



## Nachhaltigkeit in der Firma Flach



# Inhaltsverzeichnis

---

- I. Vorwort
- II. Unser Unternehmen in Zahlen
- III. Unsere Wertschöpfungskette
  - 1. Unsere Lieferanten
  - 2. Qualitätssicherung
    - Qualitätssiegel
    - IFS Zertifizierung
  - 3. Produktpalette
    - ServisaPrime
    - Mermaid
    - Rodeo
    - Sourcer
    - Servisa Veggie
  - 4. Unsere Mitarbeitenden
    - Aus- und Weiterbildung
    - Gesundheitsmanagement
    - Interview mit einer Auszubildenden
  - 5. Energie und Umwelt
    - Energieverbrauch
    - Emissionen
    - Wertstoffmanagement
  - 6. Unsere Kund:innen
  - 7. Unser regionales Umfeld
- IV. Fazit

# I. Vorwort

Nachhaltigkeit bekommt in unserer Gesellschaft immer mehr Aufmerksamkeit und das zu Recht. Auch in unserer Branche ist es ein wichtiges Thema. Die vegetarische und vegane Ernährungsweise wird immer verbreiteter und das Umweltbewusstsein beim Außer-Haus-Essen wächst. Doch was ist Nachhaltigkeit überhaupt? Folgendes Zitat trifft es unserer Meinung nach sehr gut:

„Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die gewährt, dass künftige Generationen nicht schlechter gestellt sind, ihre Bedürfnisse zu befriedigen als gegenwärtig lebende.“ - Hauff 1987, S.46

In einem Familienunternehmen, wie unserem, ist Nachhaltigkeit eine Selbstverständlichkeit. Die Unternehmensführung hat immer die nächste Generation im Blick. Dazu gehört eben nicht nur der wirtschaftliche Erfolg einer Firma, sondern auch der Respekt vor den ökologischen Ressourcen sowie das Wohl der Mitarbeiter. Diese wichtigen Aspekte versuchen wir in unserem täglichen Geschäft zu berücksichtigen und fortlaufend zu verbessern. In diesem Bericht wollen wir Ihnen zeigen, wie genau Nachhaltigkeit in unserem Unternehmen gelebt wird und was wir tun, um unseren Abdruck auf dieser Erde so minimal wie möglich zu halten und zukünftigen Generationen eine intakte Welt zu hinterlassen, um ihnen ein ähnliches Leben zu ermöglichen. Unser aktueller Nachhaltigkeitsbericht ist dabei nur die Basis für weitere Entwicklungen in eine langfristige Zukunft.



*Ihre Familie Flach*



# I. Firmengeschichte

Die Firma Flach ist ein familiengeführtes mittelständisches Unternehmen mit Hauptsitz im nordhessischen Frielendorf-Leimfeld. Zusammen mit dem in 2013 erbauten Standort in Büttelborn, beliefern wir als Vollsortimenter so Kundschaft aus der Gastronomie, Hotellerie und der Gemeinschaftsverpflegung in ganz Hessen.

## Firmengeschichte

Aus einem ursprünglichen „Tante-Emma-Laden“, 1925 von Fritz Flach in Niedergrenzebach eröffnet, entstand ein Lebensmittelgroßhandel, der 1983 von den Söhnen Thomas und Paul-Friedrich Flach übernommen wurde. Nachdem es bereits mehrere räumliche Erweiterung auf dem Grundstück der Familie Flach gab, kam 1994 der Umzug und die Verlegung des Firmensitzes in den



Neubau im Nachbarort Frielendorf-Leimfeld. Dies ist nun der heutige Stammsitz des Unternehmens, der seitdem erneut erweitert wurde. 2013 wurde in Büttelborn ein neuer Standort gebaut. Die ehemaligen Betriebe Weber und Vreiksen, die zuvor von der Firma Flach übernommen wurden, verschmolzen zur Flach Rhein-Main GmbH.



## Service-Bund und ECD

Seit 1986 ist die Firma Flach Mitglied im Service-Bund, einer der führenden Verbände des deutschen Lebensmittelgroßhandels. Hierdurch sind wir in der Lage, die Vorteile eines nationalen Einkaufs zu genießen und gleichzeitig individuell auf regionale Sortimente und Kundennähe zu setzen. Der Service-Bund ist zudem Mitglied der European Catering Distributors (ECD), ein europäischer Interessenverbund im Food-Service-Bereich. Hierdurch hat die Gruppe Zugang zu internationalen Einkaufsquellen und Sortimenten und profitiert von Ideen, Produkten und Erfahrungsaustausch über die Landesgrenzen hinaus. Somit kann auch die Betreuung europaweiter Großkunden bei gleichbleibend hohen Qualitätsstandards gewährleistet werden.

## II. Unser Unternehmen in Zahlen

**280+**

**MITARBEITENDE**



**40+**

**VERTRIEBSMITARBEITER**



Mehr als  
**5.500**  
**KUND:INNEN**

Mehr als  
**12.000**  
**ARTIKEL**



Lieferservice

**6**  
**TAGE/ WOCHE**



**58**

**eigene FAHRZEUGE**



Standort Büttelborn



Stammsitz in Frielendorf-Leimsfeld

**18.000m<sup>3</sup>**  
**Umbauter Raum**

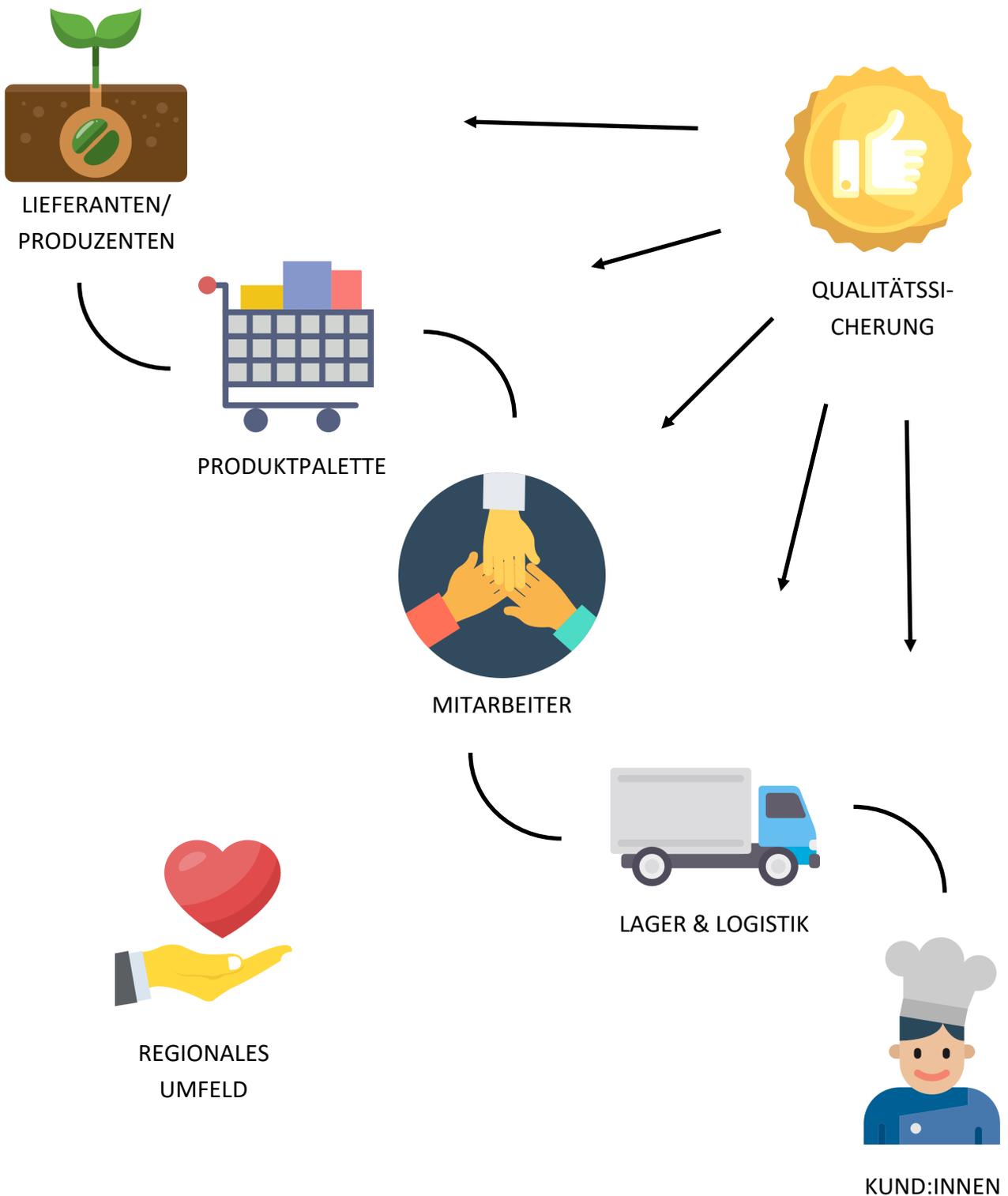
### III. Unsere Wertschöpfungskette

Aufgrund der Struktur unseres Handelsunternehmens soll die nachhaltige Entwicklung der Firma Flach mithilfe der Wertschöpfungskette aufgezeigt werden. Anhand des Weges, mit dem die Produkte das Unternehmen durchlaufen, können die wichtigsten Prozesse logisch und verständlich abgebildet sowie Verbesserungspotenziale einfach erkannt werden.

Zuerst wird eine Übersicht der Wertschöpfungskette erstellt, um einen allgemeinen Überblick zu erlangen. Danach werden die Felder einzeln betrachtet und näher erläutert.

Nachhaltigkeit spielt bei uns in drei Bereichen eine Rolle. Das ist zum Einen Der Einfluss den unser Unternehmen auf die Natur hat (Ökologie). Des weiteren geht es auch um den ökonomischen Gedanken und die Nachhaltigkeit des Unternehmens selber. Zuletzt ist ein wichtiger Bereich das soziale Engagement. Hierbei sind uns unsere Mitarbeiter genauso wichtig wie unser regionales Umfeld.

# III. Unsere Wertschöpfungskette



# 1. Unsere regionalen Lieferanten

Nachhaltiges Handeln beginnt für uns bereits mit der Auswahl unserer Lieferanten. Wir achten besonders darauf, mit möglichst vielen Betrieben in der Nähe von Frielendorf und Büttelborn zu arbeiten. Regionale Lieferanten sind vor allem bei frischem Obst und Gemüse sinnvoll, da die Produkte direkt nach der Ernte frisch angeliefert werden können.

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl einiger unserer regionalen Lieferpartner.

## Familie Schneider

So bekommen wir unsere Kartoffeln von der Familie Schneider aus Büttelborn. Der Betrieb setzt auf Tradition und Know-How seit drei Generationen, und baut verschiedene Kartoffelsorten, Zuckerrüben, Spargel und Getreide direkt in den naheliegenden Ackerflächen in und um Büttelborn an. Um die wertvolle Ressource Boden zu schonen und zu schützen wird auf eine ausgeglichene Fruchtfolge geachtet.



## Becker OHG

Von der Familie Becker beziehen wir geschnittenes Gemüse und Kartoffeln. Insgesamt bewirtschaftet der in bereits dritter Generation geführte Betrieb 80 Hektar und liegt in einer Entfernung von Luftlinie 1,5 km von unserem Standort in Büttelborn entfernt. Somit kann eine schnelle und frische Anlieferung durchweg gewährleistet werden.

## Gemüsebau Ewald



Morgens geernteter Feldsalat, Kopfsalat, Lollo Rosso, Eichblatt, Blumenkohl, Weißkohl sowie viele weitere Gemüse Sorten bekommen wir oft noch am selben Tag direkt aus Trebur geliefert. Durch die kurzen Wege erhalten wir stets saisonale Ware in höchster Qualität vom Gemüsebau Ewald.



# 1. Unsere regionalen Lieferanten

## Metzgerei Hamm

In Griesheim, in direkter Nähe zum Standort in Büttelborn befindet sich die Metzgerei Hamm. Seit 120 Jahren besteht das Familienunternehmen nun in der 4. Generation und arbeitet mit großer Leidenschaft und Anspruch an höchste Fleischqualität. Und das schmeckt man auch. Auch als Event- Catering arbeiten wir mit der Metzgerei Hamm schon lange und erfolgreich zusammen.



## Spargelhof Weigandt

Spargel, Kartoffeln, Kürbisse und Zwiebeln bekommen wir auch vom Gemüsebau Weigandt direkt aus Büttelborn. Der familiäre Landwirtschaftsbetrieb baut sein Gemüse auf den Feldern rund um unsere Firma an. Familie Weigandt verfügt über viel Erfahrung im Gemüseanbau und unterstützt mit einem Spargel-Schälservice und mit einer optimalen Spargelsortierung, die auf unsere Bedürfnisse abgestimmt ist.



## FARMUP Microgreens

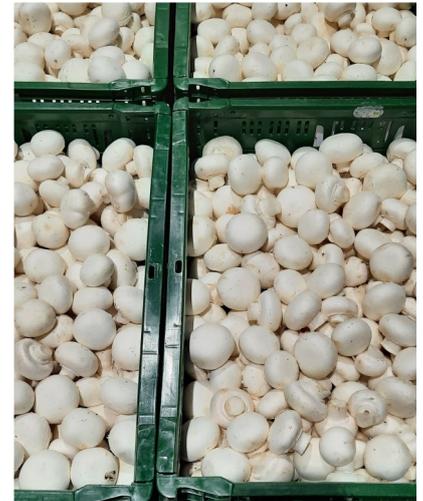
Schon mal was von Microgreens gehört? Zwischen unseren beiden Standorten in Gießen werden die saftigen Superfoods in einem extra dafür angelegten Indoor Vertical Farming – Biotop angebaut. Durch die kurzen Lieferwege zu uns, entstehen weniger CO2 Emissionen und die Greens sind deutlich frischer und haben einen höheren Nährstoffgehalt.



# 1. Unsere regionalen Lieferanten

## Deutsche Champignons

Seit Beginn des Jahres werden in unserem Standort in Frielendorf nur noch Champignons aus Deutschland verkauft. Durch die kürzeren Lieferwege wird der CO2 Ausstoß minimiert und eine viel höhere Qualität der Pilze garantiert. Die Pilze werden in Mehrwegpfandkisten gehandelt, sodass auf die bisherigen Plastikverpackungen verzichtet werden kann.



## Biogeflügelhof Leuderode

Bio Eier beziehen wir aus Nordhessen vom Geflügelhof Leuderode, der zur Hephata Diakonie gehört. Auf dem Hof werden die Legehennen von Beschäftigten mit psychischen Erkrankungen, seelischen Behinderungen oder Suchterkrankungen versorgt. Die Mitarbeit ermöglicht nicht nur die bloße Teilhabe am gesellschaftlichen Leben, sie wirkt sich zusätzlich positiv auf die körperliche und psychische Gesundheit und die soziale Einbindung der Beschäftigten aus. In der Haltung der Hennen werden die Bioland-Richtlinien streng beachtet, sodass die Hühner genug Platz haben und sich auch draußen bewegen können.



## Helwig in Schwalmstadt

Die Firma Helwig ist ein mittelständisches Unternehmen mit einer langjährigen Familientradition aus der Region Schwalmstadt. Seit einigen Jahren versorgen sie uns mit qualitativ hochwertigem Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung, hierbei achten sie vor allem auf die kurzen Transportwege. Auch das Schwälmer Landschwein bekommen wir von der Familie Hellwig.



## 2. Qualitätssicherung

### Siegel

Bei der Auswahl der Lieferanten spielt für uns die Qualitätssicherung eine sehr große Rolle. So müssen sich unsere Lebensmittel einer strengen Qualitätskontrolle unterziehen. Deshalb werden unsere Eigenmarken zum Beispiel regelmäßig in unabhängigen Instituten eingehend geprüft.

Als Gruppe wurde der Service-Bund schon sehr früh Bio-zertifiziert und ist als Vollsortimenter führend im Angebot der bio-Artikel. Die Firma Flach wird bereits seit 2007 regelmäßig durch eine Qualitätskontrollstelle geprüft und zertifiziert. Das Siegel gilt für alle Lebensmittel, die in einem EU Mitgliedsstaat hergestellt werden und die strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen.



Auch im Fischbereich wurde schon vor einiger Zeit das weltweit anerkannte MSC-Siegel des Marine Stewardship Council erworben. Dieser setzt sich schon seit 20 Jahren dafür ein, dass der Lebensraum Meer und der weltweite Fischbestand durch nachhaltige Fischerei geschützt werden. Auch einige Produkte unserer Eigenmarken Mermaid und ServisaPrime sind MSC-zertifiziert.

### **NACHHALTIGE** Fischerei



### **KEINE** Antibiotika

Zusätzlich sichert eine ASC-Zertifizierung neben der Rücksicht auf Ökosysteme unter anderem, dass das Futter der Fischfarmen keine Antibiotika enthält und die Zutaten aus nachhaltigem Fang bzw. Anbau stammen sowie, dass soziale Standards Vorort eingehalten werden.

## 2. Qualitätssicherung

### IFS Zertifizierung

Ein weiterer wichtiger Teil unserer Qualitätssicherung ist die IFS-Zertifizierung, die die Firma Flach ebenfalls seit 2007 jedes Jahr erwirbt. Der International Featured Standard, kurz IFS, werden für alle Beteiligten in der Lieferkette entwickelt, um einheitliche Standards in der Umsetzung der rechtlichen Vorschriften zu bieten. Ziel ist dabei die einheitliche Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten. Die IFS bilden dabei einen Katalog mit spezifischen Anforderungen an die Auditierung. So soll ein internationaler Standard mit gemeinsamem Bewertungssystem für die zertifizierten Betriebe gewährleistet werden. Im Rahmen der Auditierung nach dem IFS-Standard überprüft der Auditor, ob die verschiedenen Bestandteile des Qualitätssystems des Unternehmens dokumentiert, umgesetzt, aufrechterhalten und laufend verbessert werden. In Form dieser Überwachungsaudits wird das Unternehmen jährlich geprüft. Die Anforderungen des IFS Cash & Carry/ Wholesale beinhalten Vorgaben, wie mit speziellen Anforderungen in Cash-&Carry-Märkten oder Großhandelsunternehmen umzugehen ist.



### HACCP

Als Teil der Qualitätsstandards bedarf es auch gewisser Hygienestandards in der Lebensmittelkette. Das Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (HACCP), was übersetzt so viel wie „Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“ bedeutet, ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Dabei werden Gefahren für Lebensmittelsicherheit analysiert und kritische Punkte ermittelt. Diese werden fortlaufend überwacht und dazu Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen festgestellt. Es handelt sich dabei um eine Reihe von präventiven Maßnahmen wie Rohstoffpolitik. Nach diesem Konzept arbeiten wir mit unserer Ware und schulen regelmäßig unsere Mitarbeiter, um einen gleichbleibend hohen Standard für Qualität und Lebensmittelsicherheit bieten zu können.



## 3. Produktpalette

Die Service-Bund Eigenmarken spiegeln den nachhaltigen Gedanken des Unternehmens wieder. Sie stehen unter anderem für hohe Qualität und Transparenz.

### ServisaPrime

Die Premiummarke des Service-Bund ServisaPrime bietet unserer Kundschaft Qualitätsprodukte, wie Hähnchenfleisch, Meerestiere und Fisch oder auch Kartoffelprodukte. Das Fleisch stammt hierbei ausschließlich von Tieren aus Deutschland. Hier werden sie geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt. Sie werden



ganzjährig in Freilaufställen und im Sommer auf der Weide gehalten. Die Futtermittel für die Tiere sind abgestimmt und vertraglich gesichert und es wird auf kurze Transportwege geachtet. Unser Fisch kommt aus nachhaltiger Fischerei und ist durch den Marine Stewardship Council MSC-zertifiziert. Bei den Kartoffeln der Eigenmarke handelt es sich ausschließlich um deutsche festgelegte Sorten und anstelle von Palmfett wird Raps- oder Sonnenblumenöl bei der Verarbeitung verwendet. So wird nicht zu der Rodung von Regenwald oder anderen negativen Auswirkungen der Palmfettproduktion beigetragen.

**Tiere aus  
DEUTSCHLAND**

### Mermaid

Meeresfrüchte mit permanent kontrollierter Qualität und hoher Transparenz werden unter der Eigenmarke Mermaid angeboten. Uns und auch der Kundschaft sind eindeutige Angaben zum Ursprung, der Aufzucht und dem

**gewährleistete  
RÜCKVERFOLG-  
BARKEIT**



Fang stets transparent. Der Service-Bund sucht die Produzenten vor Ort selber aus und kennt sie daher persönlich. So kann immer eine Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden. Darüber hinaus unterliegen alle Produkte mehreren Qualitätskontrollen, in Deutschland sowie in den Herkunftsländern. Ein Teil der Produktpalette von Mermaid ist ASC- bzw. MSC-zertifiziert.

Dadurch wird sichergestellt, dass Rücksicht auf Ökosysteme, Flora und Fauna, und Menschen genommen wird, soziale Standards eingehalten werden und qualitativ hochwertiges nachhaltiges Futter verwendet wird.

## 3. Produktpalette

### Rodeo Ranch Quality

Neben dem Fleisch der Premiummarke ServisaPrime, hat der Service-Bund auch Qualitätsfleisch aus Argentinien, Uruguay, Neuseeland und Irland im Sortiment. In jedem dieser Herkunftsländer wurde jeweils ein einzelner Produzent ausgewählt von dem das Fleisch ausschließlich



**stetig gleichbleibende**  
**TRANSPARENZ**  
**& QUALITÄT**

bezogen wird. So wird für stetig gleichbleibende Qualität und

Transparenz gesorgt. Die Rinder werden nicht gefüttert, sondern ernähren sich ganz natürlich, indem sie Gras und Kräuter von den Weiden, auf denen sie gehalten werden, fressen. Die Schritte von der Geburt über die Ernährung, die Aufzucht, den Transport und die Schlachtung bis zur Zerlegung sind alle transparent und ohne Lücken nachvollziehbar.



**Sourcer**

Unter der Marke Sourcer bietet der Service-Bund hochwertigen Tee, Kaffee sowie Kakao aus nachhaltigem Bio-Anbau an. Sourcer steht für den achtsamen Umgang mit Rohstoffen, für transparente Herstellungswege und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den lokalen Bauern. Die Sourcer Kaffees sind neben bio- auch UTZ- bzw. Rainforest Alliance zertifiziert. Gemeinsam mit unseren Partnern schützt die Rainforest Alliance Wälder, verbessert die Lebensbedingungen von land- sowie forstwirtschaftlichen ErzeugerInnen und stärkt ihre Menschenrechte. Die neue Verpackung der Kaffeeprodukte sind mittlerweile aluminiumfrei und besser recycelbar. Auch die Teekuverts wurden verbessert und bestehen jetzt aus Papier.



### Servisa Veggie

Unter Servisa Veggie vereint die Service-Bund Eigenmarke vegetarische und vegane Produkte wie verschiedenen Burgerpatties, Würstchen, Frikadellen oder auch gewürzte Salattoppings. Das Umweltbewusstsein und das nachhaltigen Verhaltens bei unseren Kunden und den Endverbrauchern wächst. Dies wollen wir aktiv unterstützen.



## 4. Unsere Mitarbeitenden

### Aus- und Weiterbildung

Seit der Eröffnung eines kleinen Kaufmannsladen im nordhessischen Niedergrenzebach liegt das Firmengeschick in den Händen der Familie Flach. Deshalb sind die Mitarbeitenden schon immer ein Teil der Familie. Zentrale Werte wie Menschlichkeit, Integrität und Loyalität werden an beiden Standorten gelebt.

**VIELE  
 ABTEILUNGSLEITER  
 EHEMALIGE  
 AUSZUBILDENDE**



**regelmäßige  
 MITARBEITER-  
 SCHULUNGEN**

Als Ausbildungsbetrieb bieten wir Interessierten die Möglichkeit verschiedene Ausbildungsberufe, wie zum Beispiel Groß- und Außenhandelskauffrau/ -mann und Fachlagerist/in, zu lernen. Wir sind stolz sagen zu können, dass viele unserer Abteilungsleiter ehemalige Auszubildende der Firma Flach sind und wir Mitarbeiter in bereits zweiter Generation in unserem Team haben.

Damit unsere Mitarbeitenden die Möglichkeit haben sich stetig weiterzubilden, bieten wir regelmäßig Schulungen und Weiterbildungen an, wie zum Beispiel das Fahrsicherheitstraining für die LKW-Fahrer. Zusätzlich finden in Kooperation mit der Food-Service Akademie des Service-Bund, regelmäßig neue Online-Schulungen und Webinare statt, an denen Mitarbeitende teilnehmen können.



Standortübergreifend gibt es nicht nur den internen Warenaustausch, sondern auch die Mitarbeitenden stehen ständig in Kontakt und können sich so gegenseitig unterstützen. Regelmäßig besuchen sich zudem die einzelnen Abteilungen am jeweils anderen Standort zum Know-how Austausch.

## 4. Unsere Mitarbeitenden

### Gesundheitsmanagement

Neben dem guten Arbeitsklima spielt die Gesundheit der Mitarbeitenden eine wichtige Rolle. In regelmäßigen Abständen werden an beiden Standorten Gesundheitstage veranstaltet. Hier dreht es sich rund um Gesundheit und Ernährung. Die Mitarbeitenden können verschiedene Informationsstationen und Vorträge besuchen.



Falls das ständige Sitzen mal zu viel wird, kann der Arbeitsplatz zu einem Standing Desk umfunktioniert werden und es kann im Stehen weiter gearbeitet werden.

Ein Korb mit frischem Obst wird jede Woche zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus wird sportliches Engagement dadurch unterstützt, dass Mitarbeiter sich Fahrräder leasen können. Hierdurch wird zudem der ökologische Gedanke der Einsparung von CO<sub>2</sub> gefördert.

**BIKE-LEASING**  
für  
Mitarbeitende

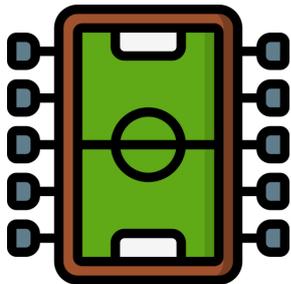


**Täglicher  
OBSTKORB**

Darüber hinaus führen wir regelmäßige Mitarbeiterumfragen durch, zu denen alle Mitarbeitende des gesamten Service-Bund eingeladen werden. Daraus erhoffen wir zu erfahren, was sich unsere Mitarbeitende für ein noch besseres Arbeitsumfeld wünschen. Im Nachhinein nutzen wir die Ergebnisse zur Weiterentwicklung.

## 4. Unsere Mitarbeitenden

### Die Flach Kicker Arena



*... Kicker Geräusche und Jubelschreie hallen über den Flur ...*



Wird hier den nicht gearbeitet? Doch, natürlich! Aber ab und zu hilft eine Runde Tischkicker, um den Kopf frei zu kriegen, einen Perspektivwechsel zu machen oder einfach mal eine kleine Pause einzulegen und mit den Kolleg:innen zu spielen. Regelmäßig finden aber auch unternehmensinterne Kicker Turniere statt, um für Spiel, Spaß und Spannung zu sorgen und den Teamgeist zu stärken.

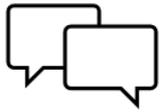
### Azubi- Projekte

Regelmäßig werden Azubi Projekte veranstaltet, um die jeweils anderen Standorte kennenzulernen, tiefere Einblicke in aktuelle Projekte zu bekommen und die Warenkenntnis der Auszubildenden zu vergrößern. Die Projekte stehen immer unter einem bestimmten Thema. Das letzte Projekt im November beinhaltete die Themen Obst und Gemüse, so konnten die Teilnehmenden ihr Wissen unter Beweis stellen und auch selber aktiv werden,



beim Kochen von Marmelade und beim Anfertigen von Vogelfutterstationen.

## 4. Unsere Mitarbeitenden



### Interview mit einer Auszubildenden

Die Firma Flach bildet an ihrem Stammsitz zurzeit Groß- und Außenhandelskaufleute, Fachlageristen sowie Fachkräfte für Lagerlogistik aus. Josephine Schmöller absolviert derzeit ihre Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau bei der Flach GmbH.



**Warum hast du dich für die Firma Flach als Partner für deine Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau entschieden?**

„Mir war das Unternehmen schon lange bekannt. Es hat einen guten Ruf und setzt auf Qualität. Ich wollte ein Teil vom Service-Bund sein.“

**In welchen Bereichen wurdest du bis jetzt eingesetzt?**

„Ich war bisher in den verschiedenen Bereichen des Lagers und des Kommissionierens sowie in den Büros des Einkaufs, Verkaufs und der Buchhaltung.“

**Wie würdest du das Arbeitsklima in der Firma beschreiben?**

„Es herrscht ein sehr familiäres Arbeitsklima, in dem man sich sofort wohlfühlt.“

**Was macht die Firma Flach für dich aus?**

„Das Unternehmen steht für Service und Beratung sowie für Freundschaftlichkeit, besonders gegenüber den Kunden. Man merkt, dass diese meist an erster Stelle stehen.“

**Wie soll es nach der Ausbildung für dich weitergehen?**

„Ich würde nach der Ausbildung gerne im Betrieb bleiben, da ich mich hier sehr wohlfühle und für mich gute Aussichten für die Zukunft sehe. Ich könnte mir auch vorstellen, eine Weiterbildung zur Fach- oder Betriebswirtin zu machen. Dies ist bei der Firma Flach ebenfalls möglich.“

## 5. Energie und Umwelt

### Energieverbrauch

#### Solarstrom



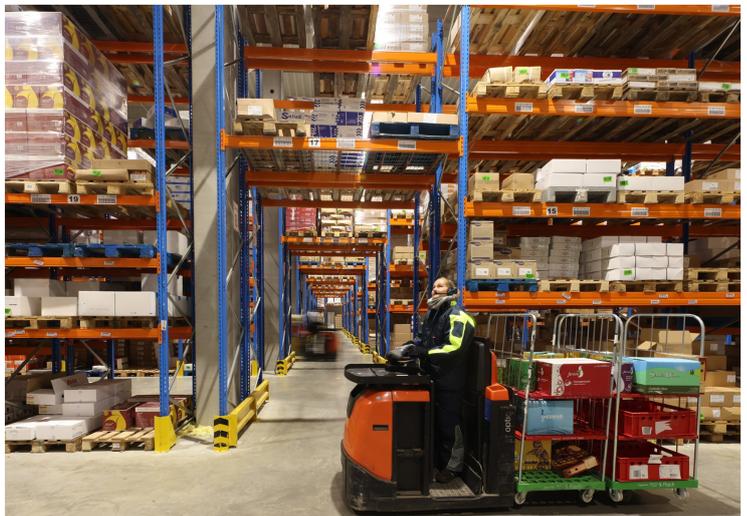
**880t CO<sub>2</sub>**  
**gespart**

Durch Photovoltaik-Anlagen wird an beiden Standorten bereits Strom gewonnen. In Büttelborn wird dieser zur Deckung des eigenen Strombedarfs genutzt. Durch die Anlagen werden im Jahr **1.100.000 kWh** Strom generiert. Mithilfe dieser Eigenproduktion können etwa **40% des Verbrauchs** gedeckt werden, wodurch ein Ausstoß

von insgesamt ca. **880t CO<sub>2</sub>** pro Kalenderjahr vermieden wird. Doch die Installation einer Photovoltaik-Anlage ist nicht nur aus wirtschaftlichen Gesichtspunkten sinnvoll: Durch die umweltschonende Anlage werden im Gegensatz zu konventionellen Energiequellen keine fossilen Brennstoffe benötigt und somit die Kohlendioxidemission reduziert. Zusätzlich kann die Leistung der Anlage über den Computer oder sogar mobil über eine App verfolgt werden.

#### Kühlager

Die größte Möglichkeit unseren ökologischen Einfluss zu verringern, liegt in der Kühlanlage. Die frischen Produkte werden bei mindestens fünf Grad, die tiefgekühlten Produkte bei minus 23 Grad Celsius gelagert. Um den hohen Energieverbrauch so effizient wie möglich zu gestalten, wurde deshalb im Lager in Büttelborn eine auf unsere Bedürfnisse zugeschnittene Kälteanlage verbaut. Diese kühlt mit dem natürlichen Kältemittel Ammoniak (R717), wodurch weder Treibhauspotenzial noch Ozonabbaupotenzial entstehen. Ammoniak ist aus energetischer Sicht eines der besten Kältemittel. Durch eine zweistufige Entspannung mit Zwischenkühlung im „Economizer-Betrieb“ kann die Energieeffizienz in der Tiefkühlung zusätzlich gesteigert werden.



## 5. Energie und Umwelt

### Heizung

Die komplette Büroheizung sowie die Heizung des Trockenlagers und die Unterfrierschutzheizung werden in Büttelborn über die Abwärmenutzung der Kälteanlagen realisiert. So konnte auf den Einbau einer Heizungsanlage komplett verzichtet werden.

### Beleuchtung

In allen Bereichen des Lagers verringern LED-Lampen den Stromverbrauch der Beleuchtung und dienen als angenehmes Licht zum Arbeiten.



### Emissionen

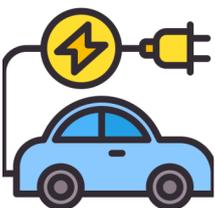
#### Fuhrpark

Der Fuhrpark der Flach GmbH besteht insgesamt aus 58 eigenen Fahrzeugen. Am Standort Büttelborn befinden sich derzeit 32 und in Frielendorf 26 Auslieferungsfahrzeuge.



Durch Kammerensysteme wird die Ware mithilfe

von Generatorkühlung gekühlt. Diese werden einmal pro Jahr auf ihre Dichte überprüft, sodass dem Austreten von schädlichem Material vorgebeugt werden kann.



Außerdem setzt die Firma Flach nun auch auf den Einsatz von **E-Mobilität**. Inzwischen sind über 10 hybride Fahrzeuge, sowie zwei voll elektrische Skoda Enyaq Teil des Fuhrparks. Auch in Zukunft werden immer mehr Autos auf Elektromobilität umgestellt, um den CO<sub>2</sub> Ausstoß zu minimieren und trotzdem die Flexibilität der Arbeit im Außendienst zu gewährleisten. Des Weiteren wird ein

Testprojekt zum Einsatz von E-Mobilität bei LKW durchgeführt.

### Effektive Tourenplanung

In der Logistik wird durch ein Tourenplanungssystem die Kundenanlieferung so effizient wie möglich gestaltet. So wird die kürzeste Route geplant, die die LKW bestmöglich auslastet. Die Tourenplanung wird lediglich für den Folgetag vorgenommen, um der Kundschaft die größtmögliche Flexibilität zu ermöglichen.



## 5. Energie und Umwelt

### Abfall und Recycling/ Wertstoffmanagement

#### Recycling

Die REMONDIS SE & Co. KG holt in Büttelborn das Papier und die Folien in den Betriebstätten ab und recycelt es in eigenen Anlagen. In Frielendorf wird der entstehende Abfall in den einzelnen Prozessketten durch die Veolia Umweltservice GmbH wieder recycelt. Dadurch kann ein Teil der verloren gegangenen Energie zurückgewonnen werden.

#### Papierverbrauch

Der Papierverbrauch wird soweit es möglich ist reduziert. Alle Servisa-Magazine, Extrablätter und Sales Folder des Service-Bund werden auf FSC-zertifiziertem Papier gedruckt. Zusätzlich stehen alle Werbungen online zum Download zur Verfügung. Darüber hinaus wurde der Rechnungsversand zum Großteil auf digitale Wege umgestellt.

#### Lebensmittel

**foodsharing.de**

Trotz optimaler Planung und dem Einsatz von SOS-Listen, kann es dazu kommen, dass Lebensmittel nicht mehr regulär verkauft werden können. Die Flach GmbH kooperiert mit Foodsharing um ihnen die noch qualitativ einwandfreien Produkte zu spenden, die dann Bedürftigen kostenlos zur Verfügung gestellt werden. So kann die unnötige Entsorgung von noch verzehrfähigen Lebensmitteln vermieden werden.

Der Service-Bund ist außerdem Partner der Initiative United Against Waste e.V., welche Gastronomen dabei hilft und sie anleitet, Lebensmittelverschwendung anzugehen. Dazu gibt es



zum Beispiel Tutorial-Videos des Service-Bund und ein onlinebasiertes Abfall-Analyse-Tool. Zudem werden Maßnahmen entwickelt, die zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen dienen.



## 6. Unsere Kund:innen

### „Am Ende zählt nur der Kunde“

Unsere Kundschaft liegt uns besonders am Herzen. Deshalb sind sie für uns nicht nur Kunden und Kundinnen, sondern Partner und Partnerinnen. Insgesamt betreuen wir mehr als 5.000 Kund:innen aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Betriebsrestaurants sowie Gesundheit und Pflege.

Nicht nur durch unsere Verkaufsberater betreuen und unterstützen wir unsere Kund:innen stetig. Auch auf Messen und Veranstaltungen, wie z.B. der FoodSpecial, stehen wir in ständiger Kommunikation und Interaktion mit unseren Kund:innen. Die



FoodSpecial ist eine durch den ServiceBund ausgetragene Messe in Fulda und Bochum. Zudem veranstaltet die Firma Flach jährlich den „Flach-Junioren-Pokal“, bei dem Teams aus Köchen und Azubis aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 4-Gänge-Menü kochen.



Einen Mehrwert bieten wir unserer Kundschaft darüber hinaus durch unsere regelmäßigen Kundenseminare. Diese stehen immer unter verschiedensten Themen vom Culinary Code und Burger Craft, über Sushi, Käse und Wein, bis zu Barista Schulungen. Hier können sich Kund:innen einerseits informieren und wertvolle Tipps und Tricks mitnehmen. Andererseits lernen sie neue Techniken etc.

Wir setzen uns für den Berufsstand „Koch“ ein und unterstützen als Service-Bund unterschiedliche Initiativen wie die Food-Service Akademie, die École Culinaire oder den Campus Culinaire. Weiterhin engagiert sich der Service-Bund als Fördermitglied des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD) sowie als Mitglied im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) - Initiativkreis Gastgewerbe. Die Flach GmbH ist zudem Premium Förderpartner des DEHOGA.



## 7. Unser regionales Umfeld

Die Firma Flach zeigt sich für die Gesellschaft der Region verantwortlich und unterstützt gezielt soziale Einrichtungen mit Sach- und finanziellen Spenden.

### Jugendfeuerwehr Frielendorf



Kürzlich wurde es so allen Jugendfeuerwehren der Gemeinde Frielendorf ermöglicht, jeweils einen neuen Satz Stiefel zu besorgen. Ihnen wurde ein Scheck im Wert von 2.000 Euro von der Firma Flach überreicht.

Auch Veranstaltungen, wie das Benefiz-Koch-Event „Bad Hersfelder Tafelspiele“ oder der „Flach-Junioren-Pokal“, werden von der Flach GmbH gesponsert.

### Fußball

Von dem heimischen Fußballverein SKV Büttelborn ist die Firma Flach Sponsor und fördert somit insgesamt 300 Kinder und Jugendliche, die dort trainieren. Es wurden beispielsweise im letzten Jahr neue Trikots und Trainingsanzüge mit unserer finanziellen Unterstützung angeschafft.



### Nachwuchsförderung

Auch schulisch ist die Firma Flach unterwegs. Bei Projekten an Schulen, wie „Was mache ich nach dem Abitur?“, oder auch bei Besuchen von Schülern im eigenen Haus, werden Möglichkeiten



vorgestellt, wie man sich beim Service-Bund und der Firma Flach entwickeln und ausbilden lassen kann. Weiterhin ermöglicht die Firma Flach jungen Erwachsenen, Schülern und Schülerinnen immer wieder Einblicke in das Unternehmen und in die Branche, indem Praktika, Ferienjobs und die Teilnahme am Boys' bzw. Girls' Day angeboten werden.

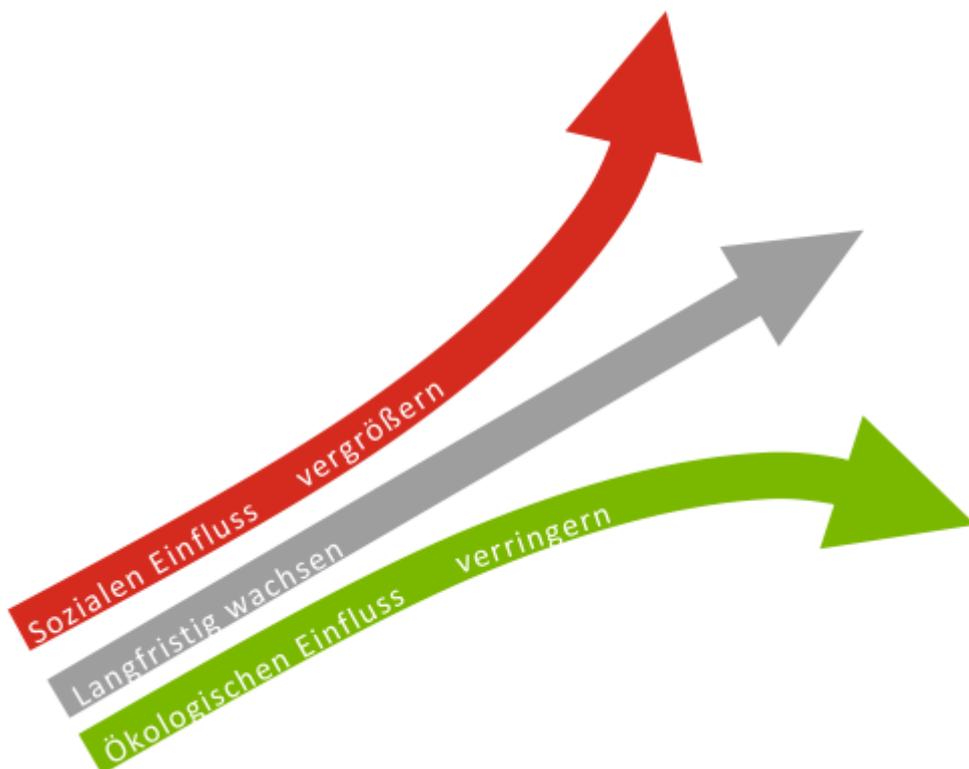
## 7. Unser regionales Umfeld

Doch nicht nur sozial engagiert sich die Firma Flach. Da die ökologische Umwelt genauso wichtig ist, kommt auch die Natur nicht zu kurz. Thomas Flach unterstützt ein besonderes Umweltschutzprojekt der Oberen Naturschutzbehörde und der Stadt Schwalmstadt. Unternehmens. Als stolzer Besitzer zweier Wasserbüffel trägt er zur Erhaltung eines Naturschutzgebietes bei. Eine kleine Herde Wasserbüffel und sogenanntes Rotes Höhenvieh weidet auf dem 13 Hektar großen Gelände, das ohne den Einsatz der Tiere zuwachsen würde. „Das Engagement für die heimische Umwelt liegt uns am Herzen und als Arbeitgeber in der Region möchten wir etwas dazu beitragen“, so Thomas Flach. Ziel dieser Maßnahme ist neben der Pflege dieses ansonsten nicht zu bewirtschaftenden Gebietes auch die Ansiedlung anderer Tierarten durch die Wasserbüffel. Sie sorgen dafür, dass das Gelände nicht zuwächst und erhalten so den Lebensraum für weitere Tiere, die auf offene Wiesen angewiesen sind. Durch deren Klauenabdrücke entstehen zudem Mini-Biotope, in denen sich seltene Amphibien wohlfühlen. Zum Schutz dieser teilweise sumpfigen und brach liegenden Fläche passt die Haltung der Büffel, die im Sommer schon mal bis zum Kopf im Wasser stehen, um sich abzukühlen, also hervorragend.



## IV. Fazit und Ausblick

Die Firma Flach hat es sich zum Ziel gesetzt, ihren sozialen Beitrag zu vergrößern, langfristig zu wachsen und den ökologischen Einfluss zu verringern. Dieses Vorhaben wird bereits seit Jahren an unseren Standorten umgesetzt. Das Konzept umfasst alle Handlungsfelder des Unternehmens — von der Warenbeschaffung bis hin zur Auslieferung. Dabei liegen uns besonders unsere Mitarbeitenden am Herzen, die unser Unternehmen ausmachen. Dennoch zieht unser Handeln weitere Kreise. Nach dem Motto „In der Region– für die Region“ unterstützen wir verschiedene Initiativen in unserem regionalen Umfeld. Damit auch nachkommende Generationen gleiche Ressourcen nutzen können wie wir heute, spielen Themen wie Energie und die Nutzung regenerativer Technologien für uns eine besondere Rolle. Wir möchten das Bewusstsein für den verantwortungsvollen Umgang mit der Natur schärfen und setzen auch zukünftig auf umweltfreundliche Arbeitsweisen. In diesem Nachhaltigkeitsbericht soll die Ausgangslage der Flach Gruppe dargestellt werden. Darauf aufbauend werden Strategien entwickelt, die die Zielerreichung ermöglichen sollen. Wir haben uns vorgenommen, diesen Bericht regelmäßig kritisch zu hinterfragen und jedes Jahr aufs Neue zu ermitteln, in welchen Bereichen wir uns verbessern können.



## Abbildungsverzeichnis

---

Titelseite	Foto von Chang Qing auf Unsplash ( <a href="https://unsplash.com/photos/8oPubUm97Cc">https://unsplash.com/photos/8oPubUm97Cc</a> )
Seite 4	Employees Icon design von Freepik von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 4	Restaurant Icon design von Freepik von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 4	Supermarket Icon design von Becris von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 5	Foto von Amanshu Raikwar auf Unsplash ( <a href="https://unsplash.com/photos/ZHrbVmVu3Qc">https://unsplash.com/photos/ZHrbVmVu3Qc</a> )
Seite 6	Plant Icon design von Roundicons von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 6	Recommended Icon design von Freepik von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 6	Cart Icon design von Smashicons von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 6	Teamwork Icon design von Vectors Market von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 6	Delivery Truck Icon design von Freepik von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 6	Love Icon design von Vectors Market von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 6	Chef Icon design von Pause08 von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 9	Foto von Elizabeth Lies auf Unsplash ( <a href="https://unsplash.com/photos/YbgPWfWlvkE">https://unsplash.com/photos/YbgPWfWlvkE</a> )
Seite 11	Plant Icon design von Pixel perfect von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 12	Diploma Icon design von Smashicons von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 13	Fruit Icon design von turkkub von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 13	Bicycle Icon design von Freepik von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 13	Yoga Icon design von Freepik von <a href="http://www.flaticon.com">www.flaticon.com</a>
Seite 14	Foto von Tuan Nguyễn Minh auf Unsplash ( <a href="https://unsplash.com/photos/E_YDPhwTNeg">https://unsplash.com/photos/E_YDPhwTNeg</a> )
Seite 17	Foto von Warren Wong auf Unsplash ( <a href="https://unsplash.com/photos/J33qmCVr02A">https://unsplash.com/photos/J33qmCVr02A</a> )
Seite 19	Tafel Deutschland e.V., Foto von Dagmar Schwelle

### Quellen

Sales Report 2018 United Against Waste