



2020



Primus Service GmbH
JAHRESBERICHT



Vorwort

Sehr geehrte Geschäftspartner:innen,

aus der Krise gestärkt hervorgehen – das war unser neu formuliertes Ziel im vergangenen Geschäftsjahr, nachdem uns die Corona-Pandemie vor unerwartete Herausforderungen gestellt hatte.

Rückblickend können wir voller Stolz behaupten, dass dieses Ziel erreicht wurde. Ein Erfolg, der ohne Sie nicht möglich gewesen wäre. Dafür möchten wir an dieser Stelle noch mal unseren besonderen Dank aussprechen: Wir schätzen Sie als Partner an unserer Seite und sind ihnen sehr verbunden, dass Sie uns in diesem Jahr nicht nur begleitet, sondern auch gestützt haben. So musste die Primus Service GmbH ihr Geschäftsergebnis im Vergleich zum Vorjahr nur um 2,4 Prozent nach unten korrigieren.

Ungeachtet der schwierigen Rahmenbedingungen konnte mit dem Leverkusener Konzern Covestro ein bedeutungsvoller Geschäftsabschluss generiert werden, während parallel die Weichen für die heutige Zusammenarbeit mit dem Städtischen Klinikum Dresden gestellt wurden – zwei Meilensteine in der jüngsten Unternehmensgeschichte.

Im Zuge der Neukundengewinnung wurde mit PURE ein neues Gastronomiekonzept entwickelt. Die Manufaktur-Marke steht für hochwertige und handgefertigte Speisen und setzt Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit und Verantwortung.

Auf die deutlich erhöhte Homeoffice-Quote reagierten wir mit einem vielfältigen und individuell zusammenstellbaren Angebot zum Mitnehmen in Form unserer dailyBox, die mittlerweile in einigen Betrieben zum festen Sortiment gehört.

So war und ist die Pandemie auch eine Chance für uns, Bestehendes in Frage zu stellen und in Alternativen zu denken.

Ihr/Ihre

Sven Sommer

Sven Sommer

A. Michels

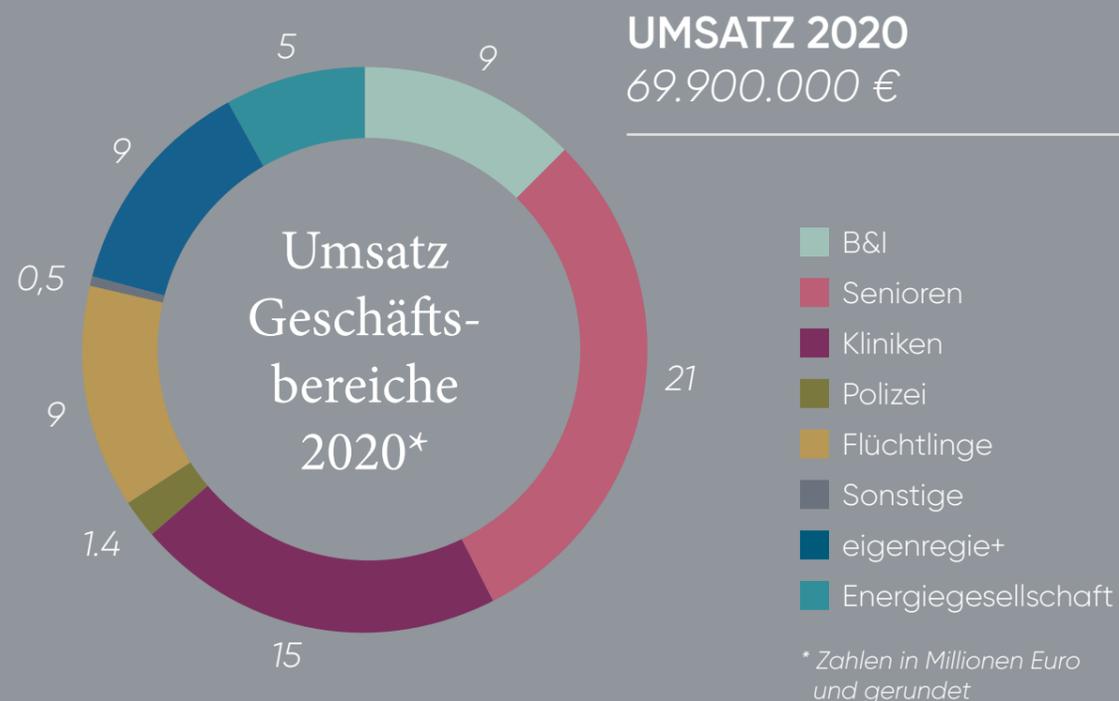
Alexandra Michels

Über uns

Wir alle stehen mit unserem Unternehmen für die drei Säulen der Primus-Qualitäts-Charta ein: Produkt. Handwerk. Verantwortung. Diese sind in allen Bereichen des Unternehmens zu finden: Sei es die Leidenschaft für regionale und saisonale Menüplanung, Mitarbeiterförderung und -motivation sowie ein sensibler Umgang mit Umweltthemen wie ein nachhaltiger Gebrauch von Rohstoffen oder die aktive Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Damit setzen wir Maßstäbe in der Gastronomie und sind in Rankings regelmäßig unter den Top 10 der Verpflegungsdienstleister in Deutschland zu finden. Mit der Beratungsmarke eigenregie+ unterstützen wir zudem Kunden, die ihre Gastronomie nicht an externe Dienstleister vergeben haben.

Unsere rund 1400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verbindet ein ganz besonderes Ziel: mehr als 13 000 Menschen jeden Tag aufs Neue mit qualitativ hochwertigen, vielfältigen und gesunden Speisen und Getränken zu begeistern.



Inhalt

Vorwort	3
Über uns	4
Rückblick	6
Zahlen und Fakten	
Healthcare	10
Betriebsverpflegung	12
Flüchtlingsversorgung	14
Polizeieinsatzverpflegung	16
eigenregie+	18
Einkauf	20
Human Resources	22
Kulinarik & Produktentwicklung	24
Marketing & Kommunikation	26
Qualitätsmanagement	28
Interview	30
Ausblick	32

Rückblick

HUMAN RESOURCES

- Kurzarbeit und Leistungsabrechnung
 - Rund ein Viertel der Primus-Belegschaft war 2020 zeitweise in Kurzarbeit
 - Pflegebonus für insgesamt 575 Primus-Mitarbeiter:innen der Senioreneinrichtungen in Höhe von insgesamt 150.000,00 EUR im Dezember ausgezahlt
- Unsere Entwicklungsprogramme im Rahmen der Primus Akademie Plus
 - Auftakt des Programms „Führungskräfte schulen Führungskräfte“
 - Module: Arbeitsrecht, Recruiting, Qualitätsmanagement und Produktentwicklung & Kulinarik im Rahmen der Primus-Qualitäts-Charta
 - Train-the-Trainer Ausbildung für Regional- und Bereichsleiter
 - Fortsetzung des Programms „Das Primus-Qualitäts-Versprechen erlebbar machen“
 - Nach Bozen (Teil 1) folgte der zweite Teil in Hohenlohe mit dem Fokus auf „Das gute Produkt“
- Organisation der behutsamen Rückkehr in die Zentrale nach dem ersten harten Lockdown:
 - Sitzplatzbuchung/Pausen-Slot-Buchung, damit Abstände gewahrt werden/die maximal zulässige Personenanzahl nicht überschritten wird.
 - Definition von Verhaltensregeln, damit die Gesundheit aller geschützt wird (in Abstimmung mit QM)
 - Freiwillige virtuelle Veranstaltungen, sodass der persönliche Austausch trotz Kontaktbeschränkungen stattfinden kann



EINKAUF

- Nach Corona-Ausbruch wurden in kürzester Zeit viele Versorgungsmöglichkeiten für den Notfall entwickelt und die Zusammenarbeit mit dem Einkaufskrisenstab im Malteser-Verbund intensiviert
- Aufbau eines Dashboards mit praktischem Umkreisrechner im Intranet, um Transparenz und Nachhaltigkeit über verfügbare regionale Artikelsortimente und regionale Lieferanten zu fördern.
- Etablierung von Guidelines zum regionalen und saisonalen Einkauf, um in den Küchen deutschlandweit noch schneller auf Kundenwünsche reagieren zu können
- Nationale Fundstücke: SoulSpice (fair gehandelte Gewürze in Bioqualität), Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Fleisch von verantwortungsvoll aufgezogenen Tieren aus Hohenlohe) und querfeld (krummes Obst und Gemüse in Bioqualität)

FLÜCHTLINGSVERSORGUNG

- Coronabedingte Umstellung in den meisten Unterkünften von der Essensausgabe im Speisesaal auf eine reine Ausgabe zum Mitnehmen für alle drei Mahlzeiten
- Trotz massiver Einschränkungen wurden die geplanten Kulinarik-Aktionen wie „1001 Nacht“ oder „Die Vielfalt Afrikas“ an allen Standorten umgesetzt
- Nachhaltiges Pilotprojekt: Umstellung von Einwegschaalen auf Mehrwegteller aus Kunststoff in der Erstaufnahmeeinrichtung für Flüchtlinge in Schkeuditz
- Übernahme der Aufnahmeeinrichtung für Asylbegehrende Hermeskeil mit täglich rund 600 Beköstigungsteilnehmern

Rückblick

BETRIEBSVERPFLEGUNG

- Erarbeitung von individuellen Schutz- und Hygienekonzepten für sämtliche Betriebsrestaurants und Bistros
- Umfangreiche und eigens konzipierte Mitnahme- und Lieferangebote in vielen Betrieben
- Aktion Wild – gemäß dem Verarbeitungsprinzip „Nose to Tail“ wurden 43 heimische Tiere vollständig verarbeitet und in verschiedensten Gerichten angeboten
- Flächendeckende Integration des Mehrweggeschirrs von Recup, Rebowl und Vytal
- Einführung des Kleinbetriebe-Konzeptes daily
- Vorstellung der Primus-App
- Zuschlagserteilung für die Covestro-Betriebsrestaurants in Leverkusen, Dormagen und Krefeld-Uerdingen
- Ausgezeichnet: Die Betriebsrestaurants von Mondelez in Bremen und Hansainvest aus Hamburg erreichten einen Platz unter den 30 besten Kantinen in Deutschland im großen Kantinentest des Food & Health e.V.
- Neueröffnungen: Carcoustics Deutschland GmbH in Leverkusen und Trilux GmbH & Co. KG in Köln

POLIZEIEINSATZVERPFLEGUNG

- Umzug der Einsatzleitstelle von Duisburg nach Köln
- Vertragsverlängerung mit der Kölner Polizeibehörde bis Mai 2021
- Neu akquirierte Polizeibehörden: Dortmund, Unna und Düren
- Versorgung der Einsatzkräfte während der Protestaktion „Ende Gelände 2020“

HEALTHCARE

- Übernahme der Versorgung von über 90 Bewohner:innen des Malteserstifts Marialinden in Overath
- Premiere des daily-Konzeptes im St. Hildegardis Krankenhaus in Köln
- Erstmalige Verwendung der Gewürze von SoulSpice im Malteserstift St. Barbara aus Hünxe
- Pilotprojekt: Aus der Zentralküche in Hamburg werden täglich 600 Obdachlose mit warmen Mittagessen versorgt
- Teilnahme von 16 Primus-Mitarbeiter:innen am Weiterbildungsangebot des Europäischen Netzwerks für psychobiographische Pflegeforschung (ENPP-Böhm)
- Neueröffnung: Malteserstift St. Elisabeth in Erlangen
- Schließung nahezu aller Cafeterien für externe Besucher:innen
- Lieferservice von Mittagessen und Lebensmitteln für Seniorinnen und Senioren im Betreuten Wohnen
- Vorübergehendes Angebot von Hygieneartikel
- Lieferservice für Pflegemitarbeitende eingeführt

EIGENREGIE+

- Ausbau des Vertriebsgebietes Süddeutschland unter Verantwortung des neuen Projektmanagers Stefan Schmitt
- Unterstützung unserer Kunden bei den Herausforderungen der Corona-Pandemie (unter anderem Beratung zu Corona-Hilfen des Bundes)
- Relaunch der Customer-Relationship-Management-Software

Healthcare

Hier dreht sich alles um die Verpflegung von Patientinnen und Patienten in Kliniken und Bewohnerinnen und Bewohnern von Senioreneinrichtungen.

Neben der Versorgung auf den Stationen und Wohnbereichen durch das Service-Wagen-Konzept werden auch Cafeterien und Mitarbeiterrestaurants betrieben.

Hol- und Bringdienste, hauswirtschaftliche Dienstleistungen, Wahlleistungsservices sowie Diätberatung gehören ebenso zum Angebot.

Ansprechpartnerin:
Nadine Mayer

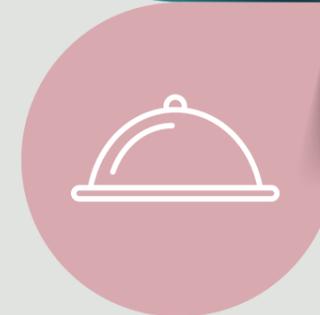


Zahlen & Fakten

Gesamtumsatz
35.582.109 €



**Mittagessen in
10 Krankenhäusern**
645 842



**Mittagessen in
32 Senioreneinrichtungen**
792 014



**Geplante Essen in der
neuen Hamburger
Zentralküche**
2 500

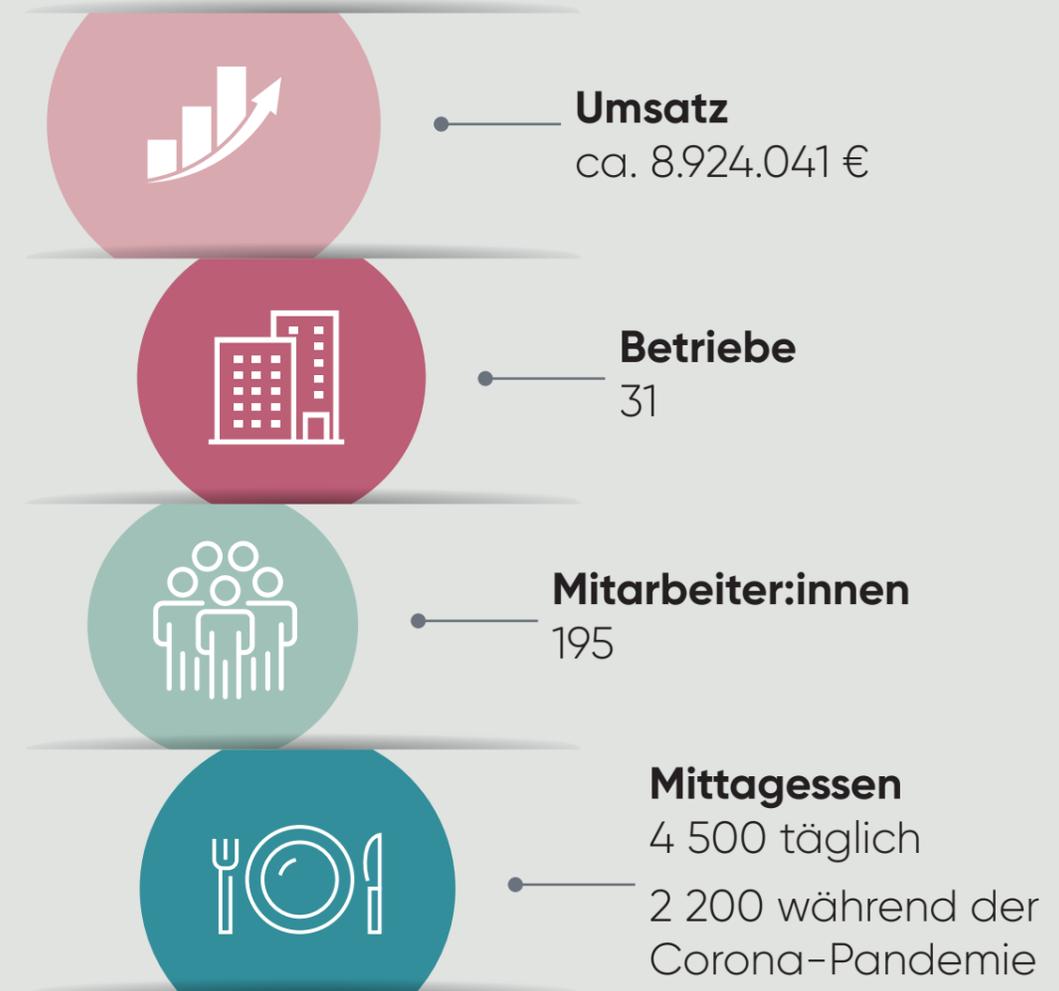
Betriebsverpflegung

Die Betriebsverpflegung bietet berufstätigen Menschen die Möglichkeit, sich auch auf der Arbeit gesund und ausgewogen zu ernähren. Dabei beschränkt sich das Angebot nicht nur auf eine verantwortungsvolle Mittagskarte, sondern beinhaltet auch einen vollumfänglichen Konferenzservice sowie Frühstücks-, Snacking- und Café-Konzepte. Der stetig wachsenden Nachfrage nach Speisen und Getränken zum Mitnehmen werden wir mit unserer dailyBox gerecht.

Ansprechpartner:
Hartmut Schreiber



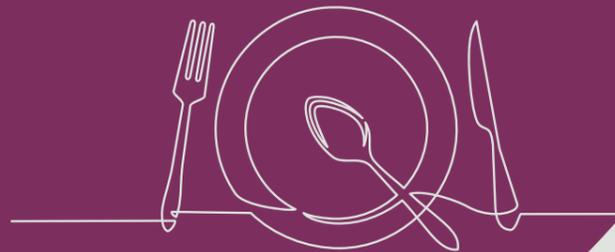
Zahlen & Fakten



Flüchtlingsversorgung

Die kulinarische Verpflegung in Asyleinrichtungen stellt eine Vielzahl an besonderen Herausforderungen dar: Kurzfristige Bereitstellung von Verpflegung und Küchenequipment, unterschiedlichste Voraussetzungen für die Leistungserbringung, täglich schwankende Belegungszahlen, kulturelle Besonderheiten und andere Speisenvorlieben. Diese unterschiedlichen Herausforderungen täglich in den Griff zu bekommen, gehört zu den zentralen Themen der Versorgung von Asylsuchenden.

Ansprechpartnerin:
Julia Hafer



Zahlen & Fakten

**Ausgegebene
Mittagessen**

1 604 091



**Frühstück-
Lunchpakete**

463 153



**Abendessen-
Lunchpakete**

475 856

Polizeieinsatzverpflegung

In der Polizeiverpflegung sind vor allem Flexibilität und Planungsgenauigkeit gefragt, sodass die Versorgung mit Getränken und Lunchbeuteln immer kurzfristig umgesetzt werden kann. Dank der voll ausgestatteten Verteilerküche werden längerfristige Einsätze auch mit frischen Produkten unterstützt.

Die komplette Prozesskette von der Warenwirtschaft, Logistik, Produktion bis hin zum Personalmanagement für die Ausgabe mit anschließender Reinigung zählt zu den Aufgaben dieses Bereiches.

Ansprechpartnerin:
Julia Hafer



Zahlen & Fakten

Einsatz „Ende Gelände“

12 235 gepackte Beutel
4 135 warme Abendessen
2 056 Personalstunden



**Verpflegung
BAO Berg, Köln**
50-200 Einheiten,
täglich wechselnd



AfD Landesparteitag, Kalkar
2 500 verpflegte Einsatzkräfte
der Kreispolizeibehörde Kleve

eigenregie+

Das modulare Angebot der Primus-Beratungsmarke eigenregie+ lässt sich nach den Bedürfnissen der Kund:innen individuell zusammenstellen und gliedert sich in vier Hauptbereiche auf: Einkaufsoptimierung, die Küchensoftware „Menü+“, Prozessoptimierung und Qualitätsmanagement. Oberstes Ziel ist es immer, den Betrieb sowohl mit höchstmöglicher Effizienz und Wirtschaftlichkeit als auch qualitativ und kundengerecht zu optimieren.

Ansprechpartner:
Florian Muhl



Zahlen & Fakten



Einkauf

Ziel der drei Mann starken Abteilung ist die Sicherstellung von reibungslosen Beschaffungsprozessen zur besten Qualität für interne und externe Kund:innen.

Die Suche und Auswahl regionaler Lieferant:innen sowie das Verhandeln von Lieferkonditionen gehören ebenso zum Tagesgeschäft wie das Einkaufscontrolling.

Neben der Begleitung des operativen Tagesgeschäftes der Betriebsleiter:innen ist der Einkauf auch erster Ansprechpartner für Investitionen, Aktionen und die Neulistung von Lieferant:innen.

Ansprechpartner:
Michael Seifried



Zahlen & Fakten



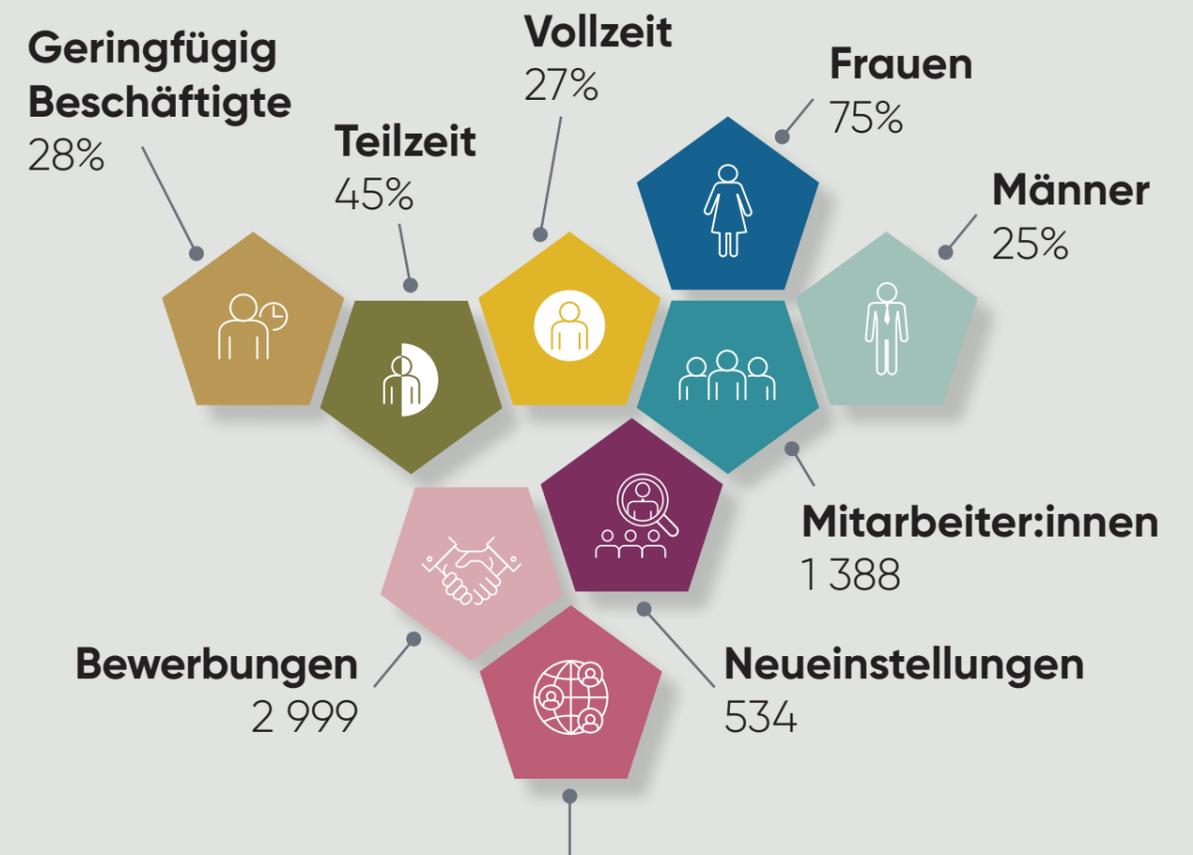
Human Resources

Die Abteilung Human Resources versteht sich als Berater und Bindeglied zu Geschäftsführung, Führungskräften und Mitarbeitenden. Von der Planung und Steuerung bis zur operativen Umsetzung begleitet das 4-köpfige Team zentral die Führungskräfte deutschlandweit in allen operativen Personalthemen entlang des gesamten Mitarbeiterlebenszyklus. Hauptaufgaben sind die Personalgewinnung, -integration, -entwicklung und -bindung sowie Führung und Kommunikation. Durch gezielte Employer Brandingmaßnahmen schafft HR den Rahmen für gute Arbeitsbedingungen und ebnet so den Weg zu positiven Mitarbeitererlebnissen und einer langfristigen Zusammenarbeit.

Ansprechpartnerin:
Stefanja Kanka



Zahlen & Fakten



Top 10 der verschiedenen Nationalitäten

afghanisch | bosnisch | deutsch | griechisch
irakisch | italienisch | polnisch | rumänisch
syrisch | türkisch

Kulinarik & Produktentwicklung

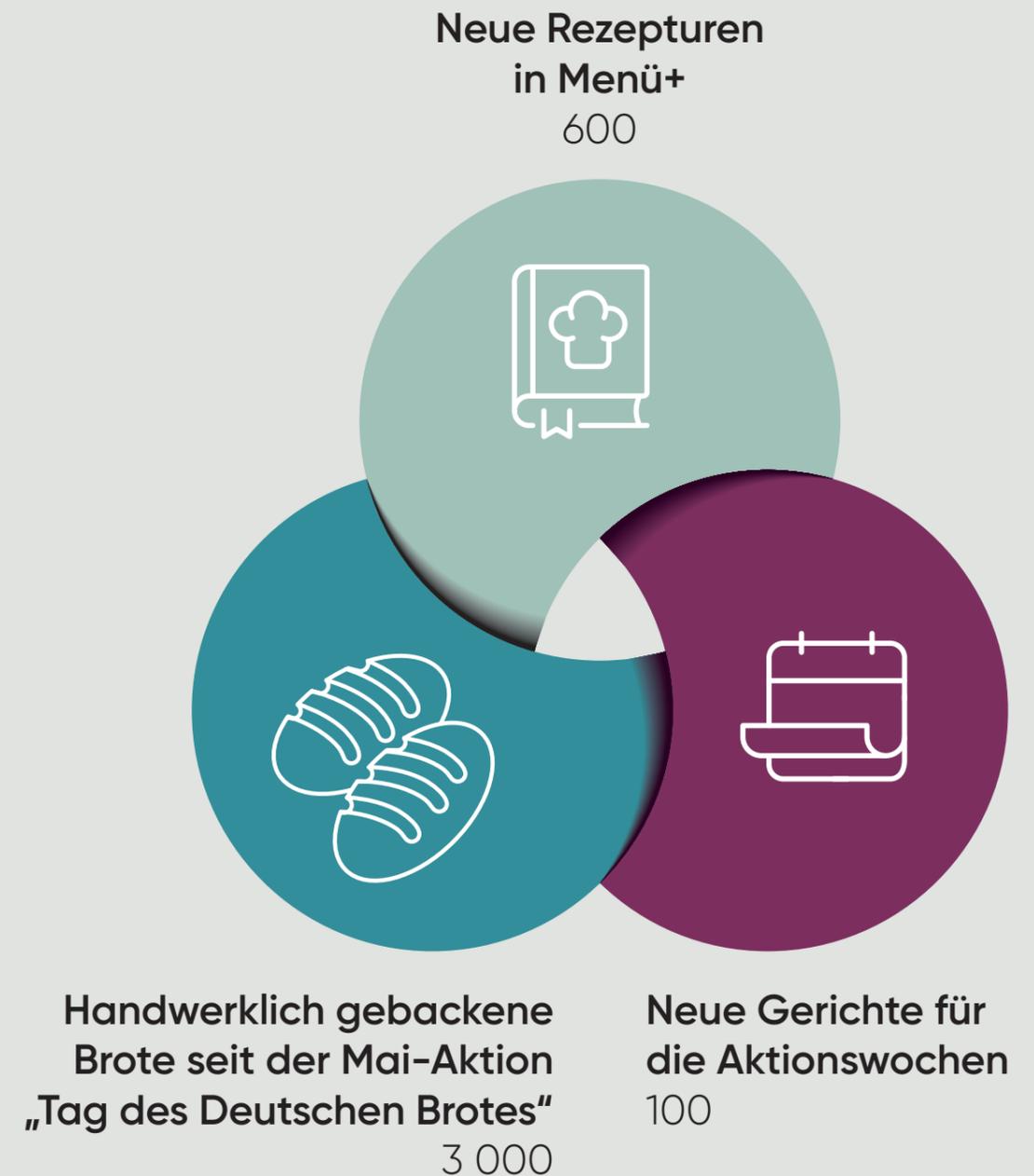
Hier dreht sich alles um die Steigerung der Produktvielfalt und -qualität sowie die Entwicklung neuer Konzepte und Rezepte – immer unter Beobachtung des aktuellen Marktgeschehens und der Trends von morgen. Einführung und Umsetzung neuer Ideen werden in den jeweiligen Betrieben begleitet und tatkräftig unterstützt. So entstanden in jüngster Zeit unter anderem die Primus-Aktionswochen, der „Snack des Monats“ oder der „Produkttisch“, mit dem die Betriebe ihre kulinarischen Themen interaktiv an unsere Gäste weiterspielen.

Außerdem unterstützt die Abteilung die Akquise und Eröffnung neuer Standorte.

Ansprechpartnerin:
Agata Pelzer & Sascha Rath



Zahlen & Fakten



Marketing & Kommunikation

Die Abteilung Marketing & Kommunikation leistet mit drei Mitarbeiterinnen den Support für das gesamte Unternehmen. Von der Beratung und Konzeption bis zur Umsetzung unterstützt das Team den operativen Bereich in Print- und Online-Projekten unter Berücksichtigung des Corporate Designs der Primus Service. Die interne und externe Kommunikation wird in Zusammenarbeit mit der Redaktion unseres Schwesterunternehmens SoCura koordiniert. Geschäftsberichte, Präsentationen, Presseanfragen, Gästekommunikation und interne Mitarbeiterinformationen werden gemeinsam gesteuert.

Ansprechpartnerin:
Samira Ganschietz



Zahlen & Fakten

Speiseplan App
833 Downloads



**Marketingartikel
im Webshop**
274



Primus App
10 022 Ratings aus
78 Standorten



Qualitätsmanagement

Das Qualitätsmanagement ist zuständig für die Verbesserung und das Monitoring von Prozessen und Abläufen.

Alle Arbeitsanweisungen, Schulungen sowie das Managementsystem und das Primus-Handbuch gehören zu den Aufgaben des Qualitätsmanagements.

Interne und externe Audits dienen der Qualitätskontrolle. Durch den Einsatz von Mystery Shoppern erhält die Abteilung ein unabhängiges Feedback zu Ablauf und Qualität. Zur transparenten Gewährleistung höchster Hygienestandards arbeitet das Qualitätsmanagement nach dem HACCP-Konzept.

Ansprechpartnerin:
Felizia Beck



Zahlen & Fakten



Interview mit der Geschäftsführung

2020 war das Jahr, in der die Corona Pandemie in alle Bereiche des Lebens vordrang. Besonders in der Arbeitswelt mussten sich Arbeitnehmer und -geber auf viele Veränderungen einstellen.

Welche Veränderungen fanden in der Primus Zentrale in Köln statt und wie reagierte man in den Betrieben auf die neuen gesetzlichen Maßnahmen zum Schutz vor einer Corona-Infektion?

SS | Ein Notfallplan inklusive Arbeitsplatzsicherheitskonzept sowie eine Exit-Strategie wurden bereits Anfang März 2020 ausformuliert. Wir haben uns schnell Gedanken gemacht, was das für uns im Alltag heißt und entsprechende Maßnahmen durchgeführt. Bodenmarkierungen wurden aufgeklebt und Desinfektionsmittelspender aufgestellt. Zusätzlich wurden Trennwände zwischen den Arbeits- und Sitzplätzen installiert und ein Reservierungssystem für die einzelnen Schreibtische implementiert.

AM | Zusätzlich haben wir Fiebermessstationen im Eingangsbereich aufgebaut. In unseren Betrieben hat es auch nicht lange gedauert, bis sämtliche kritische Stellen mit Spuckschutzwänden gesichert wurden.

Für eine bessere Nachverfolgung der Besucher haben wir uns auf zwei Varianten der Registrierung geeinigt: Entweder per QR-Code oder ganz klassisch in Papierform.

Die Personalabteilung hat zusammen mit dem Qualitätsmanagement mit unseren Mitarbeiter:innen über verschiedenste Kanäle kommuniziert. Sehr schnell wurden ihnen Schutzmasken und andere Utensilien zur Verfügung gestellt.

SS | An dieser Stelle betonen wir die sehr gute Zusammenarbeit zwischen den Fachabteilungen. Die Inhalte und Maßnahmen wurden in verschiedenen Kanälen gesammelt und strukturiert an alle Mitarbeiter:innen kommuniziert, sodass wir den ersten Lockdown souverän meistern konnten. Es war wichtig, dass sich jeder betreut

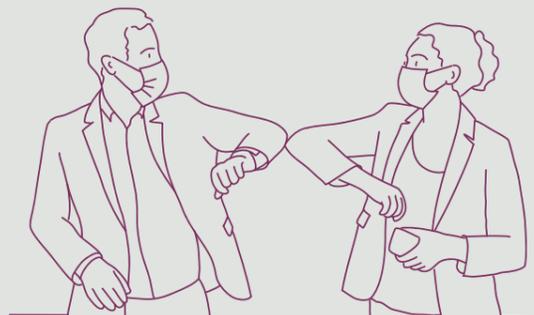
und begleitet fühlt, denn so eine Situation war für uns alle neu. Wir sind sehr stolz auf unsere Kollegen und Mitarbeiter:innen, weil alle mitgezogen haben. So konnten wir auch zügig einen Notfallplan für unsere Betriebe bei möglichen Lieferengpässen erarbeiten.

AM | Alle Betriebe wurden mit Notfall-Produkten ausgestattet, um eine mögliche Notversorgung für zwei Tage zu gewährleisten, wo Produktionsküchen ausfallen.

SS | In der ersten Phase der strengen Homeoffice-Regelung haben wir uns freitags regelmäßig über Teams verabredet. Unter dem Motto „Hoch die Hände Wochenende“ wurde alles außer beruflicher Themen besprochen. So sind wir trotz räumlicher Trennung nochmal näher zusammengerückt.

War Kurzarbeit ein notwendiges Mittel, um die Situation während des Lockdowns zu entschärfen?

AM | Wenn man gute 75 Prozent aller öffentlichen Betriebsrestaurants schließen muss, ist Kurzarbeit leider nicht mehr auszuschließen. Das Modell konnte uns zwar stärken, aber nicht die kompletten Kosten decken. Dennoch konnten wir 2020 gut abschließen und sehen da auch weiter positiv nach vorne. Mit der Aufstockung des Kurzarbeitergeldes auf 80 Prozent haben wir die Belegschaft gestärkt.



„Jede Krise hat auch etwas Positives“

Wie funktionierte die Abstimmung mit den Kunden im Rahmen der Einschränkungen und Schließungen ihrer Gastronomieeinrichtungen? Welche Maßnahmen wurden ergriffen und wie viel das Feedback der Gäste aus?

AM | Wir mussten uns um jeden Kunden individuell kümmern, da die Ausgangssituation immer eine andere war. Je nach Betrieb gab es Einzelabsprachen und jeder Kunde wurde einzeln bewertet sowie Maßnahmen gemeinsam besprochen.

Vor allem in der Betriebsverpflegung gab es nur individuelle Lösungen: Sitzplätze, Hygiene oder Essen zum Mitnehmen. Unsere Produktentwicklung setzte auf Lunch-Beutel, die neue dailyBox und weitere Maßnahmen, die alle gut bei den Kunden ankamen.

Aufgrund der Einschränkungen und Schließungen musste sich Primus auf neue Vertriebswege einstellen.

Welche sind das und wie ist die Resonanz? Werden diese Vertriebswege auch „nach der Pandemie“ weiter genutzt?

AM | Jede Krise hat auch was Positives. Wir mussten uns bei manchen Betrieben darauf einstellen, dass eine Kantine nicht mehr genutzt werden darf. Zu Weihnachten gab es Präsentkörbe zu bestellen, es wurden die Lieblingsgerichte zum Mitnehmen angeboten oder wir haben unsere dailyBox auf den Markt gebracht.

SS | Corona hat unser Bestreben nach Innovation forciert. Eine Folge: ein deutlich früherer Launch der dailyBox – unsere Antwort auf die plötzlich steigende Nachfrage nach Speisen zum Mitnehmen.

Im Rahmen der Covestro-Akquise und den besonderen Anforderungen des Kunden entstand außerdem PURE. Mit dieser neuen Manufaktur-Marke machen wir Nachhaltigkeit für unsere Kunden erlebbar. Und das in allen Segmenten.

Die Resonanz übertrifft alle Erwartungen und wir können mit Stolz behaupten, unser Profil noch einmal deutlich geschärft zu haben.

AM | Unser Ziel ist es, jeden Betrieb weiterzuentwickeln und unsere Primus-Qualitäts-Charta in allen Betrieben festzulegen. Bei unserem Workshop in Hohenlohe im letzten Jahr waren alle Betriebsleiter begeistert von den Neuerungen

Trotz gefürchteter Umsatzeinbußen durch die temporären Schließungen bei Bestandskunden lief das Neukundengeschäft umso erfolgreicher.

AM | Wir konnten in beiden Segmenten große Zuwächse verzeichnen. In der Betriebsverpflegung haben wir einen neuen Kunden mit vier Standorten und circa 1 200 Essen pro Tag generiert. Im Care-Bereich dürfen wir aller Wahrscheinlichkeit nach schon bald ein Klinikum mit über 2 000 Essen pro Tag zu unseren Kunden zählen. Zudem haben wir eine neue Zentralküche in Hamburg für die Belieferung von Senioreneinrichtungen eröffnet und die Polizeibehörde Dortmund sowie die Aufnahmeeinrichtungen für Asylbegehrende in Hermeskeil erfolgreich akquiriert.

Aussichten 2021

Welche Bereiche und Themen stehen 2021 besonders im Fokus?

SS | Im Juli ist die große Neueröffnung im Care-Bereich, auf die wir uns schon sehr freuen. Außerdem arbeiten wir an einer neuen Website, die wir bald relaunchen werden. Die elektronische Rechnungsverarbeitung und Faktura sowie die Implementierung von Bestell- und Bezahlapps werden in diesem Jahr auch weiter vorangetrieben.

Ausblick 2021

HUMAN RESOURCES

- Fortführung der Programme zur Entwicklung von Mitarbeiter:innen
- Führungskräfte schulen Führungskräfte: Fortführung des Programms sowie Neuentwicklung von digitalen und virtuellen Lernformaten
- Abhängig von den Corona-Verordnungen Teil III „Das Primus-Qualitäts-Versprechen erlebbar machen“
- Implementierung Paten- und Mentorenprogramm zur Unterstützung der Mitarbeiterintegration im Onboarding-Prozess
- Primus Akademie Plus: On-the-Job-Trainingshandbücher für eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Operative

FLÜCHTLINGSVERSORGUNG

- Anpassung der Lebensmittelstandards an die Primus-Qualitäts-Charta
- Optimierung der Versorgung während der Corona-Pandemie

EIGENREGIE+

- Finaler Abschluss eines Großauftrages mit 16 Kurkliniken
- Erfolgreiche Akquise einer Großküche in Norddeutschland mit über 5.000 Essen am Tag
- Einführung der Software Menü+ inklusive digitaler Menüplanung bei einem großen Wohlfahrtsträger mit 23 Produktionsstandorten in Hessen
- Optimierung und Pflege der eigenen Website (SEO-Aktivitäten und neue Inhalte)
- Überarbeitung des eigenen Kunden-Newsletter

BETRIEBSVERPFLEGUNG

- Schulung der Mitarbeiter:innen durch unser Entwicklungsprogramm „Primus-Qualitäts-Versprechen erlebbar machen“
- Ausbau der Nachhaltigkeit
- Qualitätsteigerung durch Umsetzung der Primus-Qualitäts-Charta

HEALTHCARE

- Start der neuen Zentralküche in Hamburg zu Beginn des Jahres
- Neueröffnung der Gastronomie des Städtischen Klinikums Dresden im Sommer
- Übergabe von vier Malteser Krankenhäusern an die Helios-Kliniken-Gruppe

POLIZEIEINSATZVERPFLEGUNG

- Erneute Beauftragung durch die Polizeibehörden Aachen und Köln
- Optimierung der Eigenproduktion von Salaten

