



Nachhaltig- keits- Bericht



Das Käfer Qualitätsmanifest

Unser Verantwortungsbewusstsein widmet sich in besonderer Weise der Güte unserer Produkte, der Nachvollziehbarkeit ihrer Herkunft und der Gewährleistung eines hohen Genusserlebnisses ohne Reue. Das Käfer Qualitätsmanifest ist für alle unsere Lieferanten ein bindendes Regelwerk. Bei Produkten und allen Leistungen steht immer die Qualität über dem Preis.

- Unser Ziel ist es, alle Sinne Ihrer Gäste anzusprechen
- Nachhaltiges Handeln in allen Bereichen
- Innovative und überraschende Gastronomie- und Cateringkonzepte
- Große Auswahl an Premiumprodukten aus den Bereichen Food & Beverage
- Handselektierte, lokale, frische, nachhaltige und saisonale Produkte
- Geschmack von mehr als 14.000 Produkten in unserem Stammhaus
- Globales Denken, lokales Handeln
- Fundiertes Wissen aus 90 Jahren Erfahrung im Bereich Food & Beverage
- Passioniert und erfahren im Bereich Gastronomie und Catering
- Leading Management Team
- Langjährige Partner in der Gastronomie, sowohl im Food- als auch im Non-Food-Bereich
- On time, on budget, on quality

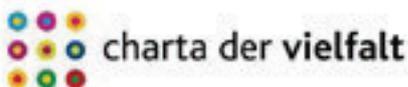


Menschlichkeit & Vielfalt

Käfer Mitarbeiter kommen aus vielen Ländern der Erde, aus verschiedenen Kulturkreisen und Religionen. Gleichzeitig sind unsere Kunden ebenso vielfältig wie wir. Daher spielt Vielfalt und Chancengleichheit bei Käfer eine wichtige Rolle.

Wir legen großes Augenmerk auf die Einhaltung des allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes (AGG). Deswegen haben wir im Jahr 2014 die Charta der Vielfalt unterzeichnet (charta-der-vielfalt.de/en/diversity-charter) – eine spezielle Initiative für Firmen, um Vielfalt und Gleichstellung zu fördern.

Bei Käfer arbeiten viele verschiedene Generationen im Alter von 16 – 83 Jahren miteinander – die sogenannten Golden Agers geben ihr Wissen an die jungen Mitarbeiter weiter, was zu respektvollem Umgang miteinander und Anerkennung untereinander führt.



Corporate Social Responsibility

Wir kümmern uns um unsere jungen Mitarbeiter und Talente.

Die Käfer Akademie, unsere In-House Trainings- und Fortbildungsabteilung, unterstützt unsere 70 Auszubildenden und Nachwuchskräfte bei der Entwicklung zu „Käfers Next Generation Leaders“ – hierfür wurden wir mit dem CSR-Job Award in der Kategorie „Ausbildung“ ausgezeichnet.

csr-jobs.de/company/feinkost-kafer-gmbh/

Es ist unsere Herzensangelegenheit, unseren Mitarbeitern ein Arbeitsfeld zu schaffen, in dem sie ihre Stärken entfalten können und sich stets weiterentwickeln.

Human Resources

Käfer erkennt früh junge Talente und gibt ihnen die Chance, durch eigene Projekte Verantwortung zu übernehmen und rücksichtsvoll mit Ressourcen und unserer Umwelt umzugehen.

SERVICE HOTLINE

Telefon +49 40 35 69 32 17

Montag bis Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr

feinkost-kaefer.de/cch-hamburgmesse
catering-hamburg@feinkost-kaefer.de

Ihr Team vom Käfer Service Hamburg GmbH

Hersteller & Herkunft

Unser Ziel ist es, unsere Kunden über die Hersteller sowie die Herkunft unserer Produkte zu informieren und in den Austausch darüber zu bringen.

Wir bevorzugen kleine und lokale Lieferanten, mit denen wir eine langjährige Zusammenarbeit pflegen – das gibt uns die Möglichkeit, eine einzigartige Auswahl an Produkten anzubieten, schnelle Verfügbarkeiten zu garantieren und die Region des Herstellers zu unterstützen.



Wir lehnen Lebensmittel ab, die synthetisch produzierte Aromen enthalten.



Wir lehnen chemische Zusätze und Geschmacksverstärker in Lebensmitteln ab.



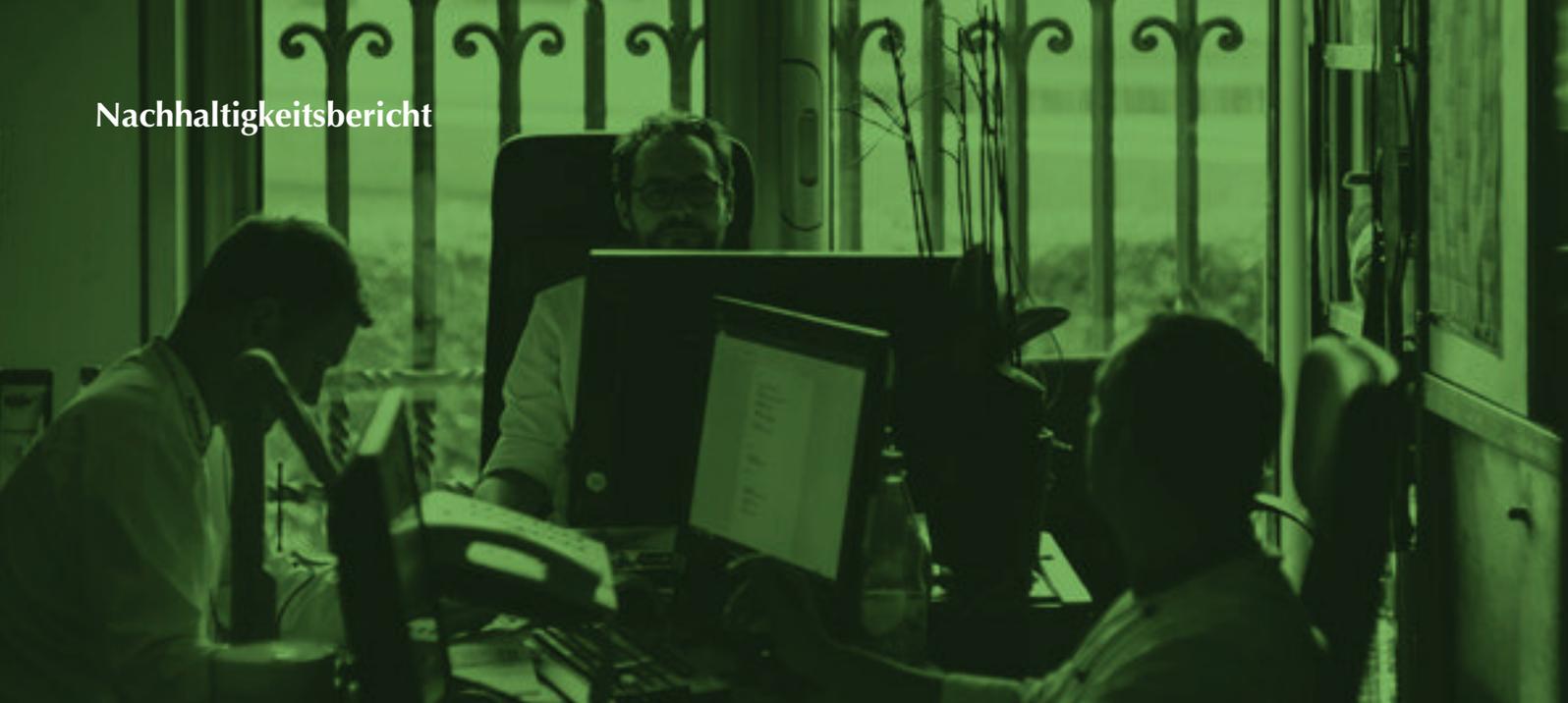
Wir vermeiden gentechnisch veränderte Organismen.



Wir unterstützen artgerechte Tierhaltung.



Wir vermeiden unnötige Wege und sind aktiv für einen gewissenhaften Umgang mit den begrenzten Ressourcen unserer Welt.



Käfer-Qualität

Das TQM-Cockpit liefert alle wichtigen Fakten in Echtzeit. Kundenzufriedenheit, Food & Beverage Qualität, Service-Qualität, Kundenfeedback und Echtzeit-Bewertungen. Management Attention kann somit fokussiert werden.





Natur & Umwelt

Weiterhin führt die geographische Nähe zu unseren Lieferanten zu einem geringen „Carbon Footprint“ und schont unsere Natur und Umwelt.

Alle Lieferanten müssen sich verpflichten, unser Compliance-Programm einzuhalten, welches folgende Punkte enthält:

- Anti-Korruption
- Verbot von Kinderarbeit
- Einhaltung sozialer Standards und des Lohngesetzes
- Verbot von synthetischen, chemischen und genetisch-modifizierten Produkten
- Artgerechte Tierhaltung

- ✓ **zertifizierte Produktherkunft**
- ✓ **unverfälschte Reinheit**
- ✓ **verantwortungsbewusstes Handeln**
- ✓ **Premium-Qualität**



Lieferanten

Unsere Lieferanten unterliegen einem umfassendem Prüfprozess seitens unseres Zentraleinkaufs. Der Fokus liegt sehr stark auf regionalen Lieferanten, regionale Produzenten und saisonalen Produkten. Hierzu haben wir ihnen beispielhaft unsere Hamburger Hauptlieferanten mit deren Kernprodukten aufgelistet:

Getränke

Regionale Lieferanten/Produzenten
und Fa. Prey als Lieferant:

Bismarckquelle Mineralwasser
Coca-Cola
Fritz Cola
Lütauer Limonaden
Holsten Biere
Bionade Schorlen

Weine via Zentrallager Käfer Gruppe
Weinimport Kemnitz, Hamburg

Melitta Kaffee

Speisen

Marker oHG – Obst- und Gemüsegroßhandel
Delta Fleisch Handels GmbH – Fleischprodukte
Deutsche See GmbH – Speisefisch und
Meeresfrüchte
Chefs Culinar Nord – Trockenwaren

Non food

Bunzl Verpackungen GmbH – alle Einwegartikel
sind recyclingfähig oder biologisch abbaubar

Equipmentbedarf

Profimiet GmbH Hamburg
Partyrent Hamburg GmbH

Dekorationen

FloristikArt Ute Reimers Hamburg
Terracotta Decorationen Hamburg



Key facts Umweltschutz

Selbstverständlich machen wir uns permanent Gedanken über unsere Umwelt und versuchen unsere betrieblichen Prozesse in Bezug auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz ständig zu optimieren.

Die Käfer Gruppe hat sich zum Ziel gesetzt, Vorreiter in der Catering Branche zu werden. Dazu gibt es eine Projektgruppe in München, geführt von Frau Clarissa Käfer selbst. Ein 5 Jahres Plan mit entsprechenden Meilensteinen dient dazu, unsere Ziele nicht aus den Augen zu verlieren und permanent weiter zu entwickeln. Hierzu nennen wir Ihnen ein paar Beispiele:



Mülltrennung und Recycling:

Trennung in Papier, Glas, Speisereste, Altfett, Restmüll

Bis auf Restmüll wird alles recycled oder einer Biogas Anlage (Speisereste) zugeführt

Speisenproduktion:

Minimaler Einsatz von Convenience Food bzw. Fertigproduktion

Wir sind ein klassischer Manufakturbetrieb
Starker Fokus auf regionale Speisen und saisonale Produkte



Hoher Anteil von vegetarischen bzw. veganen Gerichten

Bio Ware ist auf Anforderung des Kunden (HMC) selbstverständlich möglich, aber kein Standard

Energieverbrauch:

Detailliertes Qualitätsmanagement durch ständige Kontrollen

Energieoptimierte neuartige Küchengeräte
Zeitschaltuhren im Lüftungsbereich

Niedergarverfahren – keine Spitzenverbräuche, Produktion über Nacht

Die Hamburg Messe und das CCH werden zu 100 % mit Ökostrom versorgt



Logistik | Fuhrpark:

Optimierte LKW Transportwege durch 100 % Auslastung der Nutzlast (Sammelbestellungen, Deltafleisch liefert per Fahrrad)

Transporte innerhalb des Geländes vielfach zu Fuß und nicht per LKW

100 % Umstellung auf Elektrofahrzeuge ab 2022



Digitalisierung:

Papierloses Büro

App basierende Schulungen und Unterweisungen
Digitalisiertes Rechnungswesen (Kreditoren und Debitoren)

