JAHRES-BERICHT 2023

Liebe Kolleginnen und Kollegen, sehr geehrte Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner,

wer sich viel vornimmt, kann viel erreichen. Den perfekten Zeitpunkt dafür gibt es nicht. Nie!
Im vergangenen Jahr haben uns insbesondere die Inflation und damit die steigenden Lebensmittelpreise in Atem gehalten. Die Auswirkungen auf unser tägliches Tun sowie das unserer Geschäftspartner:innen waren und sind weitreichend. Doch auch angesichts der Unwägbarkeiten, die mit den Preissteigerungen einhergingen, ist es uns gelungen, das Geschäftsjahr erfolgreich zu Ende zu bringen. Mit einem Umsatzplus von insgesamt 21,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr über all unsere Segmente hinweg haben wir Grund zur Annahme, auf dem richtigen Weg zu sein.

Wir – das schließt ganz entschieden die gesamte Primus-Belegschaft mit ein. Nahezu überall in Deutschland treffen unsere Mitarbeitenden im Team täglich Entscheidungen, denen wir unseren Erfolg als Cateringunternehmen zu verdanken haben. Unser Anspruch war und wird dabei immer sein, einander zu helfen, voneinander zu lernen, uns gegenseitig zu inspirieren und so gemeinsam an einem Strang zu ziehen.

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, Nachhaltigkeit in unserem Unternehmen messbar zu machen und damit zur einschlägigen Referenz innerhalb der deutschen Cateringbranche zu werden.
Das ist der Weg, den wir 2022 eingeschlagen und 2023 weiter beschritten haben und von dem wir Euch und Ihnen in unserem Jahresbericht berichten wollen.

Herzlichst
Euer/Ihr Sven Sommer und Eure/Ihre Alexandra Michels

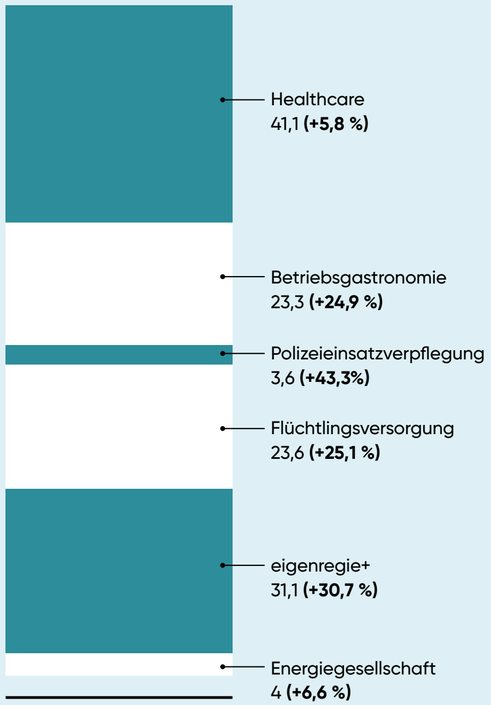
Inhaltsverzeichnis

Zahlen-Daten-Fakten	04
Nachhaltigkeitsmanagement	05
Betriebsgastronomie	07
Care	09
Polizeieinsatzverpflegung	11
Flüchtlingsversorgung	13
Einkauf	15
Kulinarik und Produktentwicklung	17
Human Resources	19
Marketing und Kommunikation	21
Qualitätsmanagement	23
eigenregie+	25
Interview mit der Geschäftsführung	27
Impressum	29

Wir sind Primus

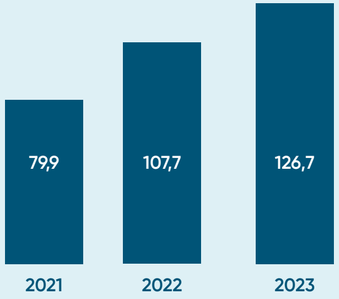
1998 als Tochterunternehmen der Malteser-Gruppe gegründet, haben wir uns in den letzten 25 Jahren zu einer festen Größe in der deutschen Cateringbranche entwickelt. Wir, das sind mehr als 1.500 Mitarbeitende, die unsere Partner:innen aus den verschiedensten Branchen mit maßgeschneiderten Serviceleistungen, unkonventionellen Ideen und einer dynamischen, lebendigen Organisation begeistern.

Umsatz 2023 in Millionen Euro

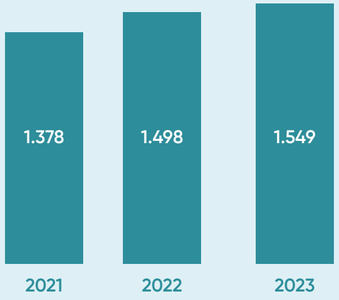


∑ 126,7 Mio. €

Umsatzentwicklung in Millionen Euro



Mitarbeitende



Primus – deutschlandweit im Einsatz

Unsere Standorte und Kunden in den Segmenten Betriebsgastronomie, Care, Flüchtlingsversorgung und eigenregie+

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Nach-haltigkeits-manage-ment

Nachhaltigkeit bei Primus messbar zu machen, ist unser erklärtes Ziel. Nachhaltiges Handeln bezieht sich dabei auf die ökologische, ökonomische und soziale Ebene – durchzieht also alle Abteilungen und Betriebe bei Primus. Unsere Nachhaltigkeitsabteilung setzt in Zusammenarbeit mit allen Bereichen Themenschwerpunkte und Ziele fest und entwickelt Maßnahmen, mit denen wir unseren Beitrag zu den Kernthemen Klima- und Umweltschutz, Tierwohl, Gesundheit, Wirtschaft und Soziales leisten können. Diese Maßnahmen und ihre Auswirkungen messbar zu machen, sie transparent zu kommunizieren, ist unsere Herzensangelegenheit und zentrale Aufgabe des Nachhaltigkeitsmanagements bei Primus.

Nachhaltigkeitsmanagerin Laura Schiefer über das Geschäftsjahr 2023

Die Stelle der Nachhaltigkeitsmanagerin wurde 2023 erstmals ausgeschrieben und im Sommer auch besetzt. Zunächst ging es für mich also darum, das Unternehmen und allen voran die Betriebe und deren Arbeitsweise kennenzulernen, um Anknüpfungspunkte zum Thema Nachhaltigkeit ausmachen zu können. Vor diesem Hintergrund habe ich mich mit Betriebsleitungen einiger unserer Krankenhäuser, Senior:innenheime, Flüchtlingsunterkünfte und Betriebsgastronomien zusammengesetzt. Im nächsten Schritt galt es, ein übergeordnetes Nachhaltigkeitsmanagementsystem zu erarbeiten, wichtige Themen zu identifizieren und zu priorisieren und unsere Roadmap zu entwickeln. **Das Ergebnis: die 60-seitige Nachhaltigkeitsstrategie und unsere darin enthaltenen zwölf Ziele**. Zu diesen Zielen gehört unter anderem, den Einsatz von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft und fairem Handel sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung auszuweiten, das Speisenangebot um mehr klimafreundliche Gerichte zu ergänzen und die Bildung von Partnerschaften mit nachhaltigeren und innovativen Start-ups und Unternehmen zu forcieren. Eine von vielen Maßnahmen ist die Belieferung von Bio-Cashewkernen durch die Firma Caju, die mit Bauerngruppen und Kooperativen in Togo zusammenarbeitet. **Beschlossene Sache ist außerdem, dass wir in der Betriebsgastronomie und in unseren Care-Einrichtungen sukzessive gänzlich auf den Einsatz von Bioeiern (in der Schale) umstellen**. Darüber hinaus haben wir 2023 eine Shortlist nachhaltiger Start-ups des Europäischen Instituts für Innovation und Technologie erarbeitet und können nun Möglichkeiten der Zusammenarbeit prüfen. Hier geht es um innovative und smarte Produkte wie auch um vegane und vegetarische Alternativen zu tierischen Lebensmitteln. Was die Saisonalität angeht, stehen wir schon gut da: **72 Prozent heimisches saisonales Obst und Gemüse haben wir über das ganze Jahr hinweg eingesetzt**, diesen Anteil möchten wir 2024 auf 80 Prozent steigern.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Nachhaltigkeitsmanagement: 2023 in Zahlen

Sechzig

Seiten Strategie

12

Ziele inkl. Meilensteine
pro Segment und Jahr

Unsere Arbeit
zahlt ein auf

11

der 17 Sustainable
Development Goals

Was steht 2024 an?

Als Erstes verabschieden wir die Nachhaltigkeitsstrategie, dann kann es in die konkrete Umsetzung gehen.
Es sind Workshops für alle Segmente geplant, weitere Kommunikations- und Weiterbildungsmaßnahmen für Mitarbeitende, Gäste sowie Kundinnen und Kunden.
Die Kanäle reichen dabei von Informations- und Werbemitteln bis hin zu E-Learnings. In den einzelnen Produktgruppen möchten wir den Anteil an Produkten aus artgerechter Tierhaltung, nachhaltiger Fischerei, ökologischer Landwirtschaft und fairem Handel steigern. Im Laufe des Jahres bereiten wir unseren ersten Nachhaltigkeitsbericht vor, der 2025 erscheinen soll. Und weiter gilt es, die Strategie laufend zu überprüfen, anzupassen und weiterzuentwickeln.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Betriebs-gastro-nomie

Wir verstehen die Kantine als einen wichtigen Dreh- und Angelpunkt im Unternehmen: Die Verpflegung findet teilweise über die Dauer des gesamten Arbeitstages statt. Manche unserer Gäste werden hier vom Frühstück bis zum Abendessen versorgt, andere bestellen ihre Speisen vor und nehmen sie sich mit nach Hause oder „auf Schicht". Es geht um viel mehr als nur darum, satt zu werden. Die Kantine soll ein Wohlfühlort sein, ein Ort der Entspannung und des Austauschs, eine Alternative zum Büro und ein Ort zum Feiern. Für unsere Kundinnen und Kunden soll sie ein Benefit sein, den sie ihren Mitarbeitenden – unseren Gästen – bieten. Bereichsleiter Hartmut Schreiber und sein Team begreifen die Betriebsgastronomie als Hebel für eine gesunde und ausgewogene Ernährungsweise. So nehmen wir unsere Verantwortung gegenüber unseren Gästen, der Umwelt und den Ressourcen wahr.

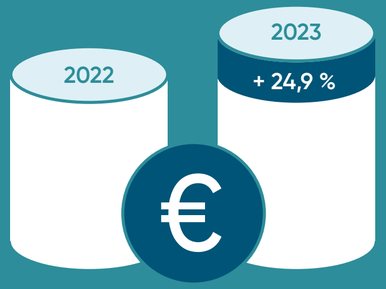
Bereichsleiter Hartmut Schreiber über das Geschäftsjahr 2023

Die Betriebsgastronomie erfährt wieder mehr Zulauf – wir merken, dass die Menschen nach den Jahren der Pandemie das Homeoffice verlassen und ihren Arbeitsplatz vermehrt aufsuchen. 2023 haben wir rund 5.500 Mittagessen täglich gekocht, das sind rund 22 Prozent mehr als im Vorjahr. Wenn wir die Sonderveranstaltungen wie das Sommerfest der DHL in Bonn mit 4.000 Gästen und Anlässe wie die Eröffnungsfeier, den Presseempfang und das Sommerfest bei BABOR mit insgesamt 1.700 Gästen hinzurechnen, kommen wir auf wesentlich mehr Speisen. Im vergangenen Jahr haben wir drei neue Standorte eröffnet: Primus ist Betreiberin der Kantinen der NEW AG in Mönchengladbach, des BABOR BEAUTY CLUSTERS in Eschweiler und der MAN SE in Oberhausen. Strahlkraft geht auch von unseren Bestandsbetrieben aus: **Alle sieben teilnehmenden Betriebe wurden beim Kantinentest 2023 mit vier von fünf Sternen ausgezeichnet und schafften den Sprung unter die 50 besten Kantinen Deutschlands**, wobei das Casino im Post Tower in der Gesamtwertung aller Kantinen über 400 Essen am Tag einen starken fünften Platz errang. Im Sinne der Nachhaltigkeit setzen wir weiterhin flächendeckend Mehrwegsysteme von RECUP für Getränke oder REBOWL für Speisen ein. Auch sind wir in der **Produktentwicklung und Kulinarik** und gleichermaßen unsere Gäste an den bestehenden und neuen Standorten offener und mutiger geworden, was neue Ernährungsformen betrifft. Wir haben eine hohe Akzeptanz der Tischgäste für unseren Vorstoß, vegetarische und vegane Gerichte anzubieten, und erfahren somit, dass eine Reduktion von Fleisch unproblematisch ist. Unser Weg wird also sein, **weniger und dafür höherwertiges Fleisch einzusetzen**: Im Rahmen unserer Monatsaktionen haben wir unseren Gästen Fleisch der Bruderkalb-Initiative serviert und insgesamt 52 heimische Hirsche komplett, d. h. also Nose to Tail, verarbeitet.
Die Digitalisierung ist für uns eine wichtige Stellschraube für mehr Nachhaltigkeit im Unternehmen. Durch den Einsatz von KI-basierten Waste-Management-Systemen, mit dem wir gemeinsam mit der **Produktentwicklung** 2023 begonnen haben, sind wir in der Lage, unseren Lebensmittelmüll genau zu analysieren und unsere Produktion im Sinne eines ressourcenschonenden Einsatzes ökologisch und ökonomisch nachhaltiger zu gestalten.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Betriebsgastronomie: 2023 in Zahlen

23,3



Mio. Euro Umsatz, das sind 24,9 % mehr als 2022

7 von 7

Top-50 Kantinen
im Kantinentest

Drei

neue Standorte

Was steht 2024 an?

Das Jahr beginnt mit drei Neueröffnungen, auf die wir uns sehr freuen. Wir eröffnen unsere Betriebsgastronomien in den Stadtwerken Wuppertal, bei O2 Telefónica in München und auf dem SGP Campus Ulm. Wir werden weiter am nationalen Gemeinschaftsspeiseplan arbeiten, um auch dieses Instrument für mehr Nachhaltigkeit in den Segmenten Care und Betriebsgastronomie optimal zu nutzen. Außerdem treiben wir gemeinsam mit der Produktentwicklung das Thema KI-basierte Waste-Management-Systeme voran und implementieren sie in weiteren Betrieben.

Selfservice-Kassen für ein angenehmes Kantinenerlebnis

Zu Stoßzeiten können die Schlangen an den Kassen der Kantine lang werden. Dagegen helfen sogenannte Self-Checkouts: Kassensysteme, die Gäste selbstständig und unkompliziert nutzen können. Die Vorteile sind zahlreich: Niemand steht mit einem Tablett unnötig lange herum und für die Gäste bleibt der Kantinenbesuch ein angenehmes Erlebnis. In der Folge ist auch der Durchsatz besser.

Das System des Osnabrücker Start-ups VisioLab ist kamerabasiert, erkennt Speisen und wickelt den Bezahlvorgang ab. 2023 hat Primus sie im Rahmen eines Pilotprojekts in einem Betrieb installiert und damit langfristig eine Kasse ersetzt. Das vorläufige Ergebnis: Die Selfservice-Kasse wird als Ausweichmöglichkeit gern und viel genutzt, sodass sie unseren Gästen weiterhin zur Verfügung gestellt werden soll.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Care

Indem wir die uns anvertrauten Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern sowie Bewohner:innen in Senior:innenheimen versorgen, tragen wir zu ihrem Heilungsprozess und Wohlbefinden bei. Dieser Verantwortung werden wir gerecht, indem wir naturbelassene und frische Lebensmittel einsetzen, Hol- und Bringdienste sowie qualifizierte Diätberatungen anbieten. Auch stattet das Segment uns mit einem wirkmächtigen Hebel aus, mit dem wir durch gewissenhafte Speisen- und Abfallwirtschaft Ressourcenverschwendung durch Überproduktion eindämmen und nachhaltiger handeln können. Bereichsleiterin Katja Drexler und ihr Team treiben das Thema Nachhaltigkeit auch in diesem Segment voran.

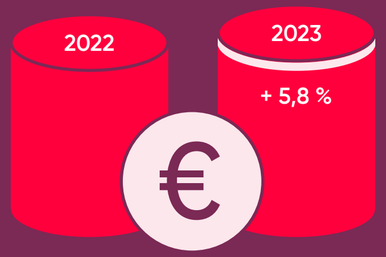
Bereichsleiterin Katja Drexler über das Geschäftsjahr 2023

Zu den großen Herausforderungen zählte im vergangenen Jahr insbesondere der immense Kostendruck im Gesundheitswesen, den wir durch innovative Neuausrichtungen in den Senior:innenheimen und Krankenhäusern effektiv steuern konnten. Wir haben die Speisenverpflegung neu konzeptioniert und das Leistungsverzeichnis auch im Hinblick auf mehr **Nachhaltigkeit** angepasst. Unser nationaler Speiseplan, dessen Roll-out wir für das kommende Jahr planen, sieht inzwischen zu 50 Prozent vegane und vegetarische Speisen vor. Auch das Thema Waste-Management sind wir angegangen und haben die erste Pilotphase der Lebensmittelabfallmessung im Krankenhaus St. Hildegardis abgeschlossen. Ziel war es, zu ermitteln, wie viele tablettierte Essen pro Tag wir retten und die Kosten entsprechend einsparen könnten. Das Potenzial liegt dort bei 15 Essen pro Tag. Auch im Malteserstift St. Stephanus wurde untersucht, wie sich die Menge der Lebensmittelabfälle, die in der Einrichtung entstehen, reduzieren lässt. Von Februar bis April 2023 wurde vor diesem Hintergrund genau analysiert, welche und wie viele Essensreste weggeworfen wurden. Auf Grundlage der Ergebnisse konnten Maßnahmen abgeleitet werden, mit denen sich Abfälle reduzieren lassen. **Nach deren Umsetzung kann innerhalb eines Jahres mit nur wenigen relevanten Veränderungen künftig potenziell rund eine Tonne Lebensmittelabfälle eingespart werden**. Außerdem haben wir im vergangenen Jahr erstmals einen robotergesteuerten Roomservice getestet. Über sechs Monate hat Roboter Jeeves 24 Stunden am Tag hausgemachte Snacks, Naschereien und gekühlte Getränke auf die Zimmer der Station „Elisabeth“ im St. Hildegardis Krankenhaus in Köln gebracht. Viele Patientinnen und Patienten, die ihr Zimmer für einen Besuch der Cafeteria nicht einfach verlassen können, haben sich sehr darüber gefreut.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Care: 2023 in Zahlen

41,1



Mio. Euro Umsatz, das sind 5,8 % mehr als 2022

1t

Tonne (potenziell)
gerettetes Essen
allein im Malteserstift
St. Stephanus

Einsatz von rund

320.000

Eiern, die laufend auf Bio und Freiland
umgestellt werden

Was steht 2024 an?

Wir werden uns verstärkt darum bemühen, unsere Nachhaltigkeitsziele messbar zu machen. Dazu zählt, dass wir die Umstellung auf Bio- und Freilandeier in der Schale in all unseren Betrieben schon beschlossen haben und im nächsten Schritt die Umsetzung angehen. Zum Jahresende starten wir mit einem Projekt zur Optimierung der passierten Kost in Form, das national ausgerollt auf eine flächendeckende Verbesserung der Speisenqualität abzielt. Das Konzept des nationalen Gemeinschaftsspeiseplans ist in Zusammenarbeit mit unseren Betriebsleitungen entwickelt worden, um die Vielfalt und Qualität unserer Speisen zu fördern. Für das kommende Jahr ist der Roll-out geplant.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Polizei-einsatzver-pflegung

Wenn in Nordrhein-Westfalen große Menschenmengen zusammenkommen, um Sportereignisse zu feiern oder ihr Recht auf Versammlungsfreiheit wahrzunehmen, sind je nach Ereignis auch zahlreiche Polizeibeamtinnen und -beamte im Einsatz. Sie in jeder dieser Lagen mit Speisen zu versorgen, ist Aufgabe des Teams von Bereichsleiterin Julia Hafer. Gefragt ist vor allem Flexibilität, da die Versorgung mit Getränken und Lunchpaketen oftmals sehr kurzfristig erfolgen muss. Außerdem versorgt Primus Einsatzkräfte in Groß- und Katastrophenlagen wie etwa nach den verheerenden Überschwemmungen in der Eifel 2021 und begleitet längere Einsätze der Polizei, die Primus dank unserer modernen und funktionalen Verteilerküche auch mit frischen Produkten und warmen Speisen unterstützen kann.

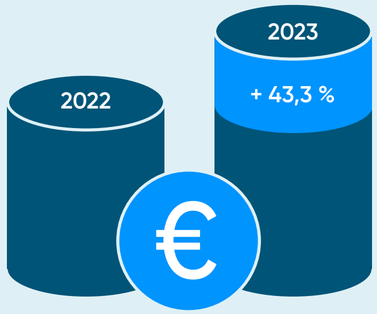
Bereichsleiterin Julia Hafer über das Geschäftsjahr 2023

In der Polizeieinsatzverpflegung ging es auch im vergangenen Jahr wieder spannend und unplanbar zu. Auf sogenannte Sofortlagen wie die Anschlagsdrohungen auf den Kölner Dom an Weihnachten können wir uns nicht langfristig vorbereiten. Gerade an den Feiertagen spontan und flexibel zu sein, ist viel verlangt und **wir sind dankbar für unser Team**, mit dem wir Herausforderungen wie diese immer wieder meistern können. Über zwei Wochen haben wir die Einsatzkräfte vor Ort am Dom dreimal täglich mit Speisen beliefert. Etwas anders war da ein für sechs Wochen veranschlagter Einsatz der Polizei Anfang des Jahres, an dem wir in drei Wochen **rund 40.600 Lunchpakete gepackt haben, in der Spitze 5.000 Beutel am Tag!**
Der Kölner Karneval oder der Marathon sind wiederkehrende Ereignisse, die deshalb aber nicht minder herausfordernd sind. Ohne die Hilfsbereitschaft und den Teamgeist, die bei Primus fest verankert sind, würden wir an dieser Stelle nicht so erfolgreich sein, wie wir sind.
1.351 Einsätze haben wir im vergangenen Jahr insgesamt mit unseren 51 Mitarbeitenden in der Polizeieinsatzverpflegung gestemmt.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Polizeieinsatzverpflegung: 2023 in Zahlen

3,6



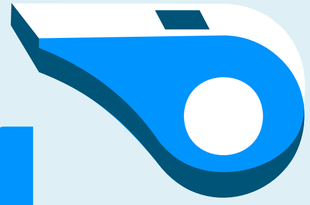
Mio. Euro Umsatz, das sind 43,3 % mehr als 2022

Rekord:

5.546

Beutel an nur einem Tag gepackt

1.351



Einsätze insgesamt, davon 50 Sofortlagen

Was steht 2024 an?

Wir sind schon jetzt gespannt auf die Fußball-Europameisterschaft, die unter anderem in Köln und Dortmund ausgetragen wird. Für insgesamt acht Behörden und zwei Spielorte stellen wir eine Warmverpflegung und Verpflegungsbeutel zur Verfügung. Zeitgleich findet eine politische Großveranstaltung in Essen statt, anlässlich derer wir rund 3.000 Polizistinnen und Polizisten versorgen. Außerdem beschäftigen wir uns mit dem Thema E-Mobilität und testen E-Auslieferungsfahrzeuge. Mit diesem Pilotprojekt wollen wir herausfinden, auf welchen Strecken und mit welcher Fracht E-Mobilität sinnvoll bei uns eingesetzt werden kann. Die Ladeinfrastruktur am Gebäude – vier E-Ladesäulen – steht schon bereit.

E-Mobilität bei Primus

Ein wichtiger Baustein auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit ist die E-Mobilität, die auch bei Primus eine immer größere Rolle spielt. Die Primus-Flotte verzeichnet einen steigenden Anteil an E-Autos, sowohl bei den Dienstwagen als auch bei den Liefer- und Standortfahrzeugen. Die Umsetzung von Wallboxen zum Laden der E-Fahrzeuge in der Kölner Zentrale hatte ihren Projektstart 2023, im Januar 2024 werden die Ladestationen installiert und können für E-Fahrzeuge der Primus-Flotte genutzt werden.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Flüchtlings-versorgung

Seit über 30 Jahren unterstützen die Malteser Staaten und Kommunen dabei, Geflüchteten zu helfen - sie menschenwürdig unterzubringen und zu betreuen. Primus ist ein Tochterunternehmen der Malteser, deshalb identifizieren wir uns mit ihren Werten. Seit 2015 können sie auf unsere Unterstützung bei der Versorgung der Geflüchteten im Bereich der Gastronomie – unserer Kernkompetenz – zählen. Bereichsleiterin Julia Hafer und ihr Team sorgen in den Einrichtungen für Geflüchtete für eine bestmögliche und kulturell sensible Ernährung. Wir machen uns Gedanken darüber, wer unsere Tischgäste sind, aus welchen Kulturkreisen sie kommen, welche Vorlieben sie haben, und versuchen, diese in unseren Speiseplänen abzubilden.

Bereichsleiterin Julia Hafer über das Geschäftsjahr 2023

Das Jahr war geprägt von ständigen Veränderungen. Darauf zu reagieren war organisatorisch sehr anspruchsvoll. Weil die Auslastung in einzelnen Einrichtungen besonders hoch war, haben wir die Kapazitäten entsprechend hochgefahren, separate Ausgaben sowie zusätzliche Containerküchen und Zelte eingerichtet. Täglich stark schwankende Belegungszahlen sind charakteristisch für das Segment. **Im vergangenen Jahr haben wir sieben neue Standorte eröffnet und lagen bei rund 23,6 Millionen Euro Umsatz.** Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels ein wahrer Kraftakt, den wir nur dank unseres guten Teams und einer ausgeprägten Anpack-Mentalität bewältigen konnten. **Unsere Mitarbeitenden und Führungskräfte haben wir im Hinblick auf ihr interkulturelles Arbeitsumfeld wiederholt geschult** und festgestellt, dass wir damit den richtigen Riecher gehabt haben – die Weiterentwicklung ist bemerkenswert, von der Betriebsleitung bis zur Spülhilfe werden unsere Primus-Kernthemen Verantwortung und Nachhaltigkeit begriffen und gelebt. Das Verständnis für den Alltag der Tischgäste sowie ein kulturell differenziertes Verständnis für die unterschiedlichen Menschen, die in einer Flüchtlingseinrichtung zusammenkommen, ist wichtig, wenn die Gastronomie funktionieren soll. Auch das haben wir in unseren **Schulungen erfolgreich an unsere 320 Mitarbeitenden aus insgesamt 38 verschiedenen Nationen vermittelt und vermitteln es noch**.

QVEM – Qualitätsversprechen erlebbar machen

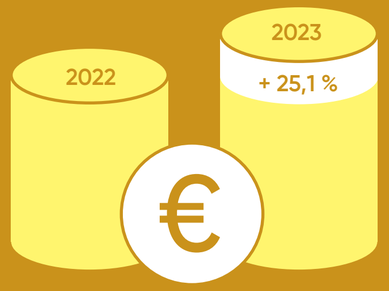
Eine Unternehmensvision bleibt abstrakt, wenn sie nicht gelebt wird. Um die strategische Ausrichtung und Unternehmensvision bestmöglich zu vermitteln, unsere operativen Führungskräfte zu inspirieren und zu motivieren, hat Primus diese Workshopreihe ins Leben gerufen. Wechselnde und inspirierende Veranstaltungsorte sind Teil des Konzepts, zuletzt kamen Mitarbeitende aus ganz Deutschland etwa in Bozen (IT), Hohenlohe (DE) und München (DE) zusammen.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Flüchtlingsversorgung: 2023 in Zahlen

Rund

23,6



Mio. Euro Umsatz, das sind 25,1 % mehr als 2022

Sieben

neue Standorte

320

Mitarbeitende
aus 38 Nationen

Was steht 2024 an?

Im vergangenen Jahr haben wir an all unseren Standorten interkulturelle Schulungen für alle Mitarbeitenden durchgeführt. Das Miteinander auf Augenhöhe und über kulturelle Unterschiede zwischen Kolleginnen und Kollegen oder Gästen hinweg ist uns wichtig. Deshalb werden wir im nächsten Schritt unsere „Spielregeln für das Miteinander" aus diesen Schulungen ableiten und flächendeckend einführen. Außerdem planen wir Schulungen für Ersthelfer:innen und Brandschutzhelfer:innen. Auch das Thema Nachhaltigkeit steht bei unseren Schulungsvorhaben weit oben. Im Rahmen unserer Reihe „Qualitätsversprechen erlebbar machen" (QVEM) soll es im Bereich der Flüchtlingsversorgung einen Workshop zum Thema „Internationale Küche" geben. Außerdem werden wir unsere eigene Gewürzmischung mit dem Bio-Gewürzhersteller SoulSpice als Weiterentwicklung von „LAB Arab", ein Projekt von Regionalleiterin Sonja Muris, aufsetzen.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Einkauf

Gute Produkte, gute Preise und verlässliche Partnerschaften sind eine Voraussetzung für hervorragende Küchenleistungen – sowohl in unseren eigenen Betrieben als auch in denen der Kundinnen und Kunden von eigenregie+. Diese Produkte ausfindig zu machen und einen reibungslosen Beschaffungsprozess sicherzustellen, ist Aufgabe von Michael Seifried und seinem Team. Dabei gilt es, bestmögliche Lieferkonditionen zu verhandeln und den volatilen Markt der Lieferantinnen und Lieferanten fest im Blick zu haben. In diesem Umfeld neue Kooperationen sowie Aktionen, auch für den verstärkten Einsatz nachhaltiger Produkte, anzubahnen und umzusetzen, ist eine Herausforderung, der sich das Team täglich gemeinsam und abteilungsübergreifend stellt.

Michael Seifried über das Geschäftsjahr 2023

Viele Branchen sind von Preissteigerungen betroffen gewesen, sind es teils immer noch. Auch der Markt der Lieferantinnen und Lieferanten ist davor nicht verschont geblieben. Das hatte zur Folge, dass Preise und Bedingungen laufend und damit viel häufiger als je zuvor neu kalibriert wurden. Bekannte und gelernte Gegebenheiten sind nicht mehr länger verlässlich. Diese Veränderungen ziehen weitreichende und kleinteilige Konsequenzen für uns im Einkauf nach sich, etwa bei Artikelnummern, Angaben zu Haltungsformen und der Herkunft. Hier am Ball zu bleiben und ein stabiles Preisumfeld für unsere Betriebe sowie Kundinnen und Kunden zu schaffen, ist nach wie vor das Wichtigste im Tagesgeschäft. Dennoch haben wir uns parallel auf den Weg dahin gemacht, unser **Portfolio noch nachhaltiger zu gestalten, indem wir etwa verstärkt auf kleinere und regionale Lieferantinnen und Lieferanten gesetzt haben** – auch wenn sie noch nicht allzu gut aufgestellt sind und uns daher organisatorisch stark fordern. 32 unserer 457 neuen Kreditorinnen und Kreditoren sind regionale Hof- und Kleinbäuerinnen und -bauern, Bäcker:innen, Getränkehändler:innen und andere Erzeuger:innen. Unser Selbstverständnis ist, dass wir alles möglich machen – es zumindest versuchen. **Wir wollen guten Produkten eine Bühne geben**. Dabei stehen unsere Kundinnen und Kunden sowie Tischgäste mit ihren Wünschen zwar immer an erster Stelle, über Aktionen und Kooperationen mit speziellen Produzentinnen und Produzenten laden wir sie in der **Betriebsgastronomie** und in Zusammenarbeit mit der Abteilung **Kulinarik und Produktentwicklung** aber regelmäßig dazu ein, sich mit nachhaltigen Spezialitäten wie Putenfleisch in Demeter-Qualität oder regionalem Wild auseinanderzusetzen. Das Einkaufsvolumen ist auch dank neuer Kundinnen und Kunden auf 85 Millionen Euro gestiegen. Mit unserem neu aufgesetzten Dashboard können wir immer genauer nachverfolgen, wie viele der eingekauften Waren etwa Bio- und ASC/MSC-Siegel tragen oder nach Eigenschaften wie etwa Saisonalität filtern. Besonders erfolgreich war die Einführung von Biomilch, die unser **Nachhaltigkeitsmanagement** vorangetrieben hat: Bereits einen Monat nach ersten Überlegungen, von konventionell auf Bio umzustellen, lag der Umsatzanteil in der Betriebsgastronomie bei 14 Prozent.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Einkauf: 2023 in Zahlen

Einkaufsvolumen

85 Mio. €

457

neue Kreditorinnen
und Kreditoren, davon

32

regionale Bäuer:innen und
andere regionale Erzeuger:innen

14 %

Umsatzanteil in der Betriebsgastronomie bei Biomilch nur einen Monat nach Einführung der sukzessiven Umstellung

Was steht 2024 an?

Insgesamt wollen wir bessere Preise und bessere Tischgastinformationen durch mehr Transparenz erreichen. Die neue KI-gestützte Rechnungseingangssoftware ist bereits an den Start gegangen und wir sind bald in der Lage, Erkenntnisse daraus zu ziehen. Über alle Bereiche hinweg kann sie nicht nur eine Erleichterung darstellen, sondern sie ist auch ein Instrument, mit dem wir unsere Arbeit nachhaltiger gestalten können.
Weiter wird uns der Aufbau komplexerer Datenbanken aus ebendiesem Grund beschäftigen. Durch den weiteren Ausbau von Business Analytics haben wir künftig auch eine verbesserte Transparenz bei Preisen, Artikeln und Stoppwerten, sodass wir Einsparungen schneller realisieren können.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Kulinarik & Produkt-entwicklung

Unsere Gäste versorgen wir je nach Segment vom frühen Morgen bis in den späten Abend hinein. Wir versorgen sie teils über Jahre, manchmal punktuell. Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung nehmen wir eine große Verantwortung gegenüber unseren Kundinnen, Kunden und Gästen wahr: Im Sinne einer nachhaltigen Küche der Jahreszeiten ermöglichen wir ihnen eine gesunde und ausgewogene Ernährungsweise. Vor diesem Hintergrund sind Produktvielfalt, innovative Speisenkonzepte und Rezeptierungen, die das aktuelle Marktgeschehen sowie Ernährungstrends aufgreifen, entscheidende Faktoren für das Team von Agata Pelzer und Sascha Rath im Bereich Kulinarik und Produktentwicklung. Bewähren sich Pilotprojekte, liegt die operative Koordination der bundesweiten Einführung auch in ihren Händen.

Bereichsleitende Agata Pelzer und Sascha Rath über das Geschäftsjahr 2023

In der Produktentwicklung wurde das Jahr vor allem vom Thema Lebensmittelabfall-Vermeidung bestimmt. In einem Pilotprojekt haben wir insgesamt fünf verschiedene Waste-Management-Systeme von drei Anbietern in elf unserer Betriebe angeschlossen und getestet. Das Ergebnis ist vielversprechend: **Durch die teilweise KI-gestützten Systeme konnten wir insgesamt mehr als 30 Prozent Lebensmittelabfälle einsparen** und haben uns unserem Ziel, Lebensmittelverschwendung einzudämmen, schon während der Pilotphase ein großes Stück genähert. In der **Betriebsgastronomie** konnten wir mit der Einführung der Plattform „Too Good To Go“ rund 2.000 Essen allein in einem Betrieb retten. Gäste können über diesen Dienst Mahlzeiten aus Überproduktion bestellen, und das tun sie erfreulicherweise auch sehr rege, sodass wir die Kooperation vorantreiben wollen. Zusammen mit unserem Kooperationspartner Eaternity konnten wir die Auslobung des CO_2-Fußabdrucks unseres Speisenangebots an fünf Standorten durchführen, weitere sind in Planung. Mit den Mana Farms haben 2023 auch Gewächshäuser Einzug in fünf Betriebe gehalten, in denen Microgreens nun hyperlokal und taufrisch direkt vor Ort geerntet werden. Darüber hinaus haben wir die Koordination und Leitung des Projektes Kantinentest mit sieben teilnehmenden Betriebsgastronomien übernommen – mit Erfolg. Alle sieben haben eine Platzierung unter den 50 Besten errungen.

In der Kulinarik haben wir rund 150 neue Rezepturen entwickelt und Zutaten dabei bis ins kleinste Detail dahin gehend optimiert, nachhaltiger zu werden. Beispielsweise bezog der **Einkauf** Vollkorn-Quinoa aus dem Rheinland, beim Einsatz pflanzlicher Milch ziehen wir das Produkt ohne Zusatzstoffe vor. Die Spezialitäten, die wir in unser Mittagsangebot in den **Betriebsgastronomien** integrieren, haben wir ebenfalls am Maßstab der Nachhaltigkeit ausgerichtet und den Schwerpunkt etwa bei Puten- und Schweinefleisch auf regionale Bioqualität sowie das Nose-to-Tail-Prinzip gelegt. **Insgesamt versuchen wir, weniger Fleisch einzusetzen. Wir stellen andere Produkte und Speisen in den Vordergrund**, die wir direkt vor Ort in unseren Betrieben bewerben. Darüber hinaus haben wir in der Kulinarik die Implementierung des Daily-Konzepts an vier Standorten vorangetrieben und im Zuge dessen eine Vielzahl neuer Rezepturen entwickelt, ein umfassendes kulinarisches Konzept erarbeitet und dazu die Infrastruktur und Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugerinnen und Erzeugern sowie Produzentinnen und Produzenten für unsere neu hinzugewonnenen Kundinnen und Kunden gemeinsam mit dem **Einkauf** aufgebaut.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Kulinarik & Produktentwicklung: 2023 in Zahlen

2.000

gerettete Essen mit „Too Good To Go“ allein in einem Betrieb

Lebensmittelabfall in 11 Testbetrieben um rund

30%

reduziert

Was steht 2024 an?

Nach den guten Ergebnissen bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bleiben wir an dem Thema dran und planen den Roll-out. Das Gleiche gilt für die Kooperation mit der Plattform „Too Good To Go“. Weiter wird uns die Entwicklung der Genussthemen 2024 sowie die Auswahl der monatlichen Spezialitäten unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit beschäftigen.

Essen retten mit „Too Good To Go“

Die Plattform zielt darauf ab, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, indem überschüssige Lebensmittel in Form von „Überraschungstüten“ zu einem günstigen Preis am Ende des Arbeitstages verkauft werden. In Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung können Betriebsleitungen im Laufe des Vormittags eine Prognose abgeben, wie viele überschüssige Mahlzeiten es gibt. Die Gäste bestellen dann, solange der Vorrat reicht, per App ihre Tüte vor.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Human Resources

„Mit und für Menschen“ ist ein zentrales Prinzip unserer Primus-Unternehmenskultur. Die Abteilung Human Resources versteht sich vor diesem Hintergrund als Beraterin und Bindeglied zwischen Geschäftsführung, Führungskräften und Mitarbeitenden. Von der Planung und Steuerung bis zur operativen Umsetzung begleitet das sechsköpfige Team um Stefanja Kanka Führungskräfte deutschlandweit in allen operativen und strategischen Personalthemen. Darüber hinaus schafft das Team in allen Geschäftsbereichen den Rahmen für ideale Arbeitsbedingungen und ebnet so den Weg für eine langfristige und gute Zusammenarbeit auf Augenhöhe.

Bereichsleiterin Stefanja Kanka über das Geschäftsjahr 2023

Im vergangenen Jahr haben wir uns darauf fokussiert, Menschen für Primus zu gewinnen – mit weitreichenden Maßnahmen, um bestmöglich gegen den Mangel an Arbeitskräften aufgestellt zu sein. Grundlegend war und ist dabei die abteilungsübergreifende Zusammenarbeit und Auseinandersetzung mit unserer Unternehmenskultur und unseren -werten. Darauf aufbauend haben wir im Bereich der Personalentwicklung ein einheitliches Führungsverständnis erarbeitet, das etwa im Rahmen unseres „Primus Professional Programms“ (3P) kontinuierlich ins Unternehmen getragen wird. 2023 hat der zweite Jahrgang seine 3P-Ausbildung gestartet.
Mit „Das Primus-Qualitätsversprechen erlebbar machen“ (QVEM) ist unser Entwicklungsprogramm für unsere operativen Führungskräfte in die fünfte Runde gegangen. Zentrale Workshopinhalte waren die Themen Nachhaltigkeit und die dahin gehende Umsetzung des Primus-Qualitätsvertrags. Mit diesen und weiteren Maßnahmen werden wir am Arbeitsmarkt wahrgenommen. Im Bereich Online-Recruiting konnten wir die Anzahl der bei uns eingegangenen Bewerbungen um 112 Prozent zum Vorjahr steigern. Wir setzen uns dafür ein, dass unsere Mitarbeitenden lange bei uns bleiben. Dass allein unsere 48 Jubilare insgesamt 630 Jahre ihrer Lebenszeit bei uns verbracht haben, werten wir als gutes Zeichen. Außerdem ist es uns wichtig, allen werdenden Eltern im Laufe ihres Berufslebens mit Rat und Tat zur Seite zu stehen: Wir freuen uns über die insgesamt 18 Neugeborenen, die unsere Primus-Familie seit 2023 bereichern. Ein Meilenstein war die unternehmensweite **Einführung der betrieblichen Altersvorsorge (bAV) mit attraktivem Arbeitgeberzuschuss**. Zusätzlich zu alten Verträgen haben 180 Mitarbeitende 2023 die Förderung durch das neue bAV-Angebot genutzt. Das sind erfreuliche 11,6 Prozent der Belegschaft mehr als zuvor. Die Gelegenheit, unseren Mitarbeitenden finanzielle Stabilität in schwierigen Zeiten zu bieten, haben wir im Rahmen der Inflationsausgleichsprämie genutzt und **insgesamt rund 1,8 Millionen Euro ausgezahlt**.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Human Resources: 2023 in Zahlen

1,8
Mio. Euro
Inflationsausgleichsprämie

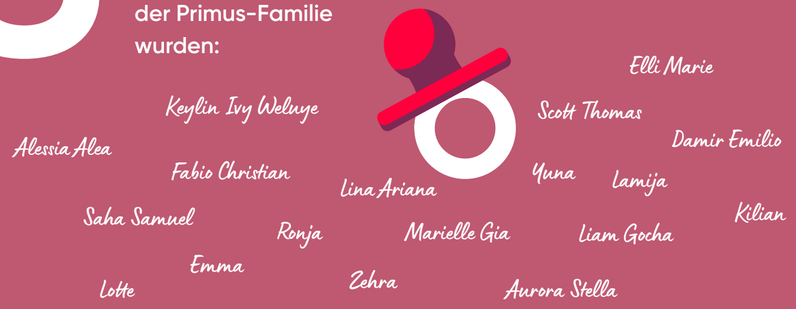
11,6
Prozent unserer Mitarbeitenden haben, zusätzlich zu den bestehenden Verträgen, bereits im ersten Jahr der Einführung die Förderung durch die neue betriebliche Altersvorsorge genutzt

112
Prozent mehr Bewerbungen im Vergleich zum Vorjahr

Wir haben 48 Jubilare und damit

630
Jahre Einsatz für Primus gefeiert

18
Neugeborene, die 2023 Teil der Primus-Familie wurden:



Was steht 2024 an?

Im Zuge der Weiterentwicklung unserer HR-Strategie und Arbeitgebermarke werden wir die Umsetzung der Unternehmensvision und daraus abgeleitete HR-Maßnahmen und Projekte in Angriff nehmen. Weiter stärken wir unsere Führungskultur und setzen die Entwicklungsprogramme 3P und QVEM fort. Wir wollen unsere Stellenbeschreibungen für alle Tätigkeiten im operativen Bereich neu aufsetzen sowie die Digitalisierung und Prozessoptimierung weiter vorantreiben.

3P – das Primus Professional Programm

Alle Führungskräfte bei Primus durchlaufen das eigens für sie aufgesetzte Programm und erhalten darin in sechs Modulen einen Methodenkoffer mit vielen Tools für den Führungsalltag. Das Programm dient dazu, sie in ihren vielfältigen Rollen als Vorbild, Coach, Motivator:in, Moderator:in, Mentor:in, Sparringspartner:in, Innovator:in, Koordinator:in, Unternehmer:in, Projektmanager:in und vielen weiteren zu unterstützen und ein unternehmensweit einheitliches Führungsverständnis zu etablieren.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Marketing und Kommunikation

Die Positionierung von Primus als feste Größe der Cateringbranche bedarf einer sorgfältigen Planung aller strategischen und operativen Maßnahmen, die Samira Ganschinietz und Frauke Skuballa gemeinsam mit ihrem Team verantworten. Als kommunikative Schnittstelle zwischen der Zentrale, den Betriebsleitungen und ihren Gästen, Kolleginnen und Kollegen der Malteser und externen Medien entwickelt und gestaltet die Abteilung die zentralen Primus-Botschaften. Die Kanäle, die sie dabei bespielt, sind Werbemittel für mehr als 100 Betriebe, Social Media, die Website und Primus-App, Fachzeitschriften sowie unterstützend auch die Angebote im Vertriebsinnendienst und viele mehr.

Samira Ganschinietz und Frauke Skuballa über das Geschäftsjahr 2023

Im vergangenen Jahr konnten wir uns über den Zugewinn von drei Neukundinnen und -kunden freuen. Die Neueröffnungsprozesse haben wir begleitet, indem wir die Kommunikationsmittel für einen reibungslosen Übergang konzipiert, gestaltet und bereitgestellt haben. Die DHL-Sommerparty mit 4.000 Gästen haben wir erneut durch die Gestaltung der fünf Food-Zelte für das Event-Catering begleitet. Unsere Themenvielfalt spielen wir auf unseren unterschiedlichen digitalen Kanälen aus: Das Portfolio der Digital Signage haben wir um eine zeitgemäße und frische Darstellung der Primus-Produkte in den Kantinen erweitert. Es kommen absehbar mehr Screens und Stelen in den Betrieben dazu, deren Anschluss an das Warenwirtschaftsprogramm zur Datenübertragung wir vorbereitet haben. Auch unser Inneneinrichtungskonzept für unsere **Betriebsgastronomien entwickeln wir laufend weiter, um die Aufenthaltsqualität für unsere Gäste sowie Kundinnen und Kunden zu verbessern und unsere Kantinen zu Wohlfühlorten werden zu lassen**.
Ein großes und ganz grundlegendes Projekt, das wir angestoßen haben, war die **Weiterentwicklung unserer Markenstrategie**. Hierfür war viel Vorarbeit nötig, die wir 2023 in breit angelegten Workshops zusammen mit Kolleginnen und Kollegen aus allen Bereichen durchgeführt haben.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Marketing und Kommunikation: 2023 in Zahlen

50%

Einsparung bei Print-Produkten durch Ausbau der Digital Signage

Mehr als

16.000

Personen nutzen die Primus-App seit Einführung

55 Std.

haben wir in die Vorbereitung und Durchführung des Workshops zur Markenstrategie gesteckt

Was steht 2024 an?

Eine neue Positionierung und neue Unternehmensziele führen zu erweiterten und komplexen Aufgabenfeldern in den Bereichen Strategie, Operatives, Design und Kommunikation. Die steten Veränderungen am Markt erfordern Flexibilität und Anpassungsfähigkeit, sodass wir unser Tun immer wieder auf den Prüfstand stellen. Dazu stellen wir die Marketingabteilung mit neuen Mitarbeitenden gut und breit auf. Wir möchten unsere Marke erlebbar machen und platzieren unsere Themen kanalspezifisch. Wir werden uns erneut in den Bewerbungsprozess für den Food & Health Kantinentest einbringen und nehmen den ersten Primus-Nachhaltigkeitsbericht in Angriff.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Qualitäts-management

Höchste Hygienestandards in der Gastronomie sind für uns nicht nur selbstverständlich. Sie werden auch von unabhängigen Prüfstellen regelmäßig auditiert, wie auch viele andere Aspekte unseres täglichen Tuns. Arbeitsanweisungen, Schulungen, Prozesse und Abläufe sind einem kontinuierlichen Monitoring unterstellt, durch Gästebefragungen und den Einsatz von Mystery-Shoppern erhält Primus zusätzliches Feedback zum Ablauf und zur Qualität im operativen Tagesgeschäft. Qualitätsmanagerin Ute Steffenhagen und ihr dreiköpfiges Team behalten den Überblick und stellen sicher, den eigenen und fremdbestimmten Standards zu entsprechen.

Qualitätsmanagerin Ute Steffenhagen über das Geschäftsjahr 2023

Das DIN-ISO-Zertifizierungsaudit mit zwei Standards sowie die in stichprobenartig durchgeführten TÜV-Audits haben wir erfolgreich bestanden. Daraus abgeleitete Empfehlungen werden derzeit umgesetzt, wie etwa der inhaltliche Neuaufbau von Schulungsunterlagen und eine neue Struktur für Prozesse im Intranet 360°. Die internen Kontrollen der Betriebe haben wir im Rahmen eines Pilotprojekts durch die Software Flowtify digitalisiert, das System hat sich bewährt und erleichtert organisatorische Prozesse erheblich. Die 54 intern durchgeführten Hygiene-Audits (HACCP) der Regionalleitungen in den Betrieben zeigen mit durchschnittlich 1,5 Prozent über dem Sollwert ein gutes Ergebnis. Das passt zu den Ergebnissen der insgesamt 38 beauftragten externen Audits, deren Ergebniswerte ebenfalls über dem Soll der unabhängigen Prüfstelle liegen. Maßnahmen daraus wurden im Primus-Intranet 360° nachverfolgt und weitestgehend abgelegt. Im Rahmen von Gästebefragungen sind mehrere Systeme zum Einsatz gekommen: Die Zufriedenheit bei den Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen im Care-Bereich ist mithilfe von Fragebogen durchgeführt worden. In der Betriebsgastronomie sind die Befragungen digital durchgeführt worden. **Mit Werten von jeweils 4,4 für die Freundlichkeit der Mitarbeiter:innen und den Service gibt es noch Luft nach oben, wir können jedoch zufrieden sein**.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Qualitätsmanagement: 2023 in Zahlen

HACCP-Hygieneaudits:
Betriebe haben mit durchschnittlich

1.5%

über dem Soll sehr gut abgeschnitten

Gästebefragung
in der Betriebs-
gastronomie:

4,4

Punkte für die Freundlichkeit der
Mitarbeiter:innen und den Service

Was steht 2024 an?

Das Primus-Intranet 360° soll überprüft und mit einfachen Prozessen transparenter und informativer gestaltet werden. Die externe Auditierung zum Zwecke der Zertifizierung wird auch wieder im Oktober 2024 durchgeführt und von uns begleitet. Das Pilotprojekt zur digitalen Dokumentation des HACCP und dessen Kontrollpunkte wie Temperatur und Reinigung wird auf alle Betriebe ausgerollt. Das Auswertungsmanagement für einen zentralen Überblick ist in Arbeit und es gilt, dies abzuschließen. Die papierlose Dokumentation und damit weniger Entsorgungsaufwand ist eines unserer Nachhaltigkeitsziele, außerdem lassen sich die Vollständigkeit der Dokumentation und Richtigkeit der Angaben zentral einsehen. Mittelfristig erleichtert die Digitalisierung so das unternehmensweite Benchmarking.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

eigenregie +

Wenn es bei der Digitalisierung hakt, wenn die Wirtschaftlichkeit auf der Kippe steht und Personalmangel die Lage erschwert, ist das Team der hauseigenen Beratungsmarke eigenregie+ der richtige Ansprechpartner. Höchstmögliche Effizienz und Wirtschaftlichkeit bei qualitativer und bedarfsgerechter Küchenoptimierung – das sind die Maßstäbe in der Beratung von Geschäftsbereichsleiter Florian Muhl und seinem Team. Mit ihrem flexiblen und modularen Angebot unterstützen sie gastronomische Betriebe in der Einkaufs- und Prozessoptimierung sowie im Qualitätsmanagement und durch den Einsatz der Küchensoftware Menü+.

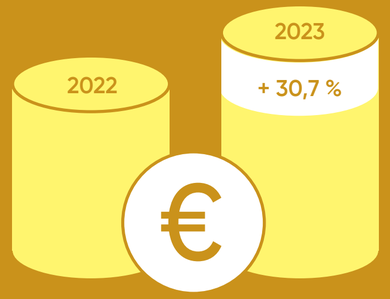
Bereichsleiter Florian Muhl über das Geschäftsjahr 2023

Mit mehr als 31 Mio. Euro Umsatz, einer Steigerung von 30 Prozent gegenüber dem Vorjahr und mehr als 20 Neukundinnen und Neukunden war das Geschäftsjahr in Umsatz und Ertrag das erfolgreichste seit Gründung unserer Beratungsmarke. Verantwortlich dafür sind neben anderen Faktoren vor allem die allgemeinen Kostensteigerungen und fehlenden Refinanzierungsmöglichkeiten, die insbesondere die Leistungserbringer:innen im Krankenhaus- und Senior:innenbereich betreffen. Neben akutem Personalmangel stellt dies Küchen vor gewaltige Herausforderungen bei der Standortversorgung und führte bei eigenregie+ zu einem um **80 Prozent größeren Beratungsbedarf** im Vergleich zum Vorjahr. Eine große Klinikkette haben wir vor diesem Hintergrund etwa auf eine Versorgung durch Cook & Freeze umgestellt. **Die Digitalisierung ist ein wirksames Instrument gegen den Personalmangel und Kostensteigerungen, sodass unsere Softwarelösung Menü+ verstärkt nachgefragt und implementiert wurde**. Außerdem stellen wir fest, dass das Thema Waste-Management an Bedeutung gewinnt. Mithilfe von detaillierten Nassmüll-Analysen haben wir mit Betrieben Maßnahmen entwickelt, die nicht nur gut für die Umwelt sind, sondern auch für die Wirtschaftlichkeit der Küche – zum Beispiel, indem wir die Überproduktion drosseln. Um diese Arbeit stemmen zu können, haben wir das Team um Andrea Czaplinski im Innendienst erweitert. Denn auch 2024 steht viel an.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

eigenregie +: 2023 in Zahlen

31,1



Mio. Euro Umsatz, das sind 30,7 % mehr als 2022

Um 21 Neukunden auf insgesamt

303

gewachsen

53

durchgeführte Kundenprojekte

Mit rund

25.520

Bestellungen über unsere digitale Plattform Menü+ rund 20 % mehr als im Vorjahr

Was steht 2024 an?

Wir wollen unserem Markenauftritt einen frischen Anstrich verpassen und die Website neu aufsetzen. Wir wollen das Thema High Convenience forcieren und die Menüwunscherfassung durch digitale Bedarfsplanung verbessern. Konkret freuen wir uns auf den Auftrag im Bereich der Warenversorgung bei den Musikfestivals Rock am Ring, Southside, Splash!, MELT, FULL FORCE, M'era Luna und Superbloom – eine echte Herausforderung, weil es sich um ganz kurzfristige und nicht stationäre Versorgungssituationen handelt. Unsere größte Aufgabe besteht weiterhin darin, dazu beizutragen, dass unsere hauptsächlich freigemeinnützigen Kundinnen und Kunden ihre Einrichtungen auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten kostendeckend führen können.

Optimal planen mit Menü+

Mithilfe der Küchensoftware Menü+ können Einkaufslisten gepflegt, Bestände, Speisepläne und Lieferscheine erfasst und gepflegt werden und vieles mehr. Die Bandbreite der Funktionen ermöglicht es, Abläufe in der Küche und im Beschaffungsprozess allgemein zu organisieren, zu analysieren und zu optimieren.

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

Interview mit der Geschäftsführung

2022 haben wir uns fest vorgenommen: Wir machen Nachhaltigkeit durch Handwerk, Produkte und verantwortliches Handeln messbar und werden so zur Referenz für nachhaltige Gastronomie in Deutschland. Das Geschäftsjahr 2023 muss sich nun an diesem selbst gesteckten Ziel messen lassen. Mit welchem Ergebnis, verraten uns Alexandra Michels und Sven Sommer im Interview.

_2023 hat die Primus Service GmbH sich auf den Weg gemacht, ihr Streben nach mehr Nachhaltigkeit messbar zu machen. Die Weichen dafür wurden bereits 2022, im Jahr mit dem bis dahin höchsten Umsatzwachstum, gestellt. Wie passt das zusammen und warum ist euch das Thema so wichtig?

ALEX 2023 hat Primus ihr 25-jähriges Bestehen gefeiert. In all den Jahren sind wir mit vereinten Kräften zu einer festen Größe der Cateringbranche gewachsen und nehmen inzwischen eine gewisse Verantwortung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wahr. Es geht uns nicht um das „Höher, Schneller, Weiter" – wir streben ein gesundes und nachhaltiges Wachstum auf allen Ebenen an.

SVEN Es ist jetzt wichtig, innezuhalten und die Weichen richtig zu stellen. Dabei schauen wir in alle Bereiche und überprüfen, wie wir das gemeinsam mit unseren Kundinnen, Kunden, Gästen und Mitarbeitenden als Dienstleister, Gastgeber und Arbeitgeber schaffen können.

_Primus arbeitet mit Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichsten Branchen und Segmenten zusammen, von der Behörde bis hin zum Kosmetikhersteller, vom Senior:innenheim bis zur Flüchtlingsunterkunft. Wie bekommt ihr es hin, alle mitzunehmen?

SVEN Teamwork ist hier ein wichtiges Stichwort. Als Einzelkämpfer:in kommt man bei so einem großen Thema nicht weit. Hilfreich dabei sind unsere jährlich aufeinander aufbauenden QVEM (Qualitätsversprechen erlebbar machen, S. 13)-Workshops, hier stehen gemeinsame Erfahrungen, der kollegiale Austausch und das Voneinander-Lernen im Fokus. Ein 2023 ins Leben gerufener Stab für mehr Nachhaltigkeit und die Umsetzung unseres Leistungsversprechens ist das Culinary Team, das sich unter anderem aus Expertinnen und Experten aus den Bereichen Kulinarik und Human Resources zusammensetzt. 2023 haben wir einen groben Fahrplan für die Runde aufgesetzt, die sich ab Mitte 2024 regelmäßig treffen wird. Auch Workshops in den Betrieben sind geplant.

ALEX In den Bestandsbetrieben setzen wir Aktionen für unsere Gäste – etwa zum Thema „Nose to Tail" – um, über die wir auch kommunizieren. Viele Gäste sind von sich aus schon daran interessiert, woher ihre Speisen kommen und wie groß der CO_2-Fußabdruck ihres Mittagessens ist – wir liefern dazu verbindliche Informationen. In einigen Betrieben haben wir Pilotprojekte zum Thema KI-gestütztes Waste-Management mit Anbietern wie KITRO oder WINNOW angestoßen und begleitet, außerdem zusammen mit dem Einkauf neue und nachhaltigere Produkte eingeführt, die flächendeckend in unseren Küchen eingesetzt werden. 2023 haben wir die Stelle der Nachhaltigkeitsmanagerin besetzt, sie wirkt in alle Bereiche, vom Einkauf über die Produktentwicklung und Kulinarik bis tief in die operative Ebene hinein, hilft und unterstützt bei der Umsetzung und Ausrichtung unserer Nachhaltigkeitsstrategie, die wir 2023 erarbeitet haben und 2024 verabschieden werden.

_Stichwort KI: Inwiefern nutzt ihr diese Technologie, um nachhaltiger zu werden?

ALEX KI-gestützte Waste-Management-Systeme, die Nassmüll erkennen und klassifizieren, haben sich bewährt. Auf Grundlage der Analysen können wir in unseren Küchen nicht nur ressourcenschonender vorgehen, sondern auch ökonomischer handeln. 2023 haben wir in insgesamt zehn Testbetrieben sowohl KI-gestützte als auch nicht KI-gestützte Systeme getestet und rund

Fortsetzung des Interviews >>

»Viele Gäste sind von sich aus schon daran interessiert, woher ihre Speisen kommen und wie groß der CO_2-Fußabdruck ihres Mittagessens ist – wir liefern dazu verbindliche Informationen. «

ALEXANDRA MICHELS

>> Fortsetzung des Interviews:

35 Prozent Lebensmittelabfälle eingespart. An diese guten Ergebnisse wollen wir anknüpfen, das Projekt auf weitere Betriebe ausrollen, die Müllmenge weiterhin reduzieren und unser Speisenangebot entsprechend anpassen.

SVEN Wir haben 2023 Vorbereitungen dafür getroffen, dass die Rechnungseingangsprüfung und Faktura ab 2024 von einer KI übernommen wird. Das erleichtert Arbeitsschritte und schafft Zeit, die unsere Mitarbeitenden woanders besser gebrauchen könnten. Das System gleicht Lieferscheine und Gesamtrechnungen ab, matcht sie und fügt sie zusammen. Die Analysen, die wir aus dem System ziehen können, schaffen eine Transparenz, anhand derer wir genauer als je zuvor feststellen können, was wo wann eingekauft wurde und wird. Somit sind wir in der Lage, sehr genau zu messen, wie nachhaltig wir hier schon unterwegs sind. Und der erfreuliche Nebeneffekt der elektronischen Abwicklung ist, dass eine Menge Papier gar nicht erst bedruckt wird.

_Wie haben sich eure Bemühungen auf das Geschäft mit Neukundinnen und Neukunden ausgewirkt?

SVEN Wir stellen fest, dass unsere Einstellung ein Erfolgsfaktor ist. Wir haben mit unseren Themen anspruchsvolle Kundinnen und Kunden überzeugen können, mit unserer Ausrichtung ins Schwarze getroffen. Vielen ist das Thema Nachhaltigkeit genauso wichtig wie uns. Wenn wir regionale Produzentinnen und Produzenten konkret benennen können – und das fast überall in Deutschland! –, kommt das sehr gut an.

ALEX Abgesehen von den konkreten Produkten arbeiten wir auch an Prozessen, die nachhaltig sind. Wir haben 2023 an unseren Stellschrauben im Bereich der Pre-Opening-Prozesse gedreht: Einmal etabliert sorgt ein guter Prozess auch langfristig für ruhigere Fahrwasser und zufriedenere Mitarbeitende vor Ort. Die Software samt Inhalten, die wir im Bereich Operatives fachübergreifend 2023 dazu aufgesetzt haben, hilft uns dabei, den Überblick zu halten und jeden Schritt im Prozess kontinuierlich für alle transparent festzuhalten. So können all unsere Meilensteine auch von extern getrackt werden.

_Was sind eure Pläne für das kommende Jahr, was habt ihr euch vorgenommen?

SVEN Wir möchten die Ziele und Werte von Primus in eine Corporate Identity übersetzen. Diese soll uns als strategische Grundlage sicher in die Zukunft lotsen. Erste Workshops zu dem Thema haben bereits stattgefunden. Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels ringen auch wir um die Besten, weswegen wir das Thema Employer Branding im Zuge dessen ebenfalls angehen.

ALEX 2024 werden wir erstmals einen Nachhaltigkeitsbericht erarbeiten, den wir ab 2025 veröffentlichen möchten. Und natürlich passen wir unser Angebot laufend an, sodass unsere Kundinnen, Kunden und Gäste weiterhin die Wahl und Möglichkeit haben, sich über den Hebel Gemeinschaftsverpflegung für eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise einzusetzen.

»Wir haben mit unseren Themen anspruchsvolle Kundinnen und Kunden überzeugen können (...). Vielen ist das Thema Nachhaltigkeit genauso wichtig wie uns.«

SVEN SOMMER

<< zurück zum Inhaltsverzeichnis

VIELEN DANK

PRIMUS QUALITÄTS-GARANTIE

Impressum

Herausgeber
Primus Service GmbH
Unnauer Weg 5–7
50767 Köln

Geschäftsführung
Alexandra Michels und Sven Sommer

Registergericht: Amtsgericht Köln
Registernummer: HRB 100119
USt-IdNr.: DE195573712

info@primus-service.de

www.primus-service.de

Redaktion
Valeria Scalerandi

Gestaltung und Produktion
Christiane Eckhardt
Sabrina Rink

Lektorat
Text First

Bildnachweise
S. 02 Sandra Then