



Enkelwirtschaft

Pionierarbeit
für die
nachhaltige
Catering-
Zukunft





Dieses Essen macht
Boden gut.

Enkelwirtschaft ist das
neue Catering-Konzept
von procuratio, das
die Verantwortung für
Umwelt, Tier und Mensch
in den Mittelpunkt stellt.

Ökologisch-nachhaltiges, qualitativ hochwertiges und zugleich wirtschaftliches Catering aus der Region – das ist die Mission der innovativen Enkelwirtschaft. Als Marke, die für gesunde Ernährung, echte Nachhaltigkeit und ehrliches Handwerk steht, erbringt Enkelwirtschaft wertvolle Leistungen durch verantwortungsvolles Handeln mit Zukunftsverantwortung auf jeder Stufe der Erzeugung.



Das konsequent nachhaltige Enkelwirtschaft-Konzept setzt auf sorgfältig ausgewählte regionale Qualitätspartner für Lebensmittelerzeugung vor Ort und steht nicht nur für eine hochwertige und gesunde Ernährung, sondern leistet gemeinsam mit den Erzeugern einen konkreten Beitrag für den Schutz unseres Planeten.

Kurze Lieferwege, lokale Partnerschaften und natürliche Erzeugungsmethoden schützen das Klima, die Artenvielfalt, die Böden, Insekten, Tiere und Pflanzen, um eine intakte Natur in unserer Heimat zu bewahren.

Betreiber von Krankenhäusern, Altenheimen und Pflegeeinrichtungen beschreiten damit den Weg in eine verantwortungsvolle und klimapositive Zukunft mit besten wirtschaftlichen Perspektiven.

Ein Konzept mit konsequenter Nachhaltigkeit im Fokus.



Hier wirkt Enkelwirtschaft

Die Lebensmittelproduktion mitsamt Transporten verursacht rund ein Drittel des globalen CO₂-Ausstoßes und ist für Artensterben, Tierleid und Naturzerstörung mitverantwortlich.

Rund 4,8 Kilogramm CO₂-Äquivalente entstehen durchschnittlich für die konventionelle Verpflegung eines Krankenhauspatienten.

Weite Transportwege, umweltschädliche Anbaumethoden und negative Effekte für die Artenvielfalt tragen zu einer Vernichtung der Lebensgrundlagen unserer Enkelkinder bei.

Um das Care-Catering der Zukunft zu gestalten, packen wir diese Probleme an der Wurzel.

Bei der Erzeugung von Speisen bietet sich eine einzigartige Chance: Wir können uns für eine Landwirtschaft entscheiden, die mehr CO₂ aufnimmt, als sie ausstößt und der Natur mehr zurückgibt, als sie verbraucht. Dank einer ökologischen Wirtschaftsweise, artgerechter Tierhaltung und dem Schutz von Klima, Artenvielfalt und Böden. Enkelwirtschaft leistet mit dem regionalen Nachhaltigkeitsansatz einen nachhaltigen Mehrwert – mit einem um mehr als 100% reduzierten CO₂-Fußabdruck. Im Vergleich zu konventionellem Catering entsteht dadurch echte Klimapositivität.



Ein klares Konzept für konsequente Nachhaltigkeit

Die branchenweit einzigartige Lösung wurde mit der langjährigen Expertise von procuratio für die Anforderungen der Zukunft entwickelt. Im Fokus stehen dabei:

- Kurze Lieferwege und nachhaltiger Anbau für deutlich reduzierte CO₂-Emissionen und Klimapositivität
- Saisonale (Bio-)Lebensmittel aus der Region
- Abwechslungsreiche, innovative Speisen mit dem Nose-to-Tail und Leaf-to-Root Konzept vermeidet Abfall
- Kreislaufverwertung des organischen Nassmülls zu Terra Preta
- Gesunde Speisen in höchster Qualität
- Tierwohl, Naturschutz und Qualitätspartnerschaften zu Landwirten und Erzeugerverbänden
- Nachhaltigkeit und Lebensqualität

Terra Preta:

Bio-Küchenabfall macht Boden fruchtbar

Terra Preta ist eine sehr fruchtbare Schwarzerde, die von einstigen Hochkulturen der Indios im amazonischen Regenwald aus organischen Siedlungsabfällen hergestellt wurde.

Heute nutzen wir mit unserer branchenweit einzigartigen Lösung dieses natürliche System, um der Natur wichtige Nährstoffe zurückzugeben und gleichzeitig den Humusaufbau auf landwirtschaftlichen Flächen zu verbessern und so CO₂ aktiv im Boden zu binden.

Ein Beitrag für intakte Natur und gesundes Leben auf jeder Stufe der Erzeugung. Mit massiver Reduktion des CO₂-Abdrucks.

Pionierarbeit für enkeltaugliches Catering

Ehrlich.
Natürlich.
Zukunftssicher.

Als Spezialist für die Care-Branche setzen wir mit Enkelwirtschaft einen Meilenstein im Cateringangebot.

Die Stärke von Enkelwirtschaft als Premiummarke liegt in der Verbindung von langjährigem Know-How im Care-Catering, regionalen Produkten, sorgfältiger

Auswahl der Erzeuger und frischer Zubereitung für eine nachhaltige Ernährung.

Durch persönliche Partnerschaften mit lokalen Landwirten, echtes Kochhandwerk und umfassende Transparenz sind Enkelwirtschaft-Gerichte nicht nur klima- und umweltfreundlich, sondern stehen auch für verantwortungsvolles Wirtschaften in der Region.

Hochwertige Zutaten werden zu facettenreichen Speisen verarbeitet, ohne Reste zu verschwenden. So entstehen frische und gesunde Kreationen, die der Natur guttun, wirtschaftlich sinnvoll sind und der Verantwortung für unsere Enkelkinder gerecht werden.



Konsequente Nachhaltigkeit, die man sehen und schmecken kann

Für den Schutz unseres Planeten braucht es viele Revolutionen im Großen wie im Kleinen. Enkelwirtschaft ist eine davon. Denn unser auf Transparenz und Verantwortung basierendes innovatives Konzept führt zu verantwortlichem Handeln und hoher Wirtschaftlichkeit.

Dank des wirkungsvollen Konzepts machen wir Nachhaltigkeit erlebbar. Die Höfe in der Region, auf denen unsere Partner anbauen und erzeugen, sind transparent nachvollziehbar. Der Schutz von Ressourcen und Klima wird durch konkrete Zahlen deutlich. Und das ehrliche Handwerk im Einklang mit der Natur ist mit jedem Bissen zu schmecken.



„Nachhaltig hergestellte Ernährung wird immer stärker ein Muss. Für die Umwelt. Für alle Menschen. Und damit selbstverständlich auch für jeden Anbieter.“

Karl-Hermann Wagner
Gründer und Gesellschafter procuratio GmbH

Hier profitieren Unternehmen, Umwelt und Mensch

Das neue Konzept ist eine branchenweit einzigartige Lösung. Einrichtungen differenzieren sich mit dem besonderen Verpflegungsangebot für die Kunden und eigenen Mitarbeiter am Markt. Damit einhergeht das Potenzial für mehr Umsätze mit Speisen bei bestimmten Zielgruppen.

Dank der klaren Zukunftsorientierung entsteht durch die Vorreiterrolle ein Image-Boost. Das Resultat ist eine positive Wahrnehmung auf politischer Ebene und in der Öffentlichkeit.

Procuratio ist als Initiator der Enkelwirtschaft ein Partner, der für effizientes Catering und Kochverfahren mit optimalen Bedingungen und perfekt organisierten Abläufen steht. Verbunden mit der konsequenten Regionalität des Enkelwirtschaft-Konzepts entstehen für Kunden zusätzliche Vorteile bei der Frische der Speisen und der Nachvollziehbarkeit der Herkunft.

Aus Kundensicht sind die folgenden Innovationen besonders wertvoll:

- Regionale, transparente Herkunft der Lebensmittel
- Neuartige, abwechslungsreiche Gerichte
- Bewusste, wohltuende und geschmackvolle Ernährung
- Wertschätzung für besonderes Essen
- Schutz von Natur und Klima
- Aktiver Beitrag zu nachhaltiger, familiärer und natürlicher Landwirtschaft

Mit passender Kommunikation vor Ort werden Kunden begeistert, um den Absatz zusätzlich zu fördern.

Differenzierung am Markt



Positive Leistungen
für die Region und die
Umwelt



Klimapositiver Ansatz
durch konsequente
CO₂-Reduktion



Wahrnehmung als
Arbeitgeber, der gelebte
Nachhaltigkeit fokussiert



Imageboost durch öffent-
liche Wahrnehmung als
Vorreiter für nachhaltige
Entwicklungen und Stär-
kung der Lebensqualität

Kostenkompensation



Höherwertige
Verpflegung eröffnet
Möglichkeit für höhere
Gewinnmargen



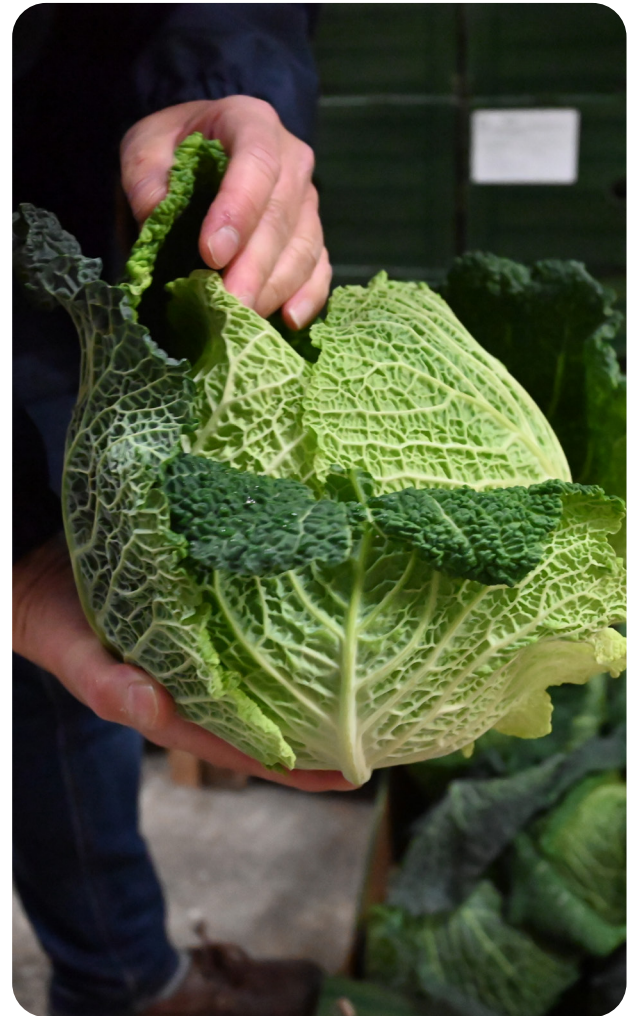
Abnehmerkreis kann
ausgeweitet werden



Nose-to-Tail- und Leaf-
to-Root-Konzept führt
zur Abfallreduktion



CO₂-
Zertifikatehandel





Zu Besuch in Hamburg

In einem Klinikum in Hamburg wird das Enkelwirtschaft-Konzept bereits heute im Vorlaufbetrieb umgesetzt. Küchenleiter Voker Horteux ist mit Herzblut dabei. Er hat schon in der Spitzengastronomie und für die besten Kantinen deutscher Großunternehmen gearbeitet. Für Enkelwirtschaft kreativ zu werden, ist für ihn etwas ganz Besonderes: „Das Tolle ist, die nachhaltigen Produkte zu verarbeiten“, verrät er uns. „Enkelwirtschaft ist pures Handwerk.“

In handwerklicher Tradition verarbeiten die Köche die Zutaten aus nachhaltigem Anbau von Erzeugern im Hamburger Umland vollständig: Von der Wurzel bis zum Blatt bzw. von der Nase bis zum Schwanz. Dadurch entstehen raffinierte Gerichte mit facettenreichem Geschmack.

Heute steht ein Flanksteak vom Rind auf der Speisekarte. Das Fleisch stammt von einem Betrieb aus der nördlichen Umgebung von Hamburg. Die Rinder grasen dort auf saftigen Seemarsch-Wiesen, die landwirtschaftlich anderweitig kaum nutzbar sind. So tragen sie dazu bei, dass diese Flächen nachhaltig bewirtschaftet werden und mit geringen Emissionen wertvolles Fleisch entsteht. Volker Horteux kreiert daraus eine geschmackvolle Enkelwirtschaft-Speise, die die Gäste im Klinikum mit gutem Gewissen genießen können.





procuratio

- alles aus einer Hand.

Sich kümmern ist unser Erfolgsrezept.

Care Catering, Facility Management, Reinigung: Bei uns dreht sich alles um den besten Service für Krankenhäuser und Kliniken wie auch Senioreneinrichtungen. Über 20 Jahre am Markt, mehr als 1.000 engagierte Mitarbeiter und für über 70 Care-Einrichtungen tätig: Hinter diesen Zahlen steckt ein fortwährend lernendes Unternehmen mit dem Anspruch, individuelle Versorgungskonzepte für die Care-Branche zu entwickeln, die Qualität und Wirtschaftlichkeit für jeden Kunden ins beste Verhältnis setzen. Und die darüber hinaus die Zufriedenheit mit dem angebotenen Essen bei Patienten, Bewohnern und Mitarbeitern signifikant steigern.

Wir begreifen uns als partnerschaftlichen Dienstleister und versierten Lösungsanbieter. Unser ganzheitlicher Ansatz funktioniert deshalb so gut, weil ständige Nähe zu unseren Kunden und Leistungspartnern unser wichtigstes Prinzip ist. Besonders deutlich drückt sich dies in der vorhandenen Kompetenz und Verantwortlichkeit „vor Ort“ aus.

Erfolgreich seit 1997

Karl-Hermann Wagner als Unternehmensgründer und -inhaber gehört zu den Pionieren im Care Catering. Sein Credo: Der Mensch steht bei procuratio immer im Mittelpunkt. Ob als zu Versorgender, Geschäftspartner oder als Mitarbeiter. So bieten wir als Familienunternehmen seit jeher Komplettlösungen aus einer Hand für unsere Kunden.



Nehmen Sie noch heute Kontakt mit uns auf

procuratio
Gesellschaft für Dienstleistungen
im Sozialwesen mbH

Freiheitstraße 11
40699 Erkrath

Telefon: 0211 / 240 86 100
E-Mail: info@procuratio.com



Mehr unter
www.enkelwirtschaft.com