

NACHHALTIGKEITS- BERICHT 2024





VORWORT

FPS CATERING - NACHHALTIGKEIT ALS SELBSTVERSTÄNDLICHKEIT

Warum ein Nachhaltigkeitsbericht bei FPS CATERING?

Im Dezember 2013 wurde FPS CATERING erstmals für sein vorbildliches Handeln in den Bereichen „Umweltschutz, Mitarbeiterverantwortung und Wirtschaftlichkeit“ mit der Auszeichnung „Sustainable Company powered by FAMAB“ belohnt.

Unsere Bestrebungen, FPS CATERING als nachhaltig handelndes Unternehmen auszurichten, sind jedoch kein Selbstzweck. Sie sind vielmehr Ausdruck einer Haltung, die FPS bereits seit über 60 Jahren prägt und das Unternehmen durch seine lange Geschichte als regional verwurzelter Caterer jeher begleitet hat.

Für uns ist nachhaltiges Handeln kein bloßes Mittel zum Erwerb einer Auszeichnung, sondern eine Selbstverständlichkeit. Diese Überzeugung basiert auf der Einsicht, dass der schonende Umgang mit Ressourcen eine Frage des gesunden Menschenverstandes ist.

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Markus Spengler

Für uns ist nachhaltiges Handeln kein bloßes Mittel zum Erwerb einer Auszeichnung, sondern eine Selbstverständlichkeit. Diese Überzeugung basiert auf der Einsicht, dass der schonende Umgang mit Ressourcen eine Frage des gesunden Menschenverstandes ist. Wir glauben, dass nur durch vorausschauende Planung und Handeln heute eine positive Gestaltung der Zukunft möglich ist.

Um Ihnen einen detaillierten Einblick in den Beitrag zu geben, den FPS CATERING leistet, um das Unternehmen und unsere gemeinsame Zukunft positiv zu gestalten, haben wir alle relevanten Informationen in diesem Nachhaltigkeitsbericht für Sie zusammengefasst.





QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

GÜTESIEGEL – DAS QUALITÄTSVERSPRECHEN VON FPS CATERING

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Öko-Kontrollst.
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B

Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung

Als erstes Catering-Unternehmen in Frankfurt und im gesamten Rhein-Main-Gebiet verfügte FPS CATERING über ein EG-Bio-Zertifikat (DE-ÖKO-007, Kontrollnr.: D-HE-007-05283-B).



Bio-Siegel der Europäischen Kommission

Durch die Verwendung von Bio-Produkten und die damit gewährleistete Qualität in Bezug auf Nährstoffe und Frische, garantiert FPS CATERING seit dem Jahre 2000 seinen Kunden gesundes Essen aus biologischen angebauten Zutaten.



Slow Baking

Durch den Qualitätsanspruch von SlowBaking verspricht FPS CATERING seinen Kunden vollen Geschmack mit ausschließlich natürlichen Zutaten.



EU Zulassung

Seit dem 01.01.2010 gilt für Großküchen die neue EU Hygieneverordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004, deren Einhaltung FPS CATERING als national und international tätiges Cateringunternehmen gewährleistet.



Leading Event Caterer Association (LECA)

FPS CATERING ist Mitglied in der Leading Event Caterer Association (LECA), dem Fachverband führender Event-Caterer in Deutschland. Mehr dazu: <https://www.leca-catering.de/>



ÖKOLOGISCHE AKTIVITÄTEN

UNSER BEITRAG ZU MEHR VERANTWORTUNG



Wir sind bis heute stolz darauf, als erster Caterer im Rhein-Main-Gebiet eine Bio-Zertifizierung für unsere Leistungen und Produkte erhalten zu haben. Dazu trägt nicht nur die sorgfältige Auswahl unserer Zutaten bei.

Unser EU-Bio-Zertifikat (DE-ÖKO-007, Kontrollnr.: D-HE- 007-05283-B) garantiert dem Verbraucher ökologische Produktion und artgerechte Tierhaltung, steht für hochwertige Qualität und Umwelt- wie auch Tierschutz. Dabei garantieren wir Ihnen die durch die EU-Verordnung vorgegebene Sicherheit und Transparenz.



Regelmäßig werden wir von der Zulassungsstelle stichprobenartig und mindestens einmal pro Halbjahr kontrolliert, ob auch die EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden. Diese untersagen für den Landbau zum Beispiel den Einsatz von Bestrahlung oder gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln, die Verwendung von chemischen Pflanzenschutzmitteln und künstlichem Dünger im Anbau sowie von Antibiotika oder von leistungsfördernden Medikamenten in der Tierhaltung. Für uns besagen sie zudem: Mindestens 95 % der Zutaten eines verarbeiteten Lebensmittels müssen aus Bio-Anbau stammen.

Darum bevorzugen wir bei der Auswahl unserer Bio-Lebensmittel auch Produkte von regionalen Lieferanten in Demeter- und Bioland-Qualität.



NACHHALTIGE BESCHAFFUNG

Eine nachhaltige Beschaffung und die sorgfältige Auswahl unserer Produkte spielen eine entscheidende Rolle um die Umwelt zu schützen.

Die Anforderung, Produkte aus fairem Handel und ökologischem Anbau zu verwenden, steigert nicht nur die Qualität unserer Speisen, sondern leistet auch einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Besonders im Bereich unserer Fleischprodukte legen wir großen Wert auf ökologische Tierhaltung. Auf diese Weise unterstützen wir eine artgerechte Haltung der Tiere, da jedes Lebewesen ein besseres Leben verdient.

Das bedauerliche Aussterben vieler Fischarten aufgrund von Überfischung ist tragisch. Daher tragen unsere Fischprodukte das MSC-Siegel, welches für nachhaltige Fischereipraktiken steht.

Die sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten spielt eine Schlüsselrolle bei der Einhaltung unserer hohen Standards. Weitere Informationen finden Sie unter: www.fps-catering.de

Die Einhaltung der DGE-Standards für Schulen und Kitas garantiert nicht nur eine ausgewogene Ernährung, sondern trägt nachhaltig zu einem enormen Mehrwert für die bewusste Ernährung von Kindern und Jugendlichen bei.

Klassisches sowie veganes und vegetarisches Catering sollten heutzutage für jeden Caterer zum Standard gehören. Durch unsere sorgfältige Auswahl von Speisen setzen wir uns dafür ein, unseren Kunden die Möglichkeit eines rein veganen und vegetarischen Caterings anzubieten.

Unsere Gerichte werden bis ins kleinste Detail kalkuliert, um sicherzustellen, dass unsere Kunden nicht nur perfekt gesättigt werden, sondern um dazu beizutragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Durch regelmäßige Bestands- und Bedarfsprüfungen stellen wir sicher, dass keine Fehlbestellungen getätigt werden und die Lagerzeiten von Lebensmitteln minimiert werden.

Um die Reduzierung von Lebensmittelverpackungen zu gewährleisten, beziehen wir unsere Lebensmittel ausschließlich in Großverpackungen.

Die Auslieferung unserer Speisen erfolgt selbstverständlich in Mehrweggeschirr. Durch Buffetbeschilderungen bei Veranstaltungen werden Fehlgriffe vermieden und somit die Verschwendung von Lebensmitteln minimiert.



PRODUKTION NACHHALTIG GEDACHT

In unserem Streben nach Nachhaltigkeit sind Strom aus erneuerbaren Energien und Lebensmittel mit dem EU-Bio-Siegel für uns ebenso selbstverständlich wie eine konsequente Abfalltrennung und die Integration von Green-IT.

Unser charakteristisches Bestreben, auch in Details das Besondere zu suchen, hat dazu geführt, dass wir unseren Betrieb schrittweise effizienter, energie- und ressourcenschonender gestaltet haben.

Für FPS spielen ökologische Gesichtspunkte bei der Anschaffung neuer Fahrzeuge und Küchentechnik eine zunehmend bedeutende Rolle. Die bewusste Entscheidung für hochpreisige Ausstattungsvarianten basiert auf der Überzeugung, eine längere Lebensdauer und einen geringeren Energieverbrauch im Vergleich zum Standard-Equipment zu erreichen.

Um so ressourcenschonend wie möglich zu arbeiten, setzen wir auf eine eigene Logistik und klare Strukturen. Unsere gesamte Produktion ist in einem ebenerdigen Gebäude untergebracht. Der bewusste Verzicht auf ausgelagerte Produktionsstätten ermöglicht es uns, effizienter zu arbeiten, das Verkehrsaufkommen zu reduzieren und somit die Feinstaubbelastung für die Gesellschaft zu verringern.

Für uns steht eine nachhaltige Ressourceneinsparung im Mittelpunkt. Die energieeffiziente Ausstattung unserer Produktionsstätte, inklusive einer Spülmaschine mit Spülstraße, trägt wesentlich zur Vermeidung eines enormen Wasserverbrauchs bei.

Unsere Mitarbeiter haben Zugang zu leitungsbasierten Trinkwasserspendern, um sowohl die Verwendung von Verpackungen als auch die Emissionen durch die Lieferung von Trinkwasser zu minimieren.

Durch das konsequente Trennen und Sammeln von Küchenabfällen sowie die Weiterverwertung in unserer internen Biogasanlage wird gewährleistet, dass Lebensmittelreste nicht einfach in die Mülltonne wandern, sondern dass wir sie zur Energiegewinnung nutzen.

Die genaue Einweisung der Mitarbeiter über das nachhaltige Handeln in der Produktion legt den Grundstein für das Einhalten unserer Werte. Eine ständige Verbesserung unserer Unternehmensstandards garantiert einen langfristigen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt.



NACHHALTIGKEIT IN DER VERWALTUNG

Durch die Digitalisierung wird es Unternehmen ermöglicht, effizienter und nachhaltiger zu arbeiten.

Wir bieten unseren Geschäftspartnern und Kunden die Möglichkeit durch Onlinemeetings schneller und unkomplizierter zu kommunizieren. Die Einführung digitaler Kommunikationsstandards führt zu erheblichen Emissionsersparnissen.

Unnötiges Drucken ist bei uns untersagt. Falls der Druck von Unterlagen erforderlich ist, geschieht dies selbstverständlich doppelseitig, farblos und auf eine Seite reduziert. Auf diese Weise setzen wir uns aktiv für den Schutz der Wälder ein und bekämpfen die verschwenderische Nutzung von Papier.

Der elektronische Versand von Unterlagen ist bei uns Standard.

Da ein erheblicher Teil des Stromverbrauchs in der Verwaltung anfällt, setzen wir verschiedene Maßnahmen ein, um Energie zu sparen.

Die Nutzung von Tageslicht sowie energieeffizienten Beleuchtungen ermöglicht eine zusätzliche Energieeinsparung.

Regelungen und das Bewusstsein unserer Mitarbeiter bezüglich energieeffizientem Lüften und Heizen sorgen dafür, keinen unnötigen Verbrauch von Ressourcen zu verursachen und somit CO₂-Emissionen zu sparen.

Ein sparsamer Umgang mit Wasser ist nicht nur in der Produktion ein Bestandteil unserer Prinzipien. Auch in der Verwaltung achten wir darauf, so wenig Wasser wie möglich zu verschwenden.

Energieeffiziente Sanitäreanlagen sorgen dafür, optimale Ergebnisse im Bereich Sanitär zu erzielen. Durch das Ausweisen von Energiesparmaßnahmen in Sanitäreanlagen wird darauf hingewiesen, so wenig Wasser wie möglich zu verschwenden.



MIT EIGENER PHOTOVOLTAIK ZUM ERFOLG

Seit 2020 beziehen wir unseren Strom aus Sonnenkraft. Diese Entscheidung spiegelt unseren Wunsch wider, unabhängiger von konventionellen Energiequellen wie Atomenergie, Braunkohle oder Erdgas zu werden und aktiv zum Verzicht auf diese beizutragen.

Die Sonne ist somit unser täglicher Partner, um umweltschonende Produktionswege zu unterstützen.

Die Auswahl eines Öko-Stromanbieters für unseren restlichen Strombedarf trägt ebenfalls zur Emissionsreduzierung bei.

Zusätzlich erzeugen wir, wie bereits erwähnt, einen weiteren Teil unseres Energiebedarfs durch die Verwertung unserer Bio-Abfälle in einer Biogasanlage.





NACHHALTIGE MOBILITÄT & INFRASTRUKTUR

Durch die Nutzung von Pool-Fahrzeugen und die gezielte Minimierung des Fahrzeugbestands zeigen wir unser Engagement für Umweltfreundlichkeit und erreichen eine effiziente CO₂-Einsparung.

Die Eventmanager*innen tragen zusätzlich zur ökologischen Nachhaltigkeit bei, wenn sie gemeinschaftlich zu Terminen im Eco-Modus fahren.

Die Reduzierung des Fahrzeugbestands ist nicht nur unser aktuelles Ziel, sondern wir streben langfristig Alternativen wie Elektrofahrzeuge an. Einige unserer Fahrzeuge sind bereits elektrisch betrieben, und wir sind offen für innovative Lösungen wie Wasserstoff-Fahrzeuge, die umweltfreundlichere Mobilität ermöglichen.

Aufgrund unsere Eigenstromerzeugung und die Integration von Elektrofahrzeugen haben wir selbstverständlich auch E-Ladesäulen auf unserem Gelände installiert.

Um unnötige Fahrten zu Veranstaltungen zu vermeiden, bieten wir unseren Eventmanager*innen bei Großveranstaltungen eine Unterbringung in unmittelbarer Nähe an.

Unsere Tourenplanung ist das Herzstück einer nachhaltigen Auslieferung, die es ermöglicht, effizient zu liefern und Emissionen durch optimierte Routen zu minimieren.

Geschwindigkeitsbegrenzungen auf unserem Gelände und das Bewusstsein unserer Mitarbeiter, keine unnötigen Emissionen durch laufende Fahrzeuge zu produzieren, tragen ebenfalls aktiv zum Umweltschutz bei.

Wir stellen ausreichend Fahrradstellplätze auf unserem Betriebsgelände zur Verfügung und gewähren Kunden oder Geschäftspartnern, die mit dem Auto anreisen, ausreichend Parkmöglichkeiten. Dadurch sparen auch Dritte unnötige Fahrten zur Suche nach Parkplätzen.

Unser vorrangiges Ziel ist es, unsere Mobilität zukünftig so umweltfreundlich wie möglich zu gestalten, indem wir konsequent auf nachhaltige Praktiken setzen.



ABFALLMANAGEMENT

Wir haben bereits mehrfach auf unser Abfallmanagement hingewiesen und möchten nochmals die Notwendigkeit und Dringlichkeit dieses Themas betonen.

Der Grundstein für ein effizientes Abfallmanagement wird durch die Vermeidung von Abfall und das Minimieren von Verpackungen gelegt.

Durch den Einsatz von wiederverwendbaren Transportmitteln sowie langfristig nutzbarem Geschirr und Verpackungen in unseren Geschäftsbereichen stellen wir sicher, dass Verpackungen nicht verschwendet, sondern mehrfach verwendet werden können.

Um die Verschwendung von Equipment zu vermeiden, setzen wir auf langlebiges Equipment, welches in den Einrichtungen wie Schulen oder Eventlocations gelagert wird. Dadurch vermeiden wir sowohl Bruch als auch Emissionen.

Die getrennte Abfallsammlung ist bei uns Standard. Durch Müllpressen auf unserem Firmengelände sorgen wir dafür, dass Papier und Restmüll effizient gesammelt, komprimiert und die Müllentsorgungsgesellschaft viele Anfahrten einspart.

Speziell das getrennte Sammeln von Speiseöl und Speiseresten wird konsequent gewährleistet. Die Speisereste werden für unsere betriebseigene Bio-Gasanlage gesammelt, dort komprimiert und anschließend an Dienstleister weitergegeben. Diese verwenden die Reststoffe zur Erzeugung CO₂-neutraler-Energie - Made in Germany.

Unsere Mitarbeiter sind umfassend über unser Abfallmanagement informiert. Es gibt regelmäßige Kontrollen der Abfalltrennung und das Prozedere wird fortlaufend optimiert.



FPS CATERING | 
quality delivered |

Ferdinand-Porsche-Straße 17-19 | 60386 Frankfurt am Main

Telefon: +49 (0)69 - 67 83 057 - 10 | Telefax: +49 (0)69 - 67 83 057 - 99
home@fps-catering.de | www.fps-catering.de