



---

## **Nachhaltigkeitsbericht**

NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG

---

Datum: Januar 2023

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Interview mit der Geschäftsführung .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Überblick über unser Unternehmen.....</b>	<b>6</b>
	2.1 Die NFS in Zahlen.....	6
	2.2 Unser Nachhaltigkeitsverständnis.....	6
<b>3</b>	<b>Dimension Ökonomie .....</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>Dimension Ökologie .....</b>	<b>9</b>
	4.1 Lieferanten.....	9
	4.2 Sortiment .....	9
	4.3 Zertifizierungen .....	11
	4.4 Logistik/Fuhrpark.....	13
	4.5 Energie und Umwelt.....	13
<b>5</b>	<b>Dimension Soziales .....</b>	<b>15</b>
	5.1 Unsere Mitarbeiter.....	15
	5.2 Unsere Kunden.....	15
	5.3 Gesellschaftliches Engagement.....	17

## 1 Interview mit der Geschäftsführung

**Herr Schulz, wenn Sie sich die NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG in 20 Jahren vorstellen, was für ein Bild haben Sie dann vor Augen?**

Die NFS wird auch noch in 20 Jahren ein zuverlässiger Partner unserer Kunden sein. Ich kann mir vorstellen, dass moderne, unbemannte Flurförderfahrzeuge die Waren kommissionieren und die Mitarbeiter andere Aufgaben, die jetzt noch

**Wie treten Sie an die Herausforderung heran, in den kommenden 20 Jahren zu bestehen?**

Um den Anforderungen des 21. Jahrhunderts gerecht zu werden, müssen neben allen anderen betrieblichen Aufgaben, auch Nachhaltigkeitsaspekte, in die bestehenden Betriebsabläufe und Prozesse integriert werden. Nachhaltiges Einkaufen und Handeln heißt für uns, verantwortungsvoll mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen umzugehen. Für uns ist klar, dass wir ständig daran arbeiten werden, modernste und

gar nicht aktuell erscheinen, übernehmen werden. Unsere Lieferfahrzeuge werden dann sicher mit Elektro- Wasserstoff oder Hybridantrieb ausgestattet sein.

Es werden zukünftig für die Belieferung unserer Gastronomiepartner verstärkt regionale Produkte im Vordergrund stehen. Denn wer in unser Urlaubsland Mecklenburg-Vorpommern kommt, möchte regionale Produkte kennenlernen.

ressourcensparende Technologien einzusetzen. So arbeiten wir jetzt im Kühllager mit einer modernen Kaskaden-Kälteanlage und ich kann mir vorstellen, dass in zwanzig Jahren etwas ganz Neues, ein vielleicht heute noch unbekanntes Kühlsystem in unserem Lager arbeitet, welches noch effizienter und energiesparender ist.

Wichtig ist für uns auch die ständige Weiterbildung unserer Mitarbeiter. Nur wer auf dem neuesten Wissensstand ist, kann auch nach den neuesten Erkenntnissen wirtschaften und arbeiten.

**Die NFS ist ein mittelständischer Betrieb. Wieso haben Sie sich dazu entschieden, einen Bericht zur nachhaltigen Entwicklung zu schreiben?**

Der Trend hin zu vegetarischen und veganen Lebensweisen der Menschen zeigt deutlich, dass das Interesse und Bedürfnis, der Umwelt etwas Gutes zu tun, riesengroß ist. Auch die NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG sieht sich in der Pflicht, durch nachhaltiges Wirtschaften, seinen Beitrag dazu zu leisten. Nur Firmen, die sich ihrer Verantwortung gegenüber der Gesellschaft

und Umwelt bewusst sind und ihrer Unternehmensumwelt nachhaltig begegnen, sichern sich auch langfristig ihr eigenes Bestehen. Außerdem hat man gegenüber Mitbewerben ohne Nachhaltigkeitskonzept einen Wettbewerbsvorteil, da größere Kunden und Institutionen einen großen Wert auf Lieferanten mit Nachhaltigkeitsmanagement legen.

Nachhaltigkeit ist in unserem unternehmerischen Denken verankert und bildet eine Grundlage unseres wirtschaftlichen Handelns.

Ihr Gisbert Schulz

## 2 Überblick über unser Unternehmen

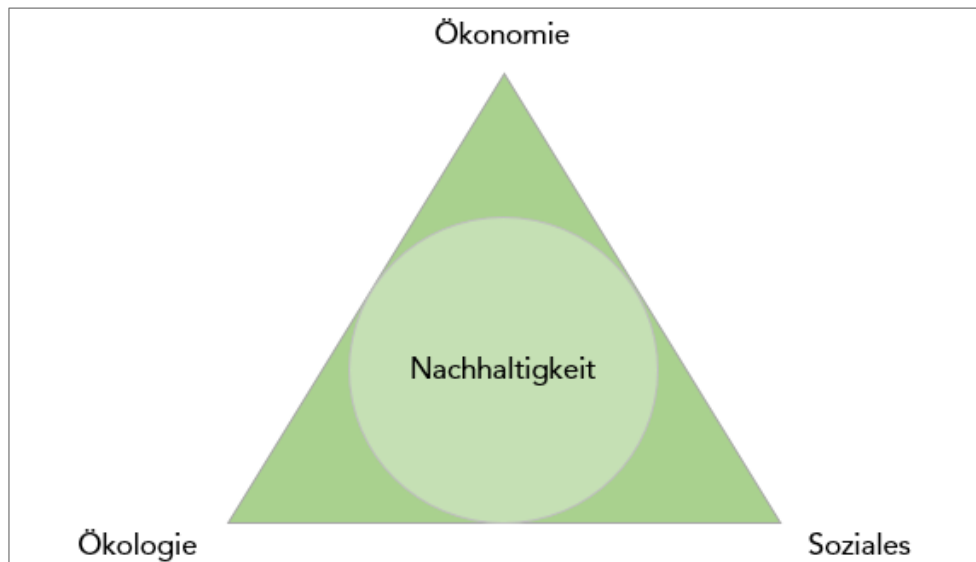
### 2.1 Die NFS in Zahlen

Anzahl der Mitarbeiter:	85
Anzahl der Vertriebsmitarbeiter:	Außendienst 8 Telefonverkauf 5
Anzahl der Kunden:	Ca. 4.000
Lagerfläche:	1.974 m <sup>2</sup>
Fuhrpark:	17 Lieferfahrzeuge 14 PKW davon 6 mit Hybridantrieb
Sortimentsgröße (Anzahl Artikel):	Ca. 12.000 davon 6.000 Lagerartikel
Tage/Woche Lieferservice:	5
Umsatz (2022):	1.800.000€

### 2.2 Unser Nachhaltigkeitsverständnis

Als regional verankertes und heimatverbundenes Unternehmen ist es für uns eine Selbstverständlichkeit gesellschaftliche Verantwortung zu tragen und ressourcenschonend zu wirtschaften. Seit der Gründung der Nordische Tiefkühl Kost GmbH (NTK) 1991 haben wir uns daher kontinuierlich weiterentwickelt. Seit dem Eintritt in den Service-Bund 2005 ist es uns möglich, unsere Kunden mit einem

Vollsortiment und ausgeklügelten Food-Konzepten zu beliefern. Mit dem Zusammenschluss der NTK und der Schulz & Schmidt GmbH zur NFS im Jahr 2014 wurden die Voraussetzungen für stetiges, regionales Wachstum sowie das langfristige Bestehen des Unternehmens geschaffen.



### **Abbildung 1: Dimensionen der Nachhaltigkeit**

Wir legen Wert darauf, dass in den verschiedenen Phasen unseres Wertschöpfungsprozesses (Lieferanten, Lager, Logistik etc.) das nachhaltige Handeln im Vordergrund steht. Da die NFS zum Teil noch immer familiengeführt ist, ergibt sich eine langfristige Ausrichtung des Unternehmens fast von selbst. Unsere Aktivitäten können dabei den Bereichen Ökonomie, Ökologie und Soziales zugeordnet werden.

### 3 Dimension Ökonomie

Während unserer täglichen Arbeit sind wir darauf bedacht, alle Prozesse innerhalb des Unternehmens so effizient wie möglich zu gestalten. Kurze Entscheidungswege sind nur ein Beispiel für die Flexibilität der NFS. Unser Ziel ist es langfristig die

Arbeitsplätze unserer 85 Mitarbeiter zu sichern und als vertrauensvoller Arbeitgeber und Lieferant erfolgreich am Markt zu agieren.

Daher streben wir ein stetiges, langfristiges und damit gesundes Unternehmenswachstum an.

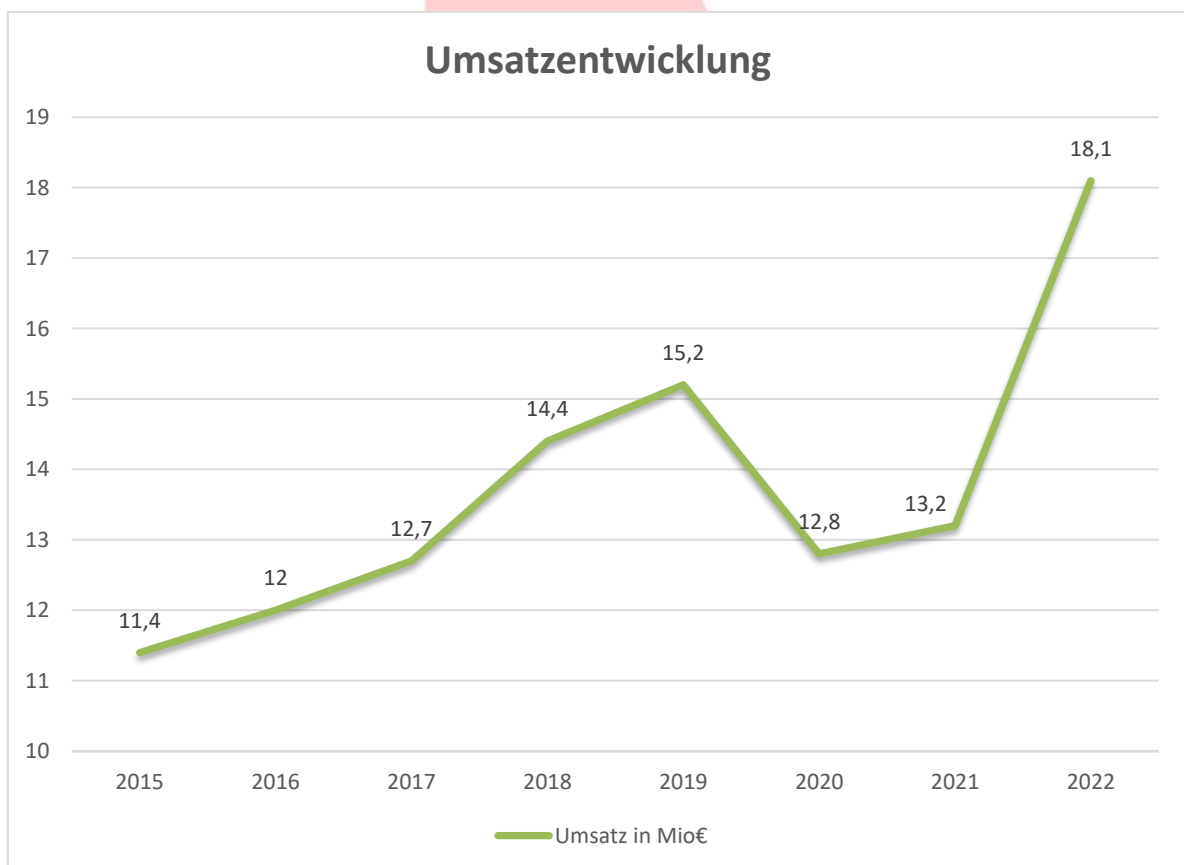


Abbildung 2: Umsatzentwicklung

## 4 Dimension Ökologie

### 4.1 Lieferanten

Um unnötige Fahrwege zu vermeiden, heimatgebundene Produkte verwenden zu können und damit auch die Region zu stärken, legen wir neben unseren starken Service-Bund-Lieferanten großen Wert auf regionale Lieferanten. So arbeiten wir im Fischbereich aktiv mit dem Ribnitzer Fischhafen, der Wismar Fisch-Feinkost GmbH und der Schwaaner Fischwaren GmbH zusammen. Weitere regionale Lieferanten sind die Die Rostocker - Wurst und Schinkenspezialitäten GmbH, Mecklenburger Spirituosen GmbH, sowie die Menüko Insel Usedom GmbH, De Mäkelbörger GmbH & Co. Kg (Konditorei Junge GmbH) im Bereich Backwaren und der Pommeraner GmbH und Greifen-Fleisch GmbH im Bereich Fleisch- und Wurstwaren.

**RIBNITZER  
FISCHHAFEN**  
Fischspezialitäten & Meer

**SATOWER**

die  
**ROSTOCKER**

**GOLDSCHMIDT**  
FRISCHKÄSE GmbH

**Der  
Pommeraner**

SEIT 1889  
**Greifen Fleisch**  
ALLES GUTE VON DER KÜSTE.

**Sywan**  
aus Mecklenburg seit 1900

## 4.2 Sortiment

Seit 2017 wird ein Produktionsbereich für Frischfisch und dessen Verarbeitung im Hause vom NFS betrieben. Das gesamte Objekt ist so gebaut, dass es den neuesten technischen Anforderungen der Menschen und der Umwelt entspricht.

Die Qualität unserer eigenen Produkte liegt uns sehr am Herzen. Innerhalb des Service-Bund wird daher stets an der Verbesserung der angebotenen Eigenmarkenkonzepte gearbeitet.

**MENÜKO**

**WISMAR**  
FISCH-FEINKOST AUS MECKLENBURG

*Junge*  
DIE BÄCKEREI.



## MERMAID

Die Marke MERMAID steht für Fisch und Meeresfrüchte aus verantwortungsbewusstem Fang in den Ursprungsregionen Vietnam und Bangladesch. Durch die enge Zusammenarbeit können wir auf die Prozessketten einwirken und insgesamt eine hohe Produktsicherheit gewährleisten. Besonders wichtig ist uns dabei die artgerechte und nachhaltige Produktion, weshalb wir ein breites Sortiment an MSC/ACS- und Bio-zertifizierten Produkten führen. Bei den Meeresfrüchten der Marke MERMAID achten wir neben den kontrollierten Aquakulturen auch darauf, dass das Verbot der Kinderarbeit eingehalten wird.



## RODEO STEAK - RANCH QUALITY

Das Rodeo Fleisch ist hochwertiges Rind- bzw. Lammfleisch, das von persönlich bekannten Produzenten aus Argentinien, Uruguay und Neuseeland stammt und ausschließlich über den Service-Bund bezogen werden kann. Für das Rindfleisch werden ohne Ausnahme Rinder der Rassen Angus, Hereford und deren Kreuzungen verwendet. Ganzjährige Weidehaltung und ausschließliche Grasfütterung sorgen für die besondere Qualität der Lebensmittel. Die Qualität wird permanent vor Ort und in Deutschland kontrolliert. Auch auf das Tierwohl und eine artgerechte Tierhaltung wird bei dieser Marke sorgsam geachtet.



## Servisa

Servisa ist eine hochwertige Eigenmarke des Service Bunds und ausschließlich über den Service-Bund zu erhalten. Qualität und Sortimentsvielfalt zeitgemäßer Produkte zeichnen die Eigenmarke aus. Die durchgängigen Qualitätskontrollen vom Wareneingang bis zum Warenausgang gewährleisten die Produktsicherheit. Die Grundlage dafür ist die konsequente Umsetzung unseres systematischen Qualitätsmanagements.

### 4.3 Zertifizierungen

Qualität ist für unsere Kunden besonders wichtig, denn sie müssen sich tagtäglich gegen eine Vielzahl von Mitbewerbern durchsetzen. Damit wir konstant hochwertige Produkte liefern können, haben wir ein umfangreiches Qualitätsmanagement entwickelt.

#### IFS Cash & Carry Wholesale

Unsere höchste Zertifizierung ist die IFS Cash & Carry Wholesale. Im Mai 2017 ist es uns gelungen, das Erstaudit mit 94 Prozentpunkten zu bestehen und damit die Zertifizierung auf Basisniveau zu erhalten. Im Jahr 2022 konnten wir das IFS Audit wieder erfolgreich auf „Higher Level“ abschließen.

Die IFS (International Featured Standards)



stellen sicher, dass sich alle Beteiligten in der Lieferkette an einheitliche, rechtliche Vorschriften halten, um so eine hohe und ungefährdete Qualität der Produkte zu gewährleisten.



Das international agierende Programm soll ein einheitliches Bewertungssystem für die zertifizierten Betriebe schaffen und so für hohe Qualitätsstandards sorgen. Die Auditoren überprüfen jährlich, ob die festgelegten Qualitätskriterien dokumentiert, umgesetzt und stetig verbessert werden. Zu den einheitlichen Standards zählen unter anderem die Herstellungsprozesse, das Qualitäts- und Risikomanagement sowie der Produktschutz.

#### HACCP

An den IFS anlehnend gibt es das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points). Dieses ist ein Konzept, bei dem alle Risiken in einem Unternehmen analysiert werden und ein Plan entwickelt wird, um diese zu vermeiden. Dadurch wird nicht nur eine hohe Qualität der Produkte sichergestellt, sondern es werden auch die

Verbraucher vor möglichen gesundheitlichen Risiken geschützt.

die sich für den Schutz der Umwelt einsetzen.

### Bio-Zertifizierung

Der Service-Bund wurde als Gruppe schon sehr früh Bio-zertifiziert. Die Bio-Zertifizierung steht für strenge Qualitätskontrollen und hohe Qualität der Lebensmittel.

Zertifiziert werden nur Lebensmittel, die nach den EU-Rechtsvorschriften Landbau produziert und kontrolliert werden.



MSC/ASC-zertifizierte Betriebe müssen jährlich die Einhaltung der nachhaltigen Fischerei nachweisen sowie national und international geltende Gesetze einhalten.



### MSC/ASC-Siegel

Produkte, die das MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) tragen, stammen von Fischereien, die verantwortungsbewusst fischen. Sie gehen gegen das Überfischen der Weltmeere vor und schützen Fischarten vor dem Aussterben. Sollte sich der Fischbestand verringern, stellen sie dessen Erholung sicher.

Aufgrund wachsender Nachfrage im Bereich Fisch stieg auch die Anzahl der Aquakulturen. Folge waren verschmutzte Gewässer durch u.a. Chemikalien und Antibiotika. Um gegen diese Probleme vorzugehen, entwickelte sich der ASC (Aquaculture Stewardship Council). Produkte mit dem ASC-Siegel stammen aus nachhaltig geführten Aquakulturen,



## 4.4 Logistik/Fuhrpark

Der NFS Fuhrpark besteht derzeit aus 17 Auslieferungsfahrzeugen. Die Aufschlüsselung ist wie folgt: Sieben 18t Lkws, Fünf 12t Lkws, Drei 7,5t und Zwei 3,5t. Zusätzlich zu den Auslieferungsfahrzeugen haben wir 14 Pkws in unserem Fuhrpark, wovon sechs über einen Hybridantrieb verfügen. Geladen werden die Hybridfahrzeuge mit unseren 2 Ladestationen auf dem Firmengelände. Viele unserer Fahrzeuge erfüllen die aktuelle Euro 6 Norm, womit der Schadstoffausstoß möglichst geringgehalten werden kann. Lebensmittelanlieferungen werden mit 2-Kammer Kühl- und Tiefkühlfahrzeugen, welche mit Temperaturschreibern ausgestattet sind, durchgeführt.

Zur Sommersaison, die in der Regel von April bis Ende September andauert, haben wir in Bergen auf Rügen eine zusätzliche TK-Kühlzelle mit Büro angemietet, um weite Wege innerhalb dieser Region zu reduzieren und die Einhaltung der Lenk- und Ruhezeiten der LKW-Fahrer zu gewährleisten. Eisartikel, die von diesen Kunden bestellt werden, werden direkt nach Bergen geliefert und gelangen von dort zu den Kunden.

Die Planung für die Auslieferungstouren wird in der Regel für den Folgetag vorgenommen. Bis zum Abend des Vortages haben die Kunden Zeit, Waren zu bestellen, um Ihnen größtmögliche

Flexibilität zu gewähren. Für die Planung benutzen wir das Tourenplanungsprogramm „Catrin“, welches die Aufträge automatisch und selbstständig zu Touren zusammenstellt. Catrin berücksichtigt dabei Faktoren wie Straßengegebenheiten, Fahrzeugkapazitäten, Liefertermine, Kundenstammdaten für die Logistik, Kundenwünsche und auch Zufahrtsbeschränkungen.

## 4.5 Energie und Umwelt

Schon im ersten Jahr der Vertriebstätigkeit der NFS hat sich gezeigt, dass die bestehende Lagerkapazität für eine Umsatzgröße von über 12 Mio. € nicht geeignet ist. Aufgrund von ernsthaften Problemen bei der Bewältigung der Aufträge wegen des zu kleinen Tiefkühlagers, wurde der Entschluss gefasst die TK-Lagerkapazität zu erweitern. Ziel ist es, ein Umsatzvolumen von bis zu 20 Mio. EUR umzusetzen und damit circa 8 neue Arbeitsplätze zu schaffen.

Der bereits errichtete und in Betrieb genommene Kühlhausanbau mit entsprechender Aufteilung in Leicht- und Tiefkühlabteilungen entspricht neuesten technologischen Standards. Es wurde sich

bewusst für eine Mehrinvestition in eine NH<sub>3</sub>-Kälteanlage entschieden, deren Kondensationswärme für Heizzwecke genutzt werden kann. Die hohe Effizienz und der niedrige Energieverbrauch im Vergleich zu anderen Kälteanlagen waren schließlich die ausschlaggebenden Punkte für diese Art der Kühlungsanlage.

2022/23 wurde das Dach des Trocken- und TK-Lagers mit ca. 400 Solarpaneelen versehen, damit zukünftig mehr Strom aus erneuerbaren Energien gewonnen werden kann. Durch die neue Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 270KWp kann nahezu die Hälfte des Strombedarfs durch erneuerbare Energien gedeckt werden. Damit wird der ökologische Fußabdruck verringert. Durch den Neubau des über 300m<sup>2</sup> großem Bürogebäudes und anschließender Sanierung des älteren Gebäudes sind unsere Betriebsgebäude auf dem neusten Stand was Büroausstattung oder auch Vorschriften wie die des Lagus angeht. Der Anbau verfügt über eine effiziente Luftwärmepumpe sowie einen neuen Konferenzraum mit eigenmarken-Präsentation.



Nordwestansicht



## 5 Dimension Soziales

### 5.1 Unsere Mitarbeiter

Die Mitarbeiter vom NFS sind das Herzstück des Unternehmens. Im Zentrum unseres Wertesystems stehen Moral, Kooperationsbereitschaft, Leistung und Kommunikation.

Um die Leistung und Mitarbeiterzufriedenheit sicher zu stellen, werden regelmäßig Schulungen (z.B. Produktschulungen, Einkaufsschulung oder Softwareschulungen) durchgeführt. Wir sind stolz auf das Team und den Einsatz, den unsere Mitarbeiter Tag für Tag erbringen und möchten somit die bestmöglichen Voraussetzungen für die Bewältigung der täglich anstehenden Aufgaben und Herausforderungen



Dazu gehört auch, die Leistungen beispielsweise im Zuge des Oktoberfestes mit gemeinsamen Aktivitäten zu feiern.

Das Oktoberfest wird von einem unserer größten Kunden jährlich in Rostock ausgerichtet.



NFS nimmt auch an verschiedenen sportlichen Veranstaltung teil, um sich als Team gemeinsam Herausforderungen zu stellen.



In der Belieferung unserer Kunden legen wir besonderen Wert auf Qualität. Damit ist es uns möglich, den hohen Ansprüchen der (potenziellen) Kunden gerecht zu werden. Dank unserer regionalen Lieferanten und Produkte können wir das **IFA Graal-Müritz Hotel, Spa & Tagungen** und auch das **Studentenwerk** zu unseren Kunden zählen. Der **Rostocker Zoo** ist einer der größten Kunden, welcher täglich vom NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG beliefert wird. Der **Ribnitzer Fischhafen**, welcher auch zu unseren regionalen Lieferanten zählt, wird vom NFS mit frischen Waren für beide Restaurants beliefert.



Zu unseren nationalen Kunden, welche von der gesamten Service-Bund Gruppe beliefert werden, gehören die SSP (Systemgastronomie), Salädchen, die HR Hotels, die Plaza Hotels, die Accor Gruppe, sowie die Ikea Gruppe .



## 5.2 Gesellschaftliches Engagement

NFS ist offizieller Sponsor von regionalen Vereinen wie dem S.V. Parkentin oder der Hansa Jugend des FC Hansa. Wir helfen

den von uns gesponserten Vereinen mit der Spende von Lebensmittel oder Sachspenden. Weiterhin helfen wir bei der Planung, Durchführung und Reflexion verschiedener Projekte.

Das Wohl unserer Mitmenschen liegt uns sehr am Herzen umso erschütterter waren wir als wir von dem Kriegsangriff von Russland auf die Ukraine erfuhren. Wir hielten/halten es wichtig Solidarität zu zeigen und so haben wir mehre Paletten in die Krisenregion geschickt an Lebensmittel um die Menschen vor Ort zu unterstützen.



Seit 2019 besteht eine Kooperation mit der Rostocker Tafel, Foodsharing sowie dem Unternehmen To Good To Go, wo der Service regelmäßig Lebensmittelwaren für einen guten Zweck spendet. To Good To Go ist ein junges Unternehmen, welches sich für die Lebensmittelverschwendung einsetzt. Zusätzlich arbeitet die NFS mit der Carisatt zusammen, welche Lebensmittel günstig im Sozialhaus anbietet und an Bedürftige verkauft. Ein junges unternehmen ist ebenfalls Foodsharing, die es sich auf die Fahne geschrieben



haben Lebensmittel zu retten. Dabei arbeitet die Firma als Abholer von Produkten, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist aber der Konsum noch bedenkenlos möglich ist. Diese abgeholt Produkte werden von Foodsharing zu so genannten „Fairteilern“ gebracht, wo die Lebensmittel an Bedürftige weitergereicht werden.

