



111 JAHRE KLÜH MULTISERVICES EINE ERFOLGSGESCHICHTE AUS DÜSSELDORF

KLÜH INNOVATION
KLÜH LAUNCHT
BERATUNGS-
ANGEBOT:
KEROS CONSULT
GMBH



KLÜH NACHHALTIGKEIT
NACHHALTIGKEIT
IM BETRIEBS-
RESTAURANT. EINE
AMPEL FÜR MEHR
DURCHBLICK



KLÜH QUALITÄT
GENUSS RUND
UM DIE UHR.
SNACKS, SÜSSES
UND GUTES ZUM
WARMMACHEN





KUNST MEETS OBSTWIESE

Streuobstwiesen sind ja wahre Hotspots für Artenvielfalt. Und weil uns die Verantwortung für Natur und Umwelt am Herzen liegt, haben wir uns entschlossen, ein Streuobstwiesenprojekt am Niederrhein zu unterstützen.

Zur Obstbaumblüte haben wir den bekannten Düsseldorfer Graffiti-Künstler Ami One eingeladen, um für uns Bilder zu den Themen Obst, Blüte und Bienen zu sprayen. Hier schon mal ein kleiner Vorgeschmack.



Mehr Infos
finden Sie auf
unserem
Newsblog!

klüh
CATERING



THORSTEN GRETH

LIEBE GÄSTE!

Wenn Menschen Verantwortung übernehmen, kann etwas Großartiges entstehen – wie Klüh. Josef Klüh, der Gründer des Familienunternehmens, hat vor 111 Jahren den Grundstein für die heute international erfolgreiche Gruppe gelegt. Wir als Catering sind vor 30 Jahren dazu gekommen.

Und auch wir übernehmen Verantwortung. Für unsere Mitarbeitenden, unsere Gäste und unsere Umwelt. Deshalb haben wir beispielsweise nachhaltige Konzepte entwickelt, die den CO₂-Fußabdruck reduzieren sowie ein Ampelsystem zur Nachhaltigkeitsmessung.

Das alles und noch viel mehr stellen wir Ihnen in unserer neuen Ausgabe der Genusswelten vor. Denn Sie wissen ja: Wir richten Gutes an. Mit Kopf und Herz.

Es grüßt herzlich,

Ihr
Thorsten Greth
Geschäftsführer
Klüh Catering GmbH



- 4 KLÜH INTERN**
111 Jahre Klüh Multiservices
Eine Erfolgsgeschichte aus Düsseldorf
- 8 KLÜH CATERINGBETRIEBE**
Stadtwerke Erfurt
Eine starke Partnerschaft
- 10 KLÜH CATERINGBETRIEBE**
Saale-Krankenhaus Calbe
Das komplette Klüh-Paket
- 12 KLÜH INNOVATION**
Klüh launcht Beratungsangebot:
Keros Consult GmbH
- 14 KLÜH DIGITAL**
Klüh Pay App
Die virtuelle Börse
- 16 KLÜH NACHHALTIGKEIT**
Nachhaltigkeit im Betriebsrestaurant
Eine Ampel für mehr Durchblick
- 18 KLÜH QUALITÄT**
Ethik-Audit bei Baur
Der Kandidat hat 100 Punkte
- 20 KLÜH QUALITÄT**
24/7 – Genuss rund um die Uhr
Snacks, Süßes und Gutes zum Warmmachen
- 22 KLÜH AKTION**
Das kommt uns spanisch vor
„¡Viva España!“
- 23 KLÜH BLOG**
Wenn die weite Ferne ruft
Die Sehnsuchtsorte-Blogreihe



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.



**JAHRE
EXZELLENT
SERVICES**



111 JAHRE KLÜH MULTISERVICES

Eine Erfolgsgeschichte aus Düsseldorf



*Inhaber mit ausgeprägtem
Unternehmergeist:
Josef Klüh*

*Bild rechts:
Die Hauptverwaltung des
Familienunternehmens in
Düsseldorf*

Unsere Gruppe feiert Geburtstag. Als wichtiger Geschäftsbereich von Klüh möchten wir vom Catering Ihnen gerne einmal aufzeigen, wie unsere Unternehmensgruppe aufgestellt ist und wie wir uns entwickelt haben. Unsere Geschichte beginnt 1911. Heute, 111 Jahre später, ist Klüh ein führender Facility-Services-Anbieter mit den Haupt-Kompetenzbereichen Cleaning, Catering, Security und Aviation. Seit über hundert Jahren ist das Unternehmen mit seinen Kund*innen und Mitarbeitenden kontinuierlich auf Erfolgskurs – und es sieht nicht so aus, als würde sich das in Zukunft ändern. Ganz im Gegenteil. In den vergangenen Jahrzehnten hat das Familienunternehmen Stabilität und Sicherheit geboten, Internationalisierung vorangetrieben und anspruchsvollen Branchen eine breite Servicepalette geboten. Im Herbst 2021 wurde der Klüh-Gruppe zum dritten Mal in Folge das Siegel „Deutschlands begehrtester Arbeitgeber“ durch das F.A.Z.- und das IMWF-Institut verliehen.

Klüh-Gründung

Josef Klüh, der gleichnamige Großvater des heutigen Alleininhabers, gründete das Reinigungsunternehmen Klüh in Düsseldorf. Der heutige Inhaber übernahm das Ruder 1962. Durch sein

Vertriebsgeschick und seine unternehmerische Leidenschaft wurde Klüh 1964 zu einem der führenden Anbieter im Düsseldorfer Raum und bald auch in ganz Nordrhein-Westfalen. 1976 beschäftigte das Unternehmen bereits rund 3.000 Mitarbeitende. Und es ging weiter: Für Dienstleistungen im Gesundheitswesen wurde die SANITAS Klinikdienste GmbH gegründet. 1991 expandierte das Unternehmen durch die Akquisition eines Wach- und Sicherheitsdienstes und legte damit den Grundstein für Klüh Security. 1992 führten Outsourcing-Entwicklungen im Gesundheitswesen zur Gründung von Klüh Catering. Im Jahr 2000 startete die internationale Expansion von Klüh Multiservices, 2016 wurde die Umsatzmarke von 700 Millionen Euro durchbrochen. Was 1911 als Fensterputz-Betrieb begann, ist heute ein internationaler Multi-dienstleister. Mit Gesellschaften in acht Ländern und über 52.000 Mitarbeitenden zählt Klüh zu den führenden Integrated-Services-Anbietern.

Klüh Cleaning

Der erste und heute noch größte Geschäftsbereich von Klüh Multiservices erarbeitet maßgeschneiderte Reinigungskonzepte für seine Kunden. Zusammen mit Partnern aus der Industrie





Die Rheinuferpromenade in Düsseldorf. Im Hintergrund das Theresienhospital, in dem Josef Klüh geboren wurde.

entwickelt Klüh Cleaning innovative Reinigungstechniken, mit denen schnell und materialschonend gearbeitet werden kann. Dabei setzt das Unternehmen schon immer auf Innovation und Weiterentwicklung. Dazu gehören z.B. Verfahren für hygienische Reinheit, der Einsatz modernster Reinigungsmaschinen bis hin zu Robotik, Cleaning mit Augmented Reality und digitale Unterstützung durch das Klüh-eigene Tool DigiClean®, das Prozesse optimiert und Qualität sichert.

Klüh Catering

Uns kennen Sie ja schon, aber wir möchten die Gelegenheit nutzen, kurz etwas zu unserer Gründung zu erzählen. Klüh hatte sich bereits seit 1976 mit spezialisierten Reinigungsarbeiten im Gesundheitswesen einen Namen gemacht und sich dort zu einem zuverlässigen Partner entwickelt. 1992 unternahm die Geschäftsleitung dann wichtige Schritte, um das Angebot durch eine weitere Dienstleistung auszuweiten: Unter dem Namen Sanitas Catering entstand die Catering-Sparte von Klüh, die sich zunächst auf das Catering für Kliniken und Krankenhäuser konzentrierte.

Heute sind wir ein Unternehmen, das sich durch innovative Stärke auszeichnet. Im Oktober 2021 erhielten wir den „Frankfurter Preis – Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsgastronomie“. Der Preis wird für unternehmerische und persönliche Leistungen im Catering-Markt ver-

geben und von der dfv-Mediengruppe gestiftet. Die Jury würdigte damit unter anderem unseren Pioniergeist, den wir mit dem Ernährungskonzept „Pflanzenkraft“ an den Tag gelegt haben.

Klüh Security

Die Wurzeln von Klüh Security gehen zurück bis ins Jahr 1950, das Gründungsjahr der „Müller Wach- und Schließgesellschaft“. Ein Unternehmen, das 1974 in wsd Wach- und Sicherheitsdienst umfirmierte und später von Klüh übernommen wurde. 2001 erfolgte die Namensänderung in Klüh Security. Bis 2006 stieg der Umsatz von 68,4 Mio. D-Mark (1991) auf 67,1 Mio. Euro. Heute gehört Klüh Security zu den Top Ten* der Sicherheitsbranche und setzte 166,7 Mio. Euro im Geschäftsjahr 2021 um. Zudem konnte sich Klüh Security 2021 über den „Regional Supplier Recognition Award 2020“ freuen. Das Unternehmen Texas Instruments würdigte damit die hervorragenden Leistungen von Klüh. Ein Grund für den Erfolg ist sicherlich die Klüh Sicherheitsschule. Sie dient der Aus- und Weiterbildung des Klüh-Security-Personals, bildet Schutz- und Sicherheitskräfte aus und bereitet auf die IHK-Prüfung vor.

*Platz 7 im Ranking Lünendonk®-Liste 2021

Klüh Aviation

Vor über 100 Jahren hoben die ersten Passagierflugzeuge ab, 1908 wurde in Griesheim der erste deutsche Flugplatz gebaut. Mit dem Aufkommen



Blick auf die Straße Am Wehrhahn in Düsseldorf. Hier hat Klüh Multiservices seit 1991 seinen Hauptsitz.

des Luftverkehrs entwickelte sich auch ein neues Geschäftsfeld: die Aviation-Branche. 1971 startete Klüh mit dem Airport Service am Flughafen Düsseldorf, 1985 schloss Emirates mit der Klüh-Tochter Berkeley in Dubai einen Vertrag ab. Der Athener Flughafen Eleftherios Venizelos war 2005 Referenzobjekt von Klüh in Griechenland und wurde in zwei aufeinanderfolgenden Jahren von der Luftfahrtbehörde IATA zum saubersten Airport Europas gewählt. Heute ist Klüh an den europäischen Top-Drehkreuzen Frankfurt und Amsterdam als Airport-Service-Partner für Flughäfen, Fluggesellschaften und Abfertigungsunternehmen etabliert und seit 2021 Marktführer am Flughafen Berlin. Düsseldorf, Köln/Bonn, Leipzig und Dresden stehen ebenfalls auf der Kundenliste. Dabei unterscheidet sich Klüh Airport Service von anderen Dienstleistern durch die immense Erfahrung und flächendeckende Angebote mit vernetzten Dienstleistungen der Klüh-Gruppe.

Josef Klüh

Ohne den ausgeprägten Unternehmergeist des Inhabers Josef Klüh wäre diese Erfolgsgeschichte nicht möglich gewesen. Kein Wunder, dass Josef Klüh 2014 in seiner Heimatstadt zum „Düsseldorfer des Jahres“ in der Kategorie „Unternehmer“ gewählt wurde. Erfolg ist das eine, Verantwortung das andere. Josef Klüh hat unter anderem die Initiative „Wir für Düsseldorf“ ins Leben gerufen, die zur Erhaltung

der Lebensqualität und zur Lösung sozialer Probleme beiträgt. In 2022 standen Vereine und Projekte in der Landeshauptstadt im Fokus, die sich engagiert für das Wohl von Migrant*innen einsetzen. Aufgrund der aktuellen Entwicklung in der Ukraine, die karitative Vereine vor große Herausforderungen stellt, hat Klüh zudem weitere Initiativen ausgewählt, die sich speziell um ukrainische Kriegsflüchtlinge kümmern, und die Höhe der üblichen Spende diesmal auf 50.000 Euro verdoppelt.

Seit über 35 Jahren unterstützt zudem die Klüh Stiftung Innovationen in Wissenschaft und Forschung – und hat seit der Gründung im Jahr 1986 fast eine Million Euro an Fördermitteln für Forschungsarbeiten bereitgestellt und in alljährlichen Preisverleihungen gewürdigt. In den letzten Jahren wurden dabei hauptsächlich medizinische Forschungsarbeiten unterstützt.

**11 JAHRE
EXZELLENT
SERVICES**



STADTWERKE ERFURT

Eine starke Partnerschaft



Regionalleiterin Niederlassung Dresden, Antje Rahn

„**U**nsere Team hier macht einen super Job! Was die Mitarbeitenden in der letzten Zeit geleistet haben, verdient höchste Anerkennung und Respekt“, so Antje Rahn, Regionalleiterin Niederlassung Dresden, über den Betrieb bei den Stadtwerken Erfurt. Nach einem super Start im Januar 2020 kam nach nur drei Monaten Corona – und damit die bekannten Einschränkungen. Jetzt läuft das Geschäft wieder richtig an, die Gäste kommen wieder und freuen sich über die tolle Atmosphäre im Betriebsrestaurant.

Auf Augenhöhe

„Die Zusammenarbeit mit dem Kunden ist fantastisch. Wir wurden von Anfang an mit eingebunden, konnten bei der Gestaltung und Einrichtung unterstützen und bei fast allen Prozessen dabei sein“, so Antje Rahn. Entstanden ist ein Betriebsrestaurant mit unverwechselbarem Charakter. Grün dominiert, es gibt großflächige Waldmotive, Raumteiler sind mit echten Gräsern gestaltet. Diese Nähe zur Natur spiegelt sich auch im Angebot wider.

Nachhaltiger mit der App

Nachhaltigkeit wird bei den Stadtwerken Erfurt großgeschrieben. „Wir kaufen unsere Lebens-

mittel regional ein, sogar unser Kaffee kommt von einer Rösterei vor Ort“, so Antje Rahn. Und auch die Gäste des Betriebsrestaurants leisten ihren Teil: mit der Klüh Catering App. Rund 95% der Gäste bestellen ihr Essen vor – das hilft uns, besser zu planen. So wird eine Überproduktion vermieden und die Lebensmittel-Verschwendung eingedämmt. „Viele Gäste nutzen die Kommentar-Funktion und geben ihre Bewertungen ab. Die größtenteils positiven Kommentare freuen uns sehr – und spornen uns auch weiter an.“

Gerne auch vegan

Im Angebot finden die Gäste die rein vegane Menülinie „Balance“. Dazu gibt es die „Klassiker“ (Hausmannskost) und „Unterwegs“, also Speisen aus der ganzen Welt (in der Hauptsache italienisch und asiatisch). Für Suppen und Salate ist natürlich auch gesorgt. Zusätzlich gibt es Lunchtüten für alle, die unterwegs ihrer Arbeit nachgehen. Freitags ist bei den Stadtwerken Erfurt Pizza-Tag. Mit zwei Besonderheiten: wer mag, kann seine Pizza fertig belegt mit nach Hause nehmen und dort frisch aufbacken. Und der Pizza-Schmelz ist auch in einer veganen Alternative erhältlich.





SAALE-KRANKENHAUS CALBE

Das komplette Klüh-Paket

In Magdeburg kann der Multidienstleister Klüh zeigen, was er alles für seine Kund*innen leisten kann. Catering, Reinigungs- und Servicedienste umfasst der Auftrag, den das Krankenhaus zu vergeben hatte. „Klüh hat sich dank eines herausragenden Konzeptes und stichhaltiger Unternehmensangaben für den Auftrag qualifiziert. Entscheidend für den Zuschlag war letztlich die attraktive Preisgestaltung, gepaart mit einem überzeugenden Leistungsversprechen“, erklärt Gabriele Lang, Verwaltungsleiterin am Saale-Krankenhaus Calbe.

Zentrum für Altersmedizin

Das Saale-Krankenhaus Calbe gehört zur Medicovert-Familie – einem führenden internationalen Anbieter für Gesundheits- und Diagnostikdienstleistungen. Mit ihrem geriatrischen Schwerpunkt behandelt die Einrichtung in der Frührehabilitation Patient*innen nach der Akutbehandlung eines Schlaganfalls, nach orthopädisch-chirurgischen Eingriffen usw. Auf den internistischen Stationen stellt das Krankenhaus in Calbe die Akut- und Notfallversorgung sicher. Hier werden auch Grunderkrankungen z. B. des Herz-Kreislaufsystems, Infektionen und Stoffwechselkrankheiten behandelt.

Kulinarische Rundum-Versorgung

Eine Einrichtung wie diese muss sich zu 100 Prozent auf seine Dienstleister verlassen können. Klüh Catering ist mit 25 Kolleg*innen vor Ort und kümmert sich um die Verpflegung der jährlich rund 2.100 stationären Patient*innen und 140 Mitarbeitenden sowie der Gäste in der Cafeteria. Neben den bekannten Menülinien von Klüh gibt es auch eine Zwischenverpflegung mit Salaten, belegten Brötchen sowie Müsli und Joghurt ToGo in nachhaltigen Verpackungen. Zusätzlich verantwortet das Catering-Team den Konferenzservice und die Betreuung von Sonderveranstaltungen.

Vorteil Bündelung

Über die Catering-Leistungen hinaus erbringt Klüh zudem Reinigungs- und Servicedienste für das Krankenhaus. Mit innovativen Reinigungsmethoden und -konzepten sorgt die Klüh Cleaning GmbH, ein Schwesterunternehmen der Klüh Catering GmbH, für die Sicherheit und das Wohlbefinden von Patient*innen und Kund*innen. Bündelung bei einem Dienstleister bietet viele Vorteile: Aufwendige Einzelvergaben entfallen, Schnittstellen werden minimiert, es kommt zu Qualitäts- und Servicesteigerungen.





KLÜH LAUNCHT BERATUNGSANGEBOT:

Keros Consult GmbH



*Geschäftsführer
Keros Consult:
Jörn Niewiadomsky*

Seit 1. Februar 2022 hat die Klüh-Familie ein neues Mitglied: die Keros Consult GmbH. Ein Unternehmen, das in der Klüh Gruppe nun seinen Platz neben Catering, Cleaning, Security usw. einnehmen wird. Schon jetzt ist die Nachfrage nach den Dienstleistungen des Unternehmens enorm, wie Jörn Niewiadomsky, Geschäftsführer der Keros Consult, berichtet.

Digitale Optimierung

Ein guter Start also, aber was bietet Keros Consult eigentlich? Das Versprechen: wir optimieren Ihre Gastronomie digital und nachhaltig. Das Ziel: Mehrwert für Kunden schaffen. „Unser Unternehmen stützt sich auf drei Säulen: Prozessoptimierung, Beschaffungsmanagement & Warenwirtschaftssystem sowie Nachhaltigkeit“, so Niewiadomsky. Zielgruppe des Unternehmens sind die Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen sowie Kinder- und Jugendeinrichtungen, die ihre Gastronomie in Eigenregie betreiben – und das sind immerhin 60% aller Betriebe.

Herzstück DigiSupply

Im Rahmen der klassischen Prozessoptimierung geht es um Kostenersparnis, Optimierung der

Warenannahme und Service. Im Bereich Beschaffungsmanagement & Warenwirtschaftssystem steht DigiSupply im Mittelpunkt. Mit DigiSupply, der innovativen Softwarelösung für die Gemeinschaftsgastronomie, können von der Bestellung bis zur Inventur sämtliche Schritte gesteuert werden. Neben günstigeren Einkaufskonditionen durch eine starke Einkaufsgemeinschaft, gewährleistet DigiSupply eine hohe Sicherheit im Bestellprozess durch die Bereitstellung von ausgewählten Artikeln und über 10.000 Rezepturen. Außerdem bietet es eine sichere Lebensmittel-Kennzeichnung, eine zentrale Reklamationsbearbeitung, die Beobachtung kritischer Kontrollpunkte, eine effiziente Vorgehensweise bei Produktrückrufen sowie die integrative Anbindung an Folgesysteme der Fakturierung. So kann der Kunde Kosten senken und gleichzeitig die Qualität und Lebensmittelsicherheit verbessern.

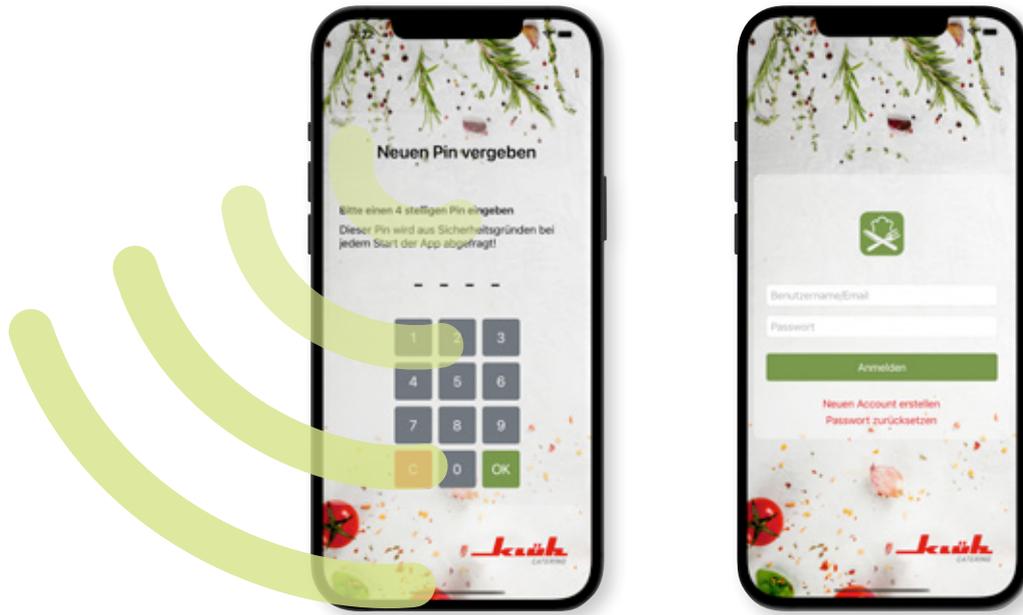
Nachhaltig und umfassend

Auch Nachhaltigkeit ist – betrachtet man zum Beispiel die aktuellen Energiepreise – ein elementares Thema für die Unternehmen. Keros Consult zeigt auf, wie Energie eingespart werden kann und wie nachhaltige Lösungen, z. B.



Mehrweg oder auch CO₂-Einsparungen, implementiert werden können. Dabei ist von großem Vorteil, dass Keros Consult durch Klüh Catering über eine sehr hohe Küchenkompetenz verfügt und darüber hinaus alle dargestellten Lösungen anbietet – im Gegensatz zu Konkurrenzunternehmen, die beispielsweise nur Lean-Management oder nur Beschaffungsmanagement bieten. „Uns ist in diesen Prozessen sehr wichtig, dass wir die Implementierung pragmatisch umsetzen, auch mit einem Kundenservice und einer Hotline. Die Optimierung einer Gastronomie ist immer nur gemeinsam, in enger Abstimmung möglich“, so Jörn Niewiadomsky, Geschäftsführer Keros Consult.“

Noch Fragen? Gerne können Sie sich wenden an:
Eberhard Berz
Vertriebsleiter
e.berz@keros-consult.de



KLÜH PAY APP

Die virtuelle Börse



*Christian Rütten,
Spezialist Operatives
Controlling/
Kassensystem/
Einnahmensicherung*

Wer uns kennt, kennt vielleicht auch schon unsere Klüh Catering App. Sie bietet eine umfassende Begleitung rund um alle unsere kulinarischen Angebote und Aktionen und ist für viele eine willkommene Unterstützung. Die App zeigt zum Beispiel den tagesaktuellen Speiseplan inklusive Nährwertangaben und Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen, besondere Angebote, kulinarische Aktionen und Aktionsgerichte. Und mit dem Freie-Plätze-Tool kann jeder auf einen Blick sehen, was im Betriebsrestaurant gerade so los ist.

Handy zahlt

Jetzt bieten wir Ihnen einen zusätzlichen Service – das bargeldlose Bezahlen an der Kasse mit der Klüh Pay App. „Wir sind jetzt gerade in einem Betrieb in der Testphase. Grundsätzlich ist alles fertig, wir haben mit Volldampf daran gearbeitet. Jetzt geht es nur noch um Feinjustierungen“, so Christian Rütten, Spezialist Operatives Controlling/ Kassensysteme/Einnahmensicherung bei Klüh. Und weiter: „Die Klüh Pay App ist wie eine virtuelle Börse, aus der man Schnitzel und Schokoriegel und alles weitere bezahlen kann. Dazu muss man an der Kasse lediglich sein Handy vorzeigen.“

Subventionen sind drin

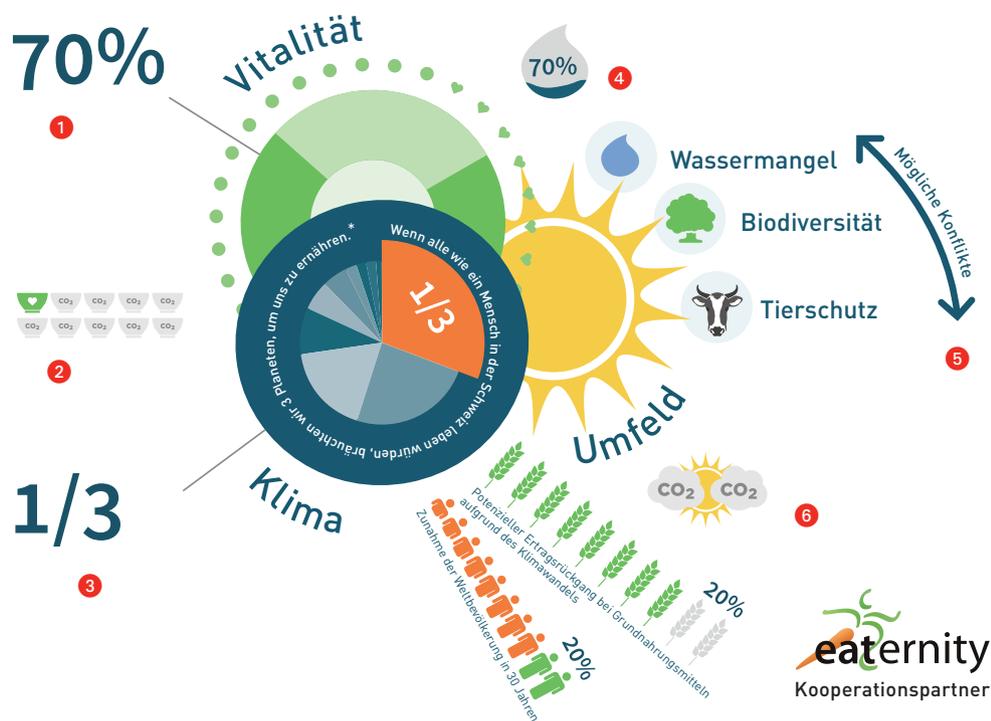
Bei jedem Bezahlvorgang wird die virtuelle Börse belastet. Es erscheint eine Saldo-Meldung, die Nutzer können sofort sehen, was und wie viel zu welchem Preis gekauft wurde. Einmal im Monat wird das Geld dann vom Konto abgebucht. Die App ist so programmiert, dass zum Beispiel Subventionen direkt hinterlegt werden können. Auch wenn die Vergünstigungen unterschiedlich ausfallen, passt ein Code den Preis beim Bezahlen automatisch an.

Alles dabei

„Ein überaus praktisches Zahlungsmittel“, so Christian Rütten. „Ich muss mein Portemonnaie nicht mehr in die Pause mitnehmen. Das Handy reicht, und das haben die meisten in der Mittagspause ja sowieso dabei.“

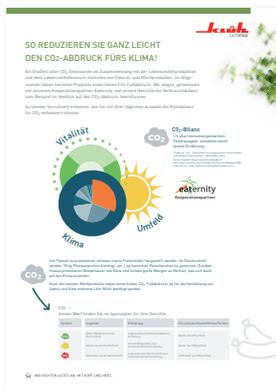






NACHHALTIGKEIT IM BETRIEBSRESTAURANT

Eine Ampel für mehr Durchblick



Unsere Welt wird immer komplexer. Alles hängt zusammen und ist miteinander verbunden. Das fängt bei Wirtschaftsbeziehungen an und hört auf unserem Teller auf. Auf unserem Teller? Ja! Denn das, was wir essen, wirkt sich nicht nur auf unseren Körper aus – Stichwort „Hüftgold“ –, sondern auch auf unsere Umwelt – nämlich das Klima. Deshalb haben wir jetzt eine innovative Nachhaltigkeitsmessung für unsere Betriebe entwickelt und setzen so gleichzeitig neue Maßstäbe in der Betriebsgastronomie. „Unsere Kunden und der Markt fragen immer häufiger nach professionellen Speisekonzepten, die nicht nur lecker und gesund, sondern auch nachhaltig sind. Mit unserer neuen Lösung möchten wir dieser Nachfrage Rechnung tragen und zugleich das Bewusstsein für den Zusammenhang von Ernährung und Klima stärken“, so Thorsten Greth, Geschäftsführer von Klüh Catering.

Grün, gelb, rot

Unsere Nachhaltigkeitsmessung zeichnet sich durch ein einfaches Ampelsystem aus, das jedes Gericht in unseren Speiseplänen mit schnell erkennbaren Werten für den CO₂-Fußabdruck, den Wasserverbrauch und den Vita Score kennzeichnet. „Wir können darstellen, welche Wirkung eine

Mahlzeit hat und was überhaupt alles drinsteckt. So kann jeder Gast im Betriebsrestaurant selbst entscheiden, welchen Wert er nicht überschreiten möchte“, so Robin Krielke, Leiter Produktmanagement bei Klüh Catering.

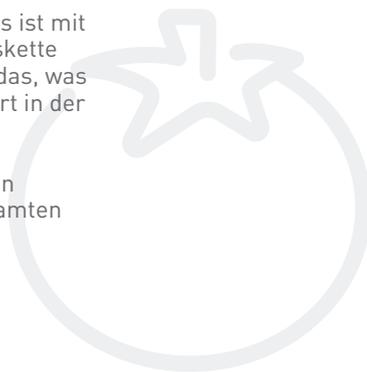
Diese Rechnung geht auf

Klimarelevante Kennzahlen zu berechnen, ist sehr komplex, da alle Faktoren eingerechnet werden – da geht es beispielsweise nicht nur um die Karotte an sich, sondern auch um deren Saat und Ernte, den notwendigen Traktor, den Dieselkraftstoff, die Fertigung der Landmaschine und vieles mehr. Der Wasserverbrauch ist ebenfalls ein wichtiges Thema, hier spielt die Regionalität eine große Rolle: Spanisches Wasser ist deutlich knapper als das in Deutschland. Beim Vita Score, den wir mit Risikopunkten bewerten, dreht sich alles um unser körperliches Wohlbefinden. Tierische Produkte, Fette und Weißmehl haben naturgemäß mehr Risikopunkte als beispielsweise Gemüse.

Die neue Sammelleidenschaft

Unsere Klüh Catering App hat extra für die Nachhaltigkeitsmessung eine neue Schnittstelle erhalten und kann nun Punkte für klimafreundli-

- 1 In Europa sind Fettleibigkeit, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs und Diabetes für 70% aller Todesfälle verantwortlich.
- 2 Nur 10% der von Eaternity analysierten Mahlzeiten sind sowohl gesund und klimafreundlich.
- 3 1/3 unseres CO₂-Fußabdrucks ist mit der Lebensmittelversorgungskette verbunden. Das ist mehr als das, was durch den gesamten Transport in der Welt verursacht wird.
- 4 Die Nahrungsmittelproduktion verursacht 70% unseres gesamten Frischwasserverbrauchs.
- 5 Eine klimafreundliche Mahlzeit kann sich dennoch negativ auf den Tierschutz, den Fußabdruck der Wasserknappheit und die Biodiversität auswirken.
- 6 Bio-Produkte allein werden uns nicht vor dem Klimawandel retten.



ches Essen sammeln – je nach Punktzahl gibt’s eine Überraschung im Betriebsrestaurant. „Mit dieser Gamification möchten wir unsere Gäste motivieren, über ihr Essverhalten nachzudenken und entsprechende Gerichte zu wählen“, so Robin Krielke.

CO₂-Aktionswoche

Nachhaltigkeit kommt bei unseren Gästen gut an, wie unser CO₂-Aktionsmonat im vergangenen Jahr gezeigt hat. Neben den gewohnten Gerichten gab es auch Menüs, die sich durch eine sehr gute Klimabilanz auszeichneten – so wie Lachsfilet und Tortelli-Salmone oder Linsbällchen an Hähnchencurry, um hier nur zwei Beispiele zu nennen. Fast 17.000-mal wurden die Aktionsgerichte gewählt. „Bei einem Gericht sind das vielleicht 500 Gramm CO₂-Ersparnis, das ist nicht viel – aber hochgerechnet auf die 17.000 Essen sind wir bei 10 Tonnen CO₂-Ersparnis, und das ist schon eine Menge. Das zeigt, dass ich als einzelner vielleicht nicht viel erreichen kann, aber wenn mehr mitmachen, wenn gemeinsam etwas getan wird, dann können wir einiges bewegen“, so Robin Krielke.

Es ist unsere Verantwortung

Wir bei Klüh Catering möchten unseren Gästen so viele Informationen wie möglich zu Lebensmitteln und zu unseren Gerichten zur Verfügung stellen. Damit unterstützen wir übrigens auch unsere Kunden, indem wir ihnen helfen, die

eigenen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Als Caterer und Gastgeber, als Mittler zwischen Produzenten und Konsumenten, sehen wir es als unseren Auftrag, Transparenz herzustellen – damit jeder selbst entscheiden kann, was er essen möchte und sich seine eigenen Ziele setzen kann: diese Woche weniger CO₂, nächste Woche vielleicht möglichst wenig Risikopunkte und damit einen besseren Vita Score. Und mal ehrlich: Es ist doch ein schönes Gefühl, wenn man beim Verlassen des Betriebsrestaurants weiß, dass man nicht nur gut gegessen, sondern auch etwas Gutes für sich und unsere Umwelt getan hat, oder?

P.S.: Wir planen, die klimarelevanten Kennzahlen demnächst um die Werte „Tierwohl“ und „Regenwald-Abholzung“ zu erweitern.

Robin Krielke

			Sehr gut
			Gut
			Schlecht

CO₂, Wasserkonsum, Health Score – diese Werte berücksichtigen wir bei der Entwicklung der Gerichte.



ETHIK-AUDIT BEI BAUR

Der Kandidat hat 100 Punkte



Leiter Qualitätsmanagement
Klüh Service Management
GmbH, Rainer Schultes

Die Anforderungen an Unternehmen steigen. Gesetzliche Vorgaben müssen eingehalten werden, ethische und moralische Anforderungen bestimmen das Image, Verantwortung wird großgeschrieben. Wir bei Klüh haben uns darauf eingestellt, als Familienunternehmen gehen wir in vielen Bereichen sogar einen Schritt weiter als gefordert. Aus aktuellem Anlass haben wir mit Rainer Schultes über das Thema gesprochen. Er ist Leiter Qualitätsmanagement bei Klüh und hat das aktuelle Ethik-Audit bei Baur, das zur OTTO Group gehört, begleitet.

Herr Schultes, was ist überhaupt ein Audit?

Ein Audit ist ein Verfahren, in dem untersucht wird, ob Prozesse, Aktivitäten oder auch Managementsysteme die geforderten Standards erfüllen. Das ist an sich nichts Neues für uns, wir hatten insgesamt schon drei Audits: bei Siemens, OTTO und Lidl (Schwarz-Gruppe). Audits gibt es zu unterschiedlichen Themen, wir wurden bei Baur im Bereich Ethik auditiert. Das ist ein wichtiges Gebiet, denn hier geht es um die Verantwortung eines Unternehmens seinen Mitarbeiter*innen gegenüber. Anschaulich wird das am Beispiel einer Näherin im Billiglohnland Bangladesch. Sie arbeitet für wenig Geld unter

katastrophalen Bedingungen, um möglichst billig Kleidung herzustellen, die bei uns mit hohen Margen verkauft wird. Ethisch ist diese Lieferkette nicht korrekt, Verantwortung für die Näherin übernimmt keiner.

Übernimmt Klüh Catering denn Verantwortung?

Ja, wir übernehmen Verantwortung für unsere Mitarbeiter*innen. Und genau dieser Punkt wurde ja im Ethik-Audit abgefragt. Es ging zum Beispiel um die Themenbereiche Kinder- und Jugendschutz, Arbeitnehmerrechte, Vergütung, Gesundheit am Arbeitsplatz, Umweltschutz und Bestechung. Es kamen Fragen wie „Kennen Sie Arbeits- und Gesundheitsschutz? Kennen Sie den Code of Conduct? Sind Sie zufrieden mit Ihrer Führungskraft? Was würden Sie ändern, wenn Sie Chef wären?“ Dazu wurden die Klüh-Mitarbeiter*innen ohne Anwesenheit der Vorgesetzten befragt – von der Küchenhilfe bis zum Regionalleiter, Herr Greth als Geschäftsführer Klüh Catering übrigens auch! Es gab einen Unternehmensrundgang durch die oberfränkischen Baur-Betriebskantinen in Sonnenfeld, Weismain und Altenkundstadt. Der Auditor hat sich die Arbeitsbedingungen angeschaut – sind Spinde da? Ist Arbeitsschutzkleidung vorhanden



(dicke Jacken fürs Kühlhaus)? – und auch Einblick in unsere Unterlagen genommen.

Und wie sieht das Ergebnis aus?

Tja, was soll ich sagen: 100 Punkte! Besser geht es nicht. Dieser Wert besagt, dass es keine Abweichungen von den hohen Anforderungen gab. Wir haben also alle Standards erfüllt. Geprüft wurde übrigens nach dem US-Standard SMETA. Was mich aber über alle Maßen gefreut hat, ist die Aussage der Mitarbeiter*innen „Klüh ist der beste Arbeitgeber, den wir je hatten“. Das bedeutet uns allen sehr viel, denn das haben Leute gesagt, die zum Teil schon seit 30 Jahren in den Betriebsrestaurants arbeiten! Wir sind jetzt der vierte Dienstleister bei Baur, und das macht uns sehr stolz.

Wie sind denn die Klüh Mitarbeiter*innen mit der Audit-Situation umgegangen?

Es war natürlich eine außergewöhnliche Situation – unsere Mitarbeiter*innen wurden rund 20 Minuten einzeln befragt. Rückblickend haben alle bestätigt, dass es im Grunde genommen einfach nur Gespräche waren. Was übereinstimmend angemerkt wurde, ist, dass sich unsere Mitarbeiter*innen wieder mehr Tischgäste wünschen. Durch Corona sind ja immer noch viele im Homeoffice, es kommen weniger Gäste ins Betriebsrestaurant, das finden alle schade, doch sehen der zukünftigen Entwicklung positiv entgegen.



ETHIK



VERTRAUEN



MITEINANDER



GESUNDHEIT



SCHUTZ



VERANTWORTUNG



LIEFERKETTEN



ESSBAR 24/7



24/7 – GENUSS RUND UM DIE UHR

Snacks, Süßes und Gutes zum Warmmachen



Überregionaler
Betriebsleiter Klüh Catering
Patrick Berg

Automatenverpflegung ist ja auch nicht mehr das, was sie früher mal war! Stimmt! Zum Glück muss man ja schon fast sagen. Früher gab es Cracker und Schokoriegel, und das war´s auch schon. Heute sieht es ganz anders aus – und in den Klüh Automaten erst recht: Curry-Reispfanne mit gegrilltem Chicken zum Beispiel oder ein Pulled Chicken BBQ Burger, Asia Nudeln oder Tortellini mit Putenschinken-Sahne-Sauce und Parmesan. Die Klassiker wie Frikadelle mit Senf & Kartoffelsalat und Currywurst mit hausgemachten Kartoffelchips gibt´s natürlich auch.

Immer bestens versorgt

„Wir sind dabei, die Linie kontinuierlich weiterzuentwickeln und die Automaten mit noch mehr ausgewogenen Gerichten zu füllen – Vegetarisches und Vollkornprodukte zum Beispiel“, so Patrick Berg, überregionaler Betriebsleiter bei Klüh Catering. Die Verpflegung aus den Automaten wird sehr gut angenommen – nicht erst seit Corona. Gerade in Produktionsbetrieben und dort, wo in Schichten gearbeitet wird, ist diese Form der Zwischenverpflegung beliebt, da sich die Mitarbeitenden auch dann noch versorgen können, wenn das Betriebsrestaurant schon geschlossen hat. Längst haben aber auch die

Mitarbeitenden aus der Verwaltung die Vorteile für sich entdeckt – und nehmen die Gerichte mit ins Homeoffice. „Wir konnten unsere Erlöse monatlich signifikant erhöhen“, so Patrick Berg.

Die Frische macht's

Die Automaten werden täglich frisch bestückt, je nach Bedarf auch mehrmals. Rein kommen je nach Betrieb z.B. Getränke und Gebäck, Brötchen, Sandwiches, Burger, Hot Dogs und leckere Reis- und Nudelgerichte – alles aus der Klüh Produktlinie „Handgemacht & Frisch“. Die Produkte dieser Linie sind mit einem Siegel ausgezeichnet, sodass jeder direkt sehen kann, was drinsteckt: hohe Qualität, handgemacht, frisch produziert im Betriebsrestaurant. Und damit das Konzept rund wird, sind die Verpackungen aus recycelten Kunststoffflaschen hergestellt. Alternativ verwenden wir auch noch weitere biologisch abbaubare Behälter. Die Mitarbeitenden in den unterschiedlichen Betrieben sind sich auf jeden Fall einig: super Qualität, super Preis-Leistungs-Verhältnis, super lecker.

Wenn Sie Fragen zu der Automatenverpflegung haben, sprechen Sie uns gerne an. Wir freuen uns, wenn wir Ihnen weiterhelfen können.





DAS KOMMT UNS SPANISCH VOR

„¡VIVA ESPAÑA!“

Im März haben wir ein bisschen Ferienlaune in unseren Betriebsrestaurants verbreitet und mit der Aktion „¡VIVA ESPAÑA!“ unsere Gäste kulinarisch verwöhnt. Die spanische Küche – das klingt nach Paella, Tapas und Aioli. Stimmt! Und bei uns gab’s sogar noch mehr.

SPANIENS KÖSTLICHKEITEN

Was in Spanien auf den Tisch kommt, ist unglaublich lecker und vielseitig – das weiß jeder, der mal da war. Im eher kühlen Norden und in den Bergen werden deftigere Mahlzeiten bevorzugt, im warmen Süden hingegen leichtere Gerichte. Die Vielfalt lässt sich unter anderem auch dadurch erklären, dass unterschiedliche Kulturen ihre kulinarischen Spuren hinterlassen haben: Phönizier und Griechen brachten Oliven und Wein mit, die Mauren Reis und Früchte. Dabei sprüht die spanische Küche vor Leidenschaft und Lebensfreude.

OLÉ – DIE KLÜH-URLAUBSKÜCHE

Wir haben von allem etwas serviert und unseren Gästen so einen kleinen Urlaub am Mittagstisch bescheren können. Selbstverständlich Paella, das ist ja so etwas wie ein Nationalgericht! Bei uns stand zum Beispiel „Paella de Mariscos“ auf der

Karte, also mit Meeresfrüchten und Hühnchen. Dann natürlich eine „Tortilla de Patatas“ (Kartoffel-Omelette mit Kräuter-Sauerrahm). Besonders beliebt – Tapas. Wir haben eine Variation aus Pimientos, Serrano-Schinken, Manchego-Käse, getrockneten Tomaten, Oliven, Chorizo, Knoblauch-Garnelen, Aioli und Baguette aufgetischt. Außerdem im Angebot: „Albondigas de Tomate“ – leckere Fleischbällchen mit Pinienkernen in Tomatenragout, dazu Zucchini- und Blattsalate – sowie für die Fischfreunde „Trucha a la Navarra“, gebratenes Forellenfilet mit Serrano, gebackenen Mini-Kartoffeln, Salsa Mojo und Salat. Alle Gerichte kamen bei unseren Gästen sehr gut an, besonders Albondigas, Paella und Tortilla standen hoch im Kurs.

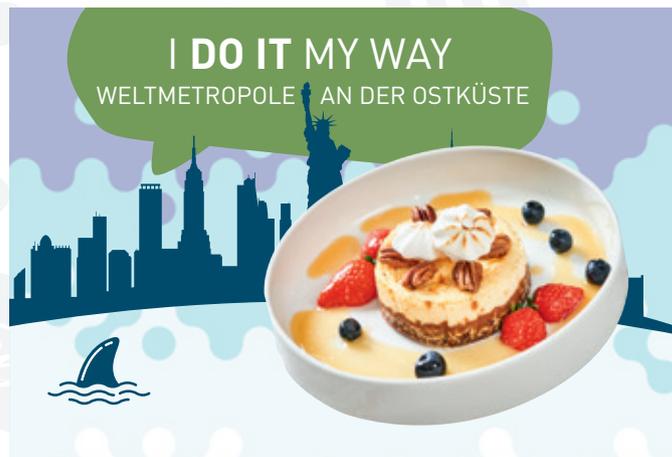
André Jenczewski

VOLLTREFFER

Ja, zu gewinnen gab’s auch was. Als Hauptpreis haben wir an unsere Teilnehmer*innen zwei Flugtickets zu ihrem Lieblings-Urlaubsort verlost.



Was wir so alles machen?
Besuchen Sie doch
mal unseren Newsblog!



Hier geht's zum Blog

WENN DIE WEITE FERNE RUFT

Die Sehnsuchtsorte-Blogreihe

Jeder von uns hat sie: die ganz persönlichen Traumziele, bei deren bloßer Erwähnung man schon ins Schwärmen gerät. Paris – jaaa, Capri – ohhh, Dubai – jajaja. In unserer vierteiligen Blogserie „Sehnsuchtsorte“ haben wir ausgewählte Städte und Regionen vorgestellt, die bei uns allen das Reisefieber wecken. Und weil so eine Reise ja auch immer Geld kostet, wurden im dazugehörigen Gewinnspiel Gutscheine für die Urlaubskasse verlost.

Vier Traumstädte

Aus der Vielzahl toller Städte eine Auswahl zu treffen, war nicht einfach. Es gibt eine Fülle faszinierender Metropolen und ganz verschiedene Urlaubs-Vorlieben – die einen wollen Erholung am Strand, die anderen Kultur erleben. Schlussendlich haben wir uns für Palma de Mallorca, Havanna, Singapur und New York entschieden, denn hier bekommt jeder Urlaubstyp das, was er sucht.

Großartig vielfältig

So einzigartig wie die Städte, so mannigfaltig ist das, was sie zu Sehnsuchtsorten macht. Palma auf Mallorca, der Deutschen liebste Insel, ist weit mehr als eine Party-Hochburg.

Havanna auf Kuba besticht mit einem sehr eigenen Charme und mit einer Altstadt, die zum UNESCO Weltkulturerbe gehört. Singapur ist bekannt für seine spektakulären Bauten wie dem Marina Bay Sands oder den Supertrees. Genauso spannend sind aber auch Stadtviertel wie Chinatown und Little India. Und New York? Schauplatz so vieler Filme, besungen in so vielen Liedern, eine Weltstadt, in der immer noch Träume wahr werden können.

Kulinarisch top

Ob Musik, Kunst oder Kultur, unsere vier Sehnsuchtsorte faszinieren mit unterschiedlichen Highlights. Was sie aber alle verbindet, ist die Kulinarik. Überall auf der Welt essen die Menschen gern. Natürlich sind die Geschmäcker verschieden, aber das ist ja gerade das Spannende. Ob traditionelle Rezepte oder (für uns) außergewöhnliche Zutaten, ob scharf oder süß – wir haben unseren Blog-Leser*innen vielfältige Aromen und das ein oder andere Aha-Erlebnis beschere können.

Haben Sie auch Sehnsucht bekommen? Dann lesen Sie doch einfach mal rein auf: news-catering.klueh.de/blog

IMPRESSUM

Herausgeber:
 Klüh Catering GmbH
 Texte: Nadja Franke
 Layout: Stünings GmbH
 Druck: Druckerei Köller+Nowak GmbH
 Fotos und Illustrationen:
 Claudia Zurlo Photography: S. 3, Portrait li. oben
 Silke Steinraths: Titel; li. unten; re. unten; S. 8 – 9, Fotos; S. 12 – 13 Fotos; S. 14, Portrait; S. 20, Portrait; S. 21, Fotos; S. 22, Foto Paella; S. 23, Foto American Cheesecake; Rückseite, Gläschen
 Klüh Service Management GmbH:
 S. 4, Portrait li.; S. 5, Foto; S. 18, Portrait
 Stadtarchiv Düsseldorf: S. 6 – 7, Fotos
 Saale-Krankenhaus Calbe: S. 10 oben; eternity: Titel, Illu Mitte unten; S. 16, S. 17, Illus
 Adobe Stock: ©Salih: S.1 oben; ©LAFS: S.10, Illu oben re; ©Color Guru: S.10, Illu li; S.11, Illu; ©Sina Ettmer: S.11, Foto; ©Login: S.12/13, Illu; ©vegfox.com: S.13, Foto re.; ©dream79, ©ricka_kinamoto: S.14, Fotos oben.; ©annaileish: S.14, Foto unten; ©dusanpetkovic1: S.15, Foto; ©Artco: S.17, Illu oben; ©artinspring: S.18, Illu oben; ©bsd Studio: S.18, Illu oben; ©surapong: S.18, Illus re.; ©ricka_kinamoto: S. 20, Foto oben; S. 22, Illu oben; ©traveler, ©vanzyst, ©Veronika, ©oleg: S. 23, Illus oben; ©LEO, ©kowitzion, ©CharlieNati, ©Nelea Reazanteva, ©TOMOKO ARAKAWA, ©vanzyst, ©thenadchdy, ©dlyastokiv, ©CNuisin: ©ricka_kinamoto: Rückseite, Foto oben
 iStock: ©Ippopa: Titelbild groß



GLÜCK
IM GLAS

FÜR
ZUHAUSE!

klüh@home

GENIEßEN SIE DIE KLÜH-KÜCHE IM GLAS!

Wir bringen Ihnen die einzigartige Welt der Klüh-Gerichte nach Hause! Freuen Sie sich auf ausgewogene Gerichte aus unseren Produktlinien I LOVE GREEN und Kraftquellen. Mit viel Liebe gekocht, können Sie die Gläser leicht transportieren und in Ihrem Homeoffice genießen.



Mehr Info
finden Sie auf
unserem
Newsblog!



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

klüh
CATERING