



**Hambrock**

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

*J. Meunier & Hambrock*

## Nachhaltigkeitsbericht 2023

08.04.24

# Inhalt

1. Der Nachhaltigkeitsgedanke .....	4
2. Unternehmensvorstellung .....	5
3. Unternehmen mit finanziellem Klimabeitrag .....	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.....	10
4.4 Zertifizierungen.....	10
4.5 Regionale Lieferanten .....	12
4.6 Eigenmarken.....	15
4.7 Foodkonzepte.....	17
5. Soziales Engagement .....	17
5.1 Mitarbeitende .....	17
5.2 Kunden.....	20
6. Ökonomisch Wirtschaften .....	21
7. Zusammenfassung und Ziele.....	21
Literaturverzeichnis .....	22

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 in einer lebenswerten Umwelt. Dieser Verantwortung gerecht zu werden, begleitet uns auch in unserem beruflichen Alltag.

Schon vor der offiziellen Verpflichtung über EU-Taxonomie, der CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) und der SFDR (Sustainable Finance Disclosure Regulation) haben wir uns der Frage gestellt, welche Möglichkeiten einer positiven Einflussnahme wir haben. Nachhaltige Entwicklung ist in unseren Augen eine Verpflichtung, die 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, dazu beizutragen, 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 seinerzeit zum Anlass genommen, uns sehr konkret dem Thema Nachhaltigkeit, CO<sub>2</sub>-Ausstoß und dem 1,5° Klimaziel zu widmen. Im Zuge dieser Überlegungen haben wir uns entschlossen, unseren CO<sub>2</sub>-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 ist mittlerweile in der Öffentlichkeit höchst präsent. Dabei ist es zunächst einmal wichtig zu definieren, was Nachhaltigkeit überhaupt bedeutet. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung formuliert:

*„Nachhaltigkeit oder nachhaltige Entwicklung bedeutet, die Bedürfnisse der Gegenwart so zu befriedigen, dass die Möglichkeiten zukünftiger Generationen nicht eingeschränkt werden. Dabei ist es wichtig, die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit – wirtschaftlich effizient, sozial gerecht, ökologisch tragfähig – gleichberechtigt zu betrachten.“*

Das 3-Säulen Modell geht davon aus, dass die genannten Interessen gleichwertig für unser aller Überleben sind. 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. Seit der UN-Konferenz 1992 ist dieses Leitbild global anerkannt.

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. 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 Gemeinschafts-Verpfleger wie Kantinen und Caterer und auch Betriebe aus dem Care-Bereich. Beliefert werden diese mit unseren 28 LKWs. All dies wäre jedoch nicht ohne unsere 160 tatkräftigen Mitarbeiter möglich.

## 3. Unternehmen mit finanziellem Klimabeitrag

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 nicht mehr angebracht – Anpacken und Machen ist gefragt! Auch wenn das Label „Klimaneutral“ zwischenzeitlich in die Kritik gekommen ist, haben wir uns entschlossen, auf diesem Weg weiter zu gehen, die uns zur Verfügung stehenden Möglichkeiten zur CO<sup>2</sup>-Reduktion zu nutzen und die zur Zeit unvermeidbaren Emissionen zu kompensieren. Wir halten dies für besser, als nichts zu tun. Deshalb bleiben wir in unserem Handeln transparent und tragen nun die Kennzeichnung:



### 3.1.1 Corporate Carbon Footprint erstellen (CO<sub>2</sub>-Bilanz)

Gemeinsam mit ClimatePartner haben wir rückwirkend ab 2019 unseren CCF – Corporate Carbon Footprint, also den CO<sub>2</sub>-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.

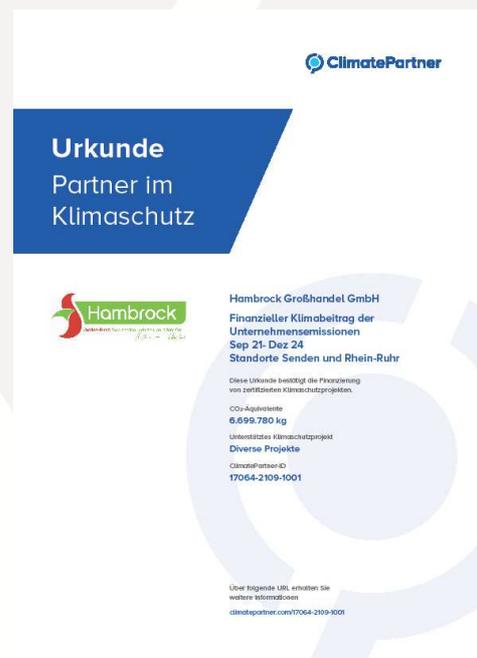
### 3.2 Einsparpotentiale identifizieren, Emissionen reduzieren bzw. vermeiden

Unser CCF zeigt uns deutlich, wie wir weiter CO<sub>2</sub> 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. In den vergangenen 3 Jahren ist es uns gelungen, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro ausgelieferter Tonne Ware sukzessive zu senken.

### 3.3 CO<sub>2</sub> – Kompensation

Es bleiben jedoch immer Emissionen übrig, die wir aktuell nicht vermeiden können. Wir gleichen sie aus, indem wir ausschließlich zertifizierte Klimaschutzprojekte unterstützen. Wir haben uns zur Kompensation in den vergangenen Jahren u.a. für Projekte in Ländern entschieden, aus denen wir auch Ware beziehen. Dazu gehörten z.B. Aufforstung in Uruguay, effiziente Kochöfen in Bangladesh, aber auch das globale Ansätze wie das Sammeln von Plastik zum weltweiten Meeresschutz.



Klimaschutzprojekte ermöglichen zusätzliche CO<sub>2</sub>-Einsparungen und verbessern das Leben von Menschen.

Transparenz ist uns hier wichtig.

	<p><b>Hambrock Großhandel GmbH</b> Finanzieller Klimabeitrag der Unternehmensemissionen Sep 21- Dez 24 Standorte Senden und Rhein-Ruhr</p>	
<p><b>Klimaschutzstrategie und Reduktionsmaßnahmen</b> Klicken Sie hier für weitere Informationen</p>	<p><b>6.699.780 kg CO<sub>2</sub>e</b> kompensiert</p>	<p>Unterstütztes Klimaschutzprojekt <b>Klimaschutzprojekt + Meeresschutz</b> <b>1 t CO<sub>2</sub> + 10 kg Plastik</b> Weltweit sowie 5 weitere Projekte</p>
	<p><b>Hambrock Großhandel GmbH</b> 48308 Senden-Bösensell 45881 Gelsenkirchen</p>	

Darüber hinaus haben wir über ClimatePartner ein eigenes Kopplungsprojekt realisiert.

Im Jahr 2022 haben wir in Zusammenarbeit mit der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald e.V. 2.000 Bäume im FFH-Gebiet Hohen Hagen gepflanzt, unweit unseres Standorts in 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<sub>2</sub>-Ausgleich.

Wir stehen weiterhin in Kontakt mit dem Waldeigentümer und konnten mit Freude feststellen, dass die Pflanzung trotz der trockenen Wetterbedingungen der letzten Jahre gut angegangen sind.



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

Auch in diesem Jahr haben wir uns erneut an einer regionalen Baumpflanzaktion in der Nähe Beckum beteiligt. Wir sehen hier die große Bedeutung für den Klimaschutz und die Anpassung von Landschaften an den Klimawandel. Aufgrund von internationalen Bestimmungen generiert ein solches Projekt keine verifizierten Emissionsreduktionen, deshalb wird es ebenso mit einem zertifizierten Klimaschutzprojekt kombiniert.

## 4. Ökologisches Handeln

### 4.1 Energiemanagement

Bereits im Jahr 2009 haben wir im Zuge unseres ersten Bauabschnitts auf dem Dach



eine Photovoltaik-Anlage mit 360 Modulen installiert. 2015 wurde bei der Erweiterung des Gebäudes eine weitere Anlage mit 532 Modulen in Betrieb genommen.

Einen Teil unseres Strombedarfs können wir nun mit den Photovoltaikanlagen decken. Bislang konnten dadurch schon insgesamt über 1.000 Tonnen CO<sub>2</sub> eingespart werden.

Mit dem Jahr 2022 haben wir unsere Stromverträge für zugekaufte Energie auf Grünstrom umgestellt und auch damit weitere CO<sub>2</sub>-Einsparungen erreicht.

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 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.



Der Handel mit Lebensmitteln ist ein äußerst diffiziles Geschäft. Die Entsorgung von Ware, die beispielsweise das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, ist dabei leider schwer zu vermeiden. 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. Soweit geeignet, stellen wir auch den örtlichen „Tafeln“ Lebensmittel zur Verfügung.

### 4.3 Fuhrpark

Inhalt unseres Geschäftsmodells ist, Lebensmittel an unsere Kunden auszuliefern. Damit geht einher, dass Kühltransporter unverzichtbar sind. 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 und damit auch den CO<sub>2</sub>-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.

Im Rahmen unserer Gruppenzugehörigkeit gibt es zu diesem Thema einen regen Erfahrungsaustausch. Wir können hier auch von den Tests möglicher Einsparungspotentiale aus den Kollegenbetrieben profitieren. Es wurde beispielsweise Solarpanels auf LKW-Dächern getestet, die leider den Versprechungen nicht gerecht werden konnten.

### 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 Mitglied 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 Obst und Gemüse sowie Feinkost verlässliche Partner gefunden.

## Bittner Feinkostspezialitäten



Mit dem modernen, mittelständischen Unternehmen aus Steinfurt pflegen wir eine langjährige Geschäftsbeziehung. Die handwerkliche Qualität der Produkte schätzen wir und auch unsere Kunden sehr. Dies wird unter anderem durch ein zertifiziertes Qualitätssystemmanagement, das die Erzeugnissicherheit gewährleistet. Unser Partner beliefert uns regelmäßig mit seinen frischen Wurstwaren.

## 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 Laxen



Wir sind überzeugt von der Qualität unseres deutschen Spargels aus der Region. Erntefrisch, saftig und einzigartig aromatisch kommt er auf den Tisch.

Sobald die Erdbeerzeit startet, bietet der Hof Lütke-Laxen frische Erdbeeren in Bio-Qualität.

Die kurzen Wege tun diesen Produkten ganz sicher gut.

## Hof Möllenbeck



Vom Hof Möllenbeck, einem Familienbetrieb in dritter Generation, beziehen wir Eier. Die Hühner leben in Bodenhaltung. Sie haben viel Bewegungsmöglichkeiten, guten Zugang zum Scharraum, zu den Sitzstangen.

Familie Möllenbeck legt Wert auf besonders gutes Futter mit einem hohen Anteil an Mais und Getreide aus regionalen Futtermühlen. Durch die 50jährige Berufserfahrung in Landwirtschaft und der Hühnerhaltung, können sie einen hohen Qualitätsstandard gewährleisten, der den Hühnern und damit auch uns als Kunden zugutekommt.

## Frische aus der Region - 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 stellen sie von Anfang an die Einhaltung der hohen Qualitätsstandards sicher.



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. Man ist im Laufe der Jahre zu einem mittelständischen Unternehmen mit über 650 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. Mermaid bietet ausgewählte Seafood- und Fisch-



Delikatessen aus ergiebigen Fanggebieten und verantwortungsvollen Zuchtbetrieben rund um den Globus und das in permanent kontrollierter Qualität. Die persönlich bekannten Produzenten wurden vor Ort sorgfältig ausgesucht, sodass man eindeutige Angaben zum Ursprung, Aufzucht und Fang auf jedem Produkt finden.

## 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

Eine repräsentative Forsa-Umfrage kam 2023 zu dem Ergebnis, dass mittlerweile 12% der Deutschen auf den Konsum von Fleisch verzichten. Hauptgründe dafür sind Tierwohl und das Klima. Und je jünger die Befragten waren, desto höher war der prozentuale Anteil an Vegetariern. Diese Entwicklung spiegelt sich auch auf den Speisekarten wieder. Vegetarische und/oder vegane Optionen gehören zum Standard und haben ganz sicher ihre Berechtigung.

Der Entscheidung zum Verzicht auf Fleisch ist häufig durch die Massentierhaltung oder dessen ökologischen Folgen hervorgerufen. Die CO<sub>2</sub> Bilanz ist kritisch zu betrachten. Daher kümmern wir uns um den Sortimentsbereich der pflanzliche Alternativen und versuchen unsere Kunden über Neuheiten und Trends zu informieren und zu beraten. Diese Warengruppe wächst überproportional.

## 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.

Auch im Prüfungsausschuss der IHK Nord-Westfalen sind wir aktiv, um damit die duale Ausbildung zu unterstützen.

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

Für unsere Mitarbeitenden im Fuhrpark z.B. bieten wir die Möglichkeit interner Modulschulungen. Hier versuchen wir, die erforderliche Weiterbildung in einem angenehmen Rahmen unter Kollegen zu ermöglichen.





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- und standortübergreifend, abseits der Arbeit, in den Austausch miteinander.

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. Bereits etliche PKWs sind durch Fahrräder vom Parkplatz verdrängt. Dafür wurden überdachte Fahrradständer errichtet.



Selbstverständlich ist der von uns engagierte Arbeitsmediziner regelmäßig vor Ort und ist ebenfalls Teil unserer quartalsmäßigen ASA-Sitzungen.

Der Beschäftigungspflicht von schwerbehinderten Mitarbeitern im Rahmen des Gesetzes zu Teilhabe am Arbeitsleben kommen wir 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 unserem versierten Telefonverkauf sind unsere Außendienst-Mitarbeiter und –Mitarbeiterinnen die Ansprechpartner für alle Fragen und Anregungen. Selbstverständlich bieten wir auch die Möglichkeiten einer

digitalen Auftragserfassung, die unsere Kunden unabhängig von unseren Bürozeiten macht.

Gerne sind wir auch Gastgeber sowohl bei regelmäßigen Inhouse-Veranstaltungen als auch bei Messen.

Hier haben die Teilnehmenden 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 Gastro-Alltag 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.

Wir sind immer bemüht, wirtschaftlich erfolgreich zu agieren, ohne die Belange der Mitarbeitenden aus den Augen zu verlieren. Nur dann und so können wir unserem Anspruch als Familienunternehmen gerecht werden.

Mit sehr vielen unserer Lieferanten und Kunden führen wir faire und langjährige Handelsbeziehungen. Wir bieten 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.

## 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 belasten. Zudem ist es unser ausgesprochenes Ziel, die Anliegen aller Stakeholder zu berücksichtigen und wahrzunehmen. Wir sind uns jedoch auch bewusst, dass wir uns in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess befinden. Wir sehen weiteres Potential im Rahmen der Digitalisierung. Auch von unserem Bemühen, unsere Kunden und Lieferanten für die Belange der Nachhaltigkeit und der CO<sup>2</sup>-Reduzierung zu sensibilisieren, erhoffen wir uns, einen positiven Beitrag zur Gesellschaft zu leisten.

## Literaturverzeichnis

*ASC*: Abgerufen am 04.04.24 von <https://www.wwf.de/themen-projekte/meerestuecken/fischerei/nachhaltige-fischerei/asc-fischzucht>

*Bittner*: Abgerufen am 04.04.24 von <https://www.bittner-wurstwaren.de/uber-uns>

*Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft*: Abgerufen am 08.04.24 von: <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/eu-bio-logo.html>

*Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit*: Abgerufen am 04.04.24 <https://www.bmz.de/de/service/lexikon/nachhaltigkeit-nachhaltige-entwicklung-14700>

*IFS*: Abgerufen am 08.04.24 von <https://www.ifs-certification.com/de/>

*jplenio.pixabay*: Abgerufen am 07.02.2020 Von pixabay wald: <https://pixabay.com/de/photos/natur-wald-sonne-moos-strahlen-3294681/> abgerufen

*Köckerling GmbH*: Abgerufen am 04.04.24 von <https://xn--kckerling-frische-zzb.de/>

*Kühlmann*: Abgerufen am 04.04.24 von <https://www.kuehlmann.de/unternehmen/wer-wir-sind/>

*Lütke-Laxen*: Abgerufen am 08.04.24 von <https://luetke-laxen.de/>

*Marine Steward Council*: Abgerufen am 08.04.24 von <https://www.msc.org/de>

*Möllenbeck*: Abgerufen 04.04.24 von <https://hof-moellenbeck.de/>

*Pflanzen-Center Mühlenbeck*: Abgerufen am 04.04.24 von <https://www.pflanzencenter-muehlenbeck.de/>

*Zeit*: Abgerufen am 08.04.24 von <https://www.zeit.de/gesundheit/2023-09/anteil-vegetarier-veganer-deutschland>