

2025

Nachhaltigkeitsbericht



Vorwort.....3

01 Soziale Nachhaltigkeit.....4

Mitarbeiterorientierung

Offenheit und Vielfalt

Soziale Nachhaltigkeit für die
lokale Gemeinschaft

02 Ökologische Nachhaltigkeit.....8

Energieeffizienz

Abfallmanagement

Abfallvermeidung

Nachhaltige Beschaffung

03 Ökonomische Nachhaltigkeit.....14

Das Qualitätsversprechen

Das Gütezertifikat

Weitere Auszeichnungen

Digitalisierung

Nachhaltige Informationsstrategie

Transparenz auf dem Speiseplan

Beteiligung der Gäste

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Bericht
das generische Maskulinum verwendet. Die
verwendeten Personenbezeichnungen beziehen
sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht –
auf alle Geschlechter.



VORWORT

LEBENSmittel sind die Grundlage unserer Arbeit. Unsere Hände verarbeiten jeden Tag Produkte, die mit der Natur in Verbindung stehen. Wir, bei der Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG, sind uns unserer Verantwortung bewusst und vereinen Ressourcenschonung mit Kulinarik auf hohem Niveau.

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen einen detaillierten Einblick darüber, wie wir Ökologie, Ökonomie und soziale Aspekte in Einklang bringen und somit negative Auswirkungen auf unsere Umwelt minimieren. Uns ist es wichtig, nachhaltige Praktiken in allen Bereichen unseres Betriebs zu fördern.

Nachhaltigkeit ist für uns kein Trendthema, sondern wird kontinuierlich in unsere internen Abläufe integriert. Als Dienstleister in der Systemgastronomie arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten und unserem Kunden, der Vector Informatik GmbH, zusammen. Gemeinsam planen wir Maßnahmen, erarbeiten Konzepte und setzen diese um. Wir wollen uns kontinuierlich verbessern und jede kleine Anstrengung bringt uns unserem Ziel näher.

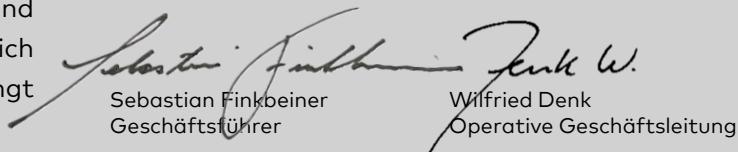
Inzwischen verpflegen wir an drei Standorten des Stuttgarter Softwareherstellers insgesamt rund 2.400 Mitarbeitende.

Unseren Firmennamen CANTine haben wir der Abkürzung CAN zu verdanken. CAN-Bus ist ein in der Automobilindustrie weit verbreitetes, nachrichtenbasiertes Protokoll. Es ermöglicht einzelnen Systemen, Geräten und Controllern innerhalb eines Netzwerks miteinander zu kommunizieren. Diese Technologie ist unerlässlich für die tägliche Arbeit unseres Kunden. Genauso unerlässlich wie die CANTine.

» Eine gesunde, ausgewogene, vielfältige und schmackhafte Betriebsgastronomie ist als Motivationsfaktor nicht zu unterschätzen. «

Dr. Thomas Beck
Geschäftsführer Vector Informatik GmbH

Viel Freude beim Lesen wünschen Ihnen


Sebastian Finkbeiner
Geschäftsführer
Wilfried Denk
Operative Geschäftsleitung



01 SOZIALE NACHHALTIGKEIT

Bei der Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG begreifen wir soziale Gerechtigkeit nicht nur als ein Element zur Erreichung unserer Nachhaltigkeitsziele, sondern als wesentlichen Bestandteil unserer Firmenphilosophie.



Mitarbeiterorientierung

Es sind die Menschen in unserem Unternehmen, die den Unterschied machen. Wir wissen, wie wichtig jeder Einzelne für die Qualität des

Gästeaufenthaltes ist und wie wertvoll das Team ist. Wir möchten ein Umfeld schaffen, in dem sich alle wohlfühlen und dafür tun wir einiges:



monatliche Präsenz-Schulungen durch interne und externe Referenten



zusätzlich Online-Fortbildungskalender



mehrstufiges Programm zur Führungskräfteentwicklung



individuelle Arbeitszeitmodelle für eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf



Rabatte in allen Betrieben der Traube Group und darüber hinaus



Betriebsrente



Bereitstellung und Reinigung der Dienstkleidung



Geburtstagsgeschenk



übertarifliche Bezahlung sowie Weihnachts- und Urlaubsgeld



Wir bilden aus und sind anerkannter IHK-Ausbildungsbetrieb



Dienstrad-Leasing



Teamevents



strukturierter Onboarding-Prozess mit Besuchen in den Betrieben der Traube Group



regelmäßige Entwicklungsgespräche und Zufriedenheitsumfragen bei Mitarbeitenden



Im Zentrum unserer Personalpolitik steht die Förderung eines respektvollen und entwicklungs-fördernden Miteinanders. Die Ergebnisse unserer regelmäßig durchgeführten Mitarbeiterumfragen bescheinigen uns eine Zufriedenheitsquote von 89 %. Ganz besonders gefällt unserem Team die gute Arbeitsatmosphäre und der starke Zusammenhalt. Alle unterstützen sich gegenseitig und packen an. Durch den täglich wechselnden Speiseplan der CANTinen-Betriebe fördern und fordern wir unsere Kollegen und helfen ihnen dabei, jeden Tag ihr Wissen zu erweitern und ihr Bestes zu geben. Unsere Führungskräfte schätzen das Potential unserer Mitarbeitenden und geben ihnen sowohl die nötige Struktur als auch Freiheiten, ihre Talente auszuschöpfen.

Offenheit und Vielfalt

In der CANTine legen wir großen Wert auf ein inklusives Arbeitsumfeld und geben allen gleichermaßen die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten voll auszuschöpfen. So unterstützen wir aktiv sowohl die Integration von Geflüchteten als auch die Beschäftigung von Menschen mit Behinderung und älteren Mitarbeitenden. Bei der Belegschaft haben wir ein ausgewogenes Geschlechterverhältnis und unsere Mitarbeitenden kommen aus 24 Nationen. Für uns stellt es eine Bereicherung dar, mit Menschen verschiedener ethnischer und kultureller Herkunft und unterschiedlichen Lebensstilen zusammenzuarbeiten. Sie sind ein integraler Bestandteil unseres Unternehmenserfolges.





Soziale Nachhaltigkeit für die lokale Gemeinschaft

Wir engagieren uns dort, wo wir einen wertvollen Beitrag für die Gemeinschaft leisten können. Zusammen mit unserem Auftraggeber, der Vector Informatik GmbH, unterstützen wir folgende Projekte:



In der CANTine Stuttgart kochen wir jede Woche 100 Mahlzeiten im Glas und spenden diese an Suppoptimal, eine Einrichtung, die warmes Essen an Menschen mit wenig Geld verteilt. Dabei steht nicht nur die Verteilung von Lebensmitteln im Fokus, sondern auch das gemeinschaftliche Essen und der Austausch. Es ist ein Projekt gegen Lebensmittelverschwendungen und für soziale Teilhabe.

Die CANTine Regensburg unterstützt den Verein Strohhalm, der sich für Menschen in sozialen Notlagen einsetzt. Dieser bietet hilfsbedürftigen Menschen warme Speisen, Dusch- und Waschmöglichkeiten, Kleidung und einen geschützten Raum. Zweimal im Monat geben wir warme Speisen aus Überproduktion an diese Organisation ab, die sie dann in ihrer Begegnungsstätte an Bedürftige verteilt.

Außerdem werden in der CANTine Regensburg auch Kronkorken gesammelt und dem Verein für helfende Hunde e.V. gespendet. Der Verein macht sich dafür stark, dass Assistenzhunde Menschen mit Beeinträchtigung in alle Ladengeschäfte begleiten dürfen.

Durch das Sammeln von Kronkorken unterstützt die Karlsruher CANTine den Gehörlosen-Sportverein 1948 e.V. Sowohl hörende als auch gehörlose Menschen können sich in einer der vielen Abteilungen sportlich betätigen. Durch das Spenden von Kronkorken trägt die CANTine dazu bei, Spendengelder zu sammeln, welche den Gehörlosen Vereinsausflüge, Familientreffen und weitere gemeinsame Aktivitäten möglich macht.

Weiterhin nehmen jedes Jahr zahlreiche Kollegen aller CANTinen an dem Lebensretter Tag des Roten Kreuzes teil und spenden Blut. Sich auf diese Weise für andere Menschen einzusetzen, wird sowohl von Vector als auch von der Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG gerne unterstützt.



02 ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

Als Betreiber von inzwischen vier Mitarbeiterrestaurants steht die Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG vor erheblichen Herausforderungen im Hinblick auf ressourcenschonendes Handeln. Besondere Aufmerksamkeit erfordern der hohe Energieverbrauch und die Lebensmittelabfälle. Wir verfolgen eine umfassende Strategie, um den ökologischen Fußabdruck unserer Standorte zu minimieren.



Energieeffizienz

Der in den CANTinen bezogene Strom stammt an allen Vector-Standorten zu 100% aus in Deutschland erzeugter Windkraft. Lediglich für die Prozesswärme, wie die Warmwasser-aufbereitung, wird in Stuttgart und Regensburg aktuell noch Erdgas genutzt. Es ist jedoch geplant, neue Technologien einzusetzen, um komplett auf fossile Energieträger zu verzichten. In Karlsruhe wird beispielsweise die Prozesswärme bereits über Fernwärme bezogen.

Grundsätzlich soll der Energiebedarf unserer Betriebe weiter reduziert werden. Hierbei spielen regelmäßige Schulungen unseres Personals eine zentrale Rolle, um das Bewusstsein für effizientere Nutzungsmuster zu schärfen. Folgende Maßnahmen haben wir bereits implementiert:





Abfallmanagement

Im Bereich der Abfallentsorgung achten wir auf die Verwertung von Ressourcen.

Recycling ist ein wichtiger Bestandteil zur Erreichung der Umwelt- und Klimaschutzziele. Materialien wie Glas, Papier, Pappe, Metalle, Textilien und Kunststoffverpackungen werden gesondert gesammelt und lokalen Recycling-Unternehmen zur Aufbereitung und Wiederverwertung übergeben. Oftmals ist dabei der benötigte Energieaufwand geringer als bei der Neugewinnung von Rohstoffen.

Auch die in den CANTinen anfallenden Speisereste sind Wertstoffe und werden von uns in regelmäßigen Abständen umweltgerecht entsorgt. Der Abfall wird zunächst, nach der Abholung durch ein lokales Entsorgungsunternehmen, auf einem Sortierband von eventuell zurückbleibenden Kunststoffen und Metallen befreit. Diese werden wiederum anderen Wertstoffkreisläufen zugeführt. Die verbleibenden Küchenabfälle werden zunächst in speziellen Sammelbecken beim Entsorger gelagert, dann zu einer städtischen Biogasanlage gebracht und zu Strom, Wärme und Dünger verarbeitet.

Für viele unserer verwendeten Produkte machen wir uns aktiv auf die Suche nach ressourcenschonenden Verpackungslösungen, kaufen Großgebinde oder lose Ware. Zum Beispiel werden

- Maultaschen und Cordon bleu unverpackt,
- Gemüse und Keimlinge unverpackt in Mehrwegkisten oder Verpackungen aus recycelten Agrarabfällen,
- Ketchup, Senf und Mayonnaise in Großgebinden anstatt Portionsbeuteln und
- Putzmittel in großen Kanistern zum Umfüllen in Sprühflaschen geliefert.



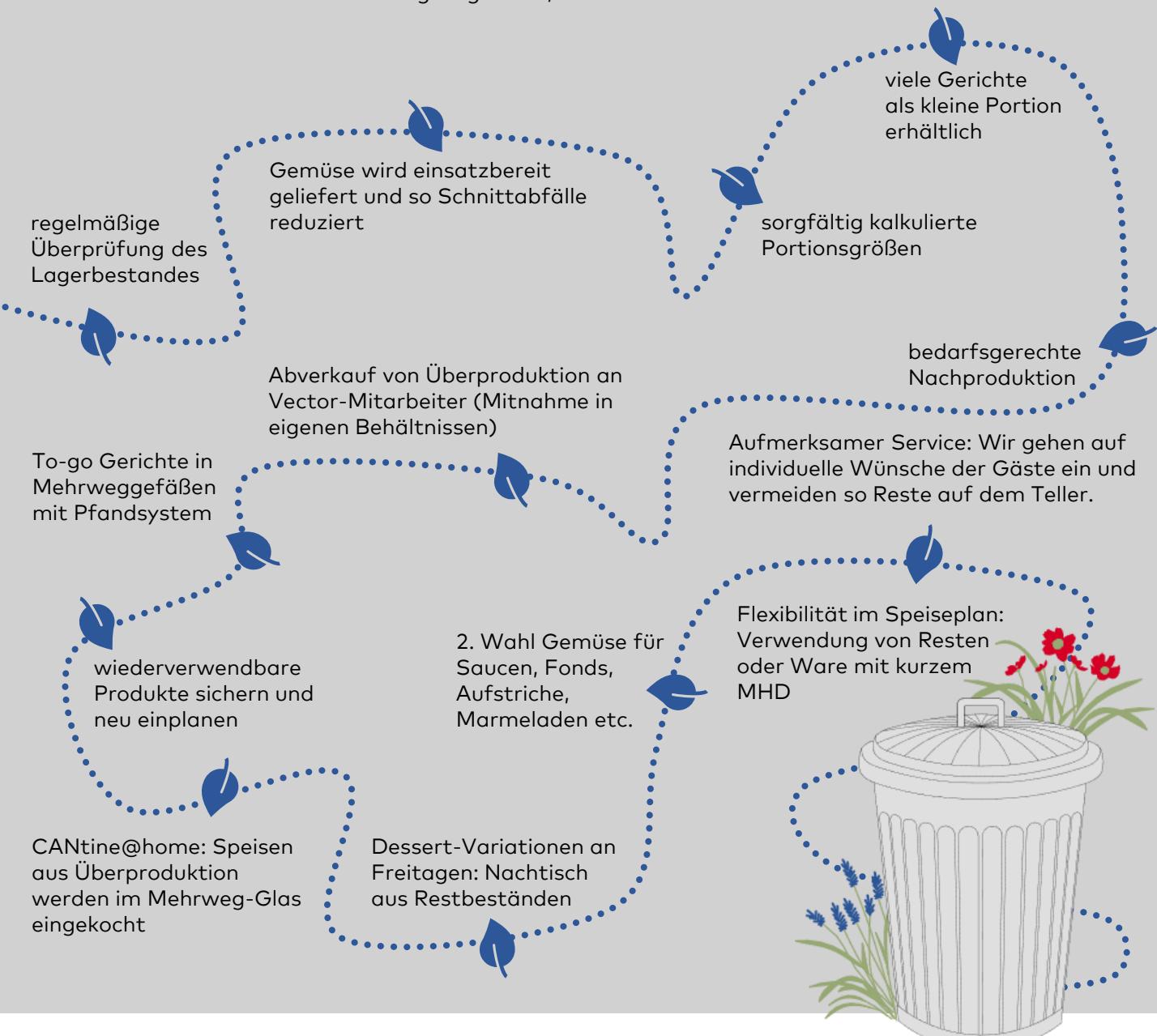


CANTINE
CANTINE
Made
by
Traube
Tiefbach

Abfallvermeidung

Der Verschwendungen von Lebensmitteln entgegenzuwirken, ist ein wichtiger Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Wir werden der unternehmerischen Verantwortung gerecht,

indem wir nachfolgende Praktiken implementiert haben und hierbei unsere Gäste aktiv in unsere Bemühungen mit einbeziehen.





Nachhaltige Beschaffung

Die sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten, die unseren hohen Standards entsprechen, ist entscheidend auf dem Weg zu mehr Umweltverträglichkeit. Wir achten darauf, dass wir Produkte einkaufen, die nicht nur klimafreundlich, sondern auch ethisch und sozialverträglich sind.

Bei den Großlieferanten überprüfen wir, ob deren Geschäftspraktiken in Einklang mit unseren Grundsätzen stehen. Wo immer möglich, greifen wir auf Produkte von Familienbetrieben und Genossenschaften zurück. Mit dieser Entscheidung engagieren wir uns für kurze Transportwege und fördern die lokale Wirtschaft. Des Weiteren tauschen wir uns eng mit unseren Lieferanten aus und schätzen das vertrauensvolle Miteinander.

Das partnerschaftliche Verhältnis und die hohe Qualität der lokalen Produkte wird auch für unseren Kunden sichtbar, indem wir regelmäßig Lieferantentage organisieren. Somit schärfen wir sowohl bei unseren als auch bei Vector-Mitarbeitenden das Bewusstsein für die Arbeit der Landwirte und die Natur.



Best Practices unserer Produzenten

		Methode	Zertifikate/Siegel
	Rind- und Schweinefleisch	heimisches, GenTec-freies Futtermittel, europäisches Soja, Tiergesundheit: überwiegend Naturheilverfahren, Antibiotika verboten, Verhältnis Tierzahl zu Fläche entsprechend Öko-Landbau, Erhalt alter Rassen, Einzeltierschlachtung und Verbot von CO ₂ -Betäubung, Ganztierverwertung	Ecoland, Bioland, Demeter, QZBW-Landesgütesiegel
	Geflügel	ganzjährige Freilandhaltung, Futter frei von GenTec, kein Antibiotikaeinsatz, kurze Transportwege	Bioland, Kikok, Label Rouge
	Süßwasserfische	regional, geringe Besatzdichte, Erhalt der natürlichen Fauna und Flora, keine Arzneimittel, langsames Wachstum, stressarmes Schlachten	
	Salzwasserfische	von Großhändlern, naturnahe Aufzucht unterliegt strengen Kontrollen und wird unabhängig zertifiziert	Label Rouge, MSC
	Milchprodukte	Kreislaufwirtschaft, überwiegend Gras- und Heufütterung, Zukauf Futtermittel nur aus Europa, mähen ohne Aufbereiter zum Schutz von Insekten, kuhgebundene Kälberaufzucht	Demeter, Naturland
	Kaffee	Einkauf von Kooperativen, Fairtrade-Mindestpreis als Sicherheitsgarantie für die Bauern, Rösterei wird mit Ökostrom betrieben	Bio- u. Fairtrade-zertifiziert
	Tee	ressourcen- und umweltschonende Landwirtschaft von ausgewählten Anbaupartnern	Bio-zertifiziert
	Schokolade	100% Rückverfolgung der Rohstoffe, garantierter Mindesteinkaufspreis für Bauern und Unterstützung Methoden zur Erhöhung und Diversifizierung der Einkommensquellen, keine Anbauflächen in Schutzgebieten, zurzeit 30% Kakao aus Fair-Trade, umfassende Maßnahmen zur Reduzierung des CO ₂ -Fußabdruckes, Förderung ressourcenschonender Anbaumethoden, Artenvielfalt und Wohlergehen der lokalen Bevölkerung	ISO 14001, 50001, 45001, bis 2030 alle Produkte mit Fair-Trade Zertifizierung, Mitglied im ICI (NGO für Abschaffung von Kinderarbeit und Rückkehr in Schulen), Gründungsmitglied „Initiative Cacao et Forêts“ und „Convention des Entreprises pour le Climat“ (Innovationen für regenerative Agroforstmodelle), B-Corporation® Auszeichnung
	Gemüse	Heizung mit Biogas, freigesetztes CO ₂ als Dünger für Fruchtkulturen, unverpackt in Mehrwegkisten od. recycelten Agrarabfällen, Regenwasserbecken zur Bewässerung, Pflanzenschutz durch Nützlinge	QZBW-Landesgütesiegel
	Keimlinge	Vertical Farming, abfallfreier Produktionszyklus, Verpackungen mit Pfandsystem, CO ₂ -freier Transport	
	Backwaren	regionale oder Bioland-Rohstoffe, Handarbeit, lange Teigführung, keine chemischen Hilfsmittel	Bioland
	sonstige Getreideprodukte	regionaler, biologisch-dynamischer Anbau, Rückverfolgung bis zum Bauern, Verwendung alter Kulturpflanzen und Produktionstechniken (z.B. Darren)	Demeter
	Öle	regionale Lieferanten, teilweise in Bio-Qualität	Naturland

Wir sind bestrebt, die Nachhaltigkeit unserer Lieferkette stetig zu verbessern und suchen aktiv nach Produzenten, die neue Wege bei der Lebensmittelherstellung gehen. Dazu gehören die Unterstützung von Start-ups und kleineren Betrieben, die alternative Anbaumethoden anwenden oder Produkte entwickeln, die den CO₂-Fußabdruck reduzieren.



03 ÖKONOMISCHE NACHHALTIGKEIT

Die CANtine - Made by Traube Tonbach macht in vielen Bereichen sichtbar, dass Nachhaltigkeit mehr als ein Trend für uns ist. Unser Qualitätsversprechen ist vielfach ausgezeichnet, unsere Prozesse verbessern wir kontinuierlich und die Kommunikation mit unseren Gästen, unserem Auftraggeber und unseren Mitarbeitenden ist transparent.



Das Qualitätsversprechen

Die Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG ist eine hundertprozentige Tochter des renommierten Hotels Traube Tonbach in Baiersbronn. Wie ihr Mutterkonzern steht die CANTine - Made by Traube Tonbach für höchste kulinarische Qualität und herzliche Gastlichkeit. Zunächst war die Traube Tonbach für das bestehende Betriebsrestaurant bei der Vector Informatik GmbH in Stuttgart Weilimdorf beratend tätig. Im Jahr 2016 vertraute der weltweit agierende Stuttgarter Softwarehersteller ganz auf die gastronomische Expertise der Traube Tonbach aus Baiersbronn. Inzwischen verwöhnt unser Team in den Standorten Stuttgart, Regensburg und Karlsruhe von Montag bis Freitag täglich ca. 2.400 Gäste.

Dem Anspruch unseres Stammhauses werden wir gerecht. Auf den Tisch kommen bei vier Essenslinien eine Mischung aus traditionellen, regionalen und saisonalen Gerichten in einer konstant hohen Qualität sowie kulinarische Highlights aus der Sterngastronomie. Einmal im Monat kommt zusätzlich Abwechslung auf den Teller, indem wir uns einem speziellen Thema widmen, sei es, um die Vielfalt eines Produktes neu zu entdecken oder die Geschmäcker fremder Länder. Unser Engagement und Einfallsreichtum wird belohnt: mehr als 95% unserer Gäste geben uns 4-5 von insgesamt fünf Sternen. Die Bekanntheit unsere Marke hat sich weiter erhöht. Zum wiederholten Mal konnten wir einen Preis der Food & Health Initiative entgegennehmen.



Das Gütezertifikat

Unser Engagement für ökologische, soziale, ökonomische Verantwortung und Gesundheit auf Sterne-Restaurant-Niveau ist ausgezeichnet. Im Jahr 2024/2025 freute sich sowohl die CANTine in Stuttgart (in der Kategorie: mehr als 400 Essen pro Tag) als auch die CANTine Regensburg (bis zu 400 Essen pro Tag) über den ersten Platz als beste Kantine Deutschlands. Dieser Preis für zukunftsweisende Gemeinschaftsverpflegung wurde von der unabhängigen Initiative Food & Health vergeben.



Zusätzlich wurde dem Standort Stuttgart im Jahr 2024 das Food & Health Siegel verliehen. Dieses Siegel ist eine offiziell anerkannte EU-Gewährleistungsmarke und analysiert und bewertet in einem umfangreichen, mehrstufigen Prozess die Bemühungen von Kantinen in den Bereichen Verantwortung, Gesundheit und Genuss sowie der Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und Gastronomie. Vor allem der Bereich Verantwortung ist im Hinblick auf Nachhaltigkeit besonders hervorzuheben. Gekürt wurden wir unter anderem für unsere nachhaltige Beschaffung, ganzheitliche Verwertung, die hohe Produktqualität und die gesundheitsbewusste Ausrichtung. Auch unser Einsatz für gesellschaftliche Belange wurde gewürdigt. Die Zertifizierung bestärkt uns darin, den Weg für mehr klimafreundliche Angebote und gesunde Ernährung konsequent weiterzugehen.

★★★★★

20 Food & Health 24
25

Exzellente Betriebsgastronomie

TOP 50 DEUTSCHLAND

Platz 1

Kategorie mehr als 400 Essen / Tag
Gesamtwertung

VECTOR INFORMATIK
CANTINE made by Traube Tonbach, Stuttgart

Dieses Betriebsrestaurant gehört 2024/2025 zu den 50 besten in Deutschland und wurde dafür durch die interdisziplinäre Food & Health Expertenjury bewertet.



Theresa Geisel
Vorsitzende

★★★★★

20 Food & Health 24
25

Exzellente Betriebsgastronomie

TOP 50 DEUTSCHLAND

Platz 1

Kategorie weniger als 400 Essen / Tag
Gesamtwertung

VECTOR INFORMATIK
CANTINE made by Traube Tonbach, Regensburg

Dieses Betriebsrestaurant gehört 2024/2025 zu den 50 besten in Deutschland und wurde dafür durch die interdisziplinäre Food & Health Expertenjury bewertet.



Theresa Geisel
Vorsitzende Food & Health e.V.

Prof. Dr. Nicole Graf | Prof. Dr. Volkmar Hüssler
Prof. Jochen Rädeker | Thomas Camenzind
Gregory Emmel | Franz Keller
Astrid Löwenberg | Boris Rafalski

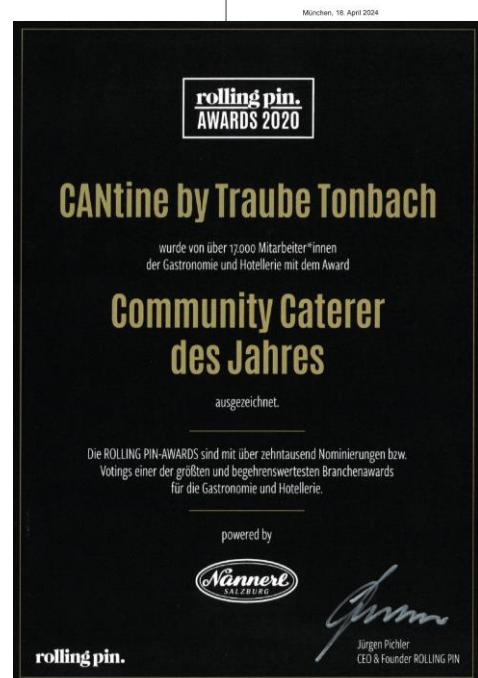
Die Initiative Food & Health fördert innovative Gastronomiekonzepte in Unternehmen mit Fokus auf Verantwortung, Gesundheit und Genuss.
© Food & Health
www.food-and-health.org | www.kantinentest.org



Weitere Auszeichnungen

Bereits 2020 fand unser Kantinenkonzept Anerkennung, für das wir mit dem begehrten Rolling Pin Award zum Community Caterer des Jahres ausgezeichnet wurden. Das Branchenmagazin Rolling Pin ehrt jedes Jahr Betriebe aus der Hotellerie und Gastronomie, die durch ihre Vorbildfunktion die Branche nachhaltig beeinflussen. Die Jury beeindruckte die Verpflegung auf Restaurantniveau, die den Mitarbeitenden der Vector Informatik GmbH serviert wurde: die vielfältige Auswahl an Speisen, die hochwertigen Zutaten, stets frisch gekocht und mit viel Aufmerksamkeit für Details. Im April 2024 kam eine weitere Auszeichnung hinzu. Die CANTine Regensburg wurde von dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) für ihr Engagement bezüglich der Nachhaltigkeit geehrt.

Wie in allen unseren Mitarbeiterrestaurants legt auch unser Standort in Bayern großen Wert auf regional und biologisch produzierte Ware, setzt gesundheitsfördernde Lebensmittel genussvoll ein und ergreift kreative Maßnahmen zur Vermeidung von Speiseabfällen. So gelingt es der CANTine – Made by Traube Tonbach ein weiteres Mal, Ideengeber für die Gemeinschaftsgastronomie zu sein.





Digitalisierung

Gemeinsames Essen ist greifbares Erlebnis, das alle Sinne anspricht. Gerade in Zeiten der allgegenwärtigen Digitalisierung soll der Besuch in der CANTine unseren Gästen eine erholsame Auszeit bieten. Im Hintergrund haben wir in den letzten Jahren eine Vielzahl digitaler Prozesse

eingeführt. Software-Lösungen übernehmen zeit- aufwendige Aufgaben und gestalten unsere Arbeitsabläufe effektiver, so dass wir uns auf das konzentrieren können, was wichtig ist: die Zubereitung köstlicher Speisen und den aufmerksamen Service.





Warenwirtschaftssystem

Standortübergreifende Daten zu Lagerbeständen und Verwaltung aller Produkte, Erfassung elektronischer Lieferscheine, digitale Übertragung bei Preisänderungen, automatische Rezeptkalkulation, Erfassung aller kennzeichnungspflichtigen Allergene, Schnittstelle zu Menümonitoren aller CANTinen, Controlling-Tools



Vernetzung Warenwirtschaft und Bewirtungen

Zentrale Verwaltung aller Anfragen und die Angebotserstellung, Auslieferung und Abrechnung auf einen Blick



Vernetzung Warenwirtschaft und Kassensysteme

Umfangreiche Analysen der Verkaufszahlen liefern Informationen über die Beliebtheit der angebotenen Speisen. Wir können besser auf Gästewünsche eingehen und optimieren unsere Bestellplanung.



Vernetzung Warenwirtschaft und Lagerhaltung

Barcodescanner für Inventur und Bestellwesen, zeitsparende Verwaltung von Lebensmittelvorräten und anderen Produkten, Aufzeichnungen von Warenaingängen



Kühlhäuser

Digitale Temperaturüberwachung und -regelung



Backöfen

Digitale Überwachung der Garprogramme



Personalwesen

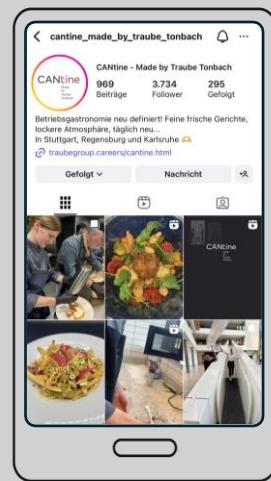
Wir nutzen die Vorteile der Digitalisierung und gewinnen somit Zeit für das Wesentliche: Wir möchten für die Anliegen unseres Teams stets ein offenes Ohr haben.

Die Software Gastromatic unterstützt uns dabei, alle Vorgänge im Blick zu behalten, beispielsweise die Dienst- und Urlaubsplanung, Arbeitszeiterfassung, digitale Personalakten, Abfrage von Stammdaten, Sofortmeldungen und Mitarbeiterkommunikation via App.



Nachhaltige Informationsstrategie

Mit unserem Kunden, der Vector Informatik GmbH, stehen wir im ständigen Austausch und sprechen den täglich wechselnden Speiseplan ab. Diese Transparenz ermöglicht uns nicht nur auf Wünsche einzugehen, sondern zeitgleich auch über nachhaltige Praktiken in der Speiseproduktion zu informieren, wie z.B. das Nose to Tail-Konzept (Ganztiernutzung). Regelmäßig klären wir unsere Gäste im Firmen-Intranet und in sozialen Medien über die Herkunft und Verarbeitungsmethoden der verwendeten Lebensmittel auf und fördern so das Verständnis für nachhaltige Gastronomie.



Regionale und saisonale Produkte sind ein wichtiger Bestandteil unserer Küchenphilosophie. So motivieren wir die Mitarbeitenden zu klima- und umweltgerechterer Ernährung.

Weiterhin haben wir seit Sommer 2025 ein neues Kennzeichnungsformat an unseren Ausgabe-Countern eingeführt, das die Nachhaltigkeit der Gerichte noch sichtbarer macht. Besondere Icons, die sagen: hier sind die Zutaten zu 75% regional, saisonal, gerettet, gesund, fair oder aus kontrolliertem Anbau. Zudem wurde das Tierwohl beachtet. So schaffen wir einen weiteren Anreiz dafür, Speisen zu wählen, die gut für die Umwelt, Gesundheit und die Gemeinschaft sind. Ein bewusstes Verständnis für die Herkunft und Herstellung der Lebensmittel fördert die Wertschätzung für jede Mahlzeit.

Transparenz auf dem Speiseplan

Mit unseren vier Essenslinien gelingt eine ausgewogene Ernährung. Täglich bieten wir eine köstliche vegane Hauptspeise an sowie weitere pflanzliche Optionen bei Frühstück, Vorspeisen und der Barista Bar. Außerdem setzen wir verstärkt auf vegetarische Kreationen, bei denen Fleisch oder Fisch optional dazu gewählt werden können.

	Umfangreiches Frühstücksangebot mit Fit & Vital Counter		Traditionelle Lieblingsgerichte neu interpretiert
	Aromatische Suppen und kräftige Eintöpfe		Frische Vielfalt der veganen Küche
	Fantasievolle Salate und Vorspeisen, knackiges Gemüse und tolle Toppings		Verführerische Desserts, selbstgebackene Kuchen und Gebäck
	Highlights aus der Hotel- und Restaurantküche		Professionelle Barista Bar für den erstklassigen Kaffeegenuss
	Pasta, Pizza und andere Klassiker der mediterranen Küche		Genuss in Einklang mit den SDG-Nachhaltigkeitszielen



Beteiligung der Gäste

Regelmäßig führt unser Auftraggeber bei seiner Belegschaft eine Zufriedenheitsbefragung bezüglich der Kantinenverpflegung durch. Die Meinungen und Vorschläge der Gäste nutzen wir, um unsere Prozesse kontinuierlich zu verbessern. Durch Umfragen, Rückmeldungen über unser internes E-Mail-Postfach und direkte Interaktion fördern wir eine offene Gesprächskultur und das gemeinsame Lernen.

Durch Aufklärung, Transparenz und die Beteiligung der Gäste zeigen wir, dass Nachhaltigkeit nicht nur hinter den Kulissen in der Küche passiert, sondern ein zentraler Bestandteil des Gästerlebnisses und unserer Verantwortung für Mensch und Umwelt ist.

Gesamtzufriedenheit der Gäste mit den Betrieben der CANTine

Stuttgart	★★★★★	1.231*	4,7 / 5,0
Regensburg	★★★★★	334*	4,8 / 5,0
Karlsruhe	★★★★★	293*	4,8 / 5,0

*Gesamtanzahl der Teilnehmenden pro Standort

Besonders gut gefällt unseren Gästen:

- Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und Kompetenz des Personals
- Frische und Geschmack der Speisen
- Hochwertigkeit Grundprodukte

- Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte
- Abwechslung auf dem Speiseplan
- Kulinarische Themenwochen
- Nachhaltigkeit, z.B. Ausverkauf, Regionalität, Mehrweggeschirr



**Impressum**

Herausgeberin:
Finkbeiner Käntinen GmbH & Co. KG
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn

Bei Fragen und Anmerkungen zu diesem Bericht wenden Sie sich an
Herrn Wilfried Denk
Operative Geschäftsleitung CANTine – Made by Traube Tonbach
wilfrieddenk@made-by-traube-tonbach.de
Tel. 0711 80670 -1221

Redaktion: Nadia Köhne und Wilfried Denk

Bildnachweise

Fotografen Bilder CANTinen: Bernhard Kahrmann, Rodrigo Tomazela Pissinato, Jochen Behl, Sedrique Messina
Fotos: S. 1 Oks Malkova, S. 4 cottonbro studio, S. 7 Julia Cameron; Canva Germany GmbH via Datenbank pexels;
S. 15 © Traube Tonbach
Icons: Freepik Company S.L. via Datenbank Flaticon