



LEBENSMITTELHANDWERK IN NRW: INNOVATIV UND NACHHALTIG



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Diese Broschüre wurde im Auftrag des Ernährung-NRW e. V. und mit Unterstützung des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MULNV) von der Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk e. V. (ZWH) entwickelt.

Diese Broschüre wurde mit Mitteln des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen gefördert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt beim Herausgeber.

Das vorliegende Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt. Jede nicht ausnahmsweise nach den engen Grenzen des Urhebergesetzes zulässige Verwertung bedarf der vorherigen Zustimmung. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen sowie die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Sehr geehrte Damen und Herren,

das Ernährungshandwerk unseres Landes Nordrhein-Westfalen steht in besonderem Maße für Qualität, Regionalität und Vielseitigkeit. Nahezu alle Lebensmittel, die wir benötigen, werden hierzulande auch hergestellt und verarbeitet: Obst und Gemüse, Fleisch und Wurst, Eier, Milch und Milchprodukte, aber auch Bier, Süß- und Backwaren. Diese enorme Vielseitigkeit des Angebots und das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher haben dazu beigetragen, dass sich unser Land heute als leistungsstarker Standort des Lebensmittelhandwerks präsentieren kann. Oft handelt es sich immer noch um kleine oder mittelständische Unternehmen, in denen Betrieb und Handwerkskunst in der Familie weitergegeben werden. Mit eigenen Ideen und neuen Konzepten geht die jüngere Generation dann ans Werk. Es ist immer die gute Mischung aus Tradition und Innovation, die den Erfolg einer Branche ausmacht. In Zeiten des wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandels garantiert auch den Handwerksbetrieben der Lebensmittelbranche nur der beständige Wandel die Wettbewerbsfähigkeit. Ein Wandel auf festem Fundament!

Auf neue und dynamische Trends im Konsumverhalten der Bürgerinnen und Bürger finden unsere Betriebe immer die passende Antwort. Zunehmend mehr Menschen orientieren sich beim Einkauf auch bewusst an Kriterien der Nachhaltigkeit. Sie achten sehr darauf, wie verantwortungsvoll ein Lebensmittel in Bezug auf Natur, Umwelt, Klima, Tierwohl und das soziale Engagement hergestellt wurde, bevor sie ihre Kaufentscheidung treffen. In dieser Broschüre stellen wir Ihnen kreative Ideen und erfolgversprechende Ansätze des nordrhein-westfälischen Lebensmittelhandwerks für mehr Nachhaltigkeit in der Produktion vor. Eine gute Orientierung bieten dafür die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der Vereinten



„Nachhaltigkeit im Ernährungshandwerk funktioniert mit der richtigen Mischung aus Traditionsbewusstsein, Kreativität und Innovationsstärke.“

Nationen. Diese formulieren Ziele für das soziale Zusammenleben, für Ökonomie und Ökologie und sie werden Ihnen auf den folgenden Seiten immer wieder begegnen.

Ich bedanke mich für die gute Zusammenarbeit bei der Erstellung dieser Schrift bei dem Ernährung-NRW e. V. und der Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk e. V. (ZWH). Bedanken möchte ich mich auch bei den Betrieben, die sich Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen und uns damit einen tiefen Einblick in mögliche Formen der nachhaltigen Betriebsführung gewähren. Für Verbraucherinnen und Verbraucher enthält diese Broschüre wertvolle Information, für Unternehmen und Betriebe bietet sie anregende Impulse auf der Suche nach dem eigenen Weg in eine nachhaltige Zukunft.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ursula Heinen-Esser

Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Liebe Leserinnen und Leser,

Nordrhein-Westfalen (NRW) ist bekannt für seine hochwertigen Lebensmittel und kulinarische Spezialitäten aus Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk. Die Erzeugnisse stehen für einen nachhaltigen und verantwortungsbewussten Umgang mit den wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Ressourcen unseres Planeten. Darüber hinaus stärken die produzierenden Betriebe die Region und verringern die Belastungen für Energie, Klima und Umwelt. Dank nachhaltigem Wirtschaften leisten diese Unternehmen einen erheblichen Beitrag zur Erreichung der Nachhaltigkeits- und Klimaziele Deutschlands, Europas und der Vereinten Nationen.



„Unsere Handwerksbetriebe zeigen, dass Nachhaltigkeit maßgeblich für eine sichere Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln ist.“

Ein wichtiger Aspekt des nachhaltigen Wirtschaftens ist dabei Transparenz in der Liefer- und Wertschöpfungskette der Lebensmittelerzeugung. Die Ernährungsbetriebe zeigen, dass Transparenz für eine verantwortungsvolle, kontrollierte und

gesicherte Versorgung von großer Bedeutung ist. Dank bekannter Herkunft, zertifizierter Herstellungs- und Bearbeitungsverfahren, kurzer Transportwege und der regionalen Verankerung der Betriebe ist eine sichere Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln für alle Verbraucherinnen und Verbraucher stets garantiert.

Als Ansprechpartner der Landwirtschaft, des Lebensmittelhandwerks und der Ernährungswirtschaft hat es sich der Ernährung-NRW e. V. zur Aufgabe gemacht, die Branche und ihre Erzeugnisse in der Öffentlichkeit zu vertreten. Dank Kontinuität im Auf- und Ausbau von Netzwerken, regionalen Marketingaktionen sowie der Entwicklung und Vergabe verschiedener Signets hat der Verein dazu beigetragen, die Wertschätzung der nordrhein-westfälischen Lebensmittelproduzenten bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu steigern.

„Lebensmittelhandwerk in NRW: innovativ und nachhaltig“ liefert aussagekräftige Beweise dafür, wie verantwortungsbewusst und zukunftsorientiert unser Lebensmittelhandwerk ist. Die Broschüre zeigt, dass sich traditionelle und vertraute Erzeugnisse dank kreativer Ideen und Ansätze an Trends und globale Entwicklungen anpassen lassen. Diese Innovationsfähigkeit ist ein Beleg für die hohe Qualität der Produkte und den Tatendrang unserer Unternehmerinnen und Unternehmer.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen

A blue ink handwritten signature, appearing to read 'Andreas Heinz', written over a white background.

Andreas Heinz

Vorsitzender des Vorstands Ernährung-NRW e. V.

Sehr verehrte Leserinnen und Leser,

im Handwerk ist der Nachhaltigkeitsgedanke allgegenwärtig und genießt bei Handwerkerinnen und Handwerkern einen hohen Stellenwert. Als Dienstleistungseinrichtung, deren Schwerpunkt die kontinuierliche Verbesserung der dualen Aus- und Weiterbildung ist, wissen wir bei der Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk e. V. (ZWH) um die besondere Bedeutung nachhaltiger Arbeits- und Denkweisen. Bei der Etablierung dieses zukunftsfähigen Ansatzes kommt dem Handwerk eine besondere Rolle zu. Dank technischem Know-how, flexibler Strukturen und starkem Engagement ist das Handwerk einer der unmittelbaren Nachhaltigkeitstreiber.

Die enge Verbindung von Nachhaltigkeit und Handwerk wird vor allem in der beruflichen Aus- und Weiterbildung deutlich. Das Ausbildungsengagement der Betriebe trägt zum Beispiel zur Sicherung qualifizierter Fach- und Führungskräfte bei. Die jährliche bedarfsübersteigende Ausbildungsrate leistet dabei einen gesamtwirtschaftlichen Beitrag, von dem Betriebe, Branchen und der Arbeitsmarkt profitieren. Um sicherzustellen, dass zukünftige Fachkräfte mit allen Kenntnissen und Fähigkeiten ausgestattet und somit gut für die Entwicklungen der Zukunft gerüstet sind, werden die Nachhaltigkeitsziele auch zukünftig maßgeblich in der beruflichen Bildung berücksichtigt.

Nachhaltigkeit im Handwerk zeigt sich aber auch an vielen anderen Stellen. Handwerkerinnen und Handwerker reparieren, restaurieren und modernisieren, sie erschaffen und bewahren Werte. Der verantwortungsvolle Umgang mit relevanten Ressourcen und die generationsübergreifende Weitergabe wichtiger Kultur- und Fertigungstechniken sind weitere Belege. Viele Handwerksbetriebe



„Nachhaltigkeit ist im Handwerk Tradition und Zukunft. Ohne das handwerkliche Know-how ist die praktische Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele nicht möglich.“

sind familiengeführte, gewachsene und regional verwurzelte Unternehmen, die vor allem in ländlichen Gebieten die gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Strukturen stützen und so zum Erhalt der Region beitragen. Dank zukunftsfähiger Geschäftsmodelle und ehrenamtlichem Engagement in Ausbildung, Region und Gemeinde trägt das Handwerk maßgeblich zur gesellschaftlichen Etablierung der Nachhaltigkeitsziele bei.

Ich bedanke mich für die hervorragende Zusammenarbeit bei allen Beteiligten des Ernährung-NRW e. V. sowie dem Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MULNV).

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre

Sebastian Knobloch

Geschäftsführer der Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk e. V.

EINLEITUNG

Liebe Leserinnen und Leser,

das Interesse an nachhaltigen Produktions-, Arbeits- und Lebensweisen steigt kontinuierlich. Immer mehr Menschen fragen sich, wie die Probleme, die unsere Konsum- und Lebensweisen verursachen, verringert werden können. Vielen ist dabei bewusst, dass unsere Handlungsweisen die planetaren Grenzen so stark beeinflussen, dass die Lebensgrundlagen beeinträchtigt werden. Ein aktuelles Beispiel ist die schwindende Anzahl von Insekten und die damit einhergehende Reduzierung der Biodiversität. Andere stellen die Frage, welche langfristigen Umweltschäden und Kosten tatsächlich entstehen, wenn Waren unter mangelhaften Arbeitsbedingungen in Niedriglohnländern produziert werden. Die Globalisierung der Warenproduktion und die damit verbundenen Transportwege haben nicht nur die Verzahnung und Beeinflussung von Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft aufgezeigt. Sie hat auch das Bewusstsein dafür geschärft, dass es langfristig keinen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Fortschritt ohne eine intakte Umwelt geben kann. Deshalb fordern mehr und mehr Menschen, Unternehmen und Organisationen nachhaltige Arbeits- und Produktionsweisen.

Der Begriff der Nachhaltigkeit wurde 1713 von Hans Carl von Carlowitz, Leiter des Oberbergamtes Freiberg in Sachsen, geprägt. Aufgrund seiner Erfahrungen in der Forstwirtschaft beschrieb er Nachhaltigkeit als „ein Prinzip, nach dem nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren und





künftig wieder bereitgestellt werden kann“. Darauf baut auch das Konzept der nachhaltigen Entwicklung auf, das die Weltkommission für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen im sogenannten Brundtland-Bericht von 1987 etablierte, um auf die weltweit steigenden Umweltschäden und die Bedrohung von menschenwürdigen Lebensräumen zu reagieren. Nachhaltige Entwicklung wurde von der Kommission als ein Wandlungsprozess definiert, der die Bedürfnisse der Gegenwart erfüllt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre Bedürfnisse nicht befriedigen können. Maßstab für den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und Menschenrechten sind die Betrachtung der ökonomischen, ökologischen und sozialen Handlungsfelder der Nachhaltigkeit.

Ökonomische Nachhaltigkeit zeigt sich zum Beispiel darin, die Wünsche der Verbraucherinnen und Verbraucher bei der Gestaltung

von Produkten und Dienstleistungen zu beachten. Zudem sorgt faires Verhalten gegenüber Kundschaft, Mitarbeitenden und kooperierenden Unternehmen für eine tragfähige und langlebige Zusammenarbeit. Ökologische Nachhaltigkeit wird unter anderem im sparsamen Einsatz von natürlichen Inhaltsstoffen, in der Wiederverwendung von Verpackungsmaterialien und Maßnahmen zur Senkung des Stromverbrauchs sichtbar und wirkt sich darüber hinaus positiv auf die Profitabilität der Produkte und Dienstleistungen aus.

Zur sozialen Nachhaltigkeit gehören die Förderung von Mitarbeitenden durch Aus- und Weiterbildung, die Unterstützung der Vereinbarkeit von Familienleben und Beruf und das ehrenamtliche Engagement in Gremien und Vereinen in der Region. Diese Maßnahmen tragen zum Erhalt von Betrieben und zur

Sicherung von Fachkräften bei. Zusammenge-
nommen zeigen diese Beispiele, dass nachhalti-
ges Wirtschaften kein zusätzlicher Kostenfaktor
oder eine weitere bürokratische Hürde, sondern
eine Investition in die Zukunftsfähigkeit von
Betrieben, der Gesellschaft und der Umwelt ist.
Zudem können Ressourcen eingespart, die
Kundschaft zufrieden gestellt und Fachkräfte
werteorientiert beschäftigt werden.

Inzwischen bieten die weltweit anerkannten
17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der
Vereinten Nationen (engl. United Nations,
kurz: UN) eine Orientierung für Umsetzungs-
maßnahmen für nachhaltige Produktions-,
Arbeits- und Lebensweisen. Die 17 Ziele
wurden 2015 von allen 193 Mitgliedsstaaten
der Vereinten Nationen mit dem Zielhorizont
2030 verabschiedet und sind weltweit als
UN-Agenda 2030 bekannt. Vorläufer der UN
Agenda 2030 war die Agenda 21, die die
Forderungen nach nachhaltiger Entwicklung
der oben genannten Weltkommission für
Umwelt und Entwicklung umsetzte. Mit den 17
Zielen der Agenda 2030 haben die Staaten der
Welt einander deutlich gemacht, das nachhal-
tige Entwicklung richtungsweisend für eine
lebenswerte Zukunft eines jeden Menschen in
jedem Land sein kann.

Die Bandbreite der Ziele zeigt die Vielfältigkeit
der Herausforderungen, die weit über den
Schutz der Umwelt hinausgehen. Dazu gehört
die Förderung von Gesundheit und Bildungs-
chancen, aber auch von widerstandsfähigen
Infrastrukturen und menschenwürdiger Arbeit
in stabilen Wirtschaftssystemen. Jedes Ziel
kann für sich alleine stehen und Inspiration
und Orientierung für einen bestimmten
Lebens- und Arbeitsbereich liefern. Im Verbund
zeigen die 17 Ziele die möglichen Synergien
nachhaltigen Handelns in einer Gesellschaft
und dienen als Fundament für ein gemeinsa-
mes Streben nach einer lebenswerteren Welt.



Die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung sind
mittlerweile zu einem universellen Mittel zur
Kommunikation über Nachhaltigkeit geworden.
Jedes der 17 Ziele hat eine eigene Grafik und
Farbe und die Symbole werden weltweit gleich
abgebildet. Anhand dieser Symbole lernen Sie in
dieser Broschüre ausgewählte Betriebe aus dem
Ernährungshandwerk in Nordrhein-Westfalen
kennen. Die Lebensmittelbranche und damit
auch das Ernährungshandwerk haben durch
Verarbeitung und Veredelung natürlicher und
nachwachsender Ressourcen unmittelbaren
Zugang zu den Handlungsfeldern der Nachhal-
tigkeit. Im Bereich der Lebensmittelversor-
gungskette werden nachhaltige Produktions-
und Arbeitsweisen an vielen Stellen sichtbar. Die
17 Unternehmensporträts sollen Sie inspirieren,
erste oder weitere Schritte zu mehr Nachhaltig-



keit in Ihrem Privat- oder Berufsleben zu wagen. Die hier vorgestellten Betriebe wirtschaften aber nicht nur in dem Themenfeld des ihnen zugeordneten Ziels nachhaltig.

Die vielfältigen Nachhaltigkeitsaktivitäten und -bereiche, in denen sich die Unternehmen engagieren, machen deutlich, dass sich die Unternehmerinnen und Unternehmer ihrer verantwortungsvollen Aufgaben bewusst sind. So ist es nicht verwunderlich, dass fast alle der hier vorgestellten Betriebe zu den besten Handwerksbetrieben Nordrhein-Westfalens zählen und mit dem Ehrenpreis des Landes NRW „Meister.Werk.NRW“ ausgezeichnet wurden.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen der Broschüre „Lebensmittelhandwerk in NRW: innovativ und nachhaltig“ und beim Entdecken der vielfältigen Umsetzungsideen für mehr Nachhaltigkeit.

Dr. Christine Avenarius

Expertin für Nachhaltigkeit bei der Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk e. V.

INHALT

Vorworte
Seite 3

**Gräflisch zu Stolberg`sche
Brauerei Westheim GmbH**
Seite 22

**6 SAUBERES WASSER
UND SANITÄR-
EINRICHTUNGEN**



Einleitung
Seite 6

**Privat-Brauerei Strate
Detmold GmbH & Co. KG**
Seite 24

**7 BEZAHLBARE UND
SAUBERE ENERGIE**



**Fleischerfachgeschäft
Holger Kleinjung**
Seite 12

**1 KEINE
ARMUT**



**W. Geiping GmbH
& Co. KG**
Seite 26

**8 MENSCHENWÜRDIGE
ARBEIT UND
WIRTSCHAFTS-
WACHSTUM**



**Wurstspezialitäten
Esser e. K.**
Seite 14

**2 KEIN
HUNGER**



Cafe am Ring Amberg
Seite 28

**9 INDUSTRIE,
INNOVATION UND
INFRASTRUKTUR**



Scharfenbaum GmbH
Seite 16

**3 GESUNDHEIT UND
WOHLERGEHEN**



Bäckerei Sangermann
Seite 30

**10 WENIGER
UNGLEICHHEITEN**



Café Poeth
Seite 18

**4 HOCHWERTIGE
BILDUNG**



**Fleischerei U.
Kürten GmbH**
Seite 32

**11 NACHHALTIGE
STÄDTE UND
GEMEINDEN**



Confiserie Rabbel GmbH
Seite 20

**5 GESCHLECHTER-
GLEICHHEIT**



**Hercules Vollkorn- und
Mühlenbäckerei**
Seite 34

**12 NACHHALTIGE/R
KONSUM UND
PRODUKTION**



**Bäckerei Wilhelm Kanne
GmbH & Co. KG**
Seite 36

13 MASSNAHMEN ZUM
KLIMASCHUTZ



**Nachhaltigkeitsberichterstattung:
Vorstellung der Chancen
und Möglichkeiten**
Seite 50

Brauerei Heller GmbH
Seite 38

14 LEBEN UNTER
WASSER



**Unterstützung beim Nachhaltigkeits-
bericht: Der Nachhaltigkeits-
Navigator
Handwerk**
Seite 51

**Vollkorn und Biobäckerei
Meffert GmbH**
Seite 40

15 LEBEN
AN LAND



**Nachhaltigkeit im Ernährungs-
handwerk: Projekte und Initiativen**
Seite 52

**Fleischerei Funke-
Schnorbus**
Seite 42

16 FRIEDEN,
GERECHTIGKEIT
UND STARKE
INSTITUTIONEN



Impressum
Seite 54

Bäckerei Gießelmann
Seite 44

17 PARTNER-
SCHAFTEN
ZUR ERREICHUNG
DER ZIELE



**Bildnachweise /
Wichtige Links**
Seite 55

**Erste Schritte zu einem
nachhaltigen Betrieb**
Seite 46

Effizienz-Agentur NRW
Seite 48



SICHERE ARBEITS- PLÄTZE FÜR EINE STARKE REGION

FLEISCHERFACHGESCHÄFT
HOLGER KLEINJUNG

Die Fleischerei Kleinjung trägt durch langfristige Partnerschaften mit Lieferfirmen und der Beteiligung an Vermarktungsprojekten wie der Regionalmarke „bergisch pur“ zur Förderung der lokalen Wirtschaft bei. Daneben unterstützt die Fleischerei die regionalen Tafeln und trägt zur Versorgung einkommensschwacher Menschen bei.

Für Holger Kleinjung zählen zur betrieblichen Nachhaltigkeit vor allem Regionalität, der Erhalt seltener Nutztierassen und die Erhaltung landwirtschaftlicher Strukturen in der Region. Um die wirtschaftliche Stabilität der Region zu gewährleisten und einen Beitrag zur Unterstützung einkommensschwacher Menschen zu leisten, ist der Inhaber langfristige Liefervereinbarungen mit landwirtschaftlichen Betrieben eingegangen.

1 KEINE
ARMUT



Mithilfe des ersten Ziels für nachhaltige Entwicklung sollen Armut und soziale Ungleichheit verringert werden. Die Versorgung von Menschen, die an der Armutsgrenze leben, oder die Unterstützung von Gemeinschaftsküchen sind vielversprechende Ansätze. Eine Möglichkeit, um wirtschaftliche Stabilität zu gewährleisten und Armut zu verhindern, sind unbefristete Arbeitsverträge und Angebote zur Altersvorsorge. Dazu zählen auch langfristige Verträge mit Lieferfirmen und Kooperierenden oder die Unterstützung von Organisationen, die Mikrokredite vergeben.

» Sichere Arbeitsperspektiven, langfristige Liefervereinbarungen und lokale Vertriebswege tragen zum Erhalt der Region und des Wohlstands bei. «

Kleinjung ist stolz darauf, dass einige dieser Partnerschaften seit mehr als 75 Jahren bestehen. Das Schlachtvieh stammt aus der Umgebung. So können Stress und lange Anfahrtswege für die Tiere verringert werden.

Dank Zucht und Vertrieb selten gewordener Nutztierhassen, wie zum Beispiel dem Roten Höhenvieh, trägt der Betrieb zum Erhalt der Artenvielfalt und zur wirtschaftlichen Stabilität bei. Darüber hinaus leisten die seltenen Tierrassen einen Beitrag zur Gestaltung der Kulturlandschaft. Im Zuge des Projekts „Vielfalt lebt“, das die Fleischerei Kleinjung in Zusammenarbeit mit dem Gummersbacher Naturpark Bergisches Land durchführt, werden landwirtschaftliche Betriebe bei der Aufzucht seltener Nutztierarten unterstützt. Diese Partnerschaften eröffnen den teilnehmenden Betrieben Perspektiven für eine zukunftsfähige Entwicklung und tragen zur Sicherung der wirtschaftlichen Stabilität bei. Ein weiteres Merkmal des Nachhaltigkeitsengagements der Fleischerei liegt in der Unterstützung der Regionalmarke „bergisch pur“. Als ehemaliges

Vorstandsmitglied der Erzeugergemeinschaft weiß Kleinjung, wie wichtig die Regionalmarke für die wirtschaftliche Sicherheit und ökologische Nachhaltigkeit der teilnehmenden Landwirtschaftsunternehmen ist. Die feste Verankerung der Regionalorientierung in der Unternehmensstrategie soll den Erhalt typisch bergischer Produkte gewährleisten und der stetig wachsenden Nachfrage der Kundschaft gerecht werden, die nachhaltig produzierte Erzeugnisse fordert.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Fleischerfachgeschäft Holger Kleinjung
Inhaber:	Holger Kleinjung
Adresse:	Oberdorfstraße 7, 51766 Engelskirchen-Wallefeld
Gründung:	1931
Gewerk:	Fleischerhandwerk
Mitarbeitende:	11
Web:	www.metzgerei-kleinjung.de



NACHHALTIGE DELIKATESSEN AUS DER METZGEREI

WURSTSPEZIALITÄTEN ESSER E. K.

Als Entwicklungshelfer in Tansania konnte sich Metzgermeister Max Esser davon überzeugen, dass eine faire und nachhaltige Entwicklung langfristige Erfolge und Sicherheit bedeuten. Der anschließende Einstieg in die Familienmetzgerei ermöglichte dem Inhaber, das nachhaltige und handwerkliche Engagement seines Vaters erfolgreich fortzuführen.

Die Verbesserung der Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist ein zentrales Nachhaltigkeitsthema. Daher ist für den Metzgermeister Transparenz bei Herkunft, Haltung und Fütterung der Nutztiere von besonderer Bedeutung. Als Gründungsmitglied des Rheinische Ackerbohne e. V. engagiert sich das Unternehmen im regionalen und nachhalti-

2 KEIN
HUNGER



Mit der zweiten Zielsetzung soll eine sichere Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln gewährleistet werden. Neben Maßnahmen zur Verringerung von Hunger und Fehlernährung bilden die Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung und die Entwicklung biologischer Vielfalt im Anbau und in der Tierzucht die Eckpfeiler dieser Zielsetzung. Darüber hinaus sollen die Maßnahmen den Wohlstand in der Anbauregion und eine sichere Versorgung der Bevölkerung mit gesunden Nahrungsmitteln gewährleisten.



» Artgerechte Tierhaltung, hochwertige Produkte und vertrauensvolle Zusammenarbeit helfen dabei, Hunger und Fehlernährung zu verringern. «

gen Anbau von Futtermitteln und setzt unter anderem Leinsamen und Bohnen zur Fütterung ein. Das hochwertige Futter macht sich in der Qualität und in einer Verringerung des CO₂-Ausstoßes bemerkbar. Die Fleischerei arbeitet derzeit an einem Konzept, wie eine CO₂-neutrale Fütterung erfolgen kann.

Gemeinsam mit landwirtschaftlichen Partnerunternehmen setzt sich die Metzgerei für die artgerechte Aufzucht und Haltung der Tiere ein. Zudem hat sich der Betrieb mit der Aufzucht des sogenannten Duress-Schweins, einer Züchtung aus der bekannten Duroc-Rasse und einer fast vergessenen, robusten Landrasse, einen Namen gemacht. Die regionale Herkunft der Erzeugnisse, der Beitrag zur Artenvielfalt und die Verwendung natürlicher Futtermittel stellen eine faire Bezahlung der Lieferfirmen sicher und tragen durch die Sicherung von Arbeitsplätzen zum Erhalt des regionalen Wohlstands bei.

Neben der Etablierung einer flächendeckenden Strohhaltung verfolgt die Metzgerei das Konzept der Ganztiernutzung (Nose to Tail), für

das das Unternehmen im Jahr 2018 vom Fleischerverband Nordrhein-Westfalen ausgezeichnet wurde. Das Konzept baut auf ein aufmerksames Ressourcenmanagement und die vollständige Verwendung der Fleischkomponenten. Metzgermeister Karl-Heinz Esser verdeutlicht, dass die Leberwurst und die Blutwurst zentrale Elemente der Nachhaltigkeitsstrategie darstellen und ein Beleg dafür sind, dass aus allen Teilen des Viehs Delikatesen produziert werden können. Die Esser-Blutwurst wurde im Jahr 2019 auf der Blutwurst-Weltmeisterschaft in Mortagne-au-Perche (Frankreich) als die beste Blutwurst der Welt ausgezeichnet.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Wurstspezialitäten Esser e. K.
Inhaber:	Karl-Heinz Esser
Adresse:	Hauptstraße 31, 41812 Erkelenz
Gründung:	1979
Gewerk:	Fleischerhandwerk
Mitarbeitende:	ca. 250
Web:	www.wurst-esser.de



ERFOLG DURCH GESUNDHEIT UND WOHLBEFINDEN

SCHARFENBAUM GMBH

Maßnahmen zum Erhalt der körperlichen Gesundheit und des Wohlfühls der Mitarbeitenden sind zentrale Nachhaltigkeitsmaßnahmen, die die Fleischerei Scharfenbaum etabliert hat. Neben der Gesundheitsförderung sorgt das Unternehmen mithilfe fundierter Aus- und Weiterbildungsangebote dafür, dass Qualität und Unternehmenserfolg gesichert sind.

Ruth und Hans-Jörg Scharfenbaum legen als Inhabende großen Wert auf die Gesundheit und Zufriedenheit ihrer Mitarbeitenden. Dies wird durch Investitionen in gesundheitsschonende Arbeitsmittel oder die Finanzierung von Elektrofahrrädern für die Mitarbeitenden deutlich. Der regelmäßige Dialog mit der Belegschaft, beispielsweise wenn es um die

3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN



Ein gesundes Leben für alle Menschen ist eine wesentliche Voraussetzung für eine nachhaltige Entwicklung. Zielsetzung drei thematisiert die Gesundheit und das Wohlergehen und zielt auf die Verbesserung und Sicherung des Wohlergehens von Mitarbeitenden und Kundenschaft ab. Ein betriebliches Gesundheitsmanagement oder gesundheitsfördernde Angebote sind Ausdruck der Wertschätzung, fördern die Sicherheit am Arbeitsplatz und können mit Aufklärungsmaßnahmen zu Hygiene- und Ernährungsfragen zur Verbesserung des Gesundheitssystems beitragen.



» Fundierte Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen und gegenseitige Wertschätzung gewährleisten Gesundheit und Wohlergehen der Belegschaft. «

Anschaffung von Arbeitsmitteln geht, ist ein weiterer Beleg für die Nachhaltigkeitsorientierung. Die offene Betriebskultur trägt zum allgemeinen Wohlbefinden und zur Motivation der Mitarbeitenden bei, die sich in einer Steigerung der Verantwortungsübernahme und einer sinnstiftenden Tätigkeit praktisch niederschlägt.

Um diese positive Entwicklung weiter fortzusetzen, investiert das Unternehmen in Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen für die Mitarbeitenden. Übertarifliche Löhne, die Auszahlung schulleistungsbezogener Boni für die Auszubildenden oder die Unterstützung beim Kauf von Elektrofahrzeugen sind Belege für die Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitenden. Darüber hinaus engagiert sich das Ehepaar in der Förderung der schulischen und berufsorientierten Ausbildung. Als Prüfer im Fleischerhandwerk ist Hans-Jörg Scharfenbaum für die ansässige Handwerkskammer bei der Durchführung von Abschlussprüfungen ehrenamtlich tätig. Die Fleischerei ist zudem regelmäßig für Schulklassen oder Besucherführungen geöffnet.

Darüber hinaus engagiert sich das Unternehmen in einem Vermarktungsnetzwerk an der Zucht und dem Verkauf sauerländischer Lämmer. Die Unterstützung der Erzeugergemeinschaft stärkt die regionalen Wirtschaftskreisläufe und gewährleistet eine sichere Versorgung mit hochwertigen Erzeugnissen und Lebensmitteln. Die Erzeugnisse des Unternehmens werden zumeist direkt im Sauerland angeboten. So können regionale landwirtschaftliche Strukturen erhalten sowie Transport- und Logistikwege möglichst kurz gehalten werden.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Scharfenbaum GmbH
Inhabende:	Ruth und Hans-Jörg Scharfenbaum
Adresse:	Röhlenstraße 21, 59929 Brilon-Madfeld
Gründung:	1998
Gewerk:	Fleischerhandwerk
Mitarbeitende:	80
Web:	www.scharfenbaum-gmbh.de



HANDWERKSQUALITÄT DANK BERUFLICHER BILDUNG

CAFÉ POETH

Fundiertes und gepflegtes Fachwissen und die Nachwuchsförderung sind für Inhaber Heinrich Poeth maßgeblich für die Zukunftsfähigkeit des Handwerks. Unter Berücksichtigung dieses Leitbildes trägt das Café Poeth mithilfe geeigneter Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen zur Förderung sicherer Lebensverhältnisse und besserer Einkommenschancen bei.

Im Café Poeth in Kempen am Niederrhein werden seit fast 400 Jahren Backwaren, Torten und Kuchen hergestellt. Inhaber Heinrich Poeth betreibt das Café in elfter Generation und weiß, wie wichtig die fundierte Aus-, Fort- und Weiterbildung für die Mitarbeitenden ist. Die Ausbildung von Konditor*innen, Bäcker*innen, Lebensmittelfachverkäufer*innen mit den

4 HOCHWERTIGE
BILDUNG



Die vierte Zielsetzung „Hochwertige Bildung“ zeigt sich im Unternehmen zum Beispiel durch das Anbieten von Praktikums- und Ausbildungsplätzen, die Unterstützung von Mitarbeitenden im Rahmen von Fort- und Weiterbildungen, die Finanzierung fachlicher Bildungsmaßnahmen, durch Kooperationen mit Bildungseinrichtungen sowie Berufs- und Hochschulen. Die ehrenamtliche Mitarbeit in der Berufsausbildung oder in Prüfungsausschüssen ist eine weitere Dimension dieser Zielsetzung.



» Perspektiven für eine sichere Zukunft und handwerkliche Qualität entstehen aus fundierter beruflicher Bildung und vielseitigem Engagement. «

Fachrichtungen Bäckerei oder Konditorei sowie die Ausbildung von Bürokaufleuten ist deshalb ein zentraler und tradierter Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie. Die Auszubildenden erhalten zudem die Möglichkeit, internationale Berufserfahrung im Rahmen eines Erasmus-geförderten Azubi-Austauschs zu sammeln. Bisher waren Auszubildende des Betriebs in Niort (Frankreich) und Wien (Österreich). Darüber hinaus beschäftigt das Unternehmen derzeit einen Mitarbeitenden, der sich in einem Asylverfahren befindet. Diese Anstellung ist für beide Seiten eine Chance, da sie einerseits eine gesicherte Lebensgrundlage ermöglicht und andererseits eine tatkräftige Unterstützung in der Backstube bietet.

Heinrich Poeth kooperiert regelmäßig mit Schulen und bietet Schüler*innen durch Betriebspraktika die Möglichkeit, Einblick in den Berufsalltag zu erhalten. Das Bäckerei- und Konditoreigeschäft unterstützt zudem die Initiative „Kein Abschluss ohne Anschluss“ des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen (MAGS), bei dem die berufliche Orientierung

von Jugendlichen beim Übergang von Schule zum Beruf gezielt gefördert wird. Das Unternehmen wurde dafür 2019 mit dem Preis „Bester Ausbildungsbetrieb“ der Allgemeinen Bäckerzeitung honoriert. Das Engagement in der beruflichen Aus- und Weiterbildung ist ein traditionelles Merkmal des Cafés Poeth. Der Konditor- und Bäckermeister ist Mitglied der Meisterprüfungskommission für Bäcker*innen der Handwerkskammer Düsseldorf, der Prüfungskommission der Konditoren-Innung Niederrhein sowie der Prüfungskommission der niederrheinischen Bäcker-Innung Krefeld-Viersen-Neuss.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Café Poeth
Inhaber:	Heinrich Poeth
Adresse:	Breite Straße 37, 47906 Kempen
Gründung:	ca. 1626
Gewerk:	Bäckerhandwerk
Mitarbeitende:	15
Web:	www.poeth.de



5 GESCHLECHTER- GLEICHHEIT

Die fünfte Zielvorgabe für nachhaltige Entwicklung thematisiert die Gleichstellung aller Geschlechter in Aspekten der Bildung und der Erwerbstätigkeit. Im Zentrum der Zielsetzung steht, die Teilhabe am Arbeitsleben und die berufliche Gleichstellung zwischen den Geschlechtern zu verbessern. Zu den Maßnahmen zählen die Entwicklung und Einführung flexibler Arbeitszeitmodelle oder auch die gezielte Auswahl von Frauen bei der Besetzung von Arbeitsstellen und Führungspositionen.



GERECHTIGKEIT UND VIELFALT AUS TRADITION

CONFISERIE RABELL GMBH

Die Confiserie Rabbel realisiert Nachhaltigkeit in verschiedenen Bereichen. Das Unternehmen achtet auf die gezielte Einstellung und Förderung weiblichen Personals. Darüber hinaus bilden die Verbesserung des Ressourceneinsatzes und die Stromerzeugung mithilfe erneuerbarer Energien die Kernpunkte des Nachhaltigkeitsengagements.

Für Christian Rabbel, Inhaber der Confiserie Rabbel GmbH, ist Diversität in seiner Belegschaft ein wichtiges Thema. Bei der Produktion der Süßwaren und Schokoladenprodukte kann der Inhaber auf die Kompetenz seiner multinationalen Belegschaft vertrauen. Aus zehn unterschiedlichen Ländern stammen die Mitarbeitenden, die in Herstellung und Verkauf tätig sind. Das Unternehmen hat bereits 2015 mit der gezielten Beschäftigung syrischer Konditor*innen einen Integrationsschwerpunkt gesetzt. Durch die Heranführung an das hauseigene Qualitätssystem ist das Unternehmen ein Beispiel für erfolgreiche Integration. Neben der Berücksichtigung kultureller Vielfalt legt die Confiserie großen Wert auf die gezielte Einstellung und Förderung von Frauen. Der



BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Confiserie Rabbel GmbH
Inhaber:	Christian Rabbel
Adresse:	Gartenkamp 1 – 3, 49492 Westerkappeln
Gründung:	1907
Gewerk:	Konditorhandwerk
Mitarbeitende:	ca. 120
Web:	www.rabbel.com

5

» Hohe Produktqualität und große Leistungsbereitschaft entstehen aus kultureller Vielfalt, Wertschätzung und flexiblen Arbeitszeitmodellen. «

Anteil weiblicher Arbeitskräfte an der Belegschaft liegt bei etwa 90 Prozent. Durch familienfreundlichere Arbeitszeiten wird den Mitarbeitenden eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf ermöglicht.

Um die Energieverbräuche zu senken, verfolgt der Betrieb verschiedene Lösungen: Neben modernen Messeinrichtungen, mit deren Hilfe einzelne Verbrauchsstellen schnell erkannt werden können, ist der Betrieb mit energieeffizienten LED-Beleuchtungsanlagen ausgestattet worden. Des Weiteren betreibt die Confiserie eine eigene Photovoltaikanlage auf dem Dach des Betriebsgeländes in Westerkappeln. Eine weitere Maßnahme, die erhebliche positive Auswirkungen auf die Energieeffizienz des Unternehmens hatte, waren die Kompletterneuerung der Gebäude-

hülle und die Nutzung der Abwärme. Dadurch konnte der Energieverbrauch beim Heizen gesenkt werden.

Das Unternehmen setzt bei der Rohstoffbeschaffung und im Einkauf auf Nachhaltigkeit. So stellt die Confiserie Rabbel durch die Berücksichtigung von Bio- und Fair-Trade-Siegeln sicher, dass ökologische und soziale Standards bei den produzierenden Betrieben eingehalten werden.



RESSOURCENSCHONUNG UND FAMILIÄRE ATMOSPHERE

GRÄFLICH ZU STOLBERG'SCHE
BRAUEREI WESTHEIM GMBH

Die Familienbrauerei Westheim braut bereits in sechster Generation hochwertige Biere. Das Unternehmen mit Sitz im Hochsauerlandkreis ist dabei der Regionalität und der Nachhaltigkeit verpflichtet. Die Bedeutung der Ressource Wasser steht an oberster Stelle, weshalb dessen Einsatz in Herstellung und Reinigung deutlich reduziert wurde.

Als zentrale Maßnahmen, um den Wassereinsatz zu reduzieren, nennt Inhaber Moritz Freiherr von Twickel die Anschaffung einer Aufbereitungsanlage zur Reduzierung der Wasserhärte und eine moderne Reinigungsanlage für Flaschen. Die neue Flaschenreinigungsanlage erzielt aufgrund ihrer Taktung, bei der anstelle einer durchlaufenden Flaschenreinigung chargenweise gespült wird,

6 SAUBERES WASSER UND SANITÄR- EINRICHTUNGEN



Die sichere Versorgung mit Wasser und menschenwürdigen Sanitäreinrichtungen sind von zentraler Bedeutung für Gesundheit und Entwicklung. In Zielsetzung sechs für nachhaltige Entwicklung werden deshalb der schonende Umgang mit und die Bereitstellung von gesundem und hochwertigem Wasser thematisiert. Unternehmen können durch einen achtsamen Umgang mit der Ressource Wasser, regelmäßige Kontrollen, möglichst sparsamen Wassereinsatz sowie durch die Vermeidung von Verschmutzungen zur Erreichung des Ziels beitragen.



» Die Grundlage eines langfristigen und erfolgreichen Nachhaltigkeitsengagements bildet ein optimierter und bedachter Ressourceneinsatz. «

bessere Ergebnisse, bei der sogar Mikropartikel entfernt werden. Dank effizienter Isolierung verringerte sich zudem der Einsatz von Wärmeenergie bzw. Dampf um etwa 50 Prozent. Der Dampf wird zur Erwärmung des Wassers und der Reinigungsmittel eingesetzt. Zeitgleich sank der CO₂-Ausstoß der Anlage um etwa zehn Prozent.

Eine weitere Maßnahme zur Wassereinsparung ist das Reinigungssystem für Fässer. Vor der Befüllung werden die Behälter im letzten Reinigungsschritt mit Frischwasser gespült, das bei der nachfolgenden Fasscharge zur Vorreinigung genutzt wird. Die schonende Wassernutzung führt der Inhaber zudem darauf zurück, dass das Brauwasser, das zur Herstellung verwendet wird, aus den hauseigenen Brunnen entnommen werden kann. Ein bedachter und verantwortungsvoller Umgang mit der Ressource Wasser ist fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie.

Neben Maßnahmen zur Wassereinsparung ist die stetige Reduzierung des Strombedarfs ein zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeits-

strategie. Durch ein effizientes Lastenmanagement werden bei Überschreitung der Verbrauchsobergrenze automatisch Maschinen abgeschaltet, die für die Produktion nicht von zentraler Bedeutung sind. Zudem setzt das Unternehmen Strom aus erneuerbaren Energien ein, hat die gesamte Beleuchtung auf LED-Leuchtmittel umgestellt und verfügt über einen eigenen Energiespeicher. In diesem Speicher kann die Abwärme der Würzekochung gespeichert werden. Für diese Bemühungen wurde die Brauerei im Jahr 2019 als energiebewusstes Unternehmen zertifiziert.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei Westheim GmbH
Inhaber:	Moritz Freiherr von Twickel
Adresse:	Kasseler Straße 7, 34431 Marsberg-Westheim
Gründung:	1862
Gewerk:	Brauerhandwerk
Mitarbeitende:	43
Web:	www.westheimer.de



REGENERATIVE ENERGIE FÜR BIER AUS DER REGION

PRIVAT-BRAUEREI STRATE DETMOLD
GMBH & CO. KG

Die Beiträge der Privat-Brauerei Strate aus Detmold sind vielfältig, so produziert das Unternehmen Eigenstrom für die Bierherstellung und betreibt ein umfangreiches Energiemanagement. Zudem bezieht das Unternehmen die Rohstoffe aus der Region und fördert die Artenvielfalt auf dem historischen Betriebsgelände in Ostwestfalen-Lippe (OWL).

Die fortlaufende Senkung des Energieeinsatzes kennzeichnet maßgeblich den Nachhaltigkeitsansatz der Detmolder Brauerei. Seit etwa zehn Jahren betreibt die Brauerei ein eigenes Blockheizkraftwerk (BHKW), das zur Gewinnung elektrischer Energie und Wärme eingesetzt wird. Ein weiteres Merkmal der Energieoptimierung

7 BEZAHLBARE UND
SAUBERE ENERGIE



Um den Herausforderungen des Klimawandels begegnen zu können, ist der umfangreiche Einsatz regenerativer Energien im Betriebsalltag unumgänglich. Ziel sieben behandelt deshalb das Thema bezahlbare und saubere Energie. Der Einsatz nachhaltiger Energien, wie zum Beispiel aus Photovoltaik- oder Windkraftanlagen, die Verwendung energieeffizienter Maschinen und Betriebsmittel oder die energetische Optimierung der Betriebsgebäude sind mögliche Maßnahmen. Eine weitere Möglichkeit ist die Umstellung des Betriebsfuhrparks auf Elektrofahrzeuge.



BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Privat-Brauerei Strate Detmold GmbH & Co. KG
Inhaberinnen:	Renate, Friederike und Simone Strate
Adresse:	Palaisstraße 1 – 13, 32756 Detmold
Gründung:	1863
Gewerk:	Brauerhandwerk
Mitarbeitende:	31
Web:	www.brauerei-strate.de

7

ist die Integration der Abwärme der Braukessel. So wird die beim Brauprozess entstehende Abwärme zum Erhitzen der Bierwürze eingesetzt. Zusammen mit der unterirdischen Lagerung des Bieres tragen diese Maßnahmen bemerkbar zur Reduktion des Energieeinsatzes bei. Die Umstellung auf bewegungssensitive LED-Leuchtmittel sowie regelmäßige Kontrollen und Verbrauchsanalysen helfen dabei, ineffiziente Prozesse und Verbrauchsstellen frühzeitig zu erkennen. Die Prozessdaten werden fortlaufend in der Optimierung der Abläufe und des Energiemanagements genutzt.

» Aus einem verantwortungsbewussten Einsatz von Energie und Wasser entwickelte sich eine vielfältige Nachhaltigkeitsstrategie. «

Die historische Brauerei verfolgt im Rahmen ihres Nachhaltigkeitsengagements weitere Ansätze: das Bierbrauen in denkmalgeschützter Umgebung, die Förderung der Biodiversität auf dem Firmengelände oder den Bezug lokal produzierter Rohstoffe. Um die Region OWL zu stärken, hat sich das Unternehmen vor einigen Jahren dazu entschieden, seine Zulieferbetriebe gezielt aus der Region Lippe auszuwählen. Seit 2021 trägt die Privat-Brauerei Strate eine Bio-Zertifizierung. Das bedeutet, dass beim Brauen der biozertifizierten Biere eine prüfbare ökologische Produktion im gesamten Herstellungsprozess gewährleistet wird. Zudem dürfen nur Roh- und Inhaltsstoffe eingesetzt werden, die ebenfalls bio- bzw. ökozertifiziert sind. Das Führungstrio der Brauerei, bestehend aus Renate und ihren Töchtern Friederike und Simone Strate, unterstützt die lokalen Wirtschaftskreisläufe durch gemeinsame Aktionen mit der örtlichen Touristik- und Gastronomiebranche und die Herstellung und den Vertrieb von typischen regionalen Produkten wie dem Wacholder-Bier.



VERANTWORTUNGS- BEWUSSTSEIN AUS TRADITION

W. GEIPING GMBH & CO. KG

In der Philosophie der Bäckerei Geiping aus Lüdinghausen spielt Nachhaltigkeit eine besondere Rolle. Die Bäckerei setzt ganz bewusst auf eine langfristige personelle Bindung ihrer Mitarbeitenden. Der Einsatz hochwertiger, regionaler Rohstoffe und moderner Bäckereitechnik sind weitere Säulen des handwerklichen Leitbildes des Unternehmens.

Ein nachhaltigkeitsorientiertes Wachstum ist elementarer Bestandteil der Geschichte der Bäckerei Geiping. Bereits vor 35 Jahren wurden Nachhaltigkeitsaspekte in Strategie und Unternehmensphilosophie verankert. Die wirtschaftliche Entwicklung des Unternehmens führte bereits in den 1980er Jahren dazu, dass mehr als 500 Mitarbeitende beschäftigt wurden. Schon damals wurden die Mitarbeiten-

8 MENSCHENWÜRDIGE
ARBEIT UND
WIRTSCHAFTS-
WACHSTUM



Das wirtschaftliche Wachstum der vergangenen Jahrzehnte ist zu Lasten des weltweiten Klimas erfolgt und hat ökologische Grenzen stellenweise erheblich überschritten. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, werden in Zielsetzung acht soziale, ökonomische und ökologische Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens und der Arbeitsgestaltung thematisiert. Ideen für die Umsetzung in die Praxis sind etwa ein verantwortungsvoller Ressourceneinsatz, die Reduktion von Überschüssen und Abfällen und flexible Arbeitszeitmodelle.



» Handwerkliches Know-how, technische Innovationen und hohe Qualitätsansprüche sind Nährboden für nachhaltiges und gesundes Wachstum. «

den in Bäckerei und Konditorei mit langfristigen Verträgen angestellt. Dieses Vertrauen und die Jobsicherheit trugen zu einer geringeren Fluktuationsquote und einer kontinuierlichen wirtschaftlichen Expansion bei. Inhaber Michael Geiping setzt in der Backstube zudem auf den konsequenten Einsatz hochwertiger und standortnaher Rohstoffe und kurze Transportwege. Darüber hinaus sind moderne Maschinen und handwerkliches Know-how kennzeichnend für den Unternehmenserfolg. Um ein ganzheitliches Abbild der Prozesse zu erhalten, setzt Geiping auf die Controlling-Software „Food-Tracks“. Dank der Software konnten Überschüsse in den Filialen um bis zu 25 Prozent verringert werden. Das System verfolgt jede Backware von der Herstellung über den Verkauf bis hin zur Retoure. Zudem werden strukturelle Verkaufszahlen der einzelnen Filialen berücksichtigt, die eine bedarfsgerechte Produktionsplanung ermöglichen. Diese digitale Lösung trägt erheblich dazu bei, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, und ist ein wichtiges Element, um die wirtschaftlichen Entwicklungsziele des Unternehmens zu erreichen.

Mithilfe eines ganzheitlichen Energiemanagementsystems konnten Energieverbräuche in der Produktion und den Filialen reduziert werden. Diese Optimierung macht sich in einer Senkung der Energiekosten und einer Einsparung von etwa 51 Tonnen Kohlenstoffdioxid (CO₂) bemerkbar. Als Zeichen für den Erfolg in Sachen Nachhaltigkeit wurde Geiping jüngst auch als „Greenbaker“ ausgezeichnet. Zudem ist die Bäckerei Mitglied der Initiative „Energieeffizienz & Technik Netzwerk für Bäcker (ETB)“.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	W. Geiping GmbH & Co. KG
Inhaber:	Michael Geiping
Adresse:	Julius-Maggi-Straße 4, 59348 Lüdinghausen
Gründung:	1924
Gewerk:	Bäckerhandwerk
Mitarbeitende:	512
Web:	www.geiping.de

9 INDUSTRIE, INNOVATION UND INFRASTRUKTUR



Im Zentrum der neunten Zielsetzung stehen Beiträge zur Entwicklung von Infrastruktur- und Mobilitätskonzepten. Um die Belastungen für Klima und Umwelt zu verringern, zählen Standortnähe in Produktion und Verkauf zu den weiteren Inhalten. Unternehmen können durch den Aufbau regionaler Lieferketten, die Förderung von Innovationen und alternativen Mobilitätskonzepten sowie durch eine effiziente Organisation von Logistik und Filialnetz in besonderem Maße zur Zielerreichung beitragen.



KLIMANEUTRALE MOBILITÄT FÜR DIE REGION

CAFE AM RING AMBERG

Katja und Andreas Amberg beziehen ihre Rohstoffe weitgehend aus dem näheren Umkreis. Im Kempener Café in der Vorster Straße werden die Süß- und Backwaren verkauft oder von dort aus klassisch mit dem Fahrrad ausgeliefert. Langfristig planen die Inhabenden, die Kuchen, Torten und Pralinen mithilfe eines Elektrofahrzeugs auszuliefern.

Das Ehepaar Amberg definiert den Nachhaltigkeitsbegriff besonders durch Regionalität und den Bezug der Rohstoffe von Betrieben aus dem direkten Umfeld. Die Bezugsquellen für Milchprodukte und Strom liegen deshalb in einem Radius von etwa 30 Kilometern. Das Unternehmen plant, zukünftig noch stärker auf regional produzierte Erzeugnisse zu setzen, und sondiert dafür das Angebot. Neben der Ausrichtung auf kurze Wege mit umweltverträglichen Verkehrsmitteln verzichtet der Betrieb darauf, die Warenregale bis zum Ladenschluss gefüllt zu halten. Das Unternehmen nimmt dafür in Kauf, nicht permanent allen Wünschen der Kundschaft gerecht zu werden, konnte allerdings so die Retouren erheblich reduzieren. Diese Maßnahme führte dazu, dass sich das Konsumverhalten der Kundschaft an dieses Vorgehen angepasst hat. Zudem ermöglicht



BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Cafe am Ring Amberg
Inhabende:	Katja und Andreas Amberg
Adresse:	Vorster Straße 2, 47906 Kempen
Gründung:	1978
Gewerk:	Konditorhandwerk
Mitarbeitende:	21
Web:	www.cafeamring.de

» Langfristige Beziehungen, kurze Wege und der Einsatz umweltschonender Mobilitätslösungen leisten einen großen Beitrag zum Umweltschutz. «

die Reduzierung der Überschüsse logistische Entlastungen innerhalb des Betriebs und führt daran angeschlossen zu einer Verringerung der notwendigen Transportwege. Weiterhin konnte ein wichtiger Beitrag zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung geleistet werden.

Die gute Zusammenarbeit mit den betrieblichen Partnerunternehmen ist für das Café ein weiterer zentraler Bestandteil des Nachhaltigkeitsengagements. Die vertrauensvollen und partnerschaftlichen Beziehungen erleichtern die Geschäftsprozesse und stellen für die Konditorei eine hohe und kontinuierliche Warenqualität sicher. Die Fokussierung nachhaltiger Ansätze macht sich aber auch in Aus- und Weiterbildung und der hohen Qualität der Kuchen, Torten und Süßwaren bemerkbar. Die Inhabenden legen großen Wert auf die Förderung ihrer Mitarbeitenden und Fachkräfte. Als Beispiel wird die Möglichkeit genannt, sich zum Schokoladen-Sommelier bzw. zur Schokoladen-Sommelière weiterzubilden. Um eine hohe Warenqualität sicherzustellen, verzichtet das Cafe am Ring gänzlich auf den Einsatz chemischer bzw. nicht natürlicher Roh- und Inhaltsstoffe.



VIELFALT, SOLIDARITÄT UND CHANGENGLEICHHEIT

BÄCKEREI SANGERMANN

Die gezielte Unterstützung und Förderung von Menschen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen oder Personen aus Einwandererfamilien werden in der Personalstrategie der Bäckerei Sangermann stets beachtet. Für Inhaber Georg Sangermann ist Vielfalt in der Belegschaft deshalb von höchster Priorität.

Die Belegschaft der Bäckerei aus Olpe-Oberveischede besteht aus Menschen mit vielfältigen Lebenshintergründen. Für Bäckermeister Georg Sangermann hat die Förderung von Mitarbeitenden mit biographischen Besonderheiten, Handicaps oder internationaler Geschichte außerordentliche Bedeutung und trägt zur Diversität bei. Im Integrationsengagement wie auch im Bäckerhandwerk sind Offenheit und Entgegenkommen maßgebliche Werte der Sanger-

10 WENIGER
UNGLEICHHEITEN



Die Etablierung gleichwertiger und fairer Lebensbedingungen für alle Menschen, unabhängig von Geschlechtsidentität, Alter, Hautfarbe, Herkunft, ethnischer Zugehörigkeit, sexueller Orientierung oder Glaubensangehörigkeit, bilden das Zentrum von Zielsetzung zehn. Die Gewährleistung von Chancengleichheit, die Förderung von Diversität oder der sensible Umgang mit den individuellen Besonderheiten der Mitarbeitenden bilden dabei die Eckpunkte. Die Unterstützung und Förderung von älteren Beschäftigten oder von Menschen mit Einwanderungsgeschichte zählen ebenfalls dazu.



» Gute Lebensverhältnisse und gleichwertige Chancen entstehen aus gesellschaftlicher Vielfalt, offenem Miteinander und gegenseitigem Respekt. «

10

mann'schen Unternehmensphilosophie. Die Zusammenarbeit mit den Werthmann-Werkstätten des Caritasverbands Olpe, die Menschen mit Behinderung im Arbeitsleben unterstützen, oder die Unterstützung des Frauenhauses Olpe sind nur zwei Beispiele. Dank Kontinuität in Beschäftigung und Personalplanung ist es gelungen, die Fluktuationsquote langfristig zu senken, stabile Betriebsabläufe zu gewährleisten und den Mitarbeitenden Sicherheit und Perspektiven für die Zukunft zu eröffnen. Um gleichwertige Lebensverhältnisse zu schaffen, ist der Betrieb gezielt auf der Suche nach Mitarbeiterinnen. Derzeit beträgt der Anteil der Frauen etwa 40 Prozent der Belegschaft. Um Motivation, Zufriedenheit und Produktqualität zu gewährleisten, investiert die Bäckerei regelmäßig in Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen.

Neben integrativer und fördernder Personalarbeit ist die Landbäckerei vor allem im Bereich der Abfall- bzw. Plastikmüllreduzierung aktiv. So konnten durch den Verzicht auf Plastiktragetaschen im Verkauf und die

Fokussierung auf recycelbare Verpackungen bei Roh- und Inhaltsstoffen erhebliche Fortschritte in der Müllreduzierung erzielt werden. Zudem konnten durch den umfangreichen Einsatz einer Controlling-Software für Bäckereien die Kosten gesenkt und Retouren und Überschüsse verringert werden. Die Reduzierung des Energieeinsatzes durch regelmäßige Kontrollen und Flexibilität in der Herstellung sind weitere Belege für das Nachhaltigkeitsengagements des Unternehmens.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Bäckerei Sangermann
Inhaber:	Georg Sangermann
Adresse:	Oberveischer Straße 11, 57462 Olpe-Oberveischede
Gründung:	1848
Gewerk:	Bäckerhandwerk
Mitarbeitende:	81
Web:	www.baeckerei-sangermann.de



NACHHALTIG UND NAH: VOM LAND FÜR DIE STADT

FLEISCHEREI U. KÜRTEEN GMBH

Regionalität, Verantwortungsbewusstsein und Qualität sind wesentliche Säulen des Waren- und Dienstleistungsangebots der Oberhausener Fleischerei. Für Inhaber Udo Kürten ist dabei der Verkauf in städtischen Filialen und auf Wochenmärkten eine Grundvoraussetzung, um funktionierende urbane Lebensräume zu ermöglichen.

Um die Trennung zwischen städtischen und ländlichen Lebensräumen zu verringern, verfolgt die Fleischerei Kürten verschiedene Ansätze. Der Verkauf regionaler Produkte auf regelmäßigen Marktveranstaltungen und in innerstädtischen Filialen hilft, die Voraussetzungen für nachhaltige Städte und Gemeinden zu ermöglichen. Der städtische Verkauf steht zudem für räumliche Nähe und Ressourcenschonung. Die Möglichkeit,

11 NACHHALTIGE STÄDTE UND GEMEINDEN



Die heutigen Industriegesellschaften basieren auf der Trennung von städtischen und ländlichen Räumen. Mit dem Ziel elf sollen die Etablierung nachhaltiger Städte und Siedlungen und eine funktionierende Urbanität zwischen Stadt und Land ermöglicht werden. Dieses gleichberechtigte Nebeneinander kann durch die Herstellung und den Verkauf traditioneller Produkte der Region, das Angebot von ländlichen Erzeugnissen auf städtischen Wochenmärkten oder Filialen sowie durch eine regionale Ausrichtung der Betriebe erfolgen.



» Nachhaltige Ansätze können erheblich dazu beitragen, die Trennung zwischen städtischen und ländlichen Räumen zu verringern. «

11

hochwertige Erzeugnisse fußläufig beim „Laden um die Ecke“ zu erwerben, führt zu einer Entlastung der städtischen Verkehrsinfrastruktur und dementsprechend zu einer Reduzierung der Klimaemissionen. Als Mitglied des Neuland e. V. kann die Fleischerei die städtische Kundschaft direkt über Tierhaltung, Transportbedingungen sowie Herkunft der Erzeugnisse aufklären und trägt durch den Verkauf regionaler Produkte zur Stärkung ländlicher Räume bei. Der Verein ist ein landwirtschaftlicher Fachverband, der die tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung fördert. Udo Kürten bezieht vor allem das Schweinefleisch von landwirtschaftlichen Betrieben aus der direkten Umgebung, was dank kurzer Transportwege zur Minimierung des CO₂-Ausstoßes beiträgt. Durch langjährige Beziehungen zu den landwirtschaftlichen Lieferbetrieben trägt die Fleischerei zur Stärkung der lokalen Wirtschaftskreisläufe bei. Mit der Beteiligung an einer Werbekampagne für deutsches Lammfleisch hilft die Fleischerei, das Ansehen und die Zukunftsperspektive der ansässigen Schäfereien zu verbessern.

Bei Verkauf von Suppen oder Fleisch- und Wurstwaren in den Filialen oder auch auf Wochenmärkten setzt das Unternehmen vermehrt auf wiederverwendbare Verpackungen und Transportbehältnisse aus Glas und Kunststoff. Auf den Wochenmärkten werden die gekauften Waren in Papier eingeschlagen und der Einsatz mehrfach verwendbarer Transportbehälter trägt zur Steigerung der Recyclingquote und der Abfallreduzierung bei.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Fleischerei U. Kürten GmbH
Inhaber:	Udo Kürten
Adresse:	Bahnhofstraße 12, 46145 Oberhausen
Gründung:	1925
Gewerk:	Fleischerhandwerk
Mitarbeitende:	20
Web:	www.u-kuerten.de



ENGAGEMENT FÜR WIEDERVERWENDBARE VERPACKUNGEN

HERCULES VOLLKORN- UND
MÜHLENBÄCKEREI

Das Nachhaltigkeitsengagement der Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei ist vielfältig. Für Inhaber Johannes Dackweiler sind ein regionaler Ressourceneinsatz, die stetige Optimierung der Energiebedarfe und die Reduzierung der Plastikabfälle in Backstube und Verkauf zentrale Ziele der betrieblichen Nachhaltigkeitsbemühungen.

Der Bäckermeister setzt bei seinem Engagement vor allem auf Ausdauer und Überzeugungskraft. Um Chancen und Möglichkeiten des nachhaltigen Wirtschaftens praktisch umzusetzen, bedarf es seiner Einschätzung nach einer Verantwortungsübernahme im Lebensmittelhandwerk. Diese Selbstverpflichtung sollte vor allem im Bereich eines verantwortungsbewussten Ressourcenein-

12 NACHHALTIGE/R
KONSUM UND
PRODUKTION



Die Etablierung nachhaltiger Konsum- und Produktionsweisen, die auf einem verantwortungsbewussten Ressourceneinsatz beruhen und die natürlichen Grenzen unseres Planeten respektieren, bilden das Zentrum der zwölften Zielsetzung. Durch die Teilnahme an standortnahen Wirtschaftskreisläufen oder die Reduzierung von Transportwegen leisten Unternehmen einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung. Weiterhin zählen Maßnahmen zur Vermeidung oder zum Recycling von Betriebsabfällen und eine deutliche Reduktion des Plastikmülls zu dieser Zielsetzung.



» Die Veredelung hochwertiger lokaler Rohstoffe spart Ressourcen und trägt zur Sicherung regionaler Wirtschaftskreisläufe bei. «

12

satzes zum Tragen kommen. Für den Inhaber ist die Etablierung nachhaltiger Denk- und Arbeitsweisen von gesellschaftlicher Relevanz, der er durch umweltschonende Produktionsweisen gerecht wird. Im Betrieb steht das Erreichen einer verpackungsfreien Bäckerei an oberster Stelle. Der ehrenamtliche Lehrlingswart der Bäcker-Innung Rhein-Ruhr hat hierfür die Herstellung, Lagerung und den Verkauf genau analysiert. Als Ergebnis werden zu Transport- und Lagerungszwecken Beutel aus Jute oder wiederverwendbare Dosen eingesetzt. In der Backstube wird darauf geachtet, dass die Roh- und Inhaltsstoffe nicht in Folien oder Plastikbehältnissen verpackt sind.

Der partnerschaftliche Kontakt zu den landwirtschaftlichen Betrieben, die Getreide, Eier und Milch produzieren, ist ein weiteres Merkmal des Verantwortungsbewusstseins. Durch regelmäßige Besuche kann sich der Inhaber ein Bild über die Produktionsbedingungen machen. Die eingesetzten Rohstoffe der Bäckerei haben durchgehend Bio-Qualität und stammen aus der Region. Bei Rohstoffen wie Rosinen oder Schokola-

de, die nicht aus dem direkten Umfeld bezogen werden können, wird auf einen nachhaltigen Anbau geachtet.

Für die Verarbeitung von Überschüssen hat die Bäckerei zwei Ansätze: Ein Teil wird zu Paniermehl verarbeitet oder nach Möglichkeit in die Produktion zurückgeführt. Die übrigen nicht verkauften Lebensmittel werden an gemeinnützige Initiativen wie die Tafeln, Schulen und Kindertagesstätten oder Projekte wie „Too Good To Go“ abgegeben.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei
Inhaber:	Johannes Dackweiler
Adresse:	Ulmenstraße 120, 40476 Düsseldorf
Gründung:	1978
Gewerk:	Bäckerhandwerk
Mitarbeitende:	14
Web:	www.hercules-baekerei.de



KLIMASCHUTZ ALS TEIL DER FIRMPHILOSOPHIE

BÄCKEREI WILHELM KANNE
GMBH & CO. KG

In Produktion, Logistik und Verkauf der Bäckerei Kanne spielen Nachhaltigkeit, Klima- und Umweltschutz zentrale Rollen. Die Bäckerei setzt Elektroöfen und -fahrzeuge ein, die direkt aus der betrieblichen Photovoltaik- und Windkraftanlage mit Energie versorgt werden. Der Einsatz regenerativer Energien trägt im besonderen Maße zur Nachhaltigkeit des Unternehmens bei.

Seit mehr als 20 Jahren sind der Schutz von Klima und Umwelt maßgebliche Themen, die viele Bereiche und Vorgänge in der Bäckerei von Inhaber Wilhelm Kanne gestaltet haben. Besondere Beispiele sind die leistungsstarke Photovoltaikanlage mit 125 kWp (Kilowatt peak) und die betriebseigene Windkraftanlage mit einer Nennleistung von 800 kW (Kilowatt). Bereits seit dem Jahr 2004 werden die Öfen in der Backstube mit Strom statt mit Öl betrieben,

13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ



In Zielsetzung 13 sind verschiedene Ideen und Maßnahmen zum Schutz des weltweiten Klimas zusammengefasst. Um den Klimawandel und seine verheerenden Folgen einzudämmen, umfasst Ziel 13 mehrere Handlungsfelder. Die Ziele können durch Anpassungen der Widerstandsfähigkeit an klimabedingte Risiken und Gefahren erreicht werden. Weitere Merkmale lassen sich im Einsatz energieeffizienter Geräte und in der Umstellung auf Ökostrom bzw. Eigenstrom identifizieren.



» Klimaschutz gelingt mithilfe ganzheitlich umgesetzter sozialer und ökologischer Maßnahmen um dem Schutz natürlicher Ressourcen. «

13

was einen erheblichen Beitrag zu einer ausgeglichenen Klimabilanz der Bäckerei Kanne leistet. Zudem achtet das Unternehmen beim Rohstoffbezug darauf, dass die jeweiligen Produkte aus der Region kommen. Dabei legt Inhaber Wilhelm Kanne Wert darauf, dass er einerseits möglichst viele Rohstoffe aus biologischem Anbau einsetzt und andererseits zeitgleich die langjährigen Beziehungen zu seinen Lieferfirmen pflegt. Das Vertrauen, das dank jahrelanger Zusammenarbeit entstanden ist, ist für die Bäckerei Kanne ein hohes Gut.

Zudem produziert ein Tochterunternehmen der Bäckerei den original Kanne-Brottrunk. Brottrunk ist ein veganes Bio-Gärgetränk, das aus einem speziellen Vollkornsauerteigbrot gewonnen wird. Weitere Produkte des Unternehmens werden in der Landwirtschaft unter anderem als Tierfutter oder im Ackerbau eingesetzt. Diese Produkte sind dabei der Startpunkt einer beispiellosen Kreislaufwirtschaft. Die Bäckerei bezieht ihre Wurst- und Fleischwaren von ansässigen Fleischereien, welche das Fleisch für ihre Erzeugnisse von landwirtschaftlichen Unternehmen beziehen,

die das Schlachtvieh unter anderem mit Kanne-Brottrunk aufziehen. Diese Zusammenarbeit ist ein aussagekräftiges Beispiel, wie regionale Kreisläufe zwischen landwirtschaftlichen Zuchtbetrieben, Metzgereien und Bäckereien geschaffen werden.

Die Bäckerei unterstützt zudem die Initiative „Cimateline“. Alle Brot- und Brötchentüten werden klimaneutral hergestellt, die Kaffeebecher sind biologisch abbaubar und Kund*innen wird eine alternative Mehrwegvariante angeboten.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Bäckerei Wilhelm Kanne GmbH & Co. KG
Inhaber:	Wilhelm Karl Kanne
Adresse:	Im Geistwinkel 40, 44534 Lünen
Gründung:	1904
Gewerk:	Bäckerhandwerk
Mitarbeitende:	360
Web:	www.baeckerei-kanne.de



SPARSAMER WASSEREINSATZ FÜR LECKERES BIO-BIER

BRAUEREI HELLER GMBH

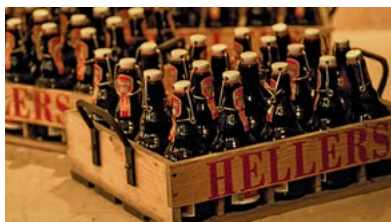
Die fortlaufende Kontrolle, um den Wassereinsatz zu reduzieren, und die Verwendung von regionalen Rohstoffen in Bio-Qualität sind zentrale Maßnahmen des Nachhaltigkeitsengagements. Der Einsatz von Ökostrom und die Begrünung des Betriebsgeländes zum Erhalt der Biodiversität sind weitere Möglichkeiten, wie Nachhaltigkeit umgesetzt werden kann.

Bereits seit 30 Jahren wird in der Brauerei Heller traditionelles Bier in Bio-Qualität gebraut. Unter der Maßgabe, alle Herstellungsprozesse so nachhaltig wie möglich zu gestalten, setzt die Brauerei hochwertige regionale Produkte ein. Zudem werden für Lagerung, Transport und Verkauf des Bieres nicht nur Kunststoff-, sondern auch Holzkäs-

14 **LEBEN UNTER
WASSER**



Unter Zielsetzung 14 „Leben unter Wasser“ ist die Bewahrung und nachhaltige Nutzung von Ozeanen, Meeren, Flüssen und Meeresressourcen gemeint. Dies soll durch eine Verringerung der Meeresverschmutzung und einen verantwortungsvollen Umgang mit der Tier- und Pflanzenwelt erfolgen, der durch Förderung des kontrollierten Fischfangs zusätzlich gestützt wird. Weitere Aspekte lassen sich in einem aktiven und vielseitigen Umweltmanagement identifizieren, das dabei helfen soll, sämtliche betrieblichen Prozesse und Produkte so umweltverträglich wie möglich zu gestalten.



» Verantwortungsbewusster Umgang mit Wasser und nachhaltiges Umweltmanagement leisten Beiträge auf regionaler und überregionaler Ebene. «

ten eingesetzt. Die stetige Verbesserung des Ressourceneinsatzes, insbesondere beim Wasser, ist ein weiteres zentrales Werkzeug der Nachhaltigkeitsstrategie. Durch die Verwendung moderner Messeinrichtungen war es möglich, den gesamten Wassereinsatz genauer zu analysieren und zu optimieren. Die Messergebnisse tragen dazu bei, den Wasserfluss bei der Bierherstellung besser abzubilden und Leckagen schneller zu erkennen, und senken den Wasserverbrauch beim Spülen und Reinigen der Brauanlagen deutlich. Die Installation einer sparsamen Befüll- und Reinigungsanlage für Bierfässer und der Einsatz einer effizienteren Abwasser-verarbeitung waren weitere Maßnahmen.

Die Brauerei Heller ist seit 2021 „Ökoprofit“-zertifiziert. Die Abkürzung Ökoprofit steht für „Ökologisches Projekt Für Integrierte Umwelt-Technik“. Dies ist ein kommunales Kooperationsprojekt, das Unternehmen bei der Senkung der Betriebskosten und gleichzeitiger Optimierung eines bedachten Ressourceneinsatzes unterstützt. Auf Grundlage des zukunftsorientierten Prozess-

und Umweltmanagements hat sich die Brauerei das ambitionierte Ziel gesetzt, bis Ende 2023 klima- bzw. CO₂-neutral zu produzieren.

Die Brauerei bietet neben ihren Bieren auch sogenannten Bierbrand an. Der Edelbrand wird durch das unmittelbare Brennen frischen Bieres hergestellt und hilft dabei, Überproduktionen zu verarbeiten. Hellers Bierbrand ist ein aussagekräftiges Beispiel, wie Produktionsüberschüsse verarbeitet und die Angebotspalette erweitert werden kann.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb: Brauerei Heller GmbH
Inhaberin: Barbara Heller
Adresse: Roonstraße 33, 50674 Köln
Gründung: 1991
Gewerk: Brauerhandwerk
Mitarbeitende: 18
Web: www.hellers.koeln



MODERNES HANDWERK ERHÄLT BIODIVERSITÄT

VOLLKORN UND BIOBÄCKEREI MEFFERT GMBH

Unter Nachhaltigkeit verstehen die Bäckereihinhabenden Jörg Meffert-Schauß und Alfred Meffert vor allem den Einsatz ökologischer und regional angebauter Rohstoffe. Die Bäckerei bezieht das Getreide aus einem Umkreis von rund zehn Kilometern. Bei der Auslieferung der Backwaren und Kuchen stehen möglichst kurze Wege in die Filialen an oberster Stelle.

Um einen Beitrag zum Erhalt regionaler und globaler Ökosysteme zu leisten, haben sich die Inhabenden der Bäckerei bereits vor 30 Jahren dazu entschieden, verstärkt Bio-Produkte einzusetzen. Die Motivation zur Verwendung dieser hochwertigen Rohstoffe ist auf die hohe Produktqualität und den besonderen Geschmack der ostwestfälischen Süß- und Backwaren zurückzuführen. Die Bäckerei aus Lemgo verzichtet auf den Einsatz von Fertig-

15 **LEBEN
ANLAND**



Die folgenschweren Schädigungen ländlicher Ökosysteme werden in Zielsetzung 15 für nachhaltige Entwicklung benannt. Um den Erhalt der Landökosysteme zu ermöglichen, kann in der eigenen Region oder in den jeweiligen Anbauländern einiges unternommen werden. Hierzu zählen die Herstellung und der Verkauf von Bio-Produkten, die Beteiligung an Wiederaufforstungsprojekten oder die Bereitstellung von Grünflächen. Auch die Steigerung der Biodiversität durch biologische Freiräume oder der Bewirtschaftung von Bienenvölkern sind wichtige Schutzmaßnahmen.



» **Regionalität im Ein- und Verkauf, Verantwortungsbewusstsein und hochwertige Bio-Produkte helfen dabei, natürliche Ökosysteme zu schützen.** «

15

mehlen und künstlichen Backzusatzstoffen, mit der Folge, dass heute mehr als 90 Prozent des Sortiments Produkte in Bio-Qualität sind. Die eingesetzten Roh- und Inhaltsstoffe stammen zudem weitgehend aus der Region und stehen für einen verantwortungsvollen Umgang mit den ökologischen Ressourcen.

Die starke Fokussierung auf den ökologischen Nachhaltigkeitsansatz ist zudem bei der Auswahl der landwirtschaftlichen Zulieferbetriebe fest verankert. So werden die Bio-Höfe aus der Region Lippe zu bodenschonender Bearbeitung und Ernte verpflichtet und müssen auf den Einsatz von Pestiziden zur Unkraut- und Schädlingsbekämpfung verzichten. Die Vermeidung von Pestiziden und die schonende Bodenbearbeitung leisten einen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität. Zudem kann so sichergestellt werden, dass die Rohstoffe frei von chemischen Substanzen sind.

Im Jahr konnte die Vollkorn- und Biobäckerei zum ersten Mal Bio-Leinsamen aus der Region einsetzen, wofür ein ansässiger Agrarbetrieb die Produktion umgestellt hat. Die Bäckerei möchte

zukünftig weitere landwirtschaftliche Unternehmen beim Wechsel auf Bio-Produkte unterstützen und befindet sich deshalb auf der Suche nach geeigneten Partnerunternehmen. Die Vollkorn und Biobäckerei Meffert unterstützt die Aktion Boden-Brot, in deren Rahmen der Erhalt ökologisch gesunder und leistungsstarker Agrarflächen gefördert wird.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Vollkorn und Biobäckerei Meffert GmbH
Inhaber:	Jörg Meffert-Schauß und Alfred Meffert
Adresse:	Am Bauhof 32, 32657 Lemgo
Gründung:	1904
Gewerk:	Bäckerhandwerk
Mitarbeitende:	ca. 100
Web:	www.baeckerei-meffert.de



SOLIDARITÄT UND EHRENAMTLICHES ENGAGEMENT

FLEISCHEREI FUNKE-SCHNORBUS

Für Fleischermeister Michael Funke zählt die aktive Beteiligung in der Fleischer-Innung im benachbarten Brilon ebenso zu nachhaltigem Engagement wie die Förderung des Turn- und Sportvereins Bigge-Olsberg. Darüber hinaus betreibt die Fleischerei ein Blockkraftheizwerk, um Strom zu erzeugen und CO₂ einzusparen.

Die in dritter Generation geführte Fleischerei im Ortsteil Bigge der Stadt Olsberg im Hochsauerland weiß um die Bedeutung starker Institutionen und ehrenamtlichen Engagements in der Region. Fleischermeister Michael Funke ist als Prüfer in der Durchführung von Gesell*innenprüfungen im Fleischerhandwerk tätig. Die Begleitung und Abnahme der Abschlussprüfungen hilft

16 FRIEDEN,
GERECHTIGKEIT
UND STARKE
INSTITUTIONEN



Auf Grundlage von Zielsetzung 16 sollen friedliche und inklusive Gesellschaften entstehen, in deren Zentrum die Achtung der Menschenrechte, der Schutz der Schwächsten und eine verantwortungsbewusste Staatsführung stehen. Handwerksbetriebe können durch Engagement in Gemeinde- oder Stadtverwaltungsgremien oder in Ausschüssen der Innung, Kreishandwerkerschaft oder Handwerkskammer einen Beitrag leisten. Die Unterstützung von ehrenamtlichen Tätigkeiten der Mitarbeitenden oder Sach- und Geldspenden an Vereine und humanitäre Projekte zählen ebenfalls dazu.



» Ehrenamtliche Tätigkeiten stärken das Handwerk und verbessern die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen in Region, Gemeinde und Vereinen. «



dabei, die hohe Qualität in Aus- und Weiterbildung in der Nachwuchsförderung zu gewährleisten, und ermöglicht die langfristige Sicherung der Fach- und Führungskräfte – ein ehrenamtlicher Beitrag, der sich vor allem bei der Suche nach qualifizierten Mitarbeitenden immer wieder positiv bemerkbar macht. Das Unternehmen unterstützt den örtlichen Fußballverein zudem durch Sach- und Geldspenden.

Neben ehrenamtlichen Beiträgen leistet die Fleischerei vor allem im Themenfeld Energie nachhaltige Beiträge. Durch den Betrieb eines eigenen Blockheizkraftwerks (BHKW) können sowohl Wärme- als auch Stromenergie für Heizung, Kühlung und sonstige Verbraucher erzeugt werden. So werden jedes Jahr etwa 50.000 Kilowattstunden (kWh) erzeugt und dank der Kraft-Wärme-Kopplung etwa 20 Tonnen CO₂ eingespart. Um einen zusätzlichen Beitrag zum Energieverbrauch und zur CO₂-Reduzierung zu leisten, hat das Unternehmen sowohl die Filialen als auch das Schlachthaus mit modernen LED-Leuchtmitteln und bedarfs-

gerechten Bewegungsmeldern ausgestattet. Beim Einsatz von Verpackungsmaterialien verwendet das Unternehmen mittlerweile fast ausschließlich wiederverwertbare Materialien aus Papier, Pappe und Glas. Die Menge des Plastikabfalls hat der Betrieb durch die Umstellung auf Gläser bzw. ein betriebseigenes Glaspfandsystem ebenfalls erheblich reduziert. Die Kund*innen können beispielsweise verzehrfertiges Gulasch oder Rouladen in recycelbaren und umweltfreundlichen Gläsern erwerben.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Fleischerei Funke-Schnorbus
Inhaber:	Michael Funke
Adresse:	Mittelstraße 16, 59939 Bigge
Gründung:	1938
Gewerk:	Fleischerhandwerk
Mitarbeitende:	20
Web:	www.funke-schnorbus.de



NATIONALE UND INTERNATIONALE PARTNERSCHAFTEN

BÄCKEREI GIEBELMANN

Für Inhaber Ralf Gießelmann steht Nachhaltigkeit vor allem für vertrauensvolle Zusammenarbeit und hohe Qualitätsstandards beim Rohstoffeinkauf. Der Bäckermeister steht in regelmäßigem Austausch mit den langjährigen Partner- und Lieferunternehmen. Sein Rohstoffeinkauf steht unter der Maßgabe der ökonomischen, ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit.

Die Bäckerei Gießelmann setzt im Einkauf auf Kontinuität. Langjährige Partnerschaften zu landwirtschaftlichen Betrieben und Lieferfirmen sowie mindestens einjährige Abnahmeverpflichtungen sind kennzeichnend für den vertrauensvollen Umgang. Die Getreidearten Dinkel und Emmer bezieht der Betrieb von einem landwirtschaftlichen Unternehmen aus dem benachbarten

17 PARTNERSCHAFTEN ZUR ERREICHUNG DER ZIELE



Durch lokale und globale Partnerschaften und Kooperationen mit Unternehmen, Organisationen und Personen können die Zielsetzungen einer nachhaltigen Entwicklung besser erreicht werden. Zu Ziel 17 zählen deshalb die Unterstützung von Zertifizierungen für Transparenz oder die Förderung nationaler und internationaler Zusammenarbeit. Ein partnerschaftlicher Umgang mit allen Anspruchsgruppen, ehrenamtliches Engagement oder die Veröffentlichung eines Nachhaltigkeitsberichts sind weitere Facetten.



» Langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Partnerunternehmen zeigen, wie wichtig Nachhaltigkeit für die Produktqualität ist. «

17

Eckenhagen, der Mitglied der Erzeugergemeinschaft „bergisch pur“ ist. Um die Landwirtschaft im Bergischen Land zu unterstützen, bezieht die Bäckerei ausschließlich Bio-Kartoffeln und Freilandei von ansässigen Partnerfirmen.

Beim Einkauf von Kaffee setzt Ralf Gießelmann auf direkte Kontakte zu mittelamerikanischen Kaffeeproduzenten. Bei einem Besuch in Nicaragua konnte der Bäckermeister Einblick in Anbau, Qualitätsstandards und Arbeitsbedingungen der dortigen Kaffeeproduktion gewinnen. Durch die Eindrücke der Reise wuchs die Bereitschaft, einen höheren Einkaufspreis für das Kilogramm Kaffee zu entrichten. Die Mehrkosten zeigen sich in der hohen Qualität und tragen andererseits zur Verbesserung der wirtschaftlichen Situation innerhalb der Lieferkette bei. Neben der Berücksichtigung nachhaltiger Aspekte in der Einkaufspolitik sind die Reduzierung von Abfällen und der Einsatz von Überschüssen wichtige Nachhaltigkeitsthemen. Um Plastiktüten einzusparen, hat die Bäckerei ganzheitlich auf Papiertüten umgestellt.

Für Backwaren und Überschüsse, die nicht verkauft werden konnten, verfolgt die Bäckerei drei Ansätze. Ein Teil wird zu Paniermehl verarbeitet und verkauft. Andere Überschüsse können dem Produktionsprozess wieder zugeführt werden und bereichern den geschmacklichen und qualitativen Facettenreichtum der Back- und Kuchenwaren. Nummer drei in der Überschussverwendung ist der Einsatz als Futtermittel. Die Bäckerei gibt Retouren und Überschüsse als hochwertige Ergänzung der Futtermittel an einen lokalen Viehzüchter ab.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Bäckerei Gießelmann
Inhaber:	Ralf Gießelmann
Adresse:	Kölner Straße 239, 51702 Bergneustadt
Gründung:	1925
Gewerk:	Bäckerhandwerk
Mitarbeitende:	70
Web:	www.giesselmanns.de

ERSTE SCHRITTE ZU EINEM NACHHALTIGEN BETRIEB



VEREINBARKEIT VON FAMILIE UND BERUF

Die Förderung von Nachhaltigkeit im Unternehmen kann in vielen Bereichen und Vorgängen stattfinden. Dazu gehört zum Beispiel, ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Berufs-, Arbeits- und Familienleben zu ermöglichen. Diese Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist unter dem Begriff „Work-Life-Balance“ bekannt. Um hier ein Gleichgewicht für die Mitarbeitenden zu gewährleisten, können Arbeitgebende flexible Arbeitszeitmodelle in Voll- oder Teilzeit anbieten. Weitere Möglichkeiten sind die aktive Gestaltung elternzeitbedingter Abwesenheit oder die organisatorische oder finanzielle Unterstützung bei der Kinderbetreuung oder der Pflege von Angehörigen.

EINBINDUNG VON ANSPRUCHSGRUPPEN

Mitarbeitende, Kundschaft, Geschäftspartner*innen, aber auch Nachbar*innen, Kreditinstitute oder öffentliche Organisationen haben Einfluss auf die Geschäftstätigkeit, auf die zukünftige Fokussierung und damit auf den Erfolg des Unternehmens. Die Berücksichtigung der verschiedenen Interessen und Perspektiven dieser Anspruchsgruppen ist komplex, kann aber bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitsaktivitäten und der Risikominimierung eine große Hilfe sein. Pflegen Sie deshalb aktiv die Beziehungen zu Ihren Anspruchsgruppen (engl. Stakeholdern) und befragen Sie diese Akteur*innen zu Vorschlägen und Sichtweisen bezüglich der Nachhaltigkeit.



EHRENAMTLICHES ENGAGEMENT

Die ehrenamtlichen Aktivitäten von Inhabenden, Geschäftsführenden und Mitarbeitenden in Vereinen, Organisationen und Initiativen spielen dank ihrer tiefen Verwurzelung im sozialen Umfeld und in der jeweiligen Region eine besondere Rolle. Die aktive Mitgestaltung in Gremien und Arbeitgebendenvertretungen, Tätigkeiten in Prüfungsausschüssen bei Gesellen- und Meisterprüfungen oder in der Kirchgemeinde und lokalen (Sport-)Vereinen sind Beiträge zum Erhalt der Region und fördern Wohlstand. Diese Beteiligung, auch in Form von Sach- oder Geldspenden, ermöglicht Kontinuität und bildet damit die Grundlage erfolgreicher, nachhaltiger Entwicklung.

RESSOURCENSCHONUNG

Der achtsame Umgang mit ökologischen, ökonomischen und sozialen Mitteln ist charakterisierend für einen gewissenhaften und langfristigen Ressourceneinsatz. Im Zentrum dieses Ansatzes steht, dass die Befriedigung gegenwärtiger Bedürfnisse nachfolgenden Generationen nicht die Lebensgrundlage entzieht. Ein verantwortungsvoller Ressourceneinsatz zeigt sich im bedachten Einsatz der Arbeitsmittel, wie zum Beispiel Zutaten für Lebensmittel, in der Nutzung aller Bestandteile eines Produkts oder in der Abfallverringerung. Beim Einkauf von Ressourcen und beim Vertrieb ihrer Produkte achten Betriebe bei Zu- oder Auslieferungen darauf, dass die Transportwege möglichst kurz gehalten werden.



Effizienz-Agentur NRW

Ilona Dierschke
Dr.-Hammacher-Straße 49
47119 Duisburg

Telefon: +49 203 37879-49
E-Mail: ild@efanrw.de
www.ressourceneffizienz.de

EFFIZIENZ-AGENTUR NRW

RESSOURCEN SCHONEN. WIRTSCHAFT STÄRKEN.

Die Effizienz-Agentur NRW (EFA) wurde 1998 auf Initiative des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MULNV) gegründet und arbeitet in dessen Auftrag, um Industrie und Handwerk in Nordrhein-Westfalen Impulse für ein ressourceneffizientes Wirtschaften zu geben und sie bei der Umsetzung zu unterstützen.

Die Agentur unterstützt produzierende Unternehmen in NRW mit der Ressourceneffizienz-Beratung dabei, ihre Produkte und Prozesse noch effizienter zu gestalten und damit Kosten und Umweltbelastungen zu reduzieren. Die Beratungsprojekte werden von frei wählbaren externen Berater*innen durchgeführt. Die EFA coacht den Beratungsprozess. 50 Prozent – momentan aufgrund eines Sonderprogramms zur Abfederung der Folgen der Corona-Pandemie 70 Prozent – der externen Beratungskosten werden bei Vorlage entsprechender Voraussetzungen vom Land NRW im Rahmen des Beratungsprogramms Ressourceneffizienz mit einem Zuschuss gefördert. Die Leistung der EFA ist für das Unternehmen kostenfrei.

Darüber hinaus bietet die EFA mit der Finanzierungsberatung Unternehmen Unterstützung bei der Finanzierung von notwendigen Forschungs- und Entwicklungsvorhaben oder Investitionen und begleitet die Umsetzung von Maßnahmen. Die EFA-Finanzierungsexpert*innen beraten dabei zu Förderprogrammen von Bund und Land und unterstützen Sie bei der Auswahl des passenden Programms.

Durchschnittlich führt die Effizienz-Agentur NRW 250 Projekte pro Jahr in der Ressourceneffizienz- und Finanzierungsberatung durch.

Die Umsetzung der erarbeiteten Potenziale ist dabei zentrales Ziel. Wie erfolgreich das gelingt, zeigen zahlreiche Best-Practice-Beispiele – von „A“ wie Anlagenbau bis „W“ wie Wäscherei –, die Interessierte in der EFA-Online-Datenbank finden. 25 Branchen sind in der Sammlung vertreten. Einfache Suchoptionen ermöglichen eine gezielte Suche nach Branchen, Einsparungen und Beratungsschwerpunkten. Schwerpunktbranche mit vielen Praxisbeispielen ist analog zur Bedeutung der Branche in Nordrhein-Westfalen die Lebensmittelindustrie.

Im Rahmen von insgesamt jährlich rund 200 Veranstaltungen, Schulungen und Workshops informiert die EFA über aktuelle Entwicklungen im Themenfeld. Auch initiiert und unterstützt sie zahlreiche Beratungsnetzwerke.

Inzwischen setzen sich insgesamt 31 EFA-Mitarbeiter*innen in Duisburg sowie in den acht Regionalbüros Aachen, Bergisches Land, Bielefeld, Münster, Niederrhein, Rheinland, Siegen und Werl dafür ein, dass Unternehmen in NRW von den Vorteilen des ressourceneffizienten Wirtschaftens profitieren.

NACHHALTIGKEITSBERICHTERSTATTUNG

VORSTELLUNG DER CHANCEN UND MÖGLICHKEITEN

„Tu Gutes und rede darüber“ ist der Titel eines im Jahre 1961 erschienen Buches von Georg-Volkmar Graf Zedtwitz-Arnim. Das tun nachhaltig wirtschaftende Betriebe jedoch zu selten, ihr nachhaltiges Engagement bei Kundschaft, Zulieferbetrieben oder Auftraggebenden deutlich zu zeigen. Eine Möglichkeit, die Nachhaltigkeitsbemühungen öffentlichkeitswirksam zu belegen, ist ein eigener Nachhaltigkeitsbericht.

Zu den Gründen für das Verfassen eines Nachhaltigkeitsberichts zählen, dass bei öffentlichen Vergaben oder bei Aufträgen aus der Industrie immer häufiger belegbare Angaben zur Nachhaltigkeit entlang der Lieferkette gemacht werden müssen. Diese Vergabefaktoren werden zur Auftragsgewinnung für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) immer wichtiger. Die Zertifizierung kann Betriebe zudem bei der Gewinnung und Bindung von Fachkräften unterstützen, da der verantwortungsvolle Umgang mit der Belegschaft oder das ehrenamtliche Engagement in der Region dokumentiert sind. Hinzu kommt, dass Banken bei der Kreditvergabe zunehmend berücksichtigen, ob Unternehmen Angaben zu nachhaltiger Betriebsführung machen können.

Es gibt aber weitere überzeugende Gründe, sich dem Verfassen eines Nachhaltigkeitsberichts zu stellen. Viele haben die Erfahrung gemacht, dass der Wunsch, mehr Nachhaltigkeit im eigenen Leben oder Unternehmen zu etablieren, nicht zur Umsetzung kommt. Manchmal fehlen Anlass oder Startpunkt. Manchmal fehlen Ideen für nachhaltigere Arbeitsmethoden oder die Einführung einer nachhaltigen Beschaffung. Und manchmal

fehlt die Motivation, denn das Vorhaben scheint weit entfernt von den alltäglichen Anforderungen zu sein. Um diesen Herausforderungen begegnen zu können, ist es wichtig, praxisorientierte Aufgaben anzunehmen. Die Recherche zu (Energie-)Verbrauchsdaten des Betriebs oder die Beschreibung aktueller Betriebsabläufe, die Bestandteil eines Nachhaltigkeitsberichts sind, machen aus dem abstrakten Vorhaben, nachhaltiger zu wirtschaften, reale und praxisorientierte Aufgaben. Damit wird der Wunsch, Nachhaltigkeit praktisch umzusetzen, zur Realität und das Schreiben eines Berichts zum Anreiz. Beides zusammen liefert gleichzeitig Anregungen und Ideen für weitere nachhaltige Ideen.

Um das eigene betriebliche Engagement für Nachhaltigkeit sichtbar zu machen, bietet sich die Verwendung etablierter Standards für Nachhaltigkeitsberichte an. Dazu gehören zum Beispiel die Global Reporting Initiative (GRI), der Deutsche Nachhaltigkeitskodex (DNK) und die Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ). Der DNK wurde vom Rat für Nachhaltige Entwicklung (RNE) der Bundesregierung erstellt und orientiert seine Leistungsindikatoren an den Standards für Nachhaltigkeit der Global Reporting Initiative. Die DNK-Anforderungen an die Dokumentation von Daten und Informationen sind im Vergleich zu den GRI-Standards weniger umfangreich und komplex. Der kostenlose DNK-Bericht bietet dennoch Anschlussfähigkeit, Transparenz und Vergleichbarkeit mit den Nachhaltigkeitsberichten von Konzernen und Großunternehmen. Die Beantwortung der 20 DNK-Kriterien ermöglicht zudem einen Lernprozess, der die Entwicklung weiterer unternehmensspezifischer Lösungen fördert.

UNTERSTÜTZUNG BEIM NACHHALTIGKEITSBERICHT

DER NACHHALTIGKEITS-NAVIGATOR HANDWERK



Um die Fertigung eines Nachhaltigkeitsberichts nach dem Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) zu vereinfachen, wurde der Nachhaltigkeits-Navigator Handwerk entwickelt. Die kostenlose Browseranwendung ist im Projekt „HANDWERK^N – Nachhaltigkeit in Handwerksbetrieben stärken!“ entstanden und wurde gemeinsam mit nachhaltig wirtschaftenden Handwerksbetrieben in bundesweiten Workshops entwickelt. Das Projekt wird seit 2018 vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert und von der Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk e. V. (ZWH) umgesetzt. HANDWERK^N wurde initiiert, um die vielfältigen Facetten und Möglichkeiten der Nachhaltigkeit im Handwerk zu betonen und das Thema wirksam in der gesellschaftlichen Debatte zu verankern.

Der Navigator führt Nutzer*innen systematisch durch die Kriterien und Indikatoren des DNK-Nachhaltigkeitsberichts. Hilfreiche Tipps und praxisorientierte Fragen ermöglichen eine umfangreiche Bestandsaufnahme der nachhaltigen Aktivitäten. Die Anwender*innen erfassen so ihre Nachhaltigkeitssituation und lernen Stärken und Verbesserungspotenziale genau kennen. Die Erkenntnisse der Bestandsaufnahme helfen zudem, eine zukunftsfähige Nachhaltigkeitsstrategie für das Unternehmen zu entwickeln.

Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit ist ein Prozess, bei dem alles zusammenhängt. Denken Sie immer daran: auch kleine Taten zählen und kein Schritt ist zu klein. Deshalb ist unsere Botschaft an Betriebsinhabende: Machen Sie Fortschritte sichtbar und sprechen Sie darüber. Der zertifizierte Bericht ihres nachhaltigen Engagements ist ein wertvolles und öffentlichkeitswirksames Werbe- und Kommunikationsmittel.

Den kostenlosen
**Nachhaltigkeits-Navigator
Handwerk** finden Sie auf:

navigator.nachhaltiges-handwerk.de



NACHHALTIGKEIT IM ERNÄHRUNGSHANDWERK

PROJEKTE UND INITIATIVEN

FORUM NACHHALTIGES PALMÖL E. V.

Das Forum Nachhaltiges Palmöl (FONAP) ist eine Multi-Akteurs-Partnerschaft, die aus etwa 50 deutschen Unternehmen, Verbänden, Nichtregierungsorganisationen und der Bundesregierung besteht. FONAP engagiert sich für einen nachhaltigeren Palmölanbau in den Ursprungsländern. Außerdem gilt es, die Abnahme von zertifiziert nachhaltigem Palmöl im heimischen Markt zu steigern und die Menschenrechte entlang der gesamten Lieferkette zu berücksichtigen. Firmen bringen sich in die Multi-Akteurs-Partnerschaft ein, um Herausforderungen, wie zum Beispiel die Wahrung ihrer menschenrechtlichen Sorgfaltspflichten sowie Zertifizierungsfragen, gemeinsam anzugehen.

Kontakt:

Sekretariat für das Forum Nachhaltiges Palmöl e. V.
E-Mail: sekretariat@forumpalmoel.org
www.forumpalmoel.org

FORUM NACHHALTIGER KAKAO E. V.

Die übergeordneten Ziele des Forum Nachhaltiger Kakao e. V. sind, die Lebensumstände der Kakaobauern und -bäuerinnen zu verbessern, den Anbau und die Vermarktung nachhaltigen Kakaos zu steigern und die Biodiversität in den Anbauländern zu erhalten. Die Mitglieder des Forums sind Vertreterinnen und Vertreter der deutschen Süßwarenindustrie und des Lebensmitteleinzelhandels, Akteure der Zivilgesellschaft sowie des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit (BMZ) und des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Die 2012 gegründete Multi-Stakeholder-Initiative steht in engem Austausch mit den Regierungen und Wirtschaftsvertreterinnen und -vertretern der kakaoproduzierenden Länder, um nachhaltige Anbaubedingungen flächendeckend zu etablieren.

Kontakt:

Beate Weiskopf
E-Mail: beate.weiskopf@giz.de
www.kakaoforum.de

ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Mit „*Zu gut für die Tonne!*“ sensibilisiert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für einen nachhaltigen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. „*Zu gut für die Tonne!*“ informiert Verbraucher*innen über die richtige Lagerung von Lebensmitteln, die Verwertung von Resten und über die globalen Folgen der Lebensmittelverschwendung. Um die Lebensmittelverschwendung in allen relevanten Bereichen zu reduzieren, werden Reduktionsmaßnahmen in den einzelnen Stufen der Lebensmittelversorgungskette (Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel, Gastronomie, sowie die privaten Haushalte) im Rahmen der „*Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung*“ untersucht und Lösungen entwickelt.

Kontakt:

Koordinierungsstelle

Zu gut für die Tonne!

E-Mail: kontakt@zugutfuerdietonne.de

www.zugutfuerdietonne.de

FOOD4FUTURE (F4F) – NAHRUNG DER ZUKUNFT

Das Verbundprojekt „food4future (f4f) – Nahrung der Zukunft“ wird vom Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e. V. koordiniert und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert. Es erforscht Innovationen für eine nachhaltige und zukunftsfähige Lebensmittelproduktion. Das Projekt sucht nach Möglichkeiten, nachhaltige und sichere Versorgung nachfolgender Generationen mit Lebensmitteln sicherzustellen, auch dann, wenn weniger Anbauflächen zur Verfügung stehen (engl. No Land) und der globale Handel stark eingeschränkt wird (engl. No Trade). Es werden Makroalgen, salztolerante Pflanzen, Grillen und Quallen als alternative Nahrungsquellen untersucht.

Kontakt:

Julia Vogt

E-Mail: info@food4future.de

www.food4future.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

Zentralstelle für die Weiterbildung
im Handwerk e. V. (ZWH)
Sternwartstraße 27 – 29
40223 Düsseldorf

Konzeption, Redaktion und Text:

Dr. Christine Avenarius
Dr. Ricardo Käufer
Michael Kremer

Grafikdesign:

Moana Brunow
David Hollstein

Lektorat:

Mark Fritsche
Rebecka Zentgraf

Veröffentlichungsmonat und Jahr:

Februar 2021

Bildnachweise:

Titelseite (v.l.n.r.): Helmut Gote, Café Poeth, Daniel Dreyer, Fleischerei U. Kürten GmbH; Seite 3: Anke Jacob; Seite 4: Ernährung-NRW e. V.; Seite 5: Kathrin Jegen (ZWH); Seite 6: Privat-Brauerei Strate Detmold GmbH & Co. KG; Seite 7 (v.l.n.r.): Fleischerei Funke-Schnorbus, Daniel Dreyer, Fleischerei U. Kürten GmbH; Seite 9: (v.o.n.u.): Burak Cayci, Brauerei Heller GmbH, Café Poeth; Seite 12: Fleischereifachgeschäft Holger Kleinjung; Seite 14 und 15: Diana Fabbriatore; Seite 16 und 17: Scharfenbaum GmbH; Seite 18 und 19: Café Poeth; Seite 20: Confiserie Rabbel GmbH; Seite 21: Kathrin Jegen (ZWH); Seite 22: Helmut Gote; Seite 23: Brauerei Westheim GmbH; Seite 24 und 25: Privat-Brauerei Strate Detmold GmbH & Co. KG; Seite 26 und 27: Bäckerei Wilhelm Geiping GmbH & Co. KG; Seite 28 und 29: Cafe am Ring Amberg; Seite 30 und 31: Bäckerei Sangermann; Seite 32 und 33: Fleischerei U. Kürten GmbH; Seite 34 und 35: Burak Cayci; Seite 36 und 37: Daniel Dreyer; Seite 38 und 39: Brauerei Heller GmbH; Seite 40 und 41: Florian Ullrich; Seite 42 und 43: Fleischerei Funke-Schnorbus; Seite 44 und 45: Bäckerei Giesselmann; Seite 46 und 47: Kathrin Jegen (ZWH); Seite 48: Effizienz-Agentur NRW; Rückseite: (v.l.n.r.): Burak Cayci, Scharfenbaum GmbH, Brauerei Heller GmbH, Café Poeth

Wichtige Links:

www.17ziele.de
www.baeckerei-kanne.de
www.baeckerei-meffert.de
www.baeckerei-sangermann.de
www.bmbf.de
www.brauerei-strate.de
www.cafeamring.de
www.deutscher-nachhaltigkeitskodex.de
www.ecogood.org
www.ehrenamt.bund.de
www.food4future.de
www.forumpalmoel.org
www.funke-schnorbus.de
www.geiping.de
www.gjesselmanns.de
www.globalreporting.org
www.hellers.koeln
www.hercules-baeckerei.de
www.kakaoforum.de
www.metzgerei-kleijung.de
www.nachhaltiges-handwerk.de
www.navigator.nachhaltiges-handwerk.de
www.nrw-isst-gut.de
www.poeth.de
www.rabbel.com
www.ressourceneffizienz.de
www.scharfenbaum-gmbh.de
www.u-kuerten.de
www.umwelt.nrw.de
www.westheimer.de
www.wurst-esser.de
www.zugut fuer dietonne.de
www.zwh.de

Seite 46:
Fachkräfte sichern – Vereinbarkeit von Familie und Beruf (PDF)
<https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Publikationen/Ausbildung-und-Beruf/fachkraefte-sichern-vereinbarkeit-von-familie-und-beruf.pdf>

Seite 46:
Stakeholdermanagement (PDF)
https://www.gpm-ipma.de/fileadmin/user_upload/Know-How/studien/150402_Studie_Stakeholder_Web_Final.pdf

Seite 47:
Ressourcen schonen – Zukunft sichern (PDF)
<https://www.nabu.de/imperia/md/content/nabude/konsumressourcenmuell/allianz-ressourcenschonung.pdf>



Weitere Informationen finden Sie unter:

www.17ziele.de | www.umwelt.nrw.de

www.nrw-isst-gut.de | www.zwh.de



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

