

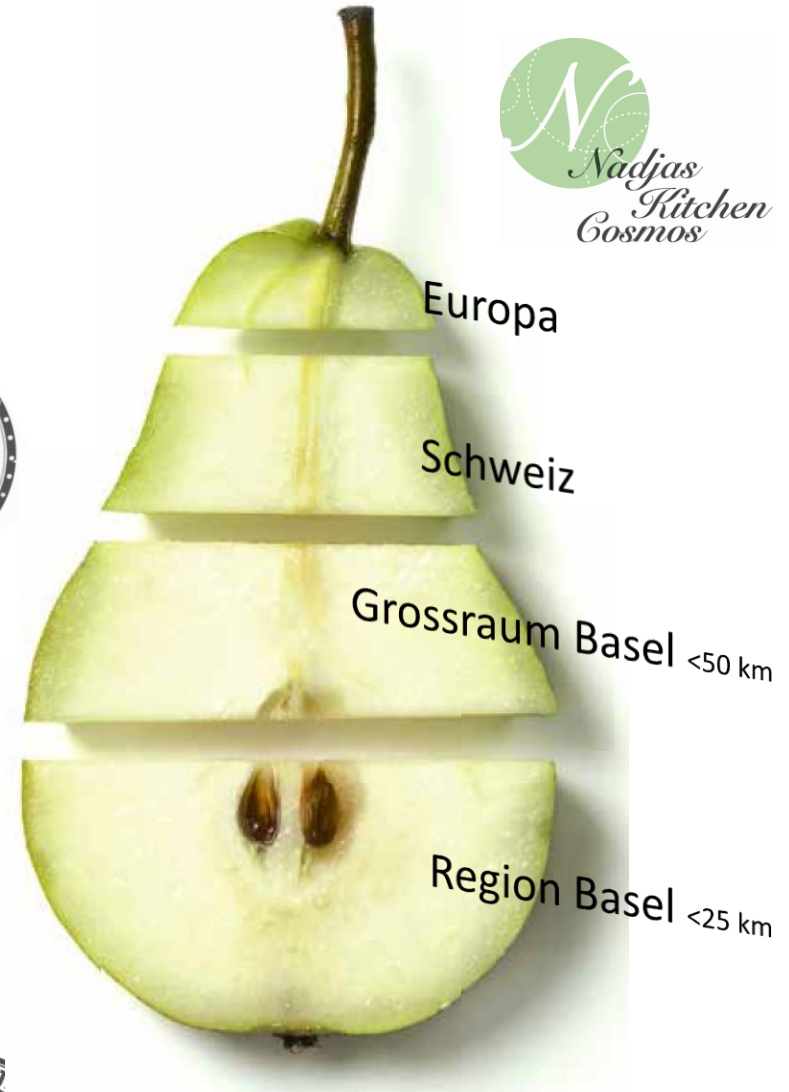
# Nadjas Kitchen Cosmos: das nachhaltige Catering



Klassisch modern, raffiniert einfach, schlicht einzigartig.



13 Punkte Gault-Millau.



# Summery, headlines und gute Gründe für «Nadjas Kitchen Cosmos»:

- regional verankert
- 95 % aller Rohstoffe aus der Schweiz
- alle Lieferanten aus der Schweiz
- 60 % des Angebots fleischlos
- Nassabfall pro Gast unter 2 g
- papierloses Büro
- soziale Nachhaltigkeit in Frauenquote, Absenz und Weiterbildung
- wirksame Massnahmen gegen Corona
- Gästezufriedenheit auf google 4.9 / 98 %



## 1) Regional verankert, kurze Lieferdistanz und engagiert

- Standort Birsfelden BL, Kirchstrasse 15, 4127 Birsfelden
- Standort Basel, Im Wasenboden 8, 4056 Basel
- kurze Lieferwege
- nah & frisch
- geringer Fussabdruck durch kurze Beschaffungs- und Transportwege
- Member «United Against Foodwaste»
- Zero Food-Waste-Politik

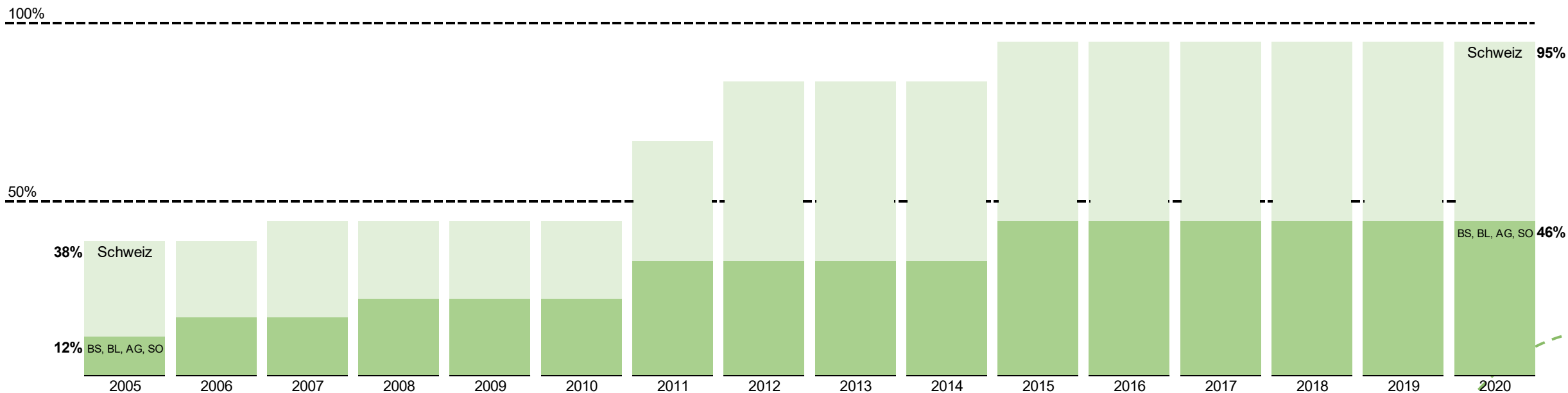


## 2) 95 % aller Rohprodukte aus der Schweiz

- Anteil Produkte aus den Kantonen BS, BL, AG und SO: 46 %
- kein Meeresfisch 
- kein Überseewein 
- keine Flugware



Entwicklung Anteil regionaler Produkte



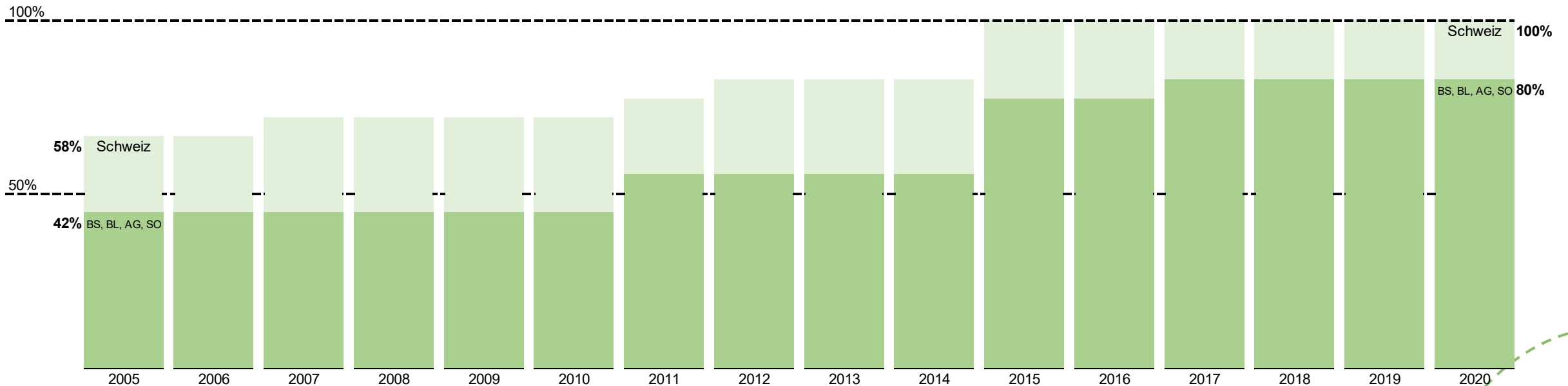
Anteil der regionalen Produkte im Gesamtsortiment der beschafften Lebensmittel und Getränke

### 3) Anteil Schweizer Lieferanten seit 2015: 100 %

- Anteil Lieferanten aus BS, BL, AG und SO: 80 %
  - 100 % Schweizer Fleisch
  - Obst, Kartoffeln, Gemüse und Eier von Bauern aus der Region
  - Einhaltung des WWF-Saisonkalender für Obst und Gemüse
  - «Unser Bier» aus Basel




Entwicklung Anteil regionaler Lieferanten

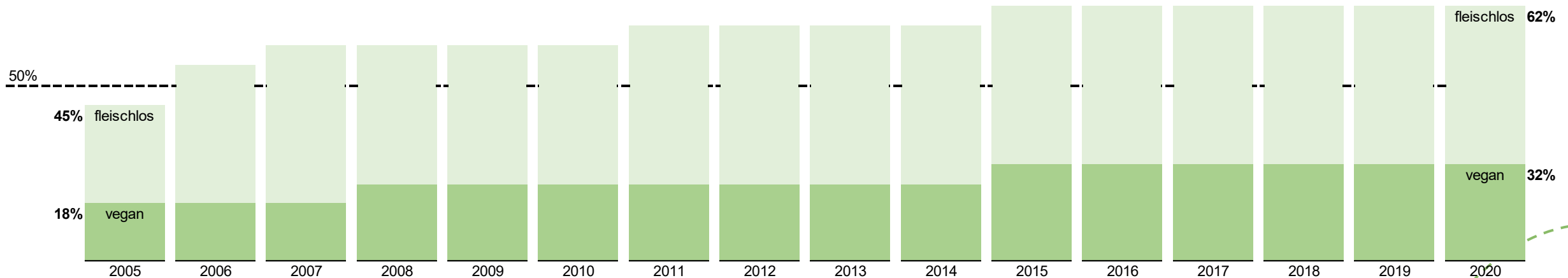


Anteil der regionalen Lieferanten im Verhältnis zu allen Lieferanten

## 4) Anteil an fleischlosem Angebot über 60 %

- Seit 2005 haben wir den Anteil der fleischlosen Komponenten in unserem Angebot von 45 % auf 62 % erhöht.
- 32 % des Angebots sind heute vegan 
- Damit liefern wir auch im Angebot einen deutlichen Beitrag zur CO<sub>2</sub>-Reduktion.

Entwicklung der Anteile an fleischlosen (insgesamt) und (davon) veganen Angeboten



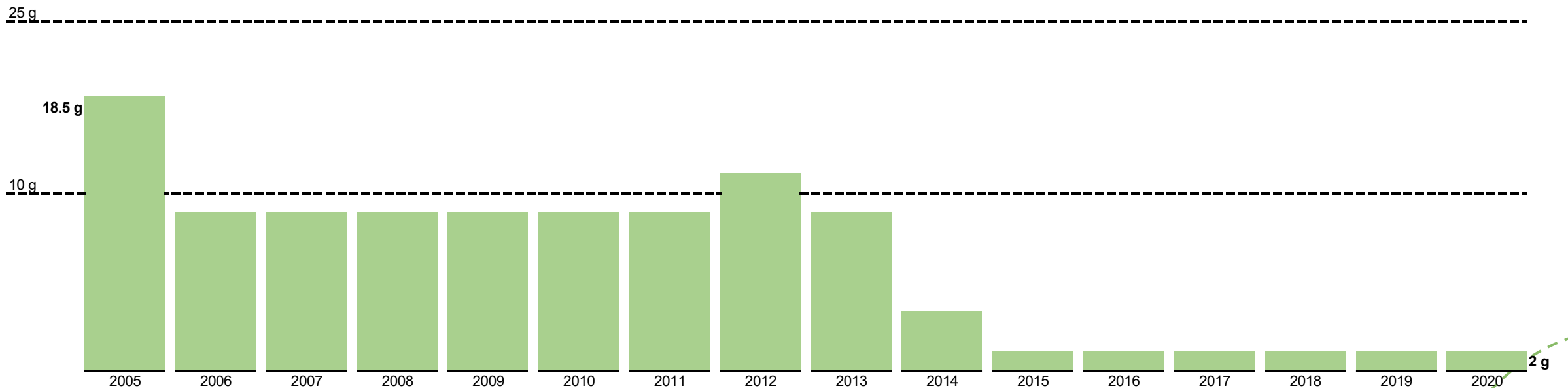
Anteil der fleischlosen und veganen Komponenten bei "Kochevents: gemeinsam kochen", Caterings und Home-Cooking an der Anzahl Gesamtkomponenten

## 5) Nassabfall aus Produktion und Anlieferung seit 2015 bei unter 2 g / Gast

- Jährliche Erfassung seit 2005 und gezielte Massnahmen reduzieren den Nassabfall seit Jahren auf weniger als 2 g pro Gast.
- Plus: alle Getränke in Glasflaschen (kein Plastik).



Nassabfallmenge pro Jahr pro Gast in g



Entstandene Nassabfallmenge (Lebensmittel) in der Produktion und Anlieferung, Foodwaste in Produktion und Anlieferung

## 6) Papierloses Büro seit 2014

- Alle Offerten und Rechnungen werden ausschliesslich online versendet.
- Interne Kommunikation mit Lieferanten, Partnern, Locations und Mitarbeiter\*innen erfolgt nur elektronisch.
- Rezepte für Gäste gedruckt auf FCS-Umweltschutzpapier.



## 7) Uniformen, T-Shirts und Schürzen aus europäischer Produktion.

## 8) Druck der Uniformen, T-Shirts und Schürzen in Basel im langlebigen und umweltschonenden Siebdruckverfahren.

## 9) Greenpeace-Mitglied seit 1994.

GREENPEACE

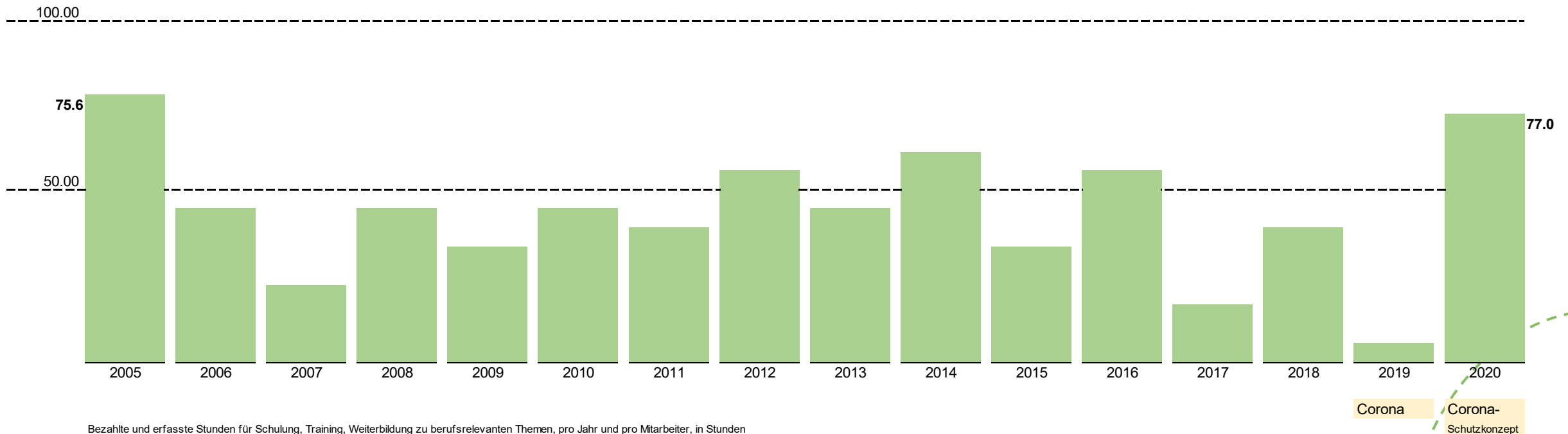


## 10) Schulungs- und Trainingsstunden für Mitarbeiter\*innen

- Wir investieren in Prozesssicherheit, Lebensmittelhygiene, Arbeitssicherheit und – zuletzt - Corona-Schutzmassnahmen rund 75 Stunden pro Jahr / MA.
- Unsere Mitarbeiter\*innen agieren versiert, kompetent und zuverlässig.

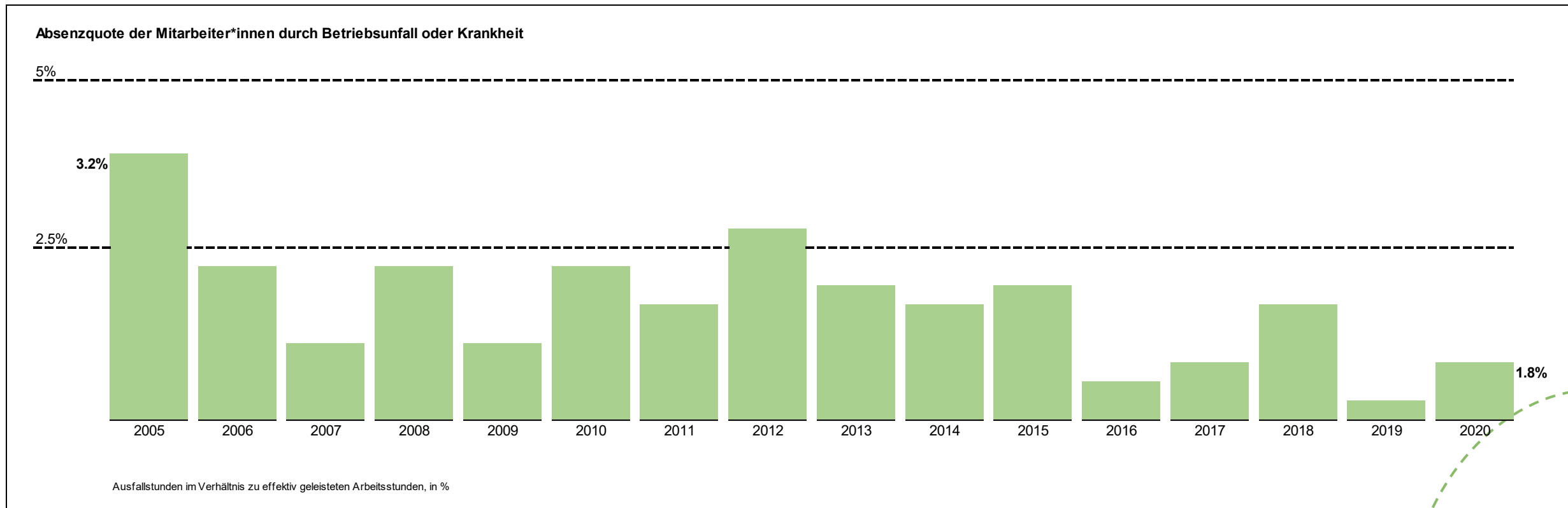


Schulungs- und Trainingsstunden pro Jahr pro Mitarbeiter



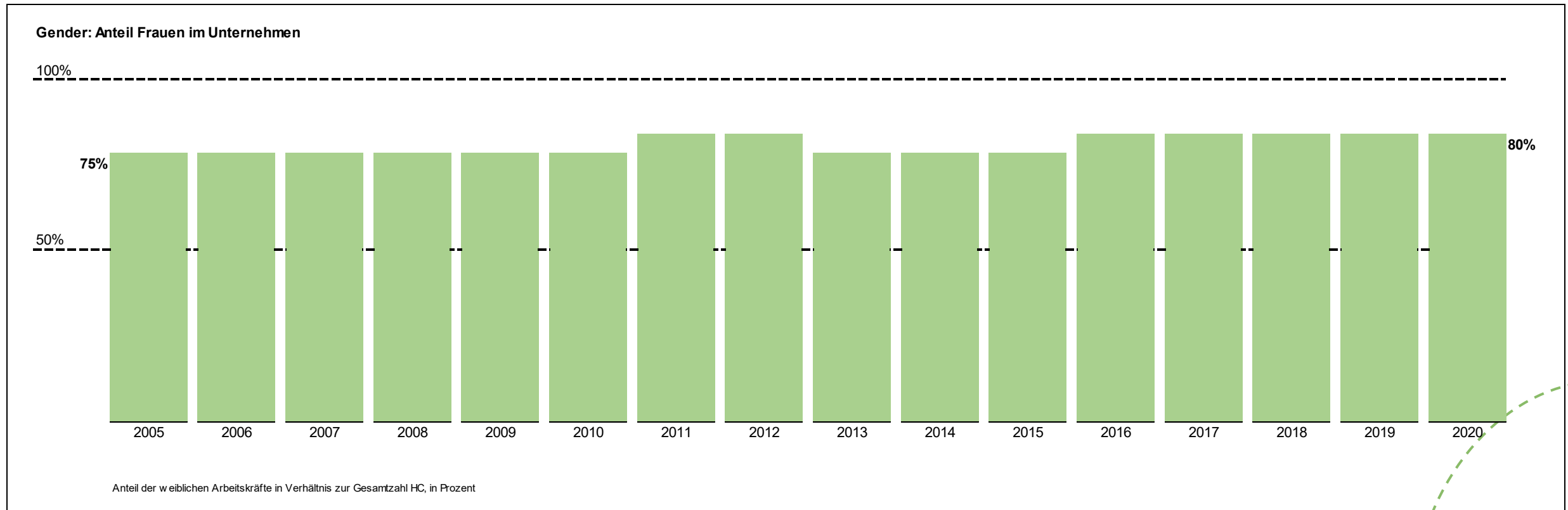
## II) Absenzquote der Mitarbeiter\*innen unter 2 %

- Ausfälle durch Betriebsunfall oder Krankheit liegen 2020 bei 1.8 %
- Basis sind regelmässige Analysen von Arbeitswegen und -abläufen und eine gesunde und überwachte Arbeitsbelastung.



## 12) 4 von 5 Mitarbeiter\*innen sind weiblich.

- Seit der Unternehmensgründung 2005 setzen wir auf Frauen-Power.
- Seit 2016 ist der Frauenanteil im Team konstant bei 80 %.
- Damit leisten wir einen wichtigen regionalen Beitrag zur Chancengleichheit.



## 12) 75 % unserer Führungskräfte sind weiblich

- Der Frauenanteil im Führungsteam ist seit 2010 konstant bei 75 %.



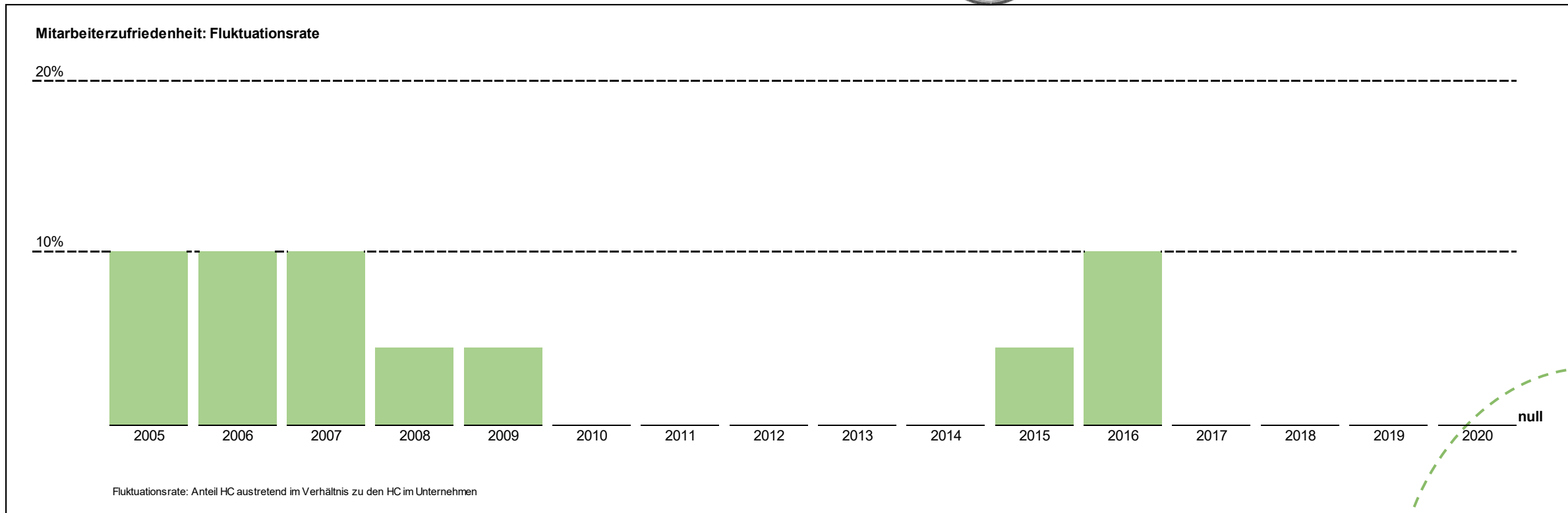
Gender: Anteil Frauen in Führungsfunktionen



Anteil der weiblichen Arbeitskräfte in Verhältnis zur Gesamtzahl HC, in Prozent

### 13) Fluktuationsrate seit 2017 - trotz Pandemie - bei null

- Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind im Schnitt 12.5 Jahre im Unternehmen beschäftigt.
- Das gibt Stabilität, sichert unsere Produkt-Qualität und ermöglicht eine solide Kunden- und Gästezufriedenheit.

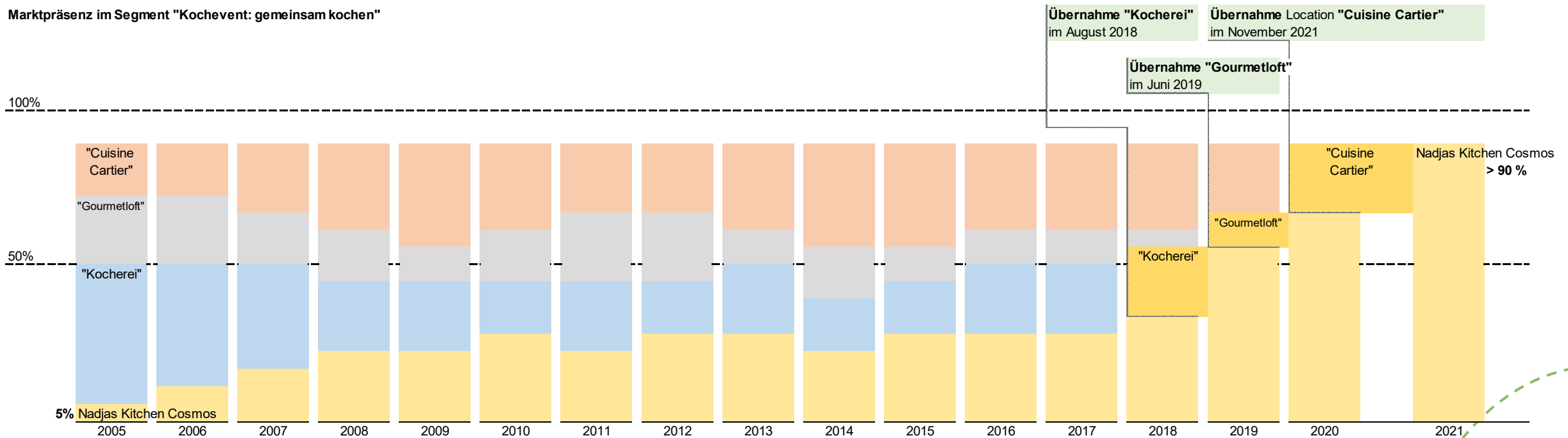


## 14) Zunehmende Marktpräsenz im Geschäftsfeld «Kochevent: gemeinsam kochen»

- Wir wachsen gesund und kontinuierlich - seit unserem Markteintritt 2005:
- **2018** Übernahme «Die Kocherei», Jeannette Born (Metzerstrasse 57)
- **2019** Übernahme «Gourmetloft», Ruth Stalder (Feldbergstrasse 95)
- **2021** Übernahme Location «Cuisine Cartier» (Im Wasenboden 8)



Marktpräsenz im Segment "Kochevent: gemeinsam kochen"



Übernahme "Kocherei" im August 2018  
Übernahme "Gourmetloft" im Juni 2019  
Übernahme Location "Cuisine Cartier" im November 2021

## 15) Keine Corona-Infektion bei einem Catering oder Kochevent

- Seit Ausbruch der Pandemie hat sich kein Gast und kein Mitarbeiter bei einem Event von «Nadjas Kitchen Cosmos» mit dem Corona-Virus infiziert.
- Wir halten das Schutzkonzept ein.
- Alle Mitarbeiter\*innen haben ein Zertifikat, sind geimpft und tragen permanent ihren Mund-Nasen-Schutz.
- Alle Mitarbeiter\*innen verwenden die «Stopp-Corona»-App des BAG.
- Wir desinfizieren regelmässig unsere Hände und alle Oberflächen.
- Die Locations werden vor jedem Event gründlich gereinigt und gelüftet.



**STOP CORONA**



Coronavirus  
**SO SCHÜTZEN WIR UNS.**

Jetzt UNBEDINGT BEACHTEN: Impfen lassen.

- ✓ Kontakte minimieren.
- ✓ Maske tragen.
- Abstand halten.
- Regelmässig Lüften.
- Hände waschen oder desinfizieren.
- Bei Symptomen zuhause lassen.
- Wenn möglich Homeoffice.

www.bag-coronavirus.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun Svizra

Bundesamt für Gesundheit BAG  
Office fédéral de la santé publique OFSP  
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP

Regeln können kontrolliert überwachen.

Swiss Confederation



## 16) Kunden- und Gästezufriedenheit bei 98 %

- 2 Gästebücher mit Lob, Dank & Anerkennung
- Zuverlässiger Anbieter seit 2005 für
  - Kochevents: gemeinsam kochen
  - Caterings
  - Home-Cooking
  - Aperero to go / home delivery
- Stammkunden: Roche, Novartis, DSM, Medizinische Fakultät der Universität Basel,...
- Aktuelle Wertung auf google-Rezension: 4.9 (von 5.0 – entspricht 98 %)





**Nadjas Kitchen Cosmos, Est. 2005,  
by Nadja Hoffer**

Kochevents: gemeinsam kochen

Hochzeits-Catering

Home-Cooking

Apero to go / home delivery



13 Punkte Gault-Millau.

Einträge in den renommierten Gastroführern «Michelin» und «Urchuchi».

2 x nominiert für den Best Of Swiss Gastro Award.

**SUPPORT LOCAL BUSINESS**






# Nadjas Kitchen Cosmos, Est. 2005, by Nadja Hoffer

Klassisch modern, raffiniert einfach, schlicht einzigartig.



[www.kitchen-cosmos.ch](http://www.kitchen-cosmos.ch)

[event@kitchen-cosmos.ch](mailto:event@kitchen-cosmos.ch)

 +41 78 671 80 07



Facebook, instagram, Xing, LinkedIn, google & Youtube.

*Nadja Hoffer*