

NACHHALTIGKEITS- BERICHT 2021





VORWORT

FPS CATERING – SUSTAINABLE COMPANY: Nachhaltigkeit als Selbstverständlichkeit



Warum ein Nachhaltigkeitsbericht bei FPS CATERING?

FPS CATERING ist im Dezember 2013 erstmals für sein vorbildliches Handeln in Bezug auf „Umweltschutz, Mitarbeiterverantwortung und Wirtschaftlichkeit“ mit der Auszeichnung „**Sustainable Company powered by FAMAB**“ belohnt worden. Damit sind wir das erste Catering-Unternehmen im Rhein-Main-Gebiet und, neben Dallmayr Catering, Lemonpie und FR Catering, das einzige Cateringunternehmen in Deutschland, das diese Auszeichnung tragen darf.

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

Unser Handeln dient nicht dem Erwerb einer Auszeichnung, sondern ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Selbstverständlich, weil der schonende Umgang mit Ressourcen eine Sache des gesunden Menschenverstandes ist. Nur wer in der Lage ist, heute vorrausschauend zu planen und zu handeln, kann das Morgen positiv gestalten.

Wie sehr uns diese Haltung prägt, beweist nicht zuletzt unser Verhaltenskodex, in dem wir uns neben dem Umweltschutz Themen des persönlichen Miteinanders wie einer klaren Positionierung pro Menschenrechte und gegen Kinderarbeit annehmen.

Welchen Beitrag FPS CATERING im einzelnen leistet, um das Unternehmen und unsere gemeinsame Zukunft positiv zu gestalten, haben wir für Sie in diesem Nachhaltigkeitsbericht zusammengefasst. Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr Markus Spengler

WER WIR SIND

ZAHLEN UND FAKTEN

FPS CATERING

Gründungsjahr: 1960
Geschäftsführung: Markus Spengler,
Sebastian Knoll

FPS CATERING @work GmbH

Gründungsjahr: 2011
Geschäftsführung: Stefan Wirth

FPS CATERING – AUF EINEN BLICK

Verwaltungs- und Produktionsstandort: Ferdinand-Porsche-Straße 17-19,
60386 Frankfurt am Main
Internet: www.fps-catering.de
Geschäftsbereiche: Events, Privatkunden, Business,
Messe, Schulen & Kitas,
Betriebsgastronomie
Mitarbeiter: rund 150 (Stand Dezember 2021)
Produktionsküche: 4.000 m²
Kühlflächen: über 500 m²
Jährlich zubereitete Essen: 1,5 Millionen



HISTORIE – DIE MEILENSTEINE

- 1960** Jürgen Spengler gründet das Unternehmen „Frankfurter Fernküche“
- 1978** Umfirmierung in „Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice“
- 1978** Der Bereich Schulverpflegung wird erschlossen
- 1996** Markus Spengler übernimmt die Geschäftsleitung
- 2004** Die Rechtsform des Unternehmens wird in GmbH & Co. KG geändert
- 2005** Umzug an neuen Produktionsstandort
- 2010** Verdoppelung der Kapazitäten / Umfirmierung in FPS CATERING / Nominierung zum Caterer des Jahres mit der „Umstrukturierung des Unternehmens und dem gelungenen Markenrelaunch“.
- 2013** Nominierung zum Caterer des Jahres mit dem Lizenzkonzept für „BIOLOGISCH – Catering für Schulen & Kitas“ / Launch der FPS CATERING- APP / Präsentation des Verhaltenskodex bei FPS CATERING, um die seit 50 Jahren im Unternehmen gelebten Werte sichtbar zu machen
- 2014** Auszeichnung mit dem Zertifikat „Sustainable Company powered by FAMAB“ (Nachhaltigkeitszertifizierung) als zweites Catering-Unternehmen in Deutschland / Menülinie aus dem Bereich Schulen & Kitas erhält DGE-Zertifikat / Erweiterung der Produktionsflächen in Fechenheim
- 2016** Rezertifizierung „Sustainable Company powered by FAMAB“ (Nachhaltigkeitszertifizierung)
- 2018** Rezertifizierung „Sustainable Company powered by FAMAB“ (Nachhaltigkeitszertifizierung)
- 2020** Rezertifizierung „Sustainable Company powered by FAMAB“ (Nachhaltigkeitszertifizierung)
- 2020** 60-jähriges Firmenjubiläum / eigene Photovoltaik Anlage / Sponsoring des ÖPNV in Frankfurt / Umrüstung der Fahrzeugflotte auf die neueste Motorengeneration



QUALITÄT UND HYGIENE 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 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.



ÖKOLOGISCHE AKTIVITÄTEN

UNSER BEITRAG ZU MEHR VERANTWORTUNG



Wir sind bis heute stolz darauf, als **erster Caterer im Rhein-Main-Gebiet** überhaupt eine Bio-Zertifizierung für unsere Leistungen und Produkte erhalten zu haben. Doch das kommt nicht von ungefähr. Und 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, gesunde Ernährung 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 konkret: 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**.



MIT EIGENER PHOTOVOLTAIK ZUM ERFOLG

Der sorgsame Umgang mit Ressourcen ist bei uns viel mehr als nur ein Lippenbekenntnis – er ist unverzichtbarer Teil unserer Arbeit und unseres Alltags.

Darum verwenden wir seit 2020 Strom, der durch Sonnenkraft gewonnen wird. Wir haben uns dazu entschieden, uns bei der Versorgung mit erneuerbarer Energie unabhängiger zu machen und so unseren Beitrag zum Verzicht auf Atomenergie, Braunkohle oder Erdgas zu leisten. Die Sonne selbst ist somit unser Partner, um jeden Tag einen Beitrag zu umweltschonenden Produktionswegen beizutragen. Unsere Speisen werden also „wie von der Sonne gegart“ und für die Umwelt noch bekömmlicher.

Doch damit nicht genug: Einen weiteren Teil unseres Energiebedarfs erzeugen wir durch die Verwertung unserer Bio-Abfälle in einer Biogasanlage. Die komplette Verwertung der Lebensmittel ist ein weiterer Beweis unseres großen Respekts vor der Umwelt.



PRODUKTION NACHHALTIG GEDACHT

Strom aus erneuerbaren Energien und Lebensmittel mit EU-Bio-Siegel gehören in unseren Augen heutzutage ebenso zum Standard wie eine konsequente Abfalltrennung oder die sogenannte Green-IT. In dem für uns typischen Bestreben, selbst in Kleinigkeiten das Besondere zu suchen, haben wir unseren Betrieb schrittweise **effizient, energiesparend und ressourcenschonend** ausgebaut. So spielen auch bei der Anschaffung neuer Fahrzeuge bei FPS längst nicht mehr nur finanzielle, sondern gerade auch ökologische Gesichtspunkte eine immer größere Rolle. Doch das gilt nicht nur für unsere Fahrzeuge, sondern auch unsere Küchentechnik.

Hier haben wir uns bewusst für eine hochpreisigere Ausstattungsvariante entschieden – in der Gewissheit, eine längere Lebensdauer und einen geringeren Energiebedarf als bei Standard-Equipment erwarten zu dürfen.

Um so ressourcenschonend wie möglich zu arbeiten, setzen wir auf eine eigene Logistik und klare Strukturen. So ist zum Beispiel unsere gesamte Produktion in einem ebenerdigen Gebäude untergebracht. Der bewusste Verzicht auf ausgelagerte Produktionsstätten hilft uns effizienter zu arbeiten, das Verkehrsaufkommen für die Gesellschaft zu reduzieren und so die Feinstaubbelastung zu vermindern.

Unsere Haltung kann man nicht nur spüren, man kann sie auch sehen. Zum Beispiel in Form der Grünanlage auf unserem Gelände. Und natürlich schmecken. Zum Beispiel bei jedem einzelnen unserer Slow-Baking Produkte.

„Slow Baking“, das heißt langsames Backen. Und das tun wir aus gutem Grund: Schnell gebackene Brötchen mit künstlichen Triebmitteln, Emulgatoren und Stabilisatoren verlieren rasch ihre Frische und ihren Geschmack. Weil wir größten Wert auf die qualitativ hochwertige und traditionelle Herstellung unserer Backwaren legen, lassen wir unsere Brote langsam gären. So behält es seine Frische länger und schmeckt sogar noch aromatischer. Dafür verzichten wir bei all unseren Backwaren gänzlich auf Fertigmischungen. Und nehmen uns die Zeit, unsere Teige so lange reifen zu lassen, bis sie ihren charakteristischen, aromatischen Geschmack entwickelt haben.



ÖKONOMISCHE AKTIVITÄTEN

HALTUNG, DIE MAN SPÜRT

Wir achten bei unseren Produkten darauf, möglichst kurze Lagerzeiten einzuhalten. Das sorgt nicht nur für einen effizienteren Betriebsablauf – es spart tatsächlich Energie. Aus diesen und anderen Gründen haben wir uns auch dazu entschlossen, große Teile der von uns verarbeiteten Waren bei regionalen Partnern einzukaufen. **So verbessert FPS CATERING mit kürzeren Transportwegen seine CO2-Bilanz noch zusätzlich.** Und wir können uns bei den Anbau- und Aufzuchtmethoden unserer Partner ein gutes Stück sicherer sein.

Dem Ideal, qualitativ hochwertige Produkte ressourcenschonend und umweltverträglich herzustellen, werden wir auch weiterhin treu bleiben. Nicht nur, weil man den Unterschied tatsächlich schmeckt. Sondern auch, weil FPS CATERING auch in Zukunft neue und mehr **Arbeitsplätze für die Region** schaffen will. Schon heute bieten wir als attraktiver Arbeitgeber beste Perspektiven für ein langjähriges, nachhaltiges Arbeitsverhältnis.

VON HAUS AUS NACHHALTIG

Dabei möchten wir all unseren Angestellten **Perspektiven** aufzeigen. Und zwar über den rein ökonomischen Aspekt am Arbeitsplatz hinaus. Unser Wachstumskurs soll hier auch die positiven Folgen nachhaltigen Handelns für alle Lebensbereiche bei unseren Mitarbeitern erlebbar machen, so dass sie Teile dessen für sich im Privatleben adaptieren.

Ein Beispiel ist hier die **Berufskleidung** unserer Mitarbeiter in den Bereichen Produktion und Logistik. Unerlässlich für unsere hohen Hygienestandards und ein einheitliches

Erscheinungsbild, haben wir uns für eine besonders ressourcenschonende Kleidung entschieden, deren Reinigung wir an ein **öko-zertifiziertes Wäschereunternehmen** übertragen haben.

Und auch in der Kommunikation mit unseren Gästen haben wir die Investition nicht gescheut, eine möglichst ressourcenschonende Lösung zu entwickeln. Das Ergebnis: Unsere eigene „FPS APP“, die kurze Wege zur effizienten Kommunikation liefert.



INVESTITIONEN IN UNSERE WICHTIGSTEN RESSOURCEN

Mit unserem Konzept „**BIOLOGISCH – Catering für Schulen & KITAs**“ beschreiten wir einen Weg, der die Gesundheit und Ernährung unserer wichtigsten Ressourcen für die Zukunft sichern soll. Ein Weg, den wir aus unserer tiefen Überzeugung und Haltung zu einem sorgsamem Umgang mit unserer Umwelt heraus gerne beschreiten.

Der von uns begründete Verbund von Caterern aus ganz Deutschland beliefert bundesweit mehr und mehr Bildungs- und Betreuungseinrichtungen mit biologisch angebauten, nachhaltig erzeugten und gesunden Lebensmitteln.

Dazu gehört auch unser „**FPS Veggie Day**“ – unser Beitrag zu gesünderer, bewusster Ernährung auch in **Betriebsgastronomien**. Auch hier treten wir für gesunde und vielseitige Ernährung ein. Deshalb ergänzt hier unsere neu entwickelte **vegane Speiselinie „100 % Natural“** seit Februar 2015 den Speiseplan. Der „FPS Veggie Day“ wurde 2020 auf 2 Tage in der Woche ausgeweitet. Damit bieten wir ab sofort regelmäßig kreative und vielseitige vegane Gerichte als vollwertige Mahlzeiten an. Durch den Verzicht auf tierische Produkte verbessert diese Produktlinie unsere Umwelt-Bilanz zusätzlich, da bei der Erzeugung der Zutaten weniger CO₂ und Methan entstehen. Das schmeckt nicht nur der Umwelt, sondern auch unseren Gästen.





SOZIALE AKTIVITÄTEN

GUTE PRODUKTE BRAUCHEN EIN GUTES ARBEITSVERHÄLTNIS.

Im Gegensatz zu manch anderem Unternehmen möchten wir unseren Mitarbeitern dieselbe Liebe und Wertschätzung entgegenbringen wie unseren Produkten – und das soll etwas heißen. Schließlich verzichten wir bei all unseren Speisen völlig auf künstliche Zusätze wie Farb- oder Konservierungsstoffe, Aromen oder Geschmacksverstärker. Das macht unsere Produktion zwar teurer, das Ergebnis allerdings um ein vielfaches wertiger.

Wir investieren gerne in unsere Mitarbeiter und sind uns des Wertes eines jeden Einzelnen deutlich bewusst. Um diesen Wert für unser Unternehmen zu erhalten, aktivieren wir unsere Mitarbeiter. Mit Maßnahmen, die über Betriebsfeste, Schulungen und Teambuilding-Aktivitäten hinaus gehen.

Die Erfahrung hat uns gezeigt, dass solche Maßnahmen immer auch eine Investition in unser Miteinander sind. Wie zum Beispiel unser kostenfreies gemeinsames Mittagessen, mit dem wir das Wohlergehen all unserer Angestellten sicherstellen möchten – sowohl im Büro als auch in unseren Betrieben und Außenstellen.

Dieser Gedanke findet sich auch in unserem Ausbildungsangebot wieder. Denn FPS CATERING versteht sich als Ausbildungsbetrieb, der stets versucht, schon seinen Lehrlingen den Wert der Nachhaltigkeit zu vermitteln.

Und die Förderung von Menschen mit Handicap wird von uns mit derselben Selbstverständlichkeit behandelt wie das Sport- und Massageangebot durch Personaltrainer in unserem Haus.



NACHHALTIGER IST MENSCHLICHER

Aus all diesen Bestrebungen heraus hat sich nicht nur eine gesunde Unternehmenskultur entwickelt. Diese Haltung spüren auch unsere Zulieferer. So entstanden in langjähriger Zusammenarbeit mit einzelnen Lieferanten teilweise schon persönliche Freundschaften, die wir nicht mehr missen möchten.

Es ist uns ein Anliegen, zur Verbreitung eines Bewusstseins für nachhaltiges Handeln beizutragen. Und wir glauben, dass gerade bei Kindern die Ausrichtung auf nachhaltiges Handeln besonders zielgeführt ist. Schließlich ist die

Kindheit auch die Ernährungsgewohnheiten betreffend eine prägende Phase, in der die Grundlagen für eine bewusste, gesunde Ernährung geschaffen werden kann. Auch deshalb sind wir stolz auf die wachsende Beliebtheit, der sich unser Konzept „BIOLOGISCH – Catering für Schulen & KITAs“ erfreut.

Doch mit diesen Maßnahmen alleine ist unser Engagement für eine nachhaltige Entwicklung noch lange nicht ausgeschöpft.





ANSPRECHPARTNER

GERNE BERATEN WIR SIE PERSÖNLICH!



MARKUS SPENGLER

Inhaber

spengler@fps-catering.de



TANJA DESCH

Administration & Software

PA to Markus Spengler

desch@fps-catering.de

+49 (0) 69 / 6 78 30 57-71



MICHAELA HECHT

Leitung Eventmanagement

Nachhaltigkeitsbeauftragte

„Sustainable Company“

hecht@fps-catering.de

+49 (0) 69 / 6 78 30 57-32



Ferdinand-Porsche-Straße 17-19 · 60386 Frankfurt/Main

Telefon: +49 (0)69 - 6 78 30 57-10 · Telefax: +49 (0)69 - 6 78 30 57-99
home@fps-catering.de · www.fps-catering.de · www.facebook.com/fpscatering
