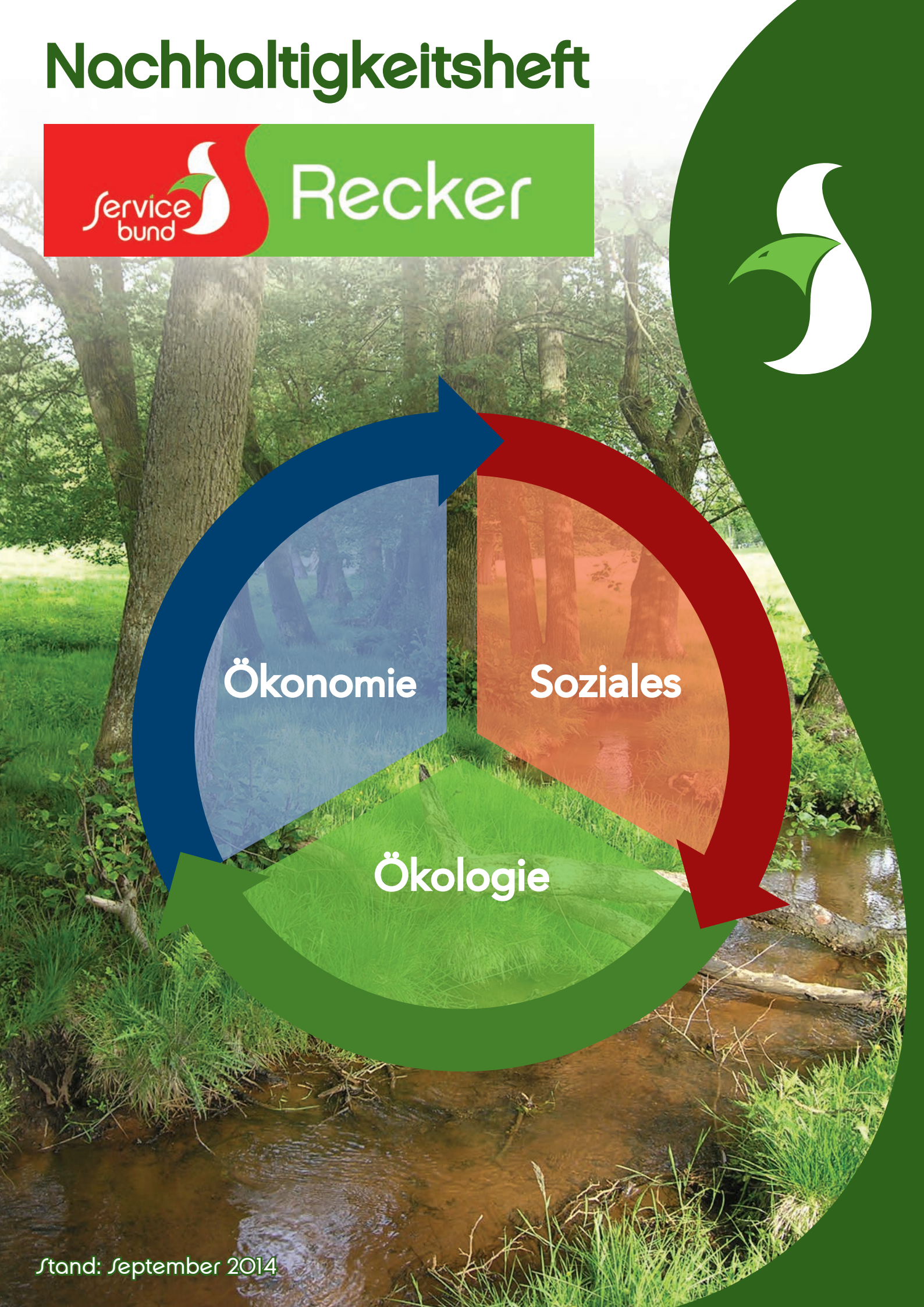
Nachhaltigkeitsheft

Servicebund Recker



Stand: September 2014

„... DASS ES EINE CONTINUIERLICHE BE-
STÄNDIGE UND NACHHALTENDE NUT-
ZUNG GEBE / WEILN ES EINE UNENTBER-
LICHE SACHE IST / OHNE WELCHE DAS
LAND IN SEINEM ESSE NICHT LEBEN MAG.“

Inschrift der Gedenktafel zu Ehren Hans Carl von Carlowitz in Freiberg (um 1713),
der als wesentlicher Schöpfer des forstlichen Nachhaltigkeitsbegriffs gilt.

Grußwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

im Jahre 1957 gründete mein Vater Hermann die Firma Recker Feinkost. 1979 bin ich in das elterliche Unternehmen eingetreten. Seit diesen Tagen haben sich die Anforderungen und Einstellungen in der Handelswelt sehr geändert, soziale und ökologische Aspekte sind immer mehr in den Vordergrund gerückt.

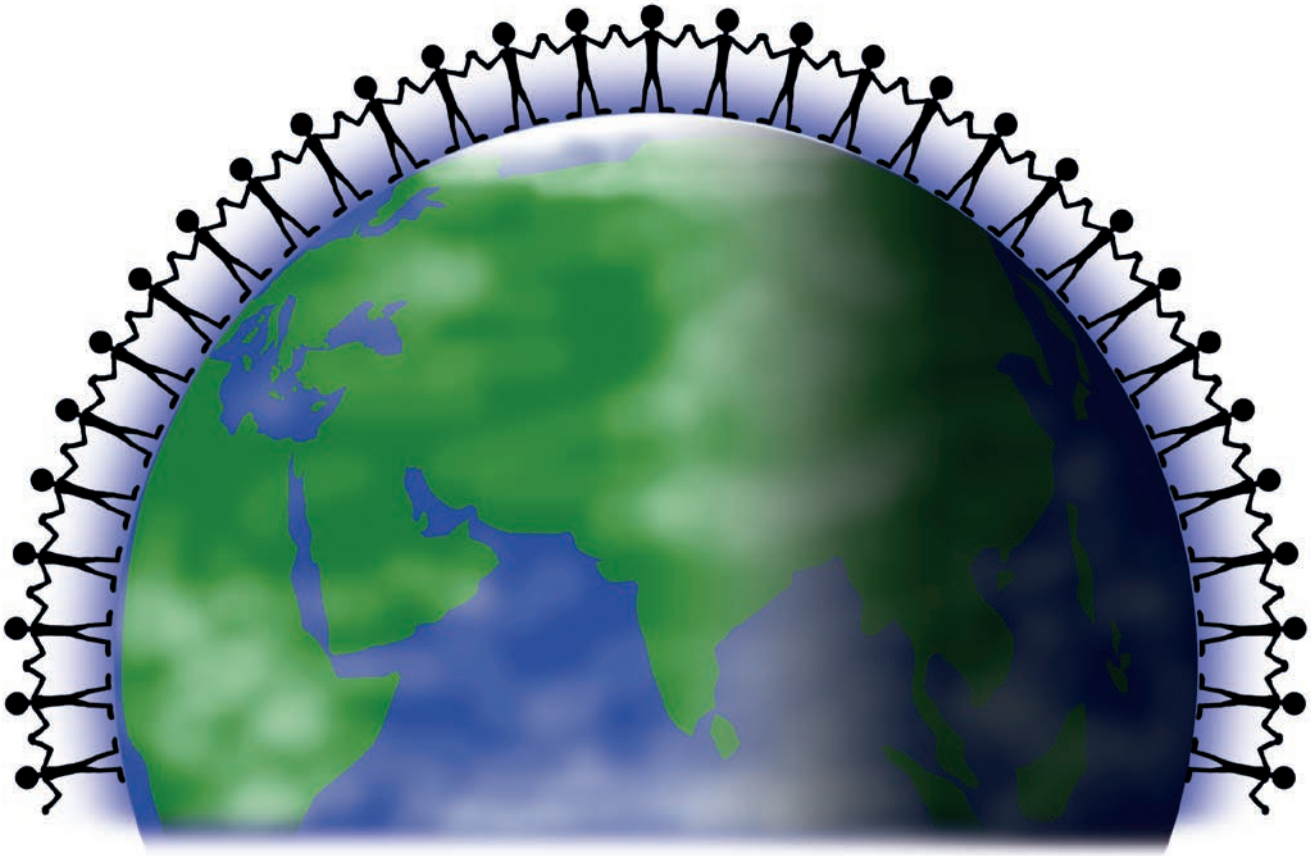
Der Kunde, den wir mit unserem täglichen Geschäft zufrieden stellen wollen, ist Mittelpunkt unseres Handelns. Dies ist nur möglich in einer intakten Unternehmerfamilie, zu denen ich meine Mitarbeiter zählen darf. Um eine hohe Kundenzufriedenheit zu erreichen, ist verantwortungsvolles Handeln in allen Belangen wichtig. Hierzu zählt nicht nur die schonende Nutzung natürlicher Ressourcen, sondern auch die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern.

Um Ihnen zu zeigen, dass wir diese Worte auch mit Leben füllen, haben wir dieses Heftchen zur Nachhaltigkeit entwickelt. Sie bekommen einen Einblick über unsere aktuellen und zukünftigen Maßnahmen zum ökonomischen, ökologischen und sozialen Handeln bei Recker Feinkost.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen,

Ihr Klaus Recker

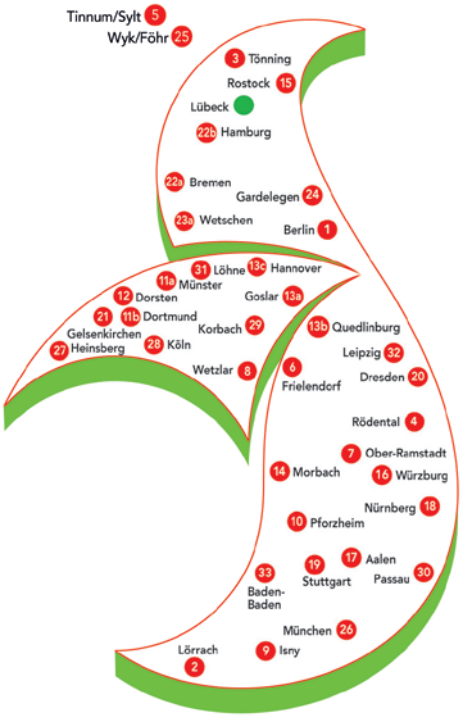
Leitbild



Hand in Hand für jeden Tag etwas mehr Nachhaltigkeit,
Vertrauen und Mut auf unserer Welt.

Einleitung

Wir, die Recker Feinkost GmbH, sind ein mittelständisches Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Als Zustellgroßhandel beschäftigen wir über 100 Mitarbeiter an unseren zwei Standorten in Wetschen und Bremen. Täglich beliefern wir Kunden aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in Nord-West-Deutschland. Wir sind Mitglied der starken Service-Bund Gruppe, einem nationalen Zusammenschluss von über 30 selbstständigen Großhändlern, die unter anderem international einkaufen.



Gebietszentralen des Service-Bund designed by Recker Feinkost

Weil auch für uns ökonomische, ökologische und soziale Komponenten zunehmend unser Handeln bestimmen, haben wir dieses Nachhaltigkeitskonzept erarbeitet. Dies unterliegt einem ständigen Entwicklungsprozess, der sämtliches unternehmerische Handeln beeinflusst. Dies reicht von A wie nachhaltigem Anbau von Lebensmitteln bis Z wie Zertifizierungen für BIO und IFS.

Der Lebensmittelhandel, die Lebensmittelindustrie und die Lebensmittelproduzenten stehen in einer Abhängigkeit zu einander und sind von einer intakten Umwelt abhängig, um langfristig qualitativ hochwertige Produkte zu produzieren und anbieten zu können.

Allgemeines zum Thema Nachhaltigkeit

Die Definition von Nachhaltigkeit

Der Begriff der Nachhaltigkeit stammt aus der Forstwirtschaft und wurde erstmals 1713 von dem Oberberghauptmann Hans Carl von Carlowitz benutzt. Dessen Aussage war, dass nur so viel Wald gerodet werden darf wie planmäßig wieder aufgeforstet werden kann. Anders ausgedrückt:

Nachhaltigkeit ist eine Entwicklung,
„die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen."
(Weltkommission für Umwelt und Entwicklung)

Nachhaltigkeit ist als Leitbild für eine gerechte gesellschaftliche Entwicklung zu sehen, für die verantwortungsbewusste Wirtschaftsunternehmen einen Beitrag zu leisten haben.

Die Definition von Nachhaltigkeit

In der Regel wird Nachhaltigkeit in drei Aspekte aufgeteilt:

Ökonomische Nachhaltigkeit

Diese beruht auf der Wohlfahrtsökonomie. Diese beschreibt wie mit volkswirtschaftlich knappen Gütern, Waren, Kapital und Diensten gewirtschaftet werden kann, damit eine Versorgung erreicht wird, die von den Mitgliedern der Gesellschaft als bestmöglich beurteilt wird.

Ökologische Nachhaltigkeit

Ökologische Nachhaltigkeit formuliert den weitsichtigen und rücksichtsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Das Außerachtlassen der ökologischen Nachhaltigkeit führt dazu, dass bestimmte Ressourcen unwiderruflich zerstört oder unbrauchbar gemacht werden und somit werden die Chancen für jegliche weitere Entwicklungen vernichtet.
Ziel ist es die ökologische Effizienz des Unternehmens zu halten bzw. zu verbessern und dabei eine Reduzierung der negativen Umwelteinflüsse zu erzielen.

Soziale Nachhaltigkeit

Die soziale Nachhaltigkeit beruht auf dem Gesundheitszustand des Sozialsystems – gesamtheitlich und individuell. Bildung und Stärkung sozialer Werte und Einrichtungen spielen hierbei eine wichtige Rolle. In einem Unternehmen betrifft dies beispielsweise die Gestaltung des sozialen Handelns im Umgang mit Mitarbeitern und den Beziehungen zu Interessensgruppen. Hierzu zählt auch die allgemeine Verantwortung des Unternehmens und der Mitarbeiter gegenüber unserer Gesellschaft.

Nachhaltigkeitshaus Recker Feinkost designed by Recker Feinkost

Strategieansätze

Für jedes Handelsunternehmen gibt es typische Anforderungen an die Nachhaltigkeit. Die umwelt- und ressourcenschonende Gewinnung, Verarbeitung und Zustellung von Nahrungsmitteln sind die größten Herausforderungen der Lebensmittelbranche. Hierbei spielen die Warengruppen eine große Rolle.

Es sollte darauf geachtet werden, dass der „ökologische Fußabdruck“ eines Unternehmens so optimal wie möglich gestaltet wird. Neben der Optimierung der Energieeffizienz und des Recyclings ist ein Trend in Richtung „Fair-Trade Produkte“ zu erkennen.

Sozial- (SA 8000) und Umweltstandards (ISO 14001) sind ebenfalls anstrebenswerte Richtlinien.

SA 8000

Die SA 8000 überprüft die Einhaltung sozialer Mindeststandards in produzierenden Unternehmen und beinhaltet unter anderem die Einführung menschenwürdiger Arbeitsbedingungen, Vereinigungsfreiheit und das Verbot von Kinderarbeit und Diskriminierung.

ISO 26000

Sie handelt sich um einen Leitfaden, der Orientierung und Empfehlungen gibt, wie sich Organisationen jeglicher Art verhalten sollten, damit sie als gesellschaftlich verantwortlich angesehen werden können. Weiter beschreibt sie diverse Handlungsfelder innerhalb dieser sieben Kernthemen:

- Organisationsführung
- Menschenrechte
- Arbeitspraktiken
- Umwelt
- faire Betriebs- und Geschäftspraktiken
- Konsumentenanliegen und
- Einbindung und Entwicklung der Gemeinschaft.

Nachhaltigkeit Leben

„Wenn jeder auf diesem Planeten so viele Ressourcen verbrauchen und Kohlendioxid erzeugen würde, wie wir es in Europa tun, dann bräuchten wir drei Planeten. Wir haben nur einen.“ (WWF)

Um sich diesem Trend entgegenzustellen, bauen wir unsere Aktivitäten in Punkto der Nachhaltigkeit aus. Hierbei werden Kunden, Mitarbeiter und Zulieferer mit einbezogen.

Moderne Fahrzeuge mit EEV-Motoren

Da wir ein Zustellgroßhandel sind und wir unsere Kunden beliefern wollen, verlassen täglich ca. 25 Lastkraftwagen unsere Betriebsstätten. Mit einer laufenden Modernisierung unserer Fahrzeugflotte sorgen wir dafür, dass nicht nur die aktuellen Euronormen eingehalten werden, sondern die Fahrzeuge auf dem neusten Stand der Technik sind.

Um zum Einen wirtschaftlich und zum Anderen umweltfreundlich zu sein, sind der Großteil unserer Flotte mit modernen MAN EEV Motoren mit 220 PS ausgerüstet, was das Einfahren in innerstädtische Umweltzonen ermöglicht und den Kraftstoffverbrauch senkt. Der Einsatz der Abgasrückführung (AGR) mit einem MAN PM-Kat, erreicht eine Senkung der gesamten Partikelmasse um 30 – 40 %, in Einzelfällen auch mehr.

Fotovoltaik

Durch die Installation einer Fotovoltaikanlage in unserem Betrieb in Wetschen wird eine CO^2-Emission von ca. 100.000 kg/Jahr vermieden. Da die Pro-Kopf-Emissionen in Deutschland zum Beispiel 2011 bei 11200 CO^2 lagen, wird somit ein wichtiger Beitrag für die Umwelt geleistet.

Naturstrom

Recker Feinkost nutzt an beiden Standorten Elektrizität aus erneuerbaren Energien. Die Energiequellen der elektrischen Energie ist über Herkunftsnachweise belegt. Das bedeutet die Herkunft der genutzten Energie der Betriebe stammt aus einem Mix aus Sonnen-, Wind- und Wasserkraft.

NATURSTROM AUS WASSERKRAFT

Zertifikat

Dieses Zertifikat garantiert die Herkunft der Elektrizität aus erneuerbaren Energien, welche für die

Recker Feinkost GmbH
Diepholzer Straße 82
49453 Wetschen

produziert wird. Dieses Zertifikat ist gültig für 967 MWh im Zeitraum vom 01.01.2013 bis 31.12.2013.

Dadurch werden von der Recker Feinkost GmbH jährlich rd. 602 Tonnen CO_2 in der CO_2-Kundenbilanz eingespart.

Die zertifizierte elektrische Energie erfüllt die gesetzlichen Anforderungen der Stromkennzeichnungspflicht (§ 42 EnWG) sowie der EU-Gesetzgebung (2009/28/EC). Die Erzeugungsquelle der elektrischen Energie ist über Herkunftsnachweise belegt und die vereinbarte Lieferung erfolgt zu 100% in der Produktqualität „CO_2-freier Naturstrom" aus Wasserkraft.

Diepholz, den 22. Januar 2013

Geschäftsführung

Stadtwerke EVB Huntetal GmbH

Zertifikat der Stadtwerke EVB Huntetal GmbH

Regionalität

Bei der Auswahl unserer Lieferanten und Produzenten, achten wir sehr auf Regionalität. Im direkten Preis-Leistungsverhältnis werden besonders die Produzenten und Lieferanten, die in regionaler Nähe zu den jeweiligen Recker-Standorten liegen, berücksichtigt.

FSC® – Papier (Forest Stewardship Council®)

Unser Papier für das Gastro Spezial regional, die Pasta-Broschüre und weitere Werbung stammt zum größten Teil aus FSC®-zertifizierten Abholzungsgebieten. Auch die monatliche Servisa, die vom Service-Bund in Auftrag gegeben wird, wird auf FSC®-Papier gedruckt. Sie erkennen es leicht am FSC®-Siegel, welche Druckerzeugnisse auf nachhaltigem Papier erstellt sind.
Der Forest Stewardship Council® (FSC®) ist eine internationale

Non-Profit-Organisation. Das Council schuf das erste System zur Zertifizierung nachhaltiger Forstwirtschaft, betreibt es und entwickelt es weiter. Es wurde gegründet zur Sicherung der nachhaltigen Waldnutzung und Verbesserung der ökonomischen, ökologischen und sozialen Funktion der Forstbetriebe. Weitere Informationen unter http://www.fsc-papier.de.

Klimaneutraler Druck

Zusätzlich zum FSC®-Papier entsteht ein Großteil unserer Werbeunterlagen im klimaneutralen Druckverfahren. Dieses steht für die freiwillige Kompensation von CO^2-Emissionen, die bei der Herstellung eines Druckproduktes entstehen. Es handelt sich um ein sogenanntes CO^2 - Ausgleichsverfahren.
Unsere zertifizierte Druckerei erfasst den auf unsere Druckaufträge bezogenen CO^2- Ausstoß. Die bei einem Druckprozess entstehenden CO^2-Emissionen werden ermittelt und ausgewiesen. Zu den CO^2 - Emissionsquellen gehören:

- Papier (Rohstoffe, Produktion, Herstellung, Logistik)
- Druckplatten, Farbe, Feucht- und Reinigungsmittel
- Druckvorbereitung
- Maschinenlaufzeiten
- Weiterverarbeitung

Ausgeglichen werden die erfassten Emissionen in anerkannten Klimaschutzprojekten wie zum Beispiel Aufbaumaßnahmen von Windparks, welche saubere Energie erzeugen. Für jeden Druckauftrag gibt es ein Zertifikat über die kompensierte CO^2-Menge mit einem Hinweis auf unterstützte Projekt. Mehr zu diesem Thema finden Sie im Internet unter www.bvdm-online.de.

Klimainitiative der Druck- und Medienverbände

URKUNDE

bvdm.

R&W GmbH & Co. KG
49453 Wetschen

Im Auftrag des bvdm bestätigt ARKTIK den 100-prozentigen Emissionsausgleich für
Briefbogen Recker Feinkost
CO_2-Äquivalente: 545 Kg
Auflage: 30.000 St.
Auftraggeber: Druckerei H.-J. Rießelmann GmbH

Diese Produkte dürfen folgendes Logo mit der ID-Nummer 1440087 tragen:

Print kompensiert

Für den Emissionsausgleich werden CO_2-Minderungszertifikate aus folgendem, nach dem Gold Standard zertifizierten Projekt, stillgelegt:

Windkraft, Türkei

Das TÜV NORD Siegel „Geprüftes Zertifikate-Management" garantiert, dass ARKTIK 100 % der ausgewiesenen CO_2-Emissionen ausgleicht.

ARKTIK

Hannover, den 22.07.2014 Finn Möller, ARKTIK GmbH

Urkunde von firstclimate

Energie sparen am Beispiel LED-Beleuchtung

In unseren Betrieben wechseln wir nach und nach die vorhandenen Beleuchtungen durch ein LED-System aus. Dies soll den Energieverbrauch nachhaltig senken und Kosten sparen. Durch die lange Lebenszeit eines LED-Leuchtmittels und dem Verzicht auf Quecksilber hinterlassen sie zusätzlich noch einen ökologischen Fußabdruck.
Bei einem Strombedarf von ca. 2 Watt benötigen Lampen auf LED-Basis über 90% weniger Energie als eine herkömmliche Glühlampe. Das LED-System ist zudem sehr wartungsarm.

Besonders nachhaltige Produkt- und Warengruppen

Anhand der folgenden Produkt- und Warengruppen zeigen wir Ihnen beispielsweise, dass bei der Gewinnung und Verarbeitung von Lebensmitteln, verantwortungsvoll sowohl mit der Umwelt als auch den Ressourcen umgegangen wird.

Mermaid

Mermaid steht für zuverlässige Qualität auf konstantem Niveau, mit Produkten für die verschiedenen Bereiche der Profi-Küche, die strengen Kontrollen unterliegen.

Die enge Zusammenarbeit mit ausgewählten, zertifizierten Produzenten in Vietnam und Bangladesch schafft Transparenz und Sicherheit bei den Produkten. Ebenfalls wird auf diesem Weg gewährleistet, dass alle Produkte ohne den Einsatz von Antibiotika und ohne Kinderarbeit produziert wurden.

FleischPlus - Genuss mit Fleisch-Qualität

Das Sortiment FleischPlus ist eine Eigenmarke des Service-Bunds und teilt sich in die Bereiche FleischPlus Färse, Schwein, Jungbulle und Geflügel. Im Vordergrund steht die Qualität des Fleisches, welche durch folgende, wesentliche Kriterien gekennzeichnet sind.

Alle beteiligten Unternehmen haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen des QS-Standards entspricht.

Außerdem wird beim FleischPlus Färsen-Programm das 4-D-Prinzip eingehalten. Dies setzt voraus, dass Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Deutschland stattfinden. Hierdurch werden unnötige Transportwege vermieden und somit die Emissionsbelastung für die Umwelt reduziert.

Beim FleischPlus Schwein- und Geflügelprogramm werden die Tiere GMO-freien Futtermitteln ernährt. GMO steht für genetisch modifizierte Organismen.

Das FleischPlus Geflügelprogramm zeichnet sich zudem noch durch:

- saubere, moderne Produktion
- frei von Antibiotika
- frei von Salmonellen
- zertifizierte, vertraglich gebundere Partner in der Landwirtschaft
- bessere Lebensbedingungen für die Tiere (mehr Auslauf je Tier, längere Wachstumszeiten)

MSC - nachhaltige Fischerei (Marine Stewardship Council)

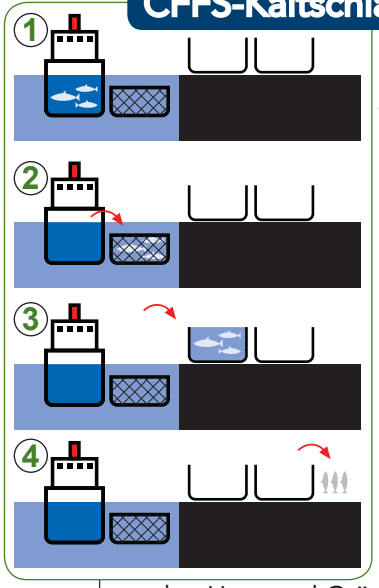
Der MSC ist eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die ein Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltigen Quellen vergibt. Ziel ist es, die weltweite Überfischung der Meere zu verringern.

Die Nachhaltigkeit der Fischbestände liegt darin, dass die Überfischung der Bestände vermieden werden muss und nur so viel gefischt werden darf, wie auch nachwachsen kann. Neben der Fischerei an sich, wird das gesamte Ökosystem berücksichtigt. Natürliche Strukturen, Produktivität, Vielfalt und Funktion müssen erhalten werden.

FischPlus

Die Serivce-Bund Eigenmarke kennzeichnet Fisch und Meerestiere aus den Ursprungsregionen in kontrollierter, nachhaltiger Qualität. Größtmögliche Transparenz und Frische durch den Kauf direkt beim Produzenten.

CFFS-Kaltschlachtverfahren



Ein besonderes Plus: Das einzigartige und patentierte Verarbeitungsverfahren.

1. Der lebende, fangfrische Lachs wird angeliefert.

2. Der Lachs kommt in eine Transfer-Box.

3. Dann wechseln die Fische vor dem Schlachten in einen Kältetank mit 2°C kaltem Wasser. Dieser Prozess ist einzigartig und patentiert.

4. Innerhalb von 4 Stunden werden Haut und Gräten entfernt, während die Lachse noch in der Kältestarre verweilen. Sofort nach der Filetierung wird der Fisch luftdicht im Vakuumbeutel verpackt und danach aromaschonend mit einer Stickstofffrostung schockgefrostet.

So kann der fangfrische Lachs sicher und in bester Qualität aus Norwegen auf die Reise gehen und erreicht in bester Qualität Ihr Geschäft.

Ein Beispiel hierfür ist der norwegische Lachs, welcher im patentierten Kaltschlachtverfahren verarbeitet wird. Er ist naturbelassen, frei von Zusätzen, Injektionen, chemischen Additiven, Hormonen, Antibiotika und Ingredienzien. Der Fisch wird nach dem Lebendfang in eine Kältestarre versetzt und anschließend geschlachtet. Dieses Verfahren ist besonders schonend für den Fisch und einzigartig. Ebenfalls erwähnenswert ist der portugiesische Steinbutt aus nachhaltiger Aquakultur.

Darstellung und Beschreibung der CFFS-Kaltschlachtung

Mitarbeiter und Lieferanten

Nachhaltigkeit ist ein gesamtheitliches Konzept, bei dem nicht nur die Natur, sondern auch der Mensch im Vordergrund steht. Da der Mensch und seine Leistung ein wesentlicher Bestandteil und somit Kapital des Unternehmens ist, gilt es im Besonderen mit Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten verantwortungsbewusst umzugehen.

Unsere Mitarbeiter

Die Erhaltung der Gesundheit und die ständige Weiterbildung aller Mitarbeiter ist für Recker Feinkost selbstverständlich. Neben Gesundheitstagen, die in Zusammenarbeit mit Krankenkassen durchgeführt werden, werden den Mitarbeitern zum Beispiel Frischobst und kalte und warme Getränke kostenlos bereit gestellt.

Durch Zuschüsse in eine betriebliche Altersversicherung möchte das Unternehmen auch für die Absicherung des Mitarbeiters nach Beendigung der Lebensarbeitszeit sorgen. Zusätzlich werden permanente Weiterbildungen geboten. Das Angebot beinhaltet unter anderem Schulungen in den Bereichen Produktmanagement, Methoden- sowie Führungskompetenz. Diese Angebote werden von der überwiegenden Zahl der Mitarbeiter genutzt.

Recker Feinkost betreibt zudem eine nachhaltige Personalakquise. Das Ziel ist es die Ausbildungsberufe wie Kaufmann/-frau im Groß- und Außenhandel, Fachkraft für Lagerlogistik und Berufskraftfahrer/-in durch Schnuppertage im Betrieb und durch den Besuch von Recker Führungskräften an Schulen näher zu bringen. Den künftigen Auszubildenden soll eine grundlegende Informationsbasis zu diesen Berufen gegeben werden.

Unsere Lieferanten

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt auch in Punkto Lieferanten zunehmend an Bedeutung und wird bei den jährlichen Gesprächen zunehmend fokussiert.
Folgende unserer geführten Marken bzw. gelisteten Lieferanten wurden mit dem deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet:

Nachhaltigste Marke 2013

Nachhaltigste Marke 2012

Nachhaltigste Zukunftsstrategie 2012

Nachhaltigste Zukunftsstrategie 2010

Als weiteres Beispiel dient das Unternehmen Wiberg GmbH, welches sämtliche Anforderungen der ISO 9001:2008 und ISO 22000:2005 erfüllt.

Soziales Engagement & „Gesundheit“

Permanent unterstützen wir neben örtlichen Vereinen auch soziale Einrichtungen wie das Kinderhospiz Löwenherz, die Lebenshilfe Grafschaft Diepholz, welche Menschen mit Behinderungen unterstützt, oder die Tafel in Diepholz durch Sachspenden und finanzielle Hilfen.

DKMS / Club der 1000

Im Jahr 2013 haben wir eine Betriebstypisierung durchgeführt. Hierdurch konnten viele Stammzellenspender registriert werden. Somit gibt es gleichzeitig neue Chancen auf Leben für Blutkrebs-Patienten durch den persönlichen Einsatz von unseren Mitarbeitern.

Zusätzlich wird durch die Mitgliedschaft im Club der 1000 die DKMS auch finanziell unterstützt. Der Club der 1000 ist eine besondere Gemeinschaft unterschiedlicher Unternehmen, renommierter Organisationen und prominenter Persönlichkeiten, die mit ihrer finanziellen Unterstützung den Kampf gegen Blutkrebs fördern.

Ausblick und Fazit

Wir schauen nach vorne

In einigen, der in diesem Heft erwähnten Bereiche, sind wir bereits heute gut aufgestellt.

In diversen Bereichen der ökologischen, ökonomischen und sozialien Nachhaltigkeit gibt es noch Verbesserungen und Entwicklungen an denen wir teilhaben wollen und werden.

Ständige Weiterentwicklungen und Anpassungen zeigen aber, dass wir die Bereitschaft und den Willen haben, als verantwortungsbewusstes, mittelständiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche, auch gerade beim Thema Nachhaltigkeit als Vorbild voran zu gehen.

Abbildungsverzeichnis

Titelseite	Foto © Jörg Schneider; Grafik: Recker Feinkost;
Seite 4	Leitbild Recker Feinkost;
Seite 5	Karte Service-Bund
Seite 8	Nachhaltigkeitshaus Recker Feinkost
Seite 11	Zertifikat über die Herkunft der Elektrizität der Recker Feinkost Betriebe von den Stadtwerken Logo FSC®-Druck
Setie 12	Logo CO2 Druck, Urkunde „Klimaneutraler Druck“ von firstclimate
Seite 14	Logo FleischPlus,
Seite 15	Logo MSC, Logo FischPlus, Darstellung und Beschreibung der CFFS-Kaltschlachtung
Seite 17	Logos Lebensbaum, Frosta, Unilever, apetito und Wiberg
Seite 18	Logo DKMS

Der Mensch ist nur ein Teil der Natur

Mit Leidenschaft gemeinsam Gäste begeistern!

RECYCLED
Papier aus Recyclingmaterial
FSC® C017909
www.fsc.org

Print kompensiert
Id-Nr. 1441638
www.bvdm-online.de

Service bund Recker

Recker Feinkost GmbH
Diepholzer Straße 82 · 49453 Wetschen
Telefon 05446 9930-0 · Telefax 05446 9930-45
E-Mail: wetschen@recker-servicebund.de
www.recker-servicebund.de

Recker Feinkost GmbH
Gelsenkirchener Str. 17-21 · 28199 Bremen
Telefon 0421 51808-0 · Telefax 0421 51808-36
E-Mail: bremen@recker-servicebund.de