



Mettler

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

Mettler

Nachhaltigkeitsbericht

Ökonomie - Ökologie - Soziales

Inhaltsverzeichnis

1. Nachhaltigkeitsgedanke
2. Unternehmensleitbild
3. Der Begriff der Nachhaltigkeit
4. Unsere Aktivitäten bei Mettler
 - 4.1 Qualitätssicherung / Zertifizierungen
 - 4.2 Regionale Produkte
 - 4.3 Unsere Eigenmarken
 - 4.4 Ernährungskonzepte
 - 4.5 Unser Fuhrpark
 - 4.6 Energiemanagement
 - 4.7 Wertstoffmanagement
5. Unser soziales Engagement
 - 5.1 Unsere Mitarbeiter
 - 5.2 Unsere Kunden
 - 5.3 Unsere Region
6. Unsere Ziele
7. Ausblick und Zusammenfassung

1. Nachhaltigkeitsgedanke

„[...] nicht Gewinne zu erwirtschaften, die dann in Umwelt- und Sozialprojekte fließen, sondern Gewinne bereits umwelt- und sozialverträglich zu erwirtschaften.“

(Pufé 2014, S.16)



Das Thema Nachhaltigkeit unterliegt immer stärker werdendem Interesse der Bevölkerung. Viele Unternehmen haben sich bereits mit dem Thema auseinandergesetzt. Nicht zuletzt durch die Medien wird der Aspekt mehr und mehr in den Vordergrund gerückt.

Logos werden immer grüner und viele Werbeprojekte beziehen sich mittlerweile auf den Naturschutz.

Auch wir haben uns die Frage gestellt, welchen Beitrag wir bereits leisten und mit welchen Aktivitäten wir aktuell nachhaltig sind und zukünftig sein wollen.

Dabei ist uns aufgefallen, dass wir in einigen Bereichen bereits behaupten können, fortschrittlich zu arbeiten, in manchen anderen Bereichen allerdings noch Potenzial steckt.

Im folgenden Bericht wollen wir genauer auf die einzelnen Aktivitäten eingehen. Dabei ist es wichtig zu erwähnen, dass diese nicht das Ende unserer Arbeit darstellen, denn nach und nach wollen wir daran arbeiten, unseren Betrieb langfristig nachhaltiger zu gestalten.

2. Unternehmensleitbild

- Unser Unternehmensleitbild stellt die Grundlage unseres Unternehmens dar und dient zur täglichen Reflexion unserer Arbeit.
- Oberste Priorität ist die Zufriedenheit des Kunden und unserer Mitarbeiter.
- Eine ständige Weiterentwicklung des Unternehmens in Qualität und Standards sowohl der Produkte als auch die persönliche Entwicklung eines jeden Mitarbeiters sind zentrale Bestandteile dieses Unternehmens.
- Besondere Verantwortung empfinden wir gegenüber der Jugend. Wir betrachten es als unsere Pflicht und als eine Bringschuld unseres Unternehmens, jungen Menschen eine qualifizierte Ausbildung zu Teil kommen zu lassen.
- Die Produkte unseres Unternehmens sind von bester Qualität und werden auch so zu unseren Kunden geliefert.
- Das Unternehmen liefert nicht nur Produkte, sondern auch Dienstleistungen, die dem kontinuierlichen Verbesserungsprozess unterliegen.
- Unser Kunde ist unser Partner und wir kommunizieren offen und freundlich alle Belange des Unternehmens und nehmen die Bedürfnisse unserer Kunden so ernst, als seien diese auch unsere Bedürfnisse.
- Wir tun was wir sagen und sind was wir tun!
- Wir erzielen nachhaltige Profite aus unserem Unternehmen, die wir zur Weiterentwicklung des Unternehmens und zur Sicherung unserer Arbeitsplätze verwenden.
- Wir erzielen durch und mit unseren Kunden Wachstum zum Ausbau der Geschäftsgrundlage für künftige Generationen.
- Wir sind wohl tätig.
- Wir handeln sowohl innerhalb als auch außerhalb des Unternehmens immer respektvoll und auf Augenhöhe, gleich welcher Herkunft, Hautfarbe, Ausbildung oder Standes unser Gegenüber ist.
- Das ist unser Unternehmensleitbild was ständig präsent ist und das Unternehmen Service-Bund Mettler bzw. Josef Mettler GmbH & Co. KG sicher und nachhaltig erfolgreich macht.



Christoph Mettler

3. Der Begriff der Nachhaltigkeit

Um den Ursprung nachzuvollziehen, führt uns der Begriff der Nachhaltigkeit weit in die Vergangenheit zurück.

Der Freiburger Oberhauptmann Hans Carl von Carlowitz (1645-1714) wird oftmals als der „Vater“ der Nachhaltigkeit bezeichnet.

Hans Carl von Carlowitz hat seiner Zeit den Gedanken der Nachhaltigkeit auf die Forstwirtschaft übertragen. Um ein nachhaltiges Handeln umzusetzen, sollte in einem Wald nur so viel abgeholzt werden, wie der Wald auch in absehbarer Zeit auf natürliche Weise wieder regenerieren kann. Seinem Empfinden nach sollte das Prinzip der Nachhaltigkeit also sicherstellen, dass ein natürliches System in seinen wesentlichen Eigenschaften langfristig erhalten bleibt. Der Grundstein des nachhaltigen Denkens und Handelns war gelegt.

Nachhaltigkeit wird hauptsächlich mit der Natur und dem Schutz der Umwelt in Verbindung gebracht. Doch Nachhaltigkeit ist nicht mit einer Definition abzudecken, denn um nachhaltig zu handeln und zu wirtschaften, müssen mehrere Faktoren berücksichtigt werden.

Abgesehen von dem **ökologischen Aspekt**, findet man in den klassischen Modellen noch zwei weitere Elemente.

Zum einen ist das der **ökonomische Aspekt**, der die nachhaltige Unternehmensführung für ein langfristiges Bestehen aufgreift.

Und zum anderen wird der **soziale Aspekt** betrachtet. Hierbei wird das Umfeld, welches durch das Unternehmen beeinflusst wird, beleuchtet.

Nach dem Nachhaltigkeitsdreieck sind alle drei Aspekte gleichberechtigt und sollten in einer nachhaltigen Wirtschaftsweise zu gleichen Maßen berücksichtigt werden.



4. Unsere Aktivitäten bei Mettler

Nachhaltiges Wirtschaften und vor allem der Schutz der Umwelt wurde auf der Welt lange Zeit vernachlässigt. Doch mit der Zeit hat man bemerkt, welchen Schaden dieses rücksichtslose Handeln mit sich bringt. Der Klimawandel setzt sich immer weiter fort, Fischbestände gehen zu Grunde und zahlreiche Tierarten sterben aus. Genau aus diesem Grund sollte uns klar werden, dass etwas verändert werden muss. Auch wir sehen uns daher in der Pflicht zu handeln.

4.1 Qualitätssicherung / Zertifizierungen

Die Qualität unserer Lebensmittel liegt uns besonders am Herzen. Wir wollen unseren Kunden ein verlässlicher Partner sein und lassen die Qualität unserer Produkte und unseres Betriebes daher regelmäßig von verschiedenen, unabhängigen Instituten überprüfen.



IFS

Die höchste Zertifizierung erhalten wir schon seit vielen Jahren durch das IFS Zertifikat. Diese stellt sicher, dass alle Beteiligten in der Lieferkette von Produkten einheitliche Standards zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit und -qualität einhalten.



Bio

Der Service Bund wurde als Gruppe schon sehr früh Bio-zertifiziert. Die Bio-Zertifizierung steht für strenge Qualitätskontrollen und hohe Qualität der Lebensmittel.

Zertifiziert werden nur Lebensmittel, die nach den EU-Rechtsvorschriften Landbau produziert und kontrolliert werden.

Seit dem 1. Juli 2012 ist das Bio-Siegel für alle vorgepackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden und die strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen, verbindlich.

Zusätzlich zu den EU-Bio-Siegel ist es erlaubt, auch das deutsche Bio-Siegel als Kennzeichnung zu benutzen.

MSC



Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation, die 2017 ihr 20jähriges Bestehen feiert. Ziel der Organisation ist es, die Überfischung der Weltmeere zu regulieren und die Fischbestände nachhaltig zu schützen. Fischereien werden von unabhängigen Experten überprüft und erhalten die Zertifizierung, wenn sie die hohen Standards des MSC einhalten und befolgen. Das MSC-Siegel tragen daher nur Produkte, die aus umwelt- und bestandschonenden Fischereien stammen.

ASC

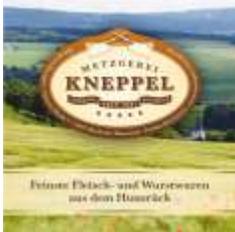


Der ASC (Aquaculture Stewardship Council) wurde 2010 vom WWF gegründet. Das Label deckt die wichtigsten Anforderungen an eine umweltverträgliche und sozial verantwortungsvolle Aquakultur ab. ASC-zertifizierte Fischfarmen verwenden keine unnötigen Antibiotika und Chemikalien, befolgen strenge Richtlinien hinsichtlich des Futters, kümmern sich um den Schutz der Wildbestände und die Wasserqualität rund um die Fischzucht sowie gute Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter. Das ASC Label garantiert Glaubwürdigkeit durch unabhängige Kontrollen und lückenlose Rückverfolgbarkeit.



4.2 Regionale Produkte

Um unsere regionalen Anbieter zu unterstützen, arbeiten wir mit einigen umliegenden Betrieben im Food Sektor zusammen:



Metzgerei Kneppel - Qualität aus Tradition - seit dem Jahr 1891 liefert die Metzgerei Kneppel in Morbach täglich feinste Wurst- und Fleischwaren. Durch die seit Generationen andauernde Zusammenarbeit mit den Landwirten unserer Region garantiert die Metzgerei Spitzenqualität ihrer Produkte.



P&M - P&M Eifeler Fleischvertrieb ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit hohen Qualitätsansprüchen. Seit 20 Jahren zerlegt P&M Eifeler Fleischvertrieb Rinder und Schweine nach allen Regeln der Kunst. Die Ware kommt aus geprüfter Tierhaltung und durchläuft einen streng kontrollierten Prozess.



Schwollener - Mitten im Naturpark Saar-Hunsrück, blickt die Schwollener Sprudel GmbH & Co. KG auf eine über 80-jährige Tradition zurück und gehört damit zu den ältesten Mineralbrunnen im Land. Umgeben von den Wäldern und Wiesen des heimatlichen Hunsrück gewinnt Schwollener, aus bis zu 150 Metern Tiefe sein natürliches Mineralwasser.



Hochwald - Die Hochwald Foods GmbH sitzt in Thalfang/Hunsrück. Das Unternehmen hat sich zum Ziel gesetzt, den von den bäuerlichen Anteilseignern gelieferten Rohstoff Milch zu verarbeiten und mit möglichst hoher Wertschöpfung zu vermarkten.



BHM - Die Biebelhausener Mühle ist ein traditionsbezogener Familienbetrieb, der sich als Eigenproduzent und Lieferant von hochwertigen Backwaren vor allem auf tiefgekühlte Produkte spezialisiert hat.

Im Zeichen unserer Regionalität unterstützen wir auch soziale Projekte:

Der Divendo Integrationsbetrieb des DRK für schwerbehinderte Menschen ist Pächter der Himmeroder Klosterfischerei. In den Teichanlagen werden Regenbogen- und Lachsforellen gezogen, die direkt vor Ort verarbeitet werden. Auch wir beziehen dort frischen Fisch als regionales Naturprodukt.

Außerdem bieten die Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) des DRK-Sozialwerks Bernkastel-Wittlich eine Vielzahl von passgenauen Angeboten für Menschen mit Behinderungen in den Bereichen Arbeit und Beschäftigung. Aus der Abteilung Gartenbau beziehen wir einige Produkte wie z.B. Salat und Kräuter.

4.3 Unsere Eigenmarken

Hohe Qualität und vor allem nachhaltige Aufzucht stehen bei unseren Eigenmarken im Fleisch- und Fischbereich an oberster Stelle. Unsere Produzenten wurden unter strengen Kriterien ausgewählt und müssen sich regelmäßig Qualitätskontrollen unterziehen.

Wir versuchen den Ländern, aus denen wir unsere Produkte beziehen, möglichst nachhaltig zu helfen. Wichtig ist uns dabei Arbeitsplätze zu schaffen, die den Menschen vor Ort einen gewissen Lebensstandard bieten.

Rodeo Ranch Quality

Das Fleisch unserer Service-Bund Eigenmarke Rodeo beziehen wir aus den Ländern Argentinien, Uruguay, Neuseeland und Irland. Unsere Lieferanten achten darauf, dass die Rinder mindestens zwei Jahre lang auf grünen Wiesen weiden und ausschließlich mit Gras gefüttert werden. In Zeiten der Massentierhaltung ist die artgerechte Haltung für uns und unsere Lieferanten ein besonders wichtiges Kriterium.

Das 2016 neu eingeführte Lammfleisch aus Neuseeland unter der Marke Rodeo unterliegt dabei den gleichen, strengen Richtlinien wie das Rindfleisch.



Mermaid

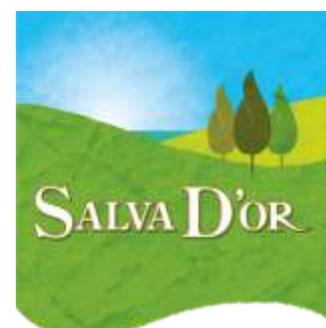


Mermaid befasst sich mit allerlei Produkten aus dem Meer. Besonders erwähnenswert sind die Black Tiger Garnelen, die von unseren Lieferanten in Bangladesch produziert werden. Im östlichen Teil des Bengal-Beckens befindet sich das größte Flussüberschwemmungsgebiet der Welt und bietet so hervorragende Bedingungen für eine Aquakultur. Die Betriebe vor Ort züchten die Garnelen in möglichst naturnaher Umgebung und verzichten dabei auf den Einsatz von Wachstumsbeschleunigern und Antibiotika.

Salva D'Or

Salva D'Or bietet eine weite Range aus mediterranen Lebensmitteln, von Pasta über Antipasti bis hin zu Parmaschinken. Die Produkte stammen von familiär geführten Partnern aus den Ländern rund um das Mittelmeer und werden auf traditionelle Weise produziert.

Salva D'Or steht für mediterrane Lebensart und Esskultur. Dies umfasst typisch regionale Lebensmittel, bei denen die Herkunft aus dem Mittelmeerraum prägend für die Qualität der Speisen ist.





Sourcer

Unsere Heißgetränke Eigenmarke Sourcer steht für den aufmerksamen und achtsamen Umgang mit natürlichen Rohstoffen über die gesamte Wertekette hinweg.

Durch die Vermeidung sämtlicher chemischer Behandlung garantieren wir einhundert Prozent natürlichen Geschmack für Ihren Genussmoment und das Tag für Tag.

Der Begriff "Sourcer" steht für den Ursprung, die Quelle unserer Rohstoffe. Hier ist es uns wichtig, ausschließlich mit bekannten Partnern zusammen zu arbeiten, eine transparente Lieferkette zu gewährleisten und ganz am Schluss auch wieder zurück zur Quelle zu gehen, indem wir soziale Projekte direkt im Ursprung unterstützen. Alle Produkte unter Sourcer sind Bio zertifiziert!

Sonnenreife

Knackfrisch und im Einklang mit der Umwelt angebaut - Sonnenreife ist unsere Frischobst- und Gemüsemarke, die gesunde Naturprodukte auf den Küchentisch bringt. Unser Sonnenreife-Partner Voorhof garantiert uns eine hohe Produktqualität und eine umweltfreundliche Anbauweise. So werden die Gurken beispielsweise in nachhaltigen EPS-Kisten verpackt und transportiert.



4.4 Ernährungskonzepte

Vegane und vegetarische Produkte liegen voll im Trend. Allgemein wird sich deutlich mehr mit dem Thema gesunde Ernährung befasst. Aufgrund der stetig wachsenden Nachfrage sind vegane und vegetarische Produkte zu einem festen Bestandteil unseres Sortiments geworden. Aber nicht nur allein aus diesem Grund, 70 Prozent des weltweiten Frischwasserverbrauchs wird von der Fleischproduktion benötigt. Obwohl Fleisch ein fester Bestandteil unseres Sortiments ist, möchten wir mit der Alternative von veganen/vegetarischen Produkten unseren Kunden die Möglichkeit geben die Umwelt zu schonen. Denn auch zahlreiche Wissenschaftler sehen in der vegetarischen Ernährungsweise den effektivsten Weg dem Klimawandel entgegenzuwirken.

4.5 Unser Fuhrpark

Eines unserer Hauptgeschäfte bezieht sich auf die Auslieferung von Lebensmitteln. Dabei ist es nicht möglich auf Kühltransporter zu verzichten, da wir eine Vielzahl an Tiefkühl- und Frischeprodukten zu unseren Kunden bringen.

Dennoch versuchen wir, durch eine moderne LKW-Flotte, den Ausstoß von CO₂ gering zu halten.

Unsere LKWs entsprechen zum größten Teil der neuesten Euro-Norm, die uns den Zugang zu Umweltzonen ermöglicht, um Kunden dort beliefern zu können.

Um die Tourenplanung optimal und effizient zu gestalten, haben wir das Software-Programm Catrin. Catrin berücksichtigt bei der Tourenplanung jeden einzelnen Kunden und versucht eine möglichst effiziente Route zu erstellen, damit unnötige Wege vermieden werden können.

Ein zusätzliches Flottenmanagement-Programm überprüft jederzeit, ob die Routen genau eingehalten werden. Außerdem analysiert das Programm die Fahrweise unserer Fahrer, um diese effizienter zu gestalten.



4.6 Energiemanagement

Das RWE International SE bescheinigt, dass in unserem Unternehmen eine Energiemenge in Höhe von 1.100 MWh/Jahr aus erneuerbaren Energien erzeugt und in das Netz der allgemeinen Versorgung eingespeist wird. Die Erzeugung des RWE Natur Business Stroms wird durch Herkunftsnachweise gemäß §79 des erneuerbaren Energien Gesetz (EEG) belegt.

Im Jahr 2013 haben wir unsere Kühlanlage, die zu 100% FCKW-frei betrieben wird, mit Hilfe einer Blindleistungsregelanlage modernisiert. Dadurch wird der Scheinstrom verringert und alle elektrischen Betriebsmittel werden mit weniger Strom belastet und dadurch geschont. Hierdurch konnten wir es schaffen, den CO₂-Ausstoß um ca. 50% zu reduzieren. Zusätzlich erhöht sich die Netzqualität, sodass sich bei schnellen Vorgängen in der Produktion, z.B. der Kälteproduktion, die Fertigungsqualität erhöht. Die Modernisierung der Anlage brachte zugleich einen weiteren Vorteil mit sich, denn mit der entstehenden Abwärme ist es nun möglich, alle Büro- und Lagerräume zu heizen.



Zusätzliche Energie wird seit 2017 ausschließlich, also zu 100%, aus Ökostrom realisiert.

Eine weitere nachhaltigere Verbesserung unserer Energiemenge wurde durch die neue Kühlanlage und die Abschaltung der Ölheizung erbracht.

Auch die Umstellung auf LED Beleuchtung im gesamten Lager haben zusätzliche Energieeinsparungen ermöglicht.

4.7 Wertstoffmanagement

Die Entsorgung von Pappe, Folie und Lebensmittelabfällen geschieht in Zusammenarbeit mit dem ortsansässigen Unternehmen Papier Mettler KG und der Veolia Deutschland GmbH. Die Trennung von Papier und Folie erfolgt bei uns intern. Durch anschließendes Pressen erzielen wir einen sehr effizienten Transport zwischen unserem Betrieb und den Entsorgern.

Beim Handeln mit Lebensmitteln ist es nahezu unmöglich, die Entsorgung von Produkten mit überschrittenem MHD oder Bruchware zu vermeiden. Allerdings können wir mit Stolz behaupten, dass nur ein sehr geringer Anteil von 0,2% aller eingelagerten Lebensmittel, entsorgt werden müssen.

Nicht verkehrsfähige Lebensmittel werden teilweise in Biogasanlagen verwertet und somit kann ein Teil der Energie wiederverwendet werden.

5. Unser soziales Engagement

Unsere Mitarbeiter sind den größten Teil ihrer Lebenszeit an ihrem Arbeitsplatz. Genau aus dem Grund wollen wir bei Mettler eine Atmosphäre erschaffen und erhalten, bei der sich jeder Mitarbeiter wohlfühlen und seinen Teil zum Gesamten beitragen kann. Auch außerhalb unseres Unternehmens wollen wir sozial handeln. Denn wir fühlen uns auch den Menschen und Einrichtungen gegenüber verantwortlich, die mit uns und unseren Leistungen in Verbindung stehen.

5.1 Unsere Mitarbeiter

Für uns haben unsere Mitarbeiter einen besonderen Stellenwert, denn ohne sie würden wir heute nicht da stehen, wo wir sind.

Um deren Gesundheit nachhaltig zu fördern, bieten wir die Mitgliedschaft in einem ortsansässigen Fitnessstudio an. Besonders fleißige Mitarbeiter werden für Ihre sportliche Aktivität gleich doppelt belohnt, denn dann übernehmen wir den vollen Mitgliedsbeitrag.

Darüber hinaus kooperieren wir mit einer Firma, die Nahrungsergänzungsmittel herstellt. Unsere Mitarbeiter haben die Möglichkeit, sich aus unterschiedlichen Produkten kostenfrei zu entscheiden. Zudem werden unser wöchentlicher Obstkorb und das von uns zur Verfügung gestellte Mineralwasser von vielen Mitarbeitern genutzt.

Grundsätzlich wollen wir bei der Arbeit Spaß haben und ein gutes Miteinander pflegen. Spaß bei der Arbeit kann ungenutzte Energie freisetzen und die Arbeit noch produktiver gestalten. Um dieses Gemeinschaftsgefühl in unserem Betrieb aufrecht zu erhalten, gibt es regelmäßig Veranstaltungen, die sowohl die Kommunikation im Team als auch abteilungsübergreifend fördern und stärken sollen.

Aus Eigeninitiative unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat sich Anfang 2017 eine Laufgruppe entwickelt, die sich seitdem regelmäßig zum Laufen trifft und an Wochenenden das ein oder andere Lafevent bestreitet.

Auf diesen Teamgeist und Spirit der bei uns herrscht, sind wir sehr stolz!

Aus- und Weiterbildung

Wir setzen uns sehr für die vielseitige Ausbildung junger Menschen ein, um mit Ihnen eine wertvolle Basis für Ihr späteres Leben schaffen zu können, von der nicht nur unsere Auszubildenden profitieren, sondern auch wir als Unternehmen. Es ist uns besonders wichtig die Qualität unserer Arbeit durch eigene Ausbildung zu sichern. So können wir ihnen unsere Werte vermitteln und entwickeln uns gleichermaßen durch die modernen Ansichten unserer jungen Auszubildenden weiter.



Neben der kaufmännischen sowie gewerblichen Ausbildung unserer eigenen Azubis, bieten wir dualen Studenten der Service-Bund Zentrale in Lübeck die Möglichkeit hier im Zuge ihrer Praxisphasen in unser Unternehmen hereinzuschauen.

Für alle unsere Mitarbeiter – kaufmännisch sowie gewerblich - bieten wir regelmäßige Weiterbildungsmöglichkeiten im Rahmen der Food Service Akademie und durch die Teilnahme an externen Seminaren an. Wir sind davon überzeugt, dass unsere Mitarbeiter durch stetige Herausforderungen und das Einbringen eigener Ideen langfristig und damit nachhaltig an unser Unternehmen gebunden werden.

5.2 Unsere Kunden



Unsere Kunden liegen uns sehr am Herzen. Unser Ziel ist es gemeinsam mit ihnen den oftmals schweren Weg zu meistern und sie dabei bestmöglich zu unterstützen.

Seien es neue Food-Trends, die sich entwickeln oder das sich ändernde Konsumverhalten der Bevölkerung. Wir stehen unseren Kunden als beratender Partner zur Seite.

Um im ständigen Kontakt mit unseren Kunden zu stehen, bieten wir Möglichkeiten an, sich mit uns und anderen Kunden zu vernetzen und auszutauschen.

Messen und Veranstaltungen, wie z.B. der Campus for culinary friends, unsere firmeneigene Hausmesse sowie viele weitere firmeneigene Veranstaltungen bieten Kunden einen Mehrwert, indem wir uns professionell an aktuellen Themen orientieren und neue Trends und Entwicklungen aufzeigen.





5.3 Unsere Region

Regelmäßig unterstützen wir mit Sachspenden und finanziellen Mitteln soziale Projekte und Einrichtungen, die unter anderem Kinder und Jugendliche mit chronischen Erkrankungen fördern, z.B. die Villa Kunterbunt e.V., das Nachsorgezentrum für krebs-, chronisch- und schwerstkranke Kinder und deren Familien in der Region Trier.

6. Unsere Ziele

All die obengenannten Punkte sollen noch nicht das Ende unserer nachhaltigen Entwicklung darstellen.

Der Papierverbrauch ist beispielsweise bereits in vielen Unternehmen durch die Digitalisierung zurückgegangen und auch wir wollen uns der Entwicklung anpassen.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, möglichst mehr auf papierlose Kommunikationswege umzustellen, um dem Abholzen von Wäldern entgegenwirken zu können. Als ein Projekt haben wir uns vorgenommen, den Rechnungverkehr so gut wie komplett digital zu gestalten und Rechnungen künftig fast nur noch per E-Mail zu versenden.

Auch ein Update unserer Lagersoftware soll dazu führen, dass in Zukunft weniger Papier verwendet werden muss.

Im Bereich der Logistik sehen wir bei uns ebenfalls Potenzial zur Verbesserung. Der Einsatz von umweltschonenden und modernen Kühltransportern wird langfristig die Emissionswerte verringern. Zusätzlich soll auch hier ein Software-Update unseres Flottenmanagement dafür sorgen, in Zukunft nahezu papierlose Lieferungen auszuführen.

7. Zusammenfassung und Ausblick

Zusammenfassend wollen wir sagen, dass wir ein regionales Familienunternehmen darstellen und als Partner für Lebensmittel und zuverlässigen Food-Service stehen.

Wir bieten unseren Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz, bei dem sie sich wohlfühlen und selbst Initiative ergreifen können. Wir wollen sowohl unsere Mitarbeiter als auch unsere Kunden und Lieferanten sowie die Region durch eine langfristige Denkweise positiv bereichern.

Für die weitere Zukunft wollen wir stets an uns arbeiten und versuchen, kontinuierlich einen weiteren Schritt in Richtung nachhaltiges Handeln und Wirtschaften zu gehen.

Unsere Einstellung wird uns auch weiterhin dazu motivieren, den richtigen Weg zu bestreiten und uns stets daran erinnern, was wir durch unser Handeln erreichen können.



Denn das Ziel sollte stets lauten:

„[...] nicht Gewinne zu erwirtschaften, die dann in Umwelt- und Sozialprojekte fließen, sondern Gewinne bereits umwelt- und sozialverträglich zu erwirtschaften.“



Literaturverzeichnis

- Springer Gabler Verlag. Gabler Wirtschaftslexikon. Stichwort: Nachhaltigkeit. Aufgerufen am 24. Juli 2017
[<http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/nachhaltigkeit.html>]
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Ökologischer Landbau. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[http://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/_Texte/Bio-Siegel.html]
- Veolia Deutschland. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[<http://www.veolia.de/ueber-uns/ueber-uns/unsere-taetigkeitsfelder>]
- Papier Mettler. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[https://www.papier-mettler.com/DE_ISITE_Home_Ueber-uns_Umwelt-Nachhaltigkeit_Nachhaltigkeitsstrategie.htm]
- Marine Stewardship Council. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[<https://msc.org/ueber-uns/der-msc>]
- Aquaculture Stewardship Council. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[<https://www.asc-aqua.org/de/>]
- International Featured Standards. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[<https://www.ifs-certification.com/index.php/de/standards/23-ifs-food-de>]
- Ökolandbau. Das Informationsportal. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[<https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/>]
- Utopia. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[<https://utopia.de/siegel/eu-bio-siegel/>]
- Service-Bund GmbH & Co. KG. Abgerufen am 24. Juli 2017.
[<https://www.servicebund.de/events.html#Campus-for-culinary-friends>]
- Hochwald. Abgerufen am 19. September 2017.
[<https://www.hochwald.de>]
- Schwollner. Abgerufen am 21. September 2017.
[<http://www.schwollener.de/>]
- P&M. Abgerufen am 19. September 2017.
[<http://www.pm-eifel.com/>]
- Metzgerei Kneppel. Abgerufen am 21. September 2017.
[<https://metzgerei-kneppel.de/>]
- BHM. Abgerufen am 21. September 2017.
[<http://www.bhm.de/>]
- Abtei Himmerod. Abgerufen am 21. September 2017.
[<https://www.abteihimmerod.de/klosterbetriebe/fischerei/>]
- DRK Sozialwerke. Abgerufen am 19. September 2017.
[<http://www.drk-sozialwerk.de/willkommen.html>]
- Ernährungskonzepte. Abgerufen am 19. September 2017.
[<http://www.sueddeutsche.de/leben/nachhaltigkeit-muss-ich-jetzt-veganerin-werden-1.3159643>]

Abbildungsverzeichnis

- Titelseite Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/nature-creative-bradley-witham-20974/>]
- Seite 3 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [<https://www.mettler-servicebund.de/unternehmen/team-mettler.html>]
- Seite 4 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [Grafik]
- Seite 5 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/renewable-energy-wind-generator-wind-turbine-environment-8546/>]
- Seite 5 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/ground-group-growth-hands-461049/>]
- Seite 5 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/agriculture-ball-shaped-ecology-environment-82728/>]
- Seite 6 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [<https://www.mettler-servicebund.de/unternehmen.html#Zertifikate>]
- Seite 7 Marine Stewardship Council. [<https://www.msc.org/de/>]
- Seite 7 Aquaculture Stewardship Council. [<http://www.asc-aqua.org/de/>]
- Seite 7 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/adult-background-beach-blue-296282/>]
- Seite 8 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [P&M Logo]
- Seite 8 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [Schwollner Logo]
- Seite 8 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [Hochwald Logo]
- Seite 8 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [Kneppel Logo]
- Seite 8 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [BHM Logo]
- Seite 9 Service-Bund GmbH & Co. KG. [<https://www.servicebund.de/sortiment/rodeo.html>]
- Seite 9 Service-Bund GmbH & Co. KG. [<https://www.servicebund.de/sortiment/mermaid.html>]
- Seite 9 Service-Bund GmbH & Co. KG. [<https://www.servicebund.de/sortiment/salva-d-or.html>]
- Seite 10 Service-Bund GmbH & Co. KG. [<https://www.servicebund.de/sortiment/sourcer.html>]
- Seite 10 Service-Bund GmbH & Co. KG. [<https://www.servicebund.de/sortiment/sonnenreife.html>]
- Seite 10 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/agriculture-close-up-crisp-delicious-208456/>]
- Seite 10 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/hand-fruits-rural-gardening-92354/>]
- Seite 11 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [Bilder Fuhrpark Mettler]
- Seite 12 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [RWE Zertifikat]
- Seite 13 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/ground-group-growth-hands-461049/>]
- Seite 14 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [Bild Azubis]
- Seite 14 Service-Bund GmbH & Co. KG. [<https://www.servicebund.de/events/campus.html>]
- Seite 15 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [Logo Villa Kunterbunt]
- Seite 15 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/brown-and-white-track-field-163444/>]
- Seite 16 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/nature-water-blue-abstract-67843/>]
- Seite 16 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/agriculture-biology-blur-close-up-238289/>]
- Seite 17 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/ball-shaped-blur-close-up-focus-346885/>]
- Seite 17 Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/leaves-rain-green-hosta-38012/>]
- Seite 19 Josef Mettler GmbH & Co. KG. [Grafik]
- Rückseite Pexels. [<https://www.pexels.com/photo/nature-creative-bradley-witham-20974/>]



Wir handeln. Aus Überzeugung und mit viel Engagement.
Mettler



Ihr Garant für Lebensmittelqualität,
Lieferung und Service für die Hotellerie,
Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Josef Mettler GmbH & Co. KG
Industriestraße 7b · 54497 Morbach
Tel. 06533 9385-0

www.mettler-servicebund.com
info@mettler-servicebund.com
Fax 06533 9385-50



Verantwortungsbewusst produziert
- Papier aus Recyclingmaterial