

NACHHALTIGKEITS- BERICHT 2025



Markus Berdyszak
Geschäftsführer

WER WIR SIND

PANORAMA CATERING ist ein Betriebsteil der Panorama Hotel und Service GmbH und wurde 1999 in Künzelsau gegründet. Momentan werden rund 210 festangestellte Mitarbeiter an 27 Standorten im Bereich Betriebsverpflegung und Schulcatering sowie Eventcatering beschäftigt.

Unsere Betriebsstätten befinden sich größtenteils in der Region Schwäbisch Hall, Künzelsau und Heilbronn, aber auch überregional, so z. B. in Berlin und München. Zudem wird eine Niederlassung in der Schweiz betreut.

INHALT

Qualitätsversprechen	3
Lebensmittel	4
Soziales	6
Umwelt	8
Ausblick	10
Zielsetzungen 2026	11

Erstellt: Manuela Mann

Freigegeben: Markus Berdyszak

Gedruckt: Hausdruckerei Würth auf Recyclingpapier

Fotos: Andi Schmid

Stand: 06.03.2026

Anmerkung: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Bericht ausschließlich die männliche Form verwendet. Sie bezieht sich jedoch auf alle sozialen Geschlechter und Geschlechtsidentitäten.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Gutes Essen ist ein Stück Lebensqualität. Deshalb schreiben wir QUALITÄT in allen Bereichen groß.

Unser hoher Anspruch zieht sich wie ein roter Faden durch alle Prozessschritte des professionellen Caterings.

Denn Qualität ist kein Zufall:

Bereits bei der **Auswahl unserer Lieferanten** und deren Qualitätsprodukten von regionalen und überregionalen Erzeugern und Händlern setzen wir hohe Maßstäbe. Geschmack und Frische sind die Grundvoraussetzungen unseres bewährten Catering-Konzepts.

Unser Qualitätsmanagementsystem entspricht den Forderungen des Gesetzgebers, unserem hohen Anspruch an uns selbst und ist gemäß den Forderungen der **DIN ISO 9001** zertifiziert. Hierbei werden alle Leistungen der Verwaltung und der Betriebe vor Ort regelmäßig durch externe Auditoren überprüft.



Die weitgehende **Schonung der Umwelt** und der natürlichen Ressourcen ist Grundlage unseres Handelns. Daher ist Panorama Catering zur Führung des Bio-Siegels berechtigt.



Ausgezeichnet auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit – GreenCanteen@school

Im November 2025 hat die Schulverpflegung in der Mensa der Freien Schule Anne-Sophie von Panorama Catering das Siegel GreenCanteen@school erhalten. Hierbei wurden auf Anhieb 71% der Punkte erreicht. Weiterhin ist das Betriebsrestaurant in Gaisbach GreenCanteen zertifiziert.



Ausgewogene Verpflegung:

In drei Betriebsrestaurants und einer Mensa ist der Speiseplan nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ausgerichtet.



LEBENSMITTEL – WAS WIR VERARBEITEN

Der Schwerpunkt unserer Arbeit besteht in der **Versorgung mit Speisen und Getränken**. Hierbei ist uns wichtig, die **Herkunft der Lebensmittel** zu kennen und mit Lieferanten und Produzenten eine gute Zusammenarbeit zu pflegen.



Biologisch erzeugte Lebensmittel

Schon bei der Produktion von BIO-Lebensmitteln ist die Schonung der Umwelt ein Schwerpunkt. Alle durch uns bewirtschaftete Betriebsrestaurants und Mensen sind berechtigt, ökologisch erzeugte Lebensmittel mit dem BIO-Siegel zu kennzeichnen.



Fairtrade

Im Bereich der Zwischenverpflegung, der Konferenzbetreuung und der Automatenversorgung setzt Panorama Catering Fairtrade-Zucker und Fairtrade-Kaffee ein.



REGIONAL (HOHENLOHE, SCHWÄBISCH HALL)

Panorama Catering bezieht Lebensmittel aus der Region, beispielsweise Obst und Gemüse, Backwaren (Bäckereien, die regionales Mehl (u.a. Heimatmühle Aalen, Schapfenmühle in Jungingen, OEBG Schrozberg) verwenden), Fleisch- und Wurstwaren oder Teigwaren.



Hohenloher Landeis



LEBENSMITTEL – WAS WIR VERARBEITEN

ÜBERREGIONAL

Auch in anderen Regionen, in denen Panorama Catering tätig ist, setzen wir auf lokale Produzenten, insbesondere Backwaren und Fleisch sowie Wurstprodukte.

Über den Großhändler, der alle Betriebe beliefert, werden Lebensmittel der Marke Ursprung eingekauft. Ursprung ist die Marke für kulinarische Nachhaltigkeit mit regionalen Produkten, auch von Klein- und Kleinsterzeugern.



SCHWEIZ

In unseren Betriebsrestaurants in der Schweiz bevorzugen wir Produkte aus der Region Ostschweiz und geben die Herkunft transparent an unsere Tischgäste weiter. Mit der „gelben Krone“ kennzeichnen wir einheimische Spezialitäten.



„Veggie-Tag“ und Vegane Gerichte

Ein Verzicht auf Fleisch leistet einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz. Deshalb bietet Panorama Catering in der Schulverpflegung wöchentlich einen vegetarischen Tag in der Mittagsverpflegung an und erweitert stetig das vegetarische Angebot in den Betriebsrestaurants. Zudem wird im Januar die Veganuary-Aktion im Speiseplan umgesetzt.



Zusatzstoffe

Bei der Zubereitung aller Speisen wird auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen verzichtet.



Eier aus Bodenhaltung

In allen Speisen werden nur Eier aus Bodenhaltung verwendet. Dies wurde mit unseren Lieferanten vereinbart.



SOZIALES – DER MENSCH ALS MITARBEITER

Ausbildungsbetrieb

Panorama Catering bildet stetig in den Bereichen Koch/Köchin und Fachkraft für Systemgastronomie aus. Als erster Ausbildungsbetrieb für das Berufsbild Fachfrau/Fachmann Systemgastronomie in der Region Heilbronn-Franken setzen wir bewusst auf den Nachwuchs aus den eigenen Reihen.

Neben den gastronomischen Berufen wurde 2025 die erste Kauffrau für Büromanagement erfolgreich ausgebildet.



Partner der Dualen Hochschule

Als Partnerunternehmen der Dualen Hochschule Baden-Württemberg vermittelt Panorama Catering Studenten der Fachrichtung Food Management Praxiswissen aus den Bereichen Betriebs- und Schulverpflegung, aber auch das Know-how bei der Planung und Durchführung von Events.

Seit 2007 haben wir 20 Studierende in der Fachrichtung Foodmanagement ausgebildet.

Zudem geben wir seit 2022 im Bereich Wirtschaftsinformatik unser Fachwissen als Partner der Dualen Hochschule weiter.



Sicherer Arbeitgeber für die Region

Durch stetiges Wachstum unseres Unternehmens sichern wir Arbeitsplätze in den jeweiligen Regionen.

Faire Entlohnung

Als Mitglied beim Deutschen Hotel- und Gaststätten-Verband DEHOGA erfüllen wir den Entgelt-Tarifvertrag für alle Mitarbeiter.



SOZIALES – DER MENSCH ALS MITARBEITER

Mitarbeiter-Verpflegung

Die tägliche Verpflegung am Arbeitsplatz ist für Panorama Catering Mitarbeiter kostenfrei und beinhaltet neben Frühstück und/oder Mittagessen auch Kaffee, Tee und Mineralwasser. Die gemeinsamen Pausen stärken zudem das Zusammengehörigkeitsgefühl.

Arbeitskleidung

Für ein einheitliches Erscheinungsbild und zur Einhaltung der Hygienevorgaben wird allen Mitarbeitern Arbeitskleidung kostenfrei zur Verfügung gestellt. Zudem wird für Arbeitsschuhe ein jährlicher Zuschuss gewährt.



Fortbildungen

Alle Panorama Catering-Mitarbeiter sind Botschafter des Unternehmens. Deshalb sind wir uns der Bedeutung jedes Einzelnen bewusst. Um diesen Wert für das Unternehmen zu erhalten und zu stärken, werden bedarfsgerechte Fortbildungen für alle Mitarbeiter ermöglicht.

Arbeitsjubiläum

Traditionell werden alle Jubilare ab 10 Jahren Betriebszugehörigkeit geehrt. Die Ehrungszeremonie findet außerhalb der betrieblichen Räumlichkeiten im Rahmen eines gemeinsamen Abendessens statt.



UMWELT – ENERGIE UND MEHR

Energieeffizienz

Bei Neuanschaffungen wird auf die Energieeffizienz von Gerätschaften geachtet. Ebenso wird durch ein Energieaudit der Verbrauch kontrolliert. Alle Mitarbeiter sind angewiesen, eine energie- und ressourcenschonende Arbeitsweise an den Tag zu legen.

Fuhrpark

Für Transportwege stehen mehrere Elektrofahrzeuge zur Verfügung.



Job-Rad

Alle Mitarbeiter haben die Möglichkeit, kostengünstig ein Elektrofahrrad zu leasen und damit auch den Weg zur Arbeit ökologischer zu gestalten.

Weniger Plastik

Zur Mitnahme von Lebensmitteln in Cafeterien stehen für Kunden Baumwoll-Tragetaschen zum Kauf bereit.

Unsere Salz- und Pfeffermühlen sind mit einem Keramik-Mahlwerk ausgestattet und verursachen kein Mikroplastik.



Arbeitskleidung

Die Arbeitskleidung trägt das Logo Grüner Knopf und wird durch einen Fachbetrieb gereinigt. Hierbei wird auf eine umweltschonende Arbeitsweise geachtet. Die Firma DBL engagiert sich im Umweltschutz durch Wärmerückgewinnung, Wasseraufbereitung und Energietechnik.



Fachgerechte Entsorgung

Trotz bester Planung lassen sich Speisereste nicht immer vermeiden. Unser langjähriger Partner ist das zertifizierte Entsorgungsunternehmen Bauer Kompost. Aus den Speiseresten wird energiereiches Methangas und Dünger erzeugt. Das Gas wird als Treibstoff für die Stromerzeugung genutzt.



Regionale Lieferanten

Zur Stärkung der heimischen Wirtschaft werden regionale Lieferanten bevorzugt. Außerdem achten wir auf eine kurze Lagerzeit der Produkte. Dies führt nicht nur zu einem effizienteren Betriebsablauf, sondern spart auch Energie.

Too good to go

Lasst uns gemeinsam Lebensmittel retten. Mit dieser Aussage bietet Panorama Catering gemeinsam mit TOO GOOD TO GO nicht verkaufte Lebensmittel in Überraschungstüten an. Größere Lebensmittelüberhänge spenden wir an Organisationen wie die TAFEL oder das Albert-Schweitzer-Kinderdorf.



UMWELT – ENERGIE UND MEHR

Lieferantenbündelung

Der Bezug aller Grundnahrungsmittel wird gebündelt und über wenige Lieferanten geliefert, das spart Transportwege und reduziert den CO₂-Ausstoß.



Beteiligung Grüner Punkt

Für die Lieferverpackungen unserer Eigenmarken-Produkte beteiligen wir uns am Recyclingsystem „Grüner Punkt“.



Servietten aus FSC-Papier

In den Betriebsrestaurants werden nachhaltig produzierte Servietten aus FSC-zertifizierten Rohstoffen eingesetzt.



Reinigung

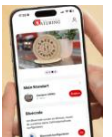
Bereits beim Einkauf der Reinigungsmittel berücksichtigen wir ökologische Aspekte. Die eingesetzten Produkte sind öko-zertifiziert. Zudem sparen wir durch den Einsatz von Hochkonzentraten Plastikverpackung und Transportkosten. Weiterhin arbeiten wir stetig an der Optimierung der Dosieranlagen. Um den Verbrauch gering zu halten, setzen wir vorzugsweise Produkte mit hoher Effizienz ein.

Digitale Dokumentation

In vielen Betriebsrestaurants und Mensen werden die Speisepläne digital angezeigt, so dass auf die Papierversion verzichtet werden kann. Eingangs-Rechnungen werden in elektronischer Form bearbeitet.

Der Kassenbon wird in elektronischer Form zur Verfügung gestellt.

Speiseplan und Aktionen werden über die Panorama-App kommuniziert.



CO₂-Angabe

Bei den Hauptspeisen wird mittels Online-Rechner der CO₂-Wert berechnet und im Speiseplan angegeben.

Mehrweg-To-Go-Verpackungen

Speisen, die in Cafeterien und Betriebsrestaurants zum Mitnehmen verkauft werden, gibt es in wiederverwertbaren Verpackungen.

Die Mitnahme erfolgt mit den Mehrwegsystemen von RE-USE und RECUP.



Weniger PET-Einweg-Getränkeflaschen

Um den Verbrauch von PET-Einweg-Getränkeflaschen einzuschränken, wurde das Angebot in den Betriebsrestaurants auf Glasflaschen und Wasserspender umgestellt. Der Lieferturnus des Getränkebezugs wurde auf einmal wöchentlich reduziert.



AUSBLICK – UNSERE VISION 2026

Auch in Zukunft wird das Thema Nachhaltigkeit weiter an Bedeutung gewinnen.

Eine nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung fördert die Gesundheit und leistet gleichzeitig einen wichtigen und notwendigen Beitrag zum Klimaschutz.

In unserem Schwerpunktbereich der Betriebs- und Schulverpflegung, aber auch im Event- und Sonderveranstaltungsbereich werden wir das Thema Nachhaltigkeit intensiv betrachten und alle Liefer- und Verarbeitungsprozesse weiterhin kritisch überprüfen.



So arbeiten wir 2026 verstärkt an:

- einem intensiveren Austausch mit Lieferanten bezüglich Herkunft, Produktion und Angebot (Mehrweggebinde, biologisch erzeugte Lebensmittel, Tierwohl, kurze Transportwege)
- der Erhöhung des Angebots von Speisen mit **regionalem** und **saisonaalem** Schwerpunkt
- regelmäßigen Teilnahmen am Klimastammtisch, um zusätzliche Energieeinsparpotentiale zu erkennen
- der Optimierung des Angebots durch **Aktionen** wie „Veganes Gericht der Woche“ um die CO₂-Emissionen weiter zu verringern
- der Vernetzung mit regionalen BIO-Lieferanten durch regelmäßige Teilnahme an Tagungen der Musterregion Hohenlohe
- der Zusammenarbeit von DEMETER-Rindfleischprodukten aus regionaler Aufzucht mit stressfreier Hofschlachtung nach dem Ganztiernutzungs-Konzept „Noise to tail“



ZIELE

Zielerreichung 2025:

Auszeichnung mit dem GreenCanteen-Siegel für die Schulverpflegung	✓	Verschoben auf 1.Halbjahr 2025
Reduzierung der Speisereste um 10%	✗	Leichte Erhöhung zum Vorjahr
Messbarer Anteil an BIO-Lebensmitteln auf 15% steigern	✗	
Projekt Zukunft Kantine in der Mensa Berlin durchführen, um den BIO-Anteil zu steigern und die Foodwaste-Quote zu senken	✗	
Energie- und Nachhaltigkeitsschulung für alle Mitarbeiter durchführen	✓	
In den Mensen Umstellung auf FSC-Servietten	✗	
Foodwaste-Quote in mehreren Betrieben erfassen und vergleichen (Azubi-Projekt)	✗	

Unsere konkreten Zielsetzungen für 2026 lauten:

BIO-Zertifizierung nach der neuen Verordnung für die Außerhaus-Verpflegung inkl. Auslobung des BIO-Anteils

Auszeichnung GreenCanteen@school in einer zweiten Mensa

Drei weitere Betriebe mit „Schmeck den Süden“-Auslobung

Reduzierung des Foodwaste-Anteils um mind. 10%



Panorama Hotel und Service GmbH

PANORAMA CATERING

Gartenstraße 13 · 74653 Künzelsau

Tel. 07940 9307820

info@panorama-catering.de

www.panorama-catering.de