

Die FAMAB-Mitgliedsunternehmen verpflichten sich allgemein

- zur Gesetzestreue,
- zur Nachhaltigkeit nach ökologischen, ökonomischen und sozialen Kriterien
- zur Wahrung ethischer Normen und Werte.

Der FAMAB-Qualitätskodex versteht sich als Qualitätsversprechen aller FAMAB-Mitglieder und gliedert sich in die drei relevanten Qualitätsebenen

- Strukturqualität
- Prozessqualität
- Ergebnisqualität.

A. Strukturqualität – Die Leistungsfähigkeit der Mitgliedsunternehmen

FAMAB-Mitgliedsunternehmen stellen sicher, dass sie über ausreichend Fähigkeiten, Strukturen und Ressourcen für die Projektabwicklung verfügen. Dazu gehören insbesondere:

- die Verpflichtung zur regelmäßigen fachlichen Fort- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter,
- die Verwendung geeigneter Arbeitsmethoden und -werkzeuge.
- Insbesondere für die 2-jährliche Infektionsschutzbelehrung, jährliche Hygienebelehrung für operativ arbeitende Mitarbeiter, Nachweis des Gesundheitszeugnisses durch das Gesundheitsamt etc.

FAMAB-Mitgliedsunternehmen informieren transparent über ihre Leistungsfähigkeit mit Angaben zu:

- Management und Mitarbeitern sowie deren Qualifikationen
- Infrastruktur
- Referenzen.

B. Prozessqualität – Der effektive Ablauf des Projektmanagements im Vier-Phasen-Prozess

Der Vier-Phasen-Prozess wird von den FAMAB-Mitgliedsunternehmen idealtypisch für ein Projekt sowie für die Kommunikation und Zusammenarbeit mit dem Kunden verwendet.

FAMAB Mitglieder setzen sich für die Etablierung und Einhaltung von Fairnessstandards bei Auswahlverfahren zur Projektvergabe ein.

Hauptstraße 122 – 124
33378 Rheda-Wiedenbrück
Tel: 05242 9454-0
info@leca-catering.de
www.leca-catering.de

Ust.-Id.-Nr: DE 126 767 963
Geschf.: Jan Kalbfleisch

LEADING CATERER:

Broich Premium Catering
cateringmanufaktur
FPS Catering
Markus Grein Catering
Hand Group
Kuffler Catering
lemonpie Eventcatering
Rauschenberger Catering
vomfeinsten Catering

Phase I Briefing/Analyse	Aufgabendefinition und Zielformulierung auf Basis eines sorgfältigen Briefings mit festgelegten Rahmenparametern
Phase II Entwurf/Konzeption	Die Entwicklung kreativer, zielgerichteter und umsetzbarer Lösungen für die Catering-Anforderungen <ol style="list-style-type: none">1. Ideenskizze und wirklichkeitsnahe Kostenschätzung2. Detailkonzept und tragfähige Detailkalkulation
Phase III Realisierung	Die Planung und Ausführung aller geplanten Maßnahmen entsprechend dem Detailkonzept und dem Projektplan <ol style="list-style-type: none">1. Detailplanung und Organisation2. Ausführungsplanung3. Umsetzung Die Umsetzung baut auf: <ul style="list-style-type: none">- ein umfassendes und sorgfältiges Projektmanagement- die Einhaltung der erforderlichen Qualitätssicherungsmaßnahmen und Hygienebestimmungen- eine unbedingte Termintreue- ein enges Kostenmonitoring- ein transparentes und gewissenhaftes Angebots- und Lieferantenmanagement.
Phase IV Nachbereitung	Abschluss des Projektmanagements und Projektdokumentation Die Nachbereitung beinhaltet: <ul style="list-style-type: none">- eine sorgfältige, zeitnahe, vollständige, nachvollziehbare Abrechnung- die ausführliche Projektdokumentation- die Erfolgskontrolle und die Bewertung des Projektes- die Analyse der Optimierungs- und Verbesserungsmöglichkeiten in Zusammenarbeit mit dem Kunden- die Identifizierung folgerichtiger Maßnahmen/Fortschreibung der Kommunikation.

C. Ergebnisqualität – Die Kommunikationswirkung des Projekts

FAMAB-Mitgliedsunternehmen verfolgen einen ganzheitlichen Marketingansatz und begründen bzw. bewerten gegenüber dem Kunden die Wahl des eingesetzten Kommunikationsinstruments im Kontext des Marketing-Mix.

Auf Wunsch des Auftraggebers messen die Unternehmen den Projekterfolg bzw. seine Kommunikationswirkung anhand geeigneter Controlling-Instrumente. Dabei fördern sie den Einsatz professioneller quantitativer und qualitativer Monitoring-Verfahren.

LECA-Mitglieder verpflichten sich an der Weiterentwicklung der Marke LECA aktiv teilzunehmen. Zu diesem Zweck nehmen sie bzw. ein von ihnen entsandter Vertreter, an mindestens zwei von vier jährlichen Verbandssitzungen teil. Bei Regelverstößen kann die Führung des LECA Siegels untersagt werden.