

erlenbacher backwaren **Palm/Palmöl**

erlenbacher backwaren befasst sich seit 2009 gezielt mit dem Thema Nachhaltigkeit. Sowohl in unserer strategischen Ausrichtung als auch im alltäglichen Handeln und in unseren Produkten möchten wir möglichst verantwortungsbewusst mit Menschen, Tieren, Umwelt und Ressourcen umgehen. Aus unserer Sicht handelt es sich dabei um einen kontinuierlichen Lernprozess, der nie komplett abgeschlossen werden kann.

Wir begrüßen es ausdrücklich, dass unsere Geschäftspartner diese Ziele ebenfalls verfolgen, unterstützen und einfordern. Für Anregungen zu diesen Themen sind wir dankbar und nehmen sie gern an, um dazuzulernen und uns weiter zu entwickeln.



4-0282-12-100-00

erlenbacher arbeitet seit Jahren mit ausgewählten, regelmäßig auditierten Produzenten zusammen, um dadurch für höchstmögliche Lebensmittelsicherheit zu sorgen. Wir sind Mitglied des Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) und haben im Oktober 2015 das RSPO Erstaudit für die Lieferkettenmodelle mass balance (MB) und segregated (SG) absolviert. Das bei erlenbacher verwendete reine Palmöl sowie den Großteil unserer palmhaltigen Rohstoffe beziehen wir als RSPO SG zertifizierte Ware. Es ist unser erklärtes Ziel, nach Möglichkeit auch die wenigen noch verbleibenden palmhaltigen Rohstoffe entsprechend auf RSPO SG umzustellen. Durch die Zusammenarbeit mit dem RSPO unterstützen wir



Dr. Bertram Böckel
Geschäftsführer (Vorsitzender)

den nachhaltigen Anbau von Palmöl (www.rspo.org).

Die in vielen Medien häufig präsente Ansicht, dass Palmöl generell ausgetauscht werden sollte, teilen wir aus mehreren Gründen nicht. Die technologisch möglichen Alternativen sind zu meist chemisch gehärtete Fette, die ernährungsphysiologisch allgemein als sehr negativ bewertet werden. Der Anbau von anderen Fetten ist zudem aktuell deutlich weniger strukturiert und offengelegt, so dass die Auswirkungen in Bezug auf Nachhaltigkeit aus unserer Sicht als deutlich schlechter zu bewerten sind. Der Ertrag der Ölpalme ist dazu um ein Mehrfaches höher als der anderer zur Ölgewinnung genutzter Pflanzen, so dass der Ersatz von Palm zu einem deutlich höheren Flächenbedarf führen würde.

Da uns das Thema Nachhaltigkeit sehr am Herzen liegt, werden wir den Rohstoff Palm und auch die Entwicklungen bezüglich der möglichen Alternativen weiterhin beobachten und hinterfragen. Auch in diesem Zusammenhang sind wir offen für den Austausch von Ideen und Erfahrungen.

Als Partnerunternehmen des ZNU (Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke) sind 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 frühzeitig erkennen und berücksichtigen können.



i.A. Miriam Wodrich
Stellv. Leitung Einkauf (responsible sourcing)