

CODE OF CONDUCT



lemonpie
EVENTCATERING



Hier wird nicht gekocht, sondern gezaubert!

In lemonpies Küche arbeiten echte Foodies – passionierte Profis mit Anspruch und Hingabe. Getrieben von Neugierde, ständiger Weiterentwicklung und viel Freude am kreativen Arbeiten im Team, sind unsere Kochtalente wahre Magier, die die Wünsche und Anforderungen unserer Kunden liebevoll, einfallsreich und stets individuell umsetzen.

Als Cateringpartner der schönsten Eventlocations in NRW können wir unseren Kunden dabei nicht nur kulinarische Genüsse bieten, sondern auch immer den genau passenden Rahmen – für Galaabende, Messen, Produktpräsentationen, Firmenfeiern, Kick-offs, Tagungen, Konferenzen, Hochzeiten und alles sonst, was man feiern sollte!

VORWORT

Zusammen Werte leben

Als 2002 gegründetes mittelständisches Familienunternehmen gehen wir beispielhaft voran und zeigen auf, wie wichtig es ist, gemeinsam an einem Strang zu ziehen: Bei uns verpflichten sich sowohl die Geschäftsführung als auch die Führungskräfte und alle Mitarbeitenden in der täglichen Geschäftspraxis gemäß einem Regelwerk aus fest definierten, verbindlichen Grundsätzen zu handeln. Diese Grundsätze – unser Verhaltenskodex – haben wir gemeinsam auf der Basis unserer Wertevorstellungen und Überzeugungen erarbeitet. Er umfasst transparent die Grundsätze ethischer Standards und gibt allen Mitarbeitenden bis in die oberste Führungsebene ein Gerüst für ihr Verhalten am Arbeitsplatz.

Zudem ist auch die Nachhaltigkeit ein elementarer Bestandteil unseres Verhaltenskodex. Unsere gesamten Prozesse werden hier reglementiert und strukturiert über die Unterstützungserklärung zum Nachhaltigkeitskodex sowie über die Zertifizierung und Rezertifizierung zur „Sustainable Company“. Die Werte unseres Verhaltenskodex spiegeln wider, warum wir unseren Beruf als Bestimmung verstehen: nämlich verantwortungsvoller Gastgeber aus Leidenschaft zu sein!


Johannes Molderings
Geschäftsführer bei lemonpie Eventcatering



INHALT

1. QUALITÄTSSICHERUNG	Seite 6
2. PERSÖNLICHE INTEGRITÄT	Seite 8
3. UNTERNEHMERISCHE INTEGRITÄT	Seite 9
4. SOZIALE VERANTWORTUNG	Seite 10
5. ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG	Seite 12
6. UNTERNEHMENSWERTE	Seite 13
7. EXTERNE AKTIVITÄTEN	Seite 14
8. KONTAKT	Seite 16

1. QUALITÄTSSICHERUNG

1. HÖCHSTE QUALITÄT ALS STANDARD

Von lemonpie Eventcatering zubereitete und angebotene Speisen genügen höchsten Anforderungen. Wir verwenden nur qualitativ beste Zutaten und Produkte und nehmen uns in die Pflicht, die Richtlinien der HACCP strengstens einzuhalten und zu dokumentieren (Hazard Analysis Critical Control Points: die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln). Die Einhaltung der Standards wird von uns regelmäßig überprüft und mit definierten Leistungszielen ergänzt.

Mit unserem Partner Ecolab erstellen wir mit ECOCHExX dazu ein digitales System zur Rückverfolgung aller hygienischen und die Arbeitssicherheit betreffenden Prozesse. So können sich unsere Kunden und Gäste darauf verlassen, dass wir ihre Erwartungen an unserer Qualität stets erfüllen. All unsere Mitarbeitenden, die an der Herstellung von Speisen beteiligt sind, verpflichten sich, Lebensmittel stets unter einwandfreien hygienischen Bedingungen zuzubereiten und nicht der Gefahr der Verunreinigung auszusetzen. Dazu berücksichtigen sie sämtliche Informationen aus entsprechenden Schulungen sowie Hilfsmittel, die erforderlichen sind, um gemäß den Vorschriften hygienisch einwandfrei arbeiten zu können.

Zudem muss der Lebensmittelunternehmer ein ganzheitliches System (Food Safety Management System FSMS), das aus Präventions- und Notfallvorkehrungen sowie Eigenkontrollen besteht und

dem Zweck dient, die Lebensmittelsicherheit und -hygiene in einem Lebensmittelunternehmen zu gewährleisten, erstellen. Ein FSMS sollte als praktisches Instrument betrachtet werden, mit dem sich der Prozess der Lebensmittelproduktion und die entsprechende Produktionsumgebung beherrschen und sichere Produkte gewährleisten lassen. Dies umfasst die gute Hygienepraxis, zu der auch die gute Herstellungspraxis (GMP – Good Manufacturing Practice) zählt, die auf die richtigen Arbeitsmethoden, die angemessene Reinigung samt Desinfektion und die persönliche Hygiene abzielt.

1.2 LIEFERANTEN UNSERES VERTRAUENS

lemonpie Eventcatering bezieht alle Zutaten und Lebensmittel ausschließlich aus einem bewährten Lieferantenpool, der den besonderen Anforderungen gerecht wird. So bevorzugen wir zum Beispiel Lieferanten, die Ware ohne Verpackungsmaterial liefern, und suchen Partner, die die Produktion und Logistik im Sinne unseres DIN ISO 20121 Supply-Chain-Management unterstützen.

Unsere Lieferketten sind stets so aufgebaut, dass sie reibungslos ins System passen (Just-in-time-Produktion, bedarfsgerechte Bestellsysteme usw.).

1.3 MITGLIEDSCHAFTEN

1.3.1 FAIRPFLICHTET VERPFLICHTET

Als fairpflichtet-Mitglied, dem Nachhaltigkeitskodex der deutschsprachigen Veranstaltungswirtschaft, dokumentieren wir unser Engagement transparent und berücksichtigen mit dem Fortschrittsbericht die Einhaltung der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen. Ihre Agenda 2030 mit 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung ist ein globaler Plan zur Förderung nachhaltigen Friedens und Wohlstands als auch zum Schutz unseres Planeten.

1.3.2 SUSTAINABLE COMPANY

lemonpie Eventcatering ist zertifiziert und mehrmals rezertifiziert als Sustainable Company durch die Bundesvereinigung Veranstaltungswirtschaft fwd:, dem Zusammenschluss führender Spezialisten aus allen Bereichen der Live-Kommunikation. Als langjähriges Mitglied dieses Verbandes strebt lemonpie die Erreichung der „Zertifizierung ISO 20121“ an – ein freiwilliger internationaler Standard für nachhaltiges Eventmanagement.

1.3.3 ARBEITGEBER DER ZUKUNFT

Vom Deutschen Innovationsinstitut für Nachhaltigkeit und Digitalisierung (DIND) sind wir mit dem Titel „Arbeitgeber der Zukunft“ aufgezeichnet. Der transparente Prüfungsprozess legt dabei seinen besonderen Fokus auf die Parameter Digitalisierung und Nachhaltigkeit – wichtige Aspekte für die Erfolgsaussichten und Zukunftsfähigkeit von Unternehmen.

2. PERSÖNLICHE INTEGRITÄT

2.1 ERFOLGSTEAM

Das Arbeitsklima bei lemonpie Eventcatering ist geprägt von partnerschaftlichem Verhalten und einem positiven Arbeitsklima. Wir wissen, dass es unsere Mitarbeitenden sind, die erheblich zum Erfolg unseres Unternehmens beitragen. Daher stellen wir uns der Verantwortung, alle Mitarbeitenden zu fördern und ihnen eine Weiterentwicklung zu ermöglichen. Das Recht auf Versammlungsfreiheit und die Bildung von Interessengruppen erkennen wir an. Den Schutz dieser Rechte garantieren wir in allen Geschäftsbereichen.

2.2 INTERESSENSKONFLIKTE

Konstellation, in denen persönliche oder finanzielle Interessen mit den Interessen von lemonpie Eventcatering oder ihrer Geschäftspartner überschneiden, vermeiden wir. Die Interessen unseres Unternehmens stehen auch in Konfliktsituationen im Vordergrund. Unberührt davon bleibt selbstverständlich die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Unsere Mitarbeitenden achten darauf, dass eventuelle Nebentätigkeiten oder Beteiligungen bei Geschäftspartnern oder Wettbewerbern keine Interessenkonflikte hervorrufen. Sie sind außerdem dazu angehalten, sowohl sichere als auch vermutete Interessenkonflikte, direkt nach Kenntnisnahme, der zuständige Führungskraft zu melden.

2.3 INSIDERHANDEL

Alle Mitarbeitenden von lemonpie Eventcatering verpflichten sich, nicht öffentlich zugängliche Informationen, die sie im Rahmen ihrer Tätigkeit für das Unternehmen erhalten, auf keinen Fall dazu zu nutzen, finanzielle oder geschäftliche Vorteile für sich oder Dritte zu erzielen.

2.4 GESCHENKE

Alle Mitarbeitenden machen keine Geschenke, die im Sinne der Beeinflussung einer geschäftlichen Entscheidung aufgefasst werden.

2.5 AUFTRETEN

Unser Auftreten in der Öffentlichkeit wird maßgeblich durch unsere Mitarbeitenden definiert. Wir alle operieren im Umgang mit Geschäftspartner und Kunden immer zuvorkommend, verbindlich, dienstleistungsorientiert. Dazu gehört ein gepflegtes Äußeres ebenso wie höchstmögliche und Verlässlichkeit und Professionalität.

3. UNTERNEHMERISCHE INTEGRITÄT

3.1 WETTBEWERBSRECHT

Die bedingungslose Einhaltung des Wettbewerbsrechts hat bei lemonpie Eventcatering einen hohen Stellenwert. Wir beachten alle Vorgaben und distanzieren uns von Absprachen und Vereinbarungen, im Sinne einer Geldwäsche, Beeinflussung von Konditionen oder Preisen oder einer unerlaubten Beschränkung des fairen Wettbewerbs.

Wir halten die Gesetze zur Abwendung von Geldwäsche ein und ergreifen alle uns zur Verfügung stehenden Maßnahmen, um Geldwäsche in unserem Umfeld zu verhindern.

3.2 BESTECHUNG/KORRUPTION

Wir geben Bestechung und Korruption keine Chance. Unsere Mitarbeitenden bemühen sich um Transparenz – bei allen geschäftlichen Vorgängen, insbesondere aber bei Geschäften mit Beamten aus kommunalen und öffentlichen Behörden sowie mit Regierungs-, Bundes- und Staatsbeamten. Dazu haben wir ein Arbeitsumfeld geschaffen, das sämtliche Anforderungen an Professionalität und Integrität gerecht wird.

3.3 BERICHTS- UND RECHNUNGSWESEN

Bei lemonpie Eventcatering werden sämtliche Unterlagen und Berichte unwiderleglich und gewissenhaft erstellt. Wir legen großen Wert auf die Einhaltung aller gesetzlichen Standards und eine vollständige Dokumentation jeglicher relevanten Informationen.

3.4 DATENSCHUTZ

Wir verbürgen uns für die vertrauliche Behandlung aller uns zu Verfügung gestellten persönlichen Daten. Personenbezogene Daten erheben, verarbeiten und nutzen wir nur insoweit, wie es in entsprechenden Gesetzen und Unternehmensrichtlinien erlaubt ist. Dies gilt gleichermaßen für persönliche Daten von Mitarbeitenden, Kunden, Lieferanten und anderen Dritten.

4. SOZIALE VERANTWORTUNG

4.1 AUSSCHLUSS VON ZWANGSARBEIT

Es darf keine Zwangsarbeit, Sklavenarbeit oder derart vergleichbare Arbeit eingesetzt werden. Jede Arbeit muss freiwillig sein und ohne Androhung von Strafe erfolgen. Die Mitarbeitenden müssen jederzeit die Arbeit oder das Beschäftigungsverhältnis beenden können. Außerdem darf keine inakzeptable Behandlung von Arbeitskräften, wie etwa psychische Härte, sexuelle und persönliche Belästigung und Erniedrigung stattfinden. Die Beauftragung oder Nutzung von Sicherheitskräften ist zu unterlassen, wenn beim Einsatz Personen unmenschlich oder erniedrigend behandelt oder verletzt werden oder die Vereinigungsfreiheit beeinträchtigt wird.

4.2 FAIRE ENTLOHNUNG

Das Entgelt für reguläre Arbeitsstunden und Überstunden muss dem nationalen gesetzlichen Mindestlohn oder den branchenüblichen Mindeststandards entsprechen, je nachdem, welcher Betrag höher ist. Das Entgelt für Überstunden muss in jedem Fall das Entgelt für reguläre Stunden übersteigen. Soweit das Entgelt nicht ausreicht, die Kosten des gewöhnlichen Lebensunterhalts zu decken und ein Mindestmaß an Rücklagen zu bilden, ist der Lieferant verpflichtet, das Entgelt entsprechend zu erhöhen. Den Arbeitnehmenden sind alle gesetzlich vorgeschriebenen Leistungen zu gewähren. Lohnabzüge als Strafmaßnahmen sind nicht zulässig. lemonpie stellt sicher, dass die Arbeitnehmenden klare, detaillierte und regelmäßige schriftliche Informationen über die Zusammensetzung ihres Entgelts erhalten.

4.3 VERBOT DER KINDERARBEIT

Wir lehnen Kinderarbeit ohne Ausnahme strikt ab. Unsere Mitarbeitenden und Geschäftspartner sind aufgefordert, sich an die Empfehlung aus den ILO-Konventionen zum Mindestalter für die Beschäftigung von Kindern zu halten. Demnach soll das Alter nicht geringer sein als das Alter, mit dem nach dem Recht des Beschäftigungsortes die allgemeine Schulpflicht endet und in jedem Fall nicht unter 15 Jahre. Die Rechte junger Arbeitnehmenden unter 18 Jahren dürfen nicht für Arbeiten eingesetzt werden, die schädlich für die Gesundheit, Sicherheit oder Sittlichkeit von Kindern sind. Besondere Schutzvorschriften sind einzuhalten.

4.4 FAIRE ARBEITSZEIT

Die Arbeitszeiten müssen den geltenden Gesetzen oder den Branchenstandards entsprechen. Überstunden sind nur zulässig, wenn sie auf freiwilliger Basis erbracht werden und 12 Stunden pro Woche nicht übersteigen, während den Beschäftigten nach sechs aufeinanderfolgenden Arbeitstagen mindestens ein freier Tag einzuräumen ist. Die wöchentliche Arbeitszeit darf 48 Stunden nicht regelmäßig überschreiten.

4.5 VEREINIGUNGSFREIHEIT

Das Recht der Arbeitnehmenden, Organisationen ihrer Wahl zu gründen, ihnen beizutreten und Kollektivverhandlungen zu führen und zu streiken, ist zu respektieren. In Fällen, in denen die Vereinigungsfreiheit und das Recht zu Kollektivverhandlungen gesetzlich eingeschränkt sind, sind alternative Möglichkeiten eines unabhängigen und freien Zusammenschlusses der Arbeitnehmenden zum Zweck von Kollektivverhandlungen einzuräumen. Arbeitnehmende dürfen nicht aufgrund von Gründung, Beitritt oder Mitgliedschaft in einer solchen Organisation diskriminiert werden. Arbeitnehmervertretenden ist freier Zugang zu den Arbeitsplätzen ihrer Kollegen und Kolleginnen zu gewähren, um sicherzustellen, dass sie ihre Rechte in gesetzmäßiger und friedlicher Weise wahrnehmen können.

4.6 GESUNDHEITSSCHUTZ/ARBEITSSCHUTZ/SICHERHEIT

Wir bieten unseren Mitarbeitenden ein sicheres Arbeitsumfeld. Die Einhaltung von Richtlinien zu Gesundheitsschutz, Arbeitsschutz und Sicherheit wird von uns regelmäßig geprüft und Arbeitsweisungen werden laufend angepasst und optimiert. Unsere Mitarbeitenden halten wir dazu an, Arbeitsschutz als Teil ihrer Eigenverantwortung zu begreifen, Gefährdungen durch aufmerksames, vorausschauendes und sicherheitsbewusstes Verhalten zu vermeiden und offensichtliche Mängel unverzüglich der zuständigen Führungskraft zu melden.

4.7 GLEICHSTELLUNG/FAIRNESS

lemonpie Eventcatering bietet viel Raum für persönliche Entwicklungen. Wir respektieren und fördern die Individualität unserer Mitarbeitenden. Diskriminierung jeder Art – sei es aufgrund von Nationalität, Religion, sexueller Orientierung oder aufgrund von politischer Betätigung, Alter, Behinderung oder Geschlecht – findet bei uns keine Akzeptanz.

4.8 BELÄSTIGUNG/MOBBING

Von unseren Mitarbeitenden erwarten wir, dass sie sich gegenseitig respektvoll und fair begegnen. Mobbing oder Belästigung am Arbeitsplatz wird bei lemonpie nicht geduldet. Dies gilt gleichermaßen für den Umgang mit Kollegen, Lieferanten, Kunden und Geschäftspartnern.

4.9 ARBEITNEHMERRECHTE

lemonpie Eventcatering respektiert vollumfänglich die geltenden Arbeitnehmerrechte.

5. ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG

5.1 UMWELTSCHUTZ

lemonpie Eventcatering befolgt alle relevanten Umweltgesetze und hat zudem entsprechende Verhaltensregeln definiert, die in allen Geschäftsbereichen und -abläufen befolgt werden. Im gesamten Unternehmen engagieren wir uns fortlaufend für Verbesserungsmaßnahmen. Ökologisch erzeugte Lebensmittel von regionalen Lieferanten bilden die Grundlage unserer Produktion.

5.2 ERZEUGUNG VON ABFALL UND VERBRAUCH VON ROHSTOFFEN

Die Erzeugung von Abfall jeder Art sowie der Verbrauch von Wasser und Energie sind zu reduzieren bzw. zu vermeiden. Entweder geschieht dies direkt am Entstehungsort oder durch Verfahren und Maßnahmen, wie zum Beispiel durch die Änderung von Abläufen im Unternehmen, durch die Verwendung alternativer Materialien, durch Einsparungen, durch Recycling oder durch die Wiederverwendung von Materialien.

5.3 ENERGIEVERBRAUCH/-EFFIZIENZ

Der Energieverbrauch ist zu überwachen und zu dokumentieren. Es sind wirtschaftliche Lösungen zu finden, um die Energieeffizienz zu verbessern und den Energieverbrauch zu minimieren.

6. UNTERNEHMENSWERTE

6.1 MARKENSCHUTZ

Seit 2002 hat sich lemonpie Eventcatering auf dem Markt einen herausragenden Ruf erarbeitet – die wertvolle Grundlage dafür, Kunden zu gewinnen und zu binden. Wir arbeiten stetig daran, dass wir den Wert und das Ansehen des Unternehmens bewahren. Dies erfolgt durch ordnungsgemäße Verwaltung der Marke lemonpie. Alle von uns entwickelten Rezepte und Prozesse, Strategien und interne Ideen sind Eigentum vom lemonpie Eventcatering und werden als solches geschützt.

6.2 VERTRAULICHKEIT

Vertrauliche Informationen über die Geschäftsbereiche und -tätigkeiten von lemonpie Eventcatering werden von unseren Mitarbeitenden nur dann weitergeben, wenn sie dazu ausdrücklich berechtigt wurden und nicht zum eigenen Vorteil oder zum Vorteil von Freunden und Verwandten genutzt werden. Die Übermittlung von vertraulichen Informationen an Dritte erfolgt nur nach Abschluss einer verbindlichen, schriftlichen Vertrauensvereinbarung.

6.3 SCHUTZ DES UNTERNEHMENS-VERMÖGENSVERMÖGENS

Unsere Mitarbeitenden tragen dafür Sorge, dass das Eigentum von lemonpie Eventcatering, mit dem wir täglich arbeiten, nicht verschwendet, beschädigt oder missbraucht, sondern gut gepflegt sowie sicher und ordnungsgemäß verwendet wird. Ohne ausdrückliche Erlaubnis wird Unternehmens-eigentum nicht verliehen, verkauft oder für betriebsfremde Zwecke genutzt. Jeglicher Missbrauch wird unmittelbar an die zuständige Führungskraft gemeldet.

6.4 INFORMATIONSSICHERHEIT

IT-Hardware, Software, Bürogeräte, Telefon- und E-Mail-Systeme von lemonpie Eventcatering dienen dazu, unsere Geschäfte zu führen. Alle Nutzenden verpflichtet sich, sämtliche technische Einrichtungen verantwortungsbewusst und professionell zu verwenden und dabei in keiner Weise gegen Gesetze und Regelungen zur Informationssicherheit zu verstoßen.

7. EXTERNE AKTIVITÄTEN

7.1 REGIERUNGSBEHÖRDEN/ ÖFFENTLICHE REGULIERUNGS- BEHÖRDEN

Die Mitarbeitenden von lemonpie Eventcatering unterstützen eventuelle Ermittlungen von Regierungsbeamten oder Regulierungsbehörden nach bestem Wissen und Gewissen, indem sie korrekt und wahrheitsgemäß Auskunft geben und die berechtigten Interessen des Unternehmens schützen. Untersuchungen durch Beamte werden in keinem Fall erschwert. Im Bedarfsfall stellt unsere Geschäftsführung die jeweils geltenden internen Vorgaben zum Umgang mit Behörden zur Verfügung.

7.2 GESELLSCHAFTLICHE & GEMEINNÜTZIGE AKTIVITÄTEN

Wir wollen einen positiven Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung derjenigen Gemeinschaften leisten, in denen wir unsere Geschäftstätigkeit ausüben. In allen unseren Geschäftsbereichen und Betrieben berücksichtigen wir daher die Belange des jeweiligen Umfelds sowie die nationalen und lokalen Interessen. Erklärtes Ziel von lemonpie Eventcatering ist es, mit unserem Know-how und Sachverstand zum Wohlergehen der Gemeinschaft beizutragen. Wir respektieren die Kultur und die Gebräuche anderer Länder ebenso wie dort geltende Gesetze, informieren uns über die jeweils geltenden Geschäftspraktiken und richten unsere Tätigkeiten danach aus.

7.3 POLITISCHE AKTIVITÄTEN

Die Geschäftstätigkeit von lemonpie Eventcatering schließt den Umgang mit staatlichen Behörden, öffentlichen Interessensgruppen, Industrieverbänden und ähnlichen Einrichtungen ein. Weltweit gewährleisten wir dabei die Einhaltung der nationalen Gesetze zur Regelung politischer Aktivitäten. Spenden an politische Parteien lehnen wir grundsätzlich ab. Unseren Mitarbeitenden ist es selbstverständlich gestattet, sich – im Rahmen von gesetzlichen und arbeitsvertraglichen Regelungen – politisch zu engagieren. Eine Kontaktaufnahme zu Gesetzgebern, politischen Kandidaten, Behörden oder öffentlichen Interessengruppen im Namen von lemonpie Eventcatering, sofern diese nicht in Abstimmung mit der Geschäftsleitung geschieht, ist nicht gestattet.

7.4 EXTERNE KOMMUNIKATION

Der Kontakte zu für unser Unternehmen wichtigen Interessensvertretern ist untrennbar mit unseren täglichen Geschäftstätigkeiten verbunden, Interessenvertreter können Mitarbeitende und Geschäftspartner, Kunden, Investoren, Medienvertreter, Kommunen oder staatlichen Behörden sein. Jegliche unternehmensbezogene Kommunikation mit den Medien und der allgemeinen Öffentlichkeit gehört zum Verantwortungsbereich des Geschäftsführers.

7.5 SPENDEN/SPONSORING

Spenden werden von lemonpie Eventcatering immer transparent vergeben und dokumentiert. Alle Spenden erfolgen auf freiwilliger Basis, ohne die Erwartungen einer Gegenleistung. Wir spenden nicht an politische Parteien und religiöse Gemeinschaften. Unsere Sponsoringmaßnahmen dürfen in keiner Weise Interessensförderung dienen.

KONTAKT

lemonpie Eventcatering GmbH

Heinenstraße 9

53902 Bad Münstereifel

+49 2251 650820

info@lemonpie.de

lemonpie
EVENTCATERING