



LEHRIEDER

begeistert



LEHRIEDER

begeistert

LEHRIEDER

*Erfahrung, Kontinuität
& Partnerschaft.*

INHALT

1. DAS UNTERNEHMEN	4	4. NACHHALTIGKEIT	11	5. PERSONAL	19
2. LEISTUNGEN	5	4.1 Engagement	11	5.1 Charta der Vielfalt	20
2.1 Konzeption	5	4.2 Regionalität	12	5.2 Top Job-Arbeitgeber	21
2.2 Eventcatering	6	4.3 BIO-Zertifizierung	13	6. REFERENZEN	22
2.3 Messe & Kongress	7	4.4 Fair Trade & Verpackungen	14	7. SCHLUSSWORT	23
3. QUALITÄT	8	4.5 Green Globe	15		
3.1 ISO-Zertifizierung	9	4.6 Green Meetings & Events	16		
3.2 HACCP	9	4.7 Klimaneutralität	17		
3.3 LECA	10	4.8 Zukunft für Bienen	18		

1. LEHRIEDER

DAS UNTERNEHMEN

Wir bringen seit über 50 Jahren den Hochgenuss auf den Punkt. Als führender Serviceanbieter für exklusives Event- und Messecatering erschaffen wir für unsere Kunden individuell konzipierte Veranstaltungen, die **begeistern**.

Der kulinarische Hochgenuss steht dabei im Mittelpunkt unseres Schaffens. Dabei verbinden wir das Gespür für aktuelle Trends und Lifestyle-Themen mit unserer langjährigen Erfahrung sowie traditionell gewachsenen Werten.

Seit der Gründung im Jahr 1971 haben wir unsere Tätigkeitsfelder kontinuierlich vertieft und immer wieder gezielt um neue Dienstleistungen erweitert. Dabei streben wir nicht nach dem schnellen Erfolg, sondern setzen auf langfristige Entscheidungen, die unser Unternehmen beständig wachsen lassen.



2.1 LEISTUNGEN

KONZEPTION

Jede Veranstaltung ist einzigartig. Wir bieten daher keine Lösungen von der Stange, sondern erarbeiten individuelle Konzepte, die optimal auf die Wünsche und Ansprüche unserer Kunden zugeschnitten sind und ein stimmiges Gesamtbild vermitteln.

Von der ersten Idee bis zur finalen Realisierung tüfteln wir gemeinsam an der perfekten Inszenierung des Events, erarbeiten ein spezielles Veranstaltungsthema und ergänzen die Vorstellungen unserer Kunden durch frische, kreative Ideen.

Unsere Geschäftspartner schätzen die direkte und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unserem Haus, die sich durch eine familiäre, auf Augenhöhe stattfindende Kommunikation mit festen und beständigen Ansprechpartnern auszeichnet und somit eine jederzeit optimale Betreuung garantiert.



2.2 LEISTUNGEN

EVENTCATERING

Genuss für alle Sinne: Unsere Kunden sind wahre Genießer, die Qualität auf höchstem Niveau erwarten – und diesem Anspruch möchten wir nicht nur gerecht werden, sondern ihn nach Möglichkeit auch übertreffen.

Deshalb kreieren wir individuelle Speiskonzepte, bei denen alle Komponenten perfekt miteinander harmonieren und bis ins kleinste Detail verfeinert für ein überzeugendes Geschmackserlebnis sorgen.

Ob ein exklusiver Event mit 30 Gästen oder Großveranstaltungen mit 30.000 Teilnehmern, ob Fingerfood-Bufferet oder ein traumhaftes 4-Gänge-Menü: Unser kulinarisches Handwerk spricht dank unseres passionierten Küchenteams die Sprache des puren Genusses.



2.3 LEISTUNGEN

MESSE & KONGRESS

Seit 2005 unterstützen wir unsere Kunden bei der Bewirtung ihrer Messeauftritte. Ob Standpartys, Kongresse, Produktpräsentationen oder Messe-Events: Unsere frische Küche sorgt für einzigartigen Genuss im Herzen der Metropolregion.

Als Tochtergesellschaft der NürnbergMesse befindet sich nicht nur unser Büro, sondern auch unsere Küche direkt am Ort des Geschehens. Unsere leistungsstarke Logistik sorgt dafür, dass keine Engpässe entstehen und alle Teilnehmer stets perfekt betreut werden.

Absolute Zuverlässigkeit und ein hohes Niveau in Sachen Frische, Qualität und Service sind für uns dabei selbstverständlich.

NÜRNBERG / MESSE



3. QUALITÄTSVERSPRECHEN

QUALITÄT

Als Caterer, der sein Handwerk leidenschaftlich liebt und lebt, sind wir bestrebt, uns kontinuierlich in allen Bereichen zu verbessern. Das geschieht bereits in Auswahl unserer Lieferanten, die uns mit den besten frischen regionalen und saisonalen Produkten beliefern, welche wir in unserer hauseigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung zu neuen Lieblingsgerichten kombinieren.

Doch auch über den Tellerrand hinaus sind wir bestrebt, unseren Kunden täglich aufs Neue mit belegbaren Qualitätssteigerungen zu begegnen.



3.1 QUALITÄTSVERSPRECHEN

ISO-ZERTIFIZIERUNG

Seit 2003 erfüllt unser Qualitätsmanagement alle Bedingungen gemäß DIN EN ISO 9001:2015. Zusätzlich erlangten wir 2006 die Zertifizierung für unseren Standort auf der NürnbergMesse. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen garantieren wir für strukturierte Arbeitsabläufe mit strengen Auflagen wie z.B. die Rückverfolgbarkeit aller von uns zubereiteten Speisen und Zutaten.



3.2 QUALITÄTSVERSPRECHEN

HACCP

Im Rahmen der Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern arbeitet unser Betrieb nach dem Konzept der HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Durch die Einhaltung hoher Hygienestandards sowie Verordnungen zur Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung der Nahrungsmittel gewährleistet unser firmeneigener Hygienebeauftragter den sachgerechten und sicheren Umgang mit unseren angebotenen Lebensmitteln.

3.3 QUALITÄTSVERSPRECHEN

LECA

Die Leading Event Caterer Association (LECA) als Fachverband führender Event-Caterer hat uns im Jahr 2006 als Mitglied aufgenommen, womit wir neben 13 weiteren namhaften Event-Caterern in der „ersten Liga“ spielen. Die garantierten Kernkompetenzen aller LECA-Mitglieder, die als Experten auf dem Gebiet der Konzeption, Planung und Durchführung von Events jeglicher Größenordnung gelten, liegen in den Bereichen Food + Beverages, Logistik und Personal/Service.



4. NACHHALTIGKEIT

NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit im Unternehmen ist längst kein optionaler Bonuspunkt mehr. Für uns ist dieses Thema von grundlegender Bedeutung – und zieht sich deshalb wie ein roter Faden durch unsere Unternehmensphilosophie.

Als Messe- & Event-Caterer wollen wir Menschen begeistern. Wer Genuss zum Erlebnis macht und seinen Kunden dabei immer nur das Beste bieten möchte, sollte allerdings über den Tellerrand seines täglichen Schaffens blicken und Antworten auf jene Fragen finden, die mit der Verarbeitung hochwertiger Speisen einhergehen.

*„Man kann reden – oder
einfach handeln.“*

4.1 NACHHALTIGKEIT

ENGAGEMENT

Unsere Kernkompetenzen bestehen nicht nur im Einsatz exklusiver Speisen, sondern auch in der kompletten Konzeption und Organisation rund um einen Event. Und gerade in diesen Bereichen kann man unter Beachtung einiger Grundsätze enorm zu einem nachhaltigeren Verhalten beitragen. Als Eventcaterer befinden wir uns zudem in der glücklichen Position, nicht nur ein großes Publikum, sondern auch unsere Partner, Lieferanten und Mitarbeiter anzusprechen und für einen nachhaltigeren Umgang mit den Ressourcen sensibilisieren zu können.

Als engagiertes und zukunftsorientiertes Unternehmen unterstützen wir zahlreiche Programme und Initiativen, die unsere Identität unterstreichen. Hierzu zählen u. a. die Kennzeichnung unserer Produkte durch das BIO-Siegel, "Beefuture" sowie die Zertifizierung durch „Green Globe“ für eine nachhaltige und faire Unternehmensstrategie.

4.2 NACHHALTIGKEIT

REGIONALITÄT



Die Vorteile regionaler Produkte liegen auf der Hand: Kurze und direkte Transportwege direkt vom Erzeuger garantieren für Frische und höchste Qualität der Speisen. Gleichzeitig werden kosten- und energieaufwändige Zwischenlagerungen vermieden.

Der Einsatz regionaler Produkte sichert zudem die Existenz der ortsansässigen landwirtschaftlichen Betriebe und lässt darüber hinaus ein enorm hohes Maß an Transparenz und Identität der Speisen zu.

Wir beziehen unsere Salat- und Gemüseprodukte aus dem Eigenanbau von Hans Hofmann Gemüsebau. Gemüse und Obst erhalten wir zudem von der Firma Krug mit nachweisbar regionaler Herkunft und BIO-Zertifizierung. Die Metzgerei Kraft beliefert uns mit Schweinefleisch von heimischen Bauernhöfen sowie Rindfleisch mit deutscher, bevorzugt regionaler Herkunft. Beim Bier setzen wir auf die Tucher-Brauerei aus Fürth – und unsere Weine stammen aus der in Franken gelegenen Fürstlichen Domäne Castell.



Mit gutem Gewissen genießen...

4.3 NACHHALTIGKEIT

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Nürnberg als Ausrichtungsort der BIOFACH/VIVANESS, der weltweit größten Fachmesse für hochwertige Bioprodukte, setzt internationale Standards. Aus unserer Sicht ist es daher selbstverständlich, diesem Qualitätsanspruch in jeder Hinsicht gerecht zu werden.

Beim Angebot unserer Speisen bevorzugen wir stets Rohstoffe aus ökologischem Anbau. In diesem Zusammenhang achten wir auch darauf, die Saisonalität der Waren in unserem Angebot widerzuspiegeln.

Mit Wirkung zum 24. Oktober 2007 wurden für unsere Standorte alle Voraussetzungen für den Einsatz des staatlichen Bio-Siegels geprüft und erfüllt, sodass wir entsprechende Gerichte und Menüs mit dem Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung auszeichnen können.



4.4 NACHHALTIGKEIT

FAIR TRADE & VERPACKUNGEN

Wir unterstützen den Einsatz von Fair Trade-Produkten bei der Auswahl unserer angebotenen Kaffeespezialitäten und tragen so ein Stück zum globalen Fairplay bei: die natürlichen Ressourcen werden schonend behandelt, die Produzenten in den Erzeugerländern erhalten für ihre Arbeit unter verbesserten Arbeitsbedingungen festgelegte Löhne - und die Verbraucher hierzulande die Garantie für hochqualitative und fair gehandelte Produkte.

Wir achten außerdem darauf, den Einsatz von Einwegutensilien weitgehend zu vermeiden und setzen auf die Verwendung von Glas- und Holzgefäßen sowie ökologischem Geschirr aus nachwachsenden und vollständig abbaubaren Rohstoffen wie Bambus, Holz und Palmblättern, was auch optisch einen originellen und kreativen Eindruck der Speisenpräsentation erlaubt.

Für den Kaffee „to go“ wurde mit dem „Ökocup“ eine nachhaltige Mehrweg Lösung eingeführt.



4.5 NACHHALTIGKEIT

GREEN GLOBE

Als erster Caterer Süddeutschlands und als zweiter deutschlandweit haben wir unser Unternehmen im November 2011 durch die Initiative „Green Globe“ – welche weltweit Unternehmen auf deren wirtschaftliche, soziale und ökologische Nachhaltigkeit prüft – zertifizieren lassen.

Unser erklärtes Ziel ist es, einen nachhaltigeren Umgang in allen Bereichen des Eventcaterings zu erzielen. Dabei sind wir uns unserer Vorreiterrolle in der Metropolregion bewusst und hoffen auf die rege Beteiligung weiterer Unternehmen, sich verstärkt dem Thema Nachhaltigkeit zu widmen und das Bewusstsein zu nachhaltigem Handeln in der Gastronomie- und Eventbranche aktiv zu leben sowie durch nachhaltige Strategien voran zu treiben.



4.6 NACHHALTIGKEIT

GREEN MEETINGS & EVENTS

Eine Veranstaltung stellt immer eine Belastung für die Umwelt dar. Wir informieren gerne über wichtige Aspekte wie Energieeffizienz oder Klimaneutralität – und stehen unseren Kunden mit unseren Kompetenzen als Premium-Anbieter bei der Planung, Organisation und Durchführung nachhaltiger Events zur Seite.

Im Zuge unserer „Green Globe“-Qualifizierung als nachhaltiges Unternehmen bieten wir seit 2011 auch umweltfreundliches Event-Catering in Form von „Green Meetings“ an. Ziel ist es, das Bewusstsein zu nachhaltigem Handeln auch in der Gastronomie- und Eventbranche aktiv zu leben und durch nachhaltige Strategien voran zu treiben. Dabei bedeutet ein Green Meeting keinen Verzicht auf Geschmack, Spaß oder Unterhaltung – sondern bietet die Möglichkeit, eine Veranstaltung mit gutem Gewissen und einem Plus an Verantwortung genießen zu können.



4.7 NACHHALTIGKEIT

KLIMANEUTRALITÄT

Der Klimawandel ist die größte Herausforderung für die Menschheit seit dem Ende der Eiszeit. Weltweit besteht inzwischen Einigkeit, dass wir diesen menschengemachten Klimawandel dringend begrenzen müssen. Ein Gelingen der Emissionsminderungen hängt ganz wesentlich von dem freiwilligen und konsequenten Handeln der Wirtschaft in den Industrieländern ab. So sind auch wir bereit, Verantwortung für die Welt zu übernehmen, die wir unseren Kindern und Enkeln überlassen.

Aus diesem Grund haben wir unsere Treibhausgasemissionen erfassen lassen und gleichen diese seit 2018 durch das Unterstützen von verschiedenen Klimaschutzprojekten aus.

Darüber hinaus bieten wir klimaneutrale Veranstaltungen an.



KLIMANEUTRALES UNTERNEHMEN

cert.by FOKUS ZUKUNFT GMBH & CO. KG www.fokus-zukunft.com

4.8 NACHHALTIGKEIT

ZUKUNFT FÜR BIENEN

„Beefuture“ ist ein weiteres Projekt welches wir seit 2018 unterstützen. Weltweit sterben Bienenvölker. Alleine in Deutschland sind bereits mehr als 50 Prozent aller Bienen verschwunden. Dass die Biene einen enormen Einfluss auf die Umwelt und damit auch auf uns Menschen hat, ist wissenschaftlich belegt. Wir helfen dabei die Bienenpopulation aufrecht zu erhalten und haben fünf eigene Bienenvölker.



5. PERSONAL

PERSONAL

Mit dem Personal steht und fällt jeder Event. Wir setzen auf gut geschultes, frisches und motiviertes Personal, dem man die Freude an der Dienstleistung deutlich ansieht. Sei es der Blickkontakt, ein kurzes Zunicken oder einfach ein Lächeln: Engagierte, freundliche Ansprechpartner vor Ort sind unverzichtbar – denn nur, wenn die Gäste sich wohl fühlen, werden sie sich gerne zurück erinnern.

Ausschlaggebend für unseren Erfolg ist ein gut eingespieltes Team aus 80 fest angestellten Mitarbeitern und über 50 Aushilfen, das sich mit unseren Werten identifiziert und diese direkt an den Kunden vermitteln kann.

Wir investieren daher verstärkt in die Ausbildung von Führungskräften, die selbständig und verantwortungsbewusst im Sinne des Unternehmens agieren und die Entscheidungswege so kurz und effizient wie möglich halten. Feste und beständige Ansprechpartner schaffen Vertrauen und sorgen für die optimale Betreuung unserer Kunden.



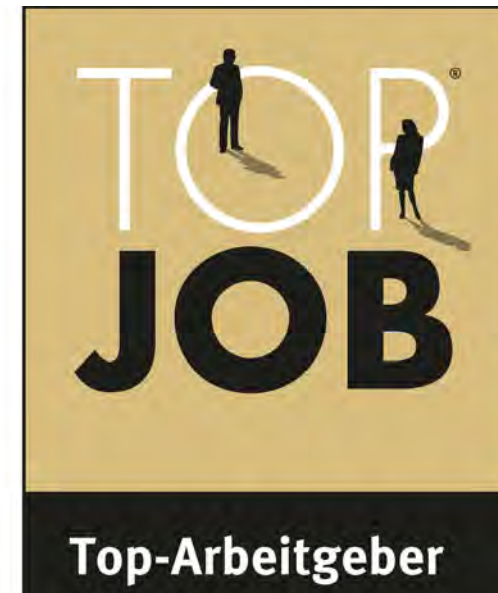
5.1 PERSONAL

TOP JOB-ARBEITGEBER

Die Initiative TOP JOB steht seit 2002 für hervorragende Arbeitgeberqualitäten. Mit wissenschaftlicher Unterstützung bewertet die Initiative dabei unabhängig die Personalarbeit deutscher Mittelständler und zeichnet sie bundesweit und branchenübergreifend mit dem Qualitätssiegel TOP JOB aus.

Für die Zertifizierung haben wir unser Unternehmen den Qualitätsanforderungen unterzogen und zählen seit 2015 zu den TOP JOB-Arbeitgebern im deutschen Mittelstand.

Durch unseren inspirierender Führungsstil sowie unsere Unternehmensphilosophie, in der Vielfalt, Fairness und Gleichberechtigung unterstützt und aktiv gelebt werden, konnten wir dabei mit hervorragenden Ergebnissen abschneiden.



5.2 PERSONAL

CHARTA DER VIELFALT

Eine nachhaltige Unternehmensphilosophie beinhaltet nicht nur das ökologische Wirtschaften und den verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen, sondern auch eine zeitgemäße, faire und gleichberechtigte Personalstrukturierung. Traditionell besetzen wir unsere Führungspositionen mit einem hohen Frauenanteil, und unser mehr als 20 Nationalitäten umfassendes Team sorgt sowohl vor als auch hinter den Kulissen für eine erfrischende menschliche und kulturelle Vielfalt.

Wir nutzen und fördern die vielfältigen Potenziale unseres Teams unabhängig von Geschlecht, Nationalität, sexueller Orientierung, ethnischer Herkunft oder Alter. Denn Diversity bereichert das tägliche Miteinander, erkennt die Fähigkeiten und Bedürfnisse jedes Einzelnen, stärkt das Zusammengehörigkeitsgefühl und die Identifikation mit dem Unternehmen - und eröffnet nicht zuletzt auch unseren Kunden ein großes Plus an neuen vielfältigen und individuellen Möglichkeiten.



Dr. Nadine Cauers-Lehrieder
Geschäftsführende Gesellschafterin



charta der vielfalt



6. REFERENZEN



7. SCHLUSSWORT

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Präsentation einen ersten Einblick in unsere Tätigkeiten vermittelt zu haben.

Weitere Eindrücke und Informationen zu unserem Unternehmen finden Sie unter

WWW.LEHRIEDER.DE



Dr. Nadine Cauers-Lehrieder
Geschäftsführerin

Thomas Domani
Geschäftsführer

Vielen Dank!