

Verhaltenscodex / Code of conduct

Unternehmensstrategie und Leitlinien

- Unser Ziel als Teil einer europäischen Unternehmensgruppe ist es, gemeinsam mit unseren Partnern verantwortungsvoll an der Gestaltung der Zukunft zu arbeiten, aufbauend auf dem Nachhaltigkeitsgedanken weiter profitabel zu wachsen und den Unternehmenswert langfristig zu steigern.
- HELLMA Gastronomie-Service GmbH ist Deutschlands führender Anbieter von Zucker-Portionsverpackungen und hat in den Segmenten portionierter Brotaufstriche und Kaffeebeigaben bedeutende Marktpositionen.
- Wir wollen Maßstäbe in unseren Geschäftsfeldern setzen sowie die Interessen der Kunden, der Lieferanten, der Menschen im Unternehmen und zukünftiger Generationen angemessen berücksichtigen.
- Wir wollen Wachstumschancen effektiv nutzen und richten unsere strategischen Schritte kontinuierlich an den jeweiligen Rahmenbedingungen aus.
- Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH stützt sich auf enge Verbindungen zu Ihren Lieferanten, den Schwestergesellschaften sowie dem Mutterkonzern und damit auch dem Produktangebot sowie der Erfahrung bei der Vermarktung, insbesondere im B2B-Bereich.
- Wir schaffen Werte für eine nachhaltige erfolgreiche Unternehmensentwicklung

Verhaltenskodex

Der vorliegende Verhaltenskodex basiert auf den Wertvorstellungen des Unternehmens. Sein Zweck besteht darin, sicherzustellen, dass sämtliche Mitarbeiter und die Geschäftsführung der HELLMA Gastronomie-Service GmbH, Nürnberg, gemäß den darin enthaltenen Werten und Vorgaben leben und handeln. Der Kodex soll ein grundsätzliches und eindeutiges Verständnis jenes Verhaltens vermitteln, dass wir von allen unseren Mitarbeitern erwarten.

Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH verpflichtet sich, ihre Geschäftstätigkeit auf ethische, legale und verantwortungsvolle Art und Weise auszuüben. Aus diesem Grund hat die HELLMA Gastronomie-Service GmbH sich den vorliegenden Verhaltenskodex über gesellschaftliche Verantwortung auferlegt. Das Unternehmen verpflichtet sich sicherzustellen, dass dieser Kodex innerhalb seines Standortes respektiert wird. Gleichzeitig erwartet die HELLMA Gastronomie-Service GmbH von ihren Lieferanten bzw. Vertragspartnern, dass auch diese sich gemäß den in diesen Richtlinien dargelegten Vorgaben verhalten. Bei der Erstellung dieses Kodex wurde auf anerkannte Standards wie die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte der Vereinten Nationen (AEMR) oder die Konvention der Internationalen Arbeitsorganisation ILO (International Labour Organisation) Bezug genommen¹. Die nachstehend genannten Prinzipien basieren auf diesen Standards.

Einhaltung von Gesetzen

Sämtliche Geschäftstätigkeiten der HELLMA Gastronomie-Service GmbH haben alle anwendbaren gesetzlichen Erfordernisse auf nationaler und internationaler Ebene zu entsprechen. Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH verpflichtet sich des Weiteren, bei allen ihren Geschäftstätigkeiten allfällig geltende Antibestechungs- und Antikorruptionsgesetze und -vorschriften zu beachten.

Verbot von Diskriminierung und Belästigung

Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH wird keinerlei diskriminierende Maßnahmen zulassen oder Handlungen begehen. Diskriminierung bedeutet jede Art von Unterscheidung, Ausschluss oder Bevorzugung, die die Gleichbehandlung oder die Zugangsmöglichkeiten zu Arbeit und Beschäftigung einschränken, und die möglicherweise Hautfarbe, Geschlecht, Religionsbekenntnis, Politische Überzeugung, Alter, nationale, soziale oder ethnische Herkunft, familiäre Verpflichtungen oder ähnliche Überlegungen dieser Art zurückzuführen sind. Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH bekennt sich überdies zu Arbeitsplätzen, die frei von jeder Art von Belästigung und Schikanen sind.

Entlohnung und Vergünstigungen

Das Unternehmen garantiert, keine Löhne unter dem gesetzlich gültigen Mindestlohn auszuzahlen. Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH wird weder aus disziplinarischen Gründen noch als Beschäftigungsbedingung Bezahlungen kürzen oder einbehalten. Die den Mitarbeitern ausbezahlte Entlohnung muss alle gültigen Gesetze zu Löhnen und Gehältern erfüllen, einschließlich den Bestimmungen zu Mindestgehältern, Überstunden und gesetzlich festgelegten Vergünstigungen.

Arbeitszeit

Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH gewährleistet, dass die geltenden gesetzlichen Arbeitszeitbeschränkungen eingehalten werden. Die maximal erlaubte Arbeitszeit pro Woche wird durch nationale Gesetze und entsprechend der Konvention der internationalen Arbeitsorganisation geregelt. Die Beschränkung der Überstunden wird gemäß den regionalen gesetzlichen bzw. vertraglichen Verpflichtungen geregelt. Den Arbeitnehmern steht, mit Ausnahme von außergewöhnlichen Umständen und für eine beschränkte Zeitspanne, zumindest ein freier Tag pro Woche zu. Die Arbeitsorganisation sorgt für die erforderlichen Arbeitspausen, um die Sicherheit und Gesundheit der Mitarbeiter nicht zu gefährden.

Verbot von Kinderarbeit

Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH akzeptiert keine Beschäftigung von Kindern unter 15 Jahren, es sei denn, dies ist durch gesetzliche Bestimmungen gestattet, in keinem Fall jedoch unter 14 Jahren. Für den Fall, dass die geltenden Gesetze ein höheres Mindestbeschäftigungsalter vorschreiben oder die gesetzliche Schulpflicht über 15 Jahren endet, wird dieses Alterslimit als gültig erachtet. Allgemeine Ausbildungs- oder Trainingsprogramme, die von Kindern in Schulen oder anderen Institutionen in Anspruch genommen werden, fallen nicht unter diese Beschränkung. Alle jungen Arbeitnehmer müssen davor geschützt werden, irgendwelche Arbeiten zu verrichten, die aller Voraussicht nach gefährlich sind oder die Ausbildung des Kindes beeinträchtigen oder auch seine Gesundheit oder seine physische, psychische, soziale, geistige oder moralische Weiterentwicklung gefährden.

Verbot von Zwangsarbeit

Die HELLMA Gastronomie-Service GmbH bedient sich weder Zwangs- noch Pflichtarbeit, worunter jene Arbeit oder Dienstleistung zu verstehen ist, die unter Androhung von Strafe verrichtet wird oder für deren Verrichtung sich jemand nicht freiwillig zur Verfügung gestellt hat. Ebenso ist es verboten, persönliche Ausweisdokumente von Beschäftigten bei Antritt des Dienstverhältnisses einzubehalten.

Gesundheit & Sicherheit am Arbeitsplatz

Das Unternehmen stellt sicher, dass der Arbeitsplatz und seine Umgebung (Maschinen, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsablauf, chemische Arbeitsstoffe, etc.) weder die körperliche Unversehrtheit noch die Gesundheit der Arbeitnehmer gefährden. Geeignete Maßnahmen zur Ver-

minderung von Unfallgefahr und zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen sind das Ziel regelmäßig stattfindender Optimierungsprogramme. Die Arbeitnehmer erhalten darüber hinaus Schulungen über Sicherheit und Gesundheit im Beruf und am Arbeitsplatz. Die Arbeitnehmer müssen über einen garantierten Zugang zu Trinkwasser, Sanitäreinrichtungen und Sozialräumen verfügen, die in Übereinstimmung mit den dafür anwendbaren gesetzlichen Vorschriften errichtet wurden und dem entsprechend weiter aufrechterhalten werden. Der Arbeitsplatz und sein Umfeld müssen über geeignete Notausgänge, Brandschutzeinrichtungen sowie über ausreichende Beleuchtung verfügen. Für einen adäquaten Nichtraucherschutz ist ebenfalls Sorge zu tragen.

Umwelt

Verfahren und Standards für die Abfallbehandlung, für den Umgang mit und die Entsorgung von chemischen und anderen gefährlichen Materialien, für Emissionen und für die Abwasseraufbereitung, haben zumindest den gesetzlichen Mindestanforderungen zu entsprechen oder diese zu übertreffen.

¹ Dieser Verhaltenskodex basiert auf dem „Verhaltenskodex der Südzucker“ (<http://www.suedzucker.de>)