

PRIMUS

Nachhaltigkeitsbericht 2024

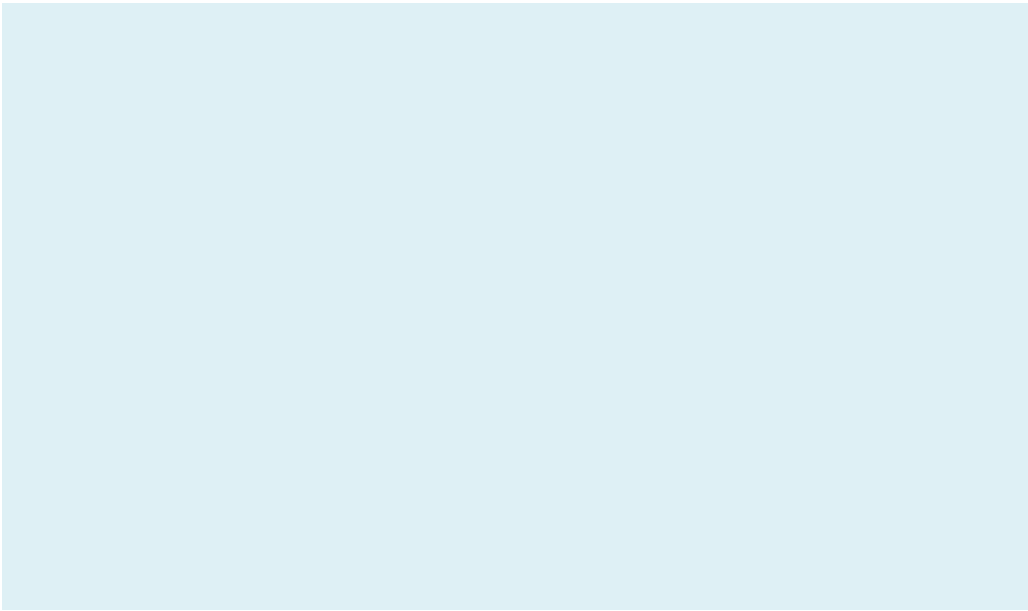
nach dem Voluntary Sustainability Reporting Standard for non-listed SMEs (VSME)



Wertvoll verpflegen –
heute und für morgen

Inhaltsverzeichnis

Vorwort der Geschäftsführung	03
Über diesen Bericht	04
Unternehmen & Strategie	05
Über uns	06
Nachhaltigkeit in unserer Unternehmensstrategie	09
Verfahrensweisen, Richtlinien und künftige Initiativen für den Übergang zu einer nachhaltigeren Wirtschaft	10
Unsere Nachhaltigkeitsstrategie	11
Umwelt	18
Klimawandel	19
Energie und Treibhausgasemissionen	19
Klimaschutzziele	20
Klimabedingte Gefahren und Übergangsereignisse	21
Wasser	22
Biodiversität	22
Ressourcennutzung, Kreislaufwirtschaft und Abfallbewirtschaftung	23
Kreislaufwirtschaft	23
Ressourcennutzung und Abfallbewirtschaftung	23
Soziales	24
Arbeitskräfte – allgemeine Merkmale	25
Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit	26
Menschenrechte	26
Vergütung, Tarifverhandlungen und Schulung	27
Governance	28
Verurteilungen und Geldstrafen für Korruption und Bestechung	29



Vorwort der Geschäftsführung

Liebe Leserinnen und Leser,

jeden Tag bringen wir Menschen zusammen – bei einer gemeinsamen Mahlzeit. Genau darin sehen wir unsere Verantwortung.

Verantwortung beginnt für uns lange, bevor ein Gericht auf dem Teller landet. Sie zeigt sich in der Auswahl unserer Zutaten, im respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, in handwerklicher Qualität und in Entscheidungen, die Mensch und Umwelt gleichermaßen im Blick behalten.

„Wertvoll verpflegen – heute und für morgen“ – dieser Anspruch prägt unser tägliches Handeln. Deshalb entwickeln wir unsere Verpflegungskonzepte kontinuierlich weiter – mit saisonalen Zutaten, biologisch und fair erzeugten Produkten, einem bewussten Umgang mit Ressourcen, Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen sowie innovativen Lösungen wie dem Klima-Score. Gleichzeitig übernehmen wir Verantwortung für alle, die Teil unseres Unternehmens sind: mit fairen Arbeitsbedingungen, einem wertschätzenden Miteinander und gesellschaftlichem Engagement für die Menschen und Regionen, in denen wir tätig sind. So gestalten wir Nachhaltigkeit entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette.

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht gibt Einblick in unser Engagement. Er zeigt, welche Fortschritte wir bereits erreicht haben, welche Ziele wir verfolgen und an welchen Themen wir weiterarbeiten. Gleichzeitig verstehen wir ihn als Einladung zum Dialog. Denn nachhaltige Entwicklung gelingt nur gemeinsam – mit unseren Mitarbeitenden, unseren Kundinnen und Kunden, unseren Partnerinnen und Partnern und allen, die diesen Weg mit uns gestalten.

Nachhaltigkeit ist ein Weg, den wir konsequent weitergehen. Wir wissen, dass wir noch nicht am Ziel sind. Aber wir wissen auch: Jede Entscheidung zählt. Deshalb werden wir unser Handeln weiterhin transparent und verantwortungsvoll gestalten – mit dem Anspruch, jeden Tag ein Stück besser zu werden.

Herzlichst

Alexandra Michels und Daniel Brozowski



Über diesen Bericht B1, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 24, unternehmensspezifischer Aspekt)

Nachhaltigkeit ist für uns als Primus Service GmbH ein zentraler Bestandteil unserer langfristigen Unternehmensstrategie. Viele Themen treiben wir bereits seit Jahren voran. Nun gehen wir einen Schritt weiter und steigen in die Berichterstattung ein, um unser Engagement transparent aufzuzeigen. Wir haben uns bewusst für eine freiwillige Nachhaltigkeitsberichterstattung entschieden und orientieren uns dabei am Voluntary Sustainability Reporting Standard for Small- and Medium-sized Enterprises (VSME). Für den Bericht zum Geschäftsjahr 2024 (01. Januar 2024 bis 31. Dezember 2024) haben wir den Zeitpunkt der Veröffentlichung so gewählt, dass der VSME-Standard auf der Plattform des Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) verfügbar ist. Damit möchten wir eine hohe Transparenz sowie eine bessere Vergleichbarkeit unserer Nachhaltigkeitsleistungen sicherstellen. Sensible bzw. geschützte Daten werden von uns verantwortungsvoll behandelt und nicht veröffentlicht, sofern deren Offenlegung den berechtigten Interessen des Unternehmens, seiner Partner oder betroffener Personen entgegenstehen könnte.

Unser Bericht berücksichtigt wesentliche ökologische, soziale und Governance-Aspekte, die aus Sicht unseres Unternehmens von Bedeutung sind. Dabei wird sowohl auf die eigene Geschäftstätigkeit als auch auf wesentliche indirekte Wirkungen – z. B. in der Lieferkette – eingegangen. Fehlende oder unvollständige Angaben beruhen darauf, dass entsprechende Informationen im Berichtsjahr nicht verfügbar waren oder einzelne Anforderungen für Primus als nicht wesentlich eingestuft wurden.

Die Berichtsinhalte haben den Plausibilitätscheck des DNK durchlaufen und sind auf der DNK-Plattform einsehbar. Zur Erleichterung des Leseflusses wurde in dem vorliegenden Bericht vereinzelt von der Struktur im DNK-Standard abgewichen.

Begleitend zur freiwilligen Berichterstattung bereiten wir uns seit 2024 gemeinsam mit unserer Muttergesellschaft, der Malteser Deutschland gGmbH, auf die künftig verpflichtende Berichterstattung gemäß der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) vor. Ziel ist ein gemeinsamer CSRD-Bericht. Die bereits durchgeführte doppelte Wesentlichkeitsanalyse bildet eine wichtige Grundlage, um ökologische, soziale und Governance-Themen bei Primus sowie gemeinsam mit den anderen Malteser Gesellschaften ganzheitlich weiterzuentwickeln.

Berichtskennzahlen B1, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 24a-c)

Gewählte Optionen: Basismodul und Zusatzmodul

Ausgelassene Angaben:

B4 – Verschmutzung von Luft, Wasser und Boden

B10 – Arbeitskräfte – Entlohnung, Tarifverträge und Schulungen

C3 – Ziele zur Reduzierung von Treibhausgasen und klimabedingter Wandel

C8 – Einnahmen aus bestimmten Sektoren und Ausschluss aus EU-Referenzwerten*

Berichtsbasis: Individuell

* Unter „B10 – Arbeitskräfte – Entlohnung, Tarifverträge und Schulungen“ wurden Angaben zu „B-Aspekt 1, VSME Abs. 42, prozentuales Lohngefälle“ ausgelassen. Alle anderen Angaben wurden getätigt.



Unternehmen & Strategie



Über uns

C1, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 47a)

Unsere Leistungen

1998 als Servicegesellschaft des Malteser Verbundes gegründet, hat sich die Primus Service GmbH zu einer festen Branchengröße im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Zu unseren Kund:innen zählen Krankenhäuser, Senior:innenheime, Betriebsgastronomien, Einrichtungen für Geflüchtete und Auftraggebende für die Einsatzverpflegung. Außerdem verfügen wir mit Eigenregie Plus über eine eigene Beratungssparte. Mit mehr als 1.500 Mitarbeitenden waren wir 2024 an ca. 100 Standorten deutschlandweit tätig.

Unsere Segmente umfassen:

Care: In Krankenhäusern und Senior:innenheimen tragen wir dazu bei, dass unsere Gäste in jeder Lebenslage gut versorgt sind. Mit unseren bedarfsgerechten Mahlzeiten unterstützen wir eine Ernährung, die Gesundheit und Lebensqualität fördern kann.

Betriebsgastronomie: Mit unseren Betriebsgastronomien schaffen wir Wohlfühlorte, an denen Mitarbeitende jeden Tag gerne zusammenkommen und ein vielfältiges Speisenangebot genießen können. Unsere Gastronomie setzt auf ausgewogene Verpflegungskonzepte, die einen Beitrag zur Gesundheit und Motivation der Mitarbeitenden leistet.

Flüchtlingsversorgung: Menschen, die ihr Zuhause hinter sich lassen mussten, brauchen mehr als nur eine Unterkunft – sie brauchen Fürsorge, Sicherheit und eine Mahlzeit, die vertraut schmeckt. Täglich versorgen wir Menschen aus verschiedenen Kulturen mit Speisen, die möglichst Rücksicht auf Traditionen und Glaubensrichtungen nehmen. So möchten wir ein kleines Stück Heimat bieten.

Einsatzverpflegung: Anspruchsvolle Einsätze verlangen volle Konzentration – und die beginnt mit der richtigen Stärkung. Ob Großveranstaltung, Polizeieinsatz oder Katastrophenhilfe: Wir sind vor Ort, wenn es darauf ankommt. Unsere Leistungen sind auf eine schnelle, flexible und bedarfsgerechte Versorgung ausgerichtet.

Eigenregie Plus: Wir bieten umfassende Beratungsdienstleistungen etwa bei der Einkaufs- und Prozessoptimierung sowie Digitalisierung für den Erfolg von Kund:innen in Eigenregie.*

*Dieser Leistungsbereich ist von unserer Nachhaltigkeitsstrategie ausgenommen, da wir nicht aktiv vor Ort tätig sind. Dennoch beraten wir auch hier zu ressourcenschonenden Prozessen wie beispielsweise smarten Waste-Management-Strategien.

Unsere Märkte und Geschäftsbeziehungen

C1, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 47b und c)

Die Primus Service GmbH ist deutschlandweit tätig. Über unsere Einrichtungen erreichen wir täglich eine große Zahl an Menschen – unsere Gäste. Wir sehen hier einen wesentlichen Hebel, Nachhaltigkeit im Alltag weiter zu verankern:

Durch die verstärkte Berücksichtigung von Faktoren wie Saisonalität, Herkunft und dem CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln streben wir an, die Umweltwirkungen des Verpflegungsangebots schrittweise zu minimieren – während gleichzeitig der Anspruch an Genuss und Geschmack gewahrt bleiben soll.

Gemeinsam mit Kund:innen und Gästen möchten wir auf diese Weise einen Beitrag zu einer ressourcenschonenderen Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft leisten.

Besonders hervorzuheben ist die enge Verbindung zum Malteser Verbund, aus dem Primus hervorgegangen ist. Es besteht eine intensive Zusammenarbeit im Verbund, vor allem im Bereich der Senior:innenverpflegung und Krankenhäuser.

Chefs Culinar, Transgourmet und CF Gastro gehören zu unseren umsatzstärksten Lieferant:innen. Diese langjährigen Partnerschaften ermöglichen einen zuverlässigen und effizienten Einkauf hochwertiger Lebensmittel, Getränke sowie von Küchenutensilien und Verbrauchsgegenständen. Gemeinsam mit unseren Partner:innen arbeiten wir daran, Nachhaltigkeit voranzubringen, etwa durch eine effiziente Bereitstellung von Fleisch aus artgerechterer Tierhaltung in Orientierung an der Haltungsform-Kennzeichnung oder von Produkten aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft. Darüber hinaus kooperieren wir mit kleineren Lieferant:innen etwa für den Bezug von gerettetem Obst und Gemüse, Fleisch aus ausgewählten Tierwohl-Initiativen oder von Mehrwegpfandartikeln ([mehr dazu unter Unsere Nachhaltigkeitsstrategie und Kreislaufwirtschaft](#)).



Unternehmenskennzahlen: B1, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 24e),
C9, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 65)

Rechtsform: Gesellschaft mit beschränkter Haftung
NACE-Code: I – 56 Gastronomie

Bilanzsumme: 30.682.732 EURO

Umsatzerlöse: 125.390.071 EURO

Zahl der Beschäftigten: 1577

Methodik zur Ermittlung der Mitarbeiterzahl:
Am Ende des Berichtszeitraums

Art der Anzahl der Beschäftigten: Anzahl Arbeitnehmer

Geschlechtervielfalt im Leitungsorgan: 1

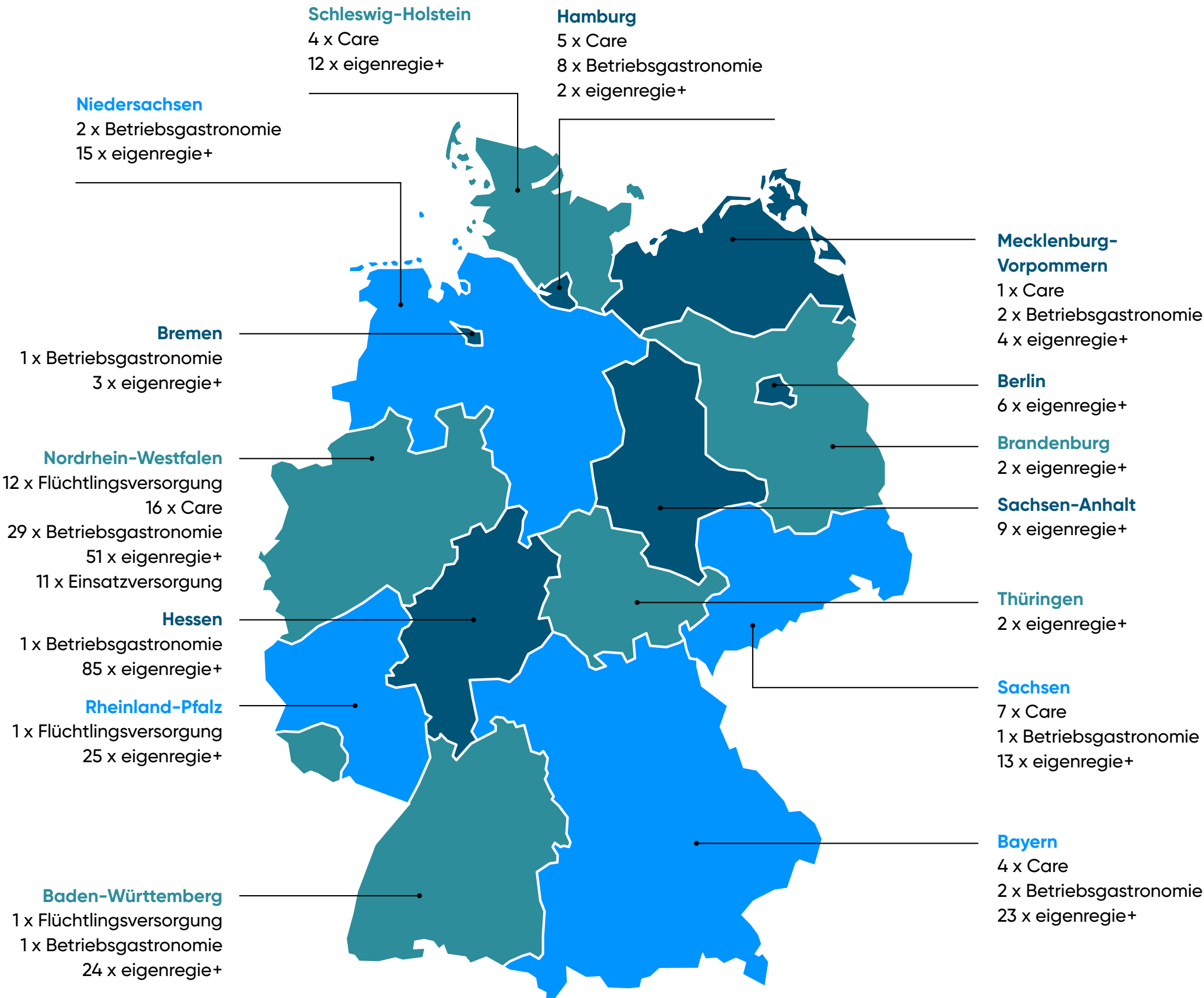
Zusätzliche Info: Die Geschäftsführung unseres Unternehmens besteht aus einer Geschäftsführerin und einem Geschäftsführer. Dadurch ergibt sich ein ausgeglichenes Geschlechterverhältnis von 1:1 auf der obersten Leitungsebene.

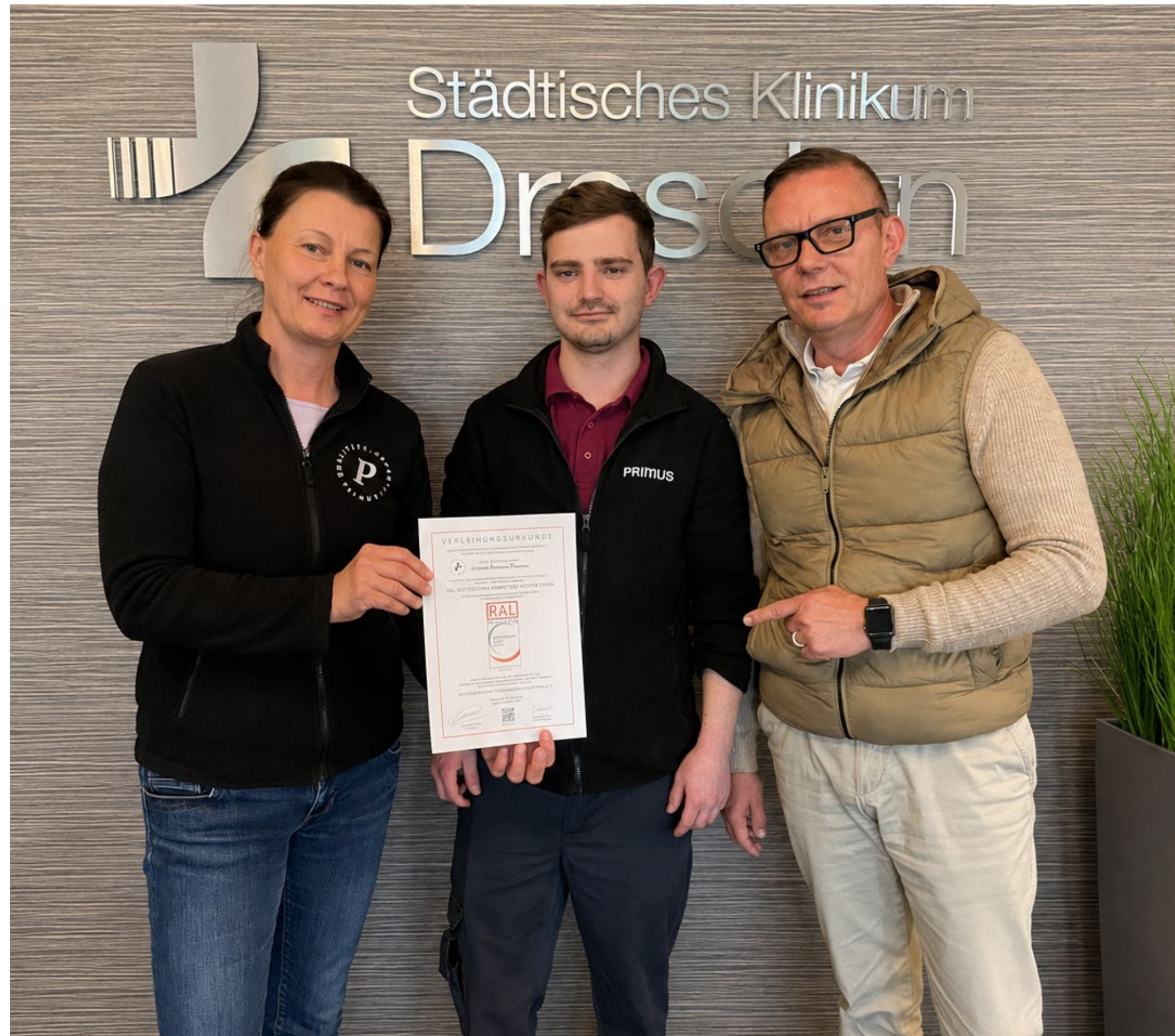
Land der Hauptgeschäftstätigkeit und Standort des/der wesentlichen Vermögenswerte(s):
Deutschland

Adresse und Geoposition der zentralen Verwaltung:
Unnauer Weg 5-7,
50767 Köln,
Deutschland,
51.006584, 6.890506

Zusätzliche Info: Unsere Unternehmenszentrale befindet sich in Köln. Im Jahr 2024 waren wir deutschlandweit in nahezu 100 Betrieben operativ tätig. Einige Kennzahlen können aufgrund der Datenverfügbarkeit derzeit ausschließlich für die Unternehmenszentrale ausgewiesen werden. Wo immer möglich, berichten wir jedoch standortübergreifende Kennzahlen über alle Betriebe hinweg, um ein möglichst vollständiges und transparentes Bild zu gewährleisten.

Unsere Standorte und Kund:innen in den Segmenten Betriebsgastronomie, Care, Flüchtlingsversorgung und eigenregie+





Zertifizierungen B1, B-Aspekt 2 (VSME Abs. 25)

Zertifiziertes Umweltmanagement

Ein wichtiger Bestandteil unseres Umweltmanagements ist die Zertifizierung nach ISO 14001, dem international anerkannten Standard für Umweltmanagementsysteme.

Diese Zertifizierung bestätigt, dass wir systematisch Umweltaspekte in unsere Geschäftsprozesse integrieren und kontinuierlich daran arbeiten, unsere Umweltleistung zu verbessern.

Die ISO 14001-Zertifizierung steht im direkten Zusammenhang mit unseren Nachhaltigkeitszielen: Sie verpflichtet uns zur Einhaltung gesetzlicher Umweltvorgaben, zur Identifikation und Bewertung von Umweltaspekten sowie zur Umsetzung konkreter Maßnahmen zur Ressourcenschonung, Emissionsreduktion und Abfallvermeidung.

Durch regelmäßige interne Audits und externe Überprüfungen stellen wir sicher, dass unser Umweltmanagementsystem wirksam bleibt und kontinuierlich weiterentwickelt wird. Die ISO 14001-Zertifizierung ist somit nicht nur ein Qualitätsmerkmal, sondern auch ein Ausdruck unseres langfristigen Engagements für ökologische Verantwortung.

RAL-Zertifizierung „Kompetenz richtig essen“

Unsere Betriebsstandorte am Malteserstift St. Mechthild in Leipzig und im Städtischen Klinikum in Dresden sind nach dem RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig essen“ zertifiziert. Diese Zertifizierung steht für eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung und basiert auf klar definierten Qualitätskriterien, die regelmäßig überprüft werden.

Das RAL-Gütezeichen trägt zur Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie bei, indem es ökologische, soziale und gesundheitliche Aspekte der Verpflegung berücksichtigt. Dazu zählen unter anderem der Einsatz saisonaler Lebensmittel, der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen, ein tägliches Angebot an vegetarischen Gerichten und umfangreiche Schulungs- und Weiterentwicklungsangebote für die Mitarbeitenden.



Nachhaltigkeit in unserer Unternehmensstrategie C1, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 47d)

Neben wirtschaftlichen sind ökologische und soziale Ziele wichtiger Bestandteil unserer Unternehmensstrategie und werden schrittweise weiterentwickelt (mehr dazu unter [Unsere Nachhaltigkeitsstrategie](#)). Dies spiegelt sich auch in unserer Vision wider:

UNSERE VISION

Im Dienst von Menschen für Menschen setzen wir uns für eine nachhaltige und individuelle Gemeinschaftsverpflegung höchster Qualität ein.

Wir streben eine Zukunft an, in der alle Menschen die Möglichkeit haben, sich bewusst, gesund und mit Freude zu ernähren – sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltig, sowohl für die heutige als auch für zukünftige Generationen.

UNSERE MISSION

Wir entwickeln nachhaltig messbare und individuelle Verpflegungslösungen, die höchste Qualität mit Gesundheit und Genuss verbinden.

Durch innovative, wirtschaftlich tragfähige Konzepte und Verantwortung gegenüber Menschen und Umwelt schaffen wir Mehrwert für die Gemeinschaft.

Wir verfolgen das Ziel, unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten kontinuierlich weiterzuentwickeln und auch unsere Kund:innen bei der Umsetzung ihrer jeweiligen Nachhaltigkeitsstrategien zu unterstützen. Mit einem durchdachten Verpflegungsangebot können wir gemeinsam einen erheblichen Beitrag leisten – etwa durch die gezielte Auswahl von Lebensmitteln mit geringem CO₂-Fußabdruck zur Senkung ernährungsbedingter Emissionen. Oder durch die gemeinsame Entscheidung für Produkte aus fairem Handel und aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft – zur Förderung besserer Arbeitsbedingungen und für Umweltschutz in Anbau und Produktion. Darüber hinaus kann ein solches Speisenangebot auch zur Gesundheit und zum Wohlbefinden unserer Gäste beitragen.

Zur besseren Steuerung haben wir 2024 ein neues Instrument entwickelt: den **Primus Qualitätsvertrag (Einsatz ab 2025)**. Er umfasst eine Vielzahl an Themen aus den Bereichen Nachhaltigkeit und Qualität – wobei wirtschaftliche Kriterien gleichermaßen Berücksichtigung finden. Zielwerte werden konkret individuell mit Kund:innen definiert, Fortschritte transparent ausgewertet. Der Qualitätsvertrag schafft Orientierung, Vertrauen und messbaren Fortschritt.

Mit unserer Unternehmensstrategie möchten wir außerdem einen Beitrag zu den Sustainable Development Goals (SDGs) leisten. Unser Engagement steht insbesondere in Zusammenhang mit folgenden SDGs:



Unsere Richt- und Leitlinien bilden die Basis für ein verantwortungsvolles Handeln (mehr dazu unter [Verfahrensweisen, Richtlinien und künftige Initiativen](#)). Zusätzlich arbeiten wir mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie an vielen Zielen rund um unsere zentralen Handlungsfelder „Klima- und Umweltschutz“, „Tierwohl“, „Gesundheit“, „Soziales“ und „nachhaltige Wirtschaft“ (mehr dazu unter [Unsere Nachhaltigkeitsstrategie](#)).

Alle Ziele werden messbar gestaltet, um Fortschritte transparent zu machen, Herausforderungen zu erkennen und Lösungen gezielt zu entwickeln. Diese Messbarkeit leitet uns. Genau dies entspricht unserer Mission, die Teil unserer Unternehmensstrategie ist und der wir uns Tag für Tag stellen:

Verfahrensweisen, Richtlinien und künftige Initiativen für den Übergang zu einer nachhaltigeren Wirtschaft

Nachhaltigkeitsthemen, die durch Praktiken, Richtlinien und/oder zukünftige Initiativen behandelt werden:

- ✓ Klimawandel
- ✓ Biodiversität und Ökosysteme
- ✓ Kreislaufwirtschaft
- ✓ Arbeitnehmer in der Wertschöpfungskette
- ✓ Verbraucher und Endnutzer
- ✓ Eigene Arbeitskräfte
- ✓ Unternehmensführung
- ✓ Sonstige Nachhaltigkeitsfragen

Verfahrensweisen, Richtlinie und/oder künftige Initiative ist öffentlich zugänglich

- ✓ Ja

Das Unternehmen hat ein Ziel festgelegt, das mit einer Richtlinie in Zusammenhang steht

- ✓ Ja



Richtlinien – unsere Grundlage für verantwortungsvolles Handeln

Die Primus Service GmbH steuert ihr regelkonformes Handeln durch verbindliche Richtlinien und konkrete etablierte Verfahren. Dabei sind die Richtlinien des Malteser Verbundes ein zentraler Bestandteil des übergeordneten Rahmens, innerhalb dessen Primus agiert. Sie konkretisieren gesetzliche Anforderungen und unterstützen die Umsetzung zentraler Themen wie Umwelt, Soziales und Unternehmensführung bei Primus. Zu den wesentlichen Richtlinien mit Bezug zu Nachhaltigkeit gehören:

Grundsatzerklärung für soziale Verantwortung und Menschenrechte

Primus verpflichtet sich im Rahmen der Grundsatzklärung des Malteser Verbundes zur Achtung und Stärkung der Menschenrechte in den eigenen Geschäftstätigkeiten sowie entlang der Lieferketten. Die Grundsatzklärung orientiert sich an anerkannten internationalen Standards, insbesondere den UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte, den Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation sowie den Prinzipien des UN Global Compact.

Verhaltensrichtlinie – Orientierung für Compliance, Integrität und ethisches Handeln

Die verbundweite Verhaltensrichtlinie definiert für Primus verbindliche Grundsätze für rechtmäßiges, integrires und verantwortungsvolles Verhalten aller Mitarbeitenden. Sie umfasst unter anderem den respektvollen Umgang miteinander, den Schutz von Umwelt und Ressourcen sowie die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben. Zudem enthält sie konkrete Anforderungen an Datenschutz und IT-Sicherheit und

wird bei Primus durch regelmäßige Schulungen und entsprechende Informationsangebote im Arbeitsalltag umgesetzt.

Verhaltensrichtlinie für Lieferanten – Anforderungen an soziale, ökologische und ethische Standards

Die Verhaltensrichtlinie für Lieferanten des Malteser Verbundes definiert für Primus verbindliche Anforderungen an die Zusammenarbeit mit Lieferanten. Sie umfasst insbesondere konkret das Verbot von Kinder- und Zwangsarbeit, die Einhaltung von Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzstandards sowie eine klare Null-Toleranz-Haltung gegenüber Korruption. Die Vorgaben unterstützen damit auch die Umsetzung der Anforderungen des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG).

Hinweisgebersystem und Hinweisgeberrichtlinie

Das verbundweite Hinweisgebersystem ist ein zentrales Element des Compliance Managements für Primus und ermöglicht es Mitarbeitenden, Geschäftspartnern sowie externen Stakeholdern, Hinweise auf mögliche Verstöße vertraulich und – auf Wunsch – anonym zu melden. Die zugehörige Hinweisgeberrichtlinie regelt Zuständigkeiten, Verfahren und den Schutz der Hinweisgebenden und schafft einen klaren Rahmen für den Umgang mit eingehenden Hinweisen. Das System wird bei Primus aktiv genutzt und in bestehende Prozesse eingebunden.

Antikorruptionsrichtlinie

Die verbundweite Antikorruptionsrichtlinie des Malteser Verbundes konkretisiert die Anforderungen an integrires Verhalten und einen fairen Wettbewerb bei Primus. Sie enthält verbindliche Vorgaben zur Prävention und zum Umgang mit

Korruptionsrisiken. Die Inhalte werden bei Primus im Arbeitsalltag aufgegriffen und berücksichtigt. Hinweise auf mögliche Verstöße können gezielt über das Hinweisgebersystem gemeldet werden.

Alle genannten Richtlinien sind öffentlich einsehbar unter: <https://www.malteser.de/compliance.html>

Die Richtlinien bilden die Grundlage für die Umsetzung gesetzlicher Anforderungen. Ergänzend werden bestehende Systeme wie Risikoanalysen und das Hinweisgebersystem genutzt, um mögliche Risiken frühzeitig zu identifizieren und zu adressieren. Ziel ist es, die in den Richtlinien verankerten Grundsätze und Prozesse als gemeinsames Selbstverständnis bei Primus zu etablieren. Führungskräfte geben dabei durch ihr Handeln Orientierung und tragen dazu bei, dass diese im Arbeitsalltag gelebt werden. Neben gesetzlichen Anforderungen verfolgen wir zahlreiche konkrete weitere ökologische und soziale Aspekte, auf die in den nachfolgenden Kapiteln detailliert eingegangen wird.

Verantwortliche Personalebene

Die oberste Verantwortung für die Umsetzung der Richtlinien sowie der definierten Nachhaltigkeitsziele liegt bei der Geschäftsführung der Primus. Die Geschäftsführung steuert die strategische Ausrichtung des Unternehmens, und hat den gesamten Strategieprozess rund um Vision, Mission und die konkreten sozialen und ökologischen Schwerpunkte maßgeblich initiiert und begleitet. Um die Umsetzung systematisch und wirkungsvoll voranzutreiben, wurde Mitte 2023 die Fachabteilung Nachhaltigkeitsmanagement gegründet. Es besteht eine enge Zusammenarbeit zwischen dem Nachhaltigkeitsmanagement mit anderen Fachabteilungen und der operativen Ebene.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie C2 (unternehmensspezifischer Aspekt)

Wertvoll verpflegen – heute und für morgen

Unsere Richt- und Leitlinien sind die Grundlage für unser Handeln. Bei Primus gehen wir mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie bewusst noch über diesen Rahmen hinaus: Wir setzen den Fokus ganz gezielt auf ökologische, ökonomische und soziale Aspekte, die wir kontinuierlich in unsere Prozesse integrieren und auch gemeinsam mit unseren Kund:innen aktiv vorantreiben möchten. Die Nachhaltigkeitsstrategie fußt auf der Vision und Mission unserer Unternehmensstrategie und wird nach dem Plan-Do-Check-Act-Zyklus systematisch weiterentwickelt.

Aus den zentralen Handlungsfeldern leiten wir Ziele in unserem 3-Säulen-Modell ab:

Produkt

Wir denken Ernährung ganzheitlich und berücksichtigen dabei auch den Umgang mit Natur und Tieren. Wir streben an, den Einsatz von Produkten aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft und aus fairem Handel stetig zu erhöhen und richten unsere Speisepläne möglichst nach der Saison aus.

Handwerk

Wir setzen auf echtes Handwerk mit frischen, möglichst wenig verarbeiteten Zutaten. Fertigprodukte kommen nur dort zum Einsatz, wo es keine Alternative gibt. Im Fokus steht eine saisonal ausgerichtete Frischeküche. Ergänzt wird unser Ansatz durch sorgfältig entwickelte Speisepläne, die pflanzenbasierte Angebote stärken und den Einsatz tierischer Produkte schrittweise reduzieren sollen.

Verantwortung

Arbeiten bei Primus ist geprägt von Rahmenbedingungen, die Vertrauen und Entwicklung in den Mittelpunkt stellen. Unsere Mitarbeitenden erfahren Wertschätzung durch persönliche Förderung, transparente Kommunikation und eine klare Werteorientierung. Wir glauben an Vielfalt und Inklusion: Bei uns sind alle willkommen, unabhängig von Herkunft, Alter, Geschlecht oder Religion. Mit gezielten Förderprogrammen stärken wir Talente und machen aus Vorgesetzten echte Führungspersönlichkeiten.

Unser Ziel: eine Arbeitswelt, in der Menschen nicht nur Leistung erbringen, sondern sich auch persönlich entfalten können. Soziale Verantwortung bedeutet für uns auch, Maßnahmen zu Klima- und Umweltschutz zu entwickeln und schrittweise umzusetzen. Denn das langfristige Wohlergehen von Gesellschaften auf der ganzen Welt ist eng mit einem gesunden Klima und einer intakten Umwelt verbunden. In der Säule Verantwortung haben wir daher auch konkrete ökologische Maßnahmen verankert.

Die folgenden zentralen Handlungsfelder stehen im Fokus unserer aktuellen Nachhaltigkeitsstrategie:



Ganz konkret – die Ziele in unseren Säulen

Säule Produkt

Saisonalität

Ziel: Wir kochen so saisonal wie möglich.

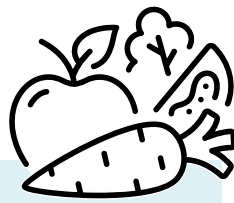
Wir möchten vor allem Obst und Gemüse aus heimischem Anbau einsetzen. Dafür richten wir uns nach der Saisonalität der verschiedenen Obst- und Gemüsesorten. Im Sommer wachsen zum Beispiel Tomaten, Gurken, Zucchini und Paprika in Deutschland. Frisch bei uns geerntet, zeichnen sie sich durch einen hohen Nährstoffgehalt und einen geringeren CO₂-Fußabdruck aus.

In den Wintermonaten hingegen werden Tomate & Co häufig importiert oder in beheizten Gewächshäusern produziert. Dies geht mit höheren CO₂-Emissionen und teils kritischen sozialen und ökologischen Bedingungen einher. Unser Ziel ist es daher, die Produkte überwiegend während der heimischen Saison einzusetzen. Solche Veränderungen gelingen nur gemeinsam. Viele Menschen sind ganzjährig verfügbares Obst und Gemüse gewöhnt, ohne die ökologischen und sozialen Auswirkungen zu kennen. Deshalb haben wir uns 2024 intensiv mit dem Thema Saisonalität beschäftigt.

Ein eigens entwickeltes E-Learning vermittelt unseren Mitarbeitenden die wichtigsten Hintergründe. Gleichzeitig haben wir unsere Gäste mit auf eine kulinarische Reise durch die Jahreszeiten genommen, um die Vielfalt saisonaler Produkte erlebbar zu machen.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 3, 12 und 13.



FAKTEN 2024:
73%

des heimischen Obsts und Gemüses wurde innerhalb der deutschen Saison bezogen.

Hinweis: Die Auswertung bezieht sich auf heimisches Obst und Gemüse, welches in Deutschland im Laufe eines Jahres Saison hat.

Konkrete Themen:



Im Februar präsentierten wir in der Betriebsgastronomie unter „Die Power im Blatt“ vielfältige Wintersalate.



Im Mai stand im Care-Segment der Spargel im Mittelpunkt.



Im August brachte das Motto „Mediterran“ in der Flüchtlingsversorgung sommerliches Gemüse auf den Teller.



Im November folgte dort „Pflanzlicher Star auf dem Teller“, während in Care und Betriebsgastronomie unter „Sommer im Glas“ eingemachte und fermentierte Spezialitäten serviert wurden.



Abgerundet wurde das Jahr mit „Grünkohl – der Allrounder“.

Artgerechtere Tierhaltung

Ziel: Wir erhöhen den Anteil an Fleisch aus artgerechterer Tierhaltung.

Weniger Fleisch, dafür höhere Qualität und höhere Tierwohlstandards. Diesen Ansatz verfolgen wir beim Einsatz von Fleisch. Dabei stehen neben Tierwohlaspekten auch Gesundheit, Genuss und klimabezogene Auswirkungen im Vordergrund. Wir arbeiten mit ausgewählten Lieferanten und Tierwohl-Initiativen zusammen, bei denen die Haltung mindestens Stufe 3, überwiegend 4 oder 5 entspricht. 2024 haben wir diese Partnerschaften weiter ausgebaut und ergänzen sie – je nach Region – durch die Zusammenarbeit mit regionalen Bio-Höfen.

Wir können somit ein breites Sortiment an hochwertigem Fleisch aus artgerechterer Tierhaltung anbieten. Beim Einsatz gilt es, verschiedene Anforderungen zu vereinen: Die Erwartungen unserer Gäste, die Wünsche unserer Kund:innen sowie die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen – denn Fleisch mit höheren Tierwohlstandards geht oft mit höheren Kosten einher.



Der Dialog mit Kund:innen spielt daher eine wichtige Rolle. Über unsere monatlichen Genuss-Themen greifen wir in der Kommunikation das Thema daher regelmäßig auf. So stand beispielsweise der März 2024 in den Segmenten Betriebsgastronomie und Care unter dem Motto „Noch besser essen – weniger Fleisch, aber ganz bewusst“. Auch unser Kulinarik-Wettbewerb für die Segmente Betriebsgastronomie und Care verfolgte konkret dieses Thema: Unter dem Leitgedanken „Fleisch als Nebendarsteller“ entstanden deutschlandweit kreative Gerichte, die zeigen, wie genussvoll der Konsum von Fleisch mit höheren Tierwohlstandards sein kann.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 3, 12, 13 und 15.

Nachhaltigere Fischerei

Ziel: Wir setzen Fisch aus zertifiziertem Fang ein.

Marine Ökosysteme geraten durch zu hohe Fangmengen und umweltschädliche Fangmethoden ins Ungleichgewicht. Das gefährdet nicht nur die Artenvielfalt, sondern auch die Lebensgrundlage von Millionen Menschen weltweit. Intakte Gewässer sind zudem ein entscheidender Faktor für den Klimaschutz: Sie speichern große Mengen CO₂ und regulieren das globale Klima. Werden die Ökosysteme geschädigt, verlieren sie ihre Fähigkeit, CO₂ zu binden. Wir setzen Fisch daher bewusst ein und beziehen ihn bevorzugt aus zertifizierter Fischerei und Aquakultur. Als Orientierung dienen uns die Umweltsiegel MSC und ASC, die Standards für eine bestandsschonende und umweltfreundlichere Fischerei definieren. Insbesondere im ASC-Standard sind außerdem zahlreiche Kriterien zu Menschenrechten und Gesundheitsschutz integriert. Mitunter treten noch Herausforderungen hinsichtlich der Verfügbarkeit zertifizierter Ware auf. Wir sind zuversichtlich, dass unsere konsequente Nachfrage auch ein Signal an den Markt ist und langfristig dazu beitragen kann, das Angebot zertifizierter Fischprodukte zu stärken.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 12, 13 und 14.

FAKTEN 2024:
60%

des Fisches waren MSC- bzw. ASC-zertifiziert.



Bio & fair

Ziel: Wir erhöhen den Anteil an Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft und aus fairem Handel.

Die biologische Landwirtschaft, die der EU-Öko-Verordnung folgt, ist durch konkret definierte Anforderungen wie den Verzicht auf chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel und mineralische Stickstoffdünger geregelt.

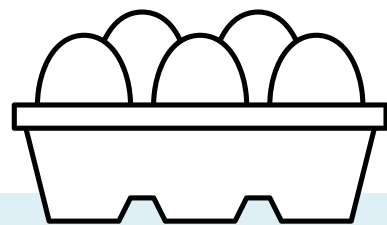
Dies unterstützt den Schutz unserer Böden und Gewässer und trägt zum Erhalt der Biodiversität bei. Zudem gelten weitreichende Kriterien für die Tierhaltung.

Auch der faire Handel orientiert sich an definierten Kriterien (bspw. nach Fairtrade-Standard), etwa in Bezug auf Mindestpreise, Arbeitsbedingungen und den Ausschluss von Kinder- und Zwangsarbeit.

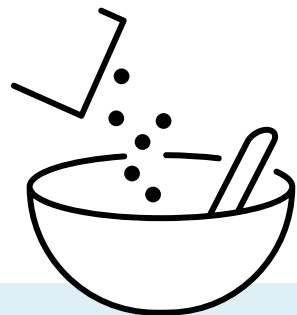
Schritt für Schritt möchten wir daher den Anteil von Bio-zertifizierten und fair gehandelten Lebensmitteln erhöhen. Im Jahr 2024 haben wir uns vor allem auf Eier und Gewürze konzentriert. Und auch bei anderen Produkten und Produktgruppen konnten wir Fortschritte erzielen:



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 3, 8, 10, 12, 13, 15 und 17.



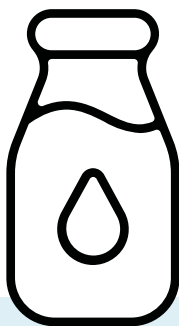
FAKTEN 2024:
59% der eingekauften Eier in Schale stammten aus Bio-Haltung. Weitere 30 % kamen aus Freiland-Haltung.



FAKTEN 2024:
87% der eingekauften Gewürze waren Bio-zertifiziert und aus fairem Handel. Die Gewürze beziehen wir von unserem langjährigen Partner SoulSpice, der auf kurze Lieferketten und Zusammenarbeit mit den Produzent:innen vor Ort setzt.



FAKTEN 2024:
35% des eingekauften Kaffees* in den Betriebsgastronomien war Bio- und/oder Fairtrade-zertifiziert oder stammte aus ausgewählten Röstereien mit Lieferketten mit nachvollziehbaren Herkunftsangaben.
* (Bohnen, ganz und gemahlen)



FAKTEN 2024:
48% der eingekauften Milch** in den Betriebsgastronomien stammte aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft.
** (ausgenommen Buttermilch, Kondensmilch, Milch-Drinks etc.)



FAKTEN 2024:
Außerdem haben wir 2024 in unseren Betriebsgastronomien die Umstellung auf Bio- und Fairtrade-zertifizierten Tee eingeleitet. Dazu arbeiten wir mit unserem neuen Partner ChariTea zusammen.

Säule Handwerk

Nose-to-tail

Ziel: Wir verwerten Tiere möglichst ganzheitlich.

Die Nose-to-tail-Verarbeitung fördert eine ressourcenschonendere Gastronomie, indem unedle Teile des Tieres kreativ und wirtschaftlich genutzt werden. Aus Knochen lassen sich zum Beispiel geschmacksintensive Brühen kochen. Somit kann der Einsatz von Fertigbrühen reduziert oder vermieden werden. Dieses Vorgehen vereint ethische Verantwortung, kulinarische Vielfalt und betriebliche Effizienz. 2024 haben wir in ganz besonderen Aktionen gezeigt, wie gut Nose-to-tail schmecken kann:

Bruderkalb aus Hohenlohe: Im Rahmen der Bruderkalb-Initiative der Hohenloher Bio-Bäuer:innen, die auf kuhgebundene Aufzucht und Bio-Haltung setzt, entsteht hochwertiges Fleisch, das wir während unserer Aktion konsequent nach dem Nose-to-tail-Prinzip genutzt haben.

Fleisch von alten Kühen aus Hohenlohe: Die „Alte Kuh“ ist ein reifes und in Ruhe gealtertes Tier aus dem Qualitätsprogramm Hohenloher Rind der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Dass die Kühe viel Zeit auf Weideflächen verbringen, schmeckt man. Bei Primus schätzen wir diese besondere Qualität und haben unseren Gästen das Produkt im Rahmen der Aktion vorgestellt.

Wild aus regionaler Jagd: In den Wintermonaten 2024 haben wir Wildfleisch aus Eifler Jagdrevieren klassisch nach dem Nose-to-tail-Prinzip eingesetzt. Überzeugt hat uns neben der natürlichen Herkunft auch, dass das Fleisch typischerweise besonders mager, reich an Vitaminen und Omega-3-Fettsäuren und frei von Antibiotika und Hormonen ist.

Gans vom Markeruper Gänsehof: Im November und Dezember haben wir winterliche Klassiker mit Markeruper Freilandgänsen serviert. Die Gänse aus Schleswig-Holstein werden nach definierten Tierwohlstandards gezüchtet und geschlachtet.

2024 haben wir außerdem in gleich drei Genuss-Themen Bratwurst von Hofglück angeboten. Hofglück verfolgt ein ganzheitliches Konzept: Die Tiere wachsen nach Standards, die Haltungsform 4 entsprechen, auf. Das Futter ist gentechnikfrei, die Transportwege kurz. Indem nicht nur die edlen Teile in Produkten wie Bratwurst verarbeitet werden, wird der Nose-to-tail-Gedanke konsequent umgesetzt.



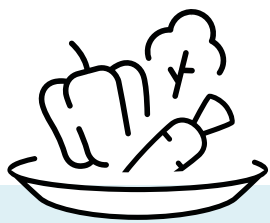
Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 12, 15 und 17.

Pflanzenzentrierte Ernährung

Ziel: Im Sinne des Klimaschutzes und der Gesundheit ermöglichen wir eine pflanzenzentrierte Ernährung.

Ein Drittel aller Treibhausgasemissionen sind auf den Landwirtschafts- und Ernährungssektor zurückzuführen. Einen Großteil machen Lebensmittel tierischen Ursprungs aus. Sie haben meist einen deutlich höheren CO₂-Fußabdruck als pflanzliche Lebensmittel. In einer pflanzenzentrierten Ernährung liegt also ein wesentlicher Hebel für Klimaschutz. Dies zeigt sich auch in unserer Klimabilanz mit Blick auf Scope 3 (mehr dazu unter [Energie und Treibhausgasemissionen](#)).

Wir möchten daher das Angebot von vegetarischen und veganen Speisen künftig weiter ausbauen, um unseren Gästen verstärkt die Möglichkeit zu bieten, Speisen mit geringeren Treibhausgasemissionen zu wählen. Ein reduzierter Einsatz von Fleisch erleichtert außerdem den Einsatz von Fleisch aus artgerechterer Tierhaltung und kann gleichzeitig die Gesundheit unserer Gäste fördern. Auf die gesundheitlichen und klimabezogenen Vorteile der pflanzenzentrierten Ernährung machen wir regelmäßig über Genuss-Themen aufmerksam, um unsere Gäste aktiv mitzunehmen und für die Vielfalt von Gemüse und Hülsenfrüchten zu begeistern.



FAKTEN 2024:

Neben den beschriebenen Aktionen haben wir in jedem Betrieb an jedem Tag mindestens ein vegetarisches Mittagsgeschicht zur Wahl angeboten und unseren Gästen ganzjährig und tagtäglich die Möglichkeit gegeben, Speisen mit geringeren Treibhausgasemissionen zu wählen.

Konkrete Beispiele 2024:

- **Januar:** „Pflanzenbasierte Speisen – Pflanzen statt Fleisch“ – Klassiker neu interpretiert in den Segmenten Betriebsgastronomie und Care.
- **April:** Zum Earth Day servierten wir ausgewogene Gerichte im Sinne der Planetary Health Diet – für die Gesundheit von Mensch und Planet, umgesetzt in allen Segmenten, inklusive der Flüchtlingsversorgung.
- **Juni – Juli:** „Überraschend pflanzlich“ waren die pflanzenbasierten Burger von „Solomon Green Heroes“ und Bratwürste von „Raging Pig“, die wir als nachhaltige Alternative zu tierischen Produkten während der EM in der Betriebsgastronomie präsentierten.
- **Oktober:** Unter dem Motto „Vegane Vielfalt“ zeigten wir in der Betriebsgastronomie, wie raffiniert und genussvoll Küche ohne tierische Produkte sein kann.

In der Kreation pflanzenzentrierter Gerichte liegt unser Fokus auf unverarbeitetem Gemüse und Hülsenfrüchten. Mitunter setzen wir auch gerne pflanzliche Fleisch-, Fisch- und Molkealternativen ein. Wichtig ist uns, dass diese Produkte mit kurzen Zutatenlisten daherkommen und möglichst frei von Zusatzstoffen sind. 2023 und 2024 haben wir im Rahmen unserer Kooperation mit EIT Food (European Institute of Innovation and Technology) verschiedene Start-ups kennengelernt, die pflanzliche Alternativen anbieten.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 3, 12, 13 und 17.

Säule Verantwortung

Arbeits- und Gesundheitsschutz, attraktive Arbeitsbedingungen und Mitarbeitendenentwicklung stehen in der Säule Verantwortung an oberster Stelle. Wir berichten detailliert dazu im Kapitel [Soziales](#).

Wer soziale Verantwortung übernimmt, denkt ganzheitlich – und dazu gehört auch der Schutz von Klima und Umwelt. Denn stabile Ökosysteme sind die Grundlage für soziale Gerechtigkeit: Nur in einer intakten Umwelt können Menschen gesund leben, wirtschaften und sich weiterentwickeln. Deshalb verstehen wir Klima- und Umweltschutz als festen Bestandteil unserer sozialen Verantwortung und haben die folgenden Themen in unsere Säule „Verantwortung“ integriert:



Umweltfreundliche Reinigungsmittel

Ziel: Wir setzen möglichst umweltfreundliche Reinigungsmittel ein.

Sauberkeit und Hygiene sind in der Gastronomie unverzichtbar – umweltfreundliches Handeln schließt das nicht aus. Deshalb stellen wir schrittweise auf umweltfreundliche Reinigungsmittel, die nach dem EU Ecolabel (EU Flower) oder dem Nordic Swan Ecolabel zertifiziert sind, in unseren Küchen um. Diese Produkte sind schonender für die Gewässer. Gleichzeitig gewährleisten sie die hohen Hygienestandards, die für die Lebensmittelsicherheit erforderlich sind.

Darüber hinaus sind viele dieser Reinigungsmittel hautschonender und weniger reizend, was den Arbeitsalltag für unsere Mitarbeitenden angenehmer macht. Gleichzeitig ermöglichen die Reinigungslösungen oft eine effizientere Anwendung, wodurch Wasser und Energie eingespart werden können. Mit dieser Umstellung leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit – ohne Kompromisse bei Qualität und Sicherheit.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 14 und 17.



FAKTEN 2024:

16%

Der Anteil an umweltfreundlichen Reinigungsmitteln betrug ca. 16 %. Ab 2025 werden wir weitere Betriebe umstellen.

Mehrwegverpackungen

Ziel: Wo immer möglich setzen wir Mehrwegverpackungen ein.

Um Umweltbelastungen durch Verpackungsmüll zu vermeiden, setzen wir auf die Reduktion von Verpackungen, zum Beispiel durch den Einkauf in Großgebinden oder den Verzicht auf Portions- und Einzelverpackungen. Zusätzlich nutzen wir seit 2018 die Mehrweg-Pfandsysteme von ReCup und ReBowl sowie eigene Pfandlösungen. Durch diese Maßnahmen konnten wir in den vergangenen Jahren bereits erhebliche Mengen an Einwegverpackungen einsparen – ein wichtiger Schritt hin zu mehr Ressourcenschonung und weniger Abfall.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 12 und 17.



FAKTEN 2024:

2024 haben wir durch den Einsatz von Mehrweg-Pfandsystemen mindestens 83.000 Einwegbehälter eingespart.



Lebensmittelabfälle

Ziel: Wir reduzieren unsere Lebensmittelabfälle.

Weltweit wird ca. ein Drittel der Lebensmittel verschwendet. Allein in Deutschland entstehen jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. 17 % davon fallen in der Außer-Haus-Verpflegung an. Wir leisten unseren Beitrag, dies zu reduzieren. 2024 haben wir dafür genutzt, unsere Pilot-Projekte zur Abfallerfassung abzuschließen. Mit verschiedenen Dienstleistungen haben wir unterschiedliche Erfassungsmethodiken getestet – von händisch bis KI-gestützt. Das Ergebnis: Sowohl die händische als auch die KI-gestützte Erfassung werden wir künftig weiterverfolgen. Je nach Größe und technischen Voraussetzungen wählen wir für die Betriebe die geeignete Methodik. Denn die Kombination aus Datenerfassung und -analyse sensibilisiert, erlaubt die Definition konkreter Reduktionsmaßnahmen und zeigt Erfolge auf. Das Ergebnis ist ein Beitrag zur Reduktion von Kosten und Treibhausgasemissionen.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 12, 13 und 17.



FAKTEN 2024:

Zwischen 2022 und 2024 haben wir in 17 Betrieben unterschiedliche Methodiken zur Abfallerfassung getestet mit Einsparungen von teils über 30 %.

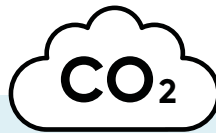
CO₂-Auslobung

Ziel: Wir ermöglichen es unseren Gästen, sich über die Treibhausgasemissionen unserer Mittagsgерichte zu informieren.

Die Wahl des Mittagsgерichtes kann zur Reduktion von Treibhausgasemissionen beitragen. In Zusammenarbeit mit der Organisation Eaternity können wir den CO₂-Fußabdruck eines jeden Gerichts direkt über unser Warenwirtschaftssystem ermitteln. Die Informationen zur Klimabilanz der Gerichte stellen wir bei Interesse über den aktuellen Speiseplan täglich zur Verfügung. Auf diese Weise schaffen wir mehr Bewusstsein für die Umweltwirkung von Landwirtschaft und Ernährung. Durch die zusätzlichen Informationen können unsere Gäste gezielt Gerichte mit einem geringeren CO₂-Fußabdruck auswählen.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 12, 13 und 17.

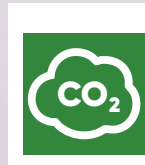
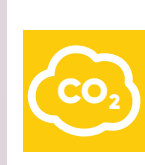


FAKTEN 2024:

Im Jahr 2024 haben wir an 6 Standorten Informationen zu den Treibhausgasemissionen der Gerichte im Speiseplan ausgewiesen.

Diese Standorte wiesen laut Eaternity ca. 25 % weniger CO₂-Emissionen auf als der Durchschnitt vergleichbarer Gastronomien (ähnliche Größe basierend auf der Anzahl der verkauften Portionen).

Bewusst genießen mit dem Klima-Score

-  Liegt im Ziel einer klimafreundlichen Ernährung
-  Auf der Zielgeraden einer klimafreundlichen Ernährung
-  Liegt nicht auf der Zielgeraden einer klimafreundlichen Ernährung



Soziales Engagement für die Gesellschaft

Ziel: Durch ausgewählte Aktionen oder Kooperationen leisten wir einen zusätzlichen Dienst an der Gesellschaft.

Verantwortung endet für uns nicht an den Türen unseres Unternehmens. Deshalb engagieren wir uns für Menschen, die Unterstützung benötigen. Bereits seit zehn Jahren spenden wir traditionell in der Weihnachtszeit an die Malteser-Initiative „Hoffnung spenden – Hilfe für Kinder und Familien in Not“. Mit dieser Spende werden Projekte gefördert, die Kindern, Jugendlichen und Familien in schwierigen Lebenssituationen helfen – von Kindermittagstischen über Hospizdienste bis hin zu Ferienfreizeiten. Der Initiative angeschlossene Einrichtungen wie der Pinocchio e.V. in Düsseldorf profitieren direkt, etwa durch die Anschaffung von Büchern und Kreativmaterialien.



Dieses Ziel leistet einen Beitrag zur Erreichung der SDGs 4 und 10.



FAKTEN 2024:

Auch 2024 spendete Primus 10.000 € an die Initiative „Hoffnung spenden – Hilfe für Kinder und Familien in Not“.



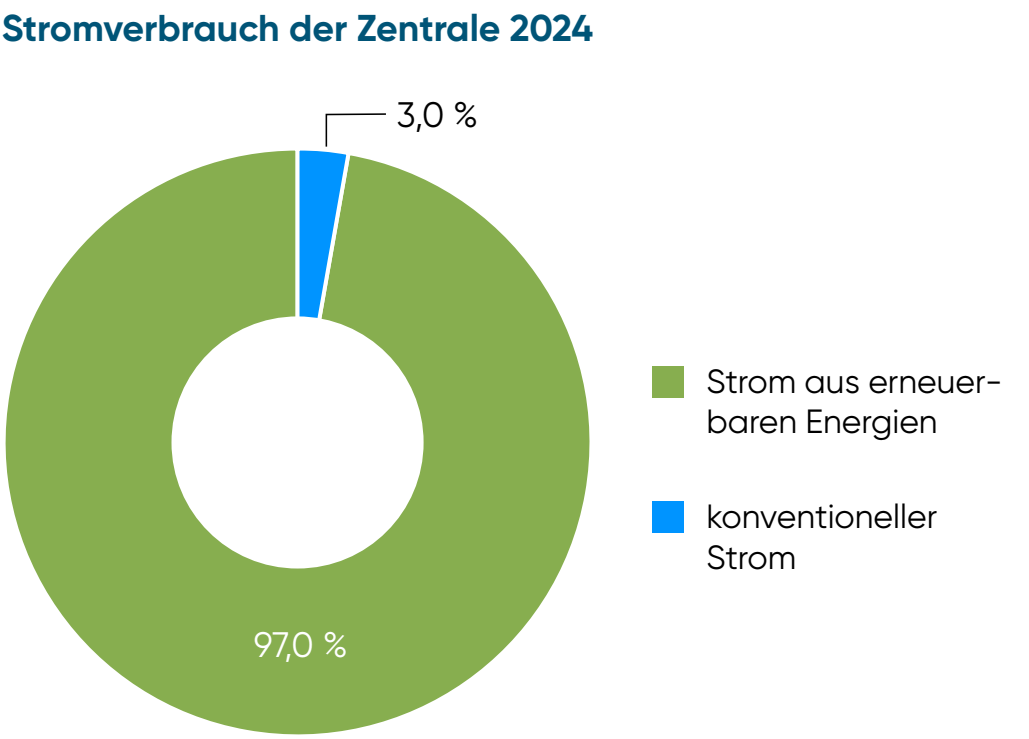
Umwelt



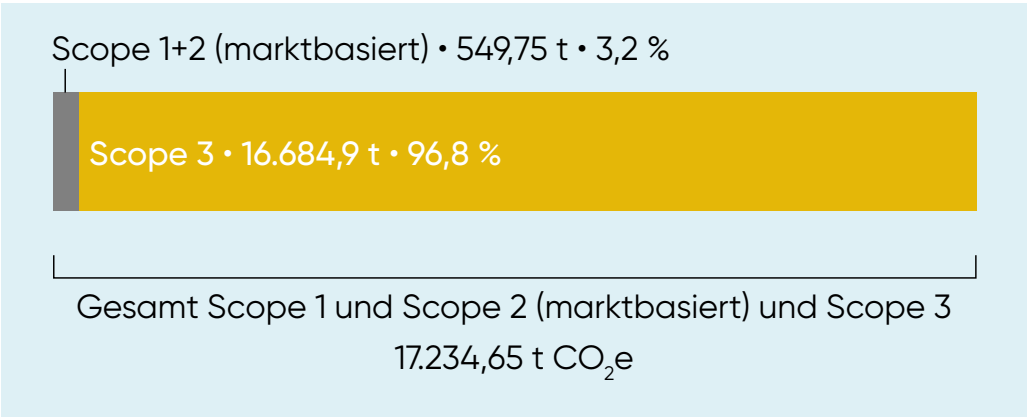
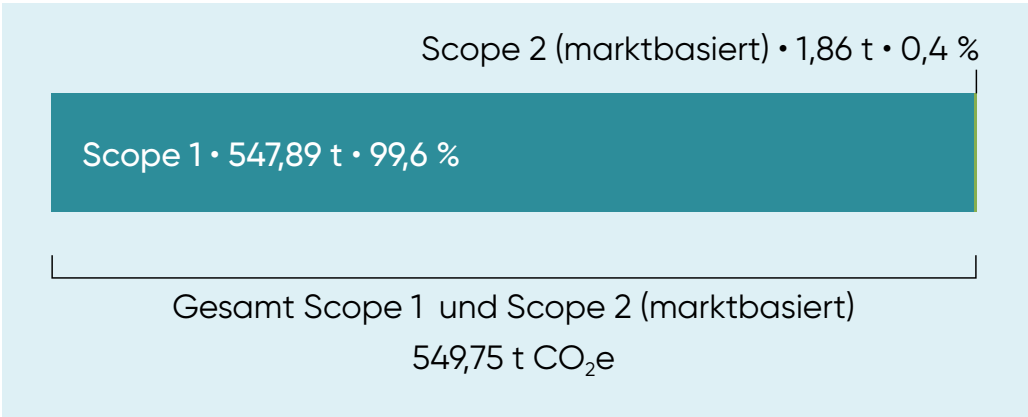
Klimawandel C2 (unternehmensspezifischer Aspekt)

Energie und Treibhausgasemissionen

Seit 2022 setzen wir in unserer Zentrale überwiegend Strom aus erneuerbaren Quellen – ein wichtiger Schritt zur Reduktion unserer Treibhausgasemissionen. Lediglich ein kleiner Anteil konventionellen Stroms entfällt auf das Foyer unserer Zentrale, wo noch keine Umstellung erfolgte.



Treibhausgasemissionen 2024 in Tonnen (t) CO₂-Äquivalent (CO₂e) B3, B-Aspekt 2 (VSME Abs. 30)



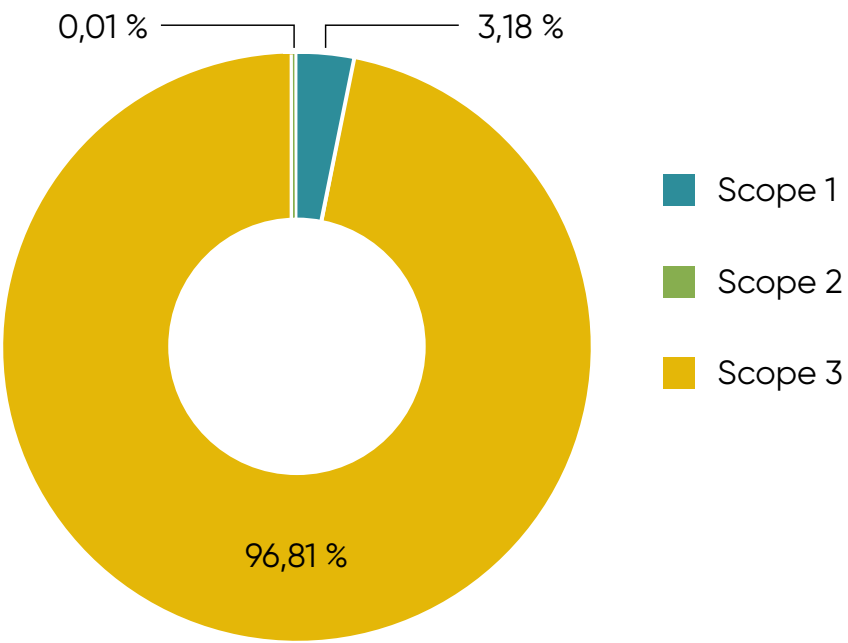
Energieverbrauch B3, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 29)

Unser Energieverbrauch in 2024: 2.224.645 kWh

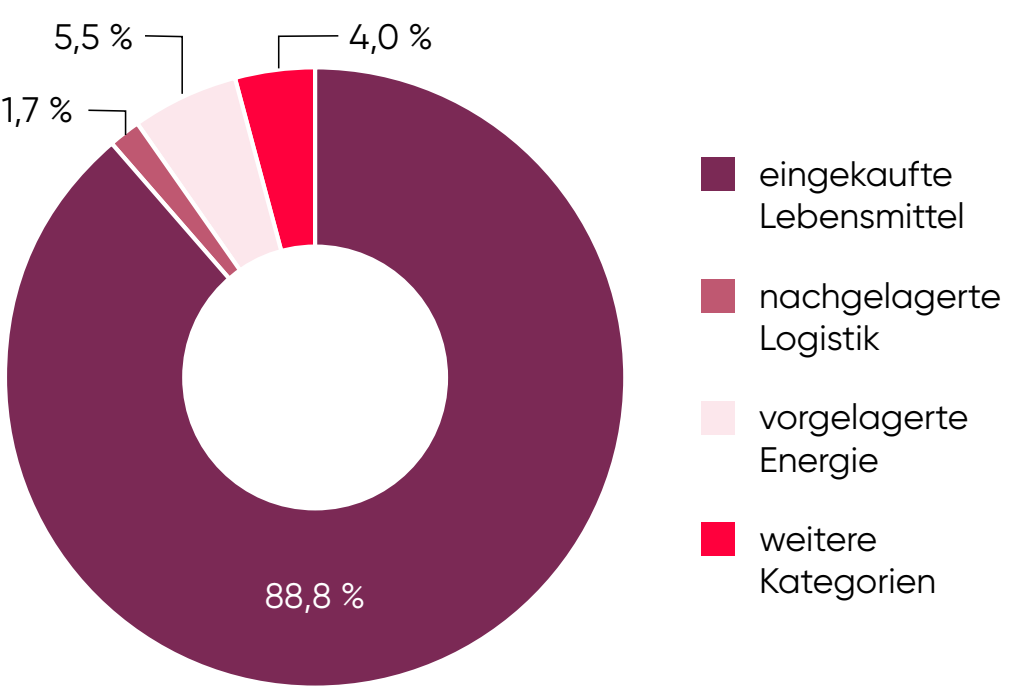
Aufschlüsselung des Energieverbrauchs	Energieverbrauch aus Strom	Energieverbrauch aus selbst erzeugter Elektrizität	Energieverbrauch aus Brennstoffen
Erneuerbare Energien	157.383 kWh	0 kWh	0 kWh
Nicht erneuerbare Energie	5.000 kWh	0 kWh	2.062.262 kWh

Hinweis: Bei den angegebenen Werten handelt es sich um die Energieverbräuche der Unternehmenszentrale, an welcher die Verwaltung und das Segment der Einsatzverpflegung tätig sind. Daten zu den Verbräuchen an den Betriebsstandorten liegen dem Unternehmen derzeit nicht vor und können daher nicht berichtet werden. Der angegebene Energieverbrauch aus Brennstoffen (Diesel und Benzin) umfasst hingegen den gesamten Fuhrpark des Unternehmens.

Treibhausgasemissionen nach Scopes 2024 (marktbasiert)



Treibhausgasemissionen in Scope 3 2024 (marktbasiert)



Klimabilanzierung für mehr Transparenz

Im Jahr 2025 haben wir erstmals eine Klimabilanz für die Primus Service GmbH erstellt. Grundlage für die Bilanzierung war das international anerkannte Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol), an dessen Vorgaben wir uns orientiert haben. **Ein zentrales Element unserer Bilanzierung war die bewusste Entscheidung, von Beginn an auch Scope-3-Emissionen zu erfassen.** Als Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung sind wir uns darüber im Klaren, dass insbesondere die eingekauften Lebensmittel einen erheblichen Anteil unserer Gesamtemissionen ausmachen. Daher sind wir in der Datenerhebung und -bewertung ins Detail gegangen. Das Ergebnis ist ein differenziertes Bild zur Klimawirkung einzelner Produktgruppen und Produkte. Diese Transparenz ist für uns nicht nur ein analytisches Instrument, sondern Ausdruck unserer Haltung: Wir übernehmen Verantwortung – auch für die Emissionen, die durch unsere Speisenangebote entstehen.

Im Rahmen eines Workshops wurden sämtliche Scope 3-Kategorien einer systematischen Wesentlichkeitsanalyse unterzogen. Dabei wurden alle Kategorien hinsichtlich ihrer Datenverfügbarkeit sowie ihrer Relevanz und Einflussmöglichkeiten durch das Unternehmen bewertet.

Folgende „Greenhouse Gas Protocol“-Kategorien wurden als wesentlich identifiziert und in die Klimabilanz aufgenommen:

- Eingekaufte Waren und Dienstleistungen
- Energie- und brennstoffbezogene Aktivitäten
- Abfall
- Nachgelagerte Transporte und Distribution

Innerhalb der Kategorie „Eingekaufte Waren und Dienstleistungen“ liegt der Fokus derzeit auf Lebensmitteln, da hierzu belastbare Daten vorliegen und der Einkauf von Lebensmitteln für uns als Caterer sehr relevant ist. Daneben wurden auch die Verbrauchsmengen von Druckpapier in die Bilanz mit aufgenommen. Wie zu erwarten, verursachen die eingekauften Lebensmittel mit fast 89 % den größten Teil der Emissionen. Innerhalb dieser Kategorien wiederum ist der Großteil der Emissionen auf Produkte tierischen Ursprungs zurückzuführen. Der wichtigste Reduktionshebel für Primus liegt daher in der Gestaltung einer klimafreundlicheren Speisenversorgung mit geringen Treibhausgasemissionen, die insbesondere eine pflanzenzentrierte Ernährung fördert.

Klimaschutzziele C3, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 54)

Entwicklung einer Klimaschutzstrategie

Für das Berichtsjahr gab es noch keine verabschiedeten Klimaschutzziele. **Die erstmalige Erstellung unserer Klimabilanz markiert den Ausgangspunkt für die Entwicklung einer strukturierten Klimaschutzstrategie bei Primus. Aufbauend auf den gewonnenen Erkenntnissen werden wir konkrete Reduktionsziele definieren und geeignete Maßnahmen zur Emissionsminderung festlegen.**

Bereits heute setzen wir Maßnahmen zur Reduktion unserer Emissionen um. Mit Blick in unsere Küchen gehören unter anderem die Ausweitung pflanzlicher Speisenangebote, unser saisonaler und, wo möglich, regionaler Einkauf, die Sensibilisierung unserer Mitarbeitenden und die Reduktion von Lebensmittelabfällen dazu. Auch unsere Gäste informieren wir zum Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimaschutz – etwa über unsere Genuss-Themen sowie über die Zusammenarbeit mit unserem Partner Eaternity ([mehr dazu unter Unsere Nachhaltigkeitsstrategie, Pflanzenzentrierte Ernährung und CO₂-Auslobung](#)). Sämtliche Themen werden wir in den nächsten Jahren weiter vorantreiben, um unsere Scope-3-Emissionen zu reduzieren.

Beim Klimaschutz berücksichtigen wir auch weitere Bereiche außerhalb unserer Küchen. In unserer Zentrale beziehen wir bereits seit 2022 Strom aus erneuerbaren Energiequellen. Dies spiegelt sich in vergleichsweise geringen Scope-2-Emissionen in unserer Klimabilanz wider. Auch der Ausbau von E-Mobilität ist ein zentraler Bestandteil unseres Klimaschutzengagements. Durch die schrittweise Umstellung unseres Fuhrparks auf Elektro- und Hybridfahrzeuge reduzieren wir bereits seit 2023 unsere CO₂-Emissionen. Seit Anfang 2024 verfügt unsere Zentrale über eigene Ladesäulen, die eine alltagstaugliche Nutzung der Fahrzeuge ermöglicht. Unser Ziel ist es, den Anteil an E-Fahrzeugen zukünftig zu erhöhen und unsere Emissionen in Scope 1 auf diese Weise zu senken.



Klimabedingte Gefahren und Übergangsereignisse

Versorgung sichern, Verantwortung übernehmen:
Warum Klimaschutz für uns wirtschaftlich und gesellschaftlich essenziell ist

Klimabedingte Gefahren C4, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 57a)

Die klimabedingten Gefahren haben wir im Zuge der Vorbereitungen auf das CSRD-Reporting analysiert. Für den Malteser Verbund und damit auch für Primus ergeben sich Risiken vor allem aus den Auswirkungen des Klimawandels wie steigende Temperaturen, Extremwetterereignisse und einer veränderten Ressourcenverfügbarkeit. Diese Entwicklungen können interne Prozesse sowie den Energiebedarf beeinflussen und zu logistischen Einschränkungen führen.

In der Folge können die Betriebskosten steigen. Besonders die Warenkosten können erheblich schwanken oder steigen, wenn extreme Wetterereignisse – etwa Hitzeperioden, Dürren, Starkregen oder Überschwemmungen – die landwirtschaftliche Produktion beeinträchtigen. Preisvolatilität und Beschaffungsrisiken sind daher zusätzliche Herausforderungen. Die Risiken in Bezug auf Lebensmittel sind für die Primus besonders relevant, da es unsere zentrale Aufgabe ist, Menschen in unterschiedlichsten Lebenssituationen täglich mit ausgewogenen und schmackhaften Mahlzeiten zu versorgen. Wenn zukünftig gesunde Lebensmittel nicht mehr zu wirtschaftlich tragfähigen Preisen eingekauft werden können, stellt dies ein Risiko für unsere Geschäftstätigkeit dar.

Übergangsereignisse

Die Übergangsereignisse betreffen die Anpassung an politische, technologische und wirtschaftliche Veränderungen durch Dekarbonisierung. Dazu zählen strengere gesetzliche Vorgaben, steigende Energiepreise und die Notwendigkeit, Emissionen in Fuhrpark und Beschaffungsprozessen zu senken.

Exposition und Anfälligkeit C4, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 57b)

Die Exposition der Vermögenswerte und Tätigkeiten von Primus gegenüber klimabedingten Gefahren wird kurz- bis mittelfristig als moderat eingeschätzt. Physische Risiken wie Starkregen, Hitzeperioden oder Stürme können in Deutschland zum aktuellen Stand punktuell Auswirkungen auf Gebäude, Energieversorgung, Logistik und Beschaffung haben, betreffen jedoch nur einzelne Standorte oder Produkte. Die Anfälligkeit bleibt daher kurz- bis mittelfristig begrenzt, da die Infrastruktur in Deutschland als vergleichsweise stabil eingeschätzt wird. Langfristig können vor allem eine eingeschränkte Verfügbarkeit und höhere Preise von Lebensmitteln die Tätigkeit von Primus beeinflussen.

Bei den Übergangsereignissen ist die Exposition dagegen höher einzuschätzen. Verschärfte gesetzliche Vorgaben, steigende Energiepreise und die Anforderungen der nationalen Klimapolitik wirken sich direkt auf die Bereiche Fuhrpark, Gebäudebetrieb und Beschaffung aus. Primus begegnet diesen Übergangsereignissen mit Klimaschutzmaßnahmen, die u. a. die Elektrifizierung des Fuhrparks, die Nutzung erneuerbarer Energien, Schulungen zur Verhaltensänderung und den Einsatz von Produkten mit geringen Treibhausgasemissionen umfassen.



Zeithorizonte C4, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 57c)

Für die klimabedingten Gefahren lassen sich vor allem mittel- bis langfristige Zeithorizonte festlegen. Physische Risiken wie Hitzeperioden, Starkregen oder Sturmereignisse werden in Deutschland voraussichtlich über die kommenden 10 bis 25 Jahre relevanter, da sich klimatische Veränderungen schrittweise verstärken. Die Auswirkungen auf Energieverbrauch, Logistikprozesse und Warenkosten werden dann zunehmend spürbar.

Die Übergangsereignisse sind dagegen bereits kurz- bis mittelfristig wirksam. Regulatorische Anforderungen, steigende Energiepreise und die Transformation hin zu einer klimaneutralen Wirtschaft wirken sich schon heute auf betriebliche Entscheidungen aus.

C4, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 57d)

Haben Sie Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel für diese Gefahren und Übergangsereignisse ergriffen?

✓ Ja

Maßnahmen zur Anpassung

Wir bauen unser Nachhaltigkeitsmanagement – in enger Verbindung mit unserem Umweltmanagementsystem nach DIN ISO 14001 – aus, um Klima- und Umweltrisiken systematisch zu identifizieren und zu steuern.

Zu den zentralen Maßnahmen gehören:

- ✓ die Ausweitung unserer Monitorings, z. B. in Bezug auf Abfallmengen
- ✓ die Ausweitung unserer Schulungsinhalte, insbesondere zu Arbeitsabläufen zur Reduktion von Wasser- und Energieverbräuchen
- ✓ der Ausbau von E-Mobilität innerhalb unseres Fuhrparks und
- ✓ die Überprüfung und Anpassung unserer Verpflegungskonzepte.

Die genannten Maßnahmen zielen darauf ab, klimabedingte Risiken und Übergangsereignisse abfedern zu können und die Resilienz des Unternehmens zu stärken.

Wasser

B6, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 35)

Wasserentnahme in 2024: 490 m³

Hinweis: Bei dem angegebenen Wert handelt es sich um den Wasserverbrauch der Unternehmenszentrale, an welcher die Verwaltung und das Segment der Einsatzverpflegung tätig sind. Daten zu den Verbräuchen an den Betriebsstandorten liegen dem Unternehmen derzeit nicht vor und können daher nicht berichtet werden.

Wasser – unsere Lebensgrundlage

B6 (unternehmensspezifischer Aspekt)

Wasser ist eine unserer wertvollsten natürlichen Ressourcen – entsprechend verantwortungsvoll möchten wir in unserem Unternehmen damit umgehen. Eine detaillierte Auswertung des Wasserverbrauchs ist derzeit nur für unsere Verwaltung und das Segment der Einsatzverpflegung möglich. Für die anderen Segmente liegen uns aktuell keine Verbrauchsdaten vor. Dennoch ist der bewusste Umgang mit Wasser Bestandteil unseres Umweltverständnisses – standort- und segmentübergreifend.

Ein wesentlicher Beitrag zum Gewässerschutz ist auch die schrittweise Umstellung auf umweltfreundliche Reinigungsmittel. In mehreren Betrieben wurden bereits Alternativen eingeführt, die nach EU Ecolabel und Nordic Swan Ecolabel zertifiziert sind ([mehr dazu unter Unsere Nachhaltigkeitsstrategie](#) und [Umweltfreundliche Reinigungsmittel](#)).

Biodiversität

B5 (unternehmensspezifischer Aspekt)

Biodiversität – Schutz der natürlichen Vielfalt

Der Schutz der biologischen Vielfalt ist ein zentrales Anliegen unseres Engagements. Biodiversität bildet die Grundlage für stabile Ökosysteme mit gesunden Böden, sauberem Wasser und genetischer Vielfalt. Sie ist ein Schlüssel für eine widerstandsfähige Landwirtschaft – und ist damit auch für unsere Branche von großer Bedeutung.

Biodiversität ist für uns weniger relevant im Sinne von schutzbedürftigen Flächen an Standorten, an denen wir tätig sind. Da wir keine solche Flächen besitzen, pachten oder bewirtschaften, bezieht sich unser Engagement vor allem auf Biodiversität in unseren Lieferketten.

Einen konkreten Beitrag zum Schutz der Biodiversität leisten wir durch die gezielte Auswahl unserer Lebensmittel: Mit unserem Ziel, den Einsatz von nach der EU-Öko-Verordnung zertifizierten Bio-Produkten stetig zu erhöhen, möchten wir eine Landwirtschaft fördern, die auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pestiziden verzichtet. Dadurch werden Böden und Gewässer geschont, Insekten und andere Kleinstlebewesen geschützt und die genetische Vielfalt bewahrt. Die Bio-Standards für die Tierhaltung garantieren zudem ein größeres Platz- und

Bewegungsangebot, Auslauf im Freien und Futtermittel aus biologischer Landwirtschaft, was wiederum zum Schutz der Biodiversität beiträgt ([mehr dazu unter Unsere Nachhaltigkeitsstrategie](#), [Artgerechtere Tierhaltung](#) und [Bio & fair](#)).

Auch im Bereich Fisch und Meeresfrüchte achten wir auf den Schutz der marinen Biodiversität: Wir beziehen bevorzugt Produkte mit MSC- (Marine Stewardship Council) und ASC-Zertifizierung (Aquaculture Stewardship Council). Diese Standards stehen für eine verantwortungsvolle Fischerei und Aquakultur, die Überfischung vermeidet, Lebensräume schützt und die Auswirkungen auf marine Ökosysteme minimiert ([mehr dazu unter Unsere Nachhaltigkeitsstrategie](#) und [Nachhaltigere Fischerei](#)).

Mit diesen Maßnahmen möchten wir den Erhalt der Biodiversität – sowohl an Land als auch im Wasser – unterstützen und Verantwortung für die ökologischen Auswirkungen in unseren Lieferketten nehmen.

Ressourcennutzung, Kreislaufwirtschaft und Abfallbewirtschaftung B7, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 37)

Kreislaufwirtschaft

Das Unternehmen wendet die Grundsätze der Kreislaufwirtschaft an

✔ Ja

Die Förderung einer Kreislaufwirtschaft mit dem Ziel eines effizienten Ressourceneinsatzes ist ein zentraler Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Unser Bestreben ist es, Rohstoffe möglichst effizient zu nutzen, Abfälle zu vermeiden und Wertstoffe im Kreislauf zu halten.

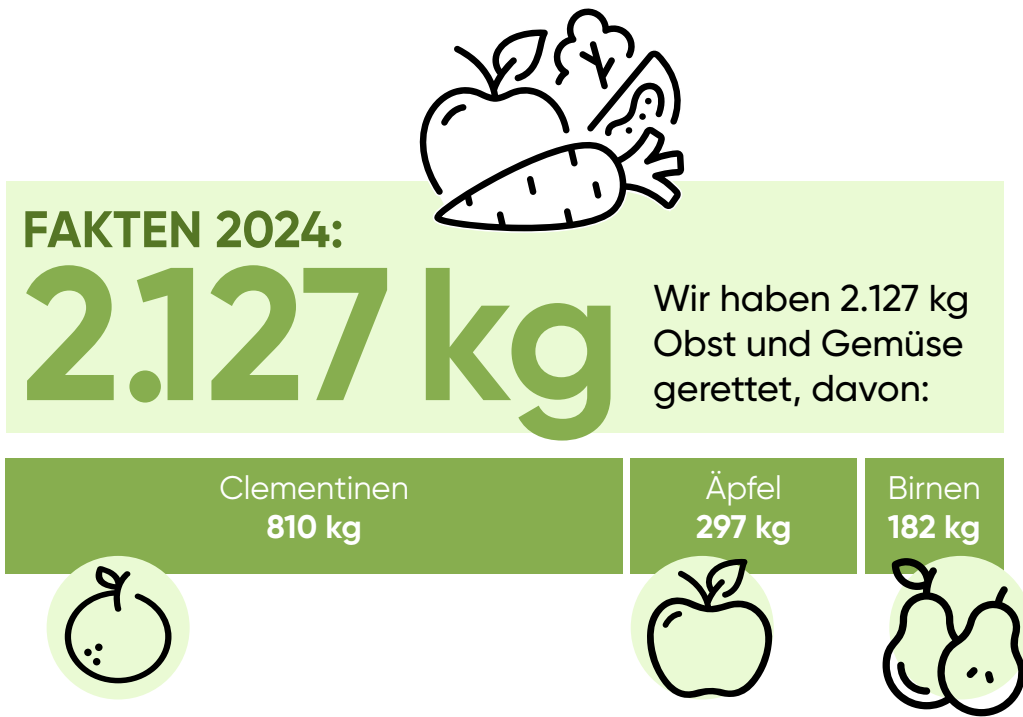
In unseren Produktionsküchen setzen wir, wo möglich, auf die Konzepte Root-to-Leaf und Nose-to-Tail, um Lebensmittel ganzheitlich zu verwerten. Das bedeutet: Gemüse wird möglichst vollständig verarbeitet – von der Wurzel bis zum Blatt – und bei tierischen Produkten werden auch weniger gängige Teile in die Speisenplanung integriert. Diese Herangehensweise trägt dazu bei, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und die eingesetzten Ressourcen umfassender zu nutzen. Zusätzlich arbeiten wir mit Querfeld zusammen und beziehen krummes Bio-Obst und -Gemüse. Das Start-up rettet ungenormte Exemplare, die im regulären Handel keine Abnahme finden.

Darüber hinaus arbeiten wir an ausgewählten Standorten mit Too Good To Go und Tafel e.V. zusammen, um überschüssige Lebensmittel weiterzugeben. Noch mehr Gewicht geben wir dem Thema Lebensmittelabfall durch die systematische Erfassung angefallener Reste, sodass sich Reduktionspotenziale gezielt ableiten lassen [\(mehr dazu unter Unsere Nachhaltigkeitsstrategie und Lebensmittelabfälle\)](#).



Im Bereich Verpackung setzen wir bereits seit 2018 auf Mehrwegpfandsysteme unseres Partners ReCup/ReBowl zur Reduktion von Einwegverpackungen [\(mehr dazu unter Unsere Nachhaltigkeitsstrategie und Mehrwegverpackungen\)](#).

Neben Lebensmitteln und Verpackungen spielt die Ressourcenschonung auch bei unserer Berufswäsche eine große Rolle. Die Wäsche beziehen wir über unseren langjährigen Partner Elis, der seinerseits Kreislaufmodelle fördert. Vermietung, Reparatur und das Recycling von Textilprodukten tragen dazu bei, Ressourcen zu schonen und Abfall zu reduzieren.



Ressourcennutzung und Abfallbewirtschaftung B7, B-Aspekt 2 (VSME Abs. 38)

Gesamtmenge des Abfallaufkommens 2024

Gesamtmenge der erzeugten gefährlichen Abfälle (Volumen)	0 m³
Gesamtmenge der erzeugten gefährlichen Abfälle (Masse)	0 t
Gesamtmenge der erzeugten nicht gefährlichen Abfälle (Volumen)	2.930 m³
Gesamtmenge der erzeugten nicht gefährlichen Abfälle (Masse)	1.758 t
Gesamtabfallaufkommen (Volumen)	2.930 m³
Gesamtabfallaufkommen (Masse)	1.758 t

Hinweis: Die ausgewiesenen Mengen beziehen sich ausschließlich auf den im Berichtszeitraum angefallenen Nassmüll. Als verantwortlicher Caterer übernehmen wir an den meisten Standorten die Entsorgung dieser Abfallkategorie und verfügen daher über belastbare Mengendaten. Die Entsorgung weiterer Abfallarten, beispielsweise Papier-, Kunststoff- oder Verpackungsabfälle, liegt hingegen im Verantwortungsbereich unserer Kund:innen. Für diese Abfälle stehen uns derzeit keine verifizierbaren Daten zur Verfügung. Entsprechend sind sie nicht Bestandteil der vorliegenden Berichterstattung.

Gesamtmenge der recycelten Abfälle 2024

	Zur Verwertung oder Wiederverwendung weitergeleitete Abfälle (Volumen)	Zur Verwertung oder Wiederverwendung weitergeleitete Abfälle (Masse)
Nicht gefährliche Abfälle – kompostierbare Abfälle	2.930 m³	1.758 t

Kreislaufwirtschaft in der Praxis: Verwertung von Lebensmittelabfällen zur Energiegewinnung

Wir versuchen, unsere Abfallmengen so gering wie möglich zu halten – durch gute Planung, „Taste-not-Waste“-Konzepte und die Erfassung angefallener Abfallmengen [\(mehr dazu unter Unsere Nachhaltigkeitsstrategie und Lebensmittelabfälle\)](#).

Der Nassmüll, der dennoch anfällt, wird über unseren Partner ReFood entsorgt. Die Lebensmittelreste werden zu Biodiesel, Strom, Wärme, Biogas oder organischem Dünger weiterverarbeitet. So entstehen Energie- und Stoffprodukte aus organischen Resten und es entwickeln sich Kreislaufstrukturen. Wird der gewonnene Dünger beispielsweise wieder auf landwirtschaftlichen Flächen eingesetzt, wird ein Teil des Kreislaufs wieder geschlossen.

Soziales



Arbeitskräfte – allgemeine Merkmale B8, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 39)

Langfristige Perspektiven statt Befristungen

Wir setzen auf langfristige Perspektiven für unsere Mitarbeitenden. Befristete Arbeitsverträge kommen bei Primus nur in Ausnahmefällen zum Einsatz – etwa bei projektbezogenen Tätigkeiten oder zeitlich begrenzten Vertretungen, zum Beispiel Elternzeitvertretungen. Unser Ziel ist es, stabile und verlässliche Arbeitsverhältnisse zu schaffen, die Entwicklung ermöglichen und Vertrauen fördern. So möchten wir ein Umfeld schaffen, in dem sich unsere Mitarbeitenden sicher fühlen und ihre Potenziale entfalten können.

Vielfalt leben – Verantwortung übernehmen

Bei Primus sind alle Menschen willkommen. Wir wertschätzen Vielfalt, Haltung und Achtsamkeit – unabhängig von Geschlecht und geschlechtlicher Identität, sexueller Orientierung, Nationalität, Hautfarbe, sozialer Herkunft und Bildungshintergrund, Religion oder Weltanschauung, körperlichen, kognitiven und psychischen Fähigkeiten, Alter oder Lebensform.

Wir stehen für eine vielfaltssensible und wertschätzende Unternehmenskultur, in der wir ein respektvolles, sicheres, chancengerechtes und inklusives Miteinander leben. Unsere Werte – verbindlich, fürsorglich und unverstellt – prägen unser tägliches Handeln. Wir möchten ein Arbeitsumfeld schaffen, in dem Menschen ihr volles Potenzial entfalten, Verantwortung übernehmen und mitgestalten können. Dabei orientieren wir uns an der Goldenen Regel: „Behandle andere so, wie du selbst behandelt werden möchtest.“

Verbundweit orientieren wir uns an einer klaren und verbindlichen Wertebasis. Neben der grundlegenden Verhaltensrichtlinie ([mehr dazu unter Verfahrensweisen, Richtlinien und künftige Initiativen](#)) gelten weitere verbindliche Regelwerke, darunter die Leitlinie zum Diskriminierungsschutz, die Richtlinie zur Prävention und Intervention bei sexualisierter Gewalt sowie das institutionelle Schutzkonzept der Stabsstelle Prävention und Intervention des Verbundes.

Um Diskriminierung wirksam zu verhindern, werden alle Mitarbeitenden mindestens einmal jährlich zum Thema Gleichbehandlung geschult. So schaffen wir ein Arbeitsumfeld, das von Achtsamkeit, Offenheit, Vertrauen und gegenseitiger Wertschätzung geprägt ist.

Beschäftigtenfluktuation B8, B-Aspekt 2 (VSME Abs. 40)

Fluktuationsrate in 2024: 41,0 %

Die Fluktuationsquote in der Gastronomie ist branchenweit überdurchschnittlich hoch – und auch wir spüren diese Entwicklung. Besonders betroffen sind wir von einer erhöhten Frühfluktuation in den ersten Monaten der Beschäftigung. Gleichzeitig zeigt sich, dass Mitarbeitende, die länger als ein Jahr bei Primus tätig sind, unserem Unternehmen in der Regel mit hoher Loyalität verbunden bleiben. Diese starke Bindung weist auf ein Arbeitsumfeld hin, in dem sich unsere Teams langfristig wohlfühlen und engagiert einbringen.

Soziale Verantwortung B8 (unternehmensspezifischer Aspekt)

Im Kapitel Unternehmen & Strategie wurden bereits zentrale Themen beschrieben, die in unserer Säule Verantwortung verankert sind. Ein besonders wichtiger Aspekt dieser Säule ist unsere soziale Verantwortung als Arbeitgeber. Dabei stehen attraktive Arbeitsbedingungen und vielfältige Möglichkeiten zur persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung im Fokus. In diesem Zusammenhang bearbeiten wir in der Säule Verantwortung gezielt die Themen Schulungen ([mehr dazu unter Regelmäßige Schulungen für Sicherheit und Gesundheit](#)) und Arbeitgebervorteile, um unsere Mitarbeitenden zu fördern und langfristig zu binden.

Arbeitgebervorteile

Als verantwortungsvoller Arbeitgeber möchten wir ein Umfeld schaffen, in dem sich Mitarbeitende nicht nur wertgeschätzt fühlen, sondern aktiv Teil einer Kultur des Miteinanders sind. Die Grundsätze unserer Führung basieren auf Transparenz, Vertrauen und respektvoller Zusammenarbeit. Diese Werte bilden das Fundament für eine langfristige Mitarbeiterbindung und die strategische Personalentwicklung.

Im Mittelpunkt steht die Arbeitsplatzsicherheit, die wir durch den bewussten Verzicht auf befristete Arbeitsverträge verfolgen. Ergänzt wird dies durch eine betriebliche Altersvorsorge, die zur finanziellen Absicherung unserer Mitarbeitenden beiträgt. Mobilitätsangebote wie das Company-Bike-Leasing fördern eine emissionsarme und gesundheitsfördernde Fortbewegung. Darüber hinaus stärken regelmäßige Team-Events den Zusammenhalt und unsere Unternehmenskultur. Attraktive Vorteile wie Prämien, exklusive Rabatte und vielfältige Kooperationen runden unser Angebot ab. Diese Maßnahmen sind mehr als reine Zusatzleistungen – sie sind Ausdruck unseres Anspruchs, eine vertrauensvolle, zukunftsorientierte und verantwortungsbewusste Arbeitswelt zu gestalten. So fördern wir nicht nur Wertschätzung, sondern auch langfristige Bindung und gemeinsame Entwicklung.

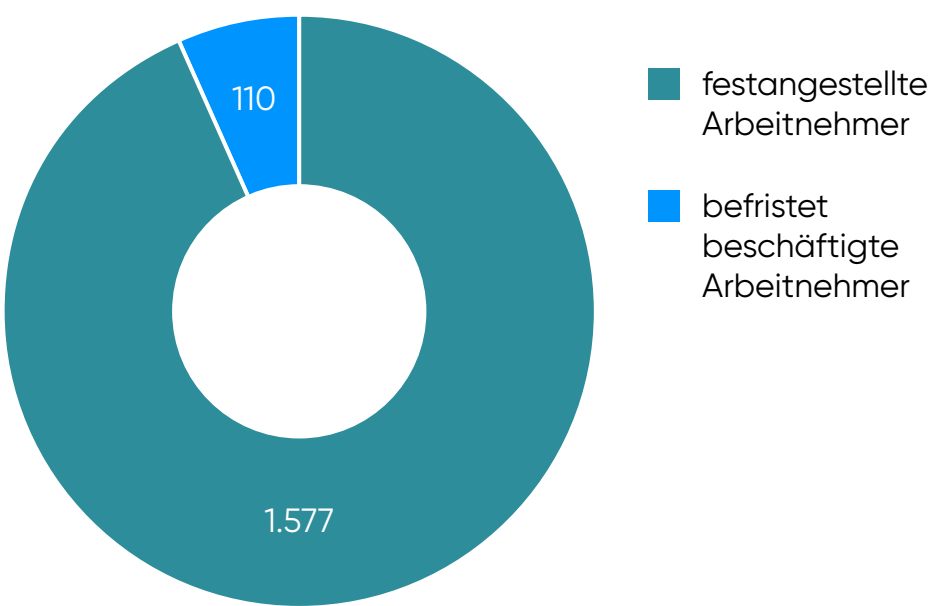
Geschlechterverhältnis auf Führungsebene C5, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 59)

Geschlechterverhältnis: 2,2

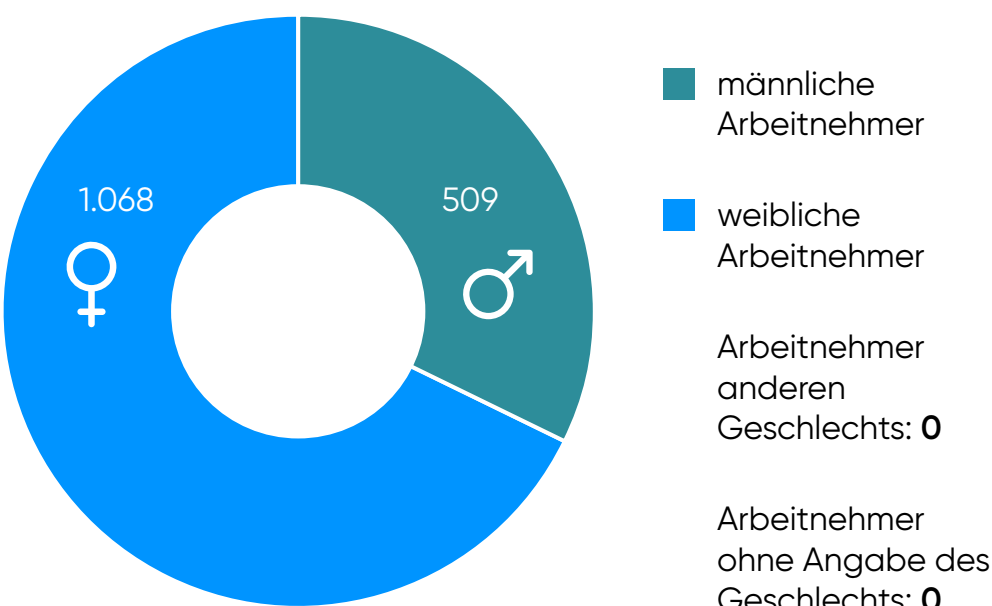
Im Berichtszeitraum setzte sich die Führungsebene, der sogenannte Managementkreis, aus insgesamt 16 Personen zusammen, davon 11 Frauen und 5 Männer. Daraus ergibt sich ein Geschlechterverhältnis von 2,2.

Anzahl der Beschäftigten

Nach Art des Arbeitsvertrages:



Nach Geschlecht:



Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit B9, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 41)

Gesundheit und Arbeitssicherheit

Anzahl der meldepflichtigen Arbeitsunfälle in 2024	15
Quote der meldepflichtigen Arbeitsunfälle in 2024	20,79
Anzahl der Todesfälle infolge arbeitsbedingter Verletzungen und arbeitsbedingter Erkrankungen	0

Arbeits- und Gesundheitsschutz B9 (unternehmensspezifischer Aspekt)

Die Sicherheit, die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden stehen im Zentrum unseres Handelns. Unsere Arbeits- und Gesundheitsschutzpolitik umfasst präventive, informative und partizipative Maßnahmen – von der Risikobewertung mit entsprechenden Präventionsmaßnahmen, über Schulungen, ein konsequentes Arbeitszeitmanagement bis hin zur ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung und Gesundheitsförderung. Gut sichtbar aushängende Betriebsanweisungen zum Beispiel zum Umgang mit Reinigungsmitteln, Arbeitsgeräten, Gefahrenstoffen und der Betriebsorganisation geben darüber hinaus Orientierung.

Regelmäßige Schulungen für Sicherheit und Gesundheit B10, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 42d)

Die Qualifizierung unserer Mitarbeitenden ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Verantwortung als Arbeitgeber. Da die relevanten Daten in verschiedenen Systemen vorliegen und sehr komplex sind, ist eine systematische Auswertung der Schulungstunden pro Mitarbeitenden derzeit nicht möglich. Unabhängig von dieser Kennzahl gewährleisten wir jedoch, dass alle Mitarbeitenden regelmäßig und umfassend in allen gesetzlich vorgeschriebenen Themen geschult werden. Im Jahr 2024 wurden demnach alle Mitarbeitende zu den Bereichen Arbeitsschutz, Infektionsschutz sowie Lebensmittelhygiene unterwiesen. Diese Schulungen dienen nicht nur der Sicherheit und dem Schutz unserer Mitarbeitenden, sondern tragen auch zur Gesundheit und Sicherheit unserer Gäste bei. So können wir ein verantwortungsbewusstes und sicheres Umfeld für alle Beteiligten schaffen.



Menschenrechte C6, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 61)

Verfügt Ihr Unternehmen über einen Verhaltenskodex oder Richtlinien zur Einhaltung der Menschenrechte für die eigenen Arbeitskräfte?

✓ Ja

In der verbundweiten Grundsatzerklärung für soziale Verantwortung und Menschenrechte sowie in der Verhaltensrichtlinie ist die Einhaltung der Menschenrechte klar geregelt ([mehr dazu unter Verfahrensweisen, Richtlinien und künftige Initiativen](#)).

Art der Inhalte, die vom Verhaltenskodex oder der Menschenrechtspolitik für die eigene Belegschaft abgedeckt sind

- ✓ Kinderarbeit
- ✓ Zwangsarbeit
- ✓ Diskriminierung
- ✓ Prävention von Arbeitsunfällen
- ✓ Menschenhandel

Verfügt Ihr Unternehmen über ein Verfahren zur Bearbeitung von Beschwerden der eigenen Arbeitskräfte?

✓ Ja

Primus Service GmbH verfügt über ein strukturiertes Verfahren zur Entgegennahme und Bearbeitung von Hinweisen und Beschwerden. Mitarbeitenden steht dafür ein verbundweites Hinweisgebersystem zur Verfügung, das sowohl namentliche als auch anonyme Meldungen ermöglicht. Hinweise werden vertraulich, unabhängig und gemäß den gesetzlichen Vorgaben bearbeitet ([mehr dazu unter Verfahrensweisen, Richtlinien und künftige Initiativen](#)).

Das Unternehmen hat bestätigte Menschenrechtsvorfälle bei den eigenen Arbeitskräften festgestellt C7, C-Aspekt 1 (VSME Abs. 62)

✗ Nein

Sind Ihnen bestätigte Vorfälle im Zusammenhang mit Arbeitskräften in der Wertschöpfungskette, betroffenen Gemeinschaften, mit Verbrauchern und/oder mit Endnutzern bekannt?

✗ Nein

Primus veröffentlicht im Rahmen der Nachhaltigkeitsberichterstattung keine fallbezogenen Detailinformationen zu Hinweisen oder Prüfverfahren. Der Schutz der Vertraulichkeit sowie der beteiligten Personen hat höchste Priorität. Hinweise werden unabhängig, sorgfältig und gesetzeskonform geprüft.

Vergütung, Tarifverhandlungen und Schulung B10, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 42a)

Erhalten Ihre Beschäftigten ein Entgelt, das mindestens dem geltenden Mindestlohn des Landes entspricht, über das Sie berichten (entweder festgelegt durch das nationale Mindestlohngesetz oder durch einen Tarifvertrag)?

✔ Ja

B10, B-Aspekt 1 (VSME Abs. 42c)

Prozentualer Anteil der Beschäftigten, die durch Tarifverträge abgedeckt sind: 13,0 %

Faire und verlässliche Vergütung

Primus ist kein Mitglied der DEHOGA, orientiert sich jedoch konsequent an den geltenden Tarifverträgen und setzt deren Regelungen in der Regel um. Selbstverständlich werden allgemeinverbindliche Vorgaben vollständig umgesetzt. Damit stellen wir sicher, dass unsere Vergütungspraxis fair, transparent und verlässlich bleibt.

Aktuell sind 13 % unserer Mitarbeitenden durch allgemeinverbindliche Tarifverträge des jeweiligen Bundeslandes abgedeckt. Für alle weiteren Standorte ohne direkte Tarifbindung richten sich unsere Löhne ebenfalls nach den jeweils gültigen Tarifen. **Insgesamt orientieren wir uns bei 84 % unserer Mitarbeitenden an den Tariflöhnen der DEHOGA** – ein Bekenntnis zu sozialer Verantwortung und zu einer Vergütung, die Vertrauen schafft und die Grundlage für ein stabiles, wertschätzendes Arbeitsverhältnis bildet.

Zusätzlich haben wir auch im Jahr 2024 allen Mitarbeitenden die Inflationsausgleichsprämie in voller Höhe ausgezahlt – als Zeichen der Anerkennung und zur Stärkung ihrer finanziellen Sicherheit.

Unsere Inhouse-Akademien B10 (unternehmensspezifischer Aspekt)

Über unsere Inhouse-Akademien – **die Primus Akademie für unternehmensspezifische Themen und die Malteser Akademie** mit ihrem umfassenden Angebot – können sich unsere Mitarbeitenden selbstbestimmt weiterbilden und in unterschiedlichsten Bereichen persönlich wie fachlich qualifizieren. Als Teil der Malteser können Primus-Mitarbeitende kostenfrei von den vielfältigen Lernmöglichkeiten profitieren. Die Lernbibliothek bietet eine breite Auswahl an digitalen und Präsenzformaten zu Themen wie Soft Skills, Führung, Kommunikation oder Fachwissen. Die Nutzung erfolgt in Abstimmung mit der jeweiligen Führungskraft und orientiert sich an den individuellen Interessen und dem eigenen Lerntempo.

Diese Angebote richten sich vorwiegend an Mitarbeitende und Führungskräfte mit Zugang zu digitalen Arbeitsplätzen. Für unsere operativen Teams setzen wir auf praxisnahe Qualifizierung direkt vor Ort: Etablierte externe Trainer:innen führen Service- und Kommunikationstrainings sowie weitere praxisorientierte Schulungen „on the job“ in den Betrieben durch. So möchten wir sicherstellen, dass alle Mitarbeitenden – unabhängig von ihrer Funktion – Zugang zu relevanten Lerninhalten haben und sich kontinuierlich weiterentwickeln können.



Nachhaltige Führung bei Primus

Mit dem unternehmensweiten und hauseigenen **Führungs-kräfte-Entwicklungsprogramm „FührungsKompass“** möchten wir eine nachhaltige Führungskultur und Basis für Zusammenarbeit schaffen. Das Programm unterstützt Führungskräfte dabei, eine positive Arbeitskultur zu etablieren, die Mitarbeitende sowie Teams stärkt und somit einen Beitrag zur langfristigen Mitarbeiterbindung bei PRIMUS leisten soll. Gleichzeitig soll es dazu beitragen, individuelle Entwicklungspotenziale zu erkennen und gezielt zu fördern. Auf diese Weise fördert das Programm eine nachhaltige, zukunftsorientierte Personalarbeit und unterstützt die strategische Nachfolgeplanung.

In mehreren Modulen werden konkret Kommunikationstechniken, Tools zur Konfliktlösungen, arbeitsrechtliche Grundlagen und vieles mehr geschult und trainiert. Zuletzt vermittelt das Entwicklungsprogramm auch Techniken zur gesunden Selbstführung und Stärkung der eigenen Resilienz. Denn jede Führungskraft leitet nicht nur ein Team, sondern auch sich selbst. Das Programm ist für alle Führungskräfte der Primus verpflichtend und wird in regelmäßigen Abständen angeboten. So möchten wir ein einheitliches Führungsverständnis sicherstellen, das unseren Unternehmenswerten folgt.

Governance



Verurteilungen und Geldstrafen für Korruption und Bestechung ^{B11 (unternehmensspezifischer Aspekt)}

Das verbundweite interne Revisionssystem ist bei Primus seit vielen Jahren etabliert und wurde von einer Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüft. Es entspricht dem Prüfungsstandard IDW PS 983. Zu den Aufgaben der internen Revision zählen insbesondere die Überprüfung der Einhaltung gesetzlicher und interner Regelungen sowie die Angemessenheit und Wirksamkeit interner Kontroll- und Überwachungsprozesse. Festgestellte Verstöße oder Verdachtsfälle werden systematisch untersucht und angemessen behandelt.

Im Berichtsjahr 2024 lagen keine bestätigten Korruptions- oder Bestechungsvorfälle vor.

Bildnachweis

Getty Images:

01, 02 o. li., 02 u. re., 04, 10, 11, 18, 22, 27, 28, 30

Primus Service GmbH:

02 li. u., 03, 06, 08, 13 re., 15, 16, 17, 20, 21, 24, 26

Shutterstock:

02 o. re., 02 mi., 05, 13 li.

Impressum

Herausgeber

Primus Service GmbH

Unnauer Weg 5–7

50767 Köln

Telefon 0221 977070

info@primus-service.de

PRIMUS

