



Burgener Wildspezialitäten GmbH



Nachhaltige Entwicklung der Rauchhaupt GmbH



Inhaltsverzeichnis

Bedeutung der Nachhaltigen Entwicklung /Vorwort.....	- 3 -
Unser Unternehmen in Zahlen	- 4 -
Unsere Wertschöpfungskette	- 4 -
1. Unsere Lieferanten	- 6 -
Wurzener Wildspezialitäten	- 6 -
Forellen aus Wermsdorf.....	- 6 -
Erzeugerschaft Togau.....	- 7 -
FRIWEIKA Kloßteig	- 8 -
2. Qualitätssicherung.....	- 9 -
IFS Zertifizierung.....	- 9 -
HACCP	- 9 -
3. Produktpalette	- 10 -
4. Unsere Mitarbeiter	- 13 -
5. Energie und Umwelt	- 14 -
6. Unser regionales Umfeld.....	- 15 -
7. Unsere Kunden.....	- 15 -
Fazit und Ausblick	- 16 -

Bedeutung der Nachhaltigen Entwicklung /Vorwort

*„Der Auftrag, der uns heute gesetzt ist, lautet: Uns selbst, unsere Umwelt und die Strukturen dieser Welt zu heilen und zu heiligen... Man mag dies für eine Aufgabe halten, die unsere Kräfte übersteigt. Aber wenn wir im Bewußtsein unserer Unvollkommenheit und Schwäche trotzdem alle unsere Kräfte für ihre Erfüllung einsetzen, dann kommt ein Segen dazu, und aus dem Kleinen wird ein Großes.“ (Albert Schweizer (*1885, †1948))*

Schon Albert Schweizer war bekannt, dass die Kraft jedes einzelnen zählt. Für uns ist die nachhaltige Entwicklung keine Modeerscheinung. Es gibt einige Herausforderungen wie der Klimawandel, die immer größere werdende Schere zwischen arm und reich sowie den demographischen Wandel, die uns bevorstehen. Gerade im Bereich der Lebensmittel spielt Nachhaltigkeit eine immer größere Rolle. Daher zieht sich die Strategie der nachhaltigen Entwicklung durch alle Bereiche der Arbeit. Vom Einkauf bei den Produzenten, über den Vertrieb, die Verwaltung und den Umgang mit den Mitarbeiter. Wir legen einen großen



Sven Rauchhaupt mit seinen Eltern Gisela und Volkmar Rauchhaupt, die das Unternehmen gegründet haben (v.l.)

Wert auf unsere Eigenmarken und arbeiten mit Lieferanten aus der Region zusammen. Als Lebensmitteleinzelhandel sind wir in der Verantwortung für Menschen, Gesellschaft und Umwelt. Es ist unser Anspruch und gehört zu unseren Unternehmenswerten die nachhaltige Entwicklung voran zu treiben. Der Nachhaltigkeitsbericht gibt uns die Chance Maßnahmen zu bewerten, zu verbessern und uns stetig weiterzuentwickeln. Außerdem ist ressourcenschonendes und nachhaltiges Arbeiten unabdinglich um wettbewerbsfähig zu bleiben. Dieser Bericht dient einerseits für uns als Kontrolle und um Potenziale aufzudecken, aber soll auch unseren Kunden und Mitarbeitern über unsere Visionen, Ziele und Strategien informieren.

Unser Unternehmen in Zahlen

	Rauchhaupt GmbH
Anzahl der Mitarbeiter:	Ca. 70
Anzahl der Vertriebsmitarbeiter	8
Anzahl der Kunden:	Über 1.200
Gesamtfläche Firmengelände	24.000 qm
LKW-Fahrzeuge	14
Sortimentsgröße	Ca. 7.000
Tage/Woche Lieferservice	6



Firmensitz in Altenbach

Unsere Wertschöpfungskette

Aufgrund der Struktur unseres Handelsunternehmens soll die nachhaltige Entwicklung der Rauchhaupt GmbH 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.



1. Unsere Lieferanten

Die Auswahl der Lieferanten spielt eine ebenso große Rolle wie die Kundenorientierung und Transparenz. Das Thema Regionalität hat bei uns eine große Bedeutung. Wir achten darauf, mit möglichst vielen Betrieben aus der Region um Altenbach zusammenzuarbeiten. Der Anteil der sächsischen Produkte am Gesamtsortiment beträgt bei uns zwischen acht und zehn Prozent.

Wurzener Wildspezialitäten

Hier wird ausschließlich freilebendes Wild aus der Region verarbeitet (Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg). Die Arbeit mit dem Wild beginnt in unserem Betrieb schon bei der Jagd – die Lieferanten sind Forstbetriebe, Jagdgenossenschaften und private Jäger. Das heimische Wild besteht aus Reh, Hirsch und Wildschein und wird im Betrieb zerlegt und zu Wildspezialitäten weiterverarbeitet. Vor der Weiterverarbeitung wird jedes Tier vom Fleischermeister und Veterinär untersucht und freigegeben. Jeder Artikel zeichnet sich durch eine hohe Qualität, die nur durch Handfertigung und Regionalität erreicht werden kann, aus.



Forellen aus Wermsdorf

Die Fischproduktion zeichnet sich durch eine naturnahe und artgerechte Erzeugung sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit dem Ökosystem Teich aus. Das führt zu einer hervorragenden Qualität der Fische. Die Teiche werden noch in 500 Jahren für ihren eigentlichen Zweck, die Fischzucht, voll nutzbar sein. Dies ist ein einmaliges, technisches und agrarisches Denkmal einer jahrhundertealten Kulturlandschaft und Lebensraum einer reichhaltigen Flora und Fauna mit vielen, oft seltenen Tier- und Pflanzenarten.



SBH Frucht- und Getränkegroßhandel GmbH

Die SBH Frucht- und Getränkegroßhandel GmbH vermarktet seit 1991 Obst, Gemüse, Getränke und Kartoffeln einheimischer Gärtner und Bauern. Gegenwärtig arbeiten in der SBH Frucht- und Getränkegroßhandel GmbH 60 Beschäftigte und 12 Auszubildende. Die SBH Frucht- und Getränkegroßhandel GmbH ist Mitglied der IHK Dresden und im Deutschen Fruchthandelsverband. **SBH** verfolgt klare Qualitätsziele, die durch regelmäßige Kontrollen seitens unabhängiger Instanzen überprüft werden. Dafür wurde HACCP eingeführt und nach **IFS - International Featured Standards** zertifiziert.



Erzeugerschaft Togau

Die Erzeugergemeinschaft "Mitteldeutsches Bauernhof-Ei" w.V. wurde 1998 von 17 Legehennenbetrieben vorwiegend aus dem Freistaat Sachsen mit Sitz in Altenbach gegründet und befindet sich seit Mai 2008 in Torgau. Das International Food Standard Version 5 (IFS) zertifizierte Unternehmen bezieht die frisch gelegte Rohware von Mitgliedbetrieben aus der Region. Durch den betriebseigenen Fuhrpark wird täglich die frisch gelegte Rohware abgeholt und verpackt.



FRIWEIKA Kloßteig

Das 1970 gegründete Unternehmen hat sich dazu verpflichtet die Kartoffel ganzheitlich zu verwerten und bei der Produktion ressourcenschonend und umweltbewusst zu arbeiten und als moderner Betrieb im Bereich der Lebensmittelproduktion für stetige und zukunftsorientierte Weiterentwicklung zu sorgen. Ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem, durch jährliche Zertifizierungsmaßnahmen, sorgt für die hohe Qualität. Bei FRIWEIKA wird die Knolle zu 100% verwertet. Durch schonende Verarbeitungsverfahren, effiziente Wasseraufbereitung und der Nutzung von selbst erzeugter Energie aus der Biogasanlage bei der Verarbeitung wird umweltbewusst produziert. Die Nebenprodukte der Kartoffelverarbeitung werden in Hauseigenen Biogasanlagen zu Energieerzeugung genutzt und landen anschließend als Dünger auf den Ackerflächen der Landwirtschaftsbetriebe. Somit schließt sich der Rohstoffkreislauf. Die gewonnene Energie aus dem Biogasreaktor wird zur Dampferzeugung, Heizwasserbereitung und zum Heizen verwendet. Sämtliches Wasser, das beim Waschen und Aufbereiten der Kartoffeln oder bei der Veredlung zum Einsatz kommt wird zur weiteren Nutzung aufbereitet. FRIWEIKA arbeitet eng mit ihren Landwirten zusammen, die prinzipbedingt aus der Region kommen, um die Transportwege kurz zu halten. Für den Transport der Kartoffeln und der daraus verarbeiteten Produkte werden von FRIWEIKA ausschließlich Fahrzeuge mit strenger EURO-6 Schadstoffnorm eingesetzt. Aus diesen Gründen schätzt die Rauchhaupt GmbH die Zusammenarbeit und vertraut auf die Qualität von FRIWEIKA.



2. Qualitätssicherung

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 überprüft. Wir, die Rauchhaupt GmbH, sind schon sehr frühzeitig **Bio-zertifiziert** wurden und sind als Vollsortimenter führend im Angebot der Bio-Artikel.

Auch im Fischbereich ist schon vor einiger Zeit das weltweit anerkannte **MSC-Siegel** des Marine Stewardship Council erworben worden. Die zertifizierten Betriebe fischen gemäß definierter Standards zur Vermeidung von Überfischung und Schonung des Ökosystems.



Dies sind nur einige Beispiele der umfangreichen Qualitätssicherungsmaßnahmen der Rauchhaupt GmbH.

IFS Zertifizierung

Ein wichtiger Teil unserer Qualitätssicherung ist die IFS-Zertifizierung. Die international



food standards 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.

So soll ein internationaler Standard mit gemeinsamen Bewertungssystem für die zertifizierten Betriebe gewährleistet werden. Im Rahmen der Auditierung werden verschiedene Bestandteile des Qualitätssystem des Unternehmens jährlich geprüft, dokumentiert, umgesetzt, aufrechterhalten und laufend verbessert.

HACCP

Das Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (HACCP) ist ein Hygienekonzept, dass die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Es handelt sich hierbei um zahlreiche vorbeugende Maßnahmen wie Reinigungs- und Schulungsprogramme, Schädlingsbekämpfung, Wareneingangskontrolle und Rohstoffpolitik.

3. Produktpalette

In unserem Sortiment befinden sich Produkte, die sinnbildlich für den nachhaltigen Gedanken im Service-Bund stehen. Alle Eigenmarken werden in unabhängigen Labors eingehend überprüft.

Fleisch-Genuss mit ServisaPlus

ServisaPlus ist die Marke für frisches Fleisch (Rind und Schwein) aus Deutschland, (TK-) Geflügel-Spezialitäten aus Dänemark, Fisch und Meerestiere aus aller Welt.

Die Eigenmarke des Service-Bundes „ServisaPlus“ vertraut beim Fleisch auf das

4 x D - Prinzip:

Nur in Deutschland geborene, aufgewachsene, geschlachtete und zerlegte Tiere sind für die Eigenmarke **ServisaPlus** zugelassen. Dadurch wird eine gleichbleibende hohe Qualität, die regelmäßig objektiv kontrolliert wird, garantiert und lange Transportwege vermieden. Alle in dem Prozess beteiligten Unternehmen verfügen über ein innerbetriebliches Hygienekonzept, welches mindestens den Anforderungen der Qualitäts- und Sicherheitsstandards (Q+S) entspricht. Nur Schweine der Handelsklasse E und Jungbullen der Handelsklasse U und R werden für ServisaPlus verwendet. Zusätzlich dient eine visuelle Aussortierung dem zusätzlichen Geschmack – dem Fleisch-Genuss.



Fisch-Genuss mit ServisaPlus

Der Lachs von ServisaPlus ist z.B. in den Fjorden Norwegen aufgewachsen, garantiert naturbelassen, ohne Zusätze, Hormone und Antibiotika. Das extrem schnelle CFFS Kaltschlachtverfahren garantiert zusätzlich, dass die Lachse stressfrei geschlachtete werden. Durch den Kauf direkt beim Produzenten wird eine kontrollierte, nachhaltige Qualität, größtmögliche Transparenz und Frische gewährleistet.

Rodeo Ranch Quality

Für die Rodeo Ranch Quality wird ausschließlich das Fleisch von Ochsen aus Weidenhaltung verwendet. Die hohe Qualität ist durch enge Zusammenarbeit mit den Züchtern vor Ort sichergestellt. Es gibt je einen Partner in Argentinien, Uruguay und Neuseeland. Doch ganz gleich aus welchem Land das Rindfleisch kommt, gelten für die Qualität und Herkunft strenge, immer gleichbleibende Kriterien:

- **Zuverlässige Partner und Lückenlose Rückverfolgbarkeit**

In jedem Herkunftsland wird das Fleisch von nur einem, persönlich bekannten Produzenten bezogen. Dies sorgt für stetige Qualität und lückenlose Transparenz von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, die Schlachtung bis zur Zerlegung und den Transport nach Europa.

- **Verlässliche Zuschnitte**

Genau definierte Zuschnitte in jedem Land.

- **Britische Fleischrassen**

Ausschließlich Ochsenfleisch der beiden größten britischen Fleischrassen Hereford, Angus und deren Kreuzungen.

- **Reine Weidehaltung**

Die Rodeo Rinder fressen nur das, was die Weide hergibt, also Gras und Kräuter und werden nicht zusätzlich gefüttert. Durch diese natürliche Ernährungsweise und die weiten Wege, die ein Rodeo Rind im Laufe seines Lebens zurücklegt, bekommt das Fleisch seinen besonderen Charakter/Qualität. Bis die Tiere ihr Schlachtgewicht von 450 - 500 kg erreicht haben, dauert es ca. zwei Jahre.



Mermaid

Mermaid steht für Seafood in permanent kontrollierter Qualität und einem hohen Maß an Transparenz. Die Produzenten in Bangladesch und Vietnam sind durch Service-Bund-Mitglieder persönlich und sorgfältig vor Ort ausgesucht wurden, sodass eindeutige Angaben zum Ursprung, Aufzucht und Fang auf jedem Produkt zu finden sind. Zusätzlich gibt es keinen präventiven Einsatz von Antibiotika. Mermaid ist ein Qualitätsversprechen: Es garantiert Standards in puncto Größenverhältnis, Krümmung, Farbe und Nettogewicht, die auch auf jeder Verpackung transparent deklariert sind. Des Weiteren wird gewährleistet, dass alle Produkte ohne Kinderarbeit produziert wurden.



4. Unsere Mitarbeiter

Mit dem Start der Rauchhaupt GmbH im Mai 1990, ehm. Service-Bund Gebietszentrale Wurzen GmbH, konnten viele neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Die Gewinnung und Ausbildung von Personal ist eine immer wichtigere Erfolgsvoraussetzung. Der Wettbewerb findet zunehmend über Qualität und Dienstleistung statt. Schon früh haben wir erkannt, dass in den Nachwuchs investiert werden muss. Daher spielt für uns das Thema Ausbildung und Schulung eine wichtige Rolle. Wir bilden im Bereich Groß- und Außenhandel aus und bieten unseren Mitarbeitern Fortbildungsmaßnahmen zur Weiterentwicklung an. Zusätzlich geben wir den Dualstudenten der Service-Bund Zentrale die Möglichkeit, bei uns als Gesellschafter, ein Teil der praktischen Ausbildung zu absolvieren. Für ein gutes Betriebsklima gibt es für unseren Mitarbeitern jeden Tag ein Frühstücks- und Mittagsangebot, wodurch Probleme schnell gelöst werden. Für uns zählt die kreative unternehmerische Kraft jedes einzelnen Mitarbeiters! So schöpfen wir Ideen und Kraft – gemeinsam mit Ihnen – dauerhaftes, werthaltiges Wachstum zu generieren.



5. Energie und Umwelt

Werbematerial: Alle Servisen, Extrablätter und Sales Folder werden auf FSC-zertifizierten (Forest Stewardship Council) Papier gedruckt. Das Holz für das Papier stammt aus umweltfreundlich, sozialgerecht und ökonomisch sinnvoll bewirtschafteten Wäldern.

Kühlager: Die 2015/2016 neu gebaute Tiefkühlhalle wird mit einem Blockheizkraftwerk (BHKW-Anlage) betrieben, eine stromproduzierende Heizung mit dem Prinzip der Kraft-Wärme-Kopplung. Der Motor wird mit Erdgas betrieben, die erzeugte Energie wandelt der Generator in elektrischen Strom um und die anfallende Abwärme wird durch den Wärmetauscher als Heizenergie brauchbar gemacht.

Zusätzlich findet der Einsatz von Absorptionskälteanlagen zur Nutzung der überschüssigen Abwärme, die nicht für Heizzwecke genutzt werden kann, statt. Dadurch kann z.B. im Sommer die gesamte Abwärme der BHKW-Anlagen zur zusätzlichen Kälteerzeugung genutzt werden. Dadurch verringert sich der Fremdstromanteil bei der Kälteerzeugung.

Beleuchtung: Im neuen Tiefkühlbereich wird mit LED-Lampen beleuchtet. Dies verringert den Stromverbrauch, weitere Lagerbereiche werden sukzessive nachgerüstet.



6. Unser regionales Umfeld

Neben der engen Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten, sponsern wir regelmäßig regionale und soziale Projekte.

7. Unsere Kunden

Als regionale Gebietszentrale des Service-Bund mit unserem Sitz in Altenbach bieten wir die Kompetenz eines Vollsortimenters in den Bereichen Food, Non-Food wie auch einer breiten Produktpalette an Frische, Trocken und Tiefkühlprodukten. Somit können wir individuell auf Kundenwünsche eingehen und für jeden Kundentyp - vom Bistro über die Kantine bis hin zur gehobenen Gastronomie - das optimale Angebot zusammenstellen. Als inhabergeführtes Unternehmen setzen wir auf Kontinuität, solide Partnerschaft und Stabilität. Wir wollen mit unseren Kunden zusammen langfristig und zielorientiert handeln. Somit versteht es sich von selbst, dass wir stets zur Stelle sind und flexibel sowie individuell auf unsere Kunden eingehen können. Über 1.200 Kunden aus GV, Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung werden derzeit betreut. Wir stehen im engen Dialog mit Köchen und veranstalten bundesweite und regionale Aktivitäten (Campus, Culinary Network). Wir setzen uns für den Berufsstand „Koch“ ein und unterstützen als Service-Bund-Mitglied unterschiedliche Initiativen wie die Food-Service Akademie, die École Culinaire der den Campus Culinaire. Weiterhin engagiert sich der Service-Bund als Fördermitglied des Verbandes der Köche Deutschland (VKD) sowie als Mitglied im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) – Initiativkreis Gastgewerbe.

Regional sind wir aktives Mitglied im „Internationalen Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V.“, sowie im „Landesverband der Köche Mitteldeutschland“.

Fazit und Ausblick

Die Rauchhaupt GmbH hat sich zum Ziel gesetzt ihren sozialen Beitrag zu vergrößern, langfristig zu wachsen und den ökologischen Einfluss zu optimieren. Das Konzept umfasst alle Handlungsfelder des Unternehmens – von der Warenbeschaffung bis hin zur Auslieferung an den Kunden. Damit auch nachkommende Generationen gleiche Ressourcen nutzen können wie wir heute, spielen die Themen wie Energie und die Nutzung regenerativer Technologien für uns eine besondere Rolle. Wir sind ständig auf der Suche nach Einsparungsmöglichkeiten der Ressourcen. Wir möchten das Bewusstsein für den verantwortungsvollen Umgang mit der Natur schärfen und setzen auch zukünftig auf umweltfreundliche Arbeitsweisen. Dabei liegen uns besonders unsere Mitarbeiter am Herzen, die unser Unternehmen ausmachen. In dem Nachhaltigkeitsbericht soll die Ausgangslage beschrieben und darauf aufbauend Strategien entwickelt werden. Wir haben uns vorgenommen den Bericht regelmäßig kritisch zu hinterfragen und uns jedes Jahr aufs Neue die Frage zu stellen, in welchen Bereichen wir uns verbessern können.