



# WIN-Charta

## Zielkonzept

**2015**

***Luchterhand-Catering***

***[www.luchterhand-catering.de](http://www.luchterhand-catering.de)***

**Zielkonzept im Rahmen der Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN)  
Baden-Württemberg**

---

## Inhalt

---

<b>1. Unsere Schwerpunktthemen</b>	<b>2</b>
<b>2. Zielsetzung hinsichtlich der Schwerpunkt-Themen</b>	<b>3</b>
Schwerpunktthema 1: Ressourcen	3
Schwerpunktthema 2: Energie und Emission	4
<b>3. Weitere Aktivitäten</b>	<b>6</b>
<b>4. Unser WIN!-Projekt</b>	<b>8</b>

## 1. Unsere Schwerpunktthemen

**Im kommenden Jahr konzentrieren wir uns schwerpunktmäßig auf die folgenden Leitsätze der WIN-Charta**

- Leitsatz 6: Wir steigern die Ressourceneffizienz, erhöhen die Rohstoffproduktivität und verringern die Inanspruchnahme von natürlichen Ressourcen.
- Leitsatz 7: Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral.

### **Warum uns diese Schwerpunkte besonders wichtig sind**

Wir verwenden ausschließlich Bio-Produkte und bevorzugen dabei frische, regionale und saisonale Erzeugnisse, möglichst von Anbauverbänden wie Bioland, Demeter oder Naturland.

Zu den Lebensmittelproduzenten, pflegen wir engen Kontakt. Wir schätzen alte Nutztierassen wie das Schwäbisch-Hällische Landschwein, das Hohenloher Weiderind und das Braune Bergschaf. Produkte aus Massentierhaltung lehnen wir grundsätzlich ab.

Von der Fertigung bis zum Transport unserer Produkte ist ein hoher ökologischer Standard Voraussetzung.

Um diesen Standard zu erhalten und zu verbessern, sind wir immer auf der Suche nach innovativen Ideen.

## 2. Zielsetzung hinsichtlich der Schwerpunkt-Themen

### Schwerpunktthema 1: Ressourcen

#### Wo stehen wir?

Als zertifiziertes Bio-Unternehmen beziehen wir unsere Lebensmittel aus ökologischem, regionalem Anbau.

Bei der Verwendung unserer elektrischen Geräte legen wir Wert, unseren CO<sub>2</sub> Fußabdruck so gering wie möglich zu halten. Auch schulen wir unsere Mitarbeiter dahingehend.

Bei Nutzung von Einwegbehältern verwenden wir ausschließlich Produkte aus recycelbaren, nachwachsenden Rohstoffen (zB.: Becher aus Zuckerrohr, Teller aus Palmblatt)

#### Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

In jedem Bereich unseres Unternehmens bevorzugen wir die ökologischste Alternative. So sind wir zu Zeit auf der Suche nach einer Bio-Wäscherei.

Um unseren Restmüll selber verwerten zu können, werden wir uns einen Komposter zulegen – der daraus entstehende Dünger wird in unserem eigenen Kräutergarten verwendet.

Wir werden eine Wasserfilteranlage zur Trinkwasserveredelung einbauen und das gewonnene Trinkwasser unseren Kunden und Mitarbeitern anbieten. So können Energie und Wasser gespart werden, die sonst bei Transport und Abfüllung des Flaschen-Wassers anfallen würden. Durch eine Spezialkonstruktion werden wir das entstehende Abwasser auffangen können. Dieses soll zur Küchenreinigung verwendet werden.

## Daran wollen wir uns messen

Innerhalb des nächsten Jahres – bis zur Berichtsveröffentlichung – wollen wir folgende Punkte erreichen.

- Einbau eines Trinkwasserfilters
- Eigene Kompostanlage errichten
- Öko-Wäscherei für die Reinigung unserer Tischwäsche

## Schwerpunktthema 2: Energie und Emissionen

### Wo stehen wir?

Unsere Transport-Fahrzeuge werden mit sparsamen Dieselmotoren betrieben.

Wir verwenden unseren Strom aus 100 Prozent erneuerbaren Energien.

Unsere Mitarbeiter werden zum energiesparenden Handeln aufgefordert und dahingehend geschult.

Beim Transfer unserer Mitarbeiter zu Außenaufträgen, bilden wir Fahrgemeinschaften.

## Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

Um den Stromverbrauch sowie die CO<sub>2</sub>-Belastung zu verringern, werden wir statt 4 Tiefkühltruhen eine große Tiefkühl-Zelle installieren.

Unsere Leuchtmittel werden – soweit technisch möglich – auf LED umgestellt.

Unsere Produktionsküche ist mit Gasherden ausgestattet, wir planen die Umstellung auf Gas aus Windenergie. Auch unsere Heizungsanlage soll so betrieben werden.

Um, bei immer größerer Auftragslage, unnötige Mehrfachfahrten zu vermeiden, optimieren wir die Reihenfolge der zu bedienenden Auftragsstandorte.

Zielsetzung einer dieser Tourenplanung ist die Minimierung der Anzahl der eingesetzten Fahrzeuge und des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes.

## Daran wollen wir uns messen

- Einbau einer Tiefkühlzelle statt mehrerer Geräte.
- Umstellung auf LED-Leuchtmittel
- Umstellung auf Windgas
- Effizientere Tourenplanung

## 3. Weitere Aktivitäten

### Was wir außerdem erreichen wollen

- Leitsatz 1: Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region

Um unseren Kundenstamm zu erweitern bemühen wir uns derzeit vermehrt um Aufträge in unserer direkten Nähe um so ein weiteres Wachstum um 10% im Jahr 2016 zu generieren.

Wir unterstützen die Weiterbildungsmaßnahme einer Mitarbeiterin zum Ausbilder, zur Schaffung eines Ausbildungsplatzes im Restaurantfach.

#### Leitsatz 2: Menschen- und Arbeitnehmerrechte

Unsere Aushilfen erhalten bereits einen weit höheren Stundenlohn als den vorgeschriebenen Mindestlohn. Wir planen diesen nächstes Jahr zu erhöhen.

Unsere Ausbildungsplätze vergeben wir vorzugsweise an Schüler aus sozial schwierigerem Milieu. Unsere Erfahrungen hier sind bisher durchgehend positiv.

- Leitsatz 3: Nachhaltige Innovationen

Wir informieren uns kontinuierlich über Neuerungen im Bereich Bio-Lebensmittel, werden die Leitmesse Bio-Fach besuchen und probieren stets Neues aus.

Über eine neu geschaffene Praktikumsstelle für Studierende im Bereich Lebensmittel-Ernährung-Hygiene hoffen wir 2016 auch auf neue Ideen von unseren Praktikanten

- Leitsatz 4: Finanzentscheidungen

Unser Geschäftskonto führen wir bei der Ethikbank. So können wir sicher sein, dass unser Kapital nur in nachhaltigen Projekten investiert wird. Sollten wir nächstes Jahr zur Erschließung neuer Geschäftsfelder einen Kredit benötigen,

werden wir diesen ebenfalls von der Ethikbank bekommen.

- Leitsatz 5: Anti-Korruption

Wir achten selbstverständlich geltende Gesetze und pflegen einen offenen, Transparenten und fairen Umgang mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern.

Das werden wir natürlich auch im nächsten Jahr so halten.

- Leitsatz 8: Produktverantwortung

Wir verarbeiten ausschließlich Produkte aus bio-zertifizierter Herstellung. Viele Produkte stammen auch aus fairem Handel. Nächstes Jahr soll der Anteil an Fair-Trade Produkten weiter ausgebaut werden, beim Kaffee soll nicht nur der Espresso, sondern auch gemahlener Kaffee ausschließlich Fair-Trade bezogen werden.

- Leitsatz 9: Regionaler Mehrwert

- gezielte Akquise regionaler Unternehmen

- Wenn wir selbst Aufträge vergeben, bevorzugen wir immer regionale Anbieter. Auch nächstes Jahr werden wir verstärkt mit lokalen Unternehmen zusammenarbeiten

- Unterstützung gemeinnütziger Projekte im Stadtteil. Die Jugendfarm Zuffenhausen e.V. wird von uns regelmäßig mit altbackenem Brot beliefert, welches dort an Pferde verfüttert wird.

- Falls Lebensmittel abzulaufen drohen, sollen diese nächstes Jahr an die schwäbische Tafel gespendet werden

- Leitsatz 10: Anspruchsgruppen

Zum nächsten WIN-Projekt sollen unsere Mitarbeiter befragt werden, deren Ideen dann umgesetzt werden sollen.

- Leitsatz 11: Anreize zum Umdenken

Unser Mitarbeiterpool wächst kontinuierlich – Neue Mitarbeiter werden unsere Bio- und Nachhaltigkeits-Leitsätze und deren Nutzen erklärt.

Wir haben ein handwerklich hergestelltes, Bio-zertifiziertes und fair gehandeltes Tonic-Water gefunden. Diese wichtige Zutat zum beliebten „Gin-Tonic“ mussten wir bisher konventionell beziehen. Gerne erläutern wir unseren Kunden, welcher Mehrwert damit verbunden ist und wie sich der höhere Preis rechtfertigt.



- Leitsatz 12: Mitarbeiterwohlbefinden
- Eine Mitarbeiterin soll dabei unterstützt werden, die Ausbilder-Eignungsprüfung abzulegen.
- Zur besseren Mitarbeiter-Motivation wollen wir in Einzelgesprächen bei allen MitarbeiterInnen Leistungsbeurteilungen erstellen und bei diesen Gelegenheiten auch die Mitarbeiterzufriedenheit abfragen.

---

## 4. Unser WIN!-Projekt

---

## Dieses Projekt wollen wir unterstützen

Das Projekte im Bereich „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, von Unternehmensgrün e.V. , bieten jungen Menschen die Möglichkeit, schulbegleitend an einer eigenen Aufgabenstellung in einem nachhaltigen Unternehmen zu arbeiten. Dadurch ergibt sich für die TeilnehmerInnen ein grundlegendes Verständnis von der Verantwortung für ökonomische, ökologische und soziale Ziele in der Wirtschaft. Aber auch die Herausforderungen im unternehmerischen Alltag gehören zu den Erfahrungen.

Inzwischen konnten wir uns auf ein Projekt für das nächste Jahr einigen:

Die Junioren stellen bei uns saisonale Gemüse-Brotaufstriche, Pesto, Marmeladen und Senf-Variationen her, designen für die Gläser Etiketten mit allem, was dazu gehört und suchen eine Plattform, auf der sie die Produkte verkaufen können.

Die Erlöse sollen als Spende an eine nachhaltige Organisation gehen, die die Junioren auswählen werden. Zudem soll eine Verkaufstheke aus recycelten Paletten hergestellt werden.

## Art und Umfang der geplanten Unterstützung

Wir unterstützen die Junioren 2 – 3 Stunden pro Woche bei Ihrem Vorhaben, speziell bei der Herstellung, den Rezepturen und dem Würzen der Produkte. Bei der Suche nach Verkaufsplattformen werden wir mit unseren Kontakten sprechen um weitere Möglichkeiten zu finden.

Die Spende werden wir um einen sinnvollen Betrag (mind. 400,00 €) aufstocken.