



Ausblick:

Nachhaltigkeits- bericht 2025

Vorwort



Die lemonpie Eventcatering GmbH darf seit Juli 2014 für ihr vorbildliches Handeln in Bezug auf „Umweltschutz, Mitarbeiterverantwortung und Wirtschaftlichkeit“ die Auszeichnung „Sustainable Company“ der Bundesvereinigung Veranstaltungswirtschaft fwd: tragen. Wir sind natürlich sehr stolz auf diese Auszeichnung. Das nachhaltige Handeln ist für uns aber viel mehr als ein gutes Verkaufsargument. Es spiegelt unsere Haltung wider: der Pflicht des verantwortungsbewussten Umgangs mit Ressourcen aller Art. Dabei ist die Nachhaltigkeit kein mit unseren Leistungen buchbarer Zusatz, sondern intrinsisches Merkmal unserer Prozesse und Strukturen.

Als erfolgreiches mittelständisches Familienunternehmen gehen wir beispielhaft voran und zeigen auf, wie wichtig ökonomische,

ökologische und soziale Nachhaltigkeitsaspekte im Unternehmen sind und wie wir diese im täglichen Arbeitsablauf einbinden und umsetzen. Unser Verhaltenskodex basiert auf eben diesen 3 Säulen und wurde anhand der Wertevorstellungen und Überzeugungen gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden erarbeitet.

Unser Engagement diesbezüglich dokumentieren wir als fairpflichtet-Mitglied transparent und berücksichtigen mit dem Fortschrittsbericht die Einhaltung der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen. Ihre Agenda 2030 mit 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) ist ein globaler Plan zur Förderung nachhaltigen Friedens und Wohlstands als auch zum

Schutz unseres Planeten. Auch lemonpie macht sich hier stark und setzt die möglichen, branchenrelevanten Ziele der SDGs um – Sie können die jeweiligen Zielsymbole immer auf den korrelierenden Seiten sehen.

Welchen Beitrag lemonpie im Einzelnen leistet, um unsere gemeinsame Zukunft positiv zu beeinflussen, haben wir in diesem aktuellen Nachhaltigkeitsbericht zusammengefasst. Unser im Team erarbeitetes Leitbild und der Code of Conduct geben weitere Einblicke in unsere Mission, Vision und ethischen Standards und stehen zum Download auf unserer Website bereit.

Viel Spaß beim Lesen!

*Ihre Stephanie Forstner
Nachhaltigkeitsbeauftragte*

Unsere Handlungsfelder auf einen Blick

1 Qualität
 saisonale, regionale Waren
 hoher Anteil Bio-Qualität
 HACCP-Standard
 einwandfreie hygienische Bedingungen
 Rückverfolgung aller Prozesse

2 Verhaltenskodex
 Unterstützungserklärung Nachhaltigkeitskodex
 Zertifizierung „Sustainable Company“
 EG-Bio-Zertifikat
 Fairpflichtet-Mitglied

3 Energie und CO2-Effizienz
 Ökostrom
 energieeffiziente Geräte
 Elektroprüfung
 Bewegungsmelder und LED-Leuchtmitteln
 optimierte Infrastruktur
 Anlieferzonen/Lager

4 Abfallmanagement & Müllvermeidung
 sortenreine Abfalltrennung/Entsorgung
 Nose-to-Tail-Konzept
 Mengensteuerung und Reduktion von Überproduktion
 Nose-to-Tail-Konzept

5 Transport & Logistik
 intelligente Logistik und Tourenplanung
 Vermeidung unnötiger Wege
 Transgourmet und Chefs Culinar
 regionale Lieferanten
 Mitarbeiter-Shuttle

6 Soziale Verantwortung
 Grundsätze der Gleichberechtigung
 Crewcatering und Berufsbekleidung
 Förderung der Eigeninitiative
 Weiter- und Ausbildungsmaßnahmen
 Fairness bei Löhnen und Arbeitszeiten

7 Lieferantenauswahl
 regionale, bewährte Lieferanten
 Waren ohne Verpackungsmaterial
 Supply-Chain-Management

8 Mehrweglösungen
 ZERO WASTE mit Circular Economy
 Mehrwegvarianten/Rücknahmegarantien
 recyclingfähige Messekartonagen
 wiederverwendbare Dosiersysteme

9 Digitale Technologien
 energieeffiziente Server
 Datenminimierung
 Teams-Meetings
 „papierfreies Büro“

10 Kommunikation
 modern, zeitgemäß
 vorbildlich
 transparent
 Mitarbeit beim Projekt Nachhaltigkeit fwd:

lemonpie – a sustainable company!



lemonpie ist ausgezeichnet

lemonpie Eventcatering gehört als familiengeführtes Unternehmen zu den Topcaterern in Nordrhein-Westfalen und bundesweit. Seit der Gründung 2002 hat Johannes Molderings ein Cateringunternehmen aufgebaut, das zahlreiche Auszeichnungen erhalten hat und zudem vom Deutschen Innovationsinstitut für Nachhaltigkeit und Digitalisierung (DIND) mit dem Titel „Arbeitgeber der Zukunft“ ausgezeichnet.



- 2025: Platz 1 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2024: Platz 1 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2024: Caterer des Jahres – Cooking+ Catering inside
- 2023: Caterer des Jahres – Rolling Pin Award
- 2023: Caterer des Jahres – Cooking+ Catering inside
- 2023: Platz 1 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2022: Platz 2 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2021: Platz 1 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2020: Caterer des Jahres – Cooking+ Catering inside
- 2020: Platz 1 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2019: Platz 1 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2019: lemonpie wird mit dem Catering-Highlight 2018 ausgezeichnet
- 2018: Platz 1 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking

- 2018: Platz 1 für die Alte Tuchfabrik im BlachReport Location-Ranking
- 2017: German Brand Award für die Alte Tuchfabrik Euskirchen
- 2016: Caterer des Jahres – Cooking+ Catering inside
- 2016: nominiert für Leader of the Year
- 2015: nominiert für Leader of the Year
- 2015: Platz 2 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2015: Alte Tuchfabrik Euskirchen nominiert für den Location Award
- 2014: Platz 2 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2013: FAMAB ADAM & EVA Award Gold
- 2013: Platz 2 für lemonpie im BlachReport Eventcatering-Ranking
- 2013: Location Award für den Eurogress Aachen
- 2012: Location Award für die Langen Foundation

Exklusiv und preferred: lemonpie als Partner

Die lemonpie Eventcatering GmbH ist exklusiver Cateringpartner des Eurogress Aachen, der Staatskanzlei in Düsseldorf, des Apollo Variété, des Museum Kunstpalast und Pardo's im K21 in Düsseldorf sowie des Deutschen Sport & Olympia Museum in Köln.

Darüber hinaus ist sie Preferred Cateringpartner der Grand Hall ZOLLVEREIN in Essen, des BASIX by INVORA und Harbour.Club in Köln, des K21 Ständehaus, der K20 Kunstsammlung Nordrhein-Westfalen, der Classic Remise und des THE FRAME in Düsseldorf, des Luftschiffhangar Mülheim sowie der Langen Foundation in Neuss.



Unsere Meilensteine in Nachhaltigkeit, Qualität und Hygiene

- 03/2024 Erfolgreiche Teilnahme am Aufbauseminar GUTcert Beauftragter (gn) Nachhaltiges Eventmanagement nach ISO 12121 Aufbauseminar (System)
- 02/2024 Erfolgreiche Teilnahme am Basis-Workshop fwd: & IFES Beauftragte/r Nachhaltige Veranstaltungen nach ISO 20121 - Modul 1
- 02/2024 Teilnahme Konvoi 3 / ISO 20121 mit fwd: & IFES
- 01/2024 Teilnahme am Gemeinschaftsstand „Best Practice“ im Rahmen des Projekts „Sustainable Experience“ der BOE
- 09/2023 Mitglied bei „fairpflichtet“ – dem Nachhaltigkeitskodex der deutschsprachigen Veranstaltungswirtschaft
- 07/2023 Einführung des Konzeptes „Circular Economy“ mit der PAPSTAR Solutions GmbH
- 07/2023 Auditierung des EG-Bio-Zertifikats
- 11/2022 Rezertifizierung als Sustainable Company durch die Bundesvereinigung Veranstaltungswirtschaft fwd: (ehemals FAMAB)
- 09/2022 Aufnahme der aktiven Mitarbeit in der Projektgruppe der fwd: mit dem Ziel, die Zertifizierung ISO 20121 zu erreichen.
- 07/2022 Auditierung des EG-Bio-Zertifikats
- 02/2022 Anwarter der EU-Hygieneverordnungen (EG) für Großküchen für den Standort Euskirchen

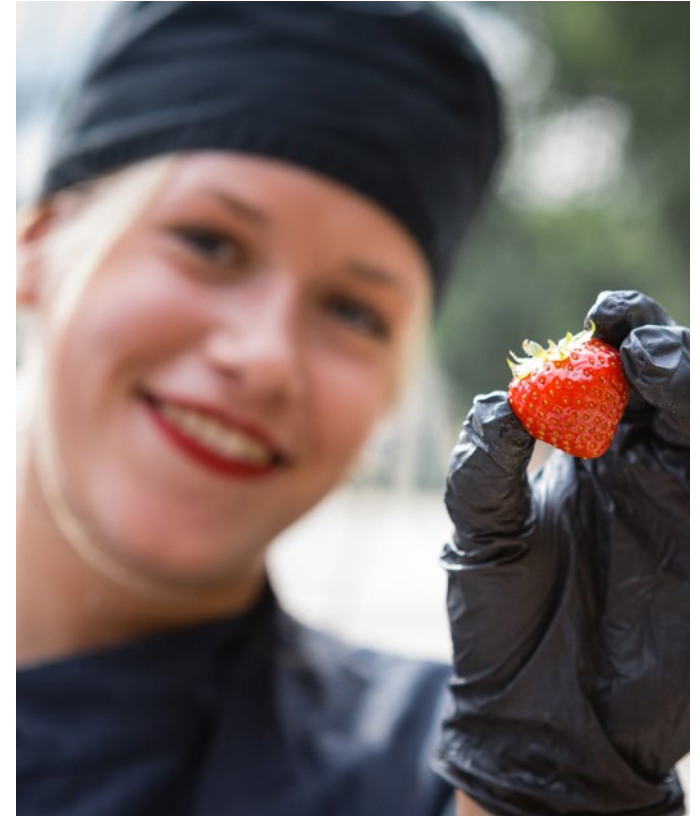
- 07/2021 Auditierung des EG-Bio-Zertifikats
- 07/2020 Erwerb des EG-Bio-Zertifikats (DE-ÖKO-070, Kontrollnr. DE-NW-070-6050-B)
- 07/2020 Rezertifizierung durch den FAMAB als Sustainable Company
- 12/2018–2021 Jurymitglied zur BrandEx/Nachhaltigkeitsexpertin
- 07/2018 Rezertifizierung durch den FAMAB als Sustainable Company
- 07/2016 Rezertifizierung durch den FAMAB als Sustainable Company
- 07/2014 Zertifizierung durch den FAMAB als Sustainable Company
- 11/2013 Mitgliedschaft in der Leading Event Caterer Association (LECA), dem Fachverband führender Eventcaterer in Deutschland
- 09/2013 Entwicklung eines firmeninternen Verhaltenskodex
- 09/2013 Unterstützungserklärung des Nachhaltigkeitskodex fairpflichtet
- 09/2013 Ernennung einer Nachhaltigkeitsbeauftragten

Qualität unserer Produkte

Wir sehen uns als Cateringunternehmen natürlich in der Pflicht, die Richtlinien der HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points: die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln) strengstens einzuhalten und zu dokumentieren.

Mit unserem Partner Ecolab erstellen wir mit ECOCHExX zudem ein digitales System zur Rückverfolgung aller hygienischen und die Arbeitssicherheit betreffenden Prozesse.

Unsere angebotenen Speisen werden stets den höchsten Anforderungen gerecht. Wir verwenden nur qualitativ beste Zutaten und Produkte. Unsere Mitarbeitenden verpflichten sich, Lebensmittel stets unter einwandfreien hygienischen Bedingungen zuzubereiten und nicht der Gefahr der Verunreinigung auszusetzen. Dazu berücksichtigen sie sämtliche Informationen aus entsprechenden Schulungen sowie Hilfsmittel, die erforderlich sind, um gemäß den Vorschriften hygienisch einwandfrei arbeiten zu können. Hierdurch gewährleistet wir, dass alle unsere Grundsätze und Verfahren zur Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.





Make it slow

Slow Baking - das heißt langsames Backen.
Und es hat seine Berechtigung:
Schnell gebackene Brötchen mit künstlichen
Triebmitteln, Emulgatoren und Stabilisatoren
lassen sofort an Frische und Geschmack nach.

Also gehen wir es langsam an.
Für Backwaren, die einfach aromatischer
und weitaus verträglicher sind.

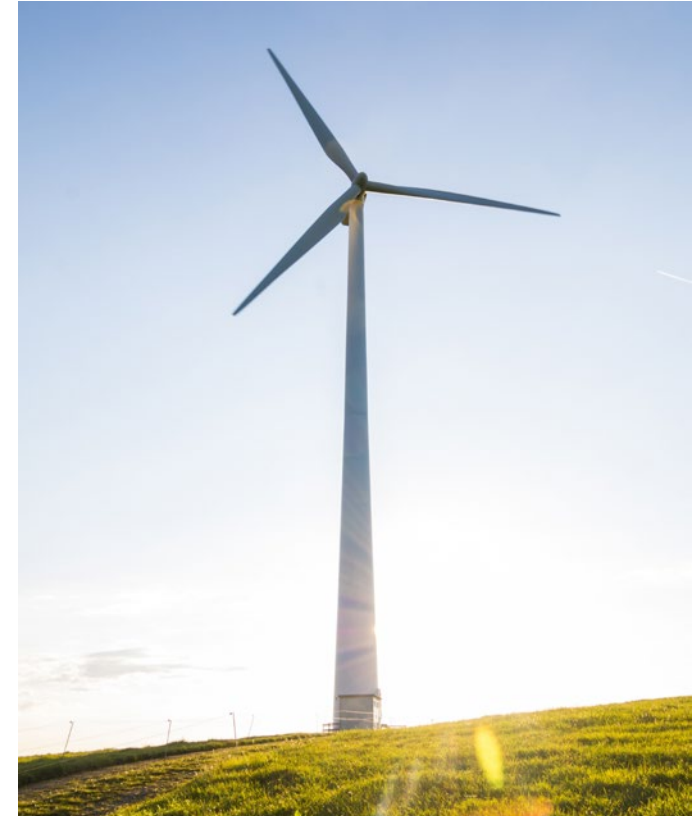
Nachhaltigkeit als Kodex

Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil unseres Verhaltenskodex, dem sich alle Mitarbeitenden verpflichten. Unsere Prozesse sind klar geregelt – sowohl über die Unterstützungserklärung zum Nachhaltigkeitskodex als auch durch die Zertifizierung als „Sustainable Company“. Unsere Nachhaltigkeitsbeauftragte steuert die Kommunikation nach innen und außen. Wir wollen in unserer Branche – und darüber hinaus – ein positives Beispiel setzen und nutzen dafür kontinuierlich und mit viel Impact alle modernen Kommunikationskanäle.

Energie- und CO₂-Effizienz

Für einen möglichst nachhaltigen Energieverbrauch beziehen wir ausnahmslos Ökostrom, nutzen moderne, energieeffiziente Geräte, führen jährlich eine Elektroprüfung durch, schulen unsere Mitarbeitenden zum Thema Energieeinsparung/Energieeinsatz/Energieeffizienz, arbeiten mit Bewegungsmeldern, LED-Leuchtmitteln sowie Lichtaus-Aufklebern und gewährleisten eine optimierte Infrastruktur in den Anlieferzonen und Lagerbereichen.

lemonpie Eventcatering ist exklusiver Partner des Eurogress Aachen, der für sein nachhaltiges Handeln mit dem „Green Globe Certified“ ausgezeichnet wurde. Im Rahmen dieser Auszeichnung wurde auch die Küche sowie die komplette Bewirtschaftung betrachtet und beurteilt, womit unser nachhaltiges Handeln einen direkten Einfluss auf die Bewertung hatte.

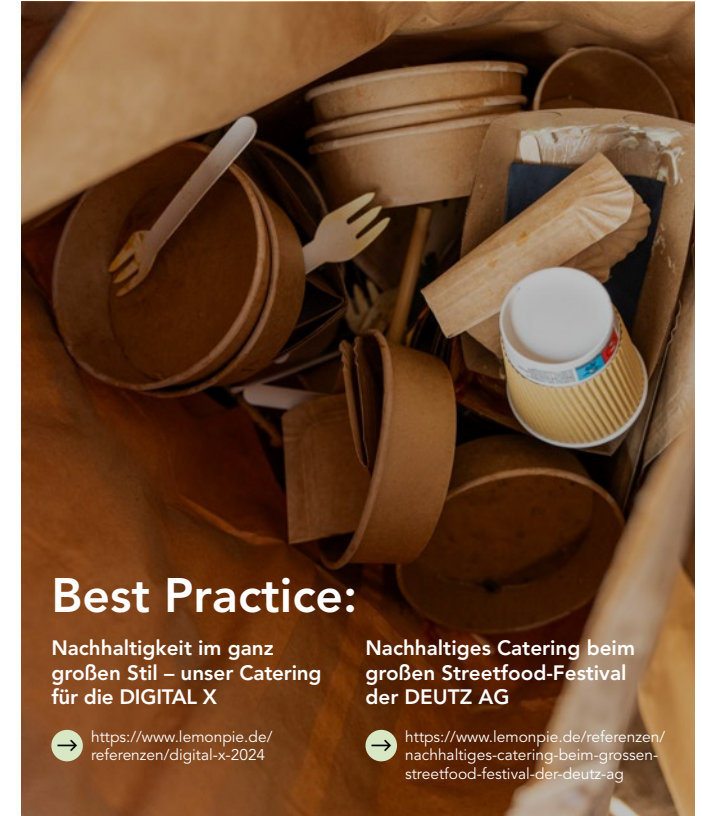


Abfallmanagement, Papier- und Verpackungsminimierung

lemonpie ist in allen Arbeitsprozessen stets darauf bedacht, Abfall-, Papier- und Verpackungsmengen so gering wie nur möglich zu halten. Bei uns gibt es selbstverständlich eine sortenreine Abfalltrennung – samt sachgerechter Entsorgung – und Verpackungsmaterialien nur als Mehrwegvariante oder mit Rücknahmegarantie sowie recyclingfähige Messekartonagen ausschließlich aus nachwachsenden Rohstoffen. Wir achten auf einen Wareneinkauf ohne große Umverpackungen, auf eine möglichst genaue Bedarfskalkulation, bieten ein Mehrwegsystem und wenden das Nose-to-Tail-Konzept an. Zudem nutzen wir Strohhalme aus Maisstärke, keine Portionsgrößen für Zucker und Milch und binden unsere Deko in den Kreislaufprozess mit ein.

Mit der für unsere „Circular Economy Events“ ausschließlich verwendeten PAPSTAR-Sortimentslinie „pure“ ist unser Einmalgeschirr nicht nur biologisch abbau- und recyclebar, sondern wir können es auch dem Wertstoffkreislauf zuführen und damit sicherstellen, dass es stofflich erneuert verwertet wird – ein Konzept der Kreislaufwirtschaft, das Nachhaltigkeit mit Wertschöpfung vereint und unserer Zero-Waste-Zielsetzung unterliegt.

Den Papierverbrauch senken wir durch Druckrichtlinien richtungsweisend zum „papierfreien Büro“, legen jegliche Dokumente und Vorgänge ausschließlich digital ab, arbeiten mit Microsoft Teams, verschicken nur elektronische Newsletter, nutzen zeitgemäße Kommunikationstools wie Cloud-Telefonie-Lösungen sowie allgemeine Cloud-Lösungen statt stromintensiver Server.



Best Practice:

Nachhaltigkeit im ganz großen Stil – unser Catering für die DIGITAL X

→ <https://www.lemonpie.de/referenzen/digital-x-2024>

Nachhaltiges Catering beim großen Streetfood-Festival der DEUTZ AG

→ <https://www.lemonpie.de/referenzen/nachhaltiges-catering-beim-grossen-streetfood-festival-der-deutz-ag>

Mobilität

Weniger ist mehr!

Auch in puncto Mobilität setzen wir auf Effizienz und Vermeidung unnötiger Wege. So sind Transgourmet sowie Chefs Culinar unsere Hauptlieferanten und wir beziehen das Obst und Gemüse nur über benachbarte, regionale Lieferanten nach saisonalem Angebot. Mit einer intelligenten Logistik und Tourenplanung legen wir mehrere Fahrten zusammen, unsere

Meetings verschiedener Standorte werden mittels Videokonferenzen durchgeführt, wir dokumentieren die Fahrleistung unserer betrieblichen Fahrzeuge durch die Kartenauswertung der Tankkarten (DVK) und stellen unseren Mitarbeitenden einen Shuttle zur Verfügung. Langfristig sehen wir der Umrüstung unseres Fuhrparks auf Elektromobilität entgegen.



Unser Team – soziale Verantwortung

Wir leben die Grundsätze der Gleichbehandlung und -berechtigung und tolerieren keinerlei Diskriminierung aufgrund der ethnischen Herkunft, des Geschlechts, der Religion oder Weltanschauung, einer Behinderung, des Alters oder der sexuellen Identität. Die Würde jedes Menschen ist zu schützen und Belästigungen jeglicher Art zu ahnden.

Unsere Mitarbeitenden sind unser wichtigstes Gut. Wir schätzen sie wert und möchten, dass es ihnen gut geht und sie ihre Arbeit überzeugend und gern machen. Dafür gibt es bei allen Veranstaltungen ein Crewcatering, wir stellen Berufsbekleidung und reinigen diese über ein externes Unternehmen, fördern die Eigeninitiative durch ein hohes Maß an Verantwortung und Selbstständigkeit, haben eine Serviceakademie, investieren in Weiter- und Ausbildungsmaßnahmen, leben Fairness bei den Löhnen und Arbeitszeiten und bieten verschiedene Incentive-Aktionen. Auch hier streben wir

das Erreichen der SDGs – der Sustainable Development Goals – an.

Als fairpflichtet-Mitglied legen wir zudem im gesamten Team sehr großen Wert auf eine offene Kommunikation, kurze Wege, die nicht hierarchisch ausgelegt sind, und konstruktives, positives Feedback. Ziel dieser fördernden Kommunikationspolitik ist es, Kompetenzen zu entwickeln, Handlungsspielräume zu eröffnen und die intrinsische Motivation zu stärken.

Vom Deutschen Innovationsinstitut für Nachhaltigkeit und Digitalisierung (DIND) sind wir mit dem Titel „Arbeitgeber der Zukunft“ ausgezeichnet. Der transparente Prüfungsprozess legt dabei seinen besonderen Fokus auf die Parameter Digitalisierung und Nachhaltigkeit – wichtige Aspekte für die Erfolgsaussichten und Zukunftsfähigkeit von Unternehmen.



Lieferanten & Materialeinkauf

Unser bewährter Lieferantenpool ist aus unseren besonderen Anforderungen entstanden, so bevorzugen wir zum Beispiel Lieferanten, die Ware ohne Verpackungsmaterial liefern, und suchen Partner, die die Produktion und Logistik im Sinne eines Supply-Chain-Managements (Abwicklung des gesamten Prozesses – von der Herstellung einer Ware bis hin zur Auslieferung des Endproduktes an den Kunden) unterstützen.

Unsere Lieferketten sind stets so aufgebaut, dass sie reibungslos ins System passen (Just-in-time-Produktion, bedarfsgerechte Bestellsysteme usw.).



Engagement

lemonpie bringt sich aktiv in die Projektgruppe „Nachhaltigkeit“ der Bundesvereinigung Veranstaltungswirtschaft (fwd:) ein, deren Ziel auf dem Verlauf ökonomischer Entwicklung basiert: Je mehr Menschen sich für Nachhaltigkeit einsetzen, desto wichtiger wird sie für die Wirtschaft.

Ausblick

Als langjähriges Mitglied des Verbandes strebt lemonpie die Erreichung der „Zertifizierung ISO 20121“ an. Es ist ein freiwilliger internationaler Standard für nachhaltiges Eventmanagement. Er zielt darauf ab, Organisationen dabei zu helfen, die Nachhaltigkeit während des gesamten Management-Zyklus zu verbessern.



Together

All diese gemeinsamen Ziele und Maßnahmen haben uns zu einer echten Gemeinschaft werden lassen: zur lemonpie-Family. Sie besteht nicht nur aus unserem Team, sondern auch aus langjährigen Partnern aus Landwirtschaft, Handel und Logistik. Zusammen ziehen wir an einem Strang. Weil es sich lohnt, gemeinsam Verantwortung zu übernehmen.



lemonpie
EVENTCATERING