#WirFuerNachhaltigkeit

BERICHT ZUR NACHHALTIGKEIT

2025

Marker.

UNTERNEHMEN FRISCHE

Marker oHG - Unternehmen Frische
Amandus-Stubbe-Straße 14a
22113 Hamburg

040 / 80 80 321 - 0
info@unternehmen-frische.de
www.unternehmen-frische.de

INHALT

Seite 4

#WIRFUER NACHHALTIGKEIT

Wir denken und handeln nachhaltig und auf breiter Ebene – für unsere Umwelt und die Menschen in unserem Umfeld, mit nachhaltigen Produkten und einem Sortiment, auf das wir stolz sind.

Seite 5

VORWORT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Wir möchten Euch mit diesem Bericht über unser Engagement im Sinne von #WirFuerNachhaltigkeit informieren – wie Ihr es von uns kennt: transparent, offen und ehrlich.

Seite 6

PRODUKTE & QUALITÄT

Wir setzen auf Produkte von höchster Qualität – unser Herz schlägt für Erzeugnisse aus der Region, die aus ökologischer Sicht schwer zu toppen sind.

Seite 9

RESSOURCEN & UMWELT

Wir schützen unsere Umwelt und gehen nachhaltig mit unseren natürlichen Ressourcen um – als Familienunternehmen möchten wir ein lebenswertes Umfeld an nachfolgende Generationen übergeben.

Seite 12

MENSCHEN & SOZIALES

Wir stellen die Menschen in unserem Umfeld in den Mittelpunkt – unser Umgang mit unseren Mitarbeitenden, Kunden und Lieferanten ist von Offenheit, Wertschätzung und Langfristigkeit geprägt.

Seite 17

FAZIT & AUSBLICK

Wir denken langfristig – besonders in Bezug auf unser Engagement im Sinne von #WirFuerNachhaltigkeit. Auch in Zukunft wollen wir auf diesem Gebiet unser Bestes geben.

#WIRFUER NACHHALTIGKEIT

PRODUKTE & QUALITÄT

Wir geben - wo immer möglich - regionalen Produkten den Vorzug. Produkte aus der Region sind aus ökologischer Sicht schwer zu toppen. Zudem fördern wir durch ihren Handel unsere Heimat und unser Umfeld aus ökonomischer Sicht. Gleichzeitig tragen regionale Produkte zu einer nachhaltigen, frischen Ernährung bei.

RESSOURCEN & UMWELT

Wir schützen und erhalten die ökologischen und ökonomischen Strukturen unseres Umfeldes. Hamburg und das Umland sind unsere Heimat und unser Wirtschaftsstandort. Wir sind in der Region verwurzelt und verstehen unsere Verantwortung ihr gegenüber als selbstverständlich.

MENSCHEN & SOZIALES

Wir bieten ein familiäres, offenes und gesundes Arbeitsumfeld, in dem sich unsere Mitarbeitenden wohlfühlen und entfalten können. Mitarbeiter-orientierung wird bei uns groß geschrieben. Die Arbeit jedes einzelnen wird gewürdigt und trägt zum nachhaltigen Erreichen der Unternehmensziele bei.

Vorwort

Hamburg, im Januar 2025

Liebe Kunden,
liebe Geschäftspartner und Freunde des Unternehmen Frische,

#WirFuerNachhaltigkeit steht für unser Engagement, den nachhaltigen Umgang mit unser Umwelt den sozialen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten gleichzustellen. Als Hamburger Familienunternehmen verpflichten wir uns dazu. Mehr noch: Wir wollen nicht nur Standards erfüllen, sondern wo immer möglich darüber hinausgehen und auch hier Bestleistungen erbringen. Mit unserem Service #WirFuerEuch bieten wir Euch eine Sonn- und Feiertagsbelieferung an, um Euch an 365 Tagen im Jahr mit frischen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen. Bestmöglicher Service für unsere Kunden hat für uns höchste Priorität. Höchste Priorität hat für uns aber ebenso ein Denken und Handeln im Sinne der Nachhaltigkeit – kurzum: #WirFuerNachhaltigkeit

So vielfältig wie unsere Umwelt, so vielfältig sind für uns die Wege des nachhaltigen Handelns. Unseren Fokus legen wir dabei auf drei Schwerpunkte, um auf breiter Ebene nachhaltig aktiv und langfristig wirksam zu sein: Wir wissen um die Vorzüge regionaler Produkte und sind stolz auf unsere breite wie tiefe Auswahl an qualitativ hochwertigen Produkten aus unserer Region. Auch samenfeste Sorten und Bio-Produkte finden sich in beachtlicher Vielfalt in unserem Sortiment. Mit Stolz blicken wir zudem auf das bisher Erreichte im Sinne des Umweltschutzes. Wo immer möglich streben wir einen nachhaltigen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen an. Besonders am Herzen liegen uns aber die Menschen in unserem Umfeld. Die Mitarbeiter im Unternehmen Frische stehen im Mittelpunkt, denn nur mit gesunden, zufriedenen Mitarbeitern lassen sich ökologische und ökonomische Ziele nachhaltig in Einklang bringen. Auch unsere Kunden und Lieferanten können sich darauf verlassen, dass wir stets eine langfristige, nachhaltige Partnerschaft anstreben.

Als Familienunternehmen sind wir seit 40 Jahren in der Region verwurzelt und möchten unsere Umwelt für nachfolgende Generationen erhalten. Dies haben wir in unserem Leitbild als Vision fest verankert. Die Umsetzung der unternehmerischen Nachhaltigkeitsberichtserstattung nach der Richtlinie (EU) 2022/2464 Corporate Sustainability Reporting Directive ist für uns nicht verpflichtend, wir stellen uns dennoch dieser Anforderung. Auf den nachfolgenden Seiten möchten wir Euch einen Überblick über unser Engagement im Sinne von #WirFuerNachhaltigkeit geben.

#WirFuerEuch und #WirFuerNachhaltigkeit!

Mit frischen, nachhaltigen Grüßen

MICHAEL MARKER

PATRICK MARKER

Produkte & Qualität

Unsere Sortiments-Vielfalt mit über 15.000 Produkten reicht von regionalen Apfel- und Kartoffelsorten bis hin zur exotischen Frucht aus Fernost. Unsere Leidenschaft gehört dem Obst und Gemüse, daneben ergänzen Molkerei-, Tiefkühl-, Back- und Trockenwaren, Feinkost und Convenience-Produkte unser Angebot. Produkte aus der Region haben in unserem Sortiment dabei einen überaus hohen Stellenwert.

Regionale Produkte

Das Unternehmen Frische ist ein Lebensmittel-Großhändler aus der Region für die Region. Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern, Lieferanten und Dienstleistungsunternehmen reduziert durch kurze Transportwege nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck, sondern sichert auch wirtschaftliches Wachstum und Arbeitsplätze in der Region. Die Auslieferung unser Produkte erfolgt ebenfalls im regionalen Umkreis. Jeder Transportkilometer, den wir einsparen, entlastet die Umwelt und verbessert unsere Ökobilanz.

An unserem Standort in Hamburg-Moorfleet haben wir einen Obst- und Gemüsegarten direkt vor unserer Haustür, der uns das ganze Jahr hindurch mit hochwertigen, frischen Produkten versorgt und mit seiner Geschichte und Tradition weit über seine Grenzen hinaus bekannt und geschätzt ist - zum Beispiel das Alte Land, die Vier- und Marschlande und die Nordheide.

Wir wollen mit unserem Engagement und einer vertrauensvollen, transparenten Zusammenarbeit mit den Bauern in unser Region dazu beitragen, dass der traditionelle Anbau von Obst und Gemüse in Norddeutschland als Kulturgut erhalten bleibt.

Mit dem Begriff „Unsere Ernte“ kennzeichnen wir die regionalen Produkte in unserem Sortiment. Regionale Produkte schonen durch ihre kurzen Wege nicht nur unsere Umwelt - die Produkte, die heute bei unseren Kunden ausgeliefert werden, standen gestern noch auf dem Feld. Frischer geht es nicht.

UNSERE ERNTE
Natürlich regional

Die Sicherstellung einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit all unser Produkte ist für uns selbstverständlich.

Die enge Zusammenarbeit mit Erzeugern aus der Region ermöglicht es uns darüber hinaus, die Qualität der Erzeugnisse vor Ort auf dem Feld zu überprüfen. Wir besprechen zudem auch Anbaupläne mit den Erzeugern. So können wir unseren Kunden das Beste aus der Region zu jeder Saison bieten.

Das Wissen, wo ein Produkt herkommt, zusammen mit dem Anspruch, saisonale Erzeugnisse aus der Heimat zu konsumieren, steht heute mehr denn je im Fokus bei unseren Kunden bzw. den Kunden unseren Kunden.

Samenfeste Sorten

Unsere Eigenmarke „Essbare Landschaften Holstein“ steht repräsentativ für seltene, alte, samenfeste Gemüse-Sorten. Im konventionellen Gemüsebau werden heutzutage hauptsächlich die von globalen Saatgutkonzernen logistisch optimierten Hochleistungs-Hybride angebaut. Geschmack und Qualität bleiben dabei allzu oft auf der Strecke.

Mit unserer Eigenmarke „Essbare Landschaften Holstein“ engagieren wir uns für den Anbau und den Vertrieb von diesen historischen Gemüsesorten, die die Speisekarte bereichern: mit Geschmack und jener, aus Boden und Klima erwachsenden Eigentümlichkeit. Damit tragen wir auch der neuen Kochwelt und ihrem stetig wachsenden Bewusstsein für Nachhaltigkeit Rechnung.

essbare landschaften holstein
Marker

Bio-, Demeter- und IFS-zertifiziert

Mit den Zertifizierungen „ÖKO-Bio“ und „Demeter“ bieten wir unseren Kunden die Möglichkeit, Erzeugnisse aus nachhaltiger sowie biodynamischer Landwirtschaft zu erwerben. Bio- und Demeter-Produkte tragen entscheidend zu einer bewussten Lebensweise bei.

Des Weiteren sind wir nach „IFS Wholesale“ zertifiziert. Diese Zertifizierung erreichen wir seit 2006 lückenlos und können so unseren hohen Qualitätsstandard belegen. Transparenz in der Warenbeschaffung sowie der Herkunft all unserer Produkte sind dabei für uns selbstverständlich.

demeter

IFS Wholesale

Schnittfrisch GmbH

Mit der Schnittfrisch GmbH haben wir eine betriebseigene Manufaktur für geschnittenes Gemüse und Salate – erntefrische, küchenfertige „Ready-Cut“-Produkte in Premiumqualität. Wir schneiden nach Kundenvorgaben und liefern individuelle Schnitte und Größen nach Bedarf und Wunsch. Dabei schneiden wir im Handschnitt oder mit hochmodernen Schneidemaschinen, präzise und mit größter Sorgfalt.

Das Angebot der Schnittfrisch GmbH umfasst selbstverständlich auch geschnittenes Gemüse aus der Region.

Das Unternehmen ist zudem „Öko-Bio“-zertifiziert und kann damit hochwertige Schnittwaren in Bio-Qualität anbieten – damit bietet Schnittfrisch ein Sortiment, das seinesgleichen sucht.

Darüber hinaus belegt die Zertifizierung „FSSC 22000“ (Food Safety System Certification) - eine internationale Norm für Lebensmittelsicherheitssysteme, die von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt wird – den hohen Qualitätsstandard der Schnittfrisch GmbH.

Ressourcen & Umwelt

Hamburg und das Umland sind unsere Heimat und unser Wirtschaftsstandort. Wir sind in der Region verwurzelt und uns der Verantwortung ihr gegenüber bewusst. Ein nachhaltiges Handeln zum Schutz unserer Umwelt und ihrer natürlichen Ressourcen ist deshalb für uns in allen Unternehmensbereichen mehr als nur gelebte Praxis.

Hochmodernes Frischezentrum

Gegründet wurde das Unternehmen 1985 von Michael Marker im Kellergeschoß des Hamburger Großmarktes. 2016 wurde der Grundstein für den Neubau des Frischezentrums in Moorfleet gelegt, der Umzug des Unternehmens erfolgte noch im selben Jahr.

Beim Bau der neuen, hochmodernen Betriebsstätte wurden die neusten Umweltschutz-Standards berücksichtigt und nachhaltige bauliche Vorkehrungen getroffen. Aus diesem Grund wurden wir mehrfach als „Umweltpartner Hamburgs“ ausgezeichnet.

UMWELT PARTNER 2022

Unser Frischezentrum verfügt unter anderen über:

- Kälteverbundanlage mit Ammoniak
- Temperaturschleusen für die einzelnen Temperaturhallenbereiche
- Reduktion von Kälteverlusten durch Anblasvorrichtungen an den LKW-Ladeandockstationen
- Reduktion von Kälteverlusten durch Lamellenvorhänge am Tor der TK-Halle und an allen Kühlfahrzeugen
- Wärmerückgewinnung in Verbund mit der Heizungsanlage
- LED-Beleuchtung und Bewegungsmelder im gesamten Gebäude
- Regenwassernutzungsanlage für WC`s
- Begrünung des 12.000 m² großen Flachdachs
- Verkehrsgünstig am Autobahnkreuz Hamburg-Südost
- Gedämmtes Gebäude und doppeltverglaste Fenster
- Wasserdurchflussbegrenzer an allen Wasserhähnen
- Aufräumaktion von digitalen Daten, um den Stromverbrauch und den CO_2 -Ausstoß von Rechenzentren zu reduzieren

Darüber hinaus haben wir eine Arbeitsgruppe gebildet, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, weitere Nachhaltigkeitspotentiale zu identifizieren. So konnten bereits – auch mit Hilfe von Mitarbeiterbefragungen – weitere technische Lösungen gefunden und beispielsweise zusätzliche Bewegungsmelder sowie Wasserdurchlaufbegrenzer installiert werden. Prozessoptimierungen in vielen Abteilungen halfen, weitere Energieeinsparungspotentiale auszuschöpfen.

Photovoltaikanlage

Ende 2021 erfolgte ein weiterer Meilenstein im Sinne der Nachhaltigkeit:
Mit einer 2.613 m² großen Photovoltaik-Anlage hat Marker die elftgrößte Anlage Hamburgs aufgebaut (Vergleich im Marktstammdatenregister, Stand März 2022).

Quelle: E.ON

Mit den 1.348 einzelnen Modulen wird eine Leistung von 511 kWp erzielt. Rein rechnerisch kann mit der durchschnittlichen jährlichen Grünstromproduktion von bis zu 300.000 kWh das Kühlhaus und die Büros im Gebäude zu rund 20 Prozent mit selbst erzeugtem Sonnenstrom betrieben werden. So können jedes Jahr durchschnittlich 137 Tonnen CO_2 vermeiden werden. Das entspräche der jährlichen CO_2 -Aufnahme-Kapazität von rund 10.960 ausgewachsenen Bäumen.

Beleglose Kommissionierung

Anfang des Jahres 2023 haben wir auf eine beleglose Kommissionierung umgestellt. Hierdurch wird nicht nur Papier eingespart, sondern auch der Kommissionierungsprozess wesentlich effizienter gestaltet. Die Kommissionierung erfolgt nicht mehr mittels ausgedruckten Belegen, die zeitaufwendig abgehakt werden müssen, sondern mittels Tablet und einer App „smart.ops“, die mit unserem Warenwirtschaftssystem verknüpft ist.

Die Digitalisierung des Kommissionierungsprozesses hat aber noch weitere Vorteile: Die Fehlerquote wird minimiert, was wiederum zu kürzeren Nachkontrollen und weniger Reklamationen führt. Neue Mitarbeitende können deutlich schneller eingearbeitet werden. Des Weiteren unterstützt die App durch Bilder den Abbau von Sprachbarrieren, so dass auch Mitarbeitende mit nicht deutscher Herkunftssprache in der Kommissionierung eingesetzt werden können.

Neben der beleglosen Kommissionierung konnte in 2024 auch die beleglose Inventur eingeführt und erstmals erfolgreich umgesetzt werden.

Abfallmanagement & Recycling

Der intern entstandene Abfall wird selbstverständlich sortenrein getrennt nach Papier, Pappe, Holz, Glas, Hartplastik, Schrott, Bio und Restmüll dem Abfallrecycling zugeführt. Mit diesen Maßnahmen wird ein wertvoller Beitrag zum Ressourcenschutz geleistet. Auch wenn wir bestrebt sind möglichst wenig Verpackungsmüll zu produzieren, ist er nicht ganz zu vermeiden. Die Verpackungen, die wir in Umlauf bringen, sind beim dualen System lizensiert. Damit schließen wir gemeinsam Kreisläufe, um nachhaltige Akzente bei der Umweltverträglichkeit und Recyclingfähigkeit zu setzen.

Um unsere Produkte in die Küchen unser Kunden zu transportieren, nutzen wir firmeneigene Rollcontainer und wiederverwendbare Pfand-Klappkisten (EZG Hamburg und Europoolsystem). So vermeiden wir tonnenweise Verpackungsmüll. Auch unsere Erzeuger liefern ihre Produkte in Mehrwegboxen direkt vom Feld bei uns an.

Fuhrparkmanagement & Tourenoptimierung

Wo immer möglich versuchen wir unseren Energieverbrauch zu reduzieren. Unser Frischezentrum genügt nicht nur den neusten Umweltschutzstandards und ist damit im Hinblick auf eine möglichst energiearme Nutzung ausgerichtet, auch unser Fuhrpark wird kontinuierlich auf seinen Energieverbrauch überwacht und optimiert.

Trotz großer Fortschritte im Bereich der Elektro-PWKs kann derzeit der LKW-Markt – speziell bei den gekühlten Fahrzeugen – keine praxistauglichen, elektrischen Modelle vorweisen. Wir befinden uns diesbezüglich in ständigem Austausch mit der Automobilindustrie. Die oberste Führungsebene fährt mit E-Dienstwagen.

Mit modernster Dieselmotorentechnik und einer kontinuierlichen und umfassenden Touren-überwachung und -optimierung versuchen wir die km-Verbräuche stetig zu reduzieren und unnötige Fahrstrecken zu vermeiden. Ältere Fahrzeuge tauschen wir regelmäßig zwecks Kraftstoff-minimierung aus. Derzeit erfüllen über die Hälfte unsere Fahrzeuge die Euro 6 Norm.

Unsere Fahrer sind täglich in mehr als 50 Fahrzeugen unterwegs – von Sylt bis Hannover und von der Nordsee- bis zur Ostseeküste. Um die täglich gefahrenen Touren weiter zu optimieren und noch besser überwachen und analysieren zu können, gehen wir im Zuge der Digitalisierung noch einen Schritt weiter: Auch unsere Fahrzeuge sind digital ausgerüstet und ermöglichen eine Standort- und Tourenüberwachung.

Menschen & Soziales

Im Unternehmen Frische stehen die Menschen im Mittelpunkt. Wir setzen auf Zuverlässigkeit, Teamarbeit, Transparenz und langfristige Partnerschaften – und zwar nicht nur im Umgang mit Kunden, Erzeugern, Lieferanten und Geschäftspartnern, sondern besonders im Verhältnis zu den Mitarbeitenden. Wir sind überzeugt davon, dass Aspekte wie Wertschätzung, Zufriedenheit und Wohlergehen maßgeblich dazu beitragen, Mitarbeitende langfristig an das Unternehmen zu binden und mit ihnen nachhaltig wirtschaftlichen Erfolg zu erzielen.

Wertschätzung

Als Familienunternehmen setzen wir auf ein vertrauensvolles, offenes Miteinander, das von gegenseitiger Wertschätzung geprägt ist. Wir kommunizieren transparent und fehlerfreundlich. Die Meinung jedes einzelnen ist gefragt. Wir fördern ein Arbeitsumfeld, in dem jeder seine Ideen einbringen und Kritik äußern kann. Wir arbeiten im Team und bringen Projekte gemeinsam voran. Wir sind füreinander da, begegnen uns auf Augenhöhe und unterstützen uns gegenseitig.

Um den Zusammenhalt unter den Mitarbeitenden zu stärken, finden unter anderem jedes Jahr verschiedene Betriebsfeste und gemeinsame Essen in der betriebseigenen Kantine statt. Ein modern ausgestatteter Freizeitraum trägt ebenso dazu bei, dass unsere Mitarbeitenden neben der Arbeit in lockerer Atmosphäre Zeit miteinander verbringen können.

Gesundheit & Wohlergehen

Zufriedene, gesunde Mitarbeitende tragen entscheidend zum Unternehmenserfolg bei. Deshalb engagieren wir uns für ihr Wohlergehen und ihre Gesundheit über das normale Maß hinaus.

So finden zum Beispiel regelmäßig Arbeitssicherheits- und Erste-Hilfe-Schulungen statt, ebenso wie Betratungsangebote und Vorsorgeuntersuchungen durch unsere Betriebsärtzin. Kostenloses, gefiltertes Trinkwasser und Obstkörbe, die Möglichkeit des geförderten Personaleinkaufs im Lager sowie die betriebseigene Kantine dienen der gesunden Verpflegung der Mitarbeitenden. Zudem wurden in 2024 mehrere höhenverstellbare Arbeitsstationen eingerichtet.

Schutz der Beschäftigten & Gerechte Bezahlung

Wir wie auch unsere Lieferanten halten alle nationalen Regelungen sowie die Inhalte des „Verhaltenskodex des Deutschen Fruchthandelsverbandes“ (DFHV) zur Berücksichtigung von Sozialstandards zum Schutz der Beschäftigten ein. Sollten keine nationale Regelungen vorliegen, gelten die Vorschriften der „Internationalen Arbeits-Organisation (ILO)“.

Selbstverständlich zahlen wir ebenso wie die von uns eingesetzten Dienstleister den flächendeckenden, allgemein gesetzlich gültigen Mindestlohn.

Mit dem Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) werden in Deutschland ansässige Unternehmen mit 1000 oder mehr inländischen Arbeitnehmern menschenrechtliche Sorgfaltspflichten auferlegt, die sie innerhalb ihrer Lieferketten zu beachten haben. Das Unternehmen Frische ist aufgrund seiner Größe und Struktur nicht verpflichtet, diese Sorgfaltspflichten nachzuweisen. Wir halten uns selbstverständlich an die Sorgfaltspflichten und stellen darüber hinaus sicher, dass auch unsere Lieferpartner und Dienstleister sich dem LkSG verpflichten.

Innerhalb einer Kooperation mit der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg konnte ein Fokusbericht zur Gemeinwohlökonomie (GWÖ) erstellt werden. Dieser Fokusbericht belegt unsere umfassenden Bemühungen, das unternehmerische Gemeinwohl über die Gewinnmaximierung zu stellen. Wir streben im nächsten Schritt eine Zertifizierung nach GWÖ an.

Zum Schutz der Beschäftigten steht das Unternehmen Frische seinen Mitarbeitenden jederzeit bei rechtlichen Fragen und internen Konflikten zur Seite. So wurde beispielsweise im ersten Quartal 2023 ein betriebsinternes Beschwerdekonzept eingeführt.

Ab dem 17.12.2023 sind wir dazu verpflichtet, eine interne Meldestelle für hinweisgebende Personen einzurichten und zu betreiben. Unser Beschwerdekonzept deckt diese gesetzlichen Vorschriften bereits ab.

Qualifikation & Weiterbildung

Wir stellen vorzugsweise Mitarbeitende ein, die aufgrund ihrer Ausbildung bzw. Studium oder beruflichen Erfahrung die entsprechende Qualifikation für ihre Tätigkeit vorweisen. Quereinsteiger sind jedoch ebenso willkommen und werden für ihre anberaumte Tätigkeit von uns entsprechend geschult.

Bei Arbeitsantritt sowie jährlich erfolgen umfangreiche Mitarbeiterschulungen bezüglich Personal- und Betriebshygiene, HACCP, Produktqualität, Bio, Food Defense und Arbeitssicherheit. Darüber hinaus erhält jeder Mitarbeitende zu Beginn eine ausführliche Einarbeitung, um ihn mit den internen Abläufen und Strukturen sowie mit dem firmeneigenen Warenwirtschaftssystem vertraut zu machen. Gleichzeitig soll die Einarbeitung dazu dienen, unsere Firmenphilosophie und Denkweise zu veranschaulichen und die Möglichkeit geben, möglichst viele Kolleginnen und Kollegen gleich zu Anfang kennenzulernen.

Des Weiteren finden regelmäßig interne Produktschulungen und Verkostungen statt. Dabei lernen vorrangig Einkäufer, Außendienstler, Verkäufer sowie das Marketing und Qualitätsmanagement den jeweiligen Erzeuger bzw. Produzenten, die Herstellungsprozesse sowie die sensorischen Vorzüge der Produkte kennen.

Die Abteilungsleiter werden innerhalb ihrer Führungskompetenzen durch einen externen Coach kontinuierlich weiterentwickelt. Die Schwerpunkte der Gruppencoachings liegen u.a. auf erfolgreichem Konfliktmanagement und dem Erlernen verschiedener Kommunikationstechniken. Einzelcoachings bieten darüber hinaus die Möglichkeit, individuelle Herausforderungen anzusprechen und persönliche Fragen zu klären.

Aber auch jeder einzelne Mitarbeitende hat bei uns zahlreiche Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln. So kann er nicht nur nach und nach mehr Verantwortung übernehmen, sondern auch in andere Abteilungen oder Arbeitsbereiche wechseln. Im kaufmännischen Bereich sorgen Gleitzeit und die Möglichkeit und technische Ausstattung zum mobilen Arbeiten dafür, dass Beruf und Familie optimal vereint werden können.

Ausbildung

Besonders am Herzen liegt uns die Ausbildung unserer Azubis. Wir verstehen die berufliche Qualifizierung von jungen Menschen nicht nur als Ausbildung von Fachkräften für unser Unternehmen, sondern in erster Linie als unsere gesellschaftliche Verantwortung und einen wichtigen nachhaltigen Beitrag für unseren Wirtschaftsstandort.

Vom ersten Tag an werden unsere Azubis voll ins Team integriert und intensiv durch erfahrene Ausbilder begleitet. Früh Verantwortung übernehmen, eigenständig Projekte betreuen und selbstständig Lösungen für neue Aufgaben finden, ist Ziel und Anspruch zugleich. Wir bieten ein Umfeld, in dem die Azubis schnell und viel lernen können. Während ihrer Ausbildung durchlaufen sie alle relevanten Fachabteilungen und erhalten so ein breites Fach- und Branchenwissen. Nach erfolgreicher Abschlussprüfung bieten wir unseren Azubis einen unbefristeten Arbeitsvertrag und damit eine langfristige Perspektive mit zahlreichen Entwicklungsmöglichkeiten an.

Integration & Chancengleichheit

Alle Mitarbeitenden bekommen im Unternehmen Frische die gleiche Chance, sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten beruflich zu entwickeln und frei zu entfalten. Unabhängig von Geschlecht, Alter, sexueller Identität, Kultur, Sprache, ethnischer Herkunft, Religion, Weltanschauung, Ausbildung, Behinderung oder sozialem Hintergrund behandeln wir alle Kolleginnen und Kollegen gleich.

Über 200 Mitarbeitende sind aktuell im Unternehmen Frische beschäftigt. Wir sind stolz darauf, dass darunter Mitarbeitende aus ca. 30 Nationen vertreten sind. Diversität sehen wir als Potential, Vielfalt in der Belegschaft als Gewinn: denn Vielfalt führt zu Innovation und Kreativität. Verschiedenartigkeit ist für uns kein Hemmnis, sondern eine Bereicherung für mehr Perspektiven und eine Chance voneinander zu lernen, kreativ zu sein und im wahrsten Sinne über den Tellerrand hinauszuschauen. Wir stehen für ein vorurteilsfreies Arbeitsumfeld und eine tolerante und offene Unternehmenskultur. Denn nur in einer solchen Unternehmenskultur, in der Chancengleichheit gelebt wird, fühlen sich Mitarbeitende wohl und gewertschätzt.

Die Kantine des Unternehmen Frische wird von der Fein Topf Catering GmbH betrieben, die Personal mit Behinderungen beschäftigt.

Langfristige Partnerschaften

Das Unternehmen Frische steht für einen vertrauensvollen Umgang entlang der Wertschöpfungskette. Bei unseren Kunden und unseren Lieferanten legen wir allergrößten Wert auf Zuverlässigkeit, Transparenz und Vertrauen. Wir agieren nach hanseatischen Prinzipien, stehen zu unserem Wort und verhalten uns stets offen und kooperativ. Unser Ziel sind langfristige Partnerschaften, von denen beide Seiten profitieren. Kurzfristiger Erfolg darf für uns nicht zu Lasten einer langfristigen, nachhaltigen Zusammenarbeit gehen – ebenso wenig wie zu Lasten der Umwelt.

Im Verbund der CF Customized Foodservice beliefern wir nicht nur regionale, sondern auch bundesweit agierende Kunden im Bereich des Foodservices. In Hamburg, Schleswig-Holstein und im nördlichen Niedersachsen sind wir als regionaler Partner der CF aktiv.

Die CF und ihre weiteren Partner verpflichten sich ebenso zu einem nachhaltigen Handeln auf breiter Ebene.
Mehr Informationen zur CF finden Sie hier:

CUSTOMIZED
FOODSERVICE

Fazit & Ausblick

Unsere Leidenschaft gehört seit 40 Jahren dem Obst und Gemüse – egal, ob roh, geschnitten oder weiterverarbeitet. Ergänzende Sortimente lassen uns zum Frische-Dienstleister für die Gastronomie in Hamburg, Schleswig-Holstein und das nördliche Niedersachsen werden. Wir sind ein Lebensmittel-Großhändler mit Herz und Verstand, mit Verantwortung und Engagement. Wir lieben, was wir tun, und möchten auch in Zukunft die Küchen Norddeutschlands mit frischen Produkten bereichern. Die Umwelt zu schützen und sie in einem lebenswerten Zustand an nachfolgende Generationen weiterzugeben ist für uns als Familienunternehmen ein überaus wichtiges Anliegen. Wertschätzung, Respekt und soziale Verantwortung prägen unsere Arbeit und das Miteinander mit Kunden, Lieferanten und unseren Mitarbeitenden. Kurzum: Wir handeln nachhaltig auf breiter Ebene und aus Überzeugung – und werden dies auch in Zukunft tun. So ist es in unserem Leitbild verankert.

Wir stehen für eine offene, ehrliche und transparente Kommunikation – mit unseren Mitarbeitenden, mit unseren Kunden und unseren Lieferanten. Darum ist es uns überaus wichtig, nicht nur nachhaltig zu denken und zu handeln, sondern unser Engagement im Sinne von #WirFuerNachhaltigkeit mit diesem Bericht transparent und nachvollziehbar darzustellen.

Neben den kürzlich implementierten digitalen Anwendungen „smart.ops“ für die beleglose Kommissionierung und „smart.fleet“ zur Tourenüberwachung und -optimierung stehen mit einer Bestell-App und einem Webshop 2.0 zwei weitere digitale Projekte in den Startlöchern – weitere Meilensteine für eine noch effizientere und nachhaltigere Arbeitsweise. Sobald diese Projekte erfolgreich realisiert worden sind, werden wir selbstverständlich ebenfalls ausführlich hierüber berichten.

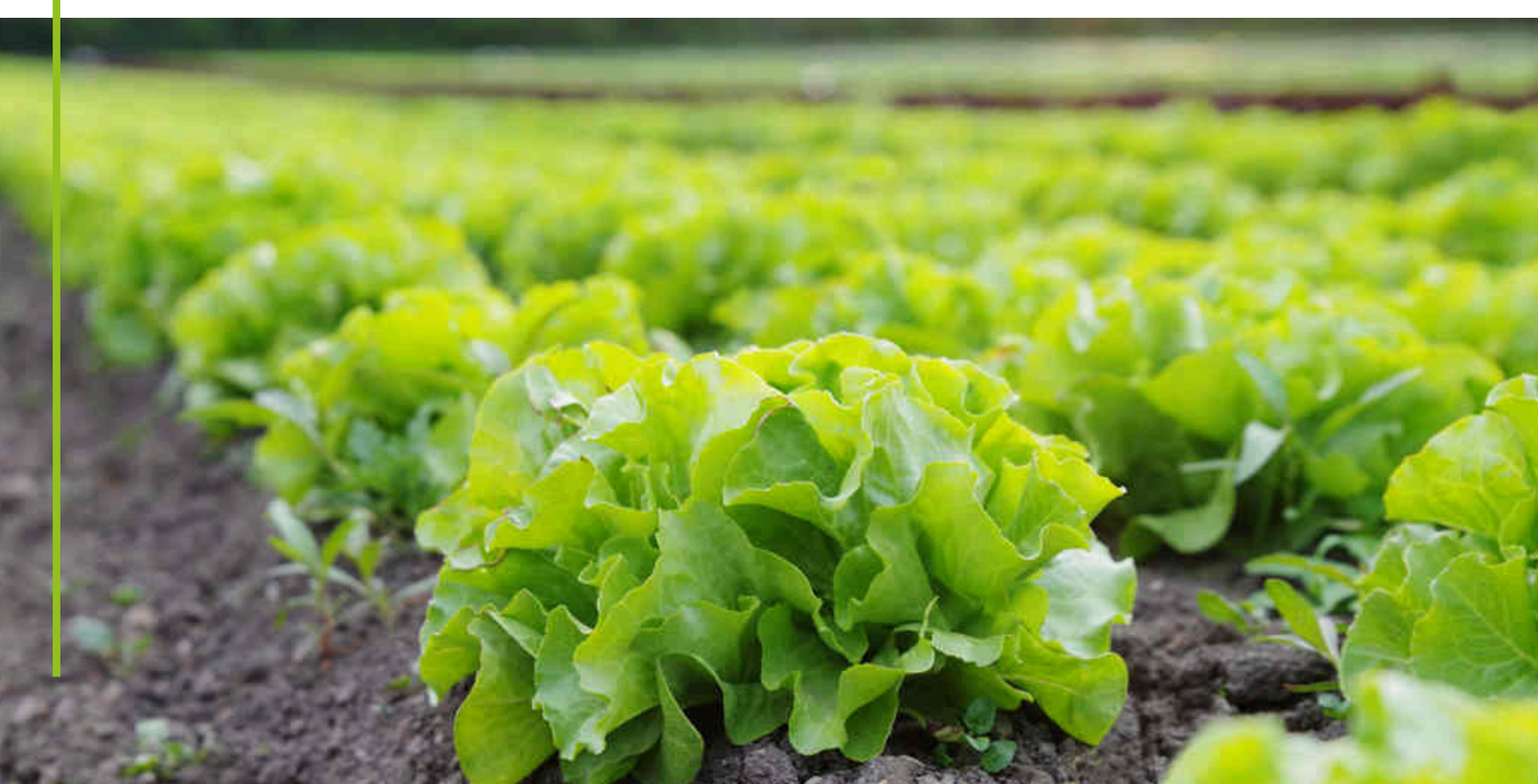
LEITBILD

UNTERNEHMEN FRISCHE

Teamarbeit. Verwurzelt. Langfristige Partnerschaft. Vertrauensvoll.
Qualität sticht Preis. Innovativ. Familienunternehmen. Kooperativ. Wir liefern Emotionen. Hanseatisch.
Marker macht´s möglich. Offenheit. **Kunde ist König.**
Marker macht Spaß. **Den Kunden kennen und verstehen.** Fehlerfreundlich. Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus. Transparenz.
Qualitätsführerschaft. Mitarbeiterorientierung. Aktiv handeln.
Verantwortung und Engagement.

Die Schlagworte unseres Leitbilds wurden von den Führungskräften des Unternehmen Frische ausgewählt und anschließend von allen Mitarbeitenden in den Abteilungen interpretiert und mit Leben gefüllt. So ist unser Leitbild auf breiter Basis entstanden und wird von allen Kolleginnen und Kollegen im Unternehmen Frische getragen.

Unser Leitbild ist fest in unsere Unternehmenskultur integriert und für uns keine bloße Ansammlung von Schlagworten, sondern gelebte Praxis jeden Tag.



Marker oHG - Unternehmen Frische
Amandus-Stubbe-Straße 14a
22113 Hamburg

040 / 80 80 321 - 0
info@unternehmen-frische.de
www.unternehmen-frische.de

Marker oHG - Unternehmen Frische
Amandus-Stubbe-Straße 14a
22113 Hamburg

040 / 80 80 321 - 0
info@unternehmen-frische.de
www.unternehmen-frische.de