



Primus Service GmbH

JAHRES
BERICHT

2021

VORWORT

Sehr geehrte Geschäftspartner:innen,

2021 war einmal mehr von den Auswirkungen der Corona-Pandemie geprägt. Die Homeoffice-Regelungen haben die Betriebsverpflegung nachhaltig verändert. In Kranken- und Seniorenhäusern kam das Geschäft mit externen Gästen in den Cafeterien gänzlich zum Erliegen. Und Großeinsätze der Polizei mussten aufgrund der starken Beschränkungen bei Sport- und Kulturveranstaltungen nur selten begleitet werden.

Gleichzeitig war 2021 aber auch ein Jahr der Aufbruchsstimmung. Projekte, die wir im Jahr zuvor in Bewegung gesetzt haben, gewannen schnell an Fahrt. Unsere Manufaktur-Marke PURE hat mit dem Campus der Deutsche Post DHL Group in Bonn ein zweites Zuhause gefunden.

Über 90 Prozent unserer Betriebe legten ihre individuelle Primus-Qualitäts-Charta an. Und unsere Beratungsmarke eigenregie+ wusste ihre vertrieblichen Vorarbeiten in den größten Neukundenzuwachs seit Bestehen umzusetzen. Ausgelöst durch das positive Feedback, erreichte unsere Euphorie mit der offiziellen Bekanntgabe des Geschäftsergebnisses ihren vorläufigen Höhepunkt: 2021 ging als das erfolgreichste Vertriebsjahr in die Firmengeschichte ein.

Bestärkt durch die coronabedingte Erfahrung, dass es sich gerade in Ausnahmesituationen bewährt, Themen neu zu setzen und eigenverantwortlich voranzutreiben, wurden auch im Kölner Service Center viele Projekte angestoßen: Die Primus Akademie präsentierte mit „3P“ ein individuell auf die Primus zugeschnittenes Entwicklungsprogramm für Führungskräfte. Das Marketing-Team forcierte den Ausbau der Digital Signage.

Und die Kolleg:innen aus der Abteilung Controlling schlossen die systemischen Voraussetzungen für die Transformation der Unternehmenssteuerung mit einer vorgangsgestützten digitalen Budget-Planung erfolgreich ab

Und dennoch: Bei all den Herausforderungen, die der Weg in eine digitale Zukunft weiterhin für uns bereithalten wird, müssen wir wieder einmal feststellen, dass es nach wie vor der Mensch ist, der den Unterschied macht. Das unterstreicht auch der akute Personalmangel, mit dem sich die Gastronomie auseinandersetzen muss. Umso glücklicher schätzen wir uns, dass wir 1 378 Unterschiedmacher zu unserem Team zählen dürfen, die auch 2021 wieder einen hervorragenden Job gemacht haben. Ihr individueller Einsatz ist unsere gemeinsame Entwicklung. Vielen Dank.

Unser Versprechen: Wir werden mit dem Ausbau unserer Zusatzleistungen auch künftig in unsere Mitarbeiter:innen investieren und sie im Rahmen unseres Schulungsangebotes konsequent weiterentwickeln. Parallel dazu werden wir unseren Fokus auf die Steigerung unsere Arbeitgeberattraktivität legen, um auf dem Arbeitsmarkt weiterhin eine führende Rolle zu spielen und für motivierte Nachwuchskräfte eine attraktive Wahl zu sein. Denn gutes Essen bleibt Handarbeit.

Herzlichst,
Ihr/Ihre

Sven Sommer

Sven Sommer

A. Michels

Alexandra Michels

”

Gutes Essen
bleibt
Handarbeit.

”

Über 90 Prozent
unserer Betriebe legten
ihre individuelle
Primus-Qualitäts-
Charta an.



WIR MACHEN DAS GUTE EINFACH

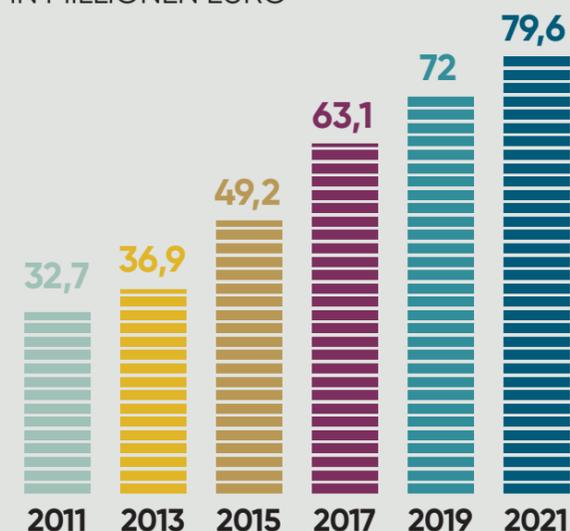
1998 als Tochter-Unternehmen der Malteser-Gruppe gegründet, haben wir uns in den letzten 20 Jahren zu einer festen Größe in der deutschen Catering-Szene entwickelt. Als Pionier nachhaltiger Verpflegungskonzepte setzen wir Maßstäbe im Bereich der verantwortungsvollen Kulinarik.

Wir, das sind mittlerweile rund 1 400 Mitarbeiter:innen, die unsere Partner:innen aus den verschiedensten Branchen mit maßgeschneiderten Serviceleistungen, unkonventionellen Ideen und einer dynamischen, lebendigen Organisation begeistern.

Unsere Vision: Wir werden der verantwortungsvollste Dienstleister für hochwertige Gastronomiekonzepte in Deutschland.

Unsere Mission: Mit guten Produkten, traditionellem Handwerk und verantwortungsvollem Handeln authentische Gerichte zu kochen, die unseren Gästen die Möglichkeit bieten, sich bewusst und mit Freude zu ernähren.

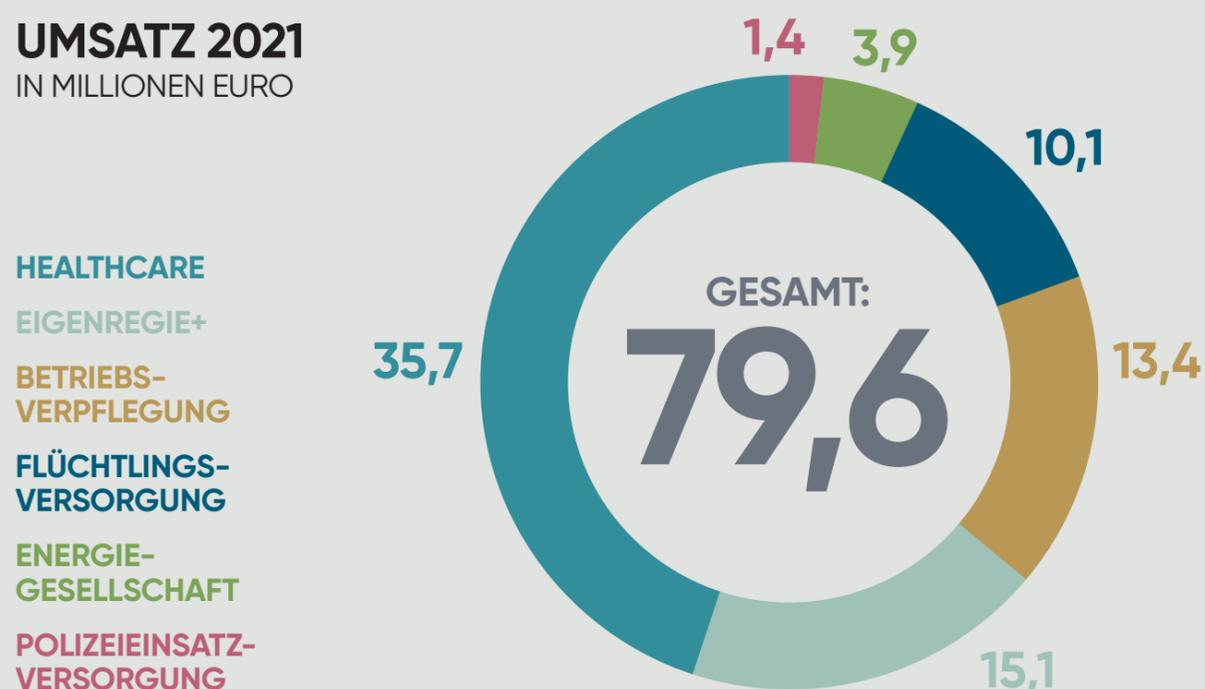
UMSATZENTWICKLUNG IN MILLIONEN EURO



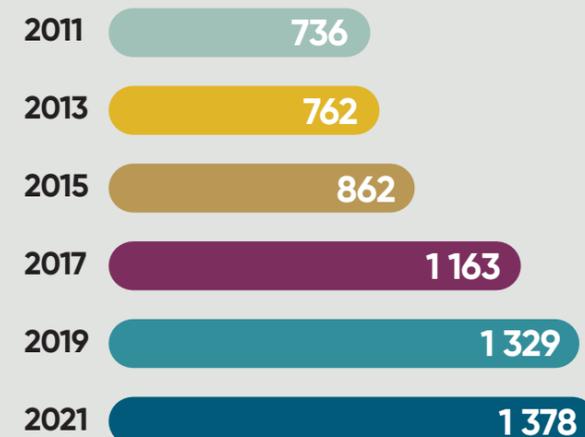
INHALT

VORWORT	2
ÜBER UNS	3
RÜCKBLICK	4
BETRIEBSVERPFLEGUNG	6
HEALTHCARE	7
FLÜCHTLINGSVERSORGUNG	8
POLIZEIEINSATZ-VERPFLEGUNG	9
EIGENREGIE+	10
EINKAUF	11
HUMAN RESOURCES	12
KULINARIK & PRODUKTENTWICKLUNG	13
MARKETING & KOMMUNIKATION	14
QUALITÄTSMANAGEMENT	15
INTERVIEW MIT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG	16
AUSBLICK	17

UMSATZ 2021 IN MILLIONEN EURO



MITARBEITENDE



RÜCKBLICK

BETRIEBSVERPFLEGUNG

- Erfolgreiche Teilnahme von acht Betrieben am Kantinentest 2022 mit durchschnittlich 4,1 von 5 Sternen
- Überdurchschnittlich viele und teils eng getaktete Neueröffnungen in Bonn, Leverkusen, Offenbach und Wuppertal
- Weichenstellung für neue Kooperation mit der Bruderkalb-Initiative Hohenlohe im Jahr 2022

HEALTHCARE

- Fließende Übernahme der Versorgung des Städtischen Klinikums Dresden in der Nacht vom 30. Juni auf den 01. Juli mit einem Support-Team von 45 Mitarbeitenden
- Vertragsverlängerung mit dem St. Hildegardis Krankenhaus in Köln-Lindenthal für drei weitere Jahre
- Erfolgreiche Umstellung auf SoulSpice-Gewürze in allen Betrieben
- Sechswöchige Belieferung des Malteser Krankenhauses St. Johannes in Kamenz durch die Zentralküche Hamburg aufgrund von Renovierungsarbeiten in der Produktionsküche

FLÜCHTLINGSVERSORGUNG

- Rollout der Primus-Qualitäts-Charta
- Vermehrter Einsatz von SoulSpice-Gewürzen
- Aktion „Pulled Turkey Burger“ mit über 6 000 Hamburgern

POLIZEIEINSATZVERPFLEGUNG

- Vierwöchige Versorgung dreier Polizeibehörden im Rahmen der Aufräumarbeiten nach der Hochwasser-Katastrophe im Ahrtal
- Trotz dreitägigem Stromausfall im Kölner Service Center, der auch die Verteilerküche der Polizeieinsatzverpflegung betraf, konnten in diesen 72 Stunden rund 5 000 Lunchpakete gepackt werden
- Verlängerung der Zusammenarbeit mit den Polizeibehörden Aachen und Köln um drei beziehungsweise sechs Jahre

EIGENREGIE+

- Einführung der Wareneingangsbuchung und Bestell-App bei mehreren Großkunden
- Stärkstes Umsatzwachstum seit Bestehen von eigenregie+
- Coronabedingte Outdoor-Meetings

EINKAUF

- Erleichterung am Jahresende so viele komplexe Neueröffnungen mit Lieferanten-Neulistungen in einem Jahr erfolgreich im Team bewältigt zu haben
- Unerwarteter Anruf eines anfänglichen Skeptikers, dass die Küchensoftware „Menü+“ wirklich gut ist und dazu noch Zeit spart, wenn man Bestellvorschläge aus der Menüplanung nutzt
- Von 0,80 bis 5 EUR – an den Stückpreisen von Corona-Antigen-Schnelltests war der Zusammenhang von Angebot und Nachfrage deutlich zu sehen

RÜCKBLICK

HUMAN RESOURCES

- Expansion: Erfolgreiche Übernahme (Betriebsübergang § 613 a BGB), Einstellung und Integration von etwa 175 Mitarbeiter:innen bei vier Neukunden mit insgesamt zwölf Standorten
- Corona-Spezial: Kurzarbeit und Leistungsabrechnung für circa ein Viertel der Belegschaft, Fortsetzung der Homeoffice, Abstands- und Sicherheitsmaßnahmen
- Personalentwicklung: „Das Primus-Qualitäts-Versprechen erlebbar machen“ – nach Bozen 2019 (Fokus Handwerk), Hohenlohe 2020 (Fokus Produkt) folgte Teil 3 in München (Fokus Verantwortung)

KULINARIK & PRODUKTENTWICKLUNG

- Intensive Begleitung der erfolgreichen Bewerbung für die Betriebsgastronomie des Deutsche Post DHL Group Campus in Bonn sowie anschließende Kulinarik-Schulung der übernommenen und neuen Mitarbeiter:innen im Post Tower
- Unterstützung bei den Betriebseröffnungen von Covestro, Vorwerk und dem Städtischen Klinikum Dresden
- Sortimentsgestaltung der neuen dailyBox-Webseite
- Entwicklung der Homeoffice-Produktreihe „Gutes für zu Hause“ mit insgesamt neun verschiedenen eingemachten Sorten

MARKETING & KOMMUNIKATION

- Erfolgreiche Unterstützung und Begleitung von acht Betriebsrestaurants vor und während der Bewerbungsphase für den Kantinentest 2022
- Konzeption und Gestaltung der neuen Marke PRIMUS FOOD-TRUCK inklusive der Erstellung von digitalen Werbeinhalten für die Bewerbung des Trucks an den verschiedenen Standorten
- Konzeption und Umsetzung neuer Print-Marketing-Materialien sowie Digitalformate für die Aktion „Snack des Monats“ und die neue Homeoffice-Produktreihe „Gutes für zu Hause“

QUALITÄTSMANAGEMENT

- Erfolgreicher Abschluss der DIN-ISO-Auditierung
- Umstellung der Gästebefragungen von Print auf digitale Medien
- Begleitung der Entwicklung- und Markteinführung der „Gutes für zu Hause“-Produktreihe mit Mindesthaltbarkeitsdauer

BETRIEBS- VERPFLEGUNG

Produkt, Handwerk, Verantwortung – basierend auf den drei Säulen der Primus-Qualitäts-Charta ist unsere Betriebsgastronomie auf eine verantwortungsvolle Verpflegung unserer Gäste sowie einen nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt ausgerichtet. Eine regionale Küche der Jahreszeiten bietet den Mitarbeiter:innen in Kantinen, Cafeterien und Snackerien die Möglichkeit, sich auch auf der Arbeit bewusst und nach ihren individuellen Vorlieben zu ernähren. Die passende Antwort auf die gestiegene Nachfrage nach Mitnahme-Produkten und Angeboten für das Homeoffice liefert das dailyBox-Assortiment.



ANSPRECHPARTNER:
Hartmut Schreiber

ZAHLEN & FAKTEN



3 750 ESSEN
pro Monat im Durchschnitt

9

AKTIONEN
zum Thema Nachhaltigkeit



264
BESCHÄFTIGTE



13.360.171 €
GESAMTUMSATZ

HEALTHCARE

Die Sicherstellung von Wohlergehen und Schutz der Menschen in unserer DNA verankert, sind wir uns bewusst, dass wir mit der Versorgung der uns anvertrauten Patient:innen und Bewohner:innen unmittelbaren Einfluss auf deren Heilungsprozess beziehungsweise Konstitution haben. Dafür bedarf es hochwertiger Kohlenhydrate und vielen Vitaminen. Die erhalten wir aus naturbelassenen frischen Lebensmitteln, welche wir bevorzugt regional beziehen und handwerklich verarbeiten. Hol- und Bringdienste, hauswirtschaftliche Dienstleistungen, Wahlleistungsservices sowie qualifizierte Diätberatungen runden unsere Angebot in den Kranken- und Seniorenhäusern ab.



ANSPRECHPARTNERIN:
Nadine Mayer

ZAHLEN & FAKTEN

93
PROZENT

aller Mitarbeiter:innen
im Healthcare-Bereich
waren 2021 vollständig
geimpft



2 340
EIER

im Monat stammen nach
der Umstellung zweier Betriebe im
November aus Freiland- statt aus
Bodenhaltung

2 786

LITER BIO-MILCH verbrauchte das
Malteserstift St. Barbara in Hünxe seit
der Umstellung im August bis zum
Ende des Jahres



9 677

KUCHEN wurden
deutschlandweit in
den Häusern selbst
gebacken

FLÜCHTLINGS- VERSORGUNG

Die kulinarische Verpflegung in Asyl-Einrichtungen stellt eine Vielzahl an besonderen Herausforderungen dar: Die kurzfristige Bereitstellung von Lebensmitteln und Küchenequipment, täglich schwankende Belegungszahlen und die Berücksichtigung verschiedenster Esskulturen aus aller Welt. Diesen unterschiedlichsten Anforderungen jederzeit gerecht zu werden, gehört zu den zentralen Themen der Versorgung von Asylsuchenden.



ANSPRECHPARTNER:
Holger Schuppert

ZAHLEN & FAKTEN

400 000

MITTAGESSEN mussten aufgrund der neuen Hygieneauflagen auf „zum Mitnehmen“ umgestellt werden



664 000



LUNCHPAKTE ersetzen temporär das gemeinsame Frühstück- und Abendessen nachdem die Speisesäle coronabedingt geschlossen wurden



1 405 919

PERSONEN wurden in den Unterkünften durch die Primus kulinarisch versorgt

POLIZEIEINSATZ- VERPFLEGUNG

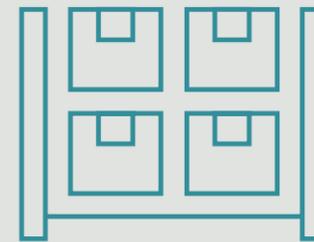
Bei der Versorgung von Polizeibeamt:innen im Einsatz sind vor allem Flexibilität und Planungsgenauigkeit gefragt, da stets eine kurzfristige Versorgung mit Getränken und Lunchpaketen gewährleistet sein muss. Dank der voll ausgestatteten Verteilerküche können längerfristige Einsätze auch mit frischen Produkten unterstützt werden. Die dafür notwendige Warenbeschaffung und deren Logistik sowie die entsprechende Personalplanung gehört ebenfalls zu den Aufgaben dieses Bereiches.



ANSPRECHPARTNER:
Vanessa Danschke
und Olaf Büchner

ZAHLEN & FAKTEN

626
POLIZEIEINSÄTZE
wurden von der Primus
begleitet



3

TAGE LANG

lief die Versorgung aufgrund
eines Stromausfalles im
gesamten Gebäude im
Notfallbetrieb

73 202
LUNCHPAKETE

wurden für die Polizeibeamt:innen im Einsatz gepackt



EIGENREGIE+

Das flexible und modulare Angebot der Primus-Beratungs-marke 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

15.000.000 €

betrug der **GESAMTWERT** der von eigenregie+ gemanagten Waren



21 320

BESTELLUNGEN

wurden über die Küchensoftware „Menü+“ erfasst und bearbeitet

205

KUND:INNEN vertrauen auf die Leistungen von eigenregie+



1 000 000

ARTIKEL stehen den Kund:innen über „Menü+“ zur Verfügung

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 Lieferanten 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 Lieferanten.



ANSPRECHPARTNER:
Michael Seifried

ZAHLEN & FAKTEN

403 NEUE LIEFERANTEN/
KREDITOREN



stocken das Gesamtnetzwerk auf 1 135 Partner auf



80
PROZENT

des eingekauften Obst
und Gemüse stammten in den
Sommermonaten aus der
Region der jeweiligen Betriebe

1,2
TONNEN

frische Erdbeeren wurden
in den Monaten April und
Mai gekauft



50 PROZENT

mehr Bio-Lebensmittel im Vergleich
zum Vorjahr

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 vierköpfige 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-Branding-Maßnahmen schafft das Team außerdem den Rahmen für gute Arbeitsbedingungen und ebnet so den Weg zu positiven Mitarbeitererlebnissen und einer langfristigen Zusammenarbeit.



ANSPRECHPARTNERIN:
Stefanja Kanka

ZAHLEN & FAKTEN



KULINARIK & PRODUKTENTWICKLUNG

Unter steter Beobachtung des aktuellen Marktgeschehens und der Trends von morgen dreht sich hier alles um die Entwicklung neuer Rezepte und Konzepte. Das erklärte Ziel: die Steigerung der Produktvielfalt und -qualität im Sinne einer nachhaltigen Küche der Jahreszeiten. Bewähren sich die Neuerungen im Rahmen von Pilotprojekten erfolgt oftmals eine bundesweite Einführung, deren operative Koordination auch in den Händen der Abteilung liegt. Ein aktuelles Beispiel hierfür ist die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Schweizer Unternehmen Kitro, deren KI-gestütztes System zum Messen und Analysieren von food waste im kommenden Jahr in weiteren Betrieben eingesetzt werden wird.



ANSPRECHPARTNER:
Agata Pelzer und
Sascha Rath

ZAHLEN & FAKTEN



300

 REZEPTE

sind über das Jahr hinweg neu entstanden

6

NEUE PRODUKTE

wurden für das Außer-Haus-Geschäft entwickelt und rezeptiert



36

AKTIONEN

wurden gemeinsam mit dem Marketing-Team erarbeitet und umgesetzt

MARKETING & KOMMUNIKATION

Das vierköpfige Team stellt den strategischen und gestalterischen Support für die mehr als 100 operativen Betriebe der Primus zur Umsetzung von Print- und Online-Marketingaktionen. Hinzu kommt die Pflege sämtlicher Online-Portale, der Primus-Speiseplan-App und den unterschiedlichen digitalen Auslobungsmedien in den Kantinen. Zusätzlich agiert die Abteilung als kommunikative Schnittstelle zwischen den Betriebsleitungen und ihren Gästen, Kolleg:innen der Malteser und externen Medien. Außerdem unterstützt das Team umfangreiche Vertriebsprojekte konzeptionell und grafisch in der Anfertigung von individuellen Angebotsformaten.



ANSPRECHPARTNERIN:
Samira
Ganschietz

ZAHLEN & FAKTEN



457

PROFESSIONELLE FOOD-FOTOGRAFIEN sind in Zusammenarbeit mit einer renommierten Fotoagentur an einem zweitägigen Fototermin in Hamburg entstanden

1571-MAL

wurde 2021 die **PRIMUS APP** heruntergeladen



20.386 €

betrug der **UMSATZ DES MARKETING-WEBSHOPS** für die Primus-Betriebe

102.115

erfolgreich zugestellte **PUSH-NACHRICHTEN** verzeichnete die Primus App am Ende des Jahres



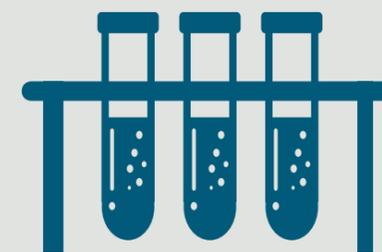
QUALITÄTS- MANAGEMENT

Das Qualitätsmanagement ist zuständig für die Verbesserung und das Monitoring von Prozessen und Abläufen. Dazu gehören unter anderem die Durchführung von internen wie externen Audits, die Erstellung von Arbeitsanweisungen, die Organisation von Schulungen sowie die Pflege des Intranets. Durch den Einsatz von Mystery Shoppern erhält die Abteilung zusätzlich ein unabhängiges Feedback zu Ablauf und Qualität. Zur transparenten Gewährleistung höchster Hygienestandards arbeitet das Qualitätsmanagement nach dem HACCP-Konzept.



ANSPRECHPARTNERIN:
Felizia Beck

ZAHLEN & FAKTEN



743

PROBEN

wurden in den Primus-Betrieben entnommen

90

TAGE AM STÜCK

wurden die neuen „Gutes für zu Hause“-Produkte durchgehend getestet und beprobt, um ihre Mindesthaltbarkeitsdaten zu erhalten

58.191

DIGITALE KREUZCHEN

setzten unsere Gäste im Rahmen der Zufriedenheitsumfrage



73

HYGIENE-AUDITS

konnten leistungsbereichübergreifend durchgeführt werden

INTERVIEW MIT DER GESCHÄFTS- FÜHRUNG



Trotz Homeoffice, geschlossenen Cafeterien in den Kranken- und Pflegeeinrichtungen sowie signifikant weniger Aufträgen in der Polizeieinsatzverpflegung konnte die Primus das zweite Corona-Jahr mehr als erfolgreich gestalten. In Zahlen bedeutet das: 5,4 Prozent Umsatzplus im Vergleich zum Vorjahr und 59 neue Vertragsabschlüsse. Gemeinsam mit unserer Geschäftsführung **Alexandra Michels** und **Sven Sommer** lassen wir 2021 nochmal Revue passieren.

2021 war ein Jahr der Extreme. Im negativen wie im positiven Sinne. Wie bewertet Ihr das letzte Geschäftsjahr?

SOMMER Das Jahr ist als erfolgreichstes Jahr in die Primus-Geschichte eingegangen. Mit den großen Neueröffnungen in Bonn, Dresden, Leverkusen, Offenbach und Wuppertal konnten wir den Verkauf einiger Malteser-Krankenhäuser mehr als kompensieren. Auch unsere Beratungsmarke eigenregie+ kann auf ihr erfolgreichstes Geschäftsjahr zurückschauen. Parallel dazu haben wir wie geplant unsere Konzepte unternehmensweit weiterentwickelt und unser Engagement im Bereich der verantwortungsvollen Ernährung vorangetrieben.



Gibt es ein Highlight, das Ihr besonders hervorheben möchtet?

MICHELS Unser Highlight war sicher der große Zuspruch des Marktes, den wir in allen Leistungsbereichen durch die vielen Neuaufträge erfahren haben. In der Betriebsverpflegung haben uns das auch die Ergebnisse im Kantinentest 2020 attestiert. Diese positive Entwicklung bestätigt unseren Weg, den wir vor drei Jahren eingeschlagen haben.

Was seht Ihr rückblickend als die größte Herausforderung des vergangenen Jahres an?

MICHELS In Anbetracht des teils sehr eng getakteten Terminplans waren die reibungslosen Neueröffnungen inklusive der erfolgreichen Integration unserer neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die anschließende Erfüllung unseres Leistungsversprechens sicherlich sehr herausfordernd.

„
Unser Highlight war sicher der große Zuspruch des Marktes, den wir in allen Leistungsbereichen durch viele Neuaufträge erfahren haben.

ALEXANDRA MICHELS

„
Das Jahr ist als erfolgreichstes Jahr in die Primus-Geschichte eingegangen.

SVEN SOMMER

Bei all den Erfolgen wollen wir nicht verschweigen, dass uns die Pandemie auch 2021 sehr beschäftigt hat. Über 40 Prozent unserer Betriebe waren von Kurzarbeit betroffen. Was waren die wichtigste Maßnahmen, um die Krise zu bewältigen?

SOMMER Unsere breit aufgestellten Leistungsbereiche haben sich in dieser Zeit mal wieder bewährt. Mit unseren verschiedenen Kompetenzen stehen wir als Unternehmen sehr sicher da. Die staatlichen Unterstützungen, unser erweitertes Homeoffice- und Mitnahme-Angebot in der Betriebsverpflegung und nicht zuletzt eine positive Grundeinstellung waren und sind wichtige Säulen.

Last but not least: Welche Erkenntnisse nehmt Ihr aus dem Jahr mit?

MICHELS Wir wussten es auch schon vorher, aber 2021 hat es noch einmal deutlich gezeigt: Wir können uns auf unsere Mitarbeiter:innen verlassen. Ob bei den umfassenden Neueröffnungen in ganz Deutschland oder den zahlreichen Sonderschichten, die wir in unserer Kölner Zentrale im Rahmen der Polizeieinsatzverpflegung während der Hochwasserkatastrophe im Kreis Ahrweiler geschoben haben – jeder war für den anderen da und hat mit angepackt. Diese Teamarbeit hat uns sehr beeindruckt.

BETRIEBSVERPFLEGUNG

- Mit noch mehr lokalen Produkten, vegetarischen Gerichten und Pfandsystemen die Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz weitervorantreiben
- Mitarbeiter:innen halten und die offenen Stellen mit motivierten und qualifizierten Kandidat:innen besetzen
- Nach zwei Jahren Pause der sehr starken Nachfrage an Veranstaltungen und Festen im Sommer nachkommen

HEALTHCARE

- Definition und Umsetzung einer Qualitäts-Charta für Frühstück und Abendessen in den Senioreneinrichtungen
- Planung und Durchführung des Seminars „Das Primus-Qualitäts-Versprechen erlebbar machen – Care-Spezial“

FLÜCHTLINGSVERSORGUNG

- Umsetzung und sukzessive Erweiterung der Primus-Qualitäts-Charta
- Personalaufstockung von 15 Prozent, um den Kapazitätserweiterungen der Zentralen Unterbringungseinrichtungen in Soest und Mönchengladbach gerecht zu werden
- Planung und Koordination einer segmentübergreifenden Versorgung von Notunterkünften mit den Leistungsbereichen Healthcare, Betriebs- und Polizeieinsatzverpflegung

POLIZEIEINSATZVERPFLEGUNG

- Einsatzverpflegung der zwei Großlagen in Lützerath im April und August
- Erfolgreicher Start der neuen Zusammenarbeit mit den Polizeibehörden Mönchengladbach und Essen im Sommer
- Versorgung der Anlaufstelle für Geflüchtete aus der Ukraine am Kölner Hauptbahnhof

EIGENREGIE+

- Gemeinsam mit unseren Kund:innen die vielfältigen Herausforderungen durch die inflationsbedingte Steigerung der Wareneinsätze meistern
- Strategieentwicklung für eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
- Digitalisierung der Küchen- und Abrechnungsprozesse

EINKAUF

- Die unvorhersehbaren Preisentwicklungen auf den Weltmärkten händeln
- Ausbau des auf Regionalität und Nachhaltigkeit fokussierten Wareneinkaufs
- Weiterentwicklung und Vereinfachung der Planungs- und Bestellsoftware

HUMAN RESOURCES

- Recruiting-Offensive mit neuer Karrierewebsite, Ausbau der digitalen Recruiting-Strategie und Investitionen in digitale Recruiting-Maßnahmen
- Ausbau des Benefit-Paket: Fahrrad-Leasing mit Company Bike (Konzernweite Einführung)
- Primus Akademie: Neuer digitaler Lerncampus „LMS 365“ (Konzernweite Einführung), Start des neuen Führungskräfte-Entwicklungsprogramms zur Stärkung von Führung und Zusammenarbeit (3P – Primus Professional Programm), Fortführung des Führungskräfte-Entwicklungsprogramms „Das Primus Qualitäts-Versprechen erlebbar machen“ – Care-Spezial in Berlin sowie in Planung Teil 4 des Programms

KULINARIK & PRODUKTENTWICKLUNG

- Start der Online-Bestellplattform daily-box.de
- Pilotprojekt eines KI-gestützten Waste-Management-Systems in Zusammenarbeit mit Kitro
- Mit der Initiative „Gutes Essen muss nicht teuer sein“ kreative Lösungen für die teils drastisch gestiegenen Lebensmittelpreise finden

MARKETING & KOMMUNIKATION

- Relaunch der neuen Primus-Website
- Start des Bestellportals daily-box.de
- Strukturelle Neuausrichtung der gesamten Abteilung mit der Schaffung zwei neuer Bereiche für das strategische und das operative Marketing

QUALITÄTSMANAGEMENT

- Erfolgreiche Integration der Flowtify-Module „Audit“ und „HACCP“
- Zusammen mit den Mitarbeiter:innen von QConSys zu einem erfolgreichem Team wachsen



Primus Service GmbH
Unnauer Weg 5-7
50767 Köln
0221 977070

kommunikation@primus-service.de

primus-service.de

