

## CHEF GOURMET ERHÄLT B CORP-ZERTIFIZIERUNG!

Pressemitteilung - Founex, VD, 23. Juni 2022

*« Wenn du keine großen Dinge tun kannst, tue kleine Dinge auf großartige Weise »  
Napoleon Hill*

~ 10 Jahre Tätigkeit

- ~ Ein überschaubares Team, das von leidenschaftlichen und enthusiastischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geleitet wird
- ~ Engagierte, streng ausgewählte Lieferanten für eine breite Kollektion qualitativ hochwertiger und kreativer Tiefkühlprodukte, die aus Zutaten aus lokalen Produktionsketten bestehen
- ~ Eine unbestreitbare Begeisterung dafür, unseren Kunden das Beste zu bieten und gleichzeitig Gutes zu tun, dank eines sich ständig weiterentwickelnden Ansatzes der nachhaltigen Entwicklung

**CHEF GOURMET**, die Referenz der Chefs in der Schweiz für Premium-Backwaren, unser unabhängiges und entschlossenes Unternehmen ist stolz darauf, **die B Corp ZERTIFIZIERUNG mit 90,8 Punkten zu erhalten**, nach langen Monaten der Teamarbeit, Überlegungen, Bewertungen, Geduld und einem strengen Überprüfungsprozess.

*Die B Corp-Zertifizierung ist für uns eine echte Anerkennung unseres ehrgeizigen Ansatzes und wertet die vier Säulen des Engagements von Chef Gourmet auf: Lieferantinnen und Lieferanten, Kundinnen und Kunden, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Umwelt.*



### • Unser Engagement... Lieferanten :

Unsere sorgfältige Auswahl von Lieferanten, die unsere Charta für verantwortungsbewusste Beschaffung einhalten, wobei wir diejenigen bevorzugen, die mit Zertifizierungen und/oder Labels ausgezeichnet wurden, die Qualität und Lebensmittelsicherheit garantieren.

Unsere strenge Auswahl an Produkten, die unserem Lastenheft entsprechen, aus lokalen Produktionsketten stammen, aus natürlichen Zutaten von Premiumqualität bestehen und in der Nähe der Herstellungsorte bezogen werden.

► **Erfolge** : Erarbeitung einer Charta für verantwortungsbewusste Beschaffung, die mit unseren Lieferantinnen und Lieferanten geteilt wird; Hervorhebung von Produktspezifikationen (glutenfrei, vegan, Clean Label...).

► **Ziel für 2025** : Ausbau des Sortiments an lokalen Produkten; Bevorzugung von Produkten mit einem Herstellungsprozess, der geringe Auswirkungen auf die Umwelt hat.

### • Unser Engagement... Kunden :

Wir garantieren die vollständige Transparenz und Nachvollziehbarkeit unseres Sortiments. Vertrauen und Kommunikation mit unseren Kunden stehen für uns an erster Stelle.

► **Erfolge** : Durchführung einer grossen Umfrage zur Kundenzufriedenheit mit ausgezeichneten Ergebnissen, insbesondere in Bezug auf Service und Kommunikation.

► **Ziel für 2025** : Unterstützung unserer Kunden bei der Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung und Ermutigung zu angepassten ökologischen Verhaltensweisen.

### • Unser Engagement... Mitarbeiter :

Unsere unterschiedlichen Hintergründe, Altersgruppen und Lebenswelten machen den Reichtum und die Komplementarität unserer Kompetenzen aus.

Wir legen großen Wert auf den Respekt jedes Einzelnen und sind alle an den Entscheidungen des Unternehmens beteiligt.

► **Erfolge** : Vertretung des Teams im Vorstand mit einem/einer jährlich gewählten Mitarbeiter/in; Verbesserung des Urlaubsplans über die gesetzliche Grundlage hinaus und Aufwertung der Betriebszugehörigkeit; Einführung eines Tages, der der Freiwilligenarbeit gewidmet ist, um das gemeinschaftliche Engagement der Mitarbeiter/innen zu fördern.

► **Ziel für 2025** : Bei der nächsten Mitarbeiterbefragung soll eine Zufriedenheitsrate von +90% erreicht werden.

### • Unser Engagement... Umwelt :

Wir haben Massnahmen ergriffen, um unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck effektiv zu verringern, insbesondere durch die enge Zusammenarbeit mit unserem Logistikpartner (optimierte Lieferplanung) und die Einbeziehung unserer Kunden (Erhöhung der Anzahl der Kartons pro Bestellung). Wir haben in unserem Alltag Ökogestalten und gute Praktiken eingeführt und sensibilisieren unsere Lieferanten und Partner dafür, diesen Schritt der nachhaltigen Entwicklung in ihren Prozessen zu unternehmen.

► **Erfolge** : Kompensation unserer Emissionen in Höhe von 51,8T CO<sub>2</sub> - als Beitrag zu Schweizer Klimaschutzprojekten; Überwachung und Reduzierung der ökologischen Auswirkungen von Lieferungen.

► **Ziel für 2025**: Schrittweiser Ersatz der Firmenfahrzeuge durch Elektrofahrzeuge.

## Über B Corp

B Corp-zertifizierte Unternehmen halten hohe Standards in den Bereichen Soziales, Umwelt, Verantwortung und Transparenz ein.

Die B Corp-Zertifizierung ermöglicht es CHEF GOURMET, sich einer internationalen Gemeinschaft von über 5'000 Unternehmen anzuschließen, die einen positiven, fairen und nachhaltigen Ansatz mit einem starken Ansatz in fünf streng bewerteten Wirkungsbereichen integrieren: Gouvernanz ; Mitarbeiter/innen ; Gemeinwesen ; Umgebung ; Kundinnen und Kunden.

B Corp-zertifizierte Unternehmen berücksichtigen die Auswirkungen ihrer Entscheidungen auf alle ihre Stakeholder. So hat CHEF GOURMET seine rechtlichen Statuten aktualisiert und ist stolz darauf, sich als vertrauenswürdiger, engagierter und wertschöpfender Partner zu positionieren.

Da die B Corp-Zertifizierung alle drei Jahre erneuert wird, arbeitet CHEF GOURMET bereits an der Umsetzung von Zielen zur kontinuierlichen Verbesserung, um unseren verantwortungsvollen Ansatz bis 2025 fortzusetzen, und mobilisiert dafür unser gesamtes engagiertes Team sowie unsere Partner.

*Der von B Corp vorgeschriebene Prozess besteht aus einer strengen und unabhängigen Bewertung der Auswirkungen des Unternehmens auf die Menschen und den Planeten. Alles wird geprüft, von der CO<sub>2</sub>-Bilanz bis hin zur Fürsorge für die Mitarbeiter. Wir gratulieren Chef Gourmet zur Zertifizierung und freuen uns auf die nächsten Schritte, die wir mit ihnen in der Gemeinschaft in der Schweiz gehen werden !*

— Sébastien Chahidi, Leiter Zertifizierung Standard & Community Approach bei B Lab Schweiz



## Über Chef Gourmet

### *Die Referenz der Küchenchefs in der Schweiz für Premium Backwaren*

Tiefgekühlte Brote, Patisserie, Gebäck, herzhaft oder süsse Snacks und glutenfreie Produkte für die Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz.

Mehr als je zuvor stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und freuen uns dieses Abenteuer mit Ihnen gemeinsam fortzusetzen.

Mehr Informationen : <https://www.chefgourmet.ch/index-de.htm>

**Begleiten Sie uns in den sozialen Netzwerken, um den Fortschritt unserer Aktionen zu verfolgen !**



## Über B Lab Schweiz

**B Lab Schweiz** ist die Schweizer Niederlassung von B Lab, einem internationalen Netzwerk, das durch Standards, Richtlinien, Instrumente und Programme für Unternehmen einen wirtschaftlichen Systemwandel herbeiführt und Unternehmen - bekannt als B Corps - zertifiziert, die eine Vorreiterrolle einnehmen. B Lab Schweiz unterstützt Unternehmen bei der B-Corps-Zertifizierung und stellt ihnen die Instrumente zur Verfügung, mit denen sie ihre Auswirkungen messen und verbessern können. B Lab Schweiz hat auch ein lösungsorientiertes Nachhaltigkeitsprogramm namens Swiss Triple Impact (STI) entwickelt.

Bis heute umfasst die Schweizer Gemeinschaft über 60 B Corps und weltweit sind über 5'000 Unternehmen in 80 Ländern und 155 Branchen als B Corps zertifiziert.

Mehr Informationen : <https://blab-switzerland.ch/>