Nachhaltigkeitsbericht

Esskultur Catering GmbH

Umwelt · Soziales · Unternehmensführung (ESG)

Berichtsjahr 2025

Inhaltsverzeichnis

Grußwort der Geschäftsführung

Einleitung

Teil 1 – Environment

- Unsere Nachhaltigkeitsphilosophie
- Checkliste: Nachhaltiges Catering
- Regionale Lieferanten (Auswahl)
- Ressourcen, Energie und Klimaschutz
- Food-Waste-Konzept

Teil 2 – Social

- Mitarbeiter*innen
- Lieferanten und soziale Verantwortung

Teil 3 – Governance

Fazit und Ausblick

Grußwort der Geschäftsführung

Liebe Leserinnen und Leser,

Nachhaltigkeit ist für uns weit mehr als ein aktueller Trend – sie ist ein fester Bestandteil unseres unternehmerischen Handelns und unserer Verantwortung gegenüber Mensch, Umwelt und zukünftigen Generationen.

Als Cateringunternehmen erleben wir jeden Tag, wie eng Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit miteinander verbunden sind. Deshalb setzen wir bewusst auf regionale Partnerschaften, saisonale Produkte und kurze Lieferwege. Wo immer möglich, arbeiten wir mit Erzeugern aus unserer Region zusammen und achten auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen – von der Planung unserer Veranstaltungen bis zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns jedoch nicht nur ökologisches Handeln. Ebenso wichtig sind uns faire und vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Mitarbeitenden, Kundinnen und Kunden sowie unseren Lieferanten. Gemeinsam möchten wir einen Beitrag leisten, der über das eigentliche Catering hinausgeht.

Mit diesem Nachhaltigkeitsbericht möchten wir Ihnen einen transparenten Einblick in unsere Maßnahmen, unsere Ziele und auch in die Herausforderungen geben, denen wir uns stellen. Wir verstehen Nachhaltigkeit als einen kontinuierlichen Entwicklungsprozess. Deshalb überprüfen wir unser Handeln regelmäßig, lernen aus unseren Erfahrungen und entwickeln uns Schritt für Schritt weiter.

Wir bedanken uns bei allen Mitarbeitenden, Partnern und Kunden, die diesen Weg gemeinsam mit uns gehen. Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung motivieren uns, Verantwortung zu übernehmen und unsere Zukunft nachhaltig zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre und freuen uns, wenn Sie uns auf unserem Weg begleiten.

Geschäftsführung
Jens Heubach

Einleitung

Environmental Social Governance – ESG (zu Deutsch: Umwelt, Soziales und Unternehmensführung) wird als weitgefasster Begriff für CSR (Corporate Social Responsibility) verwendet. ESG bezeichnet Kriterien für nachhaltiges Wirtschaften von Unternehmen.

„E“ wie Environment umfasst Umweltschutzaspekte wie etwa Emissionen von Treibhausgasen oder energieeffizientes Wirtschaften. „S“ wie Social steht für Arbeits- und Gesundheitsschutzaspekte, Diversity und gesellschaftliches Engagement. „G“ wie Governance beschreibt eine nachhaltige Unternehmensführung und spricht Unternehmenswerte und Corporate Governance an.

Der vorliegende Bericht fasst zusammen, wie die Esskultur Catering GmbH diese drei Dimensionen im Alltag umsetzt – entlang unseres ESG-Konzepts, unseres betrieblichen Nachhaltigkeitsprogramms und unseres Food-Waste-Konzepts.

Teil 1 – Environment

Unsere Nachhaltigkeitsphilosophie

Nachhaltigkeit ist Teil unserer Identität. Unsere Speisen und Produkte sind nicht nur gut für unsere Kunden – wir kämpfen für eine zukunftsfähige, nachhaltige Form des Wirtschaftens und setzen uns für den Klimaschutz ein. Wir tragen gerne unsere Verantwortung.

Wir sind ein nachhaltig wirtschaftendes Unternehmen. Wir fördern biodynamische Landwirtschaft, gesunde Böden und faire Beziehungen mit unseren Lieferanten. Biologische Vielfalt ist uns ein Herzensanliegen, genauso wie umfassender Klimaschutz. In all diesen Bereichen nehmen wir unsere Verantwortung proaktiv wahr. Wir handeln so, dass es sozial verantwortlich, ökologisch verträglich und wirtschaftlich erfolgreich ist.

Maßhalten und resilient sein

So wirtschaften, dass wir maßhalten – das prägt unser Tun. Wir wollen nur so viel nehmen, wie wir wieder zurückgeben können, oder besser: mehr zurückgeben. Denn das ist nachhaltig. In manchen Bereichen schaffen wir das schon sehr gut, in anderen arbeiten wir intensiv daran. Nachhaltigkeit hat viel mit Resilienz zu tun. Als Unternehmen stärken wir Resilienzen auf verschiedenen Ebenen – so unterstützen unsere biodynamischen Lieferanten die Resilienz der Böden und der lokalen Ökosysteme.

Reicht es aus, wenn wir weniger Emissionen verursachen oder den Recyclinganteil unseres Abfalls erhöhen? Wir denken: Nein, es reicht nicht aus. Unser Ziel muss es sein, dass unsere Welt mit Esskultur Catering besser ist als ohne – etwa durch biodynamischen Anbau und unseren Einsatz für gesunde Böden. In anderen Bereichen wie Verpackungen und Klimaschutz sind wir noch nicht so weit und haben uns darum neue starke Ziele gesetzt. Wir werden unsere ganze Kraft dafür einsetzen, dass die Gesamtbilanz unseres Wirtschaftens immer positiver wird.

Stellen Sie sich unser Unternehmen wie einen reichen Garten vor: Wir wirken darin so achtsam und verantwortungsvoll wie möglich, wir orientieren uns an den Rhythmen der Natur, wir legen Wert auf Handarbeit, wir schätzen einen gesunden Kompost genauso wie eine reiche Ernte.

Checkliste: Nachhaltiges Catering

✓	Für die Speisenausgabe wird Mehrweggeschirr und -besteck verwendet. Sofern das nicht möglich ist, bestehen Verpackungen, Geschirr und Besteck aus nachwachsenden Rohstoffen.
✓	Mindestens 75 % der angebotenen Speisen und Getränke stammen aus biologischer Herkunft, sind regional, saisonal oder fair gehandelt.
✓	Mindestens 50 % der Speisen sind vegetarisch oder vegan – auf Wunsch bieten wir 100 % vegan/vegetarisch in reichhaltiger Variation an.
✓	Unser Kaffee ist fair gehandelt und biozertifiziert.
✓	Rindfleisch stammt ausschließlich aus biologischer Herkunft.
✓	Durch entsprechenden Vorlauf einer Veranstaltung vermeiden wir bereits in hohem Maß Überproduktion.
✓	Unsere Lebensmittel enthalten kein Palmöl.
✓	Eier (Stückeier) stammen aus biologischer Freilandhaltung.
✓	Gefährdete Fischarten (z. B. Thunfisch) werden nicht angeboten.
✓	Bei der Ausgabe von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Marmelade und Honig werden keine Portionsverpackungen verwendet.
✓	Regionale Lieferanten werden bevorzugt einbezogen.
✓	100 % unseres Stroms ist Ökostrom.

Regionale Lieferanten (Auswahl)

- Bioland-Hof „Die Käsmacher“ – Familie Binder GbR, Weil im Schönbuch (www.die-kaesmacher.de)
- Apfelsaft-Initiative Böblingen, Magstadt
- Gemüsehof Rapp – Friedrich und Evi Rapp, Bondorf (www.rapp-gemuese.de)
- Metzgerei Kübler, Waiblingen (Fleischwaren)
- Dorfgemeinschaft Tennental (Marmeladen, Fruchtaufstriche, Pesto – bio, regional, sozial)

Ressourcen, Energie und Klimaschutz

Über die Speisenauswahl hinaus setzen wir im gesamten Betrieb auf moderne, ressourcenschonende Technik und Verfahren:

- Seit 2015 beziehen wir Ökostrom von Naturstrom und sparen dadurch jährlich über 65 Tonnen CO_2-Emissionen gegenüber konventionellem Strom ein.
- Wir lassen uns fortlaufend durch das Ingenieurbüro hopp&flaig zu Energie- und Ressourcenthemen beraten und begleiten.
- Der Einsatz neuester Industriespülmaschinen mit höherer Temperatur sichert die Hygiene und senkt zugleich den Wasserverbrauch um 30 %.

- Unsere Kühlanlagen arbeiten mit dem Kältemittel R455A, erfüllen die F-Gase-Verordnung und liegen mit ihrem GWP-Wert deutlich unter dem EU-Grenzwert von 150 für hermetisch geschlossene Systeme.
- Seit 2018 ist die Esskultur Catering GmbH BIO-zertifiziert (Bio-AHVV-Zertifikat, ABCERT AG, Kontrollnummer D-BW-006-00161-V) und setzt, wo wirtschaftlich möglich, bevorzugt BIO-Produkte ein – siehe Zertifikat im Anhang.
- Als Entsorgungspartner für Nahrungsmittelreste und Speisefett vertrauen wir auf die Firma Refood mit Sitz in Metzingen.
- Unsere Berufsbekleidung und Textilien werden durch die Wäscherei Hohn (71739 Oberriexingen) fachgerecht und ressourcenschonend gereinigt.
- Regelmäßige Mitarbeiterschulungen zu energie- und ressourcenschonenden Maßnahmen und Verhaltensweisen.
- Jährliches Monitoring der unvermeidbaren CO_2-Emissionen mit Ausgleich über Baumpflanzungsprojekte.

Auch bei der Beschaffung setzen wir auf umweltfreundliche, saisonale Lebensmittel. Durch Techniken wie Einmachen und Fermentieren stehen saisonale Produkte ganzjährig zur Verfügung – das reduziert Transportwege und damit den CO_2-Ausstoß. Zusätzlich achten wir bei der Lieferantenauswahl auf umweltfreundliche Anbaumethoden und setzen in der Küche auf energieeffiziente Geräte, die den CO_2-Fußabdruck und die Betriebskosten senken sowie – da leiser und effizienter – zu einem besseren Arbeitsumfeld beitragen.

Food-Waste-Konzept

Ziel unseres Food-Waste-Konzepts ist es, Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu minimieren – von der Planung über den Einkauf bis zur Nachbereitung von Veranstaltungen. Gleichzeitig sollen Kosten gesenkt, Ressourcen geschont und unser nachhaltiges Unternehmensimage gestärkt werden. Der Zero-Waste-Betrieb bleibt dabei unser übergeordnetes Ziel – wobei weniger Emissionen oder ein höherer Recyclinganteil allein nicht ausreichen: Unsere Welt soll mit Esskultur Catering besser sein als ohne.

1. Bedarfsplanung und Kalkulation

- Präzise Mengenkalkulationen auf Basis über 20-jähriger Erfahrungswerte und der jeweiligen Gästestruktur
- Berücksichtigung von Veranstaltungsdauer, Tageszeit und Zielgruppe (z. B. Business- vs. private Events)
- Digitale Tools zur Prognose von Portionsmengen, z. B. Flex-Catering-Software
- Flexible Menüoptionen (z. B. modulare Buffets) und softwaregestützte Menüplanung mit grammgenauen Rezepten

2. Einkauf und Lieferantenmanagement

Bevorzugung regionaler und saisonaler Produkte, enge Abstimmung mit Lieferanten zur Reduzierung von Übermengen sowie Einkauf nach dem „Just-in-time“-Prinzip vermeiden bereits im Vorfeld einer Veranstaltung Überbestellungen. Wir orientieren uns an den Rhythmen der Natur, verwenden

Produkte auch mit kleineren Schönheitsfehlern („Second Choice“) und nutzen Rohstoffe möglichst vollständig nach dem „Nose to Tail“- bzw. „Leaf to Root“-Prinzip.

3. Lagerung und Produktion

Es gelten klare interne Standards: Das FIFO-Prinzip (First In – First Out) wird konsequent angewendet, optimierte Lagerbedingungen und klare Zuständigkeiten helfen, Verderb zu vermeiden. Mitarbeitende werden regelmäßig im hygienischen und ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln geschult. Rohstoffe werden möglichst vollständig verwertet, etwa indem Gemüsereste zu Fonds oder Saucen verarbeitet werden.

4. Veranstaltungsdurchführung

Buffets werden bewusst in kleineren Einheiten aufgebaut und bei Bedarf frisch nachgefüllt, statt große Mengen im Voraus bereitzustellen. Alternativ setzen wir verstärkt auf servierte Speisen oder à-la-carte-Konzepte mit genauerer Portionskontrolle sowie auf flexible Portionsgrößen. Eine transparente Kommunikation mit den Auftraggebern schafft realistische Erwartungen an die benötigten Mengen. Bei Ketchup, Senf, Mayonnaise, Marmelade und Honig verzichten wir konsequent auf Portionsverpackungen.

5. Umgang mit Überschüssen

Nicht ausgegebene, einwandfreie Speisen werden – sofern rechtlich zulässig – an soziale Einrichtungen weitergegeben oder im Rahmen von Kooperationen mit Foodsharing-Initiativen verteilt. Überschüssige Speisen können zudem zur Mitarbeitendenverpflegung genutzt oder kreativ weiterverarbeitet werden. Ziel ist es, genießbare Lebensmittel möglichst vollständig einer sinnvollen Nutzung zuzuführen.

6. Entsorgung, Recycling und Kompostierung

Unvermeidbare Abfälle werden konsequent getrennt und einer nachhaltigen Entsorgung zugeführt; Verpackungsmaterialien werden reduziert und, wo möglich, durch Mehrwegsysteme ersetzt. Ein Zero-Waste-Betrieb ist unser Ziel, auch wenn der Weg dorthin noch weit ist. Durch einen eigenen Gastronomie-Composter gewinnen wir aus organischen Abfällen neuen fruchtbaren Boden und arbeiten hierfür mit der Initiative Essbare Stadt Böblingen (essbare-stadt-bb.de) zusammen.

7. Sensibilisierung, Schulung und Monitoring

Regelmäßige Schulungen, klare interne Richtlinien und praktische Checklisten unterstützen unser Team dabei, Food Waste im Arbeitsalltag aktiv zu vermeiden. Auch unsere Kunden werden einbezogen, indem sie über nachhaltige Menüoptionen informiert und bei der Planung entsprechend beraten werden. Zur kontinuierlichen Verbesserung erfassen und analysieren wir Lebensmittelabfälle systematisch – etwa als Abfallmenge pro Veranstaltung oder pro Gast – und leiten daraus gezielte Maßnahmen zur weiteren Reduzierung ab.

Fazit: Durch systematische Planung, effiziente Prozesse und einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln reduzieren wir Food Waste erheblich. Das Konzept trägt nicht nur zum Umweltschutz bei, sondern steigert auch die Wirtschaftlichkeit und Wettbewerbsfähigkeit unseres Unternehmens.

Teil 2 – Social

Mitarbeiter*innen

Nachhaltige Mitarbeiterführung zielt darauf ab, dass sich Angestellte wohlfühlen, leistungsfähig und gesund bleiben. Wir profitieren dadurch von einer dauerhaften Mitarbeiterbindung. Der Umgang mit Mitarbeiter*innen erfolgt stets respektvoll und auf Augenhöhe; eine faire Entlohnung, die für alle Beteiligten klar über dem Mindestlohn liegt, ist dabei selbstverständlich.

Flexible Arbeitszeiten sind in unserer Branche die größte Herausforderung – wir setzen dieses Ziel so weit wie möglich um. Eine 4-Tage-Woche ist auf Wunsch ebenso möglich wie jede Form der Teilzeitarbeit, und für alle Tätigkeiten, sofern möglich, bieten wir Home-Office an.

Diversity ist für uns selbstverständlich. Kulturelle Vielfalt wird in unserem Unternehmen gelebt; wir bieten keinen Platz für Rassismus und Diskriminierung und tolerieren beides auch nicht. Wir könnten an dieser Stelle aufzählen, aus wie vielen Ländern unsere Mitarbeiter*innen kommen, aber wir erfassen das mit Absicht nicht – jetzt haben alle ihr Zuhause in der Region Stuttgart gefunden. Wir beschäftigen Menschen aus Böblingen, Backnang oder Vaihingen an der Enz, danach könnten wir höchstens unterscheiden.

Lieferanten und soziale Verantwortung

Auch auf sozialer Ebene fördern wir Resilienz: Mit unseren langjährigen Partnern pflegen wir einen fairen Handel, bezahlen sie gerecht und fördern soziale Projekte.

Durch unsere Lieferanten nehmen wir direkt Einfluss auf unser soziales Miteinander. So beziehen wir künftig unsere Marmeladen, Fruchtaufstriche und Pesto von der Dorfgemeinschaft Tennental. Dieses Projekt vereint vieles, wofür wir stehen wollen: Bio (Demeter), regional und sozial verantwortungsbewusst. Die Dorfgemeinschaft Tennental ist ein integratives Projekt mit folgender Leitidee:

> *„Manchmal macht es den Unterschied, keine Unterschiede zu machen. Etwa dann, wenn es um die Gleichwertigkeit aller Menschen geht. Das Individuum als im Geiste unversehrtes, nicht behindertes Wesen – auf dieser anthroposophischen Grundüberzeugung fußt das im Tennental gelebte und gepflegte Menschenbild. Freiräume, aber auch einen Schutzraum finden assistenzbedürftige Bewohner in unserer Gemeinschaft: Die Werkstätten ermöglichen sinnhaftes Arbeiten im Rahmen von individuellen Berufsbiografien, aus dem sozialen Gefüge erwachsen Freundschaften, Partnerschaften, Zuverlässigkeit und Kontinuität.“*

Teil 3 – Governance

Die Esskultur Catering GmbH ist Fördermitglied von „Die Gemeinschaft e.V.“ und steht somit auch hinter deren Manifest:

Wir verändern etwas. Auf dem Feld, in der Küche und in den Köpfen.

1.

Wir geben uns nicht mit dem Mittelmaß einer Lebensmittel- und Agrarindustrie zufrieden, die eine mittelmäßige Kulinarik und Esskultur mit sich bringt und unsere Märkte, Küchen und Restaurants mit mittelmäßigen Lebensmitteln überschwemmt.

2.

Wir glauben an die Art von bäuerlicher Landwirtschaft, die uns die besten Lebensmittel bringt. An Landwirt:innen, die wie wir nach dem besten Geschmack in einem Lebensmittel suchen. Die uns herausfordern, Lebensmittel zu verstehen und mit dem zu arbeiten, was auf dem Land wächst, und uns somit zu besseren und kreativeren Köch:innen machen.

3.

Wir wertschätzen Lokalitäten. Dabei geht es nicht um geografische Nähe, sondern um eine emotionale Nähe, den direkten Austausch und die achtsame Zusammenarbeit mit Menschen, Produzent:innen und Händler:innen, die mit demselben Ziel für besseres Essen produzieren.

4.

„Essen ist eine landwirtschaftliche Tätigkeit“ (Wendell Berry). Was wir essen, hat direkten Einfluss darauf, wie unsere Welt genutzt wird. Verantwortung zu übernehmen und etwas zu verändern, ist für Einzelne oft unbequem und schwer.

5.

Essenziell Gutes entsteht in der Gemeinschaft, in der wir die verlorengegangene Nähe zwischen Land, Lebensmitteln, Produzent:innen, Restaurants und auch zueinander wiederherstellen.

Fazit und Ausblick

Nachhaltigkeit ist bei der Esskultur Catering GmbH kein Randthema, sondern durchzieht Umwelt, soziales Miteinander und Unternehmensführung gleichermaßen. Vieles ist bereits fest etabliert – von Ökostrom und BIO-Zertifizierung über regionale Lieferantenbeziehungen bis zum systematischen Food-Waste-Konzept. In anderen Bereichen, etwa bei Verpackungen und Klimaschutz, haben wir uns neue, ambitionierte Ziele gesetzt und arbeiten kontinuierlich daran, unsere Gesamtbilanz weiter zu verbessern.

Wir verstehen diesen Bericht als lebendiges Dokument: Er wird fortlaufend mit neuen Kennzahlen, Maßnahmen und Zielen aktualisiert, damit unsere Welt mit Esskultur Catering Schritt für Schritt besser wird.

Anhang: BIO-Zertifikat

Die Esskultur Catering GmbH ist nach der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV) durch die ABCERT AG, staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, geprüft und zertifiziert (Zertifikat-Nr. 1R6AP1MABKFSW, Kontrollnummer D-BW-006-00161-V, gültig vom 18.5.2026 bis 31.1.2028).



BIO-ZERTIFIKAT

FÜR DIE AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG

Das Bio-Zertifikat wird Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung verliehen. Dies umfasst Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zutaten (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiterverarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

ABCERT AG
Martinstr. 42-44
73728 Esslingen
www.abcert.de

Kontrollnummer des Unternehmens
D-BW-006-00161-V

Verzeichnis der Unternehmen mit Bio-Zertifikat:
https://abcert-web.de/biokonv3/WebBescheinigung.nsf/xpSuche_Traces.xsp

Die ABCERT AG, staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass der Betrieb

Esskultur Catering GmbH
Mauserstr. 22
70469 Stuttgart

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

Zertifikat No. 1R6AP1MABKFSW
Gültig vom 18.5.2026 bis 31.1.2028

Tamara Heidenreich, Leitung Öko-Kontrollstelle
Esslingen, Mai 2026