
Nachhaltigkeit bei erlenbacher – greifbar, umfassend und lebendig (12-2017)

Die erlenbacher Backwaren GmbH in Groß-Gerau zählt zu den führenden Herstellern und Vertreibern von tiefgekühlten Premium-Kuchen, Sahneprodukten und Desserts in Deutschland und Europa für den Außer-Haus-Markt. Das Unternehmen gilt im Markt als Qualitätsführer.

erlenbacher verfolgt 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 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** – Nachhaltigkeitsthemen und Projekte sind nicht nur in der Beschaffung, sondern in allen Unternehmensbereichen fester Bestandteil des **Operational Master Plans (OMP)**. Zusätzlich gibt es einen **Nachhaltigkeits-OMP**, in den die Ideen von Mitarbeitern einfließen, die in jedem Geschäftsjahr von den entsprechenden Nachhaltigkeitsteams und Nachhaltigkeitsbotschaftern umgesetzt werden sollen.

Bereits 2010 schloss sich die erlenbacher backwaren GmbH dem Partnernetzwerk des **Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU)** an und unterzog sich einer Nachhaltigkeits-Analyse. Ansatzpunkte wurden aufgezeigt, und konkrete Nachhaltigkeitsziele definiert. Regelmäßige Nachhaltigkeitschecks stellen eine kontinuierliche

Weiterentwicklung sicher. Über das ZNU steht erlenbacher auch im intensiven Dialog und Austausch mit anderen Produzenten der Lebensmittelbranche.

Zudem wurden bereits 2010 vier erlenbacher Mitarbeiter beim ZNU zu **Nachhaltigkeitsmanagern** ausgebildet, 2012 schulte man alle erlenbacher Azubis zu **Nachhaltigkeitsbotschaftern**, um im Unternehmen einen Standard zu schaffen. Das Thema soll nicht nur in die Abteilungen getragen werden, sondern vom Berufseinstieg an und während des gesamten Berufslebens kontinuierlich gelebt werden. So wird jeder neue Mitarbeiter bereits mit der ausgehändigten **Einführungsmappe** über die **laufenden Nachhaltigkeitsprojekte und Möglichkeiten zum eigenen Engagement** informiert.

Seit 2015 ist erlenbacher der erste TK-Backwarenhersteller, der nach **ZNU-Standard zertifiziert** ist. Das umfassende Engagement von erlenbacher wurde vom ZNU und dem Prüfinstitut Lacon im März 2017 gemäß dem **Standard ZNU Nachhaltiger Wirtschaften (Food)** erneut mit **Bestnoten zertifiziert**. Neben einem umfangreichen **Qualitätssicherungssystem** sowie **allen branchenüblichen Zertifizierungen** unterzieht sich erlenbacher als Lieferpartner im Foodservice-Bereich dem **Code of Conduct** seiner Kunden.

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. Bereits seit 2008 wird **auf den Einsatz von künstlichen Aromen und deklarationspflichtigen Farbstoffen** sowie auf **gehärtete Fette 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.

2017 konnte der spezifische Energie- und Wasserverbrauch über das gesteckte Ziel hinaus gesenkt werden: Der **Trinkwasserverbrauch** verringerte sich um **16,2 %**, der **Stromverbrauch** im Vergleich zum Vorjahr um **5,7%**. Seit 2017 wird zudem über entsprechende Zertifikate **100 % Ökostrom** gemäß **Renewable Plus-Standard** eingesetzt. Auch bei **Gas (-9,8%)** und **Kältelieferung (-10,6 %)** erreichte erlenbacher Rekord-Umweltzahlen.

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 2010 von Heizöl auf **Heizen und Betrieb mit Gas** umgestellt, der **CO₂-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 CO₂** zur Folge. Die Optimierung einer Kistenwaschanlage hat in 2017 zudem zu einer Einsparung von **826 m³ Frischwasser** geführt. Dadurch konnten in 2017 im Vergleich zum Vorjahr rund **2490 m³ Frischwasser** weniger verbraucht werden.

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 anderem 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 bei der Wasseraufbereitung für den Dampfkessel durchgeführt wurden, hatten eine **Wassereinsparung von rund 700 m³** zur Folge.

Kontinuierlich werden weitere Projekte umgesetzt, 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 m³ Wasser p.a.**), bis zu Isolierungsmaßnahmen am Backofen der Bodenlinie und an den Dampfleistungen (**-110.000 kWh p.a.**).

Die Ideen zu nachhaltigeren Lösungen gehen jedoch über die Produktionstechnik hinaus.

So bringen **Sammelbusse** die Mitarbeiter einer Leiharbeitsfirma zum Unternehmen und holen sie dort am Ende des Arbeitstages auch wieder ab – dies trägt zur Verringerung des **CO₂ Ausstoßes** bei.

Batteriesammelboxen für die Mitarbeiter, **Bewegungsmelder** oder auch **energiesparende LED-Beleuchtungsmittel** in den Fluren sind weitere, erfolgreiche Initiativen.

Im Projekt **Wasserfilter gegen Wasserspender** wurden sämtliche Wasserspende im Unternehmen abgeschafft und an den zur Verfügung stehenden 19 möglichen Wasserstellen durch gefiltertes Leitungswasser in Trinkwasserqualität ersetzt.

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 verwendete 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 im Projekt **Henne und Hahn** unterstützt, erlenbacher ermöglicht dies durch die **Akzeptanz höherer Einkaufspreise**.

Neben **UTZ-zertifiziertem Kakao** wird auch fast ausschließlich die **Palmöl RSPO-Variante Segregated** verwendet. erlenbacher kauft **annähernd 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** grundsätzlich wiederverschließbar, recycelbar und in der Beschaffenheit möglichst dünn sind, um Kunststoff einzusparen. Alle bedruckten Papiere stammen werden fast ausschließlich mit Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft hergestellt 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. Auch 2017 wurden die Mitarbeiter mit dem

Sozialprojekt **Boxing Day** dazu aufgerufen, über Paketspenden das Projekt Kinderzukunft in Bosnien und Rumänien zu unterstützen. Es gab auch in 2017 gemeinsam mit dem DRK einen Informationstag zum Thema Blutspende. Zudem wurde die Möglichkeit geboten, sich als **DKMS Stammzellenspender** registrieren zu lassen: erlenbacher übernahm die Kosten für 35 Neuregistrierungen.

Das Unternehmen 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. Jeder Mitarbeiter hat vom Unternehmen eine **wiederverwertbare 0,5 Liter Trinkflasche** aus recyceltem, lebensmittelechtem Kunststoff bekommen. Es gibt weitere Überlegungen zur Einführung einer **Trink-App**, die an eine regelmäßige Flüssigkeitsaufnahme erinnern soll.

Zu den Gesundheitsinitiativen 2017 bei erlenbacher gehörten auch **Messung der Luftfeuchtigkeit in Büro- und Konferenzräumen**, sowie das **Aufstellen von Luftbefeuchtern** für ein angenehmes Raumklima und die Möglichkeit für Mitarbeiter, **e-Bikes zu leasen**. Erlenbacher unterstützt einen anschließenden Kauf gemäß Überlassungsvertrag mit einem **Zuschuss von 25 % der Anschaffungskosten**. Im Bereich **Fitness** wird mit zwei regionalen Fitnessstudios kooperiert, auch Freizeitsportgruppen werden organisiert.

Weitere **Informationsveranstaltungen und Schulungen** zu wechselnden Themen im Bereich Gesundheit, Hygiene und Arbeitssicherheit sind Bestandteil der Gesundheitsinitiativen.

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**, **Aushänge in Nachhaltigkeitsschaukästen**, 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**). Aus fünf Projektgruppen bildeten sich drei Teams: **Team Interne Kommunikation**, **Team Energie & Umwelt** und **Team Soziales**. Jedes Team definiert für sich Projekte, die fortlaufend gemeinsam bearbeitet werden. Um sämtliche Mitarbeiter an den Projekten teilhaben zu lassen und sie darüber zu informieren, was Nachhaltigkeit bei erlenbacher bedeutet, erstellen die einzelnen **Nachhaltigkeitsteams** unter dem Titel „erlenbacher Mitarbeiterinfo – wir über uns“ **Informationsbroschüren**. Seit 2012 sind **zehn Broschüren** erschienen.

Auch die **Problemlösekultur** im Unternehmen ist erlenbacher sehr wichtig. Um sie zu leben und zu entwickeln, werden den Mitarbeitern Werkzeuge angeboten. Einfache Problemlösewerkzeuge nennen sich z.B. **Fischgräte** oder **5 x Warum**, **Every Day Coaching** und **GoSeeThinkDos**.

Als industriell fertiger Bäckereibetrieb, der zum Teil auf Abruf fertigt, ist eine Personalplanung nicht möglich ohne das Stammpersonal bei hohem Produktionsvolumen mit **Zeitarbeitern** aufzustocken. Schon vor zehn Jahren entstand bei erlenbacher mit dem **Perspektivsystem Leiharbeit** die Initiative, die Kräfte fachgerecht anzulernen, ihnen attraktive Arbeitsplätze zu bieten und sie nach Möglichkeit langfristig an das Unternehmen zu binden.

D. Sicherheit der Produkte

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 gemäß **British Retail Consortium (BRC)** oder **International Features Standards (IFS) Audit** zertifiziert sind.

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 diese 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**. 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) sind 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** – erlenbacher wurde 2017 bereits zum dritten Mal als **Best Food Supplier – Europa** mit dem **European Coffee Award** ausgezeichnet - sind eine Bestätigung für die erfolgreiche erlenbacher Unternehmensphilosophie, basierend auf den Maximen: **Natürlich, ehrlich, leidenschaftlich.**