



FOKUS NACHHALTIGKEIT

DER KUCHENMEISTER-
NACHHALTIGKEITSBERICHT
2025



Liebe Leserinnen und Leser,

ich freue mich, Ihnen unseren aktuellen Nachhaltigkeitsbericht vorzustellen. Angesichts der drängenden Herausforderungen des Klimawandels und der Ressourcenknappheit tragen wir als Unternehmen die Verantwortung, nachhaltig zu handeln. Dieser Bericht dokumentiert unsere konkreten Maßnahmen und Kennzahlen zur Reduzierung von Emissionen und Ressourceneinsatz sowie zur gesellschaftlichen Verantwortung.

In den letzten Jahren haben wir zahlreiche Initiativen zur **Optimierung unserer Produktionsprozesse** und zur Reduzierung unseres ökologischen Fußabdrucks umgesetzt. Unser neues Wertstoffkonzept fördert die **effiziente Ressourcennutzung**. Technologische Innovationen, wie die Installation einer Photovoltaik-Anlage und die Erneuerung unserer Brenner-Öfen, unterstützen uns dabei, erneuerbare Energien zu nutzen und unseren Energieverbrauch zu verringern.

Die Sicherheit unserer Mitarbeitenden hat höchste Priorität. Durch **regelmäßige Schulungen** und enge Zusammenarbeit mit externen Partnern schaffen wir ein sicheres Arbeitsumfeld. Auch im Einkauf setzen wir auf Nachhaltigkeit, etwa durch **recyclingfähige Folien und reduzierte Verpackungen**.

Unsere Mitarbeitenden sind das Herzstück unseres Unternehmens. Mit einer neuen Mitarbeiter-App stärken wir die interne Kommunikation und fördern das Gemeinschaftsgefühl. Zudem erweitern wir unser Sortiment um vegane Produkte und reduzieren die Lebensmittelverschwendung.

Ich lade Sie ein, sich von diesem Bericht inspirieren zu lassen und gemeinsam mit uns schrittweise Prozesse ressourcenschonender zu gestalten. Lassen Sie uns weiterhin innovativ sein und Verantwortung übernehmen – für unsere Mitarbeitenden, Kunden und unsere gemeinsame Zukunft.

Markus Biermann,
Geschäftsführer KuchenMeister GmbH

INHALT

Produktion	03
Arbeitssicherheit	06
Technik	09
Einkauf	14
Logistik	19
Personal	21
Vertrieb	23
Marketing	25

PRODUKTION

In einer Zeit, in der Ressourcenschonung mehr denn je im Fokus steht, haben wir bei KuchenMeister bedeutende Fortschritte in unserer Produktion erzielt. Unser neues Wertstoffkonzept stellt einen Meilenstein in der Abfallwirtschaft dar und zeigt, wie wir durch innovative Ansätze und enge Zusammenarbeit mit lokalen Partnern unsere Umweltziele konsequent verfolgen. Zudem haben wir innovative Kamerasysteme implementiert, die eine präzise Produktkontrolle gewährleisten und gleichzeitig die Effizienz unserer Produktionsprozesse steigern. Diese Maßnahmen sind entscheidend für unser Engagement, höchste Qualitätsstandards zu sichern und unsere Umweltziele konsequent zu verfolgen.



PRODUKTION

NEUES WERTSTOFFKONZEPT

Optimierung der Abfallwirtschaft

In Thüle wurde das Entsorgungskonzept in Zusammenarbeit mit einem lokalen Entsorgungsunternehmen umgestellt, um die stoffliche Verwertung zu erhöhen.



WAS HABEN WIR ERREICHT?



Massive Abfallreduktion

Von 371 Tonnen gemischter Gewerbeabfälle konnten wir signifikante Mengen umschichten:

- 180 t HDPE-Folien
- 10 t LDPE-Folien (Wickelfolien, Schrumpffolien)
- 5 t LDPE-Granulatsäcke
- 5 t PP-Folien und PP-Stegpaletten
- 2 t PP/PET-Umreifungsbänder
- 169 t gemischte Verpackungen



Steigerung der Getrennthaltungsquote

Erhöhung der Getrennthaltungsquote um ca. 34 % (im Vergleich zum Betrachtungszeitraum 2021) durch die Bevorzugung stofflicher gegenüber thermischer Verwertung.



Neue Wertstoffströme

Optimierung bestehender und Generierung neuer, nachhaltiger Nebenprodukt- und Wertstoffströme.



Effizientes Behältersystem

Unser einheitliches, geschlossenes Behältersystem steigert die Hygiene und Effizienz in der Produktion.



Nebenproduktschleuse

Mit innovativen Kippvorrichtungen bringen wir Nebenprodukte schnell und hygienisch in externe Behälter.



Mechanische Verschlussklappe

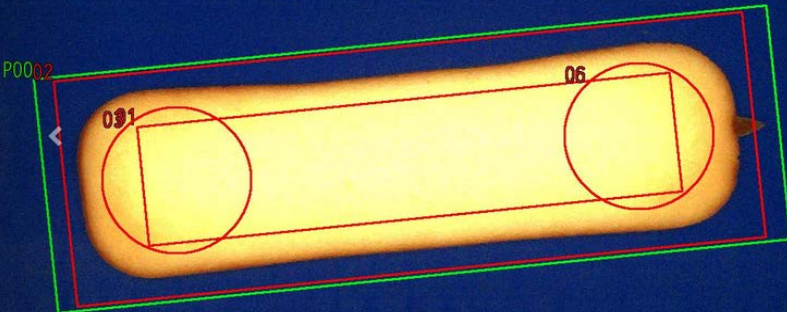
Gewährleistet schnelle Kippzeiten und reduziert Hygienierisiken.

PRODUKTION

EINSATZ VON KAMERAS ZUR PRODUKTOPTIMIERUNG

Produkt- und Formenkontrolle

Bei KuchenMeister setzen wir auf innovative Kamerasysteme, um die Qualität unserer Produkte zu gewährleisten und gleichzeitig unsere Effizienz zu steigern. Unsere Systeme sind in verschiedenen Bereichen im Einsatz und tragen dazu bei, höchste Standards in der Produktion zu sichern.



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



MILCHBRÖTCHEN

Kamera mit AI-Tool

Dieses hochmoderne Tool analysiert Bilder von Milchbrötchen und entscheidet, ob sie den Qualitätsstandards entsprechen (OK oder NG).

Bilderfassung

Bis zu 100 Bilder werden zum Anlernen der AI/KI verwendet.

Verarbeitungszeit

Die Verarbeitung erfolgt in beeindruckenden 40 Millisekunden – schnell und präzise!



KÄSEKUCHENSNACKS

Klassische Tools

Hier kommen bewährte Technologien zum Einsatz, um die Qualität der Käsesnacks sicherzustellen.

Positionskorrektur & Farbwerkzeuge

Diese Funktionen garantieren ein exaktes Nachführen der Positionierung und bewertet die Farbgenauigkeit der Produkte.

Kamera-Sensor

Dieser Sensor prüft Formen bzw. Produkte vor dem Stürzen, um sicherzustellen, dass nur perfekt geformte Erzeugnisse weiterverarbeitet werden.



FORMENKONTROLLE

Kamera-Sensor

Kamerabasierte Produktprüfung an Ofenauslauf 5 in Soest.

Verarbeitungszeit

Die Bearbeitung erfolgt in etwa 70 Millisekunden.

Qualitätssicherung

Der Sensor stellt sicher, dass die Produkte nicht unterbacken sind oder 2 Teiglinge in einer Form gebacken wurden und somit die hohen Qualitätsstandards von KuchenMeister eingehalten werden.

UNSER ZIEL

Höchste Produktqualität durch innovative Technologie!

Mit dem Einsatz modernster Kamerasysteme optimieren wir nicht nur unsere Produktionsprozesse, sondern leisten auch einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Durch präzise Kontrollen reduzieren wir Ausschuss und verringern den Rohstoffverlust in der Produktion.

ARBEITS- SICHERHEIT

Bei KuchenMeister hat die Sicherheit unserer Mitarbeitenden höchste Priorität. Durch umfassende Brandschutzschulungen, die Stärkung unseres Teams von Sicherheitsbeauftragten und die Einführung der Rolle der Fremdfirmenkoordinatoren schaffen wir ein sicheres Arbeitsumfeld, in dem potenzielle Gefahren frühzeitig erkannt und minimiert werden. Unser Ziel ist es, ein starkes Sicherheitsbewusstsein zu fördern und Verantwortung füreinander zu übernehmen, um einen reibungslosen und sicheren Betrieb zu gewährleisten!



ARBEITSSICHERHEIT

BRANDSCHUTZSCHULUNGEN

Sicherheit geht vor!

Bei KuchenMeister setzen wir auf Sicherheit! Durch umfassende Brandschutzschulungen haben wir in jeder Abteilung engagierte Helfer ausgebildet.



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Pflicht zur Sicherheit

5% unserer Belegschaft, das sind 40 von 800 Mitarbeitenden, müssen verpflichtend als Brandschutzhelfer geschult sein. Mit aktuell 76 ausgebildeten Helfern sind wir bestens vorbereitet!



Maximale Sicherheit

Durch gezielte Schulungen stärken wir das Bewusstsein für Brandschutz und schaffen ein sicheres Arbeitsumfeld.

UNSER ZIEL

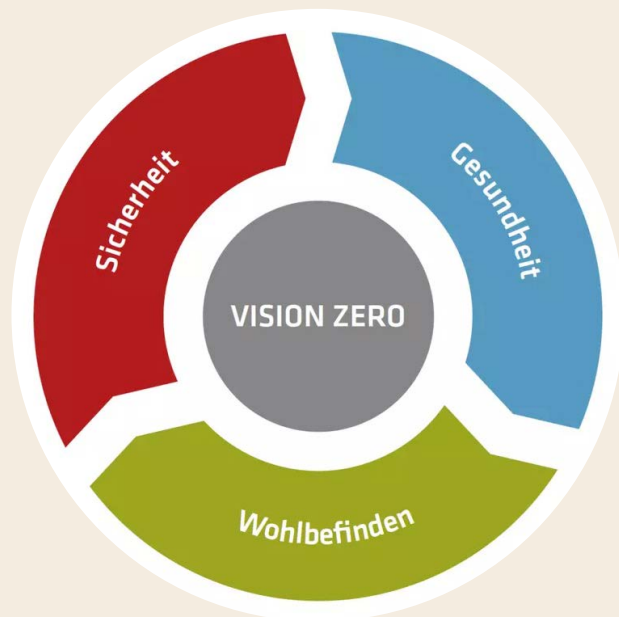
Sicherheit priorisieren und Brandgefahren proaktiv minimieren!

ARBEITSSICHERHEIT

STÄRKUNG DES TEAMS „SICHERHEIT“

Sicherheitsbeauftragte: Unsere Experten für Sicherheit

Wir haben die Anzahl unserer Sicherheitsbeauftragten (SiBe) erhöht und umfassende Schulungen durchgeführt.



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Verstärkung des Sicherheitsteams

Mit mehr SiBe im Unternehmen erhöhen wir unsere Sicherheitsstandards erheblich.



Umfassende Schulungen

Themen wie Brandschutz und Gefahrstoffe stehen im Fokus – wir schützen unsere Mitarbeitenden bestmöglich!

VISION ZERO.
FEHLER SIND NICHT VERMEIDBAR. SCHWERE UNFÄLLE SCHON.

UNSER ZIEL

Sicherheitsbewusstsein schärfen und Mitarbeitenden zu Experten machen – für maximale Sicherheit!

ARBEITSSICHERHEIT

FREMDFIRMENKOORDINATOREN

Sicherheit für jeden

2024 haben wir die Position der „Fremdfirmenkoordinatoren“ geschaffen. Diese Rolle steigert die Sicherheit im Betrieb, da diese die Sicherheit der Fremdfirmen im Betrieb besonders im Blick haben.

WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Zentrale Koordination

Alle Aktivitäten von Fremdfirmen werden klar überwacht, um Gefahren frühzeitig zu identifizieren und zu verhindern.



Unfallvermeidung

Mit dieser neuen Position setzen wir Maßstäbe für Sicherheit und Zusammenarbeit – kein Raum für Risiken!

UNSER ZIEL

Sicherheit durch klare Koordination und Kommunikation stärken – für einen reibungslosen, sicheren Betrieb!



TECHNIK

KuchenMeister engagiert sich aktiv für die Energiewende und setzt mit konkreten technischen Maßnahmen Impulse zur Steigerung der Energieeffizienz. Im Jahr 2024 haben wir eine Photovoltaikanlage in Duingen in Betrieb genommen, die jährlich 55 Tonnen CO₂ einsparen wird, während wir im Jahr 2023 veraltete Erdgasbrenner in Soest durch hocheffiziente Modelle ersetzt haben, um unseren Energieverbrauch zu reduzieren. Zudem haben wir eine moderne Energie-Erfassungssoftware installiert, um unsere Energieeffizienz weiter zu steigern und Einsparpotenziale zu identifizieren. Mit diesen Initiativen übernehmen wir Verantwortung für den Klimaschutz und nutzen digitale Systeme zur kontinuierlichen Überwachung und Optimierung unseres Energieverbrauchs.



TECHNIK

PHOTOVOLTAIK-ANLAGE IN DUINGEN

Energiewende in Aktion

Im Januar 2024 ging unsere neue Photovoltaikanlage mit knapp 100 kWp am Standort Duingen in Betrieb – ein bedeutender Schritt in Richtung nachhaltige Energieversorgung!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



CO₂-Einsparungen

Mit einer rechnerischen Einsparung von 55 Tonnen CO₂ pro Jahr verringern wir den standortbezogenen CO₂-Fußabdruck.



Nachhaltigkeitsbeitrag

Unsere PV-Anlage deckt etwa 3,5% des Strombedarfs und speist den aus der PV-Anlage gewonnenen Solarstrom ins Netz ein und reduziert den standortbezogenen Fremdstrombezug.



Energieautarkie

Reduzierung des externen Strombezugs, weniger Abhängigkeit von fossilen Energieträgern.



Wirtschaftliche Vorteile

Die PV-Anlage ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für unser Budget. Die Investition amortisiert sich in nur 8 Jahren und schützt uns vor Preisschwankungen.

FAZIT

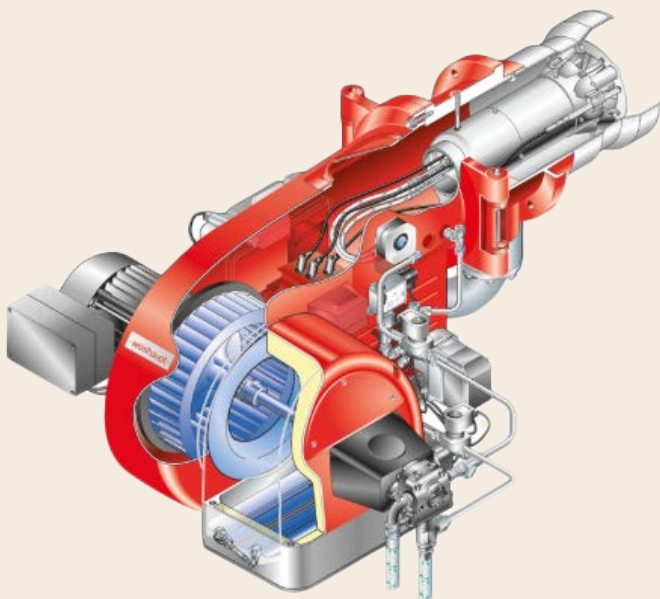
Mit der Inbetriebnahme der PV-Dachanlage in Duingen setzen wir ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit. Jährlich 55 Tonnen weniger CO₂ und 95.000 kWh Solarstrom pro Jahr reduzieren unsere Emissionen vor Ort. KuchenMeister setzt gezielt auf den Ausbau eigener erneuerbarer Energien.

TECHNIK

ERNEUERUNG DER BRENNER-ÖFEN IN SOEST

Energieeffizienz auf neuem Niveau

Im Jahr 2023 hat KuchenMeister zwei veraltete Erdgasbrenner in den Backöfen der Linien 1 und 3 durch hocheffiziente Modelle ersetzt. Diese Maßnahme reduziert unseren Energieverbrauch und unsere Emissionen erheblich – ein entscheidender Schritt in unserer Nachhaltigkeitsstrategie!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Energieeinsparungen

Jährlich sparen wir etwa 50.000 m³ Erdgas – das sind mehrere Tausend Euro weniger an Energiekosten!



CO₂-Reduktion

Mit dieser Erneuerung verringern wir unseren CO₂-Ausstoß um ca. 94 Tonnen pro Jahr – ein klarer Beitrag zum Klimaschutz!



Bessere Luftqualität

Dank der Low-NOx-Technologie senken wir die Stickoxid-Emissionen um etwa 25% und verbessern damit die Luft in der Umgebung.



Integration in unser Energiemanagement

Die neuen Brenner werden in unser Energiemanagementsystem nach ISO 50001 integriert. Dies ermöglicht eine Echtzeitüberwachung des Energieverbrauchs und sorgt für optimale Effizienz – Energieverschwendung gehört der Vergangenheit an!

UNSER FAZIT

Mit der Erneuerung der Erdgasbrenner setzen wir einen klaren Fokus auf Energieeffizienz und Klimaschutz. Die Einsparung von 50.000 m³ Erdgas und 94 Tonnen CO₂ pro Jahr zeigt, dass wir Verantwortung übernehmen und gleichzeitig unsere Produktionsprozesse optimieren. KuchenMeister setzt weiterhin auf energieeffiziente Anlagentechnik zur dauerhaften Senkung des Erdgasverbrauchs.

TECHNIK

NEUE ENERGIE-ERFASSUNGS-SOFTWARE UND MESSSTELLEN

Digitale Energieeffizienz auf einem neuen Level

Im Jahr 2024 haben wir am Standort Soest Hammer Landstraße eine hochmoderne Energie-Erfassungssoftware und präzise Messstellen installiert. Ziel ist es, unsere Energieeffizienz drastisch zu steigern und den CO₂-Ausstoß signifikant zu senken.



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Energieeinsparungen

Echtzeit-Datenanalyse führt zu gezielten Optimierungen und senkt unseren Energieverbrauch nachhaltig.



Datenbasierte Entscheidungen

Präzise Informationen ermöglichen fundierte strategische Entscheidungen für eine nachhaltige Energiezukunft.



Automatisiertes Reporting

Berichte zu Lastspitzen und CO₂-Fußabdruck werden automatisch erstellt.



Alarmfunktionen

Sofortige Benachrichtigungen bei Energieverbrauchsanomalien.



Identifikation von Einsparpotenzialen

Ineffiziente Maschinen und unnötige Standby-Verbräuche werden sofort identifiziert und entsprechende Maßnahmen zur Energieoptimierung können ergriffen werden.



Erweiterung durch KI

Geplant ist, KI und Machine Learning zu implementieren, um Vorhersagen über Energiebedarfe zu treffen und präventive Wartungsmaßnahmen zu optimieren.

UNSER FAZIT

Die Einführung der Energie-Erfassungssoftware und der Messstellen ist ein entscheidender Schritt in Richtung einer nachhaltigeren und effizienteren Unternehmensführung. Mit präziser Überwachung und Analyse erreichen wir erhebliche ökologische und ökonomische Einsparungen. KuchenMeister nutzt präzise Messtechnik und Softwareanalysen zur schrittweisen Senkung des standortbezogenen Energiebedarfs.

EINKAUF

Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie haben wir die Verpackung unserer Kuchenriegel optimiert, indem wir auf eine recyclingfähige Monofolie umgestiegen sind, wodurch wir jährlich rund 32 Tonnen nicht-recycelfähiger Folie einsparen. Zudem haben wir unsere Verpackungsprozesse vereinfacht, indem wir aus zwei Verpackungsteilen ein einheitliches Element entwickelt haben, was zu geringeren Kosten und einem reduzierten Personalaufwand führt. Mit diesen Maßnahmen reduzieren wir den Verpackungsaufwand und den Materialverbrauch.



EINKAUF

RECYCLINGFÄHIGE FOLIE BEI KUCHENRIEGELN

Umstellung auf Monofolie für Kuchenriegel

Die Umstellung auf eine recyclingfähige Monofolie für unsere Kuchenriegel bringt unsere Nachhaltigkeit weiter voran!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Abfallreduzierung

Durch den Umstieg auf Monofolie ersetzen wir jährlich 32 Tonnen Verbundfolie durch eine stofflich recyclingfähige Folie.



Markenvielfalt

Diese Umstellung betrifft alle Marken, wie beispielsweise YES und unsere Marke KuchenMeister.



Konsistente Qualität

Die Druckbilder unserer Produkte bleiben unverändert, sodass die Kunden weiterhin die gewohnte Qualität erleben.

UNSER ZIEL

Nachhaltigkeit in der Verpackung fördern und die Umwelt entlasten – für eine bessere Zukunft!

EINKAUF

AUS 2 WIRD 1 VERPACKUNG

Reduktion von Verpackungen

Wir haben unsere Verpackungsprozesse optimiert, indem wir aus zwei Verpackungsteilen ein einheitliches Verpackungsteil für unsere Kuchenriegel entwickelt haben.



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Weniger Personalaufwand

Die Herstellung und Handhabung von nur einem Verpackungsteil reduziert den erforderlichen Arbeitsaufwand.



Zeiteinsparungen

Der gesamte Verpackungsprozess wird effizienter und schneller.



Kosteneinsparungen

Durch die Reduktion der Kosten für Wellpappe können wir signifikante Einsparungen erzielen.



Optimierung der Logistik

Mit einer effizienteren Palette verringern wir die Anzahl der benötigten LKW für den Transport zu unseren Kunden.

UNSER ZIEL

Materialeinsatz optimieren, Verpackungsabfälle reduzieren und Transportfahrten verringern.

LOGISTIK

Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie fördern wir den Umstieg auf emissionsarme Verkehrsmittel. Mit dem Jobrad-Leasing ermöglichen wir unseren Mitarbeitenden, nachhaltig zur Arbeit zu pendeln und ihre Gesundheit zu stärken. Der Einsatz von unserem ersten Lang-Lkw erhöht unsere Transporteffizienz und senkt den CO₂-Ausstoß erheblich.

So unterstützen wir fahrradbasierte Arbeitswege und effizientere Logistikrouten.



LOGISTIK

JOBRAD

Nachhaltige Mobilität durch Jobrad-Leasing

Seit 2023 bietet KuchenMeister seinen Mitarbeitenden die Möglichkeit, ein Dienstrad zu leasen. Dies ermöglicht unseren Mitarbeitenden, ein Fahrrad oder E-Bike mit einem Rabatt von bis zu 40% zu erhalten. Die Abrechnung erfolgt bequem über die Gehaltsabrechnung – der Ablauf ist unkompliziert und vollständig digital!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Umweltschutz

Bisher sind bereits 106 Diensträder bei KuchenMeister aktiv, was zu einer Einsparung von rund 100 Tonnen CO₂ pro Jahr führt!



Gesundheit und Fitness

Unsere Mitarbeitenden profitieren von mehr Bewegung und einem gesünderen Lebensstil.

UNSER ZIEL

Förderung nachhaltiger Mobilität, Reduzierung des CO₂-Ausstoßes und Verbesserung der Gesundheit unserer Mitarbeitenden!

LOGISTIK

LANG-LKW

Effiziente Logistik dank Lang-Lkw

Seit September 2024 ist unser erster Lang-Lkw im Einsatz. Er wird für den Shuttle-Verkehr zwischen unserem Lager in Soest und dem Werk in Thüle eingesetzt. Mit diesem neuen Fahrzeug erweitern wir unser Ladevolumen von 33 auf 52 Palettenstellplätze.



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



0 0 0 0 3 3 1 2

Platzersparnis

40 % mehr Ladevolumen verringert die Anzahl der Shuttle-Fahrten im Werkverkehr.

Weniger Fahrten

Unser Plan sieht vor, eine Fahrt je Schicht einzusparen: Statt drei Fahrten pro Schicht nur noch zwei – Das entspricht $3 * 110,4 \text{ km} = 331,2 \text{ km}$ am Tag, die wir einsparen.

66 t CO₂
weniger pro Jahr

CO₂-Einsparungen

Einsatz von Lang-LKW zur Verringerung der Fahrtanzahl und der damit verbundenen Emissionen um ca. 66 Tonnen CO₂/Jahr. Der Lang-Lkw verursacht ca. 0,8 kg CO₂ pro Kilometer. Auf das Jahr hochgerechnet ergibt das bei 82.800 km eine Einsparung von 66.240 kg CO₂.

UNSER ZIEL

Steigerung der Transportauslastung und Reduzierung der fahrtbezogenen Emissionen.

PERSONAL

Unsere Personalstrategie fokussiert sich auf moderne Kommunikation, Gesundheitsförderung und Teambuilding. Mit der neuen Mitarbeitenden-App verbessern wir nicht nur den Informationsfluss, sondern reduzieren auch den Papierverbrauch erheblich. Zudem fördern wir die Gesundheit unserer Mitarbeitenden durch Fitnesskurse, ergonomische Arbeitsplätze und gesunde Ernährung. Unsere jährlichen Firmenfeste stärken den Zusammenhalt und schaffen unvergessliche Erlebnisse für alle.

So fördern wir eine motivierte und engagierte Belegschaft!



PERSONAL

MITARBEITER-APP

Nachhaltige Kommunikation durch die Mitarbeitenden-App

Seit dem 12. Juni 2024 hat KuchenMeister eine eigene Mitarbeitenden-App und begeistert damit bereits über 800 Nutzer! Die Mitarbeitenden-App hat unseren Informationsfluss revolutioniert und bietet viele Vorteile. So verbessern wir nicht nur die interne Kommunikation, sondern auch unseren ökologischen Fußabdruck!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Kosteneinsparungen

Über 14.400 Euro sparen wir jährlich an Porto- und Bearbeitungskosten für Lohnabrechnungen und weitere Informationsschreiben ein!



Papiereinsparung

Durch die Umstellung auf die digitale App sparen wir jährlich 19.200 Seiten Papier und reduzieren den Postversand.



Sprachenvielfalt

Die App passt sich der Spracheinstellung des Handys des Verwenders an und wir stellen alle News und Informationen in zwei Sprachen zur Verfügung.



Chat-Funktion

So wird der Austausch unter Kollegen leicht gemacht. In privaten Chats oder auch Gruppen können sich alle untereinander anschreiben.



Neuigkeiten

Jeder ist immer informiert über die neuesten News der einzelnen Standorte. Seien es neue Produkte, neue Kolleginnen und Kollegen oder Entwicklungen in Technik oder Logistik – alle sind schnell Up-to-date.



Formulare

Krankmeldungen, Anfragen und Verbesserungsvorschläge sind direkt über die App möglich – schnell und unkompliziert. Über die App können auch ganz einfach Verbesserungen zum Thema Nachhaltigkeit eingereicht werden.

UNSER ZIEL

Bessere Kommunikation, weniger Papierverbrauch und mehr Effizienz für alle! Auf dem Weg zur digitalen Zukunft nehmen wir mit unserer neuen Mitarbeitenden-App alle aktiv mit.

PERSONAL

MITARBEITER-GESUNDHEIT

Mitarbeitergesundheit im Fokus!

Bei KuchenMeister setzen wir auf ganzheitliche Gesundheitsangebote, die unsere Mitarbeitenden aktiv unterstützen. Dabei möchten wir nicht nur die individuelle Gesundheit, sondern auch den Teamgeist fördern. Zusätzlich gehören Ernährung, Flexibilität und Stressbewältigung zu den Kernelementen unserer Gesundheitsförderung. Was bedeutet das im Detail für uns?



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Ergonomische Arbeitsplätze

Wir statten unsere Büros ergonomisch aus. So arbeiten unsere Mitarbeitenden gesund und effizient.



Flexible Arbeitszeiten

Ob Homeoffice oder Teilzeit – wir passen uns den Bedürfnissen unserer Mitarbeitenden an, damit sie Familie und Beruf optimal vereinbaren können.



Gesunde Ernährung

In unseren Kantinen gibt es täglich frische, gesunde Gerichte – darunter vegetarische und vegane Optionen sowie ein Salatbuffet für zusätzliche Vitamine!



Firmen-Fitness-Kurs

In nur 20 Minuten pro Woche bieten wir Rückenübungen unter professioneller Anleitung an – für mehr Wohlbefinden im Arbeitsalltag!



Stadtradeln

Gemeinsam mit der Stadt Soest sammeln wir bei der „Stadtradeln“-Aktion Kilometer auf dem Rad und lassen das Auto stehen. Jeder Mitarbeitende kann mitmachen und Teil unseres radelnden Teams werden!



Laufevents

Unsere Mitarbeitenden nehmen an verschiedenen Läufen in der Region teil, um fit zu bleiben und das Gemeinschaftsgefühl zu stärken. KuchenMeister engagiert sich hier auch nicht nur mit aktiven Läufern, sondern unterstützt die Veranstaltungen auch mit leckeren Produktspenden.

UNSER ZIEL

Schaffung einer gesunden Arbeitsumgebung, die sowohl das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden als auch ihre Leistungsfähigkeit fördert!

PERSONAL

FIRMENFESTE

Feiern und Zusammenhalt: Unsere Mitarbeitererevents

Wir bieten unseren Mitarbeitenden jedes Jahr eine Weihnachtsfeier und im Jahr 2024 eine große Jubiläumsfeier – ein wichtiger Teil unserer Unternehmenskultur!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?

Wir möchten mit allen zusammen eine schöne Zeit fernab der Arbeit genießen, damit aus Mitarbeitenden Kollegen und aus Kollegen Freunde werden. Essen, Trinken, Reden und zusammen Feiern fördert das Miteinander und schafft neue Motivation.

140 Jahre KuchenMeister - Ein unvergessliches Fest für alle

Im Juni 2024 haben wir zusammen mit unseren Mitarbeitenden und deren Familien unser 140-jähriges Jubiläum gefeiert. Das Familienfest bot zahlreiche Highlights, die sowohl Mitarbeitende als auch deren Familien begeisterten:



Führungen durch unsere Bereiche

Alle Mitarbeitenden konnten ihre Familien mitbringen und erhielten spannende Einblicke in unsere verschiedenen Abteilungen – von der Produktion über die Logistik bis hin zum Büro.



Mitmach-Aktionen für Klein und Groß

Es gab eine Vielzahl an Aktivitäten, die für Spaß und Unterhaltung sorgten, darunter ein Bungee-Trampolin, ein Kuchen-snack-Rennen, eine Tattoo-Station und vieles mehr!



Cooler Show-Acts

Neben einem DJ, der den ganzen Tag für stimmungsvolle Musik sorgte, gab es auch zwei Show-Highlights. Die Brassband Knallblech lockte mit tollen Songs alle zum Tanzen vor die Bühne und die Urban Street Show „Urbanatix“ überzeugte mit Mountainbike Stunts und coolen Tanzeinlagen.

UNSER ZIEL

Förderung des Teamgeists, Stärkung der Gemeinschaft und Schaffung unvergesslicher Erlebnisse für unsere Mitarbeitenden und deren Familien!

VERTRIEB

Im Vertrieb setzen wir auf nachhaltige Wertschöpfung und Innovation. Wir nutzen Baumkuchenbruch, um neue Produkte zu schaffen und haben während der Corona-Krise vegane Muffins entwickelt, die einen erfolgreichen Start in eine nachhaltige Produkt-range markieren.

Wir wollen mit unseren Vertriebsprojekten Abfall reduzieren, innovative Produkte entwickeln und unsere Marktposition stärken!



VERTRIEB

EINSATZ VON BAUMKUCHENBRUCH

Nachhaltigkeit durch Wertschöpfung: Einsatz von Baumkuchenbruch

Bei KuchenMeister sind wir ständig auf der Suche nach Wegen, um unsere Produktion nachhaltiger zu gestalten. Ein spannendes Thema ist die Wiederverwendung von Bruch von Baumkuchen, der während der Herstellung anfällt. Ein kleiner Teil kann als Re-work in der Produktion wiederverwendet werden, während der Großteil bisher nur mit geringem Umsatz entsorgt wurde – doch das ändert sich jetzt: Wir vermarkten den Baumkuchenbruch aktiv an unsere Partner!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Verwertungspotenzial

Unsere Kunden können den Baumkuchenbruch in anderen Produkten weiterverarbeiten.



Erfolgreiche Partnerschaften

In den letzten zwei Jahren haben wir schon über 10 Tonnen Baumkuchenbruch an Industriekunden geliefert. Auch die erste Bestellung für dieses Jahr ist bereits eingegangen!



Neue Geschäftsmöglichkeiten

Weitere Unternehmen, insbesondere aus der Eisherstellung, zeigen Interesse an unserem Baumkuchenbruch zur Verfeinerung von Eisprodukten und zur Entwicklung kreativer neuer Geschmacksrichtungen.

UNSER ZIEL

Verwertung von Produktionsnebenprodukten zur Abfallvermeidung und Weiterverarbeitung in der Lebensmittelkette.

VERTRIEB

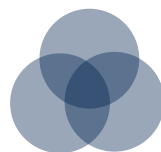
VEGANE PRODUKTE

Innovationen in der Produktentwicklung: Vegane Produkte während der Corona-Krise

Unser Vertrieb hat während der Corona-Krise die ersten vegan deklarierten Produkte in der Produktentwicklung in Auftrag gegeben!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Marktanpassung

Trotz eines geringen Absatzes im Anfangsstadium gab es verstärkte Nachfragen aus dem Markt, was uns motivierte, neue Wege zu gehen.



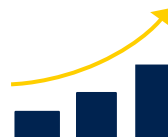
Produktlaunch

Wir begannen mit veganen Muffins (75g) in den Sorten Double Choc und Stracciatella, die klar mit dem Schriftzug „vegan“ auf der Verpackung gekennzeichnet sind. Die Sorte Double Choc hat sich durchgesetzt und hat analog zu unseren veganen Mini Kuchen ein neues Verpackungsdesign erhalten.



Erfolgreiche Umstellung

Die Muffins waren bereits seit längerem Teil unseres Sortiments in herkömmlicher Rezeptur. Mit Ausnahme von 2-3 Kunden sind alle kaufenden Kunden den Muffins treu geblieben, und wir konnten die erhofften Neukunden gewinnen.



Stetiges Wachstum

Unsere ersten Kunden in diesem Bereich waren vor allem Studierendenwerke, die fast ausschließlich vegetarische und vegane Artikel anbieten – schnell kamen weitere Kunden und Interessenten hinzu.



Sortimentserweiterung

Die Produktrange wurde mittlerweile ausgebaut, einschließlich unserer veganen Mini Kuchen, die auch im Lebensmittel Einzelhandel und Discount vermarktet werden.



Auszeichnungen

Unsere veganen Mini Kuchen wurden bereits mit mehreren Preisen und Awards ausgezeichnet, darunter mit der Gold-Medaille der DLG, dem PETA Vegan Award und dem Sweetie der Rundschauf für den Lebensmittelhandel.

UNSER ZIEL

Stärkung unserer Marktposition durch die Erweiterung des pflanzlichen Sortiments und die Bereitstellung rein pflanzlicher Alternativen.

MARKETING

Klimaschutz und Gemeinschaft sind für uns wichtige Werte, die zusammen gehören. So erhielt Kuchenmeister den Soester Klimaschutzpreis für unser Biodiversitätskonzept, das Lebensräume für Insekten schafft.

Zudem unterstützen wir lokale Vereine durch Produktspenden, insbesondere bei Kinder- und Sportveranstaltungen.



MARKETING

KLIMASCHUTZPREIS UND NABU PROJEKT

Auszeichnung für unser Biodiversitätskonzept

Im August 2023 wurde KuchenMeister mit dem Soester Klimaschutzpreis für unser herausragendes Biodiversitätskonzept geehrt. Diese Auszeichnung motiviert uns, unser Engagement weiter auszubauen. Daher haben wir uns entschieden, das Preisgeld direkt in die Weiterentwicklung unseres Biodiversitätskonzepts zu investieren.

In Zusammenarbeit mit dem Naturschutzbund Deutschland (NABU) gestalteten wir eine Fläche komplett neu, um sie möglichst naturnah zu entwickeln. Mit dieser Neugestaltung schaffen wir einen vielfältigen Lebensraum für Insekten und Kleintiere und tragen aktiv zur Erhaltung der Artenvielfalt bei. Gleichzeitig entsteht ein neuer Ort der Erholung und Information für unsere Mitarbeitenden. Die Fläche lädt zum Verweilen und Erleben der Natur ein und fördert das Bewusstsein für ökologische Zusammenhänge.



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?



Einheimische Blumen und Pflanzen

Für die Blühwiese kam eine regionale Soester Blumensamenmischung zum Einsatz, die speziell für heimische Wildbienen entwickelt wurde. Zusätzlich spenden heimische Obst- und Laubbäume natürlichen Schatten.



Natürliche Infrastruktur

Bei der Auswahl der Fläche haben wir besonders auf die bereits vorhandene natürliche Infrastruktur geachtet. Der nebenliegende Löschteich dient als Wasserquelle, während bereits gepflanzte Bäume natürlichen Schatten spenden.



Insektenhotels

Selbstgebaute Insektenhotels bieten Unterschlupf und Nistmöglichkeiten.



Erdlöcher und Stein- haufen

Diese Strukturen schaffen Rückzugsorte für verschiedene Insekten und Kleintiere.



Infotafeln

Diese informieren über die verschiedenen Pflanzen und Tiere, die hier leben.



Sitzgelegenheiten

Gemütliche Plätze laden dazu ein, während der Mittagspause einen kleinen Spaziergang zu machen und die Natur zu genießen.

UNSER ZIEL

Lokale Förderung der Artenvielfalt, Schaffung natürlicher Insektenlebensräume auf dem Betriebsgelände und Bereitstellung eines naturnahen Pausenbereichs.

MARKETING

SPENDEN

Engagement für unsere Gemeinschaft

Seit Jahrzehnten unterstützen wir Vereine, Initiativen und Organisationen rund um unseren Firmensitz in Soest – vor allem durch Produktspenden!



WAS BEDEUTET DAS FÜR UNS?

Förderung von Gemeinschaftsprojekten: Unser Konzept konzentriert sich insbesondere auf die Unterstützung von Kinder- und Sportveranstaltungen, um das soziale Miteinander zu stärken, die Bewegung von Kindern und Jugendlichen zu fördern und einen verantwortlichen Umgang mit Süßwaren zu lehren.



Firmenlauf, Silvesterlauf, Soester Stadtlauf

Mit unserer Beteiligung tragen wir zur Tradition und zum sportlichen Miteinander in der Region bei.



Kinder Fun Triathlon

Wir fördern speziell die sportliche Betätigung von Kindern und Jugendlichen.



Sommerncamps, Zeltlager, Reitturniere & Co

Wir helfen dabei, unvergessliche Erlebnisse für Kinder zu schaffen und unterstützen deshalb Wettkämpfe mit Belohnungen für die erfolgreiche Teilnahme.



Nikolausstiefel-Aktion

Mit unseren Spenden bringen wir z. B. auch Freude in die Weihnachtszeit für benachteiligte Familien.



Tafel Soest

Unterstützung der Tafel, um bedürftigen Menschen in unserer Region zu helfen.

Einblick in unsere Spendenaktivitäten 2023/2024 – Highlights unserer Engagements

UNSER ZIEL

Stärkung des sozialen Zusammenhalts, Förderung von Sport und Bewegung sowie Unterstützung der Gemeinschaft!

Die Abbildung der UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) dient lediglich als Orientierungsrahmen für unsere strategischen Handlungsfelder und stellt keine offizielle Zertifizierung dar.

**BACKEN
IST UNSERE
LIEBE!**