

52 Küchen im Verbund zertifiziert innogy Gastronomie GmbH

Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie 2019 am 29.05.2019 - beim TÜV Rheinland - Horst M. Kafurke -
innogy Gastronomie GmbH



Horst M. Kafurke

Geschäftsführer der innogy Gastronomie GmbH

Unsere Eckdaten



über Jahrzehnte fester
Bestandteil im
innogy/RWE-Konzern



52
Betriebskasinos
in Eigenregie



1
Hotel-/Kongress-
zentrum



ca. 37,8 Mio. €
Gesamtumsatz in
2018



ca. 1.900.000
Gäste in 2018



ca. 465
MitarbeiterInnen
in 2018



Ratgeber, Coach &
Begleiter

Unsere Auszeichnungen

- Erste Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland mit Verbundzertifizierung des TÜV Rheinland für „ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“
- zwei Auszeichnungen des Landes NRW („100-Kantinen-Programm“) unter anderem für unsere Einkaufsstrategie
- erster Partner in Deutschland Fairtrade@work
- Auszeichnung als GV-Manager des Jahres 2018



Warum TÜV zertifiziert?

Die TÜV- Zertifizierung umfasst als einziges Zertifikat die komplette Prozesskette einer GV-Produktion

Es deckt soziale Aspekte, das komplette HACCP-, sowie das QM- Konzept und die Arbeitssicherheit umfänglich ab

Die Rubriken Gesundheit, vollwertige Ernährung, Nachhaltigkeit und Gastzufriedenheit sind ebenfalls Prüfkriterien

Die innogy Gastronomie GmbH hatte schon vor der TÜV- Zertifizierung ein umfängliches HACCP- und QM-Konzept.

Die Zertifizierung hilft uns,

- ✓ einheitliche Strukturen in allen Betrieben zu gewährleisten
- ✓ einheitliche Standards zu setzen und umzusetzen
- ✓ regelmäßige Auditierung und Validierung der Standards durchzuführen
- ✓ geprüfte Sicherheit für Mitarbeiter und Kunden darzustellen
- ✓ uns ständig selbst zu reflektieren und unsere eigenen Systeme zu überprüfen

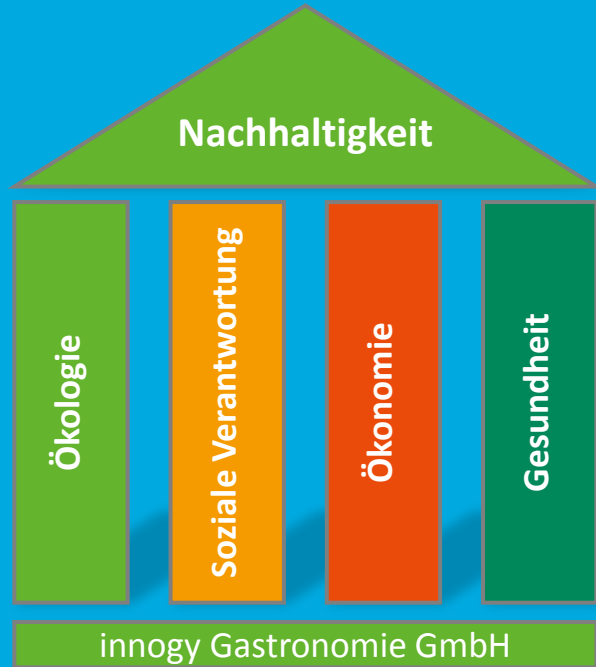
Wir geben unseren Kunden eine verbrieftete Produktsicherheit mit hohem Qualitätsanspruch!

Der Weg zur Verbundzertifizierung



- Das Verbundzertifikat hat eine Gültigkeit von drei Jahren
- jährlich werden ca. 10 Betriebe auditiert
- HACCP- Konzept wurde auf TÜV-Standard angepasst
- QM- Konzept wurde auf TÜV-Standard angepasst
- Umsetzung der TÜV- Zertifizierung erfolgte binnen eines Jahres für 52 Betriebe (inklusive der Zertifizierung)

Nachhaltigkeitsstrategie der innogy Gastronomie



- ✓ Verantwortungsübernahme entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- ✓ feste Verankerung im Unternehmensleitbild
- ✓ auf Basis von wissenschaftlichen Erkenntnissen
- ✓ Festlegung von realistischen Zielen und Anforderungen
- ✓ messbare Kriterien (Bsp. Kriterien- und Checklistsensystem)
- ✓ Kommunikation mit Mitarbeitern, Gästen, Lieferanten und Stakeholdern
- ✓ Konzept beruht auf dem 4-Säulen-Modell

Als einer der wenigen Unternehmen in Deutschland verfügt die innogy Gastronomie GmbH über ein viersäuliges Nachhaltigkeitskonzept

Nachhaltigkeitschecklisten im Einkauf

Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie haben wir für sämtliche Warengruppen Checklisten erarbeitet, die uns bei der Auswahl für uns geeigneter Lieferanten helfen:

✓ **Fleisch- und Wurstwaren**

Geflügel (Pute und Hähnchen), Schwein, Rind, Kalb, Lamm und Wild sowie Schinken- und Wurstwaren.

✓ **Fisch**

Frisch- und Räucherfisch; auf Thunfisch, Hai- und Schwertfisch wird komplett verzichtet.

✓ **Eier**

Frischei und Eiprodukte

✓ **Milch- und Molkereiprodukte**

Frisch- und H-Milch, Joghurt, Käse, Butter etc.

✓ **Obst und Gemüse**

Schnitt-, sowie Frischobst und Tiefkühlware, aber auch Salate gehören zu dieser Warengruppe

✓ **Brot- und Teigwaren**

Gebäck, Backwaren und Nudeln aus Getreidemahlerzeugnissen

✓ **Trockenware**

Mehl, Zucker, Salz, Hülsenfrüchte und Cerealien sowie Kerne

Nachhaltigkeitschecklisten im Einkauf

Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie haben wir für sämtliche Warengruppen Checklisten erarbeitet, die uns bei der Auswahl für uns geeigneter Lieferanten helfen:

✓ **Fette und Öle**

Speise- und Frittierfette und -Öle sowie Salatöle.

✓ **Gewürze und Kräuter**

Unsere Kräuter und Gewürze beziehen wir auch nicht von einem regionalen Landwirt, sondern von einem Händler mit Hauptsitz in Österreich.

✓ **Convenience und Feinkost**

Fertiggerichte oder -Produkte, die z.T. direkt weiterverarbeitet werden können oder nur noch erwärmt werden müssen.

✓ **Handelsware**

Größtenteils Produkte für die Zwischenverpflegung: Pralinen, Schokoladen, Riegel etc.


✓ **Spezielle Lebensmittelgruppen**

Lebensmittel auf pflanzlicher Basis und vegane Ersatzprodukte, wie z.B. Margarine oder Milchprodukte

✓ **Getränke**

Frucht-Säfte, Wasser, Limonaden, Fairtrade-Kaffee und – Kakao sowie –Tee etc.

Nachhaltigkeitscheckliste am Beispiel „Molkeschwein“

	Checkliste für die nachhaltige Beschaffung von Schweinefleisch	NHK-Anhang_11_04.1.1	
		Seite 1 von 5	
Prüfer: Standort:		Datum: Revision	
	Kriterium	erfüllt?	Bemerkung
Tierbezogene Kriterien			
Zucht	Der Betrieb ist nach den Standards der QS-Zertifizierung und KAT-Norm ausgezeichnet.		
	Die Zucht erfolgt durch Fortpflanzung im selben Betrieb.		
	Die Ferkel stammen aus eigener kontrollierter Aufzucht.		
	Die Ferkel verfügen über eine nur für sie zugängliche Ferkelbuch.		
	Die Ferkel werden vom Muttertier bis zu 8 Wochen nach der Geburt gesügt.		
	Die Tiere werden in Gruppen mit ihren Artgenossen gehalten.		

Rubrik	Anzahl Kriterien
Tierbezogene Kriterien	
Allgemein	1
Zucht	4
Haltung	11
Futtermittel- und Produktion	10
Gesundheit	3
Transport	4
Schlachtung	6
Ökologische Kriterien	
Allgemein	1
Umwelt- und Ressourcenschutz	8
Soziale Kriterien	
Allgemein	1
Arbeitsbedingungen	10
Gesamt	59

Nachhaltigkeitscheckliste am Beispiel „Molkeschwein“

Tierbezogene Kriterien

Der Betrieb ist nach den Standards der QS-Zertifizierung und KAT-Norm ausgezeichnet.

Zucht

- Die Zucht erfolgt durch Fortpflanzung im selben Betrieb.
- Die Ferkel stammen aus eigener kontrollierter Aufzucht.
- Die Ferkel verfügen über eine nur für sie zugängliche Ferkelbucht.
- Die Ferkel werden vom Muttertier bis zu 8 Wochen nach der Geburt gesäugt.

Haltung

- Die Tiere werden in Gruppen mit ihren Artgenossen gehalten.
- Die Tiere werden im Stall sowie im Auslauf gehalten.
- Die Tiere haben ganzjährig Zugang zu einem Auslauf.
- Jedem Mastschwein steht eine Stallfläche von 1,5 m² zur Verfügung.
- Jeder Sau steht eine spezifische Stallfläche von 2 m² pro Tier bzw. eine Abferkelbucht zur Verfügung.
- Abferkelnde Säuen werden einzeln in Abferkelbuchten gehalten.
- Die Anbindehaltung ist verboten.

Nachhaltigkeitscheckliste am Beispiel „Molkeschwein“

Haltung

- Die Tiere werden in Gruppen mit ihren Artgenossen gehalten.
- Der Einsatz von Kastenständen ist nur bei der Säugung erlaubt.
- Der Boden besteht nur teilweise aus Spaltenböden.
- Die Ställe werden ausreichend belüftet und haben Tageslicht.
- Den Tieren steht ausreichend Beschäftigungsmaterial und Scheuermöglichkeiten zur Verfügung.

Futtermittel- und Produktion

- Die ökologische Futterproduktion erfolgt weitestgehend im eigenen Betrieb.
- Das Futterangebot besteht aus verschiedenen Komponenten.
- Weitere Futtermittel stammen aus heimischen oder angrenzenden Regionen und ökologischer Erzeugung.
- Die Futterproduktion erfolgt ohne beigemischte Industriestoffe und mit Rohstoffen, die eine garantierte Antibiotikafreiheit gewährleisten.
- Der Import von Futtermitteln ist verboten.
- Verwendung von GVO und deren Erzeugnissen ist verboten.
- Eine Grünfutteraufnahme ist bei der Weidehaltung gegeben.

Nachhaltigkeitscheckliste am Beispiel „Molkeschwein“

Futtermittel- und Produktion

- Die Tiere haben einen ungehinderten Zugang zu Frischwasser, maximal 10 Tiere pro Tränke.
- Es gibt ein ausreichendes Stroh- und Silage-Angebot.
- Der Einsatz von Antibiotika ist nur in Ausnahmefällen und nach ärztlicher Indikation möglich.

Gesundheit

- Die präventive Bestandshaltung sowie die Verabreichung von Hormonen ist verboten.
- Das Kupieren der Schwänze sowie das Abkneifen der Zähne ist verboten.
- Die Kastration der Tiere ist nur unter Betäubung und mit Schmerzmittelzugabe zulässig.

Transport

- Die Transportdauer beträgt maximal 2 Stunden, die Entfernung maximal 100 Kilometer.
- Der Einsatz von elektrischen Tiertreibern ist verboten.
- Die Tiere werden nach dem Transport vom Dunkeln ins Helle geführt.
- Die Tiere werden nach ihrer Ankunft umgehend entladen und bleiben in ihren Transportgruppen.

Nachhaltigkeitscheckliste am Beispiel „Molkeschwein“

Schlachtung

- In den Wartebuchten gibt es Einrichtungen zur Thermoregulation und Ruhebuchten.
- Den Tieren steht ausreichend Wasser und Futter zur Verfügung.
- Die Betäubung erfolgt mittels CO₂-Betäubung und ihre Wirksamkeit wird überprüft.
- Nach der Betäubung erfolgt umgehend die Entblutung.
- Erst wenn das Tier tot ist, darf es weiterverarbeitet werden.
- Die Nachverfolgbarkeit der Produkte ist sichergestellt.

Nachhaltigkeitscheckliste am Beispiel „Molkeschwein“

Ökologische Kriterien

Zur Stromerzeugung werden erneuerbare Energien (z.B. Photovoltaik- oder Solaranlagen) eingesetzt.

Umwelt- & Ressourcenschutz

- Energieeffiziente Anlagen werden genutzt (z.B. Wärmerückgewinnung).
- Anfallende Biomasse wird in Biogasanlagen vergoren.
- Die Gülle wird ökologisch weiterverwendet.
- Es erfolgt eine schonende und nachhaltige Wassernutzung (z.B. durch Auffangen und Nutzung von Regenwasser).
- Mögliche Belastungen der Abwässer durch Reinigungsmittel etc. wird vermieden.
- Das Abfallmanagement wird gering gehalten durch Recycling oder Kompostierung.
- Die eingesetzten technologischen Geräte sind möglichst auf aktuellem Stand und haben gemäßigte CO₂-Ausstöße.
- Um Emissionen einzusparen, werden die Transportwege möglichst kurz gehalten.

Nachhaltigkeitscheckliste am Beispiel „Molkeschwein“

Soziale Kriterien

Arbeitsbedingungen

- Geltende Rechte, Verordnungen und Gesetze werden eingehalten.
- Personen, die mit Tieren umgehen, verfügen über einen Sachkundenachweis, der regelmäßig im Rahmen von Fortbildungen aktualisiert wird.
- Gleichstellung und Chancengleichheit der Menschen unabhängig ihrer Ethnie, ihres Glaubens, ihres Geschlechtes und ihrer politischen Überzeugung.
- Verbot von Kinderarbeit, Zwangsarbeit und Benachteiligung.
- Die Beschäftigten erhalten einen schriftlichen Arbeitsvertrag mit Angaben zur Aufgabenbeschreibung, -umfang und -bezahlung.
- Die Beschäftigten erhalten den gesetzlich geltenden Mindestlohn bzw. einen Lohn, der den tariflichen Vereinbarungen entspricht.
- Die Beschäftigten erhalten Sozialleistungen im Falle von Mutterschaft, Krankheit oder Alter.
- Der Arbeitgeber sorgt für Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz zur Erhaltung der Gesundheit.
- Der Arbeitgeber stellt seinen Mitarbeitern Angebote zur beruflichen Weiterbildung.
- Die gesetzliche vorgeschriebene Anzahl und Länge der Pausenzeiten wird seitens der Mitarbeiter eingehalten.

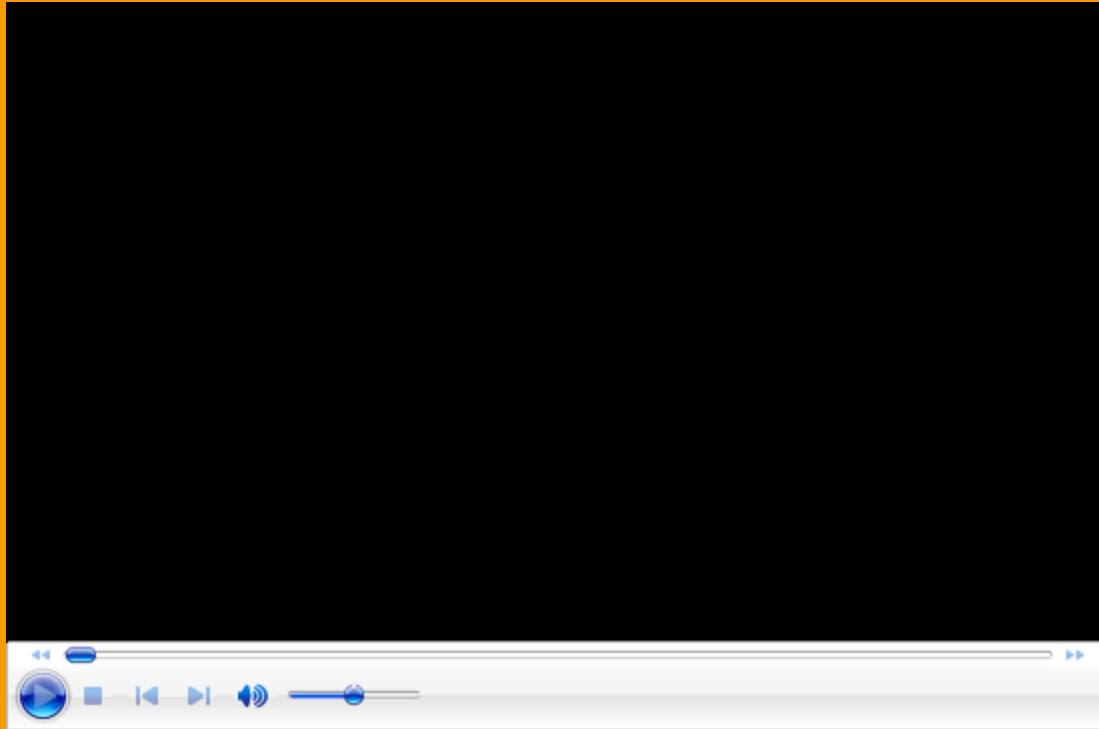
Unsere nachhaltigen Lieferanten und regionale Produzenten

- Die innogy Gastronomie GmbH bedient sich eines bundesweit tätigen Lebensmittel-Grossisten.
- Dieser wird durch kleine regionale Produzenten und bäuerliche Betriebe unterstützt, die zum Teil ausschließlich für die innogy Gastronomie produzieren
- Der regionale und nachhaltige Gedanke wird stetig weiter entwickelt.



Nachhaltige und regionale Lieferanten

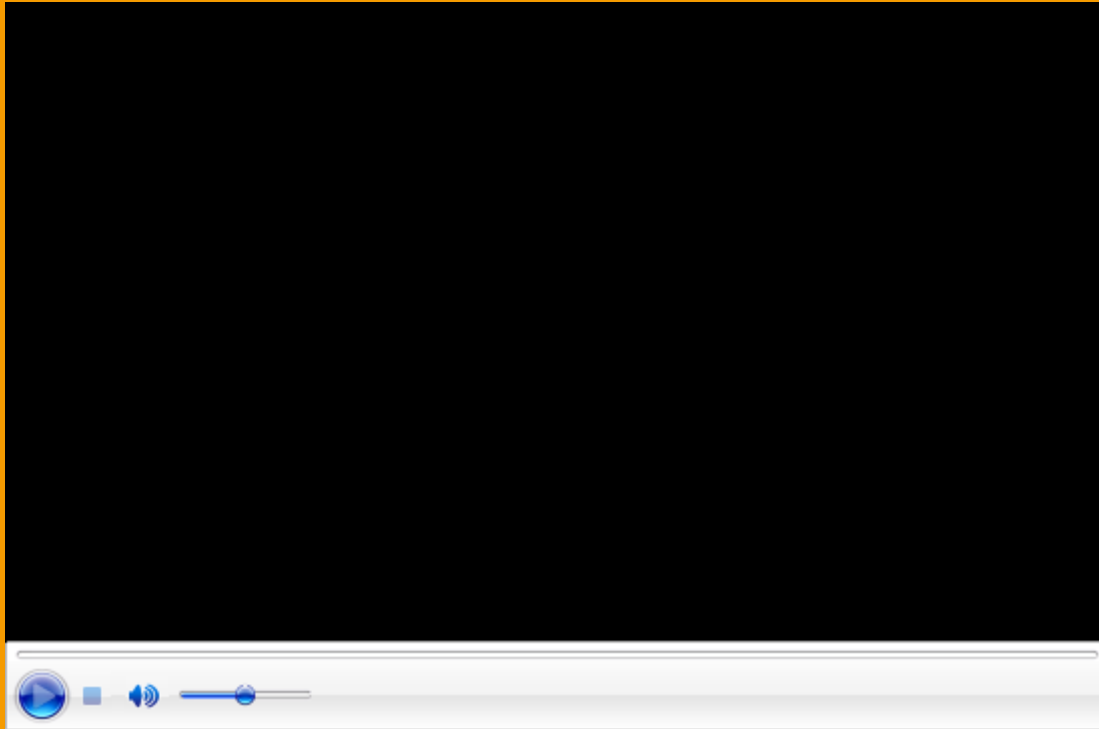
Obst und Gemüse



Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie 2019 am 29.05.2019 - beim TÜV Rheinland - Horst M. Kafurke - innogy Gastronomie GmbH

Nachhaltige und regionale Lieferanten

Fleischwaren



Unsere Kennzahl zum betrieblichen Gesundheitsmanagement

Über die im Speiseplan eingesetzte Nährwertampel ermitteln wir automatisch den Gesundheitswert unserer Speisen und weisen diesen als nachvollziehbare Kennzahl aus.

Für alle unsere derzeitigen Standorte ist ein Zielwert von mindestens **50%** „grün“ gekennzeichnete Speisen vorgegeben.

Hierdurch leisten wir einen wertvollen Beitrag zum betrieblichen Gesundheitsmanagement und sind damit Pionier- und Vorreiter in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Modul Nachhaltigkeit in der TÜV-Zertifizierung

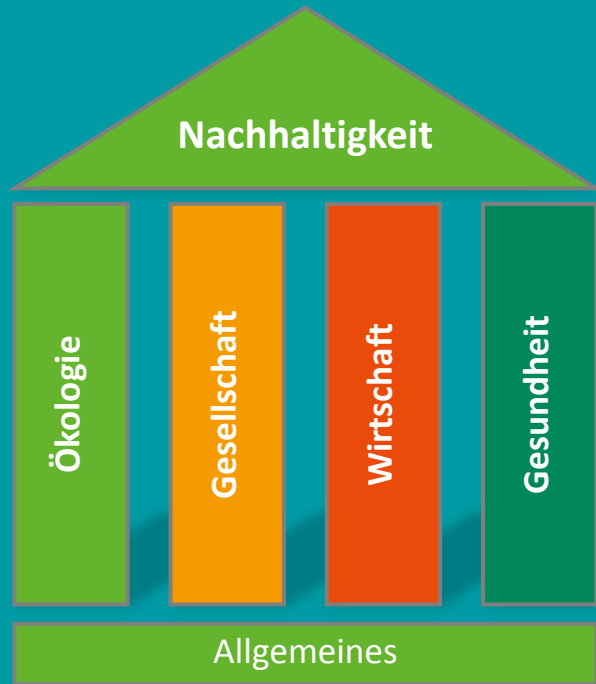
Die innogy Gastronomie GmbH ist mit der Bitte an den TÜV und die Hochschule Niederrhein heran getreten, ein zusätzliches Nachhaltigkeitsmodul zu implementieren

Gemeinsam mit der Hochschule Niederrhein und dem TÜV Rheinland haben wir aktiv an dem Modul gearbeitet.

Als Pilot haben wir das Checklisten- und das Belegverfahren bereits durchlaufen

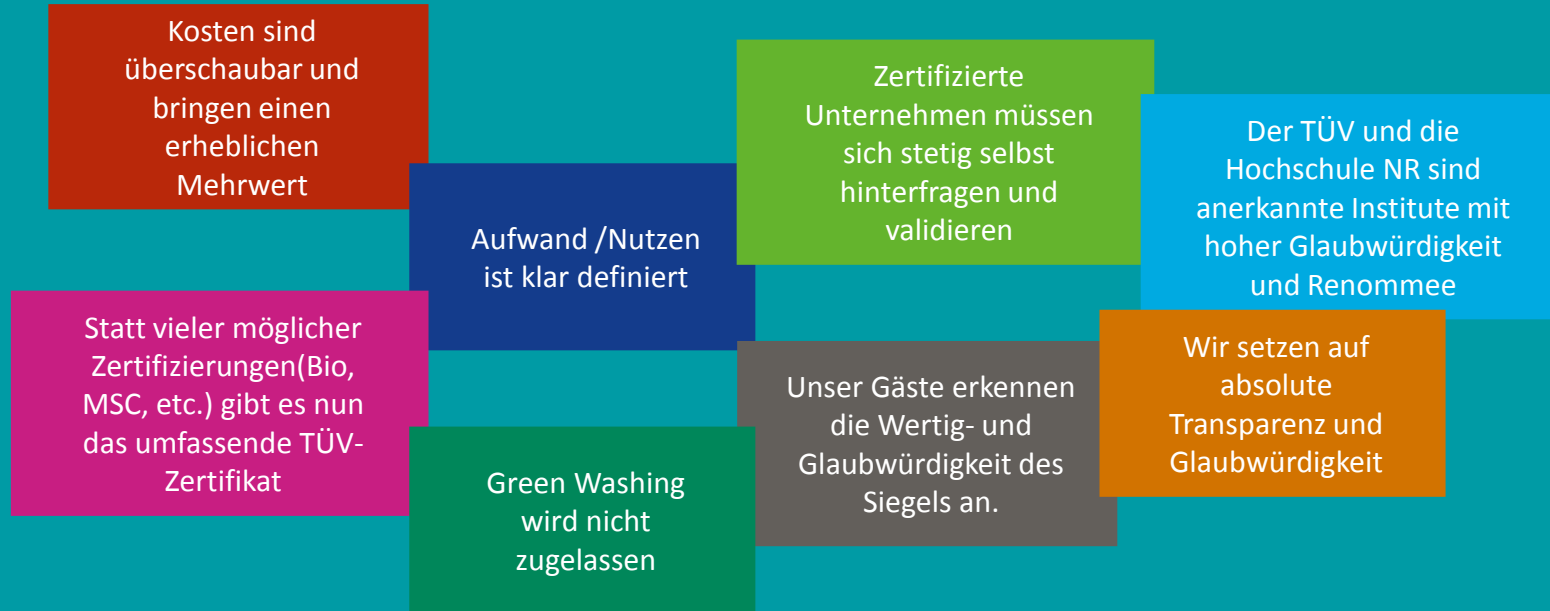
Die Auditierung erfolgt gleichzeitig mit den bereits terminierten TÜV- Audits

Das Modul Nachhaltigkeit in der TÜV-Zertifizierung



- Die Zielsetzung zur Nachhaltigen Zertifizierung ist identisch mit der der ausgezeichneten GV
- Vergleichbare Nachhaltigkeitszertifizierungen gibt es bislang noch nicht.
- Andere Nachhaltigkeitszertifizierungen decken für unser Verständnis das Thema nicht umfänglich und tiefgreifend ab.

Warum sollten auch Sie diese Art der Zertifizierung anstreben?



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!

