

Grundsatzerklärung zur Menschenrechtsstrategie der CITTI-/ CHEFS CULINAR-Unternehmensgruppe

Wir, die CITTI-/ CHEFS CULINAR-Unternehmensgruppe, sind verlässlicher Lieferant für Großverbraucher und Gastronomie, Experte für Großküchentechnik und ein starker Partner der Schifffahrt. Als inhabergeführtes Familienunternehmen sehen wir uns in der besonderen Verantwortung, auf eine Verbesserung der weltweiten Menschenrechtslage und des Umweltschutzes hinzuwirken – sowohl innerhalb unseres eigenen Geschäftsbereiches als auch entlang unserer Lieferketten. Wir achten, schützen und stärken die Menschenrechte des Einzelnen und verpflichten uns, Menschenrechtsverletzungen vorzubeugen. Wir stehen zu dieser Verantwortung als Unternehmen, unabhängig von der Fähigkeit oder Bereitschaft einzelner Staaten, ihrer Pflicht zum Schutz der Menschenrechte und der Umwelt nachzukommen.

Unsere unternehmerischen Maßstäbe für verantwortungsvolles Handeln ergeben sich aus dem Code of Conduct der CITTI-/ CHEFS CULINAR-Unternehmensgruppe. Dieser gilt im gesamten Geschäftsbereich und ist von der Geschäftsleitung und allen Mitarbeitenden bei der Wahrnehmung der ihnen übertragenen Aufgaben einzuhalten. Darüber hinaus beruht unser unternehmerisches Handeln auf folgenden internationalen Referenzinstrumenten, zu denen wir uns ausdrücklich bekennen:

- Internationale Menschenrechtscharta der Vereinten Nationen, die die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte sowie den Zivil- und den Sozialpakt umfasst;
- Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO).

Auch von unseren Zulieferern erwarten wir höchste Sozial- und Umweltstandards. Die Achtung der Menschenrechte und die Förderung des Umweltschutzes sind die Grundvoraussetzungen für eine Zusammenarbeit mit der CITTI-/ CHEFS CULINAR-Unternehmensgruppe.

Um frühzeitig zu identifizieren, wo in unseren Lieferketten besondere Risiken bestehen, führen wir im Rahmen unseres Risikomanagementsystems jährlich sowie anlassbezogen Risikoanalysen im eigenen Geschäftsbereich und bei unseren unmittelbaren Lieferanten durch. Anhand interner Audits werden unsere relevanten Abteilungen im Hinblick auf menschenrechtliche und umweltbezogene Risiken befragt und entsprechende Belege, wie zum Beispiel Vorgangsbeschreibungen, hinterlegt.

Unsere Lieferanten untersuchen wir mittels technischer Unterstützung zunächst nach Herkunftsland und Tätigkeitsbranche und bestimmen auf diese Weise potenzielle Risiken (= abstrakte Risikoanalyse). Im Anschluss ermitteln wir anhand von Fragebögen systematisch das tatsächliche Gefahrenpotenzial etwaiger risikobehafteter Lieferanten (= konkrete Risikoanalyse).

Durch die dokumentierte Bündelung von verschiedenen Informationen innerhalb unseres Managementsystems ist es uns möglich, für jeden Lieferanten und unseren eigenen Geschäftsbereich einen sogenannten Compliance-Kreis zu erstellen und einen Risiko-Score zu ermitteln.

Auf Grundlage dieser Risikoanalyse haben wir folgende prioritäre Risiken in unserem eigenen Geschäftsbereich und bei unmittelbaren Zulieferern identifizieren können:

- Ungleichbehandlung in Beschäftigung,
- Herbeiführen einer schädlichen Bodenveränderung oder Lärmemission, Gewässer- oder Luftverunreinigung, oder eines übermäßigen Wasserverbrauchs und
- Missachtung der Pflichten des Arbeitsschutzes.

Um diesen und anderen Risiken im eigenen Geschäftsbereich der CITTI-/ CHEFS CULINAR Unternehmensgruppe vorzubeugen, haben wir verschiedene Präventionsmaßnahmen implementiert. Zum Beispiel werden die betroffenen Mitarbeiter regelmäßig zu den Themen Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit geschult und die Gehälter anhand von Tarifverträgen festgelegt, um Ungleichbehandlung vorzubeugen. Von unseren Lieferanten lassen wir uns im Rahmen unseres Supplier Code of Conducts vertraglich zusichern, dass sie die menschenrechtlichen und umweltbezogenen Sorgfaltspflichten des LkSG einhalten und entlang ihrer Lieferketten angemessen adressieren. Um die Wirksamkeit der getroffenen Vereinbarungen zu überprüfen, behalten wir uns vertraglich angemessene Kontrollrechte vor.

Wird festgestellt, dass die Verletzung einer menschenrechts- oder umweltbezogenen Pflicht bereits eingetreten ist oder unmittelbar bevorsteht, wird ein zielgerichteter Abhilfeprozess in die Wege geleitet. Derartige Rechtsverletzungen werden von uns nicht toleriert. Je nach Schwere des Verstoßes ergreifen wir individuelle Abhilfemaßnahmen in Form von Schulungen oder Lieferantenaudits, bis hin zum Abbruch der Geschäftsbeziehung.

Trotz aller Sorgfalt ist es aufgrund der Vielzahl an Beteiligten Geschäftspartnern nicht auszuschließen, dass Verstöße zunächst unentdeckt bleiben. Deshalb haben wir mit unserem Hinweisgebersystem ein Instrument geschaffen, anhand dessen unsere Geschäftspartner, Kunden und Mitarbeitende, aber auch Dritte jederzeit anonym Hinweise auf die Verletzung einer Sorgfaltspflicht melden können.

Unser Auftritt am Markt basiert auf einem unternehmerischen Grundverständnis: Wir halten Gesetze und interne Richtlinien jederzeit ein. Die Erfüllung der Sorgfaltspflichten dokumentieren wir fortlaufend, sodass wir regelmäßig und transparent darüber informieren können. Ein Bericht wird entsprechend der gesetzlichen Vorgaben veröffentlicht.

Die CITTI-/ CHEFS CULINAR-Unternehmensgruppe ist sich bewusst, dass die Umsetzung und Überwachung aller menschenrechtlichen und umweltbezogenen Sorgfaltspflichten einen andauernden Prozess darstellen. Die wachsenden Herausforderungen auf nationaler und internationaler Ebene sind auch für uns immer wieder Anlass unsere Maßstäbe zu überprüfen. Wir sind stets bestrebt mit persönlichem Einsatz und technischer Unterstützung diesen Herausforderungen gerecht zu werden und uns stetig weiterzuentwickeln.