

To our stakeholders

Amedeus Hajek

T neu 040 / 82 211 960

F neu 040 / 3346 6644

amedeus.hajek@alsterfood.de

www.alsterfood.de

Hamburg, August 21, 2022

Fortschrittsbericht 2022

Sehr geehrte Damen und Herren.

als Catering-Unternehmen folgen wir unseren Gästen in alle Lebensbereiche, von der Kita- und Schulverpflegung über Betriebsgastronomien bis zu Krankenhäusern und sozialen Einrichtungen. Wir sind uns unserer Verantwortung für eine gesunde und nachhaltige Ernährung unserer fast 10.000 Gäste bewusst. Dies beginnt mit einem verantwortungsvollen Einkauf, ist fest im wertschätzenden Umgang mit unseren Mitarbeitenden, unserer wertvollsten Ressource, verankert und reicht in die Gesellschaft hinein, in der wir uns unserer Verantwortung für das Gemeinwohl stellen.

Alles, was wir tun, hat unmittelbaren Einfluss auf die Umwelt und auf die Gesellschaft, in der wir leben. Deshalb sind Natur- und Klimaschutz seit Jahren in unseren Unternehmensleitlinien verankert. Ein ebenso wichtiges Anliegen ist uns der faire Umgang mit Mitarbeitern, Geschäftspartnern und Kunden. Nachhaltigkeit ist eines der wichtigsten gesellschaftlichen Themen unserer Zeit.

Im Oktober 2020 sind wir dem UN Global Compact (UNGC) beigetreten. Wir unterstützen aus Überzeugung seine 10 Prinzipien aus den Bereichen Menschenrechte, Arbeitsnormen, Umweltschutz und Korruptionsbekämpfung und versichern, dies weiterhin und verstärkt fortzuführen.

Als einen Teil des UN Global Compact wird erstmalig dieser Fortschrittsbericht erstellt, der über die

Geschäftsführung Amedeus Hajek

Sitz der Firma - Elisabeth-Flügge-Str. 12 - 22337 Hamburg

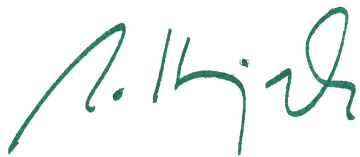
Amtsgericht Hamburg - HRB 63498 - Steuer-Nr. 17 / 837 / 01207 - USt.-Id.-Nr. DE252291178

Bankverbindung: Hamburger Volksbank DE54201900030019933304: GENODEF1HH2

Maßnahmen berichtet, die wir zur Einhaltung der Prinzipien vorgenommen haben und werden.

Wir sind stolz darauf, als Teil der API Restauration - Gruppe auf die bereits 14-jährige Erfahrung unserer Muttergesellschaft beim Nachhaltigkeitsreporting im Rahmen des UN Global Compact zurückgreifen zu können. Die Synergien daraus werden wichtiger Bestandteil für das Reporting des nächsten Jahres, 2023, sein. Ergänzend verweisen wir auf unser aktuelles Ecovadis-Nachhaltigkeitsrating, das wir beim diesjährigen Audit mit dem Bronzestatus abgeschlossen haben.

Mit freundlichen Grüßen









Amedeus Hajek
Geschäftsführer

NACHHALTIGKEITSZIELE (SDGs)

Entlang seiner gesamten Wertschöpfungskette verpflichtet sich AlsterFood, die SDGs der Vereinten Nationen zu übernehmen, um die Armut zu beseitigen, den Planeten zu schützen und den Wohlstand für alle zu sichern.

 <p>1 KEINE ARMUT</p>	<p>AlsterFood setzt auf nachhaltige, landwirtschaftliche Praktiken, um die regionale Wirtschaft mit kurzen Wegen und der Nähe zwischen Erzeugern und Lieferanten zu fördern. AlsterFood ist daher Partner und Aktionär der Regionalwert Hamburg AG. Im Rahmen des Winternotprogramms der Stadt Hamburg verpflegen wir regelmäßig obdachlose Menschen. Die in Einzelfällen bereits erfolgreiche Zusammenarbeit mit foodsharing.de werden wir weiter ausbauen.</p>
 <p>2 KEIN HUNGER</p>	<p>AlsterFood engagiert sich im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und sensibilisiert seine Mitarbeiter und Gäste für die Leiden, die mit dem Hunger in der Welt verbunden sind. Dazu sind wir auch Mitglied bei United Against Waste e. V. AlsterFood fördert Lebensmittelspenden wie foodsharing.de oder kirchliche Einrichtungen wie Haus Bethlehem in Hamburg.</p>
 <p>3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN</p>	<p>Alle unsere Mitarbeitenden sowie deren Angehörige haben kostenfreien und anonymen Zugang zu einem telefonischen Beratungsdienst, der in allen schwierigen Lebenslagen eine Erstberatung vornimmt und weitere Angebote "auf der Überholspur" vermitteln kann. Ende 2021 erfolgt zum zweiten Mal eine Mitarbeiterbefragung zur psychischen Gefährdungsbeurteilung.</p>
 <p>4 HOCHWERTIGE BILDUNG</p>	<p>AlsterFood fördert die berufliche Aus- und Weiterbildung. Die Entsendung von Führungskräften in die Prüfungskommissionen der lokalen Handwerkskammern in Hamburg und Kiel wird ausdrücklich gefördert. Wir sind überzeugt, dass wir als Dienstleister nur wachsen können, wenn unsere Mitarbeiter in ihren Fähigkeiten wachsen. Daher ist die Förderung der Weiterbildung Teil unserer DNA.</p>
 <p>5 GESCHLECHTERGLEICHHEIT</p>	<p>AlsterFood kämpft gegen Diskriminierung, insbesondere gegen Diskriminierung aufgrund des Geschlechts. Wir fördern die Besetzung von Frauen in Führungspositionen den Abbau von Ungleichheiten bei der Bezahlung. Im Juli 2022 hatte AlsterFood eine Frauenquote von 51,1 % Mitarbeiter.</p>

 <p>6 SAUBERES WASSER UND SANITÄR-EINRICHTUNGEN</p>	<p>AlsterFood sensibilisiert seine Mitarbeiter zum Wasserverbrauch durch die Verteilung von "Öko-Management"-Stickern und durch die Schulung ihrer Teams in ökologischen Verhaltensweisen. Nach Möglichkeit forcieren wir in unseren Einrichtungen hygienische Wasserspender, um den Verpackungsmüll zu reduzieren. Als Systempartner für unsere Reinigungsmittel haben wir mit ECOLAB ein Unternehmen, das sich ebenfalls der Nachhaltigkeit verschrieben hat.</p>
 <p>7 BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE</p>	<p>AlsterFood wählt möglichst energieeffiziente Küchengeräte aus, insbesondere in der Zentralküche. So wurden vier Rückkühlkessel installiert, die eine wesentlich effizientere Kühlung als in Kühltunneln ermöglichen. Wärmerückgewinnung bei großen Spülmaschinen ist inzwischen Standard. Für unsere Zentralküche planen wir die Installation von Sonnenkollektoren. Der Strom für unsere Zentralküche in Hamburg wird aus erneuerbaren Quellen gewonnen ("Ökostrom").</p>
 <p>8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM</p>	<p>Wir arbeiten mit Werkstätten für Menschen mit Behinderung bei der Einrichtung von Außenarbeitsplätzen zusammen. Die Senatskoordinatorin für die Gleichstellung von Menschen mit Behinderungen zeichnete uns am 02.06.2022 für die Teilnahme am "DuoDay" aus. Neue inklusive Beschäftigungsmodelle werden geprüft. Im Rahmen unserer Aufträge für die Verpflegung ukrainischer Geflüchteter haben wir bereits 15 ukrainische Geflüchtete bei uns eingestellt und gehen auch, dank des großen Engagements unserer Mitarbeitenden, die "Extra-Meile" bei Behördenwegen mit diesen und ihren Angehörigen.</p>
 <p>9 INDUSTRIE, INNOVATION UND INFRASTRUKTUR</p>	<p>AlsterFood stellt regelmäßig die Produktionsanlagen der Zentralküche für innovative Food Start-ups zur Verfügung, sodass nicht nur in Kleinserien für den Lebensmitteleinzelhandel oder andere Abnehmer produziert werden kann. Wir sehen uns in der Rolle als Inkubator. Unsere Zentralküche ist im Rahmen des Katastrophenschutzes für Hamburg-Nord eingebunden und steht z. B. bei Evakuierungen aufgrund von Bombenentschärfungen im Stadtgebiet für die betroffenen Menschen zur Verfügung.</p>
 <p>10 WENIGER UNGLEICHHEITEN</p>	<p>AlsterFood bekämpft jegliche Diskriminierung aufgrund von Geschlecht, Behinderung, Alter oder Nationalität. Wir sind davon überzeugt, dass gerade die Gastronomie eine "Integrationsmaschine" ist.</p> <p>Im Juli 2022 beschäftigten wir Mitarbeitende aus 36 Nationen.</p>

 <p>11 NACHHALTIGE STÄDTE UND GEMEINDEN</p>	<p>Mit unseren Bienenständen sorgen wir für größere Biodiversität in direkter Umgebung der Zentralküche.</p>
 <p>12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION</p>	<p>AlsterFood verpflichtet sich entlang der Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller für einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und durch die Entsorgung und Verwertung von organischen Abfällen. AlsterFood ist Mitglied von United against Waste e. V.</p>
 <p>13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ</p>	<p>Unsere Muttergesellschaft hat bereits seit 2019 eine THG-Emissionsbilanz erstellt. Wir bereiten dies für AlsterFood für das Jahr 2022/23 vor. Zwei Mitarbeitende werden an einer Schulung zu Nachhaltigkeitsmanagement für mittlere Unternehmen 2022/23 teilnehmen. Eine eigene Stromladesäule wird noch in 2022 installiert. AlsterFood schult seine Fahrer in umweltbewusstem Fahren und beteiligt sich an den Aktionstagen Nachhaltigkeit mit seinen Betriebskantinen und Schulumenschen.</p>
 <p>14 LEBEN UNTER WASSER</p>	<p>AlsterFood setzt sich für eine nachhaltige Fischerei ein, indem es die Entscheidung getroffen hat, unseren Gästen nur MSC (Marine Stewardship Council)-zertifizierte Produkte zu garantieren.</p>
 <p>15 LEBEN AN LAND</p>	<p>Seit dem Jahr 2018 sind wir Bio-zertifiziert. Seitdem haben wir kontinuierlich unseren Bio-Anteil im Einkauf auf 20% gesteigert. Damit unterstützen wir landwirtschaftliche Flächen, die eine höhere Biodiversität aufweisen.</p>
 <p>16 FRIEDEN, GERECHTIGKEIT UND STARKE INSTITUTIONEN</p>	<p>Seit 2020 sind wir stolzes Mitglied des UN Global Compact. Mit unseren Verpflegungsleistungen im Rahmen der Flüchtlingshilfe sowie für Obdachlose sorgen wir dafür, dass die kommunalen Auftraggeber auch an den Rändern der Gesellschaft ihre Verantwortung übernehmen.</p>

17 PARTNER-
SCHAFTEN
ZUR ERREICHUNG
DER ZIELE



AlsterFood engagiert sich an der Seite von Vereinen, kirchlichen Institutionen und NGOs wie z. B. dem Malteser Hilfsdienst oder United against Waste e. V. für Anliegen im Zusammenhang mit der Ernährung. Mit den Berufsschulen und ab dem Wintersemester 2022/23 auch beim dualen Studium sind wir Ausbildungspartner für Berufe der Gastronomie. Die Erreichung unserer Ziele lassen wir jährlich durch Ecovadis auditieren.