



LEHRIEDER

*begeistert*



# NACHHALTIGKEIT BEI LEHRIEDER.

Nachhaltigkeitsbericht



---

# VON NACHHALTIGKEIT BEGEISTERT.

Als 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.

Woher beziehen wir unsere Produkte? Wie können wir deren Qualität gewährleisten? Auf welche Weise sind natürliche Ressourcen zu schonen? Welche Aspekte ergeben sich daraus für die Kooperation mit unseren Lieferanten? Und auf welche sozialen Belange sollten wir als Arbeitgeber achten? Wir verfolgen schon seit Jahren

die Philosophie einer gelebten Nachhaltigkeit. Und sehen diese nicht als notwendige Pflicht, sondern als Teil unserer Unternehmenskultur. Weil wir als mittelständisches Unternehmen Verantwortung übernehmen möchten – für unsere Umwelt und unsere Gesellschaft.



---

# INHALT.

---

## PHILOSOPHIE

Wir sehen Nachhaltigkeit als Dreiklang aus ökologischer, sozialer und ökonomischer Verantwortung.

Mehr auf Seite 4

---

## PRODUKTE

Unsere Produkte sind BIO-zertifiziert und kommen bevorzugt aus regionalem Anbau.

Mehr ab Seite 5

---

## MENSCHEN

Wir unterstützen eine vielseitige Gesellschaft und integrieren Menschen aus benachteiligten Gruppen.

Mehr auf Seite 7

---

## UMWELT

Unsere besondere Aufmerksamkeit gilt Faktoren wie Transport, Ressourcenschonung und Verwertung.

Mehr auf Seite 8

---

## ZUKUNFT

Wir setzen Trends und wollen auch andere Menschen für Nachhaltigkeit begeistern.

Mehr auf Seite 9

---

# PHILOSOPHIE.



Wir lieben es Menschen zu verwöhnen. Wir wollen höchsten Ansprüchen gerecht werden und implementieren dieses Qualitätsdenken in alle Bereiche unseres Unternehmens, indem wir Führungskräfte und Mitarbeiter für Nachhaltigkeit begeistern und für eine verantwortungsvolle sowie offene Unternehmenskultur sensibilisieren.

Für uns ist Nachhaltigkeit ein Dreiklang aus ökologischer, sozialer und ökonomischer Verantwortung:

---

1

Qualitätsbewusste und transparente Beschaffung von Produkten

---

2

Soziale Verantwortung und Vorbildfunktion innerhalb der Gesellschaft

---

3

Umweltschutz und Effizienz im Rahmen wirtschaftlicher Aktivitäten

Unsere Kompetenz als Caterer liegt nicht nur in der Kreation raffinierter Speisen, sondern in der kompletten Konzeption und Organisation von Events. Daraus ergibt sich eine Vielzahl an Möglichkeiten, um zum nachhaltigeren Umgang mit Ressourcen beizutragen und gesellschaftliche Integration zu fördern.

---

# PRODUKTE.



Bei der Auswahl unserer Speisen bevorzugen wir regionale Produkte aus möglichst ökologischem Anbau. Das Motto ist einfach: „Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?“ Deshalb beziehen wir einen Großteil unserer Rohstoffe von Erzeugern aus der Metropolregion Nürnberg.

---

## ZU UNSEREN PARTNERN IN DER REGION ZÄHLEN:

- Salat- und Gemüseprodukte der Familie Hans Hofmann Gemüsebau, deren Produkte ausschließlich aus eigenem Anbau bestehen
- Vorwiegend Bio-Gemüse und Obst der Firma Krug, mit nachweisbar regionaler Herkunft und BIO-Zertifizierung
- Fleischprodukte der Metzgerei Kraft, die ausschließlich Schweinefleisch von heimischen Bauernhöfen sowie Rindfleisch mit deutscher (und bevorzugt regionaler) Herkunft verarbeitet
- Bier von der Tucher-Brauerei aus Fürth
- Weine aus der in Franken gelegenen Fürstlichen Domäne Castell

Die Vorteile einer Nutzung regionaler Produkte liegen auf der Hand: Kurze Transportwege garantieren für Frische sowie höchste Qualität der Speisen und erübrigen energieaufwändige Zwischenlagerungen. Gesichert wird gleichzeitig die Existenz der ortsansässigen landwirtschaftlichen Betriebe – und somit ein hohes Maß an Transparenz. Selbstverständlich richten wir unser Speisenangebot zudem auf saisonal erhältliche Waren aus.





---

## BIO ALS ZERTIFIZIERTER STANDARD

Mit Wirkung zum 24. Oktober 2007 haben wir alle Voraussetzungen für den Einsatz des staatlichen BIO-Siegels erfüllt. Entsprechende Gerichte und Menüs dürfen wir seitdem mit dem BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung unter der BIO-Kontrollnummer DE-ÖKO-006 auszeichnen.

**Das BIO-Siegel steht seit 2001 zur einheitlichen Kennzeichnung von Lebensmitteln und Gerichten zur Verfügung, deren Erzeuger und Hersteller die strengen Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung befolgen. Es schafft somit Klarheit, Einheitlichkeit und Orientierung bei Bio-Produkten.**

Unter die strengen Anforderungen fallen beispielsweise die getrennte Produktion und Lagerung von Bio-Produkten sowie die durchgängige BIO-Zertifizierung aller Vorlieferanten.



---

## FAIRTRADE ALS GRUNDSATZ

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



---

# MENSCHEN.



Wir sehen unsere Verantwortung neben der achtsamen Auswahl unserer Produkte auch in einer zeitgemäßen und gleichberechtigten 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 erfrischende Vielfalt.

---

## CHARTA DER VIELFALT

Als einer von mehr als 1.600 Unterzeichnern der Charta der Vielfalt – einer von Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel als Schirmherrin unterstützten Unternehmerinitiative, die sich gegen Diskriminierung und für die Förderung und Wertschätzung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einsetzt – nutzen und fördern wir die vielfältigen Potenziale unseres Teams unabhängig von Geschlecht, Nationalität, sexueller Orientierung, ethnischer Herkunft oder Alter.

„Diversity“ ist fester Bestandteil unserer Unternehmensstruktur und bereichert das tägliche Miteinander. So stärken wir das Zusammengehörigkeitsgefühl, anerkennen die Fähigkeiten und Bedürfnisse jedes Einzelnen und eröffnen nicht zuletzt unseren Kunden ein Plus an vielfältigen und individuellen Möglichkeiten.

Weitere Infos zur Charta der Vielfalt:  
[www.charta-der-vielfalt.de](http://www.charta-der-vielfalt.de)



---

# UMWELT.



Gelebter Umweltschutz ist mehr als die weitsichtige Auswahl von Produkten und geht über das Ende einer jeden Veranstaltung hinaus.

---

## ENTLASTUNG

Wir sammeln anfallende Speisereste und lassen sie von einer Fachfirma entsorgen. Verwertbarer Biomüll wird im Nachlauf über eine Biomüllgasanlage verwertet.

Als Tochtergesellschaft der NürnbergMesse verfügen wir über einen Standort auf dem Messegelände und somit über Kapazitäten zur kategorischen Mülltrennung. Durch den Einsatz einer Müllpresse sparen wir Kosten wie auch Abfallvolumen ein, was die Umwelt zusätzlich entlastet.

Darüber hinaus achten wir darauf, den Einsatz von Einwegutensilien zu reduzieren und die Verwendung von Glas- und Holzgefäßen sowie ökologischem Geschirr aus nachwachsenden Rohstoffen wie Bambus, Holz und Palmblättern zu intensivieren.

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

Zudem beziehen wir von der infra fürth vom TÜV Nord geprüften Ökostrom.



---

## 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 dem Jahr 2018 durch das Unterstützen von verschiedenen Klimaschutzprojekten aus.

Darüber hinaus bieten wir klimaneutrale Veranstaltungen an.



UMWELT

8

---

## EFFIZIENZ IM TRANSPORT

Zugunsten einer leistungsstarken Logistik achten wir auf kurze, effiziente Wege und verwenden ausschließlich wiederverwendbare Transportboxen. Der Einsatz unserer Fahrzeuge wird immer an das tatsächliche Transportvolumen angepasst und erfolgt unter größtmöglicher, ökonomischer Ausnutzung der zur Verfügung stehenden Ladeflächen. Soweit möglich reisen unsere Servicekräfte außerdem mit öffentlichen Verkehrsmitteln zum Veranstaltungsort an.

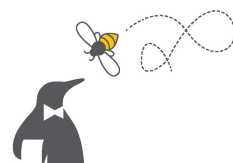
---

## 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.





---

# ZUKUNFT.



Wir sind der Meinung, dass sich Umweltbewusstsein nicht nur auf die Gegenwart – sondern auch auf die Zukunft beziehen muss. Deshalb prüfen und optimieren wir laufend unsere Wertschöpfungskette. Und motivieren neben unseren Mitarbeitern auch unsere Lieferanten und Dienstleister zu noch mehr Nachhaltigkeit.

---

## GREEN GLOBE

Als erster Caterer Süddeutschlands und als zweiter deutschlandweit setzen wir ein klares Zeichen im Sinne der Nachhaltigkeit. Mit der Auszeichnung unseres Unternehmens durch das internationale Zertifizierungsprogramm „Green Globe“ – welches weltweit Unternehmen auf ihre wirtschaftliche, soziale und ökologische Nachhaltigkeit prüft – belegen wir seit 2011 auch offiziell unsere Bestrebungen auf diesem Gebiet.

---

## GREEN MEETINGS

Seit Ende 2011 bieten wir unseren Kunden nachhaltige Meetings und Events an. Ziel ist, Umweltbewusstsein in der Gastronomie- und Eventbranche aktiv zu leben und durch entsprechende Strategien voran zu treiben. Dabei bedeutet ein Green Meeting keinen Verzicht auf Geschmack oder Unterhaltung, sondern bietet die Möglichkeit mit gutem Gewissen und einem Plus an Natürlichkeit bewusst genießen zu können.



---

# TREND ZUR NACHHALTIGKEIT.

Moderne Catering-Unternehmen sind die Trendsetter des Genuss- und Eventbereichs.

Als Premium-Caterer besitzen wir das Potenzial, große Besuchergruppen auf Veranstaltungen für das Thema der Nachhaltigkeit auf genussvolle Weise zu sensibilisieren.

Der Fokus unseres Leistungsspektrums liegt daher verstärkt auf dem Einsatz umweltfreundlicher Produkte, die herkömmlichen Produkten qualitativ in keiner Weise nachstehen.

Wir sehen uns in der Vorreiterrolle innerhalb der Metropolregion Nürnberg – und hoffen für die Zukunft auf die rege Beteiligung weiterer Unternehmen.

*Für unsere Umwelt und  
unsere Gesellschaft.*