

# Gelebte Verantwortung: Nachhaltigkeitsberichte in KMU

Arbeitsgruppe 4, Fachkonferenz "CSR-Reporting vor der Berichtspflicht", Berlin, 23.09.2016





# Wer wir sind

Tee, Kaffee und Gewürze zu 100 % aus ökologischer Landwirtschaft







# Nachhaltigkeit als Markenzeichen

- Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2015
- Preisträger "CSR-Preis der Bundesregierung 2014"
- Bestes Unternehmen aus der Gruppe der KMU im Corporate Responsibility Index 2013 der Bertelsmann Stiftung
- Top 3 "Deutschlands nachhaltigste Marken 2014"
- Nachhaltigste Marke f
  ür Tee und Kaffee im Markenranking von rankabrand
- Einstufung als Nachhaltigkeitsmarke und "Besonders empfehlenswert" durch Label Online (Verbraucher Initiative e.V.)
- Auszeichnungen von Lebensbaum Produkten in 2013 als "Biomarke des Jahres" in Silber und "Demeter-Produkt des Jahres"











CRI Corporate Responsibility Index
Bertelsmann Stiftung



# Was macht die Marke Lebensbaum aus?

## Die Lebensbaum Markenkernwerte





# <u>Der Nachhaltigkeitsbericht - Ziele</u>

Aus dem Berichtsprozess lernen:

Uns selbst durch den Berichtsprozess voran bringen.





# Der Nachhaltigkeitsbericht - Ziele

Für *Lebensbaum* berichten:

*Unser* Bericht soll *uns* repräsentieren.





# <u>Der Nachhaltigkeitsbericht - Ziele</u>

*Unsere* Zielgruppen ansprechen:

Den Bericht gestalten und erstellen wir für unsere

Zielgruppen: Unsere Mitarbeiter, unsere Kunden,

unsere Lieferanten, ...



# Die Lebensbaum Stakeholder ein Überblick

## Kapitalmarkt

Banken,

Wirtschaftsprüfer,

Analysten, Versicherungen

## Absatzmarkt

Verbraucher, Einzelhandel, Großhandel, Private Label-Partner, Weiterverarbeiter.

Gastronomie

## Beschaffungsmarkt

Lieferanten, Dienstleister

### Medien

Printmedien, Radio. TV & Film, Social Media,

Online-Medien

## Wettbewerbsfeld

Branchen. Verbände, Standesorganisationen, Unternehmensnetzwerke

## Bildung & Forschung

Schulen, Hochschulen, Forschungsinstitute, Bildungsinitiativen und -verbände

## Gesellschaft + Umwelt

Nachbarn, Vereine, NGOs. Meinungsführer

## Arbeitsmarkt

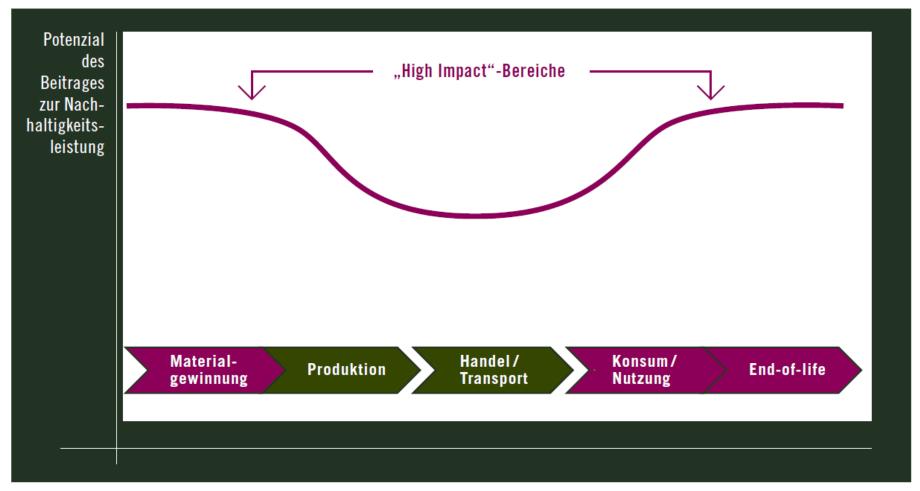
Mitarbeiter, Betriebsrat, potenzielle Arbeitnehmer, Gewerkschaften, Schulen & Hochschulen

## Politik

Behörden. Regierungen, Politiker,

Standardisierungsorganisationen

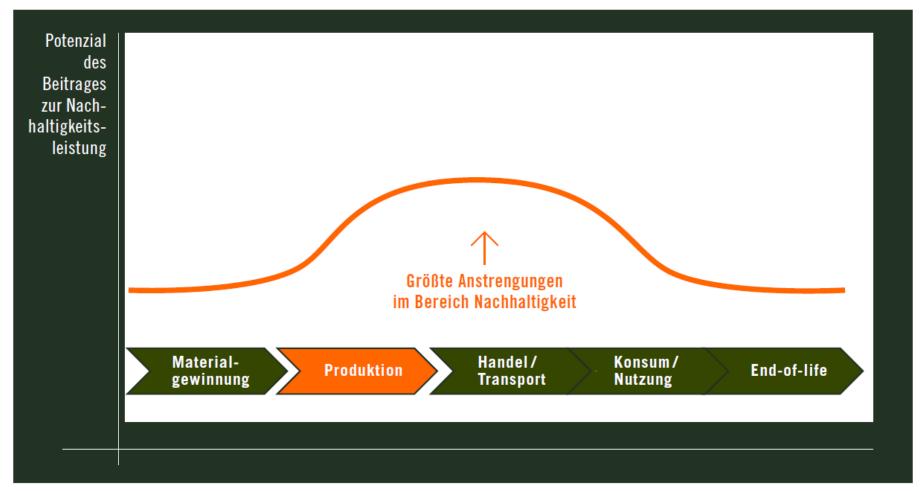




Quelle: Nadine Pratt, CSCP (UNEP/Wuppertal Institute Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production)



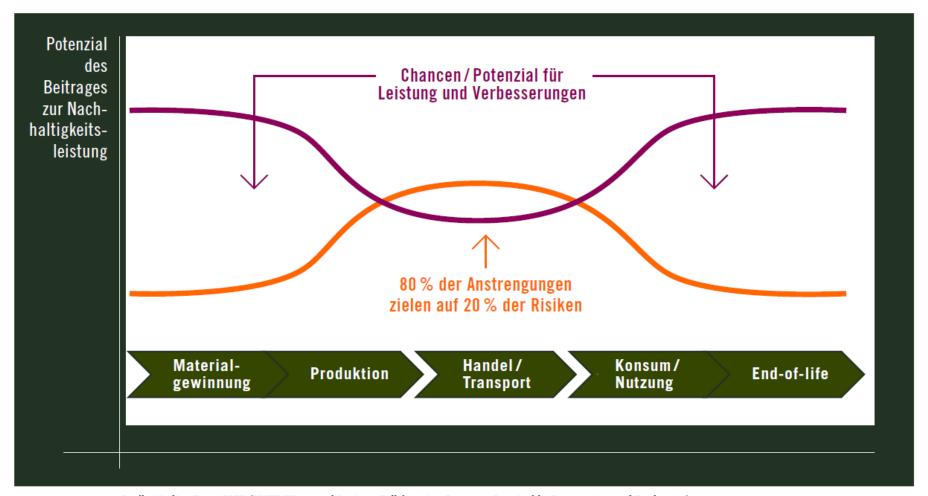




Quelle: Nadine Pratt, CSCP (UNEP/Wuppertal Institute Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production)







Quelle: Nadine Pratt, CSCP (UNEP/Wuppertal Institute Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production)





# CSR-Sicht von Verbrauchern: Repräsentative Onlinebefragung





Repräsentative Befragung
Frauen und Männer, 18-65 Jahre alt
100 % Verwender von Bio-Produkten
n= 1.002 (externes Panel) plus
n= 67 (Lebensbaum Testerpanel)
Ergänzend: Auswertung externer
Studien zum Thema

## Welche Handlungsfelder sind Verbrauchern am wichtigsten?





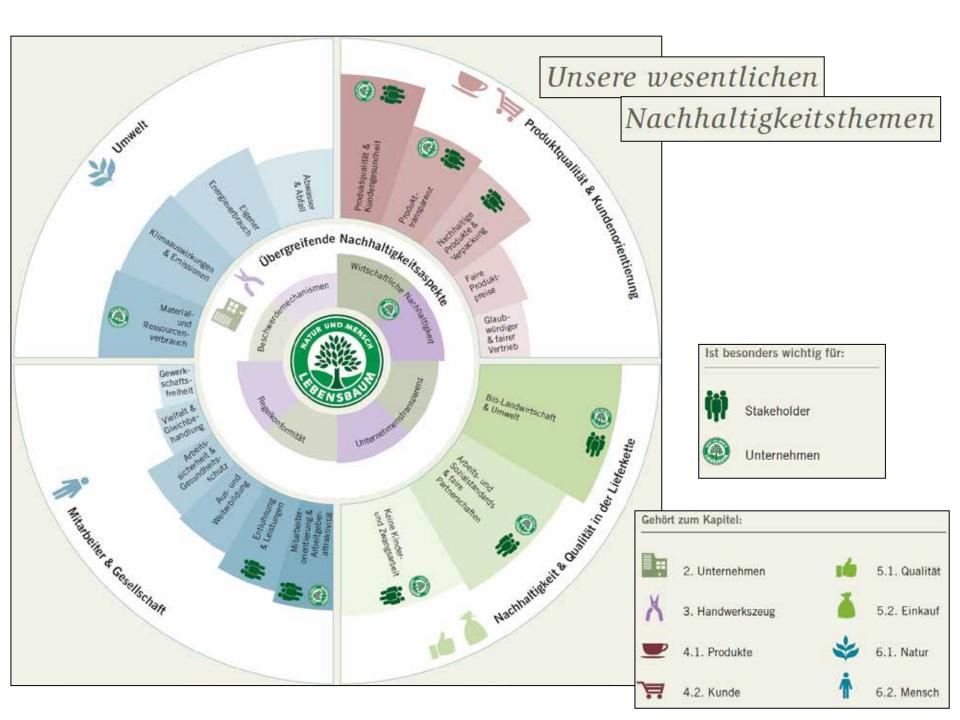




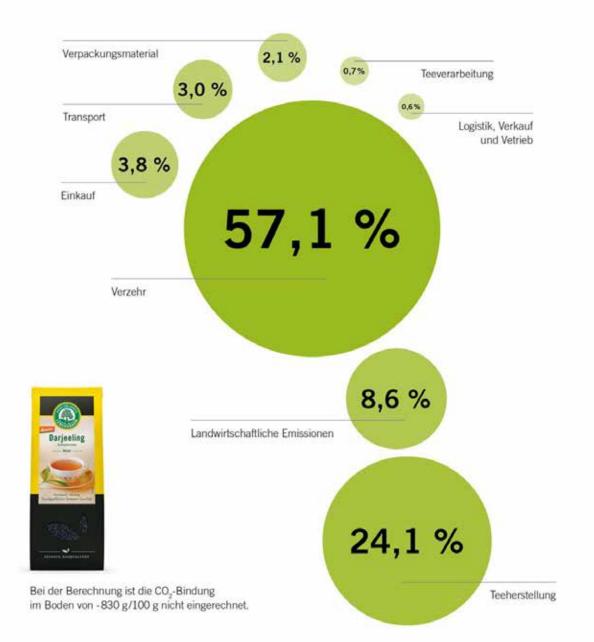








# CO<sub>2</sub>-Fußabdruck für Darjeeling-Tee



# Qualitätssicherung

entlang der Wertschöpfungskette:



### am Beispiel

## Lebensbaum Fenchel-Anis-Kümmel-Tee vom Feld bis ins Regal





nach Plan?















Nach der Ernte ist vor der Ernte: Jetzt besprechen wir mit unseren Anbaupartnern die Sorten, Mengen und Schnittgrößen für

## Immer am Ball bleiben.

Regelmäßiger Austausch zu

Witterungsbedingungen &

Temperaturen: Wachst alles

Wir sind dabei: Fallen Mengen und Qualität aus wie geplant? Wenn nicht, welcher Partner kann aushelfen?

Erste Kontrollen vor Ort: Wird richtig getrocknet? Prüfung auf Fremdbestandteile wie Stängel, Steine oder Beikräuter. Erste Rückstandskontrollen. Erst wenn alles o. k. ist, wird weiterverarbeitet.

Schritt für Schritt: Noch beim Partner wird, wenn möglich, gereinigt, gesiebt, geschnitten. Metalldetektoren und Steinaus leser kommen zum Einsatz.

Rückstandsanalysen werden direkt nach Lebensbaum Prüfplan durchgeführt, Ergebnisse an uns verschickt, Von neuen Lieferanten fordern wir zusätzlich ein Vorab-Muster zur Prüfung nach unseren Spezifikationen: Sensprik, Reinheit, Schüttdichte, Siebanalyse,









Das Eingangsmuster wird sorgfältig gemischt in Kraft, in dem 30 Jahre Erfahrung mit Bio-Rohwaren aus aller Welt stecken: Ein Teil wird im Haus geprüft, der Rest an externe Labore verschickt. Extern wird auf Pestizide und mikrobiologische Belastung getestet.







Alles im Lot: Nur wenn alle geht die Rohware auf den Weg zu uns. Das vermeidet unnötige Transporte und Rücksendungen



Alles o. k.? Dann werden im regionalen Fachbetrieb alle drei Komponenten erneut gereinigt, geschnitten und nach unserer Rezeptur sofort frisch gemischt. Die fertige Rohwarenmischung kommt zu uns zurück.

Analog zum Vorab-Muster: Sensorik, Schüttdichte und Co. werden (erneut) geprüft > Analyse. Jetzt ist auch die Rest feuchte entscheidend, die im Trockenschrank getestet wird. Wichtig zur Vermeidung von Keimen, Verklebungen, Komplikationen bei der Verarbeitung etc.



### Ziehung Musterproben

Quadratwurzel + 1: Speziell geschulte Mitarbeiter ziehen Proben. Bei 100 angelieferten Säcken werden nach dem Zufallsprinzip aus elf Säcken. Proben entrommen und in ein großes Glas gefüllt. Dies wird an die Qualitätssicherung (QS) übergeben.



Wareneingangskontrolle: Ankommende Container bekommen ersten festgelegten Check. Alle Säcke unbeschädigt? Ist die gesamte Ladung richtig und einwandfrei gekennzeichnet? Entspricht die Lieferung der bestellten Charge? Erst dann wird unsere eigene Chargennummer an die Rohware vergeben.





### Planung und Bereitstellung

Die Abteilung Planung erstellt einen Produktionsauftrag, der Teemischung, Verpackungsmaterial und, ganz wichtig, die Charge (Rückverfolgberkeit bis aufs Feld!) enthalt. Eine Art Rezept also, nach dem produziert wird und wodurch sichergestellt ist, dass jeder Mitarbeiter die richtigen "Zufaten" beisteuert Das bestätigt er per Unterschrift auf dem "Rezept"



### Gläsernes Gedächtnis Hier lagern Muster der eingesetzten Roh-

warenkomponenten und der fertigen Mischung für vier Jahre. Dazu Muster der fertigen Produkte für die Dauer des MHDs plus ein Jahr.



Alles wieder von vorne: Die Mischung wird wie ein Rohwareneingang behandelt. Das heifit, sie bekommt thre eigene Chargennummer, externe mikrobiologische Prüfung und erneute interne Tests nach Plan.



ins Lager gebracht und kann zur

Produktion eingesetzt werden.

Maschinen werden eingerichtet. Die Rückverfolgbarkeit des Produktes wird per Aufstempein der Chargen- und der Maschinennummer auf die Verpackung garantiert. Am Beginn jeder Produktion (Anfahrtkontrolle) und während der Produktion (Inprozesskontrolle) wird immer wieder geprüft, ob Fäden richtig angenäht sind, Folien fest verschlossen etc. Zusätzlich wird eine Schachtel aus der Anfahrtkontrolle an die QS gegeben, die auch noch einmal prüft. Eine ins Förderband integrierte Waage achtet auf die richtigen Füllgewichte. Packungen mit falschem Gewicht werden ausgeworfen. Während des gesamten Vorgangs wird ein Störungs- und Wartungsprotokoll geführt.







Automatische Sortierung per Portalroboter auf die Paletten. Zusätzliche Sichtprüfung anhand aufgedruckter Symbole.





# Qual entlang



Nach der Ernte ist vor der Ernte: Jetzt besprechen wir mit unser Anbaupartnern die Sorten, Mengen und Schnittgrößen für das Folgejahr.



### Nach der Ernte

Erste Kontrollen vor Ort: Wird richtig getrocknet? Prüfung auf Fremdbestandteile wie Stängel, Steine oder Beikräuter. Erste Rückstandskontrollen. Erst wenn alles o. k. ist, wird weiterverarbeitet.

### am Beispiel

## Lebensbaum Fenchel-Anis-Kümmel-Tee vom Feld bis ins Regal













Rückstandsanalysen werden direkt nach Lebensbaum Prüfplan durchgeführt, Ergebnisse an uns verschickt, Von neuen Lieferanten fordern wir zusätzlich ein Vorab-Muster zur Prüfung nach unseren Spezifikationen: Sensorik, Reinheit, Schüttdichte, Siebanalyse.



Alles im Lot: Nur wenn alle Analysen einwandfrei sind. geht die Rohware auf den Weg zu uns. Das vermeidet unnötige Transporte und Rücksendungen



Schritt für Schritt: Noch beim

gereinigt, gesiebt, geschnitten.

Metalldetektoren und Steinaus-

leser kommen zum Einsatz.

Partner wird, wenn möglich,

Quadratwurzel + 1: Speziell geschulte Mitarbeiter ziehen Proben. Bei 100 angelieferten Säcken werden nach dem Zufallsprinzip aus elf Säcken Proben entnommen und in ein großes Glas gefüllt. Dies wird an die Qualitätssicherung (QS) übergeben.



Wareneingangskontrolle: Ankommende Container bekommen ersten festgelegten Check. Alle Säcke unbeschädigt? Ist die gesamte Ladung richtig und einwandfrei gekennzeichnet? Entspricht die Lieferung der bestellten Charge? Erst dann wird unsere eigene Chargennummer an die Rohware vergeben.





### Ankunft der Teemischung

Alles wieder von vorne: Die Mischung wird wie ein Rohwareneingang behandelt. Das heißt, sie bekommt ihre eigene Chargennummer, externe mikrobiologische Prüfung und erneute interne Tests nach Plan.



schrank getestet wird. Wichtig zur Ver

meidung von Keimen, Verklebungen, Komplikationen bei der Verarbeitung etc.

### Freigabe der Teemischung

Ist die Ware in Ordnung, wird sie ins Lager gebracht und kann zur Produktion eingesetzt werden.



### Planung und Bereitstellung

Die Abteilung Planung erstellt einen Produktionsauftrag, der Teemischung, Verpackungsmaterial und, ganz wichtig, die Charge (Rückverfolgberkeit bis aufs Feldf) enthalt. Eine Art Rezept also, nach dem produziert wird und wodurch sichergestellt ist, dass jeder Mitarbeiter die richtigen "Zufaten" beisteuert. Das bestätigt er per Unterschrift auf dem "Rezept".











Maschinen werden eingerichtet. Die Rückverfolgbarkeit des Produktes wird per Aufstempein der Chargen- und der Maschinennummer auf die Verpackung garantiert. Am Beginn jeder Produktion (Anfahrtkontrolle) und während der Produktion (Inprozesskontrolle) wird immer wieder geprüft, ob Fäden richtig angenäht sind, Folien fest verschlossen etc. Zusätzlich wird eine Schachtel aus der Anfahrtkontrolle an die QS secreben, die auch noch einmal prüft. Eine ins Förderhand integrierte Waage achtet auf die richtigen Füllgewichte. Packungen mit falschem Gewicht werden ausgeworfen. Während des gesamten Vorgangs wird ein Störungs- und Wartungsprotokoll geführt.

Automatische Sortierung per Portalroboter auf die Paletten Zusätzliche Sichtprüfung anhand aufgedruckter Symbole

Hier lagern Muster der eingesetzten Rohwarenkomponenten und der fertigen Mischung für vier Jahre. Dazu Muster der fertigen Produkte für die Dauer des MHDs plus ein Jahr.

> Fertige Ware wird über Logistikzentrum versendet.







