://www.luetkezutelgte.de/

Marine Steward Council. (29. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von https://www.msc.org/de

Pflanzen-Center Mühlenbeck. (29. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von https://www.pflanzencenter-muehlenbeck.de/

statista. (09. 08 2019). Abgerufen am 29. 01 2020 von Anzahl der Personen in Deutschland, die sich selbst als Vegetarier einordnen oder als Leute, die weitgehend auf Fleisch verzichten*, von 2014 bis 2019: https://de.statista.com/statistik/daten/studie/173636/umfrage/lebenseinstellung-anzahl-vegetarier/

TÜV Rheinland. (29. 01 2020). Abgerufen am 29. 01 2020 von IFS Food, IFS Logistics und IFS Broker: https://www.tuv.com/germany/de/ifs-food-ifs-logistics-und-ifs-broker.html