SUMMARY:

Nachhaltigkeit bei erlenbacher – greifbar, umfassend und lebendig 2017

Nachhaltigkeit bei erlenbacher – greifbar, umfassend und lebendig

Einleitung

Die erlenbacher Backwaren GmbH in Groß-Gerau zählt zu den führenden Herstellern und Vertreibern von tiefgekühlten Premium-Kuchen und Sahneprodukten in Deutschland und Europa für den Außer-Haus-Markt.
erlenbacher verfolgt schon seit vielen Jahren das Ziel, Nachhaltigkeit als breit angelegten Unternehmenskultur und Qualitätsstrategie quer durch alle Unternehmensabteilungen zu leben. Als mittelständisches Unternehmen konnte es das Thema Nachhaltigkeit fest in seiner Unternehmensphilosophie verankern und ist mit seinen Bestrebungen deutlich weiter als vergleichsweise so mancher Großkonzern. Die Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen wird als kontinuierlicher Lernprozess angesehen, an dem sämtliche Mitarbeiter sowie alle Partnerunternehmen teilhaben.
Von der Kontrolle und Steuerung der Lieferkette bis zum Aufbau strategischer Partner im Sinn von Vertragsanbau – Nachhaltigkeitsthemen und Projekte sind nicht nur in der Beschaffung, sondern in allen Unternehmensbereichen fester Bestandteil eines Operational Master Plans (OMP).
Bereits 2010 schloss sich die erlenbacher backwaren GmbH dem Partnernetzwerk des Zentrums für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) an und unterzog sich einer Nachhaltigkeits-Analyse. Regelmäßige Nachhaltigkeitschecks stellen eine kontinuierliche Weiterentwicklung sicher. Über das ZNU steht erlenbacher auch im intensiven Dialog und Austausch über Nachhaltigkeitsthemen mit anderen Produzenten der Lebensmittelbranche.

Seit 2010 werden erlenbacher Mitarbeiter beim ZNU zu Nachhaltigkeitsmanagern ausgebildet und alle erlenbacher Azubis zu Nachhaltigkeitsbotschaftern. In jährlichen Workshops wird den neuen Azubis das Thema Nachhaltigkeit nahegebracht und ihnen die bereits umgesetzten sowie in der Planungs- und Umsetzungsphase befindlichen Projekte vorgestellt.

A. Ausgewogene Ernährung

erlenbacher backwaren beschäftigt sich bereits seit 2008 gezielt mit den Themen Nutrition Health and Wellness, und ist bestrebt, den Einsatz von Salz, Zucker und Fetten bei seinen Produkten zu senken. In 2016 konnte beispielsweise die Mürbteig-Rezeptur so verändert werden, dass mit der Reduzierung der gesättigten Fettsäuren (SFA) und des Zuckers um rund 10 % keinerlei Geschmacks-und Qualitätseinbußen einhergehen. Bereits seit 2008 wird auf den Einsatz von künstlichen Aromen und deklarationspflichtige Farbstoffen sowie auf gehärtete Fett und Öle verzichtet. Der Anteil an Transfettsäuren liegt bei weniger als 1 %.

B. Umwelt – Verantwortung für die Natur

Das Unternehmen hat sich zum Ziel gesetzt, jedes Jahr im Vorjahresvergleich mehr Energie und Ressourcen einzusparen. Der Stromverbrauch verringerte sich im Vergleich zum Vorjahr um 5,7%, der Trinkwasserverbrauch um 16,2 %. Auch bei Gas (- 9,8%) und Kältelieferung (-10,6%) erreichte erlenbacher Rekordumweltzahlen. Ab 2017 wird erlenbacher über entsprechende Zertifikate zudem 100 % Ökostrom gemäß Renewable Plus-Standard eingesetzt. Zum verbesserten Waste-Management trägt u.a. die Investition in eine exzellente Schneidtechnologie bei.

Als eines der ersten Unternehmen der Backwarenindustrie hat erlenbacher einen CO_2-Fußabdruck (PCF) für tiefgekühlte Kuchen und Sahneschnitten erstellt. Zu den Nachhaltigkeitsbestrebungen gehört auch, die Umweltbelastung durch eine größtmögliche Drosselung des Ressourcenverbrauchs bei gleichzeitigem Einsatz moderner Produktionstechnik so gering wie möglich zu halten. So wurde Ende 2012 von Heizöl auf Heizen und Betrieb mit Gas umgestellt, der CO_2-Ausstoß reduzierte sich mit 790 Tonnen jährlich um 25 %. Auch die Umstellung auf einen Brennwertkessel hatte eine zusätzliche Einsparung von 340.000 kWh Erdgas und 34 Tonnen CO_2 zur Folge. Die Reinigungsprogramme für die CIP-Reinigung (Cleaning in Place) wurden Ende 2015 weiter optimiert. 2016 wurden dadurch 3400 Kubikmeter Frischwasser weniger verbraucht. Durch die Wärmerückgewinnung aus der Kälteanlage von Nordfrost, dem benachbarten Lagerdienstleister und Tiefkühlspediteur, spart erlenbacher jährlich 1,476 MWh Heizenergie. Auch Wärmetauscher sind im Einsatz, unter unterem wird die warme Brenner-Abluft zum Erwärmen von Wasser genutzt. Jährliche Einsparungen: 1,1 Mio kWh, das entspricht 99.000 m³ Gas.

2013 führte erlenbacher ein Energiedaten Management System zur Kontrolle der Durchflussraten von Wasser, Erdgas, Strom und Druckluft, sowie zur Problemerkennung ein. Maßnahmen, die in diesem Zusammenhang 2016 bei der Wasseraufbereitung für den Dampfkessel durchgeführt wurden, hatten eine Wassereinsparung von rund 700 m³ zur Folge.

Kontinuierlich werden weitere Projekte vorangetrieben, die zum Einsparen von Ressourcen führen – beispielsweise von der Änderung beim Abtauen der Froster (- 330.000 kWh Strom p.a.), dem Umbau der Leitfähigkeitsmessung am Dampfkessel (- 420 MWh Erdgas und - 4300 m³Wasser p.a.), bis zu Isolierungsmaßnahmen am Backofen der Bodenlinie und an den Dampfleitungen (-110.000 kWh p.a.).

Die Ideen zu nachhaltigeren Lösungen gehen jedoch über die Produktionstechnik hinaus. So gibt es Überlegungen, beispielsweise die Werksfahrzeuge zur besonderen Verwendung teilweise durch Elektro-Poolcars zu ersetzen.

Auch im Einkauf achtet erlenbacher auf Nachhaltigkeit und arbeitet nur mit auditierten Lieferanten zusammen. So wird ausschließlich frisches Vollei von Hennen in Bodenhaltung, von wenigen ausgewählten Produzenten bezogen. Die KAT-Zertifizierung gewährleistet eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Legebetrieb und stellt die Haltungsform sicher. Auch alle Lieferanten, die Ei als Bestandteil für eine von erlenbacher verwendetet Zutaten einsetzen, arbeiten mit frischem Vollei aus Bodenhaltung. Als erstes Unternehmen der Lebensmittelindustrie startete erlenbacher gemeinsam mit den Hühnerfarmen und Eiproduzenten ein Pilotprojekt, bei dem es um das Tierwohl geht. Die Aufzucht der männlichen Küken wird unterstützt, erlenbacher ermöglicht dies durch die Tolerierung höherer Einkaufspreise.

Neben UTZ-zertifiziertem Kakao wird auch fast ausschließlich die Palmöl RSPO-Variante Segregated verwendet. erlenbacher kauft annährend 100 % seiner in täglich 5 verschiedenen Produktionslinien eingesetzten deutschen Molkereiprodukte tagesfrisch. Nüsse werden vorwiegend aus Europa bezogen, auch hier sind die Lieferanten zertifiziert. Nur noch UTZ-zertifizierte Haselnüsse werden eingekauft. Zum Süßen verwendet erlenbacher ausschließlich Rübenzucker, die Getreideerzeugnisse stammen vorwiegend aus heimischer Produktion.

Das Unternehmen legt sehr viel Wert darauf, dass Verpackungen aller Art wiederverschließbar, recycelbar und in der Beschaffenheit möglichst dünn sind, um Kunststoff einzusparen. Alle bedruckten Papiere stammen fast ausschließlich aus nachhaltiger Forstwirtschaft und sind nach FSC oder PEFC zertifiziert. Umweltfreundliche Lacke und Drucktechniken gehören dazu. Auch alle eingesetzten Textilien entsprechen dem Bio Text Standard 100. Beim Messebau wird auf Modularität, Wiederverwendbarkeit, Recycling und Nachhaltigkeit geachtet. Plastikplanen werden zu erlenbacher-Taschen – begehrten Unikaten - umgestaltet.

C. Gesellschaft – Verantwortung für die Menschen

Nachhaltig handeln heißt bei erlenbacher nicht nur Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen. Auch die soziale Nachhaltigkeit und die Einbindung aller Mitarbeiter in unternehmerische Prozesse, die berufliche Weiterbildung und die Sicherung der Arbeitsplätze spielt eine wichtige Rolle. 2016 wurden die Mitarbeiter mit dem Sozialprojekt Boxing Day dazu aufgerufen, über Paketspenden das Projekt Kinderzukunft in Bosnien und Rumänien zu unterstützen.

Der Nachhaltigkeitstag 2016, den die erlenbacher Nachhaltigkeitsbotschafter zum zweiten Mal durchführten, drehte sich um nachhaltiges Handeln nicht nur im Betrieb, sondern auch zuhause. Zu den Themen und Vorschlägen zählen Ideen zu Do-it-yourself-Alternativen zum nachhaltigeren Gestalten des privaten Umfelds genauso wie zur Mülltrennung, zum Energiesparen, zum nachhaltigen Wirtschaften

und Wiederverwerten zuhause, aber auch Informationen zur Blut- und Organspende, sowie zu einer Imker-Kooperation für das Aufstellen von Bienenkästen auf dem Betriebsgelände oder dem Weihnachtswichteln für alle Mitarbeiter.

Erlenbacher bietet vielseitige Gesundheitsinitiativen und Vorsorgemaßnahmen zum Schutz seiner Mitarbeiter. Dazu gehören kostenlose Grippeimpfungen, angepasster Gehörschutz, Sehtests und Venenscreening, aber auch die Untersuchung zur Vorbeugung von koronaren Herzerkrankungen. Durch regelmäßige Ernährungsschulungen werden die erlenbacher Mitarbeiter an das Thema der bewussten Ernährung herangeführt. Frisches Obst gehört beispielsweise zur Messe-Standverpflegung. Seit Jahren wird darauf geachtet, dass alle Mitarbeiter täglich ausreichend Flüssigkeit zu sich nehmen. An 22 Stellen gibt es Wasserspender zur kostenlosen Selbstbedienung, jeder Mitarbeiter hat vom Unternehmen eine wiederverwertbare 0,5 Liter Trinkflasche aus recyceltem, lebensmittelechtem Kunststoff bekommen. Geplant ist in einem nächsten Schritt, die Wasserspender nach und nach gegen Wasserzapfstellen mit Filter aus der örtlichen Trinkwasserversorgung auszutauschen. Es gibt weitere Überlegungen zur Einführung einer Trink-App, die an eine regelmäßige Flüssigkeitsaufnahme erinnern soll.

Zu den Gesundheitsinitiativen bei erlenbacher gehören Massagetage, ein Kindersportclub für die Kinder der Mitarbeiter, das Mobilitäts-Audit 2016, Groß-Gerau läuft, die Teilnahme am Global Corporate Challenge mit GCC Schrittzählern. Beteiligung des Unternehmen an e-bikes für die Mitarbeiter, eine Kooperation mit zwei regionalen Fitnessstudios, weitere Informationsveranstaltungen und Schulungen zu wechselnden Themen im Bereich Gesundheit, Hygiene und Arbeitssicherheit.

erlenbacher investiert in die Aus- und Weiterbildung seiner Mitarbeiter über interne und externe Schulungen, und gewährt auch Fortbildungszuschüsse. Zur Information – u.a. über Nachhaltigkeitsthemen - dienen Tischaufsteller aus recyceltem Kunststoff im Betriebsrestaurant, ein Intranet sowie die erlenbacher Facebook Seite, aber auch wechselnde Pop-ups auf den Bildschirmschonern.

Schon 2012 hat erlenbacher die Idee der Nachhaltigkeitsbotschafter im eigenen Unternehmen initiiert (vgl. Einleitung), die unternehmensübergreifend in den kaufmännischen als auch den gewerblichen Bereichen ausgebildet wurden.

D. Produkte und ihre Sicherheit

Qualität und Produktsicherheit gehören zu den wichtigsten Unternehmenszielen von erlenbacher. Gute Qualität ist das Ergebnis einer gelebten Firmenphilosophie, eines zuverlässigen Kontrollsystems und des ständigen Arbeitens an Verbesserungsprozessen.

Qualität ist mehr als nur der Kauf der besten Zutaten. Auch auf einen schonenden Umgang mit der Umwelt und auf die Transparenz der Lieferkette ist zu achten. Erlenbacher hat es sich zum Ziel gesetzt, jeden Produktionsschritt bei den unterschiedlichen Materialien und Produkten lückenlos dokumentieren und nachweisen zu können.

Seit Jahren wird mit ausgewählten Produzenten gearbeitet, die vorab nicht nur gemäß British Retail Consortium (BRC) oder International Features Standards (IFS) Audit zertifiziert sind, sondern ergänzend auch nach Nestlé Food Safety Standard auditiert wurden.

From Farm to Fork - Nachhaltigkeit beginnt für erlenbacher bereits beim Ackerbau, deshalb wurde die Zusammenarbeit mit Farmern in aller Welt intensiviert. Das Unternehmen setzt einen sehr hohen Anteil an frisch geerntetem und unverzüglich angeliefertem Obst ein, wie z.B. einzeln im Individually Quickly Frozen (IQF) Verfahren gefrostete, erntefrische Beerenfrüchte, die zur Weiterverarbeitung nicht erhitzt werden.

Ziel dieser Maßnahme ist es, im Ursprungsland der Früchte gemeinsam mit Farmern und Produzenten möglichst das gesamte Personal – von den Erntearbeitern auf dem Feld bis zum Packer an der Packstation – umfassend zu schulen. Das Bewusstsein soll geschaffen werden, dass jeder einzelne auf seinem Posten entlang der gesamten Lieferkette gravierenden Einfluss auf Produktqualität und Lebensmittelsicherheit hat. Dafür wurden u.a. Poster, Aufsteller sowie eine Schulungsmappe in insgesamt sechs Sprachen erstellt. Mit Hilfe des Code of Conduct und entsprechender Unterstützung bei Checklisten, bei der Information, Schulung und Aufklärung der Feldarbeiter und Pflücker, soll die Einhaltung sehr hoher Standards für ein Höchstmaß an Produktsicherheit in den Ursprungsländern gewährleistet werden.

Diese angestrebte engere Kooperation mit den Farmern soll in Zukunft über die zuliefernden Partner in den Vertragsanbau münden, Farm- und Werksaudits wie z.B. das SMETA Audit (Responsible Sourcing: Arbeitsbedingungen, die auch von Lieferanten gefordert werden) eingeschlossen.

Bei erlenbacher wird nichts ausgeliefert, was nicht den hohen erlenbacher Produktstandards entspricht. Alle Produkte werden regelmäßig, umfassend und gewissenhaft geprüft- auch in 60/40-Verkostungen. Die hohe Kundenzufriedenheit und die Vielzahl an Auszeichnungen sind eine Bestätigung für die erfolgreiche erlenbacher Unternehmensphilosophie, basierend auf den Maximen: Natürlich, ehrlich, leidenschaftlich.

erlenbacher backwaren GmbH - Januar 2017