

PRESSEINFORMATION

erlenbacher erneut nach ZNU-Standard zertifiziert 100 Prozent Ökostrom für nachhaltigeres Wirtschaften



Unternehmenszentrale von erlenbacher in Groß-Gerau – Foto: erlenbacher backwaren

Umwelt, Tierwohl und Soziales – 2017 setzen wir von erlenbacher backwaren unser Engagement in allen Bereichen weiter fort. Ganz neu in 2017: Die Umstellung auf 100 Prozent Ökostrom und das Projekt „Huhn & Henne“. Hierfür erhielten wir auch dieses Jahr das Zertifikat nach dem ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften ^{Food}.

Nachhaltig und gleichzeitig wirtschaftlich erfolgreich, das passt bei erlenbacher zusammen. Und so wurde uns auch 2017 vom Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung ^{Food} (ZNU) der Universität Witten/Herdecke das Zertifikat für nachhaltiges Wirtschaften verliehen.

„Unsere Nachhaltigkeitsstrategie sehen wir als einen kontinuierlichen Prozess, den wir gemeinsam mit Mitarbeitern und Lieferanten immer weiter vorantreiben möchten“, erklärt Bernhard Neumeister, Geschäftsführer der erlenbacher backwaren gmbh. „In diesem Jahr haben wir beispielsweise komplett auf zertifizierten Ökostrom umgestellt und setzen uns mit dem Projekt „Zweinutzungshuhn“ gezielt für mehr Tierwohl ein.“

PRESSEINFORMATION

Neu in 2017: Mehr Nachhaltigkeit im Bereich Tierwohl und Umwelt

Klimaschutz hat bei erlenbacher einen hohen Stellenwert. Daher nutzen wir als Unternehmen seit 2017 zur Energiegewinnung ausschließlich Ökostrom gemäß Renewable Plus. Das Ökolabel stellt dabei sicher, dass der Ökostrom zu 100 Prozent aus erneuerbaren Energien stammt und dementsprechend klimaneutral ist. Trotz steigender Kosten haben wir uns zugunsten der Umwelt für diesen Schritt entschieden.

Ein weiterer Bereich, auf den wir uns 2017 fokussieren, ist das Thema Tierwohl. Als eines der ersten Unternehmen in der Lebensmittelindustrie starteten wir gemeinsam mit Hühnerfarmen und Eiproduzenten das Projekt „Henne & Huhn“. Ziel ist es, die Aufzucht von männlichen Küken zu unterstützen. Das wirkt sich auch auf die Einkaufspreise für Eier aus. Die höheren Kosten werden dabei von erlenbacher getragen. Damit möchten wir als Unternehmen einen bewussten Beitrag zum Thema Tierwohl leisten.

Ziele für 2017: Trinkwasserreduktion und Haselnüsse aus nachhaltigem Anbau

Für 2017 haben wir uns noch weitere Ziele in den Bereichen Ökologie und Ökonomie sowie Soziales gesetzt. So wollen wir beispielsweise 2017 den Trinkwasserbedarf um 2.352 m³ reduzieren. Das entspricht 3,4 Prozent unseres Gesamtwasserverbrauchs. Möglich soll dies die optimierte Containerreinigung machen.

Unseren Mitarbeitern möchten wir dagegen weiterhin qualitativ hochwertiges Trinkwasser zur Verfügung stellen. 2017 haben wir daher das Projekt „Wasserfilter gegen Wasserspender“ gestartet. Langfristiges Ziel ist es, alle Wasserspender von unhandlichen Gallonen auf gefiltertes Leistungswasser aus Zapfstationen umzustellen. Mit den neuen Trinkwasserzapfstellen sparen wir Transportkosten und entlasten gleichzeitig unsere Mitarbeiter.

PRESSEINFORMATION

Neben dem Bereich Ökologie und Ökonomie wollen wir uns auch im Bereich Soziales weiterentwickeln. Besonderen Wert legen wir dabei auf Rohstoffe aus nachhaltigem Anbau. Kakao und Vanille beziehen wir bereits ausschließlich aus nachhaltigem Anbau. Dieses Jahr sollen weitere Rohstoffe folgen. Hierbei streben wir insbesondere für Haselnüsse eine Zertifizierung nach UTZ Standard an. Damit möchten wir sowohl die Lebensbedingungen der Farmer verbessern, als auch einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Nachhaltigkeitsbotschafter: Von Kollege zu Kollege

Nachhaltigkeit wird bei erlenbacher aktiv gelebt. Speziell ausgebildete Nachhaltigkeitsbotschafter bringen das Thema in die verschiedenen Abteilungen. Von den Azubis bis zur Geschäftsführung sind alle involviert. In Schulungen und Workshops setzen sich die erlenbacher Mitarbeiter dabei bewusst mit dem Thema auseinander und werden dazu animiert, es in ihren Arbeitsalltag zu integrieren. Einmal im Jahr findet zudem ein spezieller Nachhaltigkeitstag statt.

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren GmbH hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer Eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 23 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in mehr als 45 Länder exportiert.

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher ergänzend nach den Anforderungen des ZNU – Standards Nachhaltiger Wirtschaften ^{Food} zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

Lena Richardsen c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, lr@pureperfection.com