B. Umwelt – Verantwortung für die Natur

Einkauf

Als Partnerunternehmen der ZNU (Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke) stehen wir zum Thema Nachhaltigkeit im ständigen Austausch mit der Wissenschaft einerseits und anderen Produzenten der Lebensmittelbranche andererseits. Damit stellen wir sicher, dass wir auch zukünftig die relevanten Nachhaltigkeitsthemen rund um unsere Rohstoffe frühzeitig erkennen und bearbeiten können.

Ei

Bei dem von erlenbacher bezogenen Ei handelt es sich ausschließlich um frisches Vollei, genau wie bei einem kleinen Bäcker. Wir kaufen kein Eipulver. Dabei arbeiten wir seit Jahren mit wenigen, ausgewählten Produzenten, die vorab nach Nestlé Food Safety Standard auditiert wurden und damit höchst mögliche Lebensmittelsicherheit garantieren. Unser Vollei stammt seit 2011 ausschließlich von Legehennen, die in Bodenhaltung gehalten werden. Seit 2014 können wir zusätzlich über eine KAT-Zertifizierung bei unseren Lieferanten die lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Legebetrieb gewährleisten und die gewünschte Haltungsform sicherstellen.

KAT ist die Kontrollinstanz für die Herkunftssicherung und Rückverfolgung von Eiern aus alternativen Hennenhaltungssystemen in Deutschland und den benachbarten EU-Ländern. Grundlage für das Halten von Legehennen sind die von der EU festgelegten Richtlinien in den Vermarktungsnormen. Die KAT-Kriterien gehen deutlich darüber hinaus. Sie berücksichtigen die Bestimmungen der deutschen Hennenhaltungsverordnung sowie Aspekte des Tierschutzes. Ziel ist die länderübergreifende Einhaltung der von KAT festgelegten Kriterien, eine Kontrolle und Überwachung der aus diesen Haltungsformen stammenden Eier sowie das konsequente Erfassen der Warenbewegungen vom Legebetrieb bis hin zum Verbraucher.

Darüber hinaus haben wir alle Lieferanten, die Ei als Bestandteil für eine unserer Zutaten verwenden, aufgefordert, ebenfalls nur mit Ei aus Bodenhaltung zu arbeiten. Diese Anforderung haben alle Lieferanten bestätigt.

Kakao

Den von erlenbacher bezogenen Rohstoff Kakao kaufen wir seit Jahren von wenigen, ausgewählten Produzenten, die vorab nach Nestlé Food Safety Standard auditiert wurden und damit höchst mögliche Lebensmittelsicherheit garantieren. Aktuell sind wir in Gesprächen mit unseren Lieferanten, um schnellstmöglich auf Kakao umzustellen, der den Vorgaben des Nestlé Cocoa Plan oder einer Zertifizierung nach UTZ entspricht. Dieses Ziel wollen wir bis Ende 2015 umgesetzt haben.

„UTZ Certified“ steht für nachhaltigen Anbau bei gleichzeitig besseren Bedingungen für Farmer. Durch das UTZ-Programm verbessern die Bauern ihre Ernte, ihr Einkommen und ihre Perspektiven, während sie die Umwelt und die natürlichen Ressourcen der Erde schonen.

Parallel dazu sprechen wir auch die Lieferanten, die Kakao als Bestandteil für eine unserer Zutaten einsetzen, an, um auch hier die Möglichkeiten für eine Umstellung auf zertifizierten Kakao zu erörtern und einen realistischen Zeitplan aufzustellen. Auch dieses Ziel verfolgen wir bis Ende 2015.

Palmöl

Der im Jahr 2004 auf Initiative des WWF gegründete Runde Tisch für nachhaltiges Palmöl (Roundtable on Sustainable Palm Oil, RSPO) versucht, als zentrale Organisation nachhaltige Anbaumethoden für Palmöl zu fördern und so die Umweltschädigung zu begrenzen. Mitglieder des Roundtable sind neben Umweltschutzverbänden Firmen und Institutionen aus der Wertschöpfungskette des Palmöls, darunter Plantagenbetreiber, Händler und industrielle Abnehmer von Palmöl, aber auch Investoren und Banken. Nestlé ist Mitglied des RSPO und hat sich zum Ziel gesetzt, ab 2015 selbst ausschließlich nachhaltig angebautes Palmöl zu verwenden. Nestlé hat, über die Kriterien des RSPO hinaus, strenge Einkaufsrichtlinien für Palmöl erlassen, die gemeinsam mit einer Nicht-Regierungsorganisation, The Forrest Trust, auf globaler Ebene in unseren Zulieferketten durchgesetzt werden. erlenbacher arbeitet seit Jahren mit wenigen, ausgewählten Produzenten, die vorab nach Nestlé Food Safety Standard auditiert wurden und damit höchst mögliche Lebensmittelsicherheit garantieren.

Das von uns verwendete Palmöl stammt mittlerweile zu 95 Prozent aus nachhaltigem Anbau. Für das reine Palmöl setzen wir die RSPO-Variante „Segregated“ ein (zertifiziertes Palmöl wird hier von nicht zertifiziertem über die gesamte Lieferkette hinweg getrennt gehalten). Bei allen anderen Produkten, in denen Palmöl als ein Bestandteil von unseren Rohstoffen zum Einsatz kommt, verwenden wir entweder die „mass balanced“-Variante (nur in Teilen zertifiziert) oder kaufen „Green Palm“-Zertifikate ein. Dort, wo wir die „Green Palm“-Zertifkate zukaufen, arbeiten wir weiterhin an entsprechenden Lösungen für die Zukunft.

Den generellen Austausch von Palm halten wir aktuell nicht für sinnvoll. Die technologisch möglichen Alternativen wären entweder wieder chemisch gehärtete Fette, die ernährungsphysiologisch allgemein sehr negativ bewertet werden. Oder solche, deren Anbau aktuell noch deutlich weniger strukturiert und offengelegt ist, so dass die Auswirkungen aus Sicht der Nachhaltigkeit noch deutlich schlechter zu bewerten wären.

Januar 2015 - erlenbacher backwaren GmbH