

01 Präambel

Das Thema Nachhaltigkeit ist für Berlin Cuisine kein Trend, sondern wesentliches Element der Unternehmensstrategie. Verantwortungsvolles Handeln, das Umwelt und Gesellschaft zugutekommt, verstehen wir als unternehmerische Pflicht. Wir wollen die Erwartungen unserer Stakeholder erfüllen und als progressiver Wirtschaftsakteur innovative Akzente im Markt setzen. Dafür haben wir uns auf den Weg gemacht, ökonomische, soziale und ökologische Ziele unserer Geschäftstätigkeit in Einklang zu bringen.

Verantwortung für Gesellschaft und Umwelt zu übernehmen, steht nicht im Widerspruch zu Effizienz und ökonomischem Erfolg. Die Zuständigkeit dafür liegt bei Berlin Cuisine direkt bei der Geschäftsführung. Das Ziel ist klar definiert: BC wird nachhaltigster Eventcaterer im (*gehobenen*) *Business-Segment* in Deutschland. Um dieses Ziel zu erreichen, schulen wir unsere Mitarbeiter in sämtlichen Unternehmensbereichen zum Thema Nachhaltigkeit und integrieren dieses Stück für Stück in ihren Arbeitsalltag. Wir gliedern dabei in vier Handlungsfelder, um jedem Bereich die erforderliche Aufmerksamkeit zu schenken:

– Verantwortungsvolles Handeln

Kernziel: "Sustainable Meetings Leader"

Unterziel: Organisches, nachhaltiges Wachstum -> Einführung "KPI Kundenzufriedenheit" bis Ende 2020

– Produktverantwortung

Kernziel: QMS (HACCP) und Erweiterung des nachhaltigen Produktportfolios

Unterziel: Ein neues, nachhaltiges Eventkonzept pro Quartal

– Mitarbeiter und Gesellschaft

Kernziel: Attraktiver Arbeitgeber, der Talente fordert und fördert

Unterziel: Alternatives Mobilitätskonzept und Förderprogramm bis Ende 2020

– Umwelt

Kernziel: Kontinuierliche und systematische Reduzierung der negativen Umweltauswirkungen unserer Produkte und der damit verbundenen Dienstleistung

Unterziel: Zertifizierung eines Umweltmanagementsystems (EMAS, 14001) bis Ende 2021

Anhand dieser vier Bereiche strukturieren wir sämtliche Aktivitäten mit Nachhaltigkeitsbezug sowie alle strategischen Überlegungen und Ziele.

02 Ziel und Zweck

Um nachhaltiges Handeln in der täglichen Praxis zu implementieren arbeitet Berlin Cuisine mit Hilfe interner und externer Stakeholder an einer „Unternehmensrichtlinie Nachhaltigkeit“. Diese soll zukünftig die Organisationsprozesse, die Projektumsetzung sowie die Kommunikation aller Nachhaltigkeitsthemen verbindlich regeln.

Um die Komplexität nachhaltigen Handelns zu reduzieren und zugleich die Messbarkeit und Steuerung zu verbessern, arbeiten wir an einer Roadmap mit konkreten Zielen für die vier Handlungsfelder. Nachhaltigkeitsrelevante Aspekte machen wir durch Kennzahlen messbar. Zukünftig soll der Stand der Zielerreichung halbjährlich erfasst und mit den gesetzten Zielen verglichen werden. So wollen wir das Nachhaltigkeitsmanagement von Berlin Cuisine konsequent weiterentwickeln.

03 Anwendungsbereich

Die BC Nachhaltigkeitsstrategie findet Anwendung in der gesamten Organisation. Ihre Inhalte sind maßgeblich für jede Abteilung, sowie jede einzelne Mitarbeiterin und jeden einzelnen Mitarbeiter.

04 Verantwortlichkeiten im alltäglichen Umgang

Nachhaltigkeitsorganisation

Eine klare interne Struktur mit definierten Zuständigkeiten ermöglicht im Unternehmen eine stringente und effektive Bearbeitung von Nachhaltigkeitsthemen.

Das höchste Gremium in Sachen Nachhaltigkeit bildet der Steuerungskreis Nachhaltigkeit, dem alle Abteilungsleiter von Berlin Cuisine angehören. Gemeinsam mit dem Steuerungskreis Nachhaltigkeit entscheidet der Geschäftsführer, Herr Max Jensen, über die Umsetzung von weitreichenden Nachhaltigkeitsmaßnahmen und Leuchtturmprojekten.

Die Nachhaltigkeitsbeauftragte dient im Unternehmen als Schnittstelle für alle nachhaltigkeitsrelevanten Themen. Diese Position ist mit einer Vollzeitstelle besetzt. Als Stabsstelle berichtet sie direkt an den Geschäftsführer. Zu den Aufgaben gehören die Koordination sämtlicher Aktivitäten, die Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie und die Berichterstattung. Darüber hinaus werden die interne und die externe Kommunikation sowie der kontinuierliche Ausbau des Stakeholderdialogs mithilfe der Abteilung IT organisiert.

Das Managementteam vertritt alle relevanten Fachbereiche des Unternehmens und seine Mitglieder wirken in diesen wiederum als Multiplikatoren für Nachhaltigkeitsthemen. Unter der Leitung der Nachhaltigkeitsbeauftragten tritt dieses Gremium vierteljährlich zusammen, um gemeinsam an der nachhaltigen Vision von Berlin Cuisine und deren Umsetzung zu arbeiten.

Der Geschäftsführer der Berlin Cuisine Jensen GmbH, Max Jensen, zeichnet für die BC Nachhaltigkeitsstrategie verantwortlich und ist zugleich ihr Initiator und stärkster Umsetzungstreiber. Dies bestätigt er mit Unterzeichnung dieser Erklärung.

05 Abgelegt

G01.01 BC Nachhaltigkeitsstrategie

Berlin, den 26.11.2019



Geschäftsführer Max Jensen