

Die Lieferkette lebt

WETTBEWERB

„Lieferketten gestalten, biologische Vielfalt erhalten“



Die Lieferkette lebt

Lieferketten gestalten, biologische Vielfalt erhalten

Engagement von Unternehmen zur Erhaltung
der biologischen Vielfalt in der Lieferkette
Wettbewerb 2019

Saatgut Recycling
Biodiversität Umwelt
Kreislauf Kakao
Lebensmittelverschwendung Holz
Handel Lieferkette
Klimawandel Naturschutz
Vielfalt Landwirtschaft



Die Lieferkette lebt. Lieferketten gestalten, biologische Vielfalt erhalten Wettbewerb 2019

Herausgeber:

'Biodiversity in Good Company' Initiative
Pariser Platz 6, 10117 Berlin
Germany

Tel. +49 (0)30.22 60 50 10
contact@business-and-biodiversity.de

Gestaltung: Anisblau.de

Diese Publikation steht als barrierefreie elektronische Version im PDF-Format zur Verfügung unter www.biologischevielfalt.de. Einzel Exemplare können, solange der Vorrat reicht, als gedruckte Broschüre über die Geschäftsstelle der 'Biodiversity in Good Company' Initiative bezogen werden.

Gefördert durch das Bundesamt für Naturschutz (BfN) aus Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU).



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und nukleare Sicherheit



Wettbewerb

Die Lieferkette lebt. Lieferketten gestalten, biologische Vielfalt erhalten

Engagement von Unternehmen zur Erhaltung der biologischen Vielfalt in der Lieferkette – Praxisbeispiele

Der Verlust der biologischen Vielfalt schreitet ungebremst fort. Ihn zu stoppen ist eine der größten gegenwärtigen globalen Herausforderungen. Unternehmen sind hier wichtige Partner. Da funktionierende Ökosysteme, menschliches Wohlergehen und wirtschaftliche Aktivität essentiell auf biologische Vielfalt angewiesen sind, tragen Unternehmen Mitverantwortung für ihren Schutz und ihre nachhaltige Nutzung. Für viele Unternehmen liegen die größten Einflüsse außerhalb der eigenen Werkstore: Internationale Lieferketten haben erhebliche Auswirkungen auf Arten und ihre Lebensräume. Wie naturfreundlich werden die Rohstoffe angebaut oder gewonnen? Welche Landnutzung steckt in Produkten und Vorprodukten? Sind Schutzgebiete, Ökosysteme und besonders bedrohte Tier- und Pflanzenarten betroffen? Wo liegen Risiken für Böden, Luft und Wasser?

Die Auseinandersetzung mit solchen Fragen und die Integration des Themas Biodiversität in das Lieferkettenmanagement ist herausfordernd. Gleichzeitig gibt es zahlreiche Ansätze und Projekte, wie Unternehmen diesen Herausforderungen begegnen können.

Im Jahr 2018 haben das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), die 'Biodiversity in Good Company' Initiative und der NABU (Naturschutzbund Deutschland) gemeinsam den Wettbewerb »Die Lieferkette lebt. Lieferketten gestalten, biologische Vielfalt erhalten« ausgelobt. Der Wettbewerb fand unter dem Dach der Verbändeplattform »Unternehmen Biologische Vielfalt 2020« (UBi 2020) statt und sollte Licht auf die vielfältigen Aktivitäten von Unternehmen zum Thema biologische Vielfalt in der Lieferkette werfen und Engagement honorieren. Gleichzeitig konnten Verbändevertreter*innen den Wettbewerb nutzen, um das Thema biologische Vielfalt positiv an ihre Mitglieder zu kommunizieren.

Im Januar 2019 hat eine Expert*innen-Jury die Finalisten gekürt. Die Preisverleihung mit Verkündung des Gewinnerunternehmens und des Sonderpreises fand am 22. Mai 2019, dem Internationalen Tag der biologischen Vielfalt, beim NABU Bundesverband in Berlin statt.

Die vorliegende Broschüre stellt Praxisbeispiele engagierter Unternehmen, die am Wettbewerb teilgenommen haben, dar und soll als Inspiration für weitere Unternehmen und Branchen dienen.

Die Initiatoren

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) besteht in unterschiedlichen Zuschnitten seit 1986 und ist unter anderem verantwortlich für die Umweltpolitik der Bundesregierung. Das Ziel der Umweltpolitik ist es, uns und den nachfolgenden Generationen ein gesundes Lebensumfeld zu erhalten oder zu schaffen. Die Umweltpolitik der Bundesregierung umfasst deshalb viele verschiedene Bereiche, in denen das Ministerium Ziele formuliert, Entscheidungen trifft und Gesetze vorbereitet.

Ohne Vielfalt der Natur keine Vielfalt der Wirtschaft: In der 'Biodiversity in Good Company' Initiative haben sich Unternehmen zahlreicher Branchen zusammengeschlossen, um sich gemeinsam für den Schutz und die nachhaltige Nutzung der weltweiten Biodiversität zu engagieren. Damit leisten sie einen Beitrag zum internationalen Übereinkommen über die biologische Vielfalt (CBD).

Seit über 120 Jahren setzt sich der NABU dafür ein, unsere Natur zu schützen und für zukünftige Generationen zu sichern. Mit mehr als 700.000 Mitgliedern und Förderern ist er Deutschlands mitgliederstärkster Umweltverband. Zu den wichtigsten Aufgaben des NABU zählt der Erhalt der Lebensraum- und Artenvielfalt, die Nachhaltigkeit der Land-, Wald- und Wasserwirtschaft und nicht zuletzt der Klimaschutz. Die Vermittlung von Naturerlebnissen und die Förderung naturkundlicher Kenntnisse gehören zu den zentralen NABU-Anliegen.

»Unternehmen Biologische Vielfalt 2020« (UBi 2020) steht für den Dialog und die Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Naturschutz, um biologische Vielfalt zu schützen und nachhaltig zu nutzen. Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi), Wirtschaftsverbände, Naturschutzorganisationen und Behörden setzen sich auf dieser Plattform gemeinsam für eine Trendwende beim Verlust der Biodiversität ein.

2



Stimmen zum Wettbewerb



Svenja Schulze

Bundesministerin für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit

»Der Rückgang der biologischen Vielfalt ist mittlerweile als eines der größten Umweltprobleme anerkannt. Ohne Frage müssen sich auch Unternehmen Fragen der Artenvielfalt widmen, die zum Beispiel der Rohstoffabbau für ihre Waren auf Natur und Landschaft hat. Das kann für den Geschäftserfolg sogar ein wichtiger Faktor werden. Die Natur kann schließlich nicht endlos ausgebeutet werden. Mit den Wettbewerbsgewinnern wollen wir ganz praktisch zeigen, wie Unternehmen in ihren Unternehmensprozessen auch auf so etwas achten können.«



Olaf Tschimpke

Präsident des Naturschutzbund Deutschland e.V. (NABU)

»In Zeiten des dramatischen Verlustes von biologischer Vielfalt wird das Engagement der Wirtschaft immer wichtiger. Ziel muss es sein, dass Biodiversität bei allen wirtschaftlichen Aktivitäten mitberücksichtigt wird. Mit dem Wettbewerb möchten wir Unternehmen auszeichnen, die die besonderen Herausforderungen in den Lieferketten angehen.«



Dr. Stefanie Eichner

Manager Sustainability UPM Communication Papers und Vorstandsvorsitzende 'Biodiversity in Good Company' Initiative

»Als Unternehmensinitiative stärken wir bereits seit 10 Jahren die Unternehmensverantwortung für biologische Vielfalt. Wir wollen auch andere Firmen zum Handeln motivieren. Gezielte Maßnahmen in den Lieferketten zu ergreifen ist besonders schwierig, für Konzerne wie auch KMU. Deshalb möchten wir mit dem Wettbewerb gute Beispiele würdigen.«

GEWINNER

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG

Verbot von Totalherbiziden auf Acker- und Grünlandflächen

Als erste Molkerei hat sich die Molkerei Berchtesgadener Land im Oktober 2017 einstimmig gegen den Einsatz jeglicher Totalherbizide in der Grünland- und Ackerbaubehandlung ausgesprochen. 1.700 Landwirtinnen und Landwirte der Genos-



4

senschaftsmolkerei zeigen, dass eine verantwortungsvolle Landwirtschaft in der Alpenregion keine Totalherbizide benötigt. Statt chemischen Mitteln kommen mechanische Methoden (z.B. Striegeln) zum Einsatz, um effizient und naturgemäß zu wirtschaften. Dieser Verzicht wirkt sich positiv auf die Grundwasserqualität, die Populationen von Vögeln und Insekten, u.a. Bienen, aus und sorgt für eine nachhaltige Fruchtbarkeit.

Die beschlossenen Regelungen sind in den Milchlieferbedingungen festgehalten, deren Einhaltung über das bestehende Qualitätsmanagement-Tool QSSM extern überwacht wird. Diese Maßnahme wurde seitens der Verbraucherinnen und Verbraucher mit noch nie dagewesenen, positiven Rückmeldungen honoriert. Deutlich anziehende Umsatzzahlen seit dieser Entscheidung zeigen, dass Umweltschutz ein handlungsrelevantes Kaufkriterium ist.

Die Entscheidung war ein Meilenstein für die ganze Branche, dennoch hat die Politik kurz danach die Zulassung von Glyphosat für weitere fünf Jahre

genehmigt. Zur Einordnung: In Deutschland sind 94 glyphosathaltige Mittel zugelassen und es werden jährlich 5.000–6.000 Tonnen Totalherbizide ausgebracht. Das freiwillige Verbot der Molkerei Berchtesgadener Land wurde in der Öffentlichkeit (Presse, Politik, Handel) intensiv diskutiert und seither von weiteren Unternehmen übernommen. Der Impuls aus der Privatwirtschaft hatte sehr große Wirkung für die Gesellschaft.

Neben dem Verbot jeglicher Totalherbizide setzt sich die Molkerei seit Jahren aktiv für die Förderung der biologischen Vielfalt in der Landwirtschaft ein. Zur Anreicherung des Grünlandes werden an alle Landwirtinnen und Landwirte Muster einer Blühwiesen-Samenmischung mit verschiedenen Kräutern gesendet und diese im molkereieigenen Milchladen zum Kauf angeboten. Auch an Verbraucherinnen und Verbraucher wurden in den letzten drei Jahren Blühsamenmischungen zur Bewusstseinsbildung verteilt. Im Rahmen des EuRegio-Projekts »Wild und kultiviert – Regionale Vielfalt sähen« entwickelt die Molkerei Berchtesgadener Land zudem aktuell zusammen mit der Biosphäre Berchtesgadener Land eine Samenmischung mit regional typischen Kräutern. Das Ziel: Regionale Pflanzenarten erhalten und Bienen ein ausreichendes und vielfältiges Nahrungsangebot bieten.

Milchwerke Berchtesgadener Land
Chiemgau eG
Hockerfeld 5–8, 83451 Piding
bergbauernmilch.de



SONDERPREIS

Bestattungshaus Hebenstreit & Kentrup GmbH, Bonn

Die grüne Linie – Der letzte Fußabdruck kann auch grün sein

Stellen Sie sich vor, jemand hat sich sein Leben lang bemüht, ökologisch und, so gut es eben geht, im Einklang mit der Umwelt zu leben. Nun soll der letzte Fußabdruck, der hinterlassen wird, natürlich ebenfalls möglichst umweltgerecht sein.

Dazu haben wir eine Bestattung zusammengestellt, die nicht nur bei den Hinterbliebenen, sondern auch bei der Umwelt einen guten Eindruck hinterlässt und damit auch »enkeltauglich« ist.

Der biologische Kreislauf dient dabei als Idealvorstellung von Nachhaltigkeit und stellt gleichzeitig den würdigsten Abschluss eines umweltgerechten und gut gelebten Lebens dar. Wie so oft im Leben ist es nicht mit einer einzigen Maßnahme getan. Deshalb arbeiten wir an den verschiedensten Lieferketten, um gemeinsam einen nachhaltigen Beitrag zur Erhaltung einer gesunden Umwelt zu leisten.



Die Idee der ökologisch wertvollen Bestattung entstand im Herbst 2016: Särge und Urnen aus heimischen Hölzern aus nachhaltiger Forstwirtschaft, Sargausstattung und Kleidung aus Naturstoffen und 100 Prozent verrottbar, Trauerkarten auf Papier in FSC-Qualität, regionaler und jahreszeitlicher Blumenschmuck, Grabmal aus regionalen Steinbrüchen, Grabbepflanzung aus ökologisch wertvollen Stauden, Gehölzen, Gräsern,



nahegelegene Friedhöfe, um kurze und emissionsarme Überführungsfahrten zu ermöglichen.

Mit der Bewerbung und dem erfolgreichen Gewinn des »European Funeral Award 2017« wurde die Presse auch international auf das Projekt aufmerksam. Eine Ausweitung der »Grünen Linie« für weitere Bestattungsunternehmen hat bereits begonnen, regional und deutschlandweit konnten schon neue Partner gewonnen werden.

5

Bestattungshaus Hebenstreit &
Kentrup GmbH
August-Bier-Str. 33, 53129 Bonn
www.abschiednehmen.de
grüne-linie.de



FINALIST

Alnatura Produktions- und Handels GmbH

Strategische Unternehmensausrichtung an Bio-Landbau und Biodiversität



»Sinnvoll für Mensch und Erde« – an dieser Vision richtet sich Alnatura seit der Unternehmensgründung 1984 aus. Wir handeln von Beginn an ausschließlich mit Lebensmitteln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft und fördern auch darüber hinaus den Bio-Landbau.

6

Alle Unternehmen der Lieferkette von Alnatura Produkten – von Bäuerinnen und Bauern über Lieferanten bis hin zu Alnatura und seinen Handelspartnern – werden von unabhängigen Kontrollstellen mindestens einmal im Jahr sowie mit zusätzlichen unangekündigten Kontrollen auf die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung überprüft.

Die EG-Öko-Verordnung hält eine hohe biologische Vielfalt und die verantwortungsvolle Nutzung natürlicher Ressourcen wie Wasser, Boden und Luft explizit als Ziel fest. 78 Prozent der Herstellerpartner für Alnatura Produkte sind zudem Mitglied eines Bio-Anbauverbandes wie Demeter, Bioland oder Naturland und werden zusätzlich nach deren Vorschriften kontrolliert. Der Bio-Anbauverband Demeter schreibt seit 2013 vor, dass mindestens 10 Prozent der Betriebsfläche von Demeter-Betrieben Biodiversitätsflächen wie extensiv beweidete und ungemähte Grünlandflächen oder Lebensräume seltener Tierarten sein müssen. Die Bestimmung wird mithilfe eines mindestens jährlich geprüften Biodiversitätsplans überwacht.

Viele der rund 150 Herstellerpartner von Alnatura Produkten sind überzeugte Bio-Pioniere, wie auch unsere jährlich durchgeführte Nachhaltigkeitsbefragung mit 90 Prozent Rücklaufquote zeigt: Rund 60 Prozent der Befragten sind seit über 20 Jahren Bio-zertifiziert. Sie engagieren sich über ihr Bio-Kerngeschäft hinaus für Themen der Bio-Branche. 29 Prozent der Befragten setzen sich für mehr Biodiversität ein (etwa mit Fledermausbunkern und Falkennistkästen auf dem Betriebsgelände), 17 Prozent für samenfeste Sorten.

Bei Alnatura fokussieren wir Biodiversität über Bio hinaus mit mehreren Produktlinien. Die Bio-Bergbauern-Produkte tragen zur Erhaltung regionaltypischer biologischer Vielfalt bei. Alnatura Saatguttütchen generieren Spenden für den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft, der die Züchtung geeigneter Pflanzenarten für den Bio-Anbau fördert. In Alnatura Märkten konnten unsere Kundinnen und Kunden in Zusammenarbeit mit der Organisation ProSpecieRara für alte, samenfeste Nutzpflanzen 2017 durch ihren Kauf 15 alte Gemüsesorten »mitbeleben«.

Alnatura Produktions-
und Handels GmbH
Mahatma-Gandhi-Str. 7
64295 Darmstadt
alnatura.de



Berghotel Rehlegg

Regionale/lokale Produkte! »Wir wissen, wo's herkommt«

Seit 2016 decken wir unseren gesamten Bedarf an Kalbs-, Rind-, Demeter-Schwein, Schwarzes Alpenschwein, Wild-, Lamm-, Ziegenfleisch sowie Fisch und Bio-Geflügel aus der Region (Lamm, Ziege, Kalb und Wild sogar zu 100 Prozent aus Ramsau im Berchtesgaden-Nationalpark). Seit Februar 2016 gibt es wieder „Schwarze Alpenschweine“ in Ramsau und Kettenberg. Diese Tiere galten seit 1907 in Bayern als ausgestorben. Zwei Zuchtlinien (je einen Eber und zwei Sauen) kamen aus Südtirol und wir finanzieren die Zucht. Wir kaufen den Bauern die „Nachkommen“ hochpreisig ab. Unser Jahresbedarf an Lamm kommt vom stark gefährdeten „Alpinen Steinschaf“ sowie dem Bergschaf zu 100 Prozent aus Ramsau (90 Tiere pro Jahr).



Durch unsere Nachfrage und einen fairen Preis wollen wir zum Fortbestand dieser vom Aussterben bedrohten Nutztierasse beitragen. Das „Augsburger Huhn“ (einzige bayerische Hühnerasse) wurde 2018 von uns wieder ins Berchtesgadener Land gebracht. Das Wildbienenprojekt der Biosphärenregion Berchtesgadener Land und der Allianz-Versicherung wurde ebenfalls 2018 bei uns auf dem Hotelgrundstück in Kombination mit der Aussaat autochthoner Wildgräser- und Blumensamen auf einer extra dafür präparierten Magerwiese (500qm) gestartet. Seit 2016 haben wir fünf eigene Bienenvölker, für die 2017 zusätzlich 40 Obstbäume seltener, heimischer Sorten

auf unserem Grundstück gepflanzt wurden. Das seltene „Pinzgauer Rind“ ist unser Hauptlieferant für Rind- und Kalbfleisch. Es wird von unseren heimischen Bäuerinnen und Bauern im Sommer auf den Almen gehalten. Eine alte Nutztierasse, die sehr geländegängig ist, und deshalb bestens für den Einsatz auf den Almen taugt. Durch diese Art der Beweidung wird die Biodiversität in den Almgebieten perfekt unterstützt. Unser Hauptproduzent für Rind- und Kalbfleisch – der „Kederbacher“ – hat vor drei Jahren mit seiner „Mordau-Alm“ den Wettbewerb „artenreichste Almwiese“ mit 173 gezählten Gräsern, Kräutern und Blumen gewonnen! Auf unserem Hotelgelände wurden von der Uni Augsburg außerdem 68 Gräser, Kräuter usw. gezählt. Alles was wir am Haus an Kräutern ernten, wird von unserer hauseigenen Kräuterpädagogin für Küche und Spa verarbeitet.

Berghotel Rehlegg
Holzengasse 16-18
83486 Ramsau bei Berchtesgaden
rehlegg.de



FINALIST

followfood GmbH

Marke für eine nachhaltigere zukunftsfähige Lebensmittelwelt mit unternehmerischer öko-sozialer Verantwortung

followfood versteht sich weniger als Unternehmen, sondern mehr als Bewegung für eine nachhaltigere und ganzheitliche Lebensmittelproduktion mit unternehmerischer Verantwortung für die gesamte Wertschöpfungskette. 2007 aus der Bestrebung heraus gegründet, Ökosysteme zu erhalten bzw. dazu beizutragen, Produktivität und Gesundheit von Ökosystemen zu verbinden, wollen wir Konsumentinnen und Konsumenten eine ökologische Alternative bieten und verantwortungsvollen Konsum ermöglichen. Somit sehen wir unseren unternehmerischen Zweck nicht im Verkauf von Produkten, sondern verstehen uns als Vorbild für ein verantwortungsvolles öko-soziales Wirtschaften mit dem Ziel des Einklangs von gesellschaftlichem Handeln und Ökosystemen.

beigetragen, indem die komplette Wertschöpfungskette (bis zurück ins Wasser, aufs Feld, zum Saatgut) durch einen Trackingcode auf jedem Produkt nachvollziehbar wird. Damit schufen wir eine Marktinnovation, wodurch alle Lieferantinnen und Lieferanten, Beschaffungswege und Zutaten offengelegt werden.

Alles, was wir nicht verbessern können, versuchen wir durch Aufforstungsprojekte auszugleichen, in dem Wissen, dass dies nur ein Übergang sein kann. Jeglicher Gewinn wird in die weitere Umsetzung der Vision und die Weiterentwicklung von noch ökologischeren Strukturen gesteckt (Verpackung, Logistik u.v.m.). Ein Teil unseres Umsatzes geht in die Bodenretter Initiative, welche Bio-Bauern dabei unterstützen soll, Methoden regenerativer Landwirtschaft zu implementieren und noch ökologischer zu wirtschaften.

All das tun wir, um noch nachhaltiger und unschädlicher zu werden, um so gut wie möglich in ein positives Wechselverhältnis mit Ökosystemen zu treten und ein Vorbild für die ganze Branche zu sein.

8



Unsere Produkte (Tiefkühl & Konserven) sind in zwei Teilbereiche untergliedert: maritime Ökosysteme (followfish) und terrestrische Ökosysteme (followfood). Wir leben in zirkulären interdependenten Systemen, in denen es keinen Meeresschutz ohne Bodenschutz geben kann. Ziel ist es, nicht nur zirkulär und ökosystemar zu denken, sondern auch unser unternehmerisches Handeln daran auszurichten. Deshalb braucht es die holistische Ausweitung unserer Produktwelt.

Unsere Produkte werden unter den strengsten verfügbaren Standards hergestellt (followfood: demeter; followfish: MSC). Gleichzeitig wird durch ein transparentes Track&Trace-System zur Bewusstseins- und Verantwortungsbildung

followfood GmbH
Metzstr. 2, 88045 Friedrichshafen
[followfood.de](https://www.followfood.de)



FINALIST

PERÚ PURO GmbH

Biodiversitätsfreundliche Lieferkette von Kakao

PERÚ PURO hat sich dauerhaft dem biodiversitätsfreundlichen und sozial verträglichen Anbau von Chuncho-Kakao in Peru sowie dessen fairen Vertrieb und Handel verpflichtet.



In enger Kooperation mit unseren Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in Peru haben wir Methoden entwickelt, die die Anlage von Agroforstsystemen auch auf ehemals stark degradierten Flächen erlauben. Der Kakao wird seitdem in artenreichen Kakaogärten produziert. Die im Besitz der Kleinbäuerinnen und Kleinbauern befindlichen Flächen sind Zug um Zug zu artenreichen Mischkulturen umgebaut worden, die sich nicht nur durch den hohen Grad an Agrobiodiversität auszeichnen, sondern auf denen auch bis zu 20 einheimische Baumarten aufgeforstet werden. Maßnahmen wie der absolute Verzicht auf Pestizide und Kunstdünger, der Einsatz von Bodendeckenpflanzen, die Ernte in Handarbeit, der Schutz bedrohter Arten auf den Flächen und die kontinuierliche Weiterbildung der Bäuerinnen und Bauern in Bezug auf Biodiversität tragen unmittelbar zum Schutz biologischer Vielfalt bei.

Die gewählte Form der Bewirtschaftung erlaubt die dauerhafte Nutzung dieser Flächen und damit den Schutz umliegender Regenwaldflächen, die sich ebenfalls im Besitz der Bäuerinnen und Bauern befinden und ursprünglich als Vorhalteflächen

für neue Kakaopflanzungen besetzt wurden (und gerodet und abgebrannt werden sollten). Auf allen Flächen wird die vom Aussterben bedrohten Ur-Kakaosorte »Chuncho« angebaut. Durch umfassende Bildungsmaßnahmen ist den Anbauenden die Bedeutung von Biodiversität auch für den Ertrag ihrer Agroforstprodukte bekannt. Zukünftige Steigerungen des Einkommens werden ausschließlich durch eine weitere Diversifizierung der produzierten Agrarprodukte auf den bestehenden Flächen und Qualitätssteigerungen beim Kakao erzielt werden. Hierfür investiert die Firma PERÚ PURO umfangreich in weitere (Aus-) Bildungsmaßnahmen.

Entlang unserer Lieferkette außerhalb Perus vermeiden wir alle Aktivitäten, die einen negativen Effekt auf Biodiversität haben könnten. Weil unser Kakao in der Werkstatt für Menschen mit Behinderung in Nüdlingen verpackt wird, haben wir unser Kakaolager nach Würzburg verlegt, um unsere Transportwege direkt und kurz zu halten. Unser Kakao wird in Verpackungen aus Recyclingkarton verpackt. Die notwendige aromadichte Innenverpackung ist nicht mit dem Karton verklebt, um beide Komponenten getrennt in Recyclingkreisläufe einspeisen zu können.

9

PERÚ PURO GmbH
Eckenheimer Landstr. 50
60318 Frankfurt am Main
perupuro.de

PERÚ
PURO

ALB-GOLD Teigwaren GmbH

Förderung der Biodiversität im deutschen Hartweizenanbau

Die Erhaltung der Biodiversität ist in der Firmenphilosophie des schwäbischen Nudelherstellers ALB-GOLD fest verankert. Das Unternehmen fördert die Biodiversität und sensibilisiert durch unterschiedlichste Projekte und Maßnahmen für das Thema, beginnend beim naturnahen Firmengelände, das Insekten und Kleinlebewesen das ganze Jahr über Nahrung und Heimat bietet. In der mehr als zwei Hektar großen Kräuter Welt auf dem Betriebsgelände werden regelmäßig Führungen und Aktionstage mit Themen-Informationen veranstaltet.

Bereits im Jahr 2005 startete ALB-GOLD im Rahmen des Projekts Schwäbischer Alb-Dinkel die Förderung der Biodiversität in der Landwirtschaft. Im Jahr 2018 wurde nun das nächste Projekt »Förderung der Biodiversität im Hartweizenanbau« in Angriff genommen. Seit der Ernte 2016 verwendet ALB-GOLD für seine Hausmacher Eiernudeln ausschließlich Hartweizen aus deutschem Anbau und setzt damit auf Regionalität und kurze Transportwege.

10



In einer fast zweijährigen Akquise-Phase konnten mehr als 100 landwirtschaftliche Betriebe in ganz Deutschland für den Hartweizenanbau gewonnen werden. 2018 wurden sieben Pilotbetriebe ausgewählt, mit denen im nächsten Zug mögliche Maßnahmen zur Biodiversitätsförderung umgesetzt werden. Landwirte, Landhandel und die

projektbezogene Naturschutzorganisation Bodensee-Stiftung haben gemeinsam einen Katalog mit möglichen Maßnahmen erarbeitet, die helfen werden, die Vielfalt der Fauna und Flora in den Anbaugeländen zu fördern. Die Pilotbetriebe in vier unterschiedlichen Regionen wurden besucht, um eine Bestandsaufnahme zu machen und nach den besten, individuellen Lösungen zu suchen. Parallel dazu wird durch das Institut für Agrarökologie und Biodiversität (ifab) in Mannheim ein Monitoring gestartet, das in den nächsten drei Jahren die Wirksamkeit der Maßnahmen messbar machen und dokumentieren soll. Dann geht es an die Umsetzung der Maßnahmen für die gesamten mehr als 100 Betriebe.

Auf lange Sicht gesehen sollen effektive und effiziente Biodiversitätsmaßnahmen in die eigenen Richtlinien zum Anbau von Hartweizen integriert werden und verpflichtend für alle Vertragspartnerinnen und -partner gelten.

ALB-GOLD Teigwaren
Im Grindel 1, 72818 Trochtelfingen
alb-gold.de



ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG

Projekt »Blüte-Biene-Nützling«



Mit dem Projekt »Blüte-Biene-Nützling« fördert ALDI SÜD zunächst für drei Jahre das Anlegen von Nützlingsstreifen mitten in landwirtschaftlichen Nutzflächen von ALDI SÜD Erzeugerinnen und Erzeugern. Durch die Saatgutauswahl werden gezielt Bienen und andere Nützlinge angezogen, die sich auf den Flächen vermehren und dann wieder ausfliegen, um Schädlinge auf den Feldern auf natürliche Weise zu bekämpfen. Grundlagenforschung in der Schweiz hat bereits gezeigt, dass so auch im Ackerbau durch Nichterreichen von Schadschwellen eine Reduktion von Pestiziden möglich ist. Gleichzeitig dienen diese Blühstreifen den Blütenbesuchern als wertvolle Lebensräume und Nahrungsquellen. Der Einsatz von Nützlingsstreifen hat als zusätzliches Instrument eines integrierten Ackerbaus das Potenzial, die Biodiversität direkt auf der Produktionsfläche zu unterstützen. Darüber hinaus erhalten die landwirtschaftlichen Betriebe Vorschläge zur ökologischen Aufwertung der »grünen Infrastruktur« ihrer Flächen, um weitere Nisthabitate für Wildbienen zu schaffen (z.B. durch Feldhecken oder arten- und strukturreiche Wegränder).

Inhaltlich wird ALDI SÜD vom Netzwerk Blühende Landschaft (NBL) unterstützt, das die Implementierung, Überwachung und Koordination des Projekts vor Ort übernimmt und den teilnehmenden Erzeugerinnen und Erzeugern beratend zu

Seite steht. Erste Ergebnisse dazu, ob durch das Projekt erfolgreich Nützlinge angesiedelt und der Pestizeidtrag auf der Anbaufläche reduziert werden konnten, werden im Zuge eines jährlichen Monitorings im Frühjahr 2019 erwartet. Das Projekt »Blüte-Biene-Nützling« schlägt somit eine Brücke von der Wissenschaft direkt zur Erzeugung.

Das Projekt ist ein Baustein des Engagements von ALDI SÜD zur Förderung der Biodiversität. Bereits 2016 hat ALDI SÜD die aktive Spritzanwendung von acht bienentoxischen Neonicotinoiden beim Anbau von Obst, Gemüse und Blumen in Deutschland verboten. Auch Aktionsartikel (z.B. Ameisen-Streu- und Gießmittel oder Insektenspray), die Neonicotinoide enthalten, werden nicht mehr angeboten. ALDI SÜD unterstützt das Projekt »BienenBlütenReich« des NBL und gestaltet auch die Umgebung der Standorte unserer 30 Regionalgesellschaften bienenfreundlich. Hierfür legt der Discounter Dachbegrünungen und Blühflächen an, stellt Nisthilfen auf oder siedelt Honigbienen-völker an den Standorten an. Insgesamt konnte so eines der größten Bienenschutzprojekte im deutschen Lebensmitteleinzelhandel umgesetzt und ca. 700.000 Quadratmeter Lebensraum geschaffen werden.

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH &
Co. oHG
Unternehmensgruppe ALDI SÜD
Burgstr. 37, 45476 Mülheim an der Ruhr
[unternehmen.aldi-sued.de/de/
verantwortung/umwelt/biodiversitaet](http://unternehmen.aldi-sued.de/de/verantwortung/umwelt/biodiversitaet)



EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH

»Landwirtschaft für Artenvielfalt« – Naturschutzmodul für ökologisch bewirtschaftete Betriebe zur Förderung der Artenvielfalt

Gemeinsam mit den Projektpartnern und unterstützt von EDEKA hat der WWF das Projekt »Landwirtschaft für Artenvielfalt« (kurz: LfA) initiiert. Die wissenschaftliche Begleitung liegt beim Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V. In Zusammenarbeit mit Kooperationsbetrieben des ökologischen Anbauverbandes Biopark und einer Arbeitsgruppe von Fachleuten wurde ein Naturschutzmodul und Bewertungssystem für Naturschutzleistungen im ökologischen Landbau entwickelt.

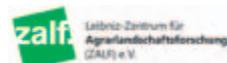


12

Das Naturschutzmodul ist eine zusätzliche Qualifikation für besondere Leistungen zur Förderung der biologischen Vielfalt. Es beruht auf einem umfassenden Leistungskatalog mit über 100 Auswahlmöglichkeiten für Ackerland, Grünland (Wiesen, Weiden) sowie für Landschaftselemente (u.a. Hecken, Tümpel). Überdies werden Vorkommen von gefährdeten Arten und Lebensräumen bewertet. Das Modul umfasst Maßnahmen für verschiedene Arten mit unterschiedlichen Ansprüchen an ihren Lebensraum. Auf der Grundlage eines Punktesystems wird bewertet, wie effektiv die jeweilige Maßnahme wildlebende Tier- und Pflanzenarten sowie deren Lebensräume schützt. Für die Erfüllung des Naturschutzmoduls muss eine bestimmte Punktzahl bezogen auf den Gesamtbetrieb erreicht werden. Die Umsetzung des Naturschutzmoduls wird zukünftig zusammen mit den obligatorischen

Ökokontrollen geprüft. Aktuell erfolgt die Zertifizierung durch das ZALF. Die Betriebe werden regelmäßig von den in das Projekt eingebundenen naturschutzfachlichen Expertinnen und Experten beraten. In diesem Sinne können sowohl für den Betrieb als auch für die Natur optimale Maßnahmen ausgewählt werden. Bieten sich bei dem einen Betrieb Maßnahmen zum Schutz von Amphibien an, sind es bei anderen Betrieben Maßnahmen für Feldvögel oder aber zur Förderung von Ackerwildkräutern. Durch die regelmäßige Beratung wird gewährleistet, dass eine fortwährende Optimierung der Maßnahmen stattfindet.

EDEKA Handelsgesellschaft
Nord mbH
Gadelander Str. 120
24539 Neumünster
edeka.de



Naturschutzcenter Inhaber Markus Lohmüller

Entwicklung, Fertigung und Vertrieb von Produkten zur Erhaltung der Artenvielfalt unter Berücksichtigung nachhaltiger, regionaler und ressourcenschonender Aspekte

Das Naturschutzcenter steht seit der Gründung 2006 für nachhaltigen Natur- und Wildtierschutz. Unser Fokus liegt auf praxiserprobten und speziell auf die Bedürfnisse von Wildtieren zugeschnittenen Nistangeboten, Futtermitteln, Vorbeugung gegen Vogelschlag an Fensterflächen sowie auf Schutzunterkünften und Futterstationen.



Ergänzt wird das Sortiment durch Informationsmaterial wie Bücher, Broschüren und Infotafeln, durch nützliche und sinnvolle Produkte für Haus und Garten und nicht zuletzt durch Saatgut für Blümmischungen, die besonders wertvoll für Wildbienen und andere Insekten sind.

Bei der Entwicklung, der Fertigung, dem Einkauf und dem Vertrieb unserer Produkte wird ein gesamtheitlicher Ansatz zur Erhaltung der Biodiversität verfolgt. Saatgut und Futtermittel in unserem Sortiment werden regelmäßig auf Ambrosia und andere invasive Arten kontrolliert, um die biologische Vielfalt zu schützen. Bei der Auswahl von Werkstätten und Rohstoffen legen wir besonderen Wert auf Regionalität und nachhaltige

Siegel. Zur Minimierung der Transportwege werden sperrige und schwere Güter direkt vom Hersteller zu den Kundinnen und Kunden gesendet, somit fällt kein Umweg über unser Lager an. Für die von uns versendeten Pakete beauftragen wir einen klimaneutralen Versand, zum Packen kommt zu einem großen Anteil wiederverwendetes Material zum Einsatz. Wir verwenden so wenig erdöl-basierte Kunststoffe wie möglich und ersetzen diese durch nachwachsende Alternativen. Auch im Rahmen der Büroaufgaben und Büroausstattung wird ein ganzheitlicher Ansatz verfolgt. Umstellung auf Recyclingpapier mit dem Siegel »Blauer Engel«, größtenteils papierloses Büro, Verwendung gebrauchter Möbel und IT-Hardware und Weitergabe von nicht mehr benötigten Ausstattungsteilen sind nur einige Beispiele, wie wir versuchen, unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren und die biologische Vielfalt zu bewahren.

Naturschutzcenter
Inhaber Markus Lohmüller
Graf-Wolfegg-Str. 71
72108 Rottenburg am Neckar
naturschutzcenter.de



ProSpecieRara Deutschland

»Vielfalt schmeckt«

Mit dem Projekt »Vielfalt schmeckt« möchten die Initiatorinnen und Initiatoren einige Gemüsesorten der Roten Liste und weitere bedrohte, traditionelle Sorten retten, indem diese wieder, nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus, angebaut und im Bioladen angeboten werden. Damit soll einerseits ein Beitrag zur Erhaltung der genetischen Vielfalt als Grundlage unseres heutigen und zukünftigen Ernährungssystems geleistet werden, andererseits soll den Kundinnen und Kunden die große Vielfalt an Gemüsesorten nähergebracht werden. Dies wird durch die Vermarktung der Sorten und durch zahlreiche Veranstaltungen und Aktionen wie Kochkurse, Feldbegehungen etc. geleistet.

Durch Erhöhung der Sortenvielfalt in der biologischen Wertschöpfungskette und die Vermarktung gefährdeter sowie in Vergessenheit geratener Gemüsesorten soll ein höheres Sortenbewusstsein geschaffen und auf die große Zahl an gefährdeten Nutzpflanzen aufmerksam gemacht werden.

14

Zur Erhaltung der Arten- und Sortenvielfalt von Kulturpflanzen trägt das Projekt unmittelbar



durch den Anbau und die Vermarktung verschiedener Gemüsesorten bei. Durch den Anbau nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus wird zum Ökosystemschutz beigetragen, denn der Anbau verschiedenster Sorten unter biologischen Gesichtspunkten fördert die Artenvielfalt, beispielsweise von Insekten, auf den angebauten Flächen. Die genetische Vielfalt der Kulturpflanzen soll dadurch erhalten bleiben, dass die im Rahmen des Projekts angebauten Sorten wieder verbreitet werden. Da es sich ausschließlich um samenfeste Sorten handelt, können diese von Kundinnen und Kunden auch selbst angebaut werden, wenn sie z.B. aus Tomaten das Saatgut gewinnen.

ProSpecieRara Deutschland gGmbH
Kartäuserstr. 49, 79102 Freiburg
prospecierara.de, vielfaltschmeckt.de



Gemeinnützige Gesellschaft
für die kulturhistorische und
genetische Vielfalt von Pflanzen
und Tieren in Deutschland

Querdenker GmbH / FuturoVerde Unternehmensverbund

Tropische Wertholzproduktion im nachhaltigen Mischanbausystem

Querdenker/FuturoVerde hat mit dem innovativen Forstprojekt BaumInvest ein nachhaltiges Instrument für Kapitalanlagen geschaffen. Investorinnen und Investoren aus Deutschland bekommen dadurch die Möglichkeit, sich aktiv an einer nachhaltigen Erzeugung von forstwirtschaftlichen Produkten zu beteiligen. Die dafür gegründeten drei



Fonds wurden 2018 erfolgreich in die kleine, nicht börsennotierte Aktiengesellschaft »BaumInvest AG« umgewandelt. Die Investitionen der BaumInvest AG fördern seit zehn Jahren ein einzigartiges Modellprojekt tropischer Wiederaufforstung, das in einem nachhaltigen Mischanbausystem mit vornehmlich heimischen Baumarten, Nutz- und Wertholz produziert.

Diese Pionierarbeit steht beispielhaft für eine wirtschaftliche Wiederaufforstung in den Tropen und bietet ein Gegenmodell zur konventionellen Wertholzproduktion in Monokulturen mit exotischen Arten. Das eigens entwickelte Aufforstungskonzept des costa-ricanischen Kooperationspartners Puro Verde Paraíso Forestal S.A. kombiniert schnell wachsende Pionierbaumarten mit Halbschatten- und hochwertigen Schattenbaumarten in verschiedenen Mischungsformen. Solch ein integriertes Waldwirtschaftssystem kann die natürlichen Funktionen wie Biodiversität und Bodenschutz wiederherstellen und gleichzeitig durch eine

nachhaltige Bewirtschaftung ökonomische Rückflüsse generieren. Ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz wird durch die Senkenfunktion der Aufforstung geleistet und ist mit 130.000 t Kohlenstoff Speicherung durch den Gold Standard zertifiziert. Insgesamt stehen 3.000 Hektar unter nachhaltiger Bewirtschaftung. 30 Prozent der Gesamtfläche sind Schutzgebieten vorbehalten. Die Bewirtschaftung der Aufforstungen orientiert sich an einem nachhaltigen Dauerwaldsystem für die Tropen. Die unterschiedlichen Erntezeiträume führen zu einer dauerhaften Bodenbedeckung. Die natürliche Regeneration ist Teil der Bewirtschaftung, sodass sich der entstehende Wald selbst erneuert.

Seit Anbeginn werden die Aufforstungen durch ein Biodiversitätsmonitoring in Kooperation mit dem Senckenberg Institut begleitet. Die wissenschaftliche Grundlage für die Entwicklung eines Managementsystems zur Bewirtschaftung von tropischen Mischaufforstungen wird in einem Forschungsprojekt mit der Universität Freiburg gelegt. Dieses von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt finanzierte Projekt soll den Grundstein für einen Paradigmenwandel in der tropischen Forstwirtschaft hin zu einem nachhaltigen Wirtschaftssystem legen.

Querdenker GmbH
Goethestr. 20
79100 Freiburg im Breisgau
futuraverde.de/page/querdenkergmbh



TEILNEHMER

Restaurant Rose

»nah, näher, nachhaltig«

Wir beziehen den größten Teil unserer Lebensmittel als Grundprodukte von regionalen Erzeugerninnen und Erzeugern, was für uns ein Umkreis von ca. 35 km bedeutet.

Unseren Beitrag zur Erhaltung der biologischen Vielfalt leisten wir in unserem kulinarischen Ansatz: Durch die Verarbeitung alter Nutztierassen und lokales, samenfestes Gemüse werden diese Produkte sowohl bei den Kundinnen und Kunden wieder bekannt als auch bei den Erzeugerninnen und Erzeugern zur sicheren Einnahmequelle. Für das Fleisch legen wir viel Wert auf kurze Transportwege. Dies bedeutet weniger Stress für die Tiere und weniger Belastung der Umwelt. Wir unterstützen die regionale genetische Vielfalt durch den Einsatz vieler alter Gemüse- und Getreidesorten sowie Streuobstfrüchte. Auch die Pflege der Streuobstwiesen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit.

16

Alle Speisen werden in traditioneller Handwerksarbeit ohne Industrieprodukte zubereitet. Hierbei lassen wir uns immer wieder von anderen Kulturen inspirieren und bauen die dafür nötigen Kräuter in unserem mit über 60 Kräutern bestückten Garten selbst an. Weiterhin setzen wir selbst gesammelte Wildkräuter und -früchte mit ein. Vegan und vegetarisch sind für uns keine Fremdwörter und Tiere, die wir als ganzen Schlachtkörper direkt vom



Erzeuger erhalten, werden vollständig verarbeitet. Unsere Speisezusammenstellung orientiert sich an der Jahreszeit und nicht am Supermarktregal.

Es ist unsere private und Firmenphilosophie »regional, jahreszeitlich, biologisch, nachhaltig« zu kochen und zu arbeiten. Somit fördern wir unsere Region, deren Erzeugerninnen und Erzeuger sowie die Kulturlandschaft.

Restaurant Rose
Ortsstr. 13, 74541 Vellberg
www.eschenau-rose.de



tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG

Landschaftserhaltung und Erhaltung der Biodiversität mit dem »Rhöner Biosphärenrind«

Als Lebensmitteleinzelhandel nehmen wir mit der Gestaltung unserer Lieferketten indirekt Einfluss auf die Biologische Vielfalt. Für uns gehen Ökologie und Regionalität idealerweise Hand in Hand. Deshalb beziehen wir viele unserer Produkte von Produzentinnen und Produzenten aus der Region. Dies ist nicht nur nachhaltiger, sondern auch besser für die Qualität und Frische der Lebensmittel, damit auch besser für unsere Kundinnen und Kunden und nicht zuletzt besser für die regionalen, kleinbäuerlichen Betriebe.

Mit unserem Rhöner Biosphärenrind (in Kooperation mit Rhöner Biosphärenrind e.V., Dachmarke Rhön e.V. und Ökolandbau Modellregion Landkreis Fulda) bewahren wir die artenreiche Kulturlandschaft im Biosphärenreservat Rhön und tragen zur Erhaltung einer einzigartigen Natur bei.

Das UNESCO-Biosphärenreservat Rhön steht für landschaftliche Vielfalt mit großer Artenvielfalt. Alle Biosphärenrind-Betriebe sind Bio-Betriebe und arbeiten nach den Richtlinien der anerkannten Bio-Anbauverbände. Die Landwirtinnen und Landwirte setzen damit die ökologische Wirtschaftsweise im Einklang mit Mensch, Tier und Natur konsequent um. Ein schonungsvoller Umgang mit Natur und Umwelt sowie die Erhaltung der Artenvielfalt liegen unseren Bio-Landwirtinnen und -Landwirten in der Rhön dabei besonders am Herzen. Die Weiden werden extensiv bewirtschaftet. Dadurch können standortgerechte Pflanzen wachsen. Es entstehen verschiedene Habitate für Insekten, Vögel und Säugetiere. Zudem findet eine reduzierte Mahd der Wiesen statt. Auf Dünger und Pestizide wird selbstverständlich verzichtet.

Zusätzlich tragen wir mit unserer Kooperation zum Arterhalt der traditionellen Rinderrasse »Rhöner Fleckvieh« bei. Gemeinsam mit den Landwirtinnen und Landwirten planen wir in Arbeitsgruppen die Weiterentwicklung und Ausweitung des



Programmes sowie weitere Möglichkeiten zur Erhaltung der biologischen Vielfalt in der Rhön. Zusätzlich setzen wir uns für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ein, wobei wir nicht nur die »Edelteile« der Tiere abnehmen, sondern den Fokus auf die Ganztierkörpervermarktung setzen.

Wir gewährleisten zudem höhere Preise für hochwertiges Rindfleisch über die üblichen Bio-Preise hinaus. Wir zahlen unseren Landwirtinnen und Landwirten einen Regionalzuschlag, um auch die Region »Rhön« zu stärken. Zusätzlich steigern wir den Bekanntheitsgrad der Rhön bei unseren Kundinnen und Kunden.

tegut... gute Lebensmittel
GmbH & Co. KG
Gerloser Weg 72, 36039 Fulda
tegut.com

tegut...
gute Lebensmittel

TEILNEHMER

W-E-G GmbH & Co. KG

Bio-Denken – Bio Essen – Bio Leben... Vom Acker bis zum Teller

Die W-E-G GmbH & Co. KG ist ein Unternehmen, das mehrere Initiativen bündelt. Wir bringen Ideen, Konzepte und Projekte auf dem Weg zu Ihrer Verwirklichung mit unterstützender Diagnose, Beratung, Prozessgestaltung, Bewusstseinsförderung für Konsequenzen und Stärkung durch biologische Ernährung sowie fördernde Umfeldgestaltung.

Unsere Initiativen vereint das Ziel, in ihrem Handeln der Entwicklung der Menschen zu dienen. Wir untersuchen Qualitäten und Wirkungsweisen, beraten und bilden Menschen in Unternehmen aus, erzeugen eigene Produkte, die wir selbst veredeln und verkaufen. Wir sorgen für einen roten Faden in unserer Lieferkette. Vom Acker bis zum Teller, von der Hülle bis zum Kern, von der Nase bis zum Schwanz.

18

Hier stellen wir Ihnen unsere Initiativen kurz vor: Die W-E-G Akademie berät und trainiert andere Unternehmen, geht zentralen Fragen unserer Zeit zu Unternehmenskultur, Führung und Ernährung nach.



Die Demeter Landwirtschaft LindenGut erzeugt mit 75 ha die Lebensmittel für die Initiativen und bietet am Standort auch ein Bio-Gästehaus an: Es vereint als erstes Demeter zertifiziertes Biohotel in Deutschland – Bio-Schlafen, Bio-Tagung und Bio Denken miteinander. Unser Bioland Caterer



bankett-sinnreich sorgt für genussreiche Momente mit 100 Prozent Bio vom Acker bis zum Teller. Das Morgensternhaus ist eine nachhaltige Location mit Raum für 350 Gäste für Greenmeetings. KWALIS, unser Forschungsinstitut, untersucht die stoffliche und chemische Qualität von Lebensmitteln und ihre Wirkung auf die Menschen sowie forscht und berät Lebensmittelunternehmen.

W-E-G GmbH & Co. KG
Gerloser Weg 70, 36039 Fulda
w-e-g.eu, morgensternhaus.eu
linden-gut.eu, kwalis.de



Werbemittelagentur Hagemann

CSR-Workshop mit Kundinnen und Kunden sowie Lieferantinnen und Lieferanten

Als Fullservice-Anbieter mit über 40-jähriger Erfahrung ist die Werbemittelagentur Hagemann ein tragendes Mitglied in seiner Branche. Kundinnen und Kunden schätzen nicht nur das kreative und partnerschaftliche Erarbeiten ansprechender Ideen, vielmehr sollen die entwickelten Werbeartikel zum Schmunzeln anregen und in Erinnerung bleiben. Gut gemacht, bringt es ein Unternehmen auf den Punkt. Jeder kennt den klassischen Kugelschreiber: Nützlich ist er, aber landet irgendwann im Müll. Warum nicht auf dem Kompost? Inzwischen gibt es ökologisch unbedenkliche Farben und biologisch abbaubare Kunststoffe aus 100 Prozent nachwachsendem sowie kompostierbarem Material.



Damit die Kundinnen und Kunden die bestmögliche Auswahl an nachhaltigen und sozial »sauberen« Artikeln erhalten, lebt die Werbemittelagentur Hagemann das komplexe Thema auch selbst. Wohl wissend, dass der Weg nicht einfach ist, aber sich für alle lohnt. Ein wichtiges Projekt ist derzeit das Prüfen der Lieferketten der Lieferantenpartnerinnen und -partner und die Einteilung der Artikel in bestimmte CSR-Kriterien, wodurch Transparenz für die Kundinnen und Kunden geschaffen wird. Ohne die richtigen Partnerinnen und Partner wäre es nicht möglich, solch sinnvolle und nachhaltige Lösungen zu erarbeiten. Aus diesem Grund veranstaltet die Werbemittelagentur Hagemann eigene

CSR-Workshops, in denen Kundinnen und Kunden gemeinsam mit ausgewählten Lieferantenpartnerinnen und -partnern an Projekten arbeiten. Dabei werden die Teilnehmenden nicht nur inhaltlich geschult, sondern auch über Themen wie die biologische Vielfalt, Nachhaltigkeit und die damit verbundenen Herausforderungen der Einsetzbarkeit von Werbearbeiten für Marketingkampagnen herausgearbeitet. Dabei stehen Fragen über den Produktionsort, die Arbeitsbedingungen vor Ort, Verfügbarkeit von Zertifikaten, die Materialitäten und Auditierungsprozesse im Fokus der Gespräche. Im Workshop findet ein reger Austausch unter den Beteiligten statt, der hohes Transferwissen und Anregungen zur Optimierung der eigenen Prozesse schafft. Die Werbemittelagentur Hagemann bietet zusätzlich an, in einem weiteren Termin die Produktionsstätten zu besichtigen. Ergebnis des Workshops ist es, dass die Teilnehmenden durch das gegenseitige Kennenlernen eine Transparenz über die Lieferkette erhalten und mit maßgeschneiderten Lösungsansätzen abreisen. Viel mehr wiegt jedoch das gegenseitige Vertrauen in die Handlungsweise und Motive der produzierenden Unternehmen – so fair, nachhaltig und umweltschonend wie möglich zu handeln.

Werbemittelagentur Hagemann GmbH
Ringstr. 4-6, 82223 Eichenau
werbemittelagentur-hagemann.de



Bildnachweise

- Seite 3: Svenja Schulze – BMU/Thomas Trutschel, Olaf Tschimpke – Die Hoffotografen,
Stefanie Eichiner – MfN / Kristoffer Schwetje
- Seite 4: Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
- Seite 5: Hebenstreit & Kentrup / Adobe Stock
- Seite 6: Alnatura / Marc Doradzillo (Autor)
- Seite 7: Berghotel Rehlegg
- Seite 8: followfood
- Seite 9: PERÚ PURO
- Seite 10: ALB-GOLD
- Seite 11: Simon Stobbe
- Seite 12: WWF
- Seite 13: www.naturschutzcenter.de
- Seite 14: Aubergine »Rotonda Bianca sfumata di rosa« - ProSpecieRara / Antje Virkus (Autorin)
Bild »Kurs zur Fermentation von Gemüse« – ProSpecieRara / Ann-Kathrin Söllner (Autorin)
- Seite 15: FuturoVerde
- Seite 16: Restaurant Rose
- Seite 17: tegut...
- Seite 18: W-E-G GmbH & Co. KG
- Seite 19: Werbemittelagentur Hagemann



