CF Gastro
Frische mit System

NACHHALTIG HANDELN

GEMEINSAM MEHR ERREICHEN

INHALT

Vorwort 04

Unser Weg 06

Wo wir heute schon für morgen handeln 07

Unsere Investition: Für eine nachhaltigere Zukunft 08

Unsere Vision: Gemeinsam mehr erreichen 09

Unser Qualitätsmanagement: Ausgezeichnet! 10

Unser Anspruch: Nachhaltigkeit richtig bewerten 11

Unsere Kommunikation: Transparent 12

VORWORT

NACHHALTIGKEIT BEI CF GASTRO

Die CF Gastro Service GmbH & Co. KG ist in Deutschland und Österreich im partnerschaftlichen Verbund von über 30 regionalen und überregionalen Lebensmittel-Fachgroßhändlern tätig. Unser Credo ist die tägliche Versorgung unserer Kunden mit frischen Produkten und hochwertigen Lebensmitteln. Unser vielfältiges Frischesortiment bietet rund 15.000 Artikel, die wir über unser Liefer-Netzwerk auf kürzestem Weg werktäglich ausliefern. Damit steht CF Gastro ein für beste Qualität und maximale Produktsicherheit im gesamten Handelssortiment: Obst und Gemüse, Ready Cut, Convenience, Feinkost oder Molkereiprodukte werden schnell, unkompliziert und täglich frisch geliefert.

Bei uns hat Frische System. Mit einheitlichen und höchsten Qualitätsstandards bietet CF Gastro transparente Lieferketten für saisonale und regionale Produkte: vom Erzeuger, über den Produzenten bis hin zum Kunden. Darüber hinaus verfügen wir über ein langjähriges und vertrautes Netzwerk nationaler und internationaler Lieferpartner für die Erfüllung höchster Kundenansprüche.

Aktuelle Entwicklungen

Gesellschaft und Unternehmen befinden sich im Wandel. Geschäftskunden in Lebensmittelindustrie und -handel sowie Endverbraucher achten beim Kauf von Lebensmitteln auf nachhaltig erzeugte Produkte. Die regionale Herkunft, eine gesunde Ernährung und möglichst naturbelassene Lebensmittel gelten laut Öko-Barometer 2021 als wichtigste Gründe für den Erwerb

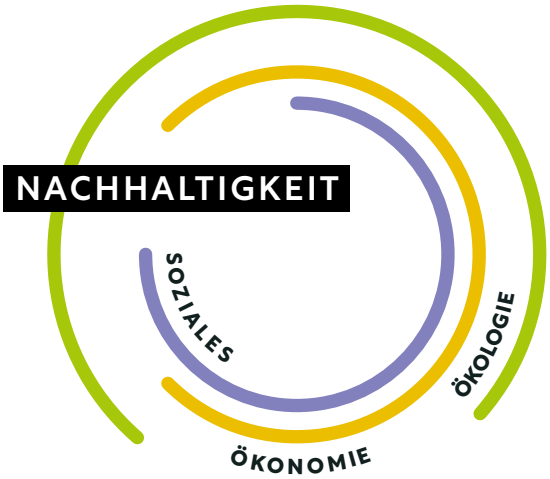
von Bio-Lebensmitteln. Der Konsumanteil von Bio-Produkten ist in den vergangenen zwei Jahren um 5,8 % gestiegen.

Allein die Endverbraucher gaben im Jahr 2021 knapp 16 Mrd. Euro für Bio-Lebensmittel aus. Dabei ist der Anteil von Bio-Produkten im Lebensmittel-Einzelhandel mit 62 % besonders hoch. Ein Umsatz von nahezu 10 Mrd. Euro.

Der Weg ist das Ziel

Bei CF Gastro reagieren wir schnell und agil auf Kundenbedürfnisse und Marktveränderungen. Mit der Integration eines Nachhaltigkeitskonzepts verfolgen wir das Ziel, bestehende sowie neue Anforderungen unserer Kunden optimal zu erfüllen. Dabei fließt die besondere Berücksichtigung sozialer, wirtschaftlicher und ökologischer Auswirkungen in die strategischen und operativen Entscheidungen unserer täglichen Arbeit mit ein.

Die CF Gastro Service GmbH & Co. KG strebt an, nach den Richtlinien des „Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK)“ zu handeln. Das EcoVadis Rating für CF Gastro ist ein wichtiger Schritt zu noch mehr Nachhaltigkeit und noch besseren Geschäftsaktivitäten.

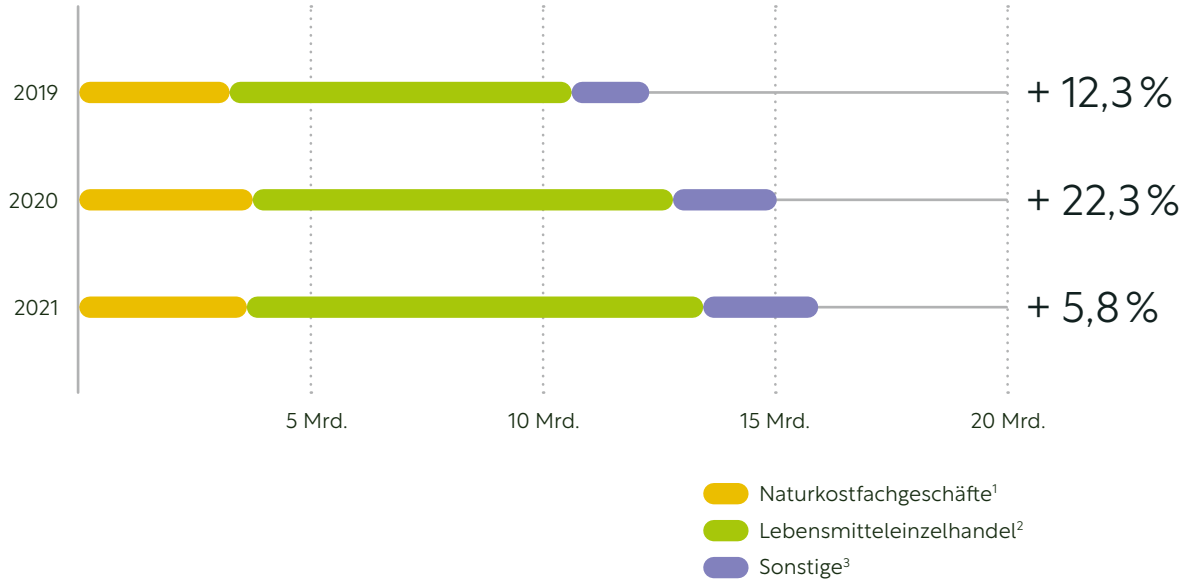


BRONZE 2022 ecovadis Sustainability Rating

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

CF Gastro Frische mit System

UMSÄTZE UND UMSATZANTEILE FÜR ÖKO-LEBENSMITTEL IN DEUTSCHLAND NACH ABSATZEBENEN



[1] einschließlich Hofläden, die netto Waren im Wert von mind. 50.000 € zukaufen (u.a. vom Großhandel)

[2] einschließlich Drogeriemärkte

[3] Bäckereien, Metzgereien, Obst/Gemüse-Fachgeschäfte, Wochenmärkte, Ab-Hof-Verkauf, Abo-Kisten, Versandhandel, Tankstellen, Reformhäuser.
Die Umsatzgröße der sonstigen Einkaufsstätten wurde 2019 für 2012–2018 angepasst und orientiert sich an den im BÖLN-Projekt "Bio-Marktschätzung" ermittelten Werten.

© BÖLW 2022 | Quelle: Arbeitskreis Biomarkt auf Basis von GfK, Nielsen, BioVista, Kommunikationsberatung Klaus Braun, Bundesverband Naturkost Naturwaren

NACHHALTIGKEIT BEI CF GASTRO

UNSER WEG

Für die Implementierung einer wirksamen Nachhaltigkeitsstrategie begannen wir bei CF Gastro mit einer Bestandsaufnahme zur Ermittlung des Status Quo. Innerhalb der CF Gastro Service GmbH & Co. KG haben wir unsere Lieferpartner gefragt:

Welche Aktivitäten sind für Ihr Unternehmen in Bezug auf Nachhaltigkeit wesentlich?

ANTWORTEN

Trifft zu

Trifft eher zu

Klimaschutz

29,6 % (8)*

59,3 % (16)

Ressourcenmanagement

37 % (10)

37 % (10)

Umweltorientierte Beschaffung

18,5 % (5)

37 % (10)

Transparenz und Glaubwürdigkeit

44,4 % (12)

48,1 % (13)

Vermeidung von Verpackungen

33,3 % (9)

48,1 % (13)

Einsparung von CO_2-Emissionen

48,1 % (13)

37 % (10)

Unser Ergebnis

Transparenz und Glaubwürdigkeit bilden für uns und unsere Partnerunternehmen das Fundament für einen erfolgreichen nachhaltigen Wandel. Sie schaffen Vertrauen zu unseren Kunden und ermöglichen uns, bei der Realisierung unserer Nachhaltigkeitsstrategie alle Stakeholder mitzunehmen.

Als wichtigste Ziele unserer Nachhaltigkeitsstrategie nannten unsere Lieferpartner die Einsparung von CO_2-Emissionen, das Vermeiden von Verpackungen, ein smartes Ressourcenmanagement sowie die umweltorientierte Beschaffung.

* Personen (Lieferpartner)

WO WIR HEUTE SCHON FÜR MORGEN HANDELN

EINSPARUNG VON CO_2-EMISSIONEN

Das CF Gastro Netzwerk mit seinen über 30 Lieferpartnern betreibt moderne Fuhrparks. Logistische Abläufe und Liefertouren sind nachhaltig, ressourcensparend und sinnvoll strukturiert und werden mit täglich wechselnden Herausforderungen ständig optimiert. Dadurch werden CO_2-Emissionen wirkungsvoll reduziert und betriebliche Kosten durch ein effektives Nachhaltigkeitsmanagement langfristig minimiert. Die Partner der CF Gastro investieren stetig in neue energieeffiziente Lösungen und produzieren bereits heute einen Teil ihres Stroms mit Photovoltaikanlagen selbst.

VERMEIDEN VON VERPACKUNGEN

Bei der Verwendung von Verpackungsmaterialien strebt der CF Gastro Verbund an, Waren in nachhaltigen, biologisch abbaubaren und recycelbaren, Materialien auszuliefern. Verpackungen werden je nach Machbarkeit und Verfügbarkeit auf recyclebare Verpackungen umgestellt – Design for Recycling. Für effektive Material- und Gewichtseinsparungen werden Folienstärken von Salatbeuteln verringert oder Prozesse für das Anfertigen von Großgebinden optimiert. Darüber hinaus nutzen unsere Lieferpartner POOLING SYSTEME (Europool, IFCO) mit nachhaltigen Mehrwegsteigen.

Einige unserer Lieferpartner betreiben eigene Entsorgungsstationen, in der alle wiederverwendbaren Verpackungsmaterialien und weitere recyclingfähige Verbundstoffe gesammelt, verdichtet und der Wiederverwertung zugeführt werden.

RESSOURCENMANAGEMENT

Die CF Gastro verfügt mit ihren Lieferpartnern über eine moderne Fahrzeugflotte von über 1.700 Kühlfahrzeugen. Wir arbeiten mit hocheffizienten Kühlhäusern und optimieren mit einem modernen Tourenmanagement kontinuierlich unsere Auslieferungslogistik. So erfolgen Warenabholungen bei Lieferanten beispielsweise direkt auf den Rücktouren unserer Kundenlieferungen.

UMWELTORIENTIERTE BESCHAFFUNG

Bei der Beschaffung unserer Waren achten wir auf einen regionalen bzw. lokalen Warenbezug. Saisonale und regionale Produkte haben bei Verfügbarkeit und stimmigen Preis-Leistungsverhältnissen für uns von CF Gastro immer Vorrang. Rohstoffbeschaffungen für die Produktion innerhalb der EU erfolgen, im Winter wie Sommer, vorzugsweise aus Deutschland.

NACHHALTIGKEIT BEI CF GASTRO

UNSERE INVESTITION: FÜR EINE NACHHALTIGERE ZUKUNFT

Einen wesentlichen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leistet CF Gastro als Lebensmittelgroßhändler durch getroffene und geplante Maßnahmen rund um das Anlagevermögen. Durch sinnvolle Modernisierungen sollen Energieverbrauch und CO_2-Ausstoß wirksam gesenkt werden. Auch die Gewinnung von Energie aus regenerativen Quellen ist geplant. Ergänzende Maßnahmen, wie die Dachbegrünung von Lagerhallen, sollen eine wichtige Rolle in der Nachhaltigkeitsstrategie von CF Gastro spielen.

Wie unsere Lieferpartner ihr Anlagevermögen bereits nachhaltig nutzen*:

Über 90 %

nutzen LED-Beleuchtung oder alternative Energiesparbeleuchtung.

2/3

der Temperaturhallenbereiche sind mit Temperaturschleusen versehen, um keine unnötige Energie zu verbrauchen.

50 %

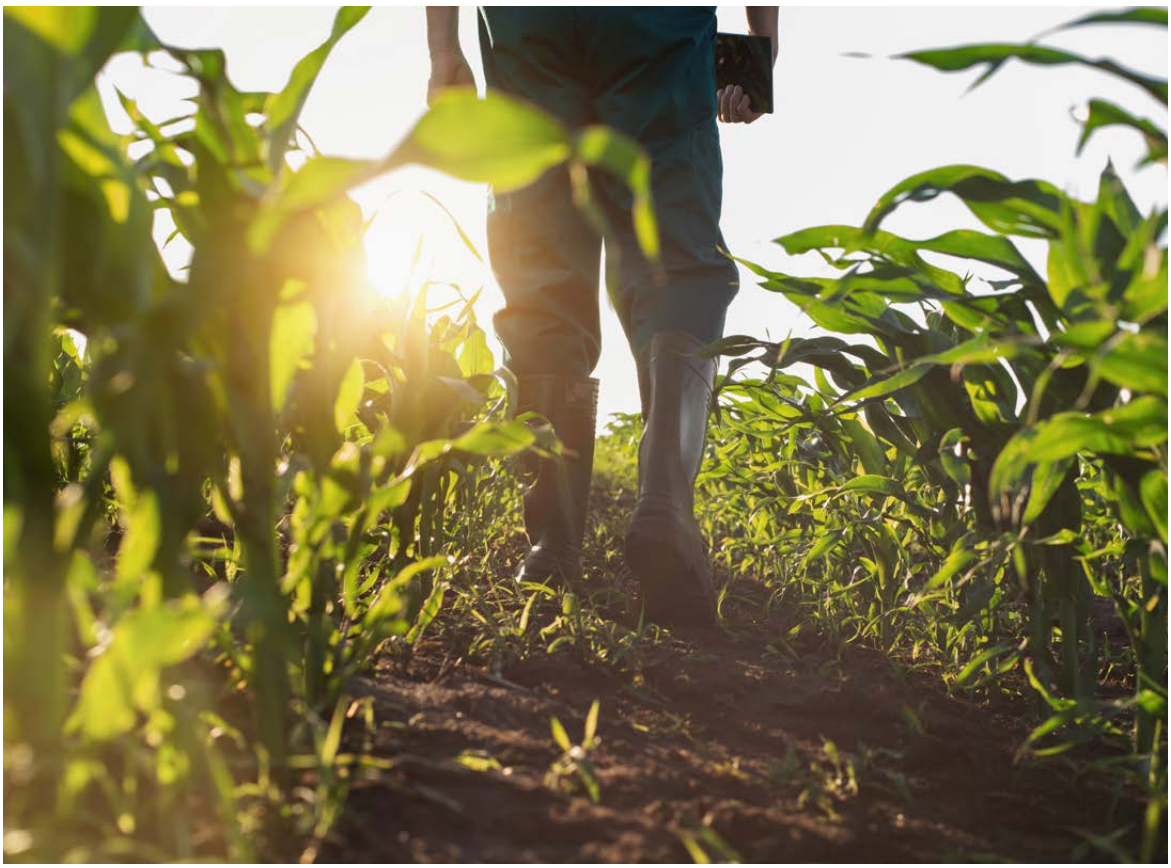
unserer Lieferpartner nutzen anteilig Energie aus eigenen Photovoltaik-Anlagen.

1/3

der Kälteanlagen werden mit Ammoniak betrieben, einem synthetisch erzeugten Kältemittel mit einem Ozonabbaupotential und einem direkten Treibhauseffekt von jeweils 0.

Weitere bereits ergriffene Maßnahmen:
Bau einer Biogasanlage, Nutzung von Regenwasser für die Toiletten, Anblasvorrichtungen an Ladedockstationen, Kälteverbundanlagen mit CO_2 (Kältemittel R744).

* Stand 2022



UNSERE VISION: GEMEINSAM MEHR ERREICHEN

Die Umsetzung folgender individueller Maßnahmen ist in den nächsten Jahren bei unseren Lieferpartnern geplant:

Die Gewinnung und Nutzung von Sonnenenergie als regenerative Quelle gewinnt durch die Installation und Erweiterung von **Photovoltaik-Anlagen** in der Produktion zunehmend an Bedeutung.

Der Einsatz von **Windkraftanlagen** rückt bei den Lieferpartnern der CF Gastro verstärkt in den Fokus.

Der Ausbau **regenerativer Energien** soll durch geeignete Speicheranlagen gestärkt werden.

Der Fuhrpark soll kurz- und mittelfristig von alternativen Antrieben geprägt sein – durch **Elektromobilität** mit entsprechender **Ladeinfrastruktur** oder durch **Wasserstoffantriebe**.

Der Bau einer **Biogasanlage** ist bei einem weiteren Lieferpartner in Planung. Damit sollen Bio-Abfälle von Kunden zurückgeführt und nachhaltig verwertet werden. Neben der Produktion von Bio-Gas entstehen auch wertvolle Gärsubstrate, die von unseren landwirtschaftlichen Erzeugern als Dünger wiederverwendet werden können.

Viele unserer Lieferpartner planen die **Begrünung von Dächern und Außenanlagen**.

NACHHALTIGKEIT BEI CF GASTRO

UNSER QUALITÄTS-MANAGEMENT: AUSGEZEICHNET!

Das CF Gastro-Qualitätsversprechen ist für uns oberstes Gut. Ein professionelles, strenges Qualitätsmanagement und regelmäßige Zertifizierungen garantieren uns und unseren Kunden ein Höchstmaß an Produktsicherheit und die Einhaltung aller Normanforderungen.

Diesen Anspruch stellen wir auch an unsere Nachhaltigkeitsstrategie.

So stellen wir die hohen Anforderungen an unser Sortiment sicher und treten in Verantwortung für die Qualität und Nachhaltigkeit unserer Produkte:

Die CF Gastro Service GmbH & Co. KG sowie alle ihre Lieferpartner tragen das **BIO-Zertifikat** nach der neuesten **EU-Öko-Verordnung**.

Die CF Gastro Service GmbH sowie alle ihre Lieferpartner werden jährlich durch den **International Features Standard (IFS)** auf den Prüfstand gestellt (Broker, Food, Wholesale). 2022 erhielt CF Gastro das IFS Broker Zertifikat Higher Level mit 99,18 %.

Weitere nachhaltige Zertifizierungen und Siegel unserer Unternehmen und Produkte:

ISO 50001: eine gültige Norm der International Organization for Standardization (ISO), die Unternehmen beim Aufbau eines systematischen Energiemanagements unterstützt.

Fairtrade: ein international anerkanntes Siegel, das den Produzenten faire Preise und eine fixe Einkommensquelle versichert sowie die Produkte nachverfolgbar macht.

Demeter: dieses Siegel wird nur vergeben, wenn ein Produkt mindestens 95 % Bio- und 90 % Demeter-Zutaten enthält.

EcoVadis: Im Sustainability Rating 2022 erhält CF Gastro die Bronze-Medaille zur Anerkennung ihres EcoVadis Ratings.

UNSER ANSPRUCH: NACHHALTIGKEIT RICHTIG BEWERTEN

Die CF Gastro Service GmbH & Co. KG bietet ein breitgefächertes Sortiment aus über 15.000 Frische-Artikeln und Handelsware an. Doch wie entscheiden wir darüber, welches Produkt als „nachhaltig“ betitelt wird?

Woran man ein nachhaltiges Produkt erkennt:

1. Es handelt sich um ein regionales Produkt mit kurzem Transportweg
2. Das Produkt ist BIO-zertifiziert
3. Das Produkt besitzt ein soziales Gütezeichen, wie z. B. das Fairtrade-Siegel

Zusammengefasst: Produkte, die ökologisch, regional, saisonal und fair produziert worden sind und die dazu beitragen, die weltweiten Lebens- und Umweltbedingungen positiv zu beeinflussen.

EINE AUSWAHL NACHHALTIGER PRODUKTE BESTEHT UNTER ANDEREM IN GENANNTEN SORTIMENTEN:

Ready Cut

Obst & Gemüse

MOLKEREIPRODUKTE

vegane/vegetarische

Ersatzprodukte

UNSERE KOMMUNIKATION: TRANSPARENT

Im Kontakt mit ihren Kunden stehen für die CF Gastro Service GmbH & Co. KG und ihre Lieferpartner Transparenz und Zufriedenheit stets im Fokus – auch beim Thema Nachhaltigkeit.

Agieren statt reagieren

Anfragen zur Nachhaltigkeit der CF Gastro und unseren Lieferpartnern beantworten wir zeitnah und transparent. Geplante regelmäßige Nachhaltigkeitsberichte, die sich an den GRI-Standards orientieren, schaffen Sichtbarkeit. Auf Anfrage stellen wir gewünschte Informationen zur Verfügung.

Wir wollen den Austausch mit unseren Kunden und Lieferpartnern aktiv fördern und agieren sensibel und empathisch.

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N – Q
10553 Berlin

Tel.: 030 – 394 06 40 – 359
Fax: 030 – 394 06 40 – 200
E-Mail: qm@cfgastro

www.cfgastro.de

Stand: 03/2023