

2023

PERSPEKTIVEN PERSPECTIVES

EMPATHIE
EMPATHY

WERTE
VALUES

VERANTWORTUNG
RESPONSIBILITY

NATUR
NATURE

KOMMUNIKATION
COMMUNICATON

DEIN
speise
salon

2023

PFR
VES



spon
speise
DEIN

SAVITSEPPEN
BEBSPERKLINEN

RESPONSIBILITY
VERANTWORTUNG

AVTUES
MERBLE

KOMMUNIKATION
COMMUNICATION

EMBATHE
EMBATHA

NATUR
NATURE

SAVITSEPPEN
BEBSPERKLINEN

EDITORIAL

**Liebe Leser:innen, Weggefähr:innen,
Kund:innen, Partner:innen und - last but not least - Mitarbeiter:innen,**

es gibt dieses eine Wort, um das sich alles dreht: Produkte, Marketing, Slogans! Alle wissen, dass es ohne nicht mehr geht; was genau gemeint ist, bleibt in den meisten Fällen ziemlich vage. Zwischen elitärem Lebensstil, dem Versuch mit Baumpflanzungen am anderen Ende der Welt die eigene Umweltbilanz zu kompensieren und die Welt retten zu wollen, der Entscheidung sich erst einmal freizukaufen von der Eigenverantwortung und einer Menge Zertifikate, stehe ich dem Ganzen – als Mensch und Führung eines wirtschaftlichen Unternehmens – in den meisten Fällen mit ziemlicher Skepsis gegenüber ... und allem voran stehe ich vor vielen Fragen und Entscheidungen. Wie packe ich's an, was muss ich verändern und macht das einen Unterschied? Können wir etwas verändern?

**Dear readers, fellow travellers,
clients, partners and – last but not least – colleagues,**

There's that one word that everything hinges on: products, marketing, slogans! We all know we can't work without it these days; but what exactly it means tends to remain pretty vague. Between elitist lifestyle, the attempt to compensate for our own environmental balance by planting trees on the other side of the world and wanting to save the planet, the decision to buy ourselves free from responsibility and a whole pile of certificates, I – as an individual and as the head of a business – am pretty sceptical in most cases ... and above all I face many, many questions and decisions. How do I do it, what do I have to change, and does it make a difference? Can we change anything?

Einige Dinge besser zu machen ist ziemlich leicht, einfach eine neue Perspektive der Kaufentscheidung, eine Bereicherung durch Kooperation, die Bereitschaft den wahren Preis für Produkte zu bezahlen, statt den günstigsten. Textilien, Möbel, die Auswahl des Rechenzentrums um die Ecke, keine Käufe mehr bei Amazon, Bahnfahren statt mit dem Flieger zum Teamevent oder Geschäftstermin, einen Garten anlegen und Bienen auf den Hof lassen. All done!

Aber das mit den Lebensmitteln – wenn man das anpackt und richtig machen möchte, geht es um das große Ganze: um Landwirtschaft, Klima, Lokalität, Regionalität, Distribution, Logistik, Handarbeit, Lieferketten, Preise, Konsumverhalten. Und plötzlich gibt es tausend Perspektiven, die eingenommen werden müssen, um das Schiff in neue Fahrwasser zu leiten und wir befinden uns mittendrin in den Themen Agrar- und Ernährungswende.

Wir haben 2021 die Biozertifizierung gemacht und das entsprechende Siegel schmückt inzwischen unsere Website. Was sagt das aus? Ist seitdem alles Bio von DEINspeisesalon? Nein, wir dürfen Bio ausloben, wenn wir Bioprodukte benutzen – und die benutzen wir auch, aber eben nicht zu 100%. Das aber übrigens bereits vor der Biozertifizierung. Aus der Perspektive der Betrachter:innen eigentlich nicht nachvollziehbar.

Und trotzdem oder gerade deshalb wollen wir richtig ran: Die Bio-Transformation soll für den ganzen Betrieb im Jahr 2025 abgeschlossen sein und dann macht das Siegel auch richtig Sinn! Das ist aber nur eine Facette, die wir anpacken, denn: Auch wir wollen CO₂ vermeiden. Wir ruhen uns jedoch nicht auf Zertifikaten aus und möchten uns nicht einfach freikaufen. Vielmehr nehmen wir uns Stück für Stück die Einzelteile vor, verändern unser System und greifen zu vielen Maßnahmen zur Reduktion. Und wir wollen auf den Acker. Aber dazu an anderer Stelle mehr.

Kompliziert oder komplex, das ist hier die Frage und nachdem wir den Wald vor lauter Bäumen nicht gesehen haben, ist der Entschluss gefasst, alles in kleine Stücke zu teilen und diese nicht abzuarbeiten, sondern zu erarbeiten: so nach dem Motto „Der Weg ist das Ziel“ (Konfuzius) ... und hier stehen wir nicht am Anfang der Reise, sondern schon mit festen Laufschuhen im Prozess.



Wir haben uns Fahrpläne erstellt, die Potenzial haben, sich noch mehr zu verzweigen – erst aber einmal für die nächsten 3 Jahre. Also: Stay tuned.

Den besagten Fahrplan möchten wir euch übrigens aufzeigen – euch dazu anspornen, mitzumachen, euch einzubringen; nach Dingen, die ihr nicht sehen könnt oder die euch wichtig sind, zu fragen.

Wenn wir das große Ganze verstehen möchten, braucht es mehrere Perspektiven; das heißt der Standort der Betrachter:in verändert sich und sieht die Dinge aus anderen Richtungen bzw. versucht die Perspektive des Gegenübers zu verstehen und zu fühlen.

Das Ganze ist mehr als die Summe der Einzelteile und deshalb wird es hier um die verschiedenen Perspektiven gehen, die unser tägliches Tun bei DEINspeisesalon ausmachen – was uns wichtig ist, was uns antreibt, was wir bewegen und was wir verändern möchten. Unsere Mission weiterhin: Wir bringen Catering auf eine neue Ebene! Mit großartigen Menschen, die sich perfekt ergänzen und das gleiche Ziel verfolgen - unvergessliche Speisen & Events für euch zu kreieren.

Be part of it & ganz viel Spaß bei der Lektüre, Jutta

Doing some things better is pretty easy – simply a new perspective of purchase decisions, an enrichment through cooperation, the willingness to pay the true price for the products instead of the cheap price. Textiles, furniture, the choice of the data centre around the corner, not buying from Amazon, taking the train instead of a plane to team events or business appointments, planting a garden and giving a home to bees. All done!

But the food thing – if you want to do it right, it's all about the big picture: agriculture, the climate, locality, regionality, distribution, logistics, labour, delivery chains, prices, consumer behaviour. And suddenly there are thousands of perspectives that have to be taken to steer the ship into a new channel, and we're slap-bang in the middle of the subject of agricultural and nutritional revolution.

In 2021 we got organic certification and the label now adorns our website. But what does that tell people? Is everything now organic at DEINspeisesalon? No – we're allowed to promote food we sell as organic when we use organic products – and we do use them, just not 100%. We already did that before we got the certification, incidentally. From an outside perspective, it doesn't quite add up.

Despite that, or because of it, we want to go all the way: we plan to make the whole company organic by 2025, and then the label really does make sense! But that's just one facet of what we're doing – we also want to avoid CO₂. Yet we don't want to make do with certificates and simply buy ourselves peace of mind. Instead, we're looking at every link in the chain separately, changing our system and using many different measures to reduce our output. And we want to get out in the fields – more about that elsewhere in this magazine.

Complicated or complex? That's the question, and having not seen the wood for the trees, we've decided to break everything down into small parts and not just work through them, but truly work them out. After all, "the journey is the destination" (Confucius)... and we're not at the beginning of that path now; we're mid-way along in our best walking boots.

We've drawn up roadmaps that have the potential to branch off even more – but first of all just for the next three years. So stay tuned.

And incidentally, we want to show you that roadmap – to encourage you to join in and do your bit; to ask us about things you don't see on it or that are important to you.

If we want to understand the big picture, it takes several different perspectives; in other words, the observer has to change positions and see things from different directions, or to try and understand and empathise with others' perspectives.

The whole is more than the sum of its parts, and that's why this magazine will be about the different perspectives that make up our daily work at DEINspeisesalon – what's important to us, what motivates us, what we're already doing and what we want to change.

Our mission hasn't changed, though: we're taking catering to a new level! With great people who make up a perfect team and are pursuing the same goal – creating unforgettable food & events for you.

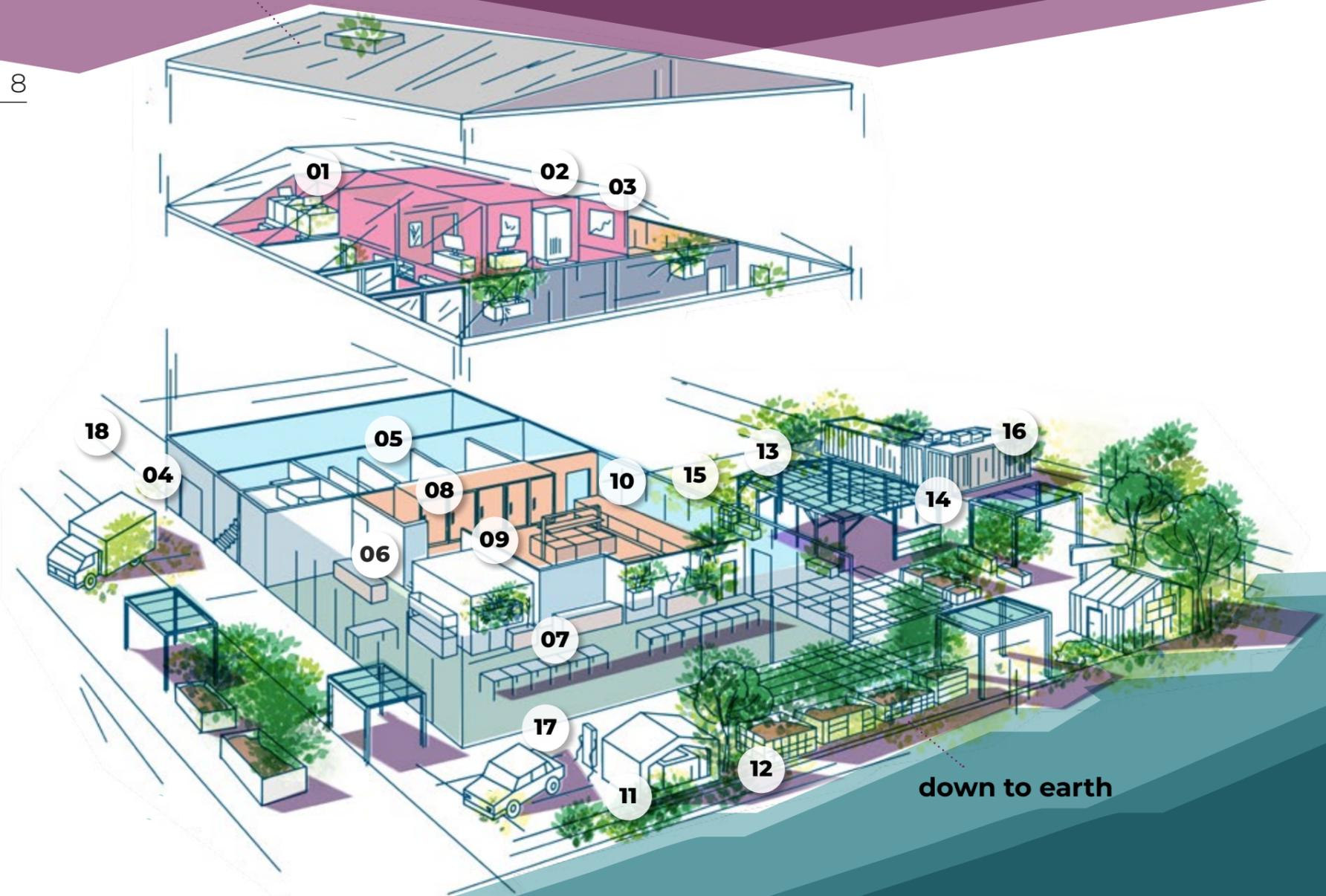
**Be part of it & happy reading,
Jutta**

INDEX

03 - 06	EDITORIAL
07	INHALT CONTENT
08 - 13	WE LOVE THIS PLACE
14 - 17	WIR L(I)EBEN WAS WIR TUN WE LOVE (LIVE) WHAT WE DO
18 - 21	DEINCODEOFCONDUCT - DER FAHRPLAN OUR ROADMAP
22 - 23	TATEN GOOD DEEDS: FAIRSHARE GUG
24 - 28	AUF EINEN ESPRESSO MIT ... AN ESPRESSO WITH ...
29 - 33	TATEN II: DER 3-JAHRES-PLAN GOOD DEEDS II: OUR 3-YEAR PLAN
34 - 37	REGIONALWERT AG RHEINLAND MEETS DEIN SPEISESALON
38 - 41	BEST PRACTICE – THE CUSTOMER JOURNEY
42 - 49	BEST PRACTICE – THE MENU IN 5 ACTS
50	IMPRESSUM MASTHEAD

feels like heaven

8



down to earth

WE LOVE THIS PLACE

9

URBAN, GRÜN & MITTENDRIN ... Herzlich willkommen auf dem **DEINspeisesalon-Areal!** Seit unserem Umzug im Oktober 2015 können wir nun schon diesen so besonderen Ort mitten im Ehrenfelder Quartier „Kontrastwerk“ unsere Homebase nennen. Hohe Decken, lichtdurchflutete Räume und charakteristische Backsteinwände machen das urbane Flair aus. Und für die wirklich unvergleichlichen Momente: unsere liebevoll konzipierte und herrlich-bunt bepflanzte Outdoor-Area mit großer Sonnenterrasse.

Aber auch abseits von rauschenden Festen und köstlichen Dinnerabenden gibt es hier auf unserem Gelände eine Menge zu entdecken. Wir gestalten diesen Ort gemeinsam – Stück für Stück und mit dem Blick für das besagte große Ganze. Seid ihr neugierig? Schaut rein ...

URBAN, GREEN & AT THE HEART OF THE CITY ... Welcome to the **DEINspeisesalon base station!** Since our relocation in October 2015, we've called this very special place right at the heart of Ehrenfeld's Kontrastwerk quarter our home. High ceilings, light-filled spaces and characteristic brick walls create its urban flair. And for really incomparable moments: our lovingly designed outdoor area with gorgeous colourful plants and its large sun terrace.

But even aside from joyful celebrations and delicious dinners, there's plenty to discover at our home-base. We're shaping this place together – bit by bit and with an eye for the aforementioned big picture. Curious? Come and take a look ...

INDOOR

10

01 Papierloses Büro | Sind wir ehrlich ... die Administration und Teile des operativen Bereichs eines Unternehmens zu digitalisieren und konsequent Papierbelege und andere Ausdrucke zu verbannen ist kleinteilig und verlangt, konsequent alte und liebgewonnene Gewohnheiten abzulegen – ja, die Komfortzone zu verlassen. Aber, es lohnt sich und jeder noch so kleine Schritt motiviert und gemeinsame Erfolge im Prozess machen Lust auf mehr. Wir sind stolz darauf, in unserer Debitorenbuchhaltung und weitestgehend auch in der Kreditorenbuchhaltung papierlos arbeiten zu können. Auch hier gilt gerne: Be part of it!

02 Regionalität bei IT & Daten

Ganz klar: für unsere alltägliche Arbeit benötigen wir eine moderne, performante und vor allem sichere IT. Sie ist für uns kein Selbstzweck, sondern wesentlicher Garant für eine gesunde Work-Life-Balance und mit dem Wandel der Arbeitswelt auch eine Möglichkeit, Familie und Beruf ideal miteinander zu vereinen. Wir setzen daher seit Juni 2022 auf die »Kölsche Cloud« der Firma NetCologne und damit auf modernes, flexibles Arbeiten über Terminalserver im regionalen Rechenzentrum - inzwischen anteilig ökologisch betrieben. Bei unserer IT-Infrastruktur setzen wir auf Equipment der Firma Lancom aus Würselen - führende Produzentin von Netzwerklösungen made in Deutschland.

03 Konto bei der GLS-Bank

Als verantwortungsvoll handelndes Unternehmen haben wir in 2022 ein Geschäftskonto bei der ersten sozial-ökologischen Bank eröffnet. Strenge Anlage- und Finanzierungsgrundsätze sind die Entscheidungsgrundlage für das gesamte Investitions-, Anlage- und Kreditgeschäft der GLS Gemeinschaftsbank eG mit Sitz in Bochum. Zu ihren Wirkungsfeldern zählen: Erneuerbare Energien, Ernährung, Nachhaltige Wirtschaft, Wohnen als Grundbedürfnis, Bildung & Kultur sowie Soziales & Gesundheit. Denn wie wir Geld einsetzen, macht wirklich einen Unterschied.

04 Ökostrom aus regenerativen Quellen

Wir beziehen von der der RheinEnergie Köln Ökostrom, welcher aus regenerativen Quellen gewonnen wird. Gemeinsam leisten wir so einen wichtigen Beitrag zur Energiewende. Außerdem achten wir in unserer Produktionsstätte auf energie- und wassersparende Geräte & Prozesse.

05 Teamwear, GOTS-zertifiziert

Unsere Teamwear und Berufsbekleidung beziehen wir über Dakota Textildruck in Köln. Dakota verarbeitet Textilien des belgischen Labels STANLEY/STELLA. Das Label steht für schlichte, authentische Kleidung, die gleichzeitig den Zeitgeist widerspiegelt und mit stylischen, jugendlichen Designs zu überzeugen weiß. Faire Produktion, Materialien in Bio-Qualität und nachhaltige Rohstoffverwendung sind in der Firmenphilosophie fest verankert. Alle Materialien sind GOTS zertifiziert. Was ist GOTS? Der Global Organic Textile Standard ist der weltweit führende Standard für die Verarbeitung von Textilien aus biologisch angebauten

Naturfasern – unter Berücksichtigung der Einhaltung von umwelttechnischen Anforderungen in der Produktionskette sowie der verwendeten Farbstoffe & Zusätze und der Erfüllung von sozialen Mindestkriterien.

06 GROHE-Filteranlage meets

soulbottles | We proudly present: unsere eigene soulbottles-Edition „Give bees a chance“ in Kooperation mit der Kölner Künstlerin Maga Fraikin. Die Glasflaschen des Berliner Unternehmens soulbottles sehen nicht nur wunderschön aus, sie sind auch die perfekten Gefäße für stilles und sprudeliges Wasser aus unserer GROHE-Filteranlage, welches wir euch bald inhouse servieren werden. Warum Wasser aus der Filteranlage? Die Produktion und der Transport von Wasser in Flaschen erzeugt sowohl klimaschädliche Emissionen als auch Müll. 1 Liter Leitungswasser verursacht im Vergleich zu 1 Liter abgepacktem Flaschenwasser fast 600-mal weniger CO2-Emissionen. Und „on top“ kommt, dass soulbottles mit jeder verkauften Flasche die großartigen Viva con Agua-Trinkwasserprojekte unterstützt. Viva con Agua „still“ und „laut“ servieren wir euch übrigens bei Außer-Haus-Events

07 Location-Möbel „made in Germany“ |

Schon bei unserem Einzug vor acht Jahren haben wir sehr großen Wert daraufgelegt, dass die Regalkonstruktionen und -einbauten mit Theken von Stahlbauunternehmen und einer Schreinerei aus der Region gefertigt werden. Bestellen wir heutzutage ergänzende Möbelstücke – wie zum Beispiel die wundervollen noah Lounge-Sofas oder MAGAZIN-Büromöbel – setzen wir auf faire Produktion und langlebige Qualität.

08 Gepickeltes Obst & Gemüse

In den vergangenen drei Jahren ist es zu einer unserer großen Leidenschaften geworden, Aprikosen, Erdbeeren, Bunte Beten, Gurken, Radieschen, Chili & Co. in großen Gläsern zu pickeln und dabei mit Farben, Formen und Gewürzen zu experimentieren. Inzwischen kommen wir auf bis zu 30 verschiedene Pickles, die wir in einem unserer Kühlhäuser vorhalten und somit das Beste einer jeden Saison über ein ganzes Jahr hinweg in unserer Küche verwenden und servieren können.

09 Räucherofen

Inmitten unseres Herzstücks – der DEINspeisesalon-Küche – befindet sich unser heißgeliebter Räucherofen, mit dem wir Gemüse, Käse, Fleisch und Fisch heiß-, warm- sowie kalträuchern können. Das Räuchern ist eine jahrhundertalte Methode zur Konservierung von Lebensmitteln. Wir veredeln diese jedoch durch das Räuchern im „Vulkan-Smoker“ und heben die Speisen damit auf ein neues und unfassbar spannendes Geschmacksniveau.

10 Die DEINspeisesalon-Bakery

Es ist uns eine wahre Wonne, nun auch unser hauseigenes Brot mit feinstem Weizen-, Roggen- und Dinkelschrot der Mühlenbäckerei Haus Bollheim aus Zülpich backen zu können. Das ist wirklich etwas ganz Besonderes: die Mühlenbäckerei macht für uns eine große Ausnahme und liefert Teile ihres Schrots an uns - und wir wiederum wagen erstmals den Schritt, inhouse Teige anzusetzen und eigene Kreationen zu backen. Auch hier: next level.

01 Paperless office | Let's be honest ... digitalising a company's administration and parts of its operations and strictly banning paper records and other printouts is complex and requires us to abandon old familiar habits – to leave our comfort zone. But it's definitely worth it, and even the smallest step motivates us to do more in a joint process. We're proud to be working on a paperless basis in accounts receivable and largely in our accounts payable department too. And once again, feel free to be part of it!

02 IT & data regionalität | One thing's for sure: we need modern, high-performance and above all secure IT for our daily work. It's not an end in itself for us; it's a key guarantee of a healthy work-life balance and as the working world changes, it also enables us to get the right mix of family and professional life. So since June 2022, we've been counting on NetCologne's Kölsche Cloud for modern, flexible working via terminal servers in its regional data centre – now partly ecologically powered. Our IT infrastructure uses equipment from Lancom in Würselen – a leading producer of network solutions, made in Germany.

03 GLS bank account | As a responsible enterprise, we opened a business account with Germany's first social and ecological bank in 2022. Strict investment and financing principles form the basis of all business decisions for the Bochum-based GLS cooperative bank. It operates in fields including renewable energies, food & nutrition, sustainable economy, housing as a basic need, education & culture, and social & health issues. How we use our money makes a big difference.

04 Green power from regenerative sources | We're powered by green electricity from RheinEnergie Köln, produced from regenerative sources. That means that together, we're making an important contribution to the energy revolution. We also take care to use energy-saving and water-saving equipment & processes at our production site.

05 GOTS-certified teamwear

Our teamwear and workwear comes from Dakota Textildruck in Cologne, who work with textiles from the Belgian STANLEY/STELLA label. The brand stands for simple, authentic clothing that also reflects the zeitgeist and offers stylish, youthful designs. Fair production, organic-quality materials and sustainable use are firmly anchored in the company philosophy. All materials are GOTS-certified. What is GOTS? The Global Organic Textile Standard is the world's leading standard for processing textiles made of organically grown natural fibres – observing environmental requirements in the production chain, dyes & additives, and fulfilling minimum social criteria.

06 GROHE filter system meets

soulbottles | We proudly present: our very own soulbottles edition "Give bees a chance" in cooperation with the Cologne-based artist Maga Fraikin. The Berlin company soulbottles makes glass bottles that not only look beautiful but are also the perfect vessels for still and sparkling water from our GROHE filter system, which we'll soon be serving in-house. Why do we use water from a filter system? Producing and transporting bottled water causes both climate-damaging emissions and waste.



11

Compared to a litre of packaged bottled water, a litre of tap-water produces almost 600 times less CO2 emissions. And on top of that, every soulbottle sold supports the wonderful Viva con Agua drinking-water projects. We serve Viva con Agua "still" and "loud" at all our out-of-house events, by the way.

07 Location furniture made in

Germany | Right back at our relocation eight years ago, we made sure to have our storage, shelving and bar furniture made by local steel construction companies and a carpenter. When we order additional furniture these days – for example our wonderful noah lounge sofas or MAGAZIN office furnishings – we insist on fair production and long-lasting quality.

08 Preserved fruit & veg |

Over the past three years, we've developed a passion for pickling: preserving apricots, strawberries, beets, cucumbers, radishes, chili & co. in large jars and experimenting with colours, shapes & spices. By now we have up to 30 different pick-

les in stock in one of our cold stores, so we can use and serve the best of every season in our kitchen, all year round.

09 Smoking oven |

At the heart of our business – the DEINspeisesalon kitchen – is where you'll find our beloved smoking oven, which we use for hot and cold smoking of vegetables, cheese, meat & fish. Smoking is a centuries-old method for conserving food. Our "smoking volcano" goes a step further, taking food to a new and incredibly exciting flavour level.

10 The DEINspeisesalon bakery

We're absolutely delighted to now be baking our own bread with the finest wholegrain wheat, rye and spelt flour from Mühlenbäckerei Haus Bollheim in Zülpich. That's really something special: the bakery has made an exception and delivers a share of its flour straight to us – and we're now venturing the big step of mixing our own dough and baking our own creations. Once again, we're taking it to the next level.

OUTDOOR

12

11 Kompostiermaschine | Seit Oktober 2022 haben wir – nach erfolgreicher Testphase – eine hauseigene Kompostieranlage installiert, in der Speisereste und Bioabfall pflanzlicher Herkunft innerhalb von 24 Stunden zu einem hochwertigen Sekundärrohstoff verarbeitet werden. Wie das so rasch funktioniert? Bei ständig optimalen Temperatur- und Umwälzbedingungen kommen vom Hersteller patentierte Mikroben zum Einsatz. Der entstandene Bodenersatzstoff, welcher übrigens herrlich nach Pumpernickel duftet, bietet eine prima Basis in unseren Hochbeeten und wird auch perspektivisch in den kommenden Monaten in unserem Market Garden zum Einsatz kommen.

12 Grünstreifen, Hoch- und Kräuterbeete | Seit unserem Einzug in 2015 hat die Gestaltung des Außenbereichs immer eine ganz zentrale Rolle für uns gespielt. Rund um die Sonnenterrasse haben schon früh Hochbeete ihren Platz gefunden, sodass bereits im ersten Frühjahr eine kleine urbane Oase entstehen konnte. Inzwischen bilden die verschiedenen Grünstreifen, Hoch- und Kräuterbeete einen ganz besonderen Ort. Tomaten, Auberginen, verschiedene Minzen, Mangold, Shiso und essbare Blüten sind nur ein kleiner Auszug aus dem, was unser Küchenteam direkt vor der Türe ernten kann. Herrlich!

13 The Greenhouse | Unser Greenhouse ist innerhalb kürzester Zeit zum Centerpiece unseres Outdoorbereichs herangewachsen ... und das im wahren Sinne des Wortes. Innerhalb eines Jahres sind alle Pflanzen entlang der beiden Längsseiten und der Rückseite emporgeschossen. Hier findet ihr unsere stolze Bananenpflanze, echten Hopfen und verschiedenste Kräuter und Sträucher. Ein nahezu märchenhafter Ort für freie Trauungen, BBQs oder Tagungen & Workshops im Grünen.

14 Vogelnistkästen | Klein aber fein: Ein weiterer Schritt in Sachen Artenvielfalt sind unsere beiden Nistkästen oben am Greenhouse-Giebel. Besonders Meisen fühlen sich hier wohl und leben in trauter Nachbarschaft zu unserem „Haus-Rotkehlchen“.

15 Regenwassertanks | In den 4 Wassertanks rund um unser Greenhouse können wir über entsprechende Fallrohre jeweils bis zu 1.000 Liter Niederschlag auffangen. Eine hübsche Menge an Regenwasser, welches deutlich kalkärmer als das Kölner Leitungswasser ist und das wir für die direkte Bewässerung der Hochbeete rund um das Greenhouse nutzen. Kostensparend & umweltschonend zugleich.

16 Bienen | Hoch oben auf dem Flachdach eines unserer Equipment-Container geht's ganz ungestört und geschäftig in der s.g. Beute zu. Im April 2022 durften wir das erste Bienenvolk auf unserem Gelände willkommen heißen. Wir sind große Fans der Honigbienen – stellen sie schließlich Schlüsselfiguren in unserem Ökosystem dar ... Tausende von Obst- & Gemüsesorten sowie wichtige Wildpflanzen sind von Bienen und anderen Bestäuberinsekten abhängig. „Give bees a chance!“

17 E-Ladestationen | In den kommenden Monaten werden wir auf unserem Gelände eine Ladesäule für unsere dienstlichen E-Fahrzeuge installieren lassen können. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses hat bereits die Beantragung stattgefunden. Fortsetzung folgt ...

18 ÖPNV-Anbindung | Bei uns feiert ihr rauschende Feste ganz ohne Fahrer:innen, die auf dem Trockenen sitzen bleiben müssen. Ihr könnt euer Auto getrost stehen lassen und ganz entspannt mit der Bahn anreisen bzw. nach Hause fahren. Der Bahnhof Ehrenfeld befindet sich z. B. nur 1 km entfernt von unserer Location. Von hier könnt ihr verschiedenste S-Bahnen, Regionalzüge und KVB-Linien nehmen. Außerdem befindet sich direkt gegenüber von unserem Haupteingang ein Bikeport. Und für alle eure Gäst:innen, die doch mit dem Auto kommen möchten, halten wir ausreichend Parkplätze bereit.

11 Compost machine | In October 2022 – after a successful testing phase – we installed our own composting system, which processes food waste and plant-based organic waste into a high-quality recycling product in the space of 24 hours. How does it work so quickly? Patented microbes work on the waste at optimum temperatures and circulation conditions. The resulting soil substitute, which has a gorgeous pumpernickel scent, provides a great basis in our raised beds and will be put to use in our market garden in the coming months.

12 Green verges, raised beds and home-grown herbs | Since we moved in back in 2015, the design of our outdoor area has always been a key factor for us. We set up raised beds around the sun terrace early on, creating a little urban oasis in our very first spring. By now the various green verges, raised beds and herb planting areas have made it a very special place. Tomatoes, aubergines, various mints, chard, shiso and edible flowers are just a few of the ingredients our kitchen team harvests right outside our door. Wonderful!

13 The greenhouse | In a matter of months, our greenhouse has grown into the centrepiece of our outdoor area ... quite literally. All the plants along the two sides and the back wall have shot up over the past year. You'll find our proud banana plant, real hops and various herbs and shrubs. An almost fairy-tale place for marriage ceremonies, BBQs or conferences & workshops in our green oasis.

14 Nesting boxes | Small but effective – our two nesting boxes up on the greenhouse gables are another step towards preserving biodiversity. Blue tits feed particularly at home here, living side by side with our “in-house robin”.

15 Rainwater tanks | Our four water tanks around the greenhouse can store up to 1000 litres of rainwater each, via the guttering system. That's a fair amount of liquid, containing significantly less lime than Cologne's tap water, and used for watering the raised beds around the greenhouse. So we're saving costs and sparing the environment at the same time.

16 Bees | High up on the flat roof of one of our equipment containers, our hive is undisturbed so the bees can get as busy as they like. We welcomed the first bee colony to our base in April 2022. We're big honey-bee fans – after all, they're essential players in our ecosystem ... thousands of fruit & vegetable species and important wild plants depend on bees and other insects to pollinate them. We say: give bees a chance!

17 E-charging station | In the coming months, we'll be installing a charging station for our internal e-vehicles at our base. As of going to press, the official application had already been made. Watch this space...

18 Public transport links | At DEINspeisesalon, you can party as hard as you like with no need for designated drivers. Leave your cars at home and just come and go by train. Ehrenfeld station is only 1 km away from our location, for example, and various S-Bahns, regional trains and local transport will whisk you home safe and sound. There's also a bikeport directly opposite our main entrance. And for all your guests who do want to drive, we have plenty of parking spaces available.



13

*Jeder Einzelne ist ein Tropfen, gemeinsam sind wir ein Meer.
Individually, we are one drop. Together, we are an ocean.*

Ryunosuke Satoro



WIR L(I)EBEN WAS WIR TUN

Die DEINspeisesalon-Mission: wir bringen Catering auf eine neue Ebene - hin zum Restaurantenerlebnis und weg von anonymer Massenproduktion. Eine der wirklich wesentlichen Zutaten? Unser großartiges Team – Menschen, die sich gegenseitig perfekt ergänzen, empowern und das gleiche Ziel verfolgen: unvergessliche Speisen und Events für euch zu kreieren. Hinter jedem einzelnen DEINspeisesalon-Event steht also eben dieses Team von außergewöhnlich talentierten Menschen, die natürlich auch alle begeisterte Foodies sind.

Unsere gemeinsamen Erfolge wollen nicht nur wahrgenommen und wertgeschätzt, sondern regelrecht zelebriert werden. Das muss natürlich nicht immer in einem krass organisierten, abendfüllenden Event münden. Einfach mal zum Feierabend anstoßen, im Nachbarbüro reinschauen und Danke sagen oder sich spontan auf dem Flur abklatschen - tut so unfassbar gut! Kleine Gesten – große Wirkung! Freude am Arbeitsplatz schweiß definitiv zusammen. Auf dieses Miteinander sind wir stolz, weil wir es nicht für selbstverständlich halten und sehr wohl wissen, dass auch hier Pflege und Einsatz von uns allen gefragt ist. Wie sagt man so schön ... „We do not work with brilliant jerks“.

Die jüngste Vergangenheit hat uns gezeigt, dass es – vor allem in der Gastronomie- und Eventbranche – herausfordernd ist, neue Mitarbeiter:innen zu finden, die sowohl die nötigen Hard als auch Soft Skills mitbringen. Warum also nicht auch hier Transparenz beweisen und intensiv kommunizieren, warum es sich besonders lohnt, Teil unseres Teams zu sein oder zu werden? Perspektive wechseln und sich als Unternehmen bewerben – Here we go!

WE LOVE/LIVE WHAT WE DO

The DEINspeisesalon mission: we're taking catering to a new level – away from anonymous mass production, to a restaurant-style experience. One of the absolutely essential ingredients? Our amazing team – people who complement and empower each other perfectly in pursuit of the same goal: creating unforgettable food & events for you. Behind every single DEINspeisesalon event is this very team of extraordinarily talented people – all of them enthusiastic foodies, of course.

We want our joint successes to be not only seen and valued, but veritably celebrated. That doesn't necessarily mean planning all-night events for the whole team every time. Just raising a glass together at the end of a shift, popping into the next office to say thank you, or a spontaneous high-five – they're all incredibly rewarding. Small gestures with big results! A happy workplace definitely makes for a cohesive team. We're proud of the way we work together, because we don't take it for granted and we know it demands care and attention from all of us. What is it they say ...? "We do not work with brilliant jerks."

The past couple of years have shown us it's a challenge – especially in the gastronomy and events industry – to find new staff with the necessary hard and soft skills. So why not show transparency here too, and communicate intensively why it's really worth being part of our team? Changing the perspective and reaching out to potential staff as a rewarding workplace – here we go!

DIE DEINBENEFIT COLLECTION

JOBTICKET | SWAPFIETS FOR BUSINESS | KOSTENLOSER PARKPLATZ:

Falls du für deinen täglichen Arbeitsweg den ÖPNV nutzen möchtest, stellt DEIN-speisesalon dir gerne ein Jobticket. Natürlich kannst du das Ticket auch in deiner Freizeit verwenden.

„Sport am Morgen vertreibt Kummer & Sorgen.“ Dafür stellen wir dir auch gerne - statt Jobticket - ein Bike von Swapfiets zur Verfügung.

Wenn du weder Jobticket noch Fahrrad brauchst, kannst du auch gerne bei uns auf dem angrenzenden Parkplatz kostenfrei parken. Die von uns angemieteten Plätze sind entsprechend gekennzeichnet.

BEST LUNCH | WASSER- & KAFFEEFLAT | FEIERABENDDRINKS:

Bei uns gibt es an jedem Arbeitstag in der Woche den allerbesten Lunch der Stadt – versprochen! Wasser kannst du dir bei uns jederzeit an der Grohe-Filteranlage in unsere eigenen Soulbottles abfüllen. Außerdem stellen wir dir auch unlimitiert Kaffee aus unserer eigenen Röstung zur Verfügung – frisch-duftend aus der Perso-Siebträgermaschine. Achtung: Suchtgefahr - wir übernehmen keine Haftung! Dass wir ein tolles Team sind, beweisen wir übrigens nicht nur innerhalb der Arbeitszeiten, sondern auch im Feierabend! Deshalb trinken wir auch gerne regelmäßig einen Feierabenddrink unter Kolleg:innen - gerne alle Abteilungen included.

4-TAGE-WOCHE:

Gerne bieten wir dir auch die Möglichkeit auf eine 4-Tage Woche an. Die Gesamtstundenzahl im Monat bleibt gleich und wird dann auf 4 Tage pro Woche verteilt. Falls du dieses Modell ausprobieren möchtest, gib gerne Bescheid und wir testen das - unter Berücksichtigung der anstehenden Veranstaltungen - aus.

TOLLE TEAMEVENTS & SPANNENDE REISEN:

Dass wir alle gut feiern können, stellen wir mehrfach im Jahr auf Teamevents unter Beweis. Auch Teamreisen stehen auf dem Programm ... immer eines der Jahreshighlights. Bist du beim nächsten Event auch dabei?

FAIRE ÜBERTARIFLICHE BEZAHLUNG:

Bei uns wirst du - sowie deine Arbeit - wertgeschätzt! Dies ist nicht nur ein Lippenbekenntnis - wir beweisen dies durch faire Bezahlung. Deshalb liegt unser interner Mindeststundenlohn bei 15,00 € (Stand März 2023). Tariflich liegt der Urlaubsgeldanspruch bei 10,50 € pro Tag - bei uns gibt es 20,00 € pro Urlaubstag. Nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit gibt es Weihnachtsgeld von 50% des Bruttolohns.

TEAMTREUE IM BESTEN TEAM DER WELT:

Bei uns gibt es pro Jahr Teamtreue einen zusätzlichen Tag Urlaub. „Sammeln“ lohnt sich also, you know!?

OPTION AUF HOMEOFFICE:

Auch flexible Arbeitszeitmodelle sind bei uns eine Option und bieten z.B. Möglichkeiten Familie oder Studium und Beruf zusammenzubringen. Lass uns darüber sprechen.

BEST PLACE & EQUIPMENT IN TOWN:

Wer kann schon behaupten, sie/er arbeitet mitten im Herzen von Ehrenfeld und dennoch im Grünen? Wir.

Denn wir haben

... eine lichtdurchflutete Küche mit Ausblick in den Garten

... helle, moderne Büros mit Klimaanlage

... eine grüne Oase in „Ehrenfeld-City“ - übrigens mit Hängematte

... moderne Technik und hochwertige Arbeitsmaterialien

... digitale und zeitgemäße Arbeitsabläufe

FORT- UND WEITERBILDUNGEN:

„Do more of what makes you happy!“ – nicht einfach ein Spruch. Wir supporten dich dabei, dich fortzubilden und weiterzuentwickeln.

DER NÖTIGE AUSGLEICH:

Move it! Wir bieten dir eine Vergünstigung auf die Urban Sports Club-Abos M und L. Und der Aufwand ist klein: Rund um unsere Location bzw. auf deinem Heimweg nach Feierabend findest du unzählige Anbieter, wo du via Urban Sports App alle möglichen Sportarten nach Herzenslust ausprobieren kannst.

DU BIST AUF DER SUCHE NACH EINEM SPANNENDEN JOB?

In unserem Team ist immer Platz für engagierte Menschen. Bist du dabei? Dann sieh dir unsere offenen Stellen unter dein-speisesalon.de/dein-job an.



THE DEINBENEFIT COLLECTION

JOBTICKET | SWAPFIETS FOR BUSINESS | FREE PARKING:

If you want to use public transport to get to work, DEINspeisesalon is happy to provide a JobTicket – which you can also use in your free time, of course.

“I want to ride my bicycle, bicycle, bicycle...” If that sounds like you, we’re happy to provide a bike from Swapfiets.

And if you don’t need either a JobTicket or a bike, you’re welcome to park for free in our adjacent car park. Our rented parking spaces are clearly marked.

BEST LUNCH | WATER & COFFEE | AFTER-WORK DRINKS:

We’ll give you the best lunch in town, every working day of the week – and that’s a promise! You can help yourself to water from our Grohe filter system in our very own soulbottles at any time. We also provide unlimited coffee from our own roast – fresh & tasty from our Perso portafilter machine. It’s addictive stuff! And by the way, we’re not just a great team during working hours, but after shifts as well. We enjoy regular after-work drinks among colleagues... all departments included.

4-DAY WEEK:

We’re happy to offer the option of 4-day working weeks. Monthly working hours stay the same, distributed across 4 days a week instead of 5. If you’d like to test the model, let us know and we’ll try it out, as far as upcoming events allow.

GREAT TEAM EVENTS & EXCITING TRIPS:

We’re all pretty good at celebrating, as we prove at several team events a year. We also line up team trips... always one of the highlights of the year. Will you come along for the ride at our next event?

FAIR PAY ABOVE THE AGREED SCALE:

We value you – and your work! We’re not just paying lip-service; we prove it by paying fairly. That’s why our internal minimum wage is currently €15 an hour (as of March 2023). The standard agreed holiday bonus is €10.50 per day – we give you a per-day allowance of €20. After a year in the company, you’ll receive a Christmas bonus of 50% of your gross monthly pay.

TEAM LOYALTY IN THE WORLD’S BEST TEAM:

For every year you stay on the team, you’ll get a loyalty bonus of one extra day’s holiday. At last, bonus points really worth collecting!

WORK FROM HOME OPTION:

We offer flexible working models as an option, for instance enabling team members to combine family or studying with their work. Let’s talk about it.

BEST PLACE & EQUIPMENT IN TOWN:

How many people can say they work at the heart of Ehrenfeld and in a leafy green oasis? We can. We’ve got ...

... a light-filled kitchen with a view of the garden

... bright, modern offices with air conditioning

... a green oasis in “Ehrenfeld City” – complete with a hammock

... modern technology and high-quality working material

... digital and contemporary work processes

TRAINING:

“Do more of what makes you happy!” – that’s more than just words. We’ll support you with further training and professional development.

YOU LIKE TO MOVE IT, MOVE IT?

Move it! We offer a discount on Urban Sports Club M and L memberships. And it’s incredibly easy: around our location or on your way home after work, you’ll find countless venues where you can try out all the sports and wellness activities you like via the Urban Sports app.

LOOKING FOR AN EXCITING JOB?

There’s always room for dedicated people in our team. Does that fit the bill? Then take a look at our vacancies at dein-speisesalon.de/dein-job



DEIN CodeOfConduct DER FAHRPLAN

Wir übernehmen Verantwortung:

Ganz klar – jede:r Einzelne von uns ist verantwortlich für ihr bzw. sein eigenes Verhalten. In unserem Team helfen wir uns allerdings gegenseitig, den richtigen Weg gemeinsam zu gehen. Dieser Fahrplan unterstützt uns dabei, auch in herausfordernden Situationen die richtigen Entscheidungen treffen zu können. Er vereint rechtlich einwandfreies Handeln mit unseren DEINspeisesalon-Grundwerten, Zielen und Visionen.

DATEN & IT CYBERSICHERHEIT

Verlässliche Cybersicherheit ist entscheidend für das Vertrauen, welches Geschäftspartner:innen und Mitarbeiter:innen in uns setzen und somit existenziell für das Fortbestehen unseres Unternehmens. Um jegliche Daten vor Cyberrisiken wie Zerstörung, Diebstahl, unbefugtem Zugriff, unautorisierter Offenlegung oder sonstigem Missbrauch angemessen zu schützen, trifft jede:r Einzelne von uns geeignete Sicherheitsvorkehrungen. Neben diesen Maßnahmen ist die tägliche Aufmerksamkeit aller gefragt, um Missbrauch und nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch unserer IT-Systeme zu vermeiden.

Dies gilt gerade auch beim mobilen Arbeiten. Daher verwenden wir u.a. sichere Passwörter sowie weitere Faktoren zur Authentifikation. Wir achten bewusst auf die Authentizität von E-Mail-Absender:innen, anderen Kommunikationsformaten und deren Inhalte.

Außerdem setzen wir ausschließlich lizenzierte Software ein. Generell gilt, dass wir die Hardware und Software des Unternehmens benutzen, um die unternehmerischen Ziele zu erreichen und mit der Nutzung keine unangemessenen oder unzulässigen persönlichen oder sonst illegalen Zwecke verfolgen.

DATEN

Das Datenschutzrecht schützt die personenbezogenen Daten und damit die Persönlichkeitsrechte unserer Kund:innen, Geschäftspartner:innen und Mitarbeiter:innen. Jede:r von uns hat mit diesen Daten verantwortlich umzugehen. Wir schützen personenbezogene Daten durch technische Maßnahmen insbesondere vor Verlust, unbefugtem Zugriff und unzulässiger Offenlegung.

VERTRAULICHKEIT UND GEHEIMHALTUNG

Personal- und Kund:inneninformationen, Know-how und alle sonstigen Geschäftsgeheimnisse und sensible Daten sowie strategischen Überlegun-

DEIN CodeOfConduct THE ROADMAP

We take responsibility:

It's obvious enough – every one of us is responsible for their own behaviour. But in our team, we help each other to take the right path together. This roadmap supports us in making the right decisions, even in challenging situations. It unites legally correct actions with our DEINspeisesalon basic values, goals and visions.

gen sind streng vertraulich zu behandeln und vor unbefugtem Zugriff und Missbrauch zu schützen. Vertrauliche Informationen besprechen wir nicht außerhalb des Arbeitsumfelds oder sonst in der Öffentlichkeit.

DATA & IT CYBERSECURITY

Reliable cybersecurity is key for the trust our business partners and staff place in us, and thus essential for the continued existence of our company. To adequately protect all data from cyber-risks such as destruction, theft, unauthorised access, improper disclosure or other abuse, every one of us takes suitable security precautions. Alongside these measures, attention is required every day from all of us, to avoid abuse and inappropriate use of our IT systems.

The same applies to mobile working. We therefore use secure passwords and other authentication factors, among other measures. We pay conscious attention to the authenticity of email sen-

ders, other communication formats and their content. In addition, we use only licensed software. In general, we use the company's hardware and software to achieve our business objectives, and do not pursue inappropriate or unauthorised personal or other illegal purposes with their use.

DATA PROTECTION

Data protection law protects personal data and thus the personal rights of our clients, business partners and staff. Every one of us must treat this data responsibly. We protect personal data through technical measures, especially from loss, unauthorised access and improper disclosure.

CONFIDENTIALITY AND NON-DISCLOSURE

Staff and client information, expertise and all other confidential business information, sensitive data and strategic considerations are treated as strictly confidential and protected from unauthorised access and abuse. We do not discuss confidential information outside of the workplace or in other public settings.

KOMMUNIKATION

GEWALTFREIE KOMMUNIKATION

Wir kommunizieren auf Augenhöhe – wertschätzend und rücksichtsvoll.

TRANSPARENZ

Wir pflegen eine offene Kultur – innerwie auch außerbetrieblich. Dies gilt auch hinsichtlich einer offenen Fehlerkultur.

FREIWILLIGE BERICHTERSTATTUNG

Wir informieren regelmäßig in Jahresberichten und auf unserer Website über unsere sozialen, ökologischen und ökonomischen Aktivitäten, unsere Ziele diesbezüglich sowie deren Erreichung oder Nichterreichung.

SPEAK UP

Wir legen großen Wert auf ehrliche Kommunikation und Feedback – auch bei sensiblen Themen – ohne Angst vor negativen Konsequenzen.

COMMUNICATION

NON-VIOLENT COMMUNICATION

We communicate eye-to-eye – in a considerate and appreciative manner.

TRANSPARENCY

We foster a culture of openness – both inside and outside the company. The same applies to an open culture of admitting mistakes.

VOLUNTARY REPORTING

We inform the public regularly in annual reports and on our website of our social, ecological and economic activities, our goals in these respects and whether we have achieved them or not.

SPEAK UP

We value honest communication and feedback – including on sensitive subjects – without fear of negative consequences.

MENSCH & GESELLSCHAFT

CHANGENGLEICHHEIT

Wir alle sind unterschiedlich und das macht unsere Welt aus. Ethnische Herkunft, Hautfarbe, Geschlecht, Alter, Familienstand, Behinderung, Religion, Staatsangehörigkeit, sexuelle Orientierung oder soziale Herkunft sollen keine Rolle spielen. Wir überprüfen selbstkritisch unsere eigenen Vorurteile und thematisieren diese.

MENSCHENRECHTE

Wir setzen uns ein für Menschenrechte und gerechte Arbeitsbedingungen – auch bei unseren Lieferant:innen und Dienstleist:innen. Wir wenden uns gegen Kinderarbeit und sonstige Ausbeutung sowie gegen Korruption.

SOZIALE VERANTWORTUNG

Wir übernehmen Verantwortung in der lokalen Community und versuchen mit unserem Beitrag Missstände zu verbessern.

ÖKONOMISCHE VERANTWORTUNG

Wir richten unser unternehmerisches Handeln an den Grundprinzipien nachhaltigen Wirtschaftens aus und wollen die Zukunft aktiv mitgestalten. Dies ist ein kontinuierlicher Prozess zur Verbesserung, dessen Umsetzung über gesetzliche Mindestanforderung höchste Priorität hat.

PEOPLE & SOCIETY

EQUAL OPPORTUNITIES

We are all different and that's what makes our world so special. Ethnic origin, skin colour, gender, age, family status, (dis)ability, religion, nationality, sexual orientation or social origins should not play a role. We question our own prejudices and address them.

HUMAN RIGHTS

We work for human rights and fair working conditions – including with our suppliers and service providers. We are actively against child labour and other exploitation, and against corruption.

SOCIAL RESPONSIBILITY

We take responsibility in the local community and attempt to help alleviate injustices.

ECONOMIC RESPONSIBILITY

We align our business activities to the basic principles of sustainable economic activities and want to actively shape the future. This is a continual process of improvement, granting the highest priority to implementing it above and beyond minimum legal requirements.

PARTNER:INNEN, STAKEHOLDER & CLIENTS

GESCHENKE UND EINLADUNGEN

Entscheidungen treffen wir aufgrund sachlicher Beurteilung und ohne Beeinflussung. Daher nehmen wir keine Geschenke oder andere Zuwendungen an, die uns in diesen Entscheidungen beeinflussen könnten. Auch wir bieten keine Zuwendungen an, die unsere Geschäftspartner:innen zu unseren Gunsten beeinflussen.

UMGANG MIT INSTITUTIONEN

Wir sind zum offenen Dialog mit allen gesellschaftlichen Gruppen bereit und arbeiten transparent mit Behörden, Verbänden und anderen Institutionen zusammen.

QUALITÄTSVERSPRECHEN

Wir suchen gewissenhaft die qualitativ hochwertigsten Zutaten aus und verarbeiten diese in allerbesten handwerklicher Kochkunst zu absolut köstlichen Speisen. Jedes Event gestalten wir mit Liebe zum Detail und versprechen euch, ein Event zu genau eurem zu machen!

PARTNERS, STAKEHOLDERS & CLIENTS

GIFTS AND INVITATIONS

We make decisions on the basis of objective judgements and without outside influence. That means we do not accept gifts or other donations that might influence those decisions. Neither do we offer gifts or donations that might influence our business partners in our favour.

DEALING WITH INSTITUTIONS

We are willing to enter into open dialogue with all societal groups and work transparently with official authorities, associations and other institutions.

QUALITY ASSURANCE

We conscientiously select the highest-quality ingredients and apply the best culinary skills to make them into absolutely delicious dishes. We design every event with a love of details and promise you to make your event all your own!

RESSOURCEN

VERANTWORTUNG FÜR DIE NATUR

Wir setzen natürliche Ressourcen, Rohstoffe und sonstige Güter so effizient wie möglich ein und berücksichtigen die gesamte Wertschöpfungskette mit dem Ziel, Material möglichst in Kreisläufen zu nutzen. Wir beziehen Lieferant:innen und Kund:innen in diesen Prozess ein.

AGRARWENDE

Wir fördern die Agrarwende, indem wir Direkthandel mit Erzeuger:innen der Biolandwirtschaft betreiben.

BIOLOGISCHE / BIODYNAMISCHE LEBENSMITTEL

Wir fördern den Ökolandbau. Dieser hat direkten Einfluss auf den Schutz des Klimas und den Erhalt unserer wichtigsten Ressourcen: Boden und Artenvielfalt sowie unser Trinkwasser.

ENERGIEWENDE

Um die Umwelt bestmöglich zu entlasten, vermeiden bzw. verringern wir Energie- und Wasserverbrauch, Emissionen sowie Abfall. Wir nutzen Ökostrom und kompostieren selbst.

RESOURCES

RESPONSIBILITY FOR NATURE

We use natural resources, materials and other goods as efficiently as possible and bear in mind the entire supply chain, with the aim of using material in cycles as far as possible. We involve suppliers and clients in this process.

AGRICULTURAL CHANGE

We foster agricultural change by trading directly with organic producers.

ORGANIC / BIODYNAMIC INGREDIENTS

We foster organic farming. This has a direct influence on climate protection and the preservation of our most important resources: soil, biodiversity and our drinking water.

ENERGY CHANGE

To put the least possible pressure on the environment, we avoid or reduce energy and water use, emissions and waste. We use green power and compost our own waste.

TEAM

WIR-KULTUR

Wir leben Empathie, Empowerment und Kollaboration. „Wenn es überhaupt ein Geheimnis des Erfolges gibt, so besteht es in der Fähigkeit, sich auf den Standpunkt [der bzw.] des anderen zu stellen und die Dinge ebenso von [ihrer bzw.] seiner Warte aus zu betrachten wie von unserer.“ – Henry Ford

ARBEITSSICHERHEIT

Wir treffen am Arbeitsplatz alle notwendigen Maßnahmen, um Arbeitsunfälle und berufsbedingte Erkrankungen – physischer sowie psychischer Natur – zu vermeiden. Dafür gibt es selbstverständlich ein entsprechendes Monitoring.

CHANCENGLEICHHEIT

Wir stellen sicher, dass es für jede:n im Unternehmen dieselben Bildungschancen sowie die gleichen Aufstiegsmöglichkeiten gibt.

FAIRE ARBEITSBEDINGUNGEN

Wir bieten Arbeitsbedingungen, die sich in allen Bereichen über den gesetzlichen Mindestanforderungen bewegen. Zahlreiche Benefits stehen allen Mitarbeiter:innen zu Verfügung.

FORTBILDUNG UND ENTWICKLUNG

Wir fördern Entwicklung und Weiterbildung in Fachkompetenz und Persönlichkeitsentwicklung.

GENDERGAP

Die Gleichstellung aller Geschlechter – ideologisch und finanziell – ist Grundlage all unserer internen und externen Geschäftsentscheidungen.

GESUNDHEIT

Strukturen, Prozesse, Umgebung und Arbeitszeiten werden in Hinblick auf ein gesundheitsförderliches Arbeitsumfeld gestaltet.

RESPEKT UND WERTSCHÄTZUNG

Wir sehen jede Person als das, was sie oder er ist und mitbringt. Wir unterstützen uns gegenseitig und wertschätzen Diversität.

LAST BUT NOT LEAST ... Stimmt für euch etwas nicht oder seht ihr Dinge missachtet, dann sprecht eure Teamleiter: innen oder euch vertraute Kolleg:innen an!

TEAM

WE CULTURE

We live out empathy, empowerment and collaboration. "If there is any one secret of success, it lies in the ability to get the other person's point of view and see things from that person's angle as well as from your own." – Henry Ford

WORK SAFETY

We take all the necessary measures in the workplace to avoid accidents and occupational illness – both mental and physical. Naturally, we monitor this area appropriately.

EQUAL OPPORTUNITIES

We assure that the same educational opportunities and promotion possibilities are offered to every individual in the company.

FAIR WORKING CONDITIONS

We offer working conditions above the legal minimum requirements in every area. Our staff receive numerous benefits.

TRAINING AND DEVELOPMENT

We foster development and further training in professional skills and personal areas.

GENDER GAP

The equality of all genders – ideologically and financially – is the basis of all our internal and external business decisions.

GOOD HEALTH

Structures, processes, working environment and hours are designed with regard to a professional environment beneficial to our staff's health.

RESPECT AND APPRECIATION

We see every individual as what they are and what they contribute. We support each other mutually and appreciate diversity.

LAST BUT NOT LEAST ... If there's something you don't think is right or you see anything being neglected, speak to your team leaders or trusted colleagues.

FAIRSHARE TATEN/GOOD DEEDS

Wir erkannten im Frühjahr 2020 – als es uns und unserer Branche existenziell gesehen „an die Wurzeln ging“ – extrem schnell, dass auch jenseits der Pandemie ein großer Bedarf bei der regionalen Versorgung bestimmter Personengruppen mit Mahlzeiten vorhanden sein wird. Aus diesem enorm geschärften Bewusstsein heraus entstand der Entschluss, unsere eigene gemeinnützige UG mit dem Namen fairshare zu gründen.

Ein unglaublich tolles Projekt, das uns sehr am Herzen liegt: Seit Anfang April 2020 unterstützen wir nun schon den Care 4 Cologne e.V. und liefern regelmäßig 2x wöchentlich frisch zubereitete Speisen zur Ausgabe an den Kölner Hauptbahnhof. Hier werden Bedürftige, Hungernde und Obdachlose vor Ort mit Lebensmitteln versorgt. Jeden Dienstag und Samstag trifft sich das Care 4 Cologne-Team am Breslauer Platz und verteilt dort mehrere Stunden warmes

IN ZAHLEN

Eintragung der fairshare gUG 27.04.2020 | aktiv seit Anfang April 2020 | as time go by ...
33 Monate | **132** Wochen | **264** Versorgungsgänge
14.850 warme Speisen | **5.400** Sandwiches | **41.250** Dessert oder Obst

IN FIGURES

Registration of fairshare gUG 27.04.2020 | Active since Early April 2020 | as time go by ...
33 months | **132** weeks | **264** deliveries
14,850 hot meals | **5,400** sandwiches | **41,250** desserts

Essen, warme und kalte Getränke, Obst und Brote an alle, denen das Geld oder die Kraft fehlt, sich selbst um ihre Versorgung kümmern zu können – unabhängig von Witterung und Jahreszeit.

Soziales Engagement aus tiefster Überzeugung und mit Leidenschaft lohnt sich. Wir machen weiter und sehen es als Ehrensache, diesen gesellschaftlichen Beitrag leisten zu können und jenen unter die Arme zu greifen, die in Not geraten sind. Während der vergangenen 3 Jahre haben sich aus dieser Arbeit übrigens so viele wundervolle Partnerschaften und Verbindungen zu Unterstützer:innen ergeben, für die wir uns an dieser Stelle ganz herzlich bedanken.

When things got incredibly tough for us and our industry in the spring of 2020, we very quickly recognised there would be great demand for providing certain groups of people with meals on a regional basis, even beyond the pandemic. Based on this enormously heightened awareness, we made the decision to found our own non-profit company by the name of fairshare.

An incredible project that's really close to our hearts: since early April 2020, we've been supporting the Care 4 Cologne organisation, reliably delivering freshly made meals twice a week to be shared out at Cologne's central station. Hungry people in need and homeless people are provided with food on the spot. Every Tuesday and Saturday, the Care 4 Cologne team meets up at Breslauer Platz and spends several hours distributing hot food, hot and cold drinks and

sandwiches to any individuals who don't have the money or resources to feed themselves – regardless of the weather or the season.

Social outreach from the deepest commitment and with the greatest passion is always worth it. We'll keep going, and we see this contribution to society as a matter of honour, helping those in need. Over the past 3 years, we've gained so many wonderful partnerships and links to supporters from this work – and we'd like to thank all of them from the bottom of our hearts.



RECHTSBERATUNGSKOSTEN LEGAL CONSULTATION FEES



2022: 1635,01 €
2021: 2337,79 €
2020: 2032,37 €

ERTRÄGE AUS MORE THAN A BOX VERKÄUFEN MORE THAN A BOX INCOME



2022 2080,39 €
2021 2815,49 €

ARBEITSSTUNDEN/HOURS WORKED



durch DEINspeisesalon-Personal
by DEINspeisesalon staff
10 Stunden pro Versorgungsgang
10 hours per delivery
2640 Personalstunden
2640 staff hours

SPENDENEINNAHMEN/DONATIONS RECEIVED



2022 5.984,96 €
2021 12.087,00 €
2020 10.220,47 €

WEIHNACHTSMENÜ FÜR DEN CARE4COLOGNE CHRISTMAS MEALS FOR CARE4COLOGNE



2022 für 150 Personen/People
2021 für 190 Personen/People
2020 für 160 Personen/People

KASSENBESTAND 31.12./YEAR-END CASH BALANCE



2022: 6.613,41 €
2021: 16.766,35 €
2020: 8.971,84 €

EINKAUF UKRAINE-HILFSGÜTER/ PURCHASE OF UKRAINE RELIEF SUPPLIES



2022 8.587,08 €

Auf einen Espresso mit Sepp Zimmermann ... oder „Transformation – was bisher geschah“

24

Dorothee Conraths | Redaktion (DC):

So, lieber Sepp, ich freu mich, dass wir zwei uns heute zu Beginn des Tages treffen. Sollen wir direkt starten und du ordnest zunächst kurz ein, wo wir 2018/19 hinsichtlich des Aufbaus unserer ersten direkten Beziehung mit Erzeuger:innen standen?

Sepp Zimmermann | Geschäftsführung (SZ):

Tatsächlich haben wir zu der Zeit hauptsächlich Beziehungen zu regionalen Erzeuger:innen aufgebaut, weil wir damals schon das Gefühl hatten, wir müssen anfangen, etwas zu ändern; für uns und - mit dem Einfluss, den wir haben - auch für die ganze Wertschöpfungskette unserer Region. Es ging darum, die besten regional-saisonalen Produkte zu finden und diese irgendwie für uns verfügbar zu machen. Was damals schon bedeutete, dass wir - um die für unsere Größe benötigten Mengen zu bekommen – uns sehr eng mit den Erzeuger:innen connecten mussten. Bestes Beispiel ist der Margarethenhof in Andernach mit seinen Charolaisrindern. Solche Beziehungen funktionieren nur über langfristige Planung. Zusammen mit unserem langjährigen Partner, der Bernhard Möllers GmbH & Co. KG, und der Züchterin Sarah Doetsch müssen wir im Prinzip ein Jahr in die Vorplanung gehen, damit die Rinder für uns großgezogen werden können. Die Zusammenarbeit mit

Sarah war eigentlich das Pionierprojekt, mit dem wir uns selbst verpflichtet haben: 10 - 12 ganze Rinder übers Jahr, die komplett verarbeitet werden und mittlerweile ein fester Bestandteil unserer Menüs sind. Vom Azubi in der Küche bis zur Projektleitung – jede:r bei uns im Team kennt die Charolaisrinder vom Margarethenhof. So schaffen wir Sicherheit für die Erzeugerin und zum anderen natürlich für uns, dass wir das Produkt auch übers ganze Jahr verarbeiten können. Ein weiterer Entwicklungsschritt war damals die Mitgliedschaft in der Bauernrunde. Mit dem Kölner Projekt fand ein direkter Handel zwischen ausgewählten Gastronomien und regionalen Landwirt:innen statt. Hierüber haben wir dann eigentlich festgestellt, wie schwierig es für uns als Caterer sein kann, regional und saisonal Gemüse zu beziehen.

DC: An welche „gläsernen Decken“ sind wir gestoßen?

„Weil wir damals schon das Gefühl hatten, wir müssen anfangen, etwas zu ändern ...“

SZ: Die ständige Verfügbarkeit der Lebensmittel in der konventionellen Lebensmittelindustrie - das ist, woran wir Gastronom:innen uns komplett

gewöhnt haben; worauf eigentlich alle Systeme in der Gastronomie aufbauen. Dass du praktisch nachts um 2 deinen Großhandel anrufst, rasch nachbestellst und am nächsten Morgen steht alles da, was du brauchst. Im Eventcatering verkaufen wir Speisenkonzept teilweise schon ein Jahr im Voraus. Hinzu kommen dann natürlich noch spontane Veranstaltungen, die gebucht werden. Das erfordert perfekte Planung, aber eben auch eine gewisse Flexibilität im Einkauf. Schon die Liefertage können einen Stolperstein ausmachen, ob das Produkt bei uns eingesetzt werden kann oder nicht. Kann z. B. nur freitags eine Belieferung vom Feld zu uns stattfinden, ist unsere Produktion eigentlich schon am Donnerstagabend für die Events am Freitag und Samstag gelaufen. Ein weiterer wichtiger Punkt: das super-frische und hochwertige Gemüse der Landwirt:innen kommt

natürlich komplett unverarbeitet hier an. Im Catering bedeutet das zusätzlichen Arbeitsaufwand, der eingeplant werden muss, um das viele Gemüse

überhaupt in die Form zu bekommen, in der wir es benötigen. Und wenn du da keine Convenience und keine TK-Produkte einsetzen willst, musst du auf vorgeschnittene Gemüse gehen. Heißt, da kommt das frisch verarbeitete Gemüse wirklich in Kisten auf Paletten zu uns und wird dann direkt weiterverarbeitet.

DC: Was eigentlich den wesentlichen Unterschied zu Restaurants oder kleineren Betrieben ausmacht.

SZ: Genau, ja. Da sprechen wir dann eben nicht über eine Kiste mit Pastinaken, die geschält werden müssen, sondern direkt über 20 und dafür brauchst du eigentlich schon wieder jemanden „on top“ im Team, um dieses Gemüse vorzuverarbeiten. Ziel ist es übrigens, dass wir intern einen Ort bei uns schaffen, an dem wir maschinell eine entsprechende Verarbeitung durchführen können – Stichwort „Testphase einer Schälmaschine“.

DC: Und würdest du sagen, dass a) aus diesem immer größer werdenden Interesse für die Arbeit der Erzeuger:innen und b) aus der sehr zentralen Erkenntnis, dass diese Partnerschaften unser Produkt nur noch weiter nach vorne bringen, ganz natürlich weitere Kontakte entstanden sind?

SZ: Absolut. Nehmen wir Slow Food - die weltweite Bewegung, die sich für ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem einsetzt. Seit 2019 sind wir nun schon Unterstützer:innen der Philosophie. Aus den Gesprächen mit Sven Johansen von Slow Food Köln ist dann recht schnell eine Verbindung zur Regionalwert AG Rheinland entstanden, die 2019 ihre Bio Gastro Messe bei uns veranstaltet hat. Da hatten wir noch nicht

auf dem Schirm, dass wir mal enger mit der Regionalwert AG zusammenarbeiten werden.

DC: Da würde ich gleich sehr gerne näher drauf eingehen. Vorher aber noch: Wie kam es zu der Erkenntnis, dass „regional/saisonal“ nicht ausreicht, sondern bio unser „next level“ sein muss.

SZ: Da habe ich oft mit Jutta drüber gesprochen. Privat ernähren wir uns so selbstverständlich „bio“ und doch war der Schritt im Betrieb lange nicht präsent. Ich glaube, mit der Beschäftigung hinsichtlich der Lieferketten und auch mit der sich immer schneller zuspitzenden Klimakrise ist irgendwann klar geworden, dass es da keine Alternative gibt – dass das der konsequente Weg sein muss. Wir stehen in der Wertschöpfungskette unmittelbar vor den Endverbraucher:innen. Das heißt, wir als verarbeitender Betrieb haben den kompletten Einfluss auf den Rest der Wertschöpfungskette - und somit eine große Verantwortung, die wir wahrnehmen sollten. Angefangen bei den Produktionsbedingungen wie z.B. dem Verzicht von Pestiziden, über die Logistik, etc. – überall da können wir unsere Ansprüche hochschrauben und auch einfordern. Alles, was wir in Sachen Nachhaltigkeit unternehmen, wird hinfällig und belanglos, wenn wir nicht an den Kern des Problems gehen. Nämlich dahin, wo wir eigentlich den größten Schaden anrichten: bei der Produktion unserer Lebensmittel. So viele Wälder kannst du gar nicht über Kompensation „pflanzen“. Und das ist eigentlich die Triebfeder, warum wir uns für die Bio-zertifizierung entschieden haben.

DC: Was ein Schlüsselmoment, oder!?

SZ: Klar kommen dann automatisch zehnmal bessere Produkte dabei rum. Egal ob es die Gemüse sind, ob es die

Milch ist oder der Joghurt. Alles ist von viel größerer Intensität: Geschmack, Farbe, Konsistenz - alles ist einfach besser, weil auf dem Weg vom Feld bis zu uns eine viel bessere Behandlung stattfand. Weil da Leute dahinterstecken, die ihr Produkt wirklich lieben.

DC: Der perfekte Moment, um auf die Regionalwert AG Rheinland – von deren Vorstandin Dorle Gothe es einige Seiten weiter auch einen Beitrag gibt – und die engverknüpften Kontakte Haus Bollheim und Schloss Türnich zu kommen.

SZ: Ja, wir sind stolz darauf, eine großartige Auswahl an Obst, Salat und Gemüse direkt von Haus Bollheim beziehen zu können – Partnerbetrieb der Regionalwert AG Rheinland. Seit den 80ern wird Haus Bollheim in Zülpich biodynamisch bewirtschaftet. Seitdem ist der Hof zu einem wirklichen Leuchtturmprojekt herangewachsen. Außerdem beliefert uns die Hofkäserei mit den wahnsinnig tollen Käsespezialitäten und – was spektakulär ist – die Mühlenbäckerei Bollheim liefert uns ihr Weizen-, Roggen- und Dinkelschrot. Wir sind aktuell an dem Punkt, an dem wir unser eigenes Brot entwickeln und backen.

DC: Das ist ein seltener Schritt im Eventcatering, oder!?

SZ: Diese Qualität in der Menge, die wir für Events brauchen, gibt es gar nicht so in Bio-Qualität - nicht so, wie wir sie haben wollen. Klar, wenn du als Caterer Baguettes und Brot einkaufen möchtest, das ist alles verfügbar - von Croissants über süße Teilchen, Kuchen - Tag und Nacht 24 Stunden. Aber in bio ist das nicht möglich. Die Entscheidung, zu sagen, wir gehen weg von dieser riesigen Vielfalt und wir setzen auf ein richtig gutes selbstgebackenes Brot aus einem top Demeter-Mehl, ist so schlüs-

„Wir als verarbeitender Betrieb haben den kompletten Einfluss auf den Rest der Wertschöpfungskette.“

25



sig. Bei uns inhouse gebacken und dann auf alle Events der Woche verteilt. Diese Strukturen aufzubauen, braucht viel Zeit, damit die Abläufe passen: Wann wird gebacken? Wo wird gelagert? Wo können die Teige reifen? – das sind alles Prozesse, die wir angestoßen haben. Dafür werden im Moment die Kühlkapazitäten erweitert, damit Platz vorhanden ist.

DC: Also eine Limitierung in der riesen-

großen Produktauswahl, die aber dazu führt, dass man kulinarisch neue Ebenen erreichen kann?

SZ: Genau das ist der Fokus. Und dafür bin ich dankbar. Klarheit eben. Die Angst vor dieser Limitierung führt zur Bereicherung, wenn man sich wirklich darauf einlässt.

DC: Warum ist es wichtig, warengruppenspezifisch in dieser Bio-Transformation vorzugehen?

SZ: Erstmal muss man erkennen, dass wir eng verwoben mit dem herkömmlichen Lebensmittelsystem sind. Das haben die letzten 15 Jahre so ergeben. Die ganzen Strukturen basieren auf ständige Verfügbarkeit. Nun müssen wir jedes einzelne Produkt beleuchten, da diese selbstverständliche Verfügbarkeit im Bio-Sektor nicht gegeben ist. Das erfordert eine viel größere Vorplanung und deswegen müssen wir uns eine Produktgruppe nach der anderen vornehmen und einzeln transformieren. Auch, um unsere Abläufe nicht zu gefährden – um auch die nötige Ruhe weiterhin in der Produktion zu haben, um die Mitarbeiter:innen daran zu gewöhnen. Verschiedene Produkte lassen sich z. B. ganz anders verarbeiten. Da ist auch Learning notwendig.

DC: Heißt, daraus ist eigentlich unser 3-Jahres-Plan entstanden.

SZ: Genau. Einer unserer besten Köche kümmert sich um den Einkauf, die einzelnen Transformationsstufen, die Warenauswahl und die Beschaffung.

DC: Und was denkst du, wie ist daraus eigentlich dann der Moment entstanden, in dem wir entschieden haben: „So, lass uns 2023 mit der Demeter-SoLaWi von Schloss Türnich zusammenarbeiten und sogar selbst raus auf den Acker gehen“?

SZ: Tatsächlich muss ich sagen, dass dieser Wunsch hier im Speisesalon und auch bei Jutta schon immer vor-

handen ist. Hochbeete wurden schon zu Beginn rund ums Gebäude angelegt. Gemüse und Kräuter wurden gepflanzt und seit 10 Jahren ernten unsere Köch:innen im Prinzip fast alle Blüten und Basic-Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Salbei und Liebstöckel bei uns im hauseigenen Garten.

DC: Liebstöckel ... ganz wichtiges Kraut.

SZ: So wichtig, dass es schon als Tattoo gestochen wird. Und auch die Faszination für Läden und Restaurants, die sich selbst versorgen und eigene

Wir gehen da erstmal in Vorleistung, weil es uns das wert ist.

Gewächshäuser bewirtschaften – die ist schon immer präsent. Eine große Inspiration war unsere Teamreise in 2022 zur Michelberger Farm nach Brandenburg. Zu sehen, wie die Vernetzung zwischen eigener Farm mit Agroforst, Berliner Restaurant und Hotel funktioniert – das hat uns absolut motiviert.

DC: Und aus Sicht der Köche: wo siehst du beim eigenen Anbau den Anreiz?

SZ: Allem voran: Die Möglichkeit, Dinge anzubauen, die es sonst nirgendwo gibt – wie z. B. alte Sorten – sprich: eine gewisse Exklusivität. Die Besonderheit der Komponenten, so wie wir sie auch hier im Magazin in unserem Best

Practice-Menü spüren können. Und ... dass wir alle da auch Zeit beim Ernten verbringen und selbst spüren können, woher unsere Lebensmittel kommen, – das kann ich mir auch super vorstellen. **DC:** Als du mit Sam zusammen das Menü für das Fotoshooting entwickelt hast – was war da der Vibe, also die Energie?

SZ: Auf jeden Fall Aufbruchsstimmung. Es war das Gefühl, mit diesem Menü im Prinzip eine neue Zeit einzuläuten, in der wir uns committen. Wie eine

Unterschrift oder ein Stempel ... also im wahrsten Sinne des Wortes „Signature Dishes“. Kein Verzicht, sondern eine mega Chance auf Kreativität.

DC: Aber wir verlassen definitiv die Komfortzone.

SZ: Genau, man geht voll aus seiner Komfortzone. Wir müssen unseren Kund:innen super-gut erklären, warum es die neuen Konzepte braucht, aber zeitgleich auch den Appetit und die Lust auslösen, die beim Lesen der Speisen hervorgerufen werden sollen. Außerdem ist das Bewusstsein zu schärfen, dass nicht jeder Gang eines Menüs eine Fleisch- oder Fischkomponente

benötigt. Die Zusammenarbeit mit der urbanen Gourmetpilz-Farm Pilzling hier in Köln, ist natürlich ein Game Changer. Pilze wie Igelstachelbart, Shiitake oder Kräuterseitling funktionieren kulinarisch halt wirklich als Fleischsubstitut. Und wenn doch Fleisch, dann eben nur noch aus Haltungsform 4 und/oder bio, Hier empfehle ich den Blick in unseren 3-Jahres-Plan.

DC: Entscheidungen, die sicherlich auf die Food Cost und den Endpreis beeinflussen.

SZ: Definitiv, aber Food Cost ist nicht alles! Bevor wir unser Geld in irgendein zweifelhaftes Waldprojekt stecken, um CO2 zu kompensieren oder eine andere von 1000 verschiedenen Greenwashing-Methoden wählen, ist das die einzig plausible und direkte Weise, um etwas zu verändern und unsere Firma gut für die Zukunft aufzustellen. 2 € mehr in der Food Cost – das ist supergut investiertes Geld; das ist ein Teil unserer Firmen-DNA, wie wir unser Geld verwalten und was wir damit bewirken wollen. Wir gehen da erstmal in Vorleistung, weil es uns das wert ist.

An Espresso mit Sepp Zimmermann ... or “Transformation – what’s happened so far”

Dorothee Conraths | editorial (DC):

Hi Sepp, it's great to be meeting up with you to start the day. Shall we dive straight in with a short introduction to where we were in 2018/19, with regard to our first direct relationships with producers?

Sepp Zimmermann | management (SZ):

Sure ... At that time, we were mainly building relationships with regional producers, because we already felt we had to start changing things; for us and – with the influence we have – for the entire value-creation chain in the region. It was a question of finding the best regional seasonal products and somehow getting hold of them. Which meant even then that we had to connect very closely with the producers to get the quantities we need for our size.

The best example is the Margaretenhof Farm in Andernach, with its Charolais cattle. Relationships like that only work via long-term planning. Together with our longstanding partner Bernhard Möllers GmbH & Co. KG and the breeder Sarah Doetsch, we basically have to plan a year ahead so the cows can be reared for us. Working with Sarah was actually a pioneering project, where we pledged to take ten to twelve cows over a year, which are fully processed and now make up a fixed element of our menus. From the kitchen trainee to the project management team – everyone in our team knows the Charolais cows from the Margaretenhof Farm. The collaboration creates planning security for the farm

and of course for us too, knowing we can use the product across the whole year. Another step back then was joining the Bauernrunde project. Based in Cologne, it enabled direct trading between selected gastronomies and regional farmers. And that's how we actually worked out how difficult it can be for us as caterers to source regional and seasonal vegetables.

DC: What “glass ceilings” did we come up against?

SZ: The constant availability of ingredients in the conventional food industry – that's what we restaurateurs and caterers have become completely accustomed to; what all gastronomy systems actually rely on. That you can practically call up your wholesaler at two in the morning, put in a quick order and everything you need will be there the next day. In event catering, we sometimes sell a food concept a year in advance. And then of course there are spontaneous events that get booked. It requires perfect planning, but also a certain level of flexibility in your purchasing. Even the delivery days can be a stumbling block as to whether we can use a product or not. If a delivery from the field can only take place on Fridays, for instance, it'll miss our production on Thursday evening for events on the Friday and Saturday. Another important point: the high-quality, super-fresh veg from the farmers obviously gets here entirely unprocessed. In catering, that means extra work has to be planned in to get all the veg into the

form we need it in. And if you don't want to use convenience and frozen products, you have to go to pre-chopped veg. In other words, the freshly prepped veg really gets here in boxes on pallets and is then immediately processed.

DC: Which is actually the key difference to restaurants or smaller caterers.

SZ: Exactly, yes. So we're not talking about one box of parsnips that need peeling, we're talking twenty boxes, and to do that you actually need someone on top in the team to pre-prepare the veg. The aim, by the way, is for us to create a place in-house where we can do that prepping mechanically – operation “peeling-machine test phase”.

We already felt we had to start changing things.

DC: And would you say that further contacts have grown naturally out of a) this increasing interest in the growers' and producers' work and b) the key realisation that these partnerships only benefit our product?

SZ: Absolutely. Let's take Slow Food – the global movement working towards a socially and ecologically responsible food system. We've supported the philosophy since 2019. Out of our conversations with Sven Johannsen from Slow Food Cologne, we then fairly quickly connected up with Regionalwert AG Rheinland, which held their organic gastro trade fair with us in 2019. At the time, we didn't yet think we'd one day be working more closely with Regionalwert AG.

DC: Let's come back to that in a moment. But before that: how did you realise that “regional/seasonal” wasn't

enough, that organic had to be our next level?

SZ: Jutta and I talked about it a lot. We both eat organic food at home, almost without thinking about it, and yet that step wasn't happening in the company. I think as we looked at our supply chains and also at the accelerating climate crisis, we realised at some point that there's really no alternative – that has to be the consistent way. In the value-creation chain, we're only one step away from the end consumers. That means that as a processing business, we have the entire influence on the rest of the chain – and that brings huge responsibility, which we ought to shoulder. Starting with the production conditions like not using pesticides, to logistics and so on – we can raise our demands everywhere, and insist that they're met. Everything we do for sustainability becomes obsolete and pointless if we don't get to the core of the problem. To the point where we're actually causing the most damage: in the production of our food. You can never “plant” enough forests to compensate for that. And that's actually the driving force behind us going for organic certification. **DC:** What a key moment, right!?

SZ: Totally. And it's obvious that the automatic result is ten-times-better products. No matter if it's veg, milk or yogurt. Everything is much more intense: flavour, colour, consistency – everything's just better because it's been treated much better on the way from the farm to us. Because the people making the products really love them. **DC:** The perfect moment to come back to Regionalwert AG Rheinland – we've got another piece a few pages along by their chairwoman Dorle Gothe – and our close contacts to Haus Bollheim and Schloss Türnich.

“
**We're spending more
because it's worth it to us.**”

28

SZ: Yes, we're very proud to be sourcing an amazing selection of fruit, salads and veg directly from Haus Bollheim – a Regionalwert AG Rheinland partner company. Haus Bollheim in Zülpich has been farming biodynamically since the 1980s, and the farm has become a real lighthouse project since then. Their dairy also provides us with really great speciality cheeses – and the spectacular thing is that Mühlenbäckerei Bollheim now delivers our wholemeal wheat, rye and spelt flour. We've reached the point where we're developing and baking our own bread.

DC: That's a very rare step in event catering, right!?

SZ: In the quantities we need for events, you can't get good organic bread – not the quality we want. Sure, if you want to buy baguettes and bread as a caterer, everything's available – from croissants to pastries and cake – 24 hours around the clock. But that's not possible with organic. It makes perfect sense to say: let's move away from that huge range and switch to really good bread, baked in-house with top Demeter flour. So we bake it ourselves and then distribute it across all the week's events. It takes time to build the structures so that all the processes fit together: when do we bake? Where do we store the bread? Where can the dough rise? They're all processes we've started on. At the mo-

ment we're extending our cooling capacities so we have space to do it right.

DC: So it's a limitation of the huge choice of products, but that leads to us reaching new culinary levels?

SZ: That's exactly our focus. And I'm grateful for that – clarity. If we abandon fear of that limitation, we get greater rewards.

DC: Why is it important to undertake the transformation to organic ingredients in one area at a time?

SZ: First of all, you have to recognise that we're closely intertwined with the traditional food-production system, as a result of the past 15 years. All the structures are based on constant availability. So now we have to look at every product separately because the organic sector can't guarantee that permanent availability. That requires much more forward-planning, so we have to take one product group at a time and transform them step by step. Also so that we don't endanger our processes – the production has to keep running smoothly, we have to let our staff get used to the changes. There are various products that can be processed very differently, for instance, and that calls for a fair amount of learning.

DC: Which is what led to our 3-year plan.

SZ: Right. One of our best chefs is taking care of purchasing, the separate transformation steps, product selection and sourcing.

DC: And what do you think – how did the moment come about when we decided: "OK, let's work with the Demeter-SoLaWi at Schloss Türnich in 2023 and even go out in the fields ourselves"?

SZ: I have to admit that the Speisesalon and Jutta always wanted to take that step. Raised beds were built around the

building from the very beginning. Vegetables and herbs were planted and our chefs have been essentially harvesting all their blossoms and basic herbs like thyme, rosemary, sage and lovage from our own garden for the past 10 years.

DC: Lovage ... a very important herb.

SZ: It's so important that people have tattoos of it. And that fascination for places and restaurants that run their own greenhouses, that's been there from the beginning as well. We went on a hugely inspiring team trip to the Michelberger Farm in Brandenburg in 2022. Seeing how the network between

“
**As a processing business,
we have the entire influence
on the rest of the chain.**”

a Berlin restaurant and hotel with their own farm and agroforest worked – that was really motivating.

DC: And the view from the kitchen: where do you see the benefit of growing our own?

SZ: First of all: the possibility of growing things we can't get anywhere else, like heirloom varieties – in other words: a certain exclusivity. The very special ingredients, as we can see here in the magazine in our best-practice menu. And also ... that we can all spend time harvesting and feel for ourselves where our ingredients come from – I know that's going to be great.

DC: When you and Sam developed the menu for the photo shooting – what was the vibe like?

SZ: It definitely felt like a new departure. It was the feeling of ushering in a new era with this menu, a new commitment. Like a signature or a stamp ... quite literally "signature dishes". Not

forgoing anything, but instead a huge opportunity for creativity.

DC: But we're certainly stepping out of our comfort zone.

SZ: Oh, absolutely. We have to explain really well to our clients why we need the new concepts, but at the same time trigger their appetites as they read about the dishes. We also want to raise awareness that not every course on a menu needs a meat or fish component. Working with the urban gourmet mushroom farm Pilzling here in Cologne is obviously a game-changer. Mushrooms like lion's mane, shiitake and king oys-

ters really do work as a culinary meat substitute. And where we do use meat, then only from premium-standard husbandry and/or organic. On that subject, I'd recommend taking a look at our 3-year plan.

DC: Decisions that must influence the food costs and the final price.

SZ: Definitely, but food costs aren't everything! Before we put our money into some dubious forest project as CO2 compensation or choose one of 1000 other greenwashing methods, this is the only plausible and direct way to effect change and prepare our company for the future. Spending €2 more on food costs – that's money well invested; that's part of our corporate DNA, how we use our money and what we want to achieve through it. We're spending more because it's worth it to us.

TATEN II/ GOOD DEEDS II

29

UNSER 3-JAHRES-STRATEGIEPLAN

Hier präsentieren wir euch eine möglichst kompakte Übersicht unseres Strategieplans für die Jahre 2023, 2024 und 2025. Uns geht es vor allem darum, euch transparent darzustellen, welche Dynamiken auf unserer Reise entstehen und wie viele unserer Ziele bereits in 2023 erreicht werden können. Was ist schon da, wo sind wir dran und wo möchten wir Ende 2025 stehen – dann möchten wir nämlich zu 80% bio sein.

Uns ist ganz klar: die Verfolgung hiermit einhergehender, übergeordneter Ziele wird tatsächlich mehrere Jahre in Anspruch nehmen und mit der Zeit justieren wir hier sicherlich auch noch nach. Aber es ist uns enorm wichtig, unsere Themen auf Papier zu bringen, uns somit zu verpflichten und uns an unserem eigenen Wort zu messen.

OUR 3-YEAR STRATEGY PLAN

We proudly present a compact overview of our strategy plan for 2023, 2024 and 2025. Our main aim is to show you transparently which dynamics will come about on our journey and how many of our goals can be achieved as early as 2023. What we've already got, what we're working on and where we want to be at the end of 2025 – we want to be 80% organic by then.

We realise that pursuing the overarching objectives associated with the plan will take several years, and we will no doubt make adjustments as time goes on. But it's hugely important to us to get our issues down on paper, so as to commit ourselves and measure ourselves by our own words.

Der DEINspeisesalon

3-Jahresplan ...

das Erreichen unseres selbstgesteckten Ziels,
2025 zu mind. 80 % Bioprodukte zu verwenden

30

Drinks

Kaffee: eigene DS-Kaffeeröstung von Benson Coffee, Köln, biozertifiziert & fair gehandelt **DONE!**

Tee: CharITea von Lemonaid Beverages, Hamburg, bio- und Fairtrade zertifiziert **DONE!**

Bier: Zappes Broi, Pils aus Köln, auch alkoholfrei, biozertifiziert **DONE!**

Weine: erste Weine biozertifiziert
a) Tarima Monastrell aus Spanien **DONE!**
b) Ehrhart Weißburgunder & Crémant aus Eschbach, direkt an der südlichen Weinstraße und
c) Michael Andres Grauburgunder aus der Pfalz, biologisch-dynamisch

Obstsäfte/-nektare: Obstkelterei Van Nahmen Hamminkeln, biozertifiziert **DONE!**

Obst & Gemüse

Direkthandel nach Verfügbarkeit & saisonal mit
a) Haus Bollheim, Zülpich und
b) SoLaWi Schloss Türnich mit Anbauplan } beides biologisch-dynamisch nach Demeter-Richtlinien **DONE!**

Gourmet-Pilze von Pilzling-urbane Pilzfarm, Köln, biozertifiziert

weitere Erzeuger:innen unserer Wahl:
a) Gut Hagenhof, Wesseling, b) Kartoffelkult, Rommerskirchen
c) Dreesen Frische Kräuter, Bornheim, d) Microgreens Brothers, Köln

Getreide & Getreideprodukte

alle **Mehlsorten** biozertifiziert von
a) Haus Bollheim, Zülpich, bio-dynamisch nach Demeter-Richtlinien
b) Großhandel

alle **Brot- und Backwaren** biozertifiziert

weitere Erzeuger:innen unserer Wahl:
Feldhelden (Kinoa), Pulheim

Milch & Molkereiprodukte

Milch und Milchalternativen biozertifiziert **DONE!**

Käse biozertifiziert (biologisch-dynamisch nach Demeter-Richtlinien) von Haus Bollheim in Zülpich

100 % biozertifizierte **Molkereiprodukte**

Fette, Öle & Gewürze

alle **Gewürze, Salz und Zucker sowie Zuckeralternativen** biozertifiziert

Olivenöl aus den Küsten- und Bergregionen der Peloponnes-Halbinsel, biozertifiziert von Elea Goods, Köln **DONE!**

weitere Erzeuger:innen unserer Wahl:
a) **Honig** von Bienwerk, Köln
b) **Essige** von Theo F. Berl

Softdrinks: Limos und Schorlen biozertifiziert

Weine: alle Weine inkl. Sparkling biozertifiziert - auch alkoholfrei

Bier: Kölsch biozertifiziert

alle **Kerne, Nüsse und Mandeln** biozertifiziert

100 % biozertifizierte Ware aus Direkthandel und Großhandel

biozertifizierte Ware aus eigenem **DS-Market Garden**

biozertifizierte Ware aus eigenem **DS-Agroforst**

Trockenware wie **Nudeln, Reis, Couscous, Bulgur und Dinkel** biozertifiziert

alle **Sojaprodukte** biozertifiziert

Fleisch, Fisch & Eier

Rindfleisch:
a) Charolais vom Margaretenhof, Andernach
b) Txogitxu („alte Kuh“) aus dem Baskenland

Schweinefleisch:
a) Ameker Strohschwein vom Hof May, Drensteinfurt
Haltungsform 4 mit eigener Hofschlachtung
b) Ibaiaama-Schwein aus dem Baskenland

Geflügelfleisch:
a) LumaGorri aus dem Baskenland
b) Kikok-Maishähnchen
c) Oldenburger Ente

Fisch: Süßwasserfisch aus
a) Wildfang oder
b) Aquakultur, Bergisches Land

frische Eier biozertifiziert

Geflügelfleisch: Partnerhof in Planung mit Hühnerhaltung
Haltungsform 4 und Hofschlachtung

100 % **biozertifizierte** Ware

Eier unserer eigenen Hühner im **DS-Agroforst**, biozertifiziert

Fleisch neu denken

Fleisch-/Fischanteil in unseren Speisen liegt bei ca. **20%** **DONE!**

Redefine Meat - kompromisslos leckeres Fleisch ohne tierische Zutaten ... ganz sicher auch für Fleischliebhaber:innen. Herstellung auf pflanzlicher Basis (Erbsenprotein) mittels additiver Fertigung/3D-Druck **DONE!**

wenn wir einen Wunsch frei hätten: **Redefine Meat** ebenfalls **biozertifiziert**

Agroforst & Eigenanbau

Zusammenarbeit mit SoLaWi Schloss Türnich sowie Kooperation Agroforst auf dem Gelände von Schloss Türnich

eigener **DS-Agroforst** mit 1,5 ha

eigener **DS-Market Garden**

weitere Ziele

Perso-Mittagessen: an allen Tagen vegetarisch und mitwochs (d.h. 1x wöchentlich) optional 1 Fleischgericht | **Perso-Getränke:** Wasser (still, medium, sprudel) aus GROHE-Anlage in Soulbottles

erster **E-PKW** im „DS“ Fuhrpark

Great Place to Work® Zertifizierung

Fettlöser & Spülmittel mit **EU-Öko-Label**

Wasser (still, medium, sprudel) für inhouse-Events ausschließlich aus GROHE-Anlage in Soulbottles

Zertifizierung nach ISO-Norm 14001 Umweltmanagement

Solarpanels auf **Greenhouse-Dach** zwecks Außenstromversorgung

Ökologisches Reinigungsmittelkonzept

Elektro-LKWs im „DS“ Fuhrpark

4-Tage-Woche

Zertifizierung nach **DIN ISO 26000 Corporate Social Responsibility (CSR)**

31

The DEINspeisesalon

3-year plan...

Reaching our own target of using at least 80% organic products by 2025

Drinks

Coffee: **DONE!** our own DS coffee roast from Benson Coffee in Cologne, certified organic & fair trade

Tea: Charitéa from Lemonaid Beverages in Hamburg, certified organic & fair trade **DONE!**

Beer: **DONE!** Zappes Broi pils from Cologne - including non-alcoholic -, certified organic

Wine: first wines certified organic **DONE!**
 a) Tarima Monastrell from Spain
 b) Ehrhart pinot blanc & crémant from Eschbach, direct on the south German wine route, and
 c) Michael Andres pinot grigio from Palatinat, biodynamic

Fruit juices and nectars: Van Nahmen fruit press in Hamminkeln, certified organic **DONE!**

Fruit & veg

Direct trade according to availability & season with
 a) Haus Bollheim in Zülpich and
 b) SoLaWi Schloss Türnich with growing plan } both biodynamic in line with Demeter guidelines

Gourmet mushrooms from Pilzling urban mushroom farm in Cologne, certified organic

Other growers of our choice:
 a) Gut Hagenhof, Wesseling, b) Kartoffelkult, Rommerskirchen
 c) Dreesen Frische Kräuter, Bornheim, d) Microgreens Brothers, Cologne

Grains & cereal products

All **flours** certified organic from
 a) Haus Bollheim, Zülpich, (biodynamic in line with Demeter guidelines)
 b) wholesale

All **bread** and **baked goods** certified

Other growers of our choice :
 Feldhelden (quinoa), Pulheim

Milk & dairy products

Milk and milk alternatives certified organic **DONE!**

Cheese certified organic (biodynamic in line with Demeter guidelines) from Haus Bollheim in Zülpich

100 % certified organic **dairy products**

Oils, fats & spices

All **spices, salt, sugar and sugar alternatives** certified organic

Olive oil from the coastal and mountain regions of the Peloponnes peninsula, certified organic from Elea Goods **DONE!**

Other producers of our choice:
 a) **honey** from Bienwerk Cologne
 b) **Vinegars** from Theo F. Berl

Meat, fish & eggs

Beef: a) Charolais from Margaretenhof Farm Andernach
 b) Txogitxu („old cow“) from the Basque country

Pork: a) Ameker Strohschwein from May Farm in Drensteinfurt - premium husbandry conditions with farm slaughter
 b) Ibaïama pigs from the Basque country

Poultry:
 a) LumaGorri from the Basquecountry
 b) Kikok maize-fed hens
 c) Oldenburg ducks

Fish: Freshwater fish either
 a) caught in the wild or
 b) from aquaculture in Bergisches Land

fresh Eggs certified organic

Poultry: Partner farm in planning with premium husbandry conditions and farm slaughter

Rethinking meat

Meat/fish dishes make up approx. **20 %** of the total **DONE!**

Redefine Meat - uncompromisingly delicious meat with no animal ingredients ... Even for meat-lovers. Produced on a plant basis (pea protein) using additive manufacturing/3D printing **DONE!**

Agroforest & own cultivation

Collaboration with SoLaWi Schloss Türnich and agroforest cooperation on the grounds

Own 1.5-hectare **DS agroforest**

Own **DS market garden**

Other targets

Stuff-Lunch: vegetarian every day and 1 optional meat dish every Wednesday
Staff drinks: Water (still, medium, sparkling) from our GROHE filter system in Soulbottles

First **electric car** in DS vehicle pool

Great Place to Work® certification

Solvents & detergents with **EU eco label**

Water (still, medium, sparkling) for in-house events only from our GROHE filter system in Soulbottles

Environmental management **certification in line with ISO-Norm 14001**

Solar panels on **greenhouse roof** for exterior energy supply

Ecological cleaning fluids concept

Electric trucks in the DS vehicle pool

4-day week

Corporate Social Responsibility (CSR) certification in line with **DIN ISO 26000**

100 % certified organic fruit & veg from direct trade and wholesale

Certified organic DS market garden fruit & veg from our own

Certified organic DS agroforest fruit & veg from our own

All **soya products** certified organic

All **seeds, nuts and almonds** certified organic

Dry goods such as **pasta, rice, couscous, bulgur and spelt** certified organic

All **oils and fat** certified organic

100 % certified organic products

100 % **certified organic** products

Eggs laid by our own hens in the **DS agroforest**, certified organic

If we could choose: **Redefine Meat** also **certified organic**

Regionalwert AG Rheinland meets DEINspeisesalon

34

JEDER EINKAUF VERÄNDERT DIE WELT

Schon einige Zeit war uns das nachhaltige Engagement von DEINspeisesalon beim Aufbau direkter Liefer- und Austauschbeziehung mit Landwirt:innen in der Region aufgefallen - und das große Interesse bei unserer Bio-Gastro-Messe, die in der wunderschönen Location stattfand. Hier wussten wir, sind wir auch als Kunde für Events richtig und haben unsere Hauptversammlung hier ausgerichtet, die Aktionär:innen waren begeistert von der grünen Oase mitten in Köln.

Nicht nur die Aktivitäten wie die konsequente Müllvermeidung, das eigene Kompostieren, die Bienen im artenreichen Garten, das regelmäßige Kochen für Obdachlose und die konsequente Lust an hohen Qualitäten und fairen Lieferbeziehungen, haben uns begeistert, sondern ganz besonders und

vor allem die unentwegte Neugier auf weitere Schritte in Richtung Nachhaltigkeit und Genuss.

Denn wir haben viel zu tun! Unser Wirtschaftssystem, und gerade die intensive, global orientierte Landwirtschaft, verursacht große Probleme: die schädlichen Klimagase, den Verlust von wertvollen Lebensräumen und Regenwäldern und damit einen dramatischen Rückgang der Artenvielfalt, die soziale Ungerechtigkeit und die große Abhängigkeiten in globalen Lieferketten - die zudem ja auch sehr anfällig sind, wie der Ukraine-Krieg uns deutlich vor Augen geführt hat.

LANDWIRTSCHAFT IST TEIL DER LÖSUNG!

Wieviel sicherer sind dagegen regionale Lieferketten, kooperative, direkte Absprachen von Erzeugenden und Verarbeitenden und regeneratives, ökologisches Wirtschaften! So kann jeder Einkauf zu einer zukunftsfähigen Wirtschaftsweise beitragen. Und das regen wir im Partnernetzwerk – jetzt gemeinsam mit DEINspeisesalon – im Rheinland an. Mit der Regionalwert-Partnerschaft und Liebesbeziehungen zu weiteren engagierten Biobetrieben in unserem Netzwerk unterstützt DEINspeisesalon aktiv eine Landwirtschaft, die Humus aufbaut, CO2 bindet und den Boden fruchtbar hält; die Artenvielfalt auf dem Acker fördert, in der Hecken und Streuobstwiesen Platz für vielfältige Lebensräume bieten und in der auf schädliche Mittel verzichtet wird; die gute Arbeitsplätze vor Ort schafft und belastbare regionale Lieferketten aufbaut. Also eine Landwirtschaft die gut ist für Umwelt, Tier und Mensch!

NACHWEISLICH GUT! NACHHALTIGKEIT AUF DEM PRÜFSTAND

Das Regionalwert-Netzwerk umfasst mehr als 40 Betriebe – vom Acker bis zum Teller. Und alle wollen so wirtschaften, dass wir nachfolgenden Generationen eine lebenswerte Zukunft erhalten. Und das wird regelmäßig nachgewiesen. Mit dem Nachhaltigkeitsbericht, den der Gründer der Regionalwert-Idee Christian Hiß erfunden hat (und der bereits mehrfach ausgezeichnet wurde). Anhand von etwa 300 Kriterien können wir messen, wie sehr sich die Betriebe für ökologische Leistungen wie Artenvielfalt, Bodenfruchtbarkeit, soziale Leistungen (gute Arbeitsplätze für alle) und regionalökonomische Leistungen wie zum Beispiel stabile regionale Lieferbeziehungen einsetzen. Das können sie aber nur dann, wenn genügend Kund:innen die Produkte zu Preisen kaufen, die ein ausreichendes Einkommen ermöglichen. Unsere Berichte schärfen auch den Blick für das, was neu aufgebaut und noch verbessert werden kann.

So sind einige regionale Verarbeitungsstufen kaum noch vorhanden (Mühlen, Bäckereien, Metzgereien), durch die Konkurrenz zu globalen Ketten und Billigpreisen haben sie mit nachhaltigen Leistungen Nachteile im wirtschaftlichen Wettbewerb. Dennoch engagieren sich unsere Betriebe und entwickeln sich weiter, regeneratives Wirtschaften mit Methoden wie der Permakultur und Agroforstsystemen halten Einzug in den Betrieben. Ganzheitliche Methoden bieten viele Vorteile, um dem Klimawandel und häufiger werdenden Wetterphänomenen wie Dürre und Überschwemmungen zu begegnen.

KOOPERATION STATT KONKURRENZ – UNTERSTÜTZT DURCH EINE GEMEINSCHAFT VON GLEICHGESINNTEN

Die Anpassung an kommende Herausforderungen können landwirtschaftliche und handwerkliche Betriebe nicht alleine stemmen. Denn Transformation braucht Kapital. Durch knapp 1.000 Aktionär:innen der Regionalwert-Aktiengesellschaft konnten bereits 17 Betriebe unterstützt werden, darunter zwei Hofnachfolgen, zwei neue Demeter-Gemüsegejättereien, das stressfreie Schlachten auf dem Hof mit einer mobilen Metzgerei, den Umbau eines Milchviehbetriebes in einen vielfältigen Agroforst mit Tierhaltung und Gemüsebaubetrieb, zwei kleine Biomolkereien, eine Misthalle für hohe Bodenfruchtbarkeit und ein ökologischer Weinberg in bester Lage am Mittelrhein, der nun in Gemeinschaft wieder restauriert wird. Durch den Kauf von Aktien werden wichtige, zukunftsregionale Strukturen erhalten und wieder aufgebaut.

NUR MAL KURZ DIE WELT RETTEN ...

Unsere Hauptversammlung haben wir im letzten Jahr in den wunderschönen Räumen von DEINspeisesalon ausgerichtet, die Nachhaltigkeitsberichte aller Partner:innen hingen an den Wänden, Partner:innen berichteten über ihre aktuelle Situation und Herausforderungen – über Erfolge und gemeinschaftliche Projekte – und im Nachgang wurden Pläne geschmiedet und neue Partner:innen gewonnen. Gemeinsam mit DEINspeisesalon haben wir spannende Projekte vor – die Kooperation mit Haus Bollheim begann beim Bodenfruchtbarkeitskurs, in dem wir gemeinsam in die Erde gestiegen sind. Und auf Schloss Türnich beginnt eine spannende Zusammenarbeit aus solidarischer Landwirtschaft und Permakulturerlebnis.

Wir freuen uns sehr auf das gemeinsame Wachsen und Austauschen, um die Welt nachhaltiger zu gestalten - mit dem innovativen, neugierigen, wissensdurstigen, wohlwollenden und engagierten DEINspeisesalon-Team!

DORLE GOTHE VORSTÄNDIN DER REGIONALWERT AG RHEINLAND



EVERY PURCHASE CHANGES THE WORLD

For some time, we'd noticed DEINspeisesalon's ongoing commitment to establishing direct delivery relationships and dialogue with farmers in the local region – and the great interest they received at our organic gastronomy trade fair held at their beautiful location. We knew it was the right home for our other events and we held our AGM there too – our shareholders loved the green oasis in the middle of Cologne.

It wasn't just their activities like their strict avoidance of waste, their own composting, the bees in their biodiverse garden, regularly cooking for homeless people and their genuine enjoyment of high quality and fair supply conditions that convinced us – aside from that, it was above all their unswerving curiosity about further steps towards sustainability and delicious food.

There's certainly plenty for all of us to do! Our economy, and especially intensive, globally oriented farming, causes major problems: damaging greenhouse gases, the loss of valuable habitats and rain forests prompting a dramatic reduction in biodiversity, social injustice and major dependencies in global supply chains – which are also very vulnerable, as the war in Ukraine has showed all too clearly.

AGRICULTURE IS PART OF THE SOLUTION!

How much safer, in comparison, are regional supply chains, cooperative and direct agreements between producers and processors, and regenerative, ecological business practices! Every purchase can contribute to a way of doing business fit for the future. And that's what we're encouraging in our partner network in the Rhineland – now including DEINspeisesalon. With this Regionalwert partnership and its relationships with other committed organic companies in our network, DEINspeisesalon is actively supporting agriculture that builds up humus, binds CO2 and keeps the soil fertile; that fosters biodiversity in the fields, in which hedges and meadow orchards provide space for diverse habitats and in which harmful chemicals are not used; that creates good local jobs and builds strong regional supply chains. Agriculture that is good for the environment, for animals and for all of us!

PROVEN QUALITY! SUSTAINABILITY UNDER SCRUTINY

The Regionalwert network consists of more than 40 companies – from the field to the plate. They all want to do business in such a way that we pass on a liveable future to coming generations. And that's proven on a regular basis – with the sustainability report invented by the founder of the Regionalwert idea, Christian Hiss (which has already won several awards). Using around 300 criteria, we can measure how much work the companies do towards ecological factors such as biodiversity, soil fertility, social commitments (good workplaces for all) and regional economic factors such as stable regional supply relationships. But they can only do that work if enough customers buy their products, at prices enabling sufficient income. Our reports also focus on what can be built from scratch and where there's room for improvement. For instance, some regional processing facilities barely exist any more (mills,

bakeries, butcheries); competition with global chains and rock-bottom prices puts them at an economic disadvantage if they work sustainably. Nonetheless, our companies continue their commitment and development, as regenerative business practices such as permaculture and agro-forest systems find their way into use. Holistic methods offer many advantages for facing climate change and more frequent extreme weather phenomena such as droughts and floods.

COOPERATION NOT COMPETITION – SUPPORTED BY A COMMUNITY OF LIKE-MINDED PEOPLE

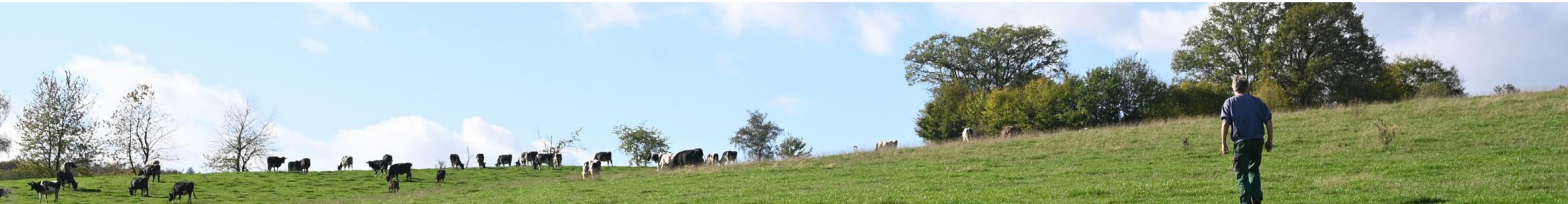
Farming and processing businesses can't adapt to the coming challenges alone – transformation requires capital. Through Regionalwert's just under 1000 shareholders, we've already been able to support 17 businesses, including two farm successions, two new Demeter market gardens, stress-free slaughter on home farms with a mobile butchery, the conversion of a dairy farm to a diverse agroforestry business with husbandry and vegetable farming, two small organic dairies, a manure hall for high soil fertility and an ecological vineyard in a fine Mittelrhein location, which is now being collaboratively restored. By buying shares, supporters help maintain and re-establish important regional structures for the future.

GO AHEAD AND SAVE THE WORLD ...

We held last year's AGM in the beautiful DEINspeisesalon event location. All our partners' sustainability reports were up on the walls, while they talked in person about their current situations and challenges – about successes and collaborative projects – and after that, plans were made and new partners were won. Together with DEINspeisesalon, we're planning exciting projects – our cooperation with Haus Bollheim began with a soil fertility course in which we got down to earth together. And at Türnich Castle, an exciting project will soon combine supportive agriculture and permaculture experiences.

We look forward to growing together and talking together to make the world a more sustainable place – with the innovative, curious, inquiring, benevolent and committed team from DEINspeisesalon!

DORLE GOTHE
CHAIR OF REGIONALWERT
AG RHEINLAND



Unsere Ernährungsgewohnheiten haben einen sehr großen Einfluss auf Umwelt, Klima sowie Artenvielfalt und wir alle entscheiden mit jeder Mahlzeit darüber, wie Lebensmittel produziert, wie viele Ressourcen dafür benötigt werden und woher diese Lebensmittel stammen. Wir bei DEINspeisesalon übernehmen im Bereich Catering die Verantwortung dafür, dass euer Event unter größtmöglichen nachhaltigen Aspekten durchgeführt wird. Unser Leitsatz: Der Weg ist das Ziel ... viele kleine Schritte - große Pläne. Wir laden euch ein, uns zu begleiten.

Our eating habits have a major influence on the environment, the climate and biodiversity. With every meal, all of us decide how our food is produced, how many resources are needed, and where that food comes from. At DEINspeisesalon, we're taking responsibility in the catering sector for your event being carried out in the most sustainable way possible. Our guiding principle: the journey is the destination ... many small steps make big plans. We invite you to accompany us along the way.

**BE PART OF
OUR JOURNEY***

**DU ENTSCHEIDEST DICH FÜR EIN MENÜ
(STATT BUFFET) ... DAS IST IN VIELERLEI
HINSICHT EINE SEHR GUTE IDEE!**

**YOU DECIDE ON A MENU (INSTEAD OF
A BUFFET) – AN EXCELLENT IDEA FOR
MANY REASONS!**

Das ermöglicht eine punktgenaue
Kalkulation ► Vermeidung von
Lebensmittelverschwendung.
It enables precise calculations ► avoids
food waste.

Beim Menü erzielen wir kulinarisch das perfekte
Produkt auf deinem Teller ► alle Komponenten
sind aufeinander abgestimmt und harmonisieren in
Geschmack und Ästhetik.

With a menu, we create the perfect culinary product on
your plate ► all components are finely coordinated,
with harmonious tastes and aesthetics.

**DEIN MENÜ IST VEGETARISCH (VEGAN) UND BIO KONZIPIERT.
YOUR MENU IS VEGETARIAN (VEGAN) AND ORGANIC.**

Die Fleischproduktion macht weltweit den größten CO2-Verursacher aus.
Deine Entscheidung stellt also einen direkten Beitrag zum Klimaschutz dar.
Durch die Verwendung von Bio-Produkten leisten wir gemeinsam einen
wichtigen Beitrag zur Agrarwende. Sind wir ehrlich: Die Anpassung an
saisonaler Verfügbarkeit ist in dem Zusammenhang unerlässlich.

Meat production is the largest source of CO2 emissions in the world.
Your decision contributes directly to protecting the climate.
By using organic products, we make an important contribution to the
agricultural revolution together. Let's be honest: it's essential to adapt to
using seasonal

**LASS UNS ZUSAMMEN DIE PASSENDEN DRINKS AUSSUCHEN.
AND NOW TO CHOOSE THE PERFECT DRINKS TOGETHER.**

Im Bereich der alkoholischen Drinks empfehlen wir dir Bio-Biere (Kölsch & Pils) von regionalen Brauereien.
Wir haben inzwischen eine wundervolle Auswahl an Weinen von biozertifizierten bzw. biodynamischen Winzereien in unserem Portfolio.
Als nicht-alkoholische Drinks können wir dir unbedingt unsere hausgemachten Eistees und Limonaden ans Herz legen ► keine
Verpackungen & kein unnötiger Transportweg von Getränkeboxen (CO2-Ersparnis). Stilles und sprudeliges Wasser kommt bei uns inhouse
aus der Grohe-Filteranlage und wird in unseren eigenen soulbottles auf den Tischen eingesetzt. Kaffee und Tee sind bei uns bio-zertifiziert
und fair gehandelt.

On the alcohol front, we recommend organic beers (kölsch & pils) from regional breweries.
Our portfolio now includes a wonderful selection of wines from certified organic or biodynamic vineyards.
As soft drinks, we suggest our home-made ice teas and lemonades ► no packaging & no unnecessary transport of
drinks crates (saving CO2). Our still and sparkling water comes straight from our in-house Grohe filter system and is
served at the tables in our own soulbottles. Our coffee and tea are certified organic and fair-trade.

*BEST PRACTICE

Happy End

Im Nachgang erhaltet ihr alle Belege in digitaler Form.
Wir verzichten bewusst auf unnötigen Papierwust, der per
Briefpost unterwegs ist. Zu guter Letzt sendest du deine
Zahlung auf unser Konto bei der GLS Gemeinschaftsbank eG.
Hierzu findest du weitere Hintergrundinfos auf S. 10.

All's well that ends well: after your event, you'll receive all documents
digitally. We consciously avoid sending unnecessary paper through the post.
At the end of the process, you make your payment into our account with the
GLS cooperative bank. For more information, see p.10.

Deine Gäst:innen können ihr Auto getrost stehen lassen und
ganz entspannt mit der Bahn anreisen bzw. nach Hause fahren.
Der Bahnhof Ehrenfeld befindet sich z. B. nur 1 km entfernt von
unserer Location.

Your guests can leave their cars at home and
enjoy a relaxed journey to and from our location.
Ehrenfeld station is only 1 km away,
for instance.

**DU LEGST GROSSEN WERT AUF DEN RICHTIGEN LOOK IN SACHEN DEKO?
SEHR GUT – WIR NÄMLICH AUCH! WIR SETZEN DABEI AUF „SLOW DECO“.**

**YOU WANT THE PERFECT LOOK FOR YOUR EVENT? EXCELLENT – SO DO WE!
WE WORK ON THE “SLOW DECOR” PRINCIPLE.**

So vermeiden wir den Einsatz von Einmal- und Wegwerfdekoration. Saisonale und
regionale Schnittblumen haben einen ganz wundervollen Charme. Du kannst aus dem
Vollen schöpfen, wenn es um unser Vasen- und Übertopfsortiment angeht.
Gerne vermitteln wir dir Kontakte zu Florist:innen und Dekorateur:innen
aus unserem großartigen Dienstleister:innen-Pool.

We avoid single-use and disposable decorations. Seasonal
and regional cut flowers have a charm all of their own. You
have a huge choice from our selection of vases and planters.
We're always happy to put you in touch with florists
and decorators from our great service pool.

**UNSER VERSPRECHEN: Wir finden dank unseres Erfahrungsschatzes
garantiert das passende Konzept für dein Event ... Genuss ohne Dogma,
dafür mit ganz viel Vergnügen und immer das große Ganze im Blick.
Garantiert dabei: der unbändige Wunsch, dich und deine Gäst:innen
glücklich zu machen.**

**OUR PROMISE: thanks to our wealth of experience, we'll find the
perfect concept for your event... Food and drink without dogma,
but with lots of fun and always with an eye on the big picture.
We guarantee our irrepressible desire to make
you and your guests happy.**

Vorspeise / Starter

Marketgarden 2.0

hausgeräucherter Quark von Haus Bollheim
house-smoked quark from Haus Bollheim

halbgetrocknete Urtomaten
semi-dried heritage tomatoes

gepickelte Erdbeeren | salzige Mandel
pickled strawberries | salted almonds

grüner Spargel | Wiesenkräuter-Salsa
green asparagus | meadow-herb salsa

Dazu reichen wir unser hausgebackenes Sauerteigbrot
Served with our sourdough bread baked in-house





Zwischengang/Entree 45

Sellerie-Tagliatelle | Celeriac tagliatelle

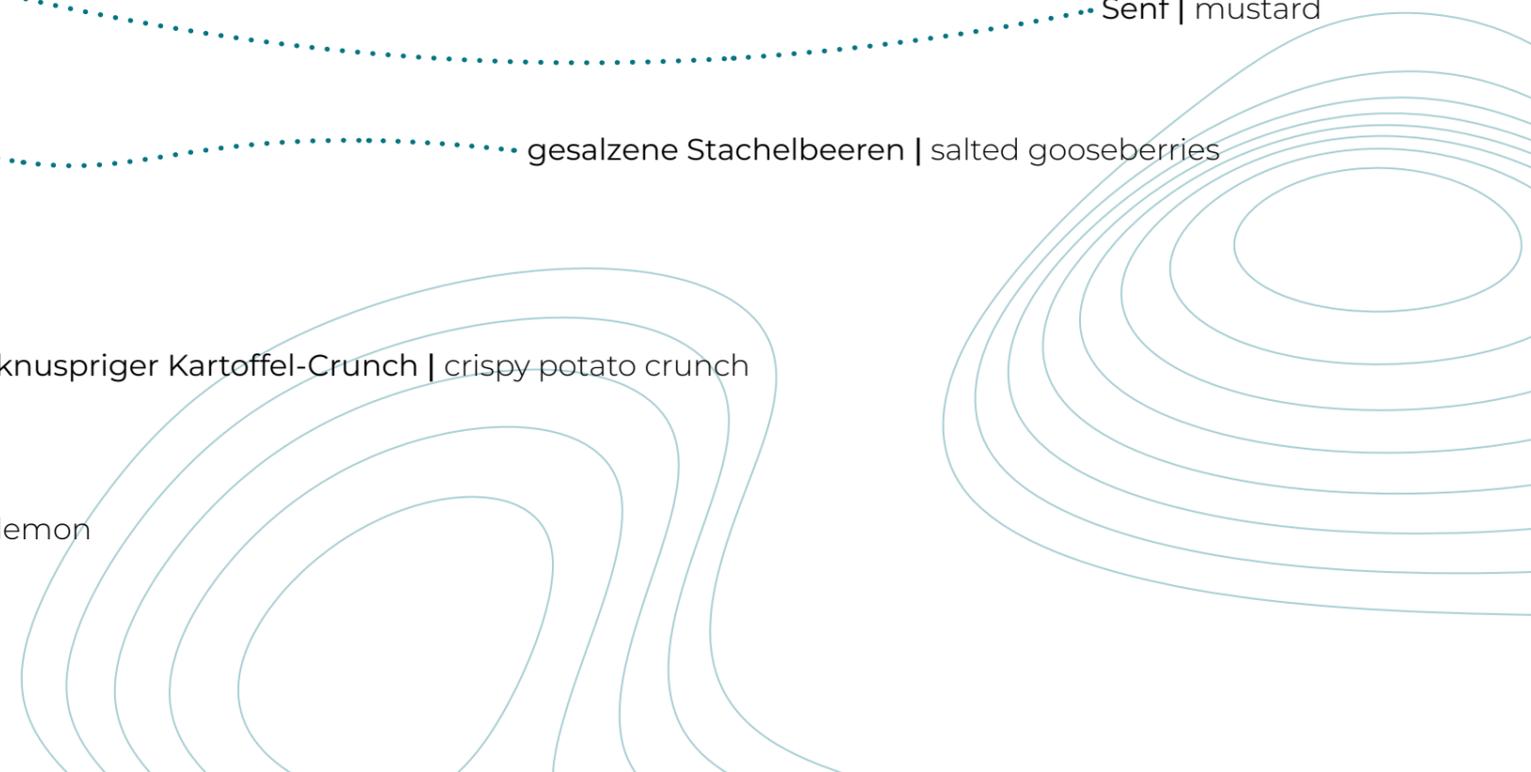
frische Brunnenkresse | fresh watercress

Senf | mustard

gesalzene Stachelbeeren | salted gooseberries

knuspriger Kartoffel-Crunch | crispy potato crunch

Zitrone | lemon



Hauptgang/Main course

Gegrillter Lion's Mane von der Pilzling Stadtfarm

Grilled lion's mane from the Pilzling urban mushroom farm

Bollheimer Kartoffelespuma
Bollheim potato espuma

karamellierte Schalotte
caramelised shallots

Umami-Jus
Umami jus

gebrannter Frühlingslauch
burnt spring onions

frischer Blattspinat
fresh spinach



Dessert



Apfel Ritter deluxe | Streuobst aus Türrnich | Salzkaramell-Cremeux
Haselnuss-Granola | reduzierter Apfelbalsam

Deluxe apple French toast | orchard fruits from Türrnich |
salted caramel cremeux | hazelnut granola | reduced apple balsam



Käse/Cheese

Auswahl von gereiftem Käse | Haus Bollheim Demeter Hofkäserei
schwarze Nüsse aus Türrnich Jahrgang 22 | Rohmilchbutter

Selection of matured cheeses | Haus Bollheim Demeter
Dairy | black nuts from Schloss Türrnich, 2022 vintage |
raw milk butter

IMPRESSUM | MASTHEAD

50

HERAUSGEBERIN | PUBLISHER

DEINspeisesalon
Jutta Landkotsch GmbH
Oskar-Jäger-Str. 173 k6
DE-50825 Köln (Cologne)
Tel. +49 221 559412 11
Fax +49 221 559412 22
info@dein-speisesalon.de
www.dein-speisesalon.de

HRB 63327 Amtsgericht Köln
Geschäftsführung:
Jutta Landkotsch & Sebastian
Zimmermann

KONZEPTION & REDAKTION

CONCEPTION & EDITORIAL
DEPARTMENT
Dorothee Conraths & Jutta Landkotsch

FOOD DESIGN

Sam Carter

LAYOUT & ART

die klefischer - Thomas Klefisch
Düsseldorf

FOTOGRAFIE | PHOTOGRAPHY

Thorsten Kleine Holthaus:
S. 38, 39, 43, 44, 47, 48 und 49
Susanne Troll: S. 5 und 25
Thomas Klefisch: Umschlag/Sleeve
Regionalwert AG Rheinland:
S. 35, 36 und 37

... und nicht zu vergessen:
die nette Dame mit Kind & Hund am
Amsterdamer Stadtstrand: S. 14

 facebook.com/DEINspeisesalon

 facebook.com/fairsharekoeln

 @deinspeisesalon

 @deinspeisesalonrocknroll

 @fairsharekoeln

 linkedin.com/company/deinspeisesalon-jutta-landkotsch-gmbh/

GASTAUTORIN | GUEST AUTHOR

Dorle Gothe, Köln: S. 34 - 37

ÜBERSETZUNG | TRANSLATION

Katy Derbyshire, Berlin

DRUCK | PRINTING

Druckstudio GmbH, Düsseldorf

AUSÜBERZEUGUNG/OURBELIEF



Kontrollstelle
DE-ÖKO-006



DIE GEMEINSCHAFT



PERSPECTIVES
PERSPEKTIVEN

TRANSPARENZ
TRANSPARENCY

BEZIEHUNGEN
RELATIONS

LANGFRISTIGKEIT
LONG-TERM IMPACT

TEAM
TEAM

FAIRSHARE
FAIRSHARE

PERSPECTIVES
PERSPEKTIVEN
2023

Die Zukunft, die wir wollen,
muss erfunden werden.
Sonst bekommen wir eine,
die wir nicht wollen.

The future **we want**
needs to be invented;
otherwise, we will get
one we don't want.

Joseph **Beuys**