





>> NUR DURCH GEMEINSAMES
HANDELN BEIM THEMA
NACHHALTIGKEIT KANN SPÜR- UND
SICHTBAR ETWAS IN BEWEGUNG
GESETZT WERDEN.<<

EIKE MEHLHOP, Geschäftsführer

LIEBE FREUNDE UND PARTNER,

eine gute Zukunft hängt davon ab, was wir jetzt tun. Mit dieser Haltung sind wir glücklicherweise nicht allein. Als wir das erste Mal von B Corp gehört haben, waren wir begeistert: eine weltweite Gemeinschaft von Unternehmen, die – wie wir – den Gewinn nicht nur auf den Umsatz bezieht, sondern auch auf den Mehrwert für Menschen und Umwelt. Das passt perfekt zu unserem nachhaltigen Handeln und so sind wir seit dem letzten Jahr Teil der B Corp-Bewegung und zertifizierte Weltverbesserer. Wir arbeiten wie bisher jeden Tag daran, mit unserem Unternehmertum die Welt zum Positiven zu verändern. Biodiversität ist ein Thema, das z. B. jetzt unseren Einsatz erfordert. Schon seit 2012 lassen wir mit unserem Herzensprojekt „Biene sucht Blüte“ Blühwiesen für mehr Artenvielfalt im großen Stil erblühen. Allein im letzten Jahr haben wir 100.000 Saatguttütchen an unsere Kunden verteilt. Um die biologische Vielfalt der Lebensräume und das gesamte Ökosystem zusätzlich zu stärken, beziehen wir unsere Rohstoffe aus ökologischer Landwirtschaft. Mit unserem ganzheitlichen Engagement und der freiwilligen Erfüllung hoher Standards wollen wir Zeichen setzen und Andere zum nachhaltigen Handeln inspirieren. Unser Ziel ist klar: Wir wollen eines der besten Bio-Unternehmen FÜR die Welt werden.



38-47 HEALTHIER FOOD

Der Ursprung unserer Produkte liegt in der Natur. Bei den Rezepturen haben wir stets die Bedürfnisse der Verbraucher im Blick und lassen gleichzeitig unsere grünen Wurzeln nie außer Acht. So entstehen unsere innovativen, leckeren Bio-Originale, die unsere Markenwelten auszeichnen.

48-53 HEALTHIER PEOPLE

Das Wohlbefinden der Menschen steht für uns an erster Stelle und fängt schon bei den Kleinsten an. Wir leisten unseren Beitrag dazu auf vielfältige Art und Weise, indem wir uns füreinander und miteinander einsetzen.



54-63 HEALTHIER PLANET

Wir wünschen uns eine grünere Umwelt und dafür tun wir einiges: Mit Herzensprojekten, viel Engagement und immer neuen Innovationen.

INHALTSVERZEICHNIS

04	Vorwort
05	Inhaltsverzeichnis
06	Über diesen Bericht
08	Gemeinsames streben nach Nachhaltigkeit
09	Highlights 2019
10	WIR BEI WESSANEN
12	Unsere große Familie
14	Unsere Gemeinschaft
15	Alle für Eins
16	ALLOS HOF-MANUFAKTUR
18	Unser Leitbild
20	Unsere Historie
22	Das Bio-Unternehmen der Zukunft
24	Unsere Stimmen
26	Unsere Standorte
28	Unsere Abteilungen
30	Unser Arbeitsumfeld
32	UNSERE MISSION
34	Wertvoller Umgang mit der Natur
36	Gut für mich, gut für dich, gut für die Umwelt
38	HEALTHIER FOOD
40	Willkommen am grünen Tisch
42	Unsere Marken und Produkte
43	Allos
44	Tartex
45	Cupper
46	De Rit
47	Abbot Kinney's
48	HEALTHIER PEOPLE
50	Frühstück auf dem Hof
51	5 Fragen an Kirsten Michels
52	Lebensmittel wertschätzen
53	Unsere Mitarbeiter werden Botschafter
54	HEALTHIER PLANET
56	So (ver)packen wir das
58	Biene sucht Blüte
60	Im Arbeitsalltag die Umwelt schützen
62	In Gemeinschaft für die Umwelt
64	UNSERE VISION
66	Unser Blick in die Zukunft
67	Wir bleiben dran
68	Wir schmieden Innovationen mit Zukunft
69	Zu guter Letzt!

ÜBER DIESEN BERICHT



Der **WUNSCH**, mit unserer Arbeit bei der **Allos Hof-Manufaktur** einen Beitrag zu einer nachhaltigen **ZUKUNFT** zu leisten, steht bei all unseren Entscheidungen ganz klar im Vordergrund.



Zum zweiten Mal fassen wir nun unsere gesamten Aktivitäten zum Thema **NACHHALTIGKEIT** in einem Bericht zusammen. Eine Besonderheit an diesem Bericht ist der Blick auf die Sustainable Development Goals, woran sich unsere



Nachhaltigkeitsziele orientieren. Zudem schauen wir auf **Kennzahlen**, welche wir erhoben und herangezogen haben, um den **FORTSCHRITT** unserer gesamten Aktivitäten aufzuzeigen.



Diese beiden Faktoren bieten eine gute Orientierung in Bezug auf unsere nachhaltige Entwicklung:
Wo stehen wir und was wollen wir noch erreichen?



In diesem **NACHHALTIGKEITSBERICHT** informieren wir über unsere Unternehmensfamilie Wessanen, unsere MISSION UND VISION, die uns täglich antreiben, sowie unsere Bio-Produkte und Nachhaltigkeitsprojekte, an denen wir Tag für Tag mit viel Liebe arbeiten. Zusätzlich haben wir unsere Tätigkeiten mit dem Blick auf das „**GROSSE GANZE**“ dargestellt. Wir beleuchten verschiedene Trends und Entwicklungen aus den Themenbereichen gesunde ERNÄHRUNG und ökologische LANDWIRTSCHAFT und zeigen auf, wo wir bereits einen Beitrag leisten.



Was wir besser machen wollen, welche kleinen und großen ZIELE wir uns für die nächste Zeit setzen und welche INNOVATIONEN wir vorantreiben wollen, auch das stellen wir am Ende des Berichts vor.



GEMEINSAMES STREBEN NACH NACHHALTIGKEIT

Unsere Nachhaltigkeitsziele orientieren sich an den Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen (UN). Sie helfen uns, eine Unternehmenskultur zu etablieren, die wirtschaftliche Entwicklung, soziale Gerechtigkeit und Umweltschutz vereint.

Die 17 Ziele schaffen einen Rahmen für eine Entwicklung, bei der das wirtschaftliche Vorgehen mit Blick auf soziale, ökologische und ökonomische Aspekte verknüpft wird. Als nachhaltig handelndes Unternehmen sehen wir uns in der Verantwortung, die Ziele der Agenda 2030 auf diesen drei Ebenen umzusetzen. Wir haben daher sieben Handlungsfelder ausgewählt, die unseren Kernkompetenzen und unseren Nachhaltigkeitszielen entsprechen. Sie spiegeln sich in unserem Unternehmensalltag wider. Im Umgang miteinander, in der Gestaltung der Arbeitsprozesse, im sparsamen Einsatz von Ressourcen und natürlich in der Qualität unserer Produkte. Uns ist bewusst, dass unser Engagement auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit erst ein kleiner Schritt ist. Mit unserem nachhaltigen Handeln setzen wir aber auch ein Zeichen. Andere zu inspirieren und so die Zukunft für uns, andere und zukünftige Generationen nachhaltig und fair zu gestalten.

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Was gehört zu einer nachhaltigen Entwicklung? Seit dem 25. September 2015 ist dies klar definiert. 193 Staats- und Regierungschefs einigten sich beim Gipfeltreffen der Vereinten Nationen in New York auf 17 Sustainable Development Goals (SDGs) – festgehalten in der Agenda 2030.



Technologische Modernisierung und Innovationen erreichen. Eine sichere Arbeitsumgebung schaffen. Schonender und effizienter Umgang mit den natürlichen Ressourcen.



Nahrungsmittelverschwendung verringern und Abfälle reduzieren. Die Kreislaufwirtschaft fördern, wiederverwerten und recyceln.



Minderung klimaschädlicher Emissionen. Klimaschutzpotenziale ausnutzen. Ökologische Landwirtschaft fördern. Kunden involvieren und Aufmerksamkeit schaffen.



Nachhaltige Nutzung der Land- und Ökosysteme. Biodiversität fördern und der Gefährdung des Insektensterbens entgegenwirken.



WAS UNS AUCH NOCH WICHTIG IST:
SDG 2: Nachhaltigkeit der Nahrungsmittelproduktion sicherstellen; SDG 4: Bildungsprogramme schaffen und Weiterbildung ermöglichen; SDG 5: Bildung für nachhaltige Lebensweise und Chancengleichheit auf allen Ebenen bei der Entscheidungsfindung.

HIGHLIGHTS 2019



BIENE SUCHT BLÜTE:

55.000 m²
BLÜHFLÄCHE
SIND GEWACHSEN

231
KINDER HABEN AN DEM
FRÜHSTÜCK AUF DEM HOF
TEILGENOMMEN

4

TONNEN
CO₂ EINSPARUNG
DURCH DIE UMSTELLUNG AUF
WASSERBASIERTE FARBE

IM LETZTEN JAHR HABEN WIR

7,4

TONNEN
LEBENSMITTEL GESPENDET.
DAS ENTSPRICHT
52
EINKAUFWAGEN



LASST UNS
DIE WELT
EIN STÜCKCHEN
BESSER
MACHEN!



WIR BEZIEHEN

100%
ÖKOSTROM
AUS DER REGION

WIR SIND DAS ERSTE MULTINATIONALE UNTERNEHMEN EUROPAS,
DAS GESAMTHEITLICH B CORP ZERTIFIZIERT WURDE.



A close-up photograph of a hand reaching out to touch a lavender flower. The hand is in the foreground, slightly out of focus, while the lavender flower is in sharp focus. The background is a blurred field of lavender plants.

Wir BEI WESSANEN

Wir bei Wessanen sind mit unserer vielfältigen Markenwelt in ganz Europa nachhaltig zuhause. Wir bemühen uns, immer mehr Menschen für eine nachhaltige, ausgewogene Ernährung zu begeistern, die Mensch und Umwelt gleichermaßen berücksichtigt.

UNSERE GROSSE FAMILIE

Wir von Wessanen wollen unseren Planeten für gegenwärtige und zukünftige Generationen schützen, indem wir die Lebensmittel nachhaltig fördern. Wir stehen dafür, mit unseren natürlichen Nahrungsmitteln, Menschen mit der Natur zu verbinden und die Biodiversität zu unterstützen.



Tag für Tag packen wir gemeinsam an, um unsere Mission „Healthier Food, Healthier People, Healthier Planet“ mit Leben zu füllen.



Wir setzen auf langjährige Lieferbeziehungen und enger Zusammenarbeit mit unseren Anbaupartnern.



Mit unseren Lebensmitteln möchten wir dazu beitragen, den Planeten für gegenwärtige und zukünftige Generationen zu schützen.



UNSERE MISSION

Wir haben eine gemeinsame Mission und die heißt: „Healthier Food, Healthier People, Healthier Planet“. Das bedeutet, dass wir Lebensmittel herstellen, die beste Qualität haben und wir uns, bei allem was wir tun, von der Natur inspirieren lassen. Neben einer ausgewogenen Ernährung sind für uns die Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen von großer Bedeutung. Ebenso wie der Schutz der Umwelt und der Erhalt der Artenvielfalt.

UNSERE VISION

Wir möchten unseren lebenden Planeten für gegenwärtige und zukünftige Generationen schützen. Das tun wir, indem wir Lebensmittel herstellen, die gut für den Menschen sind und auch die Natur. Zeitgleich sehen wir uns in der Verantwortung, unser Geschäft auf nachhaltige Weise zu betreiben.

Unsere Geschichte beginnt bereits 1765 als kleiner Familienbetrieb in den Niederlanden. An der Größe des Unternehmens hat sich mittlerweile einiges geändert, an den Werten aber nicht: Diese tragen wir noch heute mit uns. Die Natur inspiriert uns und sie ist unser Vorbild. Wir möchten möglichst achtsam im Umgang mit ihr sein und auch bei den Menschen das Bewusstsein hierfür wecken. Ein erster Schritt besteht in der Auswahl der Ernährungsweise, die jeder von uns trifft. Deswegen arbeiten wir bei Wessanen gemeinsam daran, Lebensmittel herzustellen, die Mensch und Natur guttun.

VOM SAATGUT ZUM BIO-FOOD

Zu Anfang bestand unser Kerngeschäft bei Wessanen aus dem Handel von Saatgut. Schnell wuchs unser Sortiment und wurde durch eine Reihe an vielfältigen Lebensmitteln wie Getreide, Reis, Kakao und Käse erweitert. Ab 1972 entwickelt sich der Handel über die Landesgrenzen hinaus und immer mehr Marken, die unsere Werte teilen, schließen sich uns an. Mit Beginn des 21. Jahrhunderts rückt das neue Kerngeschäft mit Fokus auf gesündere

und umweltfreundlichere Produkte in den Mittelpunkt. In den vergangenen Jahren wuchsen wir um nachhaltige Unternehmen. Unser heutiges Wessanen hat sich in vielerlei Hinsicht wieder mit seinen ursprünglichen grünen Wurzeln verbunden. Wir verstehen uns als eine Familie von Menschen und Unternehmen, die dieselben Werte teilen und die Welt der Lebensmittel zum Besseren verändern wollen.

DIE NATUR IST UNSER VORBILD

„Connecting to nature“ – diese Botschaft leitet uns bei der Arbeit. Unser Ziel ist es, Menschen mit der Natur zu verbinden und ihnen dabei zu helfen, eine ausgewogenere Ernährungsgewohnheit für ihr Wohlbefinden und die Gesundheit des Planeten zu entwickeln. Bei allem, was wir tun, lassen wir uns von der Natur inspirieren, und wir freuen uns darüber, dass immer mehr Verbraucher unser Bewusstsein dafür teilen. Unsere gesamte Unternehmensstruktur ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet und wir haben den Anspruch, die Verantwortung für Gesellschaft und Umwelt vorbildhaft zu leben.

WIR HABEN EINE NEUE ART VON LEBENSMITTEL-
UNTERNEHMEN GEGRÜNDET. EIN UNTERNEHMEN, DAS BEI ALLEM,
WAS WIR TUN, VON DER NATUR INSPIRIERT IST



PROVIDE HEALTHY FOOD
AS INTENDED BY NATURE



BE A DIVERSE AND
AGILE COMMUNITY



COOPERATE WITH
OUR ECOSYSTEM



BE AS RESOURCE
EFFICIENT AS NATURE

UNSERE GEMEINSCHAFT

Unser modernes Unternehmen hat Standorte in ganz Europa. Egal wo, überall arbeiten wir gemeinsam an nachhaltigen Ideen und Produkten, denn länderübergreifend können wir so im Bereich Nachhaltigkeit noch mehr bewirken.



Seit 2019 ist es offiziell: Wessanen ist als erstes europäisches Lebensmittelunternehmen gesamtheitlich B Corp-zertifiziert. Damit sind wir Teil einer weltweiten Bewegung von über 3.500 Unternehmen in 74 Ländern, die es sich zum Ziel gesetzt haben, positiven sozialen und ökologischen Wandel herbeizuführen. Wir wollen nicht das beste Unternehmen der Welt sein, sondern das beste Unternehmen FÜR die Welt.

UNSERE MARKEN



>>WIR SIND STOLZ DARAUF, TEIL EINES UNTERNEHMENS ZU SEIN, DAS JEDEN TAG DARAN ARBEITET, DIE WELT EIN STÜCKCHEN BESSER ZU MACHEN. <<

EIKE MEHLHOP,
Geschäftsführer der Allos Hof-Manufaktur

ALLE FÜR EINS

Es ist gut, Teil einer starken Familie zu sein und zu wissen, dass man sich aufeinander verlassen kann. Deswegen freuen wir von der Allos Hof-Manufaktur uns gemeinsam mit Wessanen positive Veränderungen für Mensch und Umwelt umzusetzen.

Wir von der Allos Hof-Manufaktur sind die deutsche Tochter der Wessanen-Gruppe. Die sechs Länder der Gruppe vereint eine übergreifende Vision, dennoch agieren wir als eigenständiges und modernes Bio-Unternehmen. So können wir auf die Wünsche und Herausforderungen der Branche und des deutschen Markts reagieren und uns als nachhaltiges Unternehmen mit eigenen Herzensprojekten engagieren. Wenn wir für eine Idee brennen, freuen wir uns natürlich, wenn wir die Begeisterung über unsere Landesgrenze hinaus tragen können.

INTERNATIONALES CSR TEAM

Der Austausch innerhalb von Wessanen findet regelmäßig statt. Dafür stellen wir Experten, die sich im internationalen CSR Team bereichs- und länderübergreifend miteinander austauschen. So bringen wir Fachwissen aus allen Bereichen ein und

gehen in den Wissensaustausch, um unserem Ziel, die Menschen mit der Natur zu verbinden, ein Stückchen näher zu kommen. Hierbei spielen die Bereiche gesunde Ernährung, Biodiversität, unser Ökosystem und eine nachhaltige Ressourcennutzung eine zentrale Rolle.

WECONNECT

Wir belassen es nicht nur beim Wissensaustausch untereinander, wir packen auch gemeinsam an! Bei unserem „WeConnect“ steht neben Vorträgen und Workshops zu Themen wie Strategie und Unternehmenszielen unser soziales Engagement im Fokus. Jedes Jahr treffen sich Führungskräfte aus ganz Europa an einem anderen Standort, den das gastgebende Unternehmen auswählt. Unter dem Unternehmensclaim „Connecting to Nature“ schreiten wir gemeinsam zur Tat. Bei diesem Management-Zusammentreffen engagieren wir

uns für ehrenamtliche Projekte, die uns allen am Herzen liegen. Damit setzen wir, mit der gesamten Wessanen-Gruppe, ein wichtiges Zeichen für die Unternehmenskultur, in der das soziale Engagement und der ökologische Nachhaltigkeitsgedanke ganzheitlich etabliert sind.

GEMEINSAM SIND WIR B CORP

Mit der gesamtheitlichen B Corp-Zertifizierung wird nochmals deutlich: Uns alle bei Wessanen vereint derselbe Gedanke: Wir wollen mit unserem Wirken die Welt ein Stückchen besser machen. B Corp ist für uns eine starke Bewegung, die unsere nachhaltig ausgerichtete Unternehmensstrategie und -philosophie widerspiegelt. Gemeinsam mit den anderen B Corps möchten wir einen Richtungswechsel in der Wirtschaft schaffen, bei dem Gewinn nicht nur auf den Umsatz bezogen wird, sondern auch auf den Mehrwert für Menschen und Umwelt.

UNSERE ALLOS HOF-MANUFAKTUR



Was uns glücklich macht? Bio mit Leben zu füllen und
dadurch Menschen der Natur wieder ein Stück näher zu bringen.
Das tun wir mit hochwertigen, nachhaltigen Bio-Lebensmitteln,
die einfach guttun, uns allen und unserer Umwelt.

Mit unserer Arbeit schaffen wir Bewusstsein für eine ausgewogene und biologische Ernährung, die schmeckt!

Mit unseren Produkten und Projekten leisten wir das gewisse Mehr, ökologisch und auch sozial.



Wir überraschen unsere Kunden mit immer neuen vegetarischen und veganen Produkten in bester Bio-Qualität, die zu einer nachhaltigen Lebensweise beitragen.



UNSER LEITBILD

Die Basis für unsere Arbeit bildet die Mission „Healthier Food, Healthier People, Healthier Planet“. Das zeigt sich nicht nur in unseren Produkten, sondern auch den Projekten und Initiativen, die wir umsetzen, um unsere gesamtheitliche Nachhaltigkeitsstrategie voranzutreiben.

HEALTHIER FOOD



Mit unseren originellen Marken stehen wir für vegetarische und vegane Lebensmittel in Bio-Qualität. Wir arbeiten stets daran, mit unseren natürlichen Produkten noch mehr zu einer ausgewogeneren Ernährung beizutragen.

HEALTHIER PEOPLE



Wir unterstützen Kunden, Mitarbeiter und alle anderen Interessierten bei ihrer Entscheidung für vegetarische, natürliche Lebensmittel. Damit sich möglichst viele Menschen gesünder ernähren, setzen wir auch auf Bildung und Information.

HEALTHIER PLANET



Wir wollen unseren lebendigen Planeten für jetzige und zukünftige Generationen bewahren. Für dieses Ziel stellen wir reine Bio-Lebensmittel her und führen unser Geschäft auf nachhaltige Art und Weise.

Können wir als modernes Bio-Unternehmen die Welt besser machen? Die einfache Antwort: selbstverständlich. Mit Herzblut, Offenheit gegenüber gesellschaftlichen und technischen Entwicklungen sowie dem Wissen über das Zusammenspiel von Mensch und Natur. Durch den sparsamen Einsatz von Ressourcen, den kontrollierten Anbau unserer Rohstoffe und mehr Fairness entlang der Lieferkette sind wir in der Lage, die Nachhaltigkeit unserer Produkte ganz klar auszurichten.

Und das tun wir. Wir haben die Mission „Healthier Food, Healthier People, Healthier Planet“ und verfolgen das Ziel, eine ausgewogene Ernährung mit Bio-Lebensmitteln zur Regel zu machen. Damit wir unser Ziel erreichen, gilt es, die Balance zu halten. Das heißt konkret: unternehmerisches und nachhaltiges Denken zu verbinden. Nur so gelingt es uns künftig, das Bewusstsein für eine vollwertige Ernährung zu steigern und weltweit ein Umdenken anzustoßen.

Dabei vertrauen wir auf unser Team, das sich täglich mit Freude und aus ehrlicher Überzeugung für die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb nachhaltiger Bio-Produkte einsetzt. So ein großes Engagement verdient unsere Wertschätzung. Deshalb tun wir alles dafür, dass sich unsere Mitarbeiter an ihrem Arbeitsplatz wohl fühlen und Lust haben, zahlreiche soziale Projekte zu unterstützen oder sogar zu initiieren.



KEIN HUNGER

Wir setzen auf den ökologischen Landbau, um das Ökosystem zu erhalten und die Auswirkungen auf das Klima zu minimieren. Die Vielfalt an Pflanzen- und Tierarten durch Wertschätzung und nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen zu stärken.



MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

Wir sehen uns als Teil zur Abschwächung des Klimawandels, durch unsere Rolle in der nachhaltigen Entwicklung von Lebensmitteln sowie das Engagement in einer Vielzahl an Nachhaltigkeitsprojekten.



AUF DEM WEG ZUM BIO-UNTERNEHMEN DER ZUKUNFT

Eike Mehlhop,
Geschäftsführer
und Olga de Gast,
Unternehmens-
kommunikation.



8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTS- WACHSTUM

Obwohl wir stetig
wachsen, verlieren
wir nie den Bezug zur
Nachhaltigkeit, das
gilt auch dann, wenn
wir neue Innovatio-
nen ins Leben rufen.
Deswegen sind wir Teil
der B Corp-Bewegung,
die sich genau dafür
einsetzt.

Zukunft hängt davon ab, was wir jetzt tun. Als Unternehmen haben wir nicht nur eine wirtschaftliche Verantwortung, sondern gleichzeitig auch eine Verantwortung für Mensch und Natur. Wir haben nur diesen einen Planeten, und es ist höchste Zeit Verantwortung für seinen Erhalt zu übernehmen und die Welt zum Positiven zu verändern. Als wir das erste Mal von B Corp gehört haben, war für uns deswegen sofort klar: Dieser Gemeinschaft möchten wir uns anschließen.



Eike: Während meiner Zeit in der Bio-Branche habe ich bereits viel Veränderung erlebt, was aber gleich bleibt, sind die Werte. Wir alle wollen die Welt ein bisschen besser machen und dafür brauchen wir Mitstreiter und Überzeugungstäter. Für mich spielt die Unternehmensstruktur keine Rolle, ob Bio-Pionier, inhabergeführt oder Teil einer Gesellschaft, wichtig sind die Menschen, die unsere Werte teilen. Genau das haben wir mit B Corp gefunden, hier ziehen wir alle an einem Strang.

Olga: Ja, genau diese Wertekultur, die wir auch im Unternehmen leben, spüren wir innerhalb der B Corps. Das macht es zum einen leichter, gemeinsam auf ein Ziel hinzuarbeiten, und zum anderen schenkt es Vertrauen. Wichtig dabei ist, dass wir alle an der nachhaltigen Zukunftsgestaltung mitwirken und an Morgen denken. Nur so schaffen wir einen Richtungswechsel in der Wirtschaft, bei dem Gewinn nicht nur auf den Umsatz bezogen wird, sondern auch auf Menschen und Umwelt.

Eike: Damit sprichst du einen wesentlichen Aspekt an, denn ganzheitliche Unternehmensführung ist essentiell für nachhaltiges Handeln. Auch B Corp bezieht neben ökonomischen soziale und ökologische Dimensionen in die Zertifizierung mit ein. Hierbei werden beispielsweise die Qualität der Rohwaren, die Umwelt- und Sozialverträglichkeit sowie das gesellschaftliche Handeln und soziale Engagement bewertet. Zudem zeigen wir durch unsere Projekte „Biene sucht Blüte“ oder das „Frühstück auf dem Hof“, dass wir einen weiteren Beitrag zu einer nachhaltigen Zukunft leisten.

Olga: Und dazu trägt jeder unserer Mitarbeiter seinen Anteil bei. Wenn ich bei uns durch die Büroräume laufe, spüre ich deutlich,

dass jeder stolz auf den Beitrag ist, der für eine nachhaltigere Zukunft erbracht wird. Darauf kommt es an: auf die Menschen, die dem Unternehmen Geist einhauchen. Das zeigt sich selbst in ihrem privaten Engagement, mit dem sie sich für ihre Herzens-themen einsetzen. Mit dem gerade ins Leben gerufenen Corporate-Volunteering-Programm fördern wir ihre gemeinnützigen Projekte außerhalb des Arbeitsumfeldes.

Eike: Und genau das zeichnet uns als Bio-Pionier aus, dass jedes Jahr neue Innovationen in Form von Produkten, aber auch Projekten hinzukommen. Denn es ist wichtig, dass wir uns als Arbeitgeber weiterentwickeln und auf die Bedürfnisse in der jetzigen Zeit eingehen. Dazu zählen flexible Arbeitszeiten und flache Hierarchien genauso wie ein offener Austausch, in dem jeder Experte in seinem Bereich ist und sich mit seinen Ideen einbringen kann.

Olga: Ich schätze den regen Wissensaustausch, der nicht nur innerhalb einer Abteilung, sondern auch übergreifend stattfindet, sehr. Gleichzeitig finde ich es wichtig, sich von Experten neues Wissen und Impulse einzuholen, indem wir uns extern weiterbilden. Allein in 2019 hat jeder unserer Mitarbeiter durchschnittlich 17 Stunden an freiwilligen Schulungen, Workshops oder Fort- und Weiterbildungen teilgenommen.

Eike: Auch dieser Aspekt, die Mitarbeiterweiterbildung, ist Teil der B Corp-Zertifizierung, da wir uns nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen wollen und als Mitglied der Bewegung zum Fortschritt beitragen möchten. Hier spielt auch der Austausch zwischen den B Corps eine große Rolle, denn das Teilen von Erfahrungen und Kenntnissen bringt uns weiter. Wir streben gemeinsam nach kontinuierlicher Verbesserung, nur so können wir etwas erreichen.

UNSERE STIMMEN

In all unserem Handeln
beziehen wir stets die Interessen,
Ansprüche und Erwartungen
unserer Stakeholder mit ein.
Hier kommen einige zu Wort.



JANNEKE WAGNER,
Community-Lead bei B Lab Europe

Was ist der Kern eines B Corp-zertifizierten Unternehmens?

B Corp-zertifizierte Unternehmen bekennen sich in ihrem Leitbild zu gesellschaftlichem Mehrwert und ökologischer Nachhaltigkeit. Damit ein Unternehmen nachhaltig wirtschaften kann, ist es notwendig, alle Interessengruppen, die von den Aktivitäten direkt oder indirekt betroffen sind, aktiv in ihren Bedürfnissen zu berücksichtigen.

Und wie wird man Teil der B Corp-Bewegung?

In einem strengen Testverfahren lassen sich die Unternehmen, die sich bewerben, in fünf verschiedenen Bereichen bewerten. Dazu zählen die Unternehmensführung, Mitarbeiterrechte, Auswirkungen auf Umwelt, Gesellschaft und Verbraucher. Die Bewertung erfolgt anhand eines Punktesystems, wobei insgesamt über 80 Punkte erreicht werden müssen, um die Zertifizierung zu erhalten. Im Prinzip kann jedes Unternehmen testen, wie seine unternehmerischen Aktivitäten in Bezug auf diese fünf Dimensionen abschneiden. Dafür steht ein kostenloses Tool auf unserer Website zur Verfügung, welches bereits über 70.000 Unternehmen genutzt haben, um ihre Auswirkungen zu messen.

Wie viele Unternehmen verbindet die Bewegung aktuell?

Seit der Gründung im Jahr 2006 gibt es mittlerweile in mehr als

SEIT

2019

SIND WIR TEIL DER
B CORP-BEWEGUNG
UND STOLZ, UNSER
NACHHALTIGES
HANDELN VON
UNABHÄNGIGER
STELLE BESTÄTIGT
ZU WISSEN.

74 Ländern über 3.500 zertifizierte B Corps, darunter Patagonia, Soul Bottles und Coffee Circles. In Deutschland sind es bereits 34 Unternehmen und wir wachsen weiter. Im nächsten Jahr werden wir eine Unternehmens-Community gründen, eine Plattform, die Möglichkeit zur aktiven Beteiligung an der Bewegung bietet. Wie zum Beispiel den weiteren Aufbau der B Corp-Deutschland-Bewegung.

Zu welchen Themen tauscht ihr euch innerhalb der B Corp-Gemeinschaft aus?

Der Wissensaustausch dreht sich vor allem um die Themen „B Corp-Vernetzung“, „B Corp bekannter machen“ sowie Transformationsmöglichkeiten. Nicht nur die zertifizierten Unternehmen gehen in den Austausch miteinander, es werden auch externe Gruppen wie Politiker, Vereine und Verbraucher mit in den Dialog einbezogen.

Welche Entwicklung siehst du für B Corp in den nächsten Jahren?

B Corps ruhen sich nicht auf ihren Lorbeeren aus. Sie streben nach kontinuierlicher Verbesserung und danach, dass sich ihre Unternehmensaktivitäten noch positiver auf alle Interessengruppen auswirken. Dieses „Movement of Improvement“ wird durch das B Corp-Zertifizierungssystem befördert: Alle drei Jahre steht eine Neuertifizierung an und das B Impact Assessment wird jedes Jahr anspruchsvoller.

JÜRGEN LÜBBERS, Blühwiesenpartner und
Samtgemeindebürgermeister von Barnstorf
**Welchen Nutzen ziehen Sie aus den Blühfeldern, für die Sie Allos seit fünf Jahren
zwei Flächen in der Gemeinde Drebber zur
Verfügung stellen?**

Das Motto unserer Gemeinde lautet „Nachhaltig gut!“. Daher sind die Blühflächen eine wunderbare Ergänzung zu unseren Nachhaltigkeitsbestrebungen. Sie bieten ein Stück Lebensqualität und -freude, denn die Bevölkerung erfährt mehr über Blühaspekte und die Flächen leisten einen Beitrag zum Erhalt unserer Artenvielfalt.

Was bedeutet Ihnen das Projekt?

>> DAS PROJEKT IST EIN SCHÖNES BEISPIEL FÜR
DIE KOOPERATION ZWISCHEN KOMMUNE UND
WIRTSCHAFT, DA ES DIE FREUDE AN NATUR
UND NATÜRLICHER VIELFALT WIDERSPIEGELT. <<

**Die Blühflächen in Drebber haben in den
letzten Sommern immer sehr schön geblüht,
liegen aber etwas versteckt.**

Beide Flächen werden dennoch positiv wahrgenommen. Und der Vorteil der „versteckten Perlen“ liegt darin, dass das typische „Blumenpflücken“ minimiert wird und die Freude an der Blütenvielfalt im Vordergrund steht.



MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

Wir übernehmen Verantwortung, indem wir Projekte umsetzen, die sich langfristig auf eine positive Klimabilanz auswirken. Ebenso ist es uns wichtig, für eine nachhaltige Entwicklung der Umwelt zu sensibilisieren.



CLAUDIA KLENKE, Rektorin
Mühlenkampschule Diepholz

**Welche Ernährungsgewohnheiten Ihrer
Schüler nehmen Sie wahr?**

Bei den Schülern sind verschiedene Ernährungsmuster zu erkennen. Manche essen belegte Brote sowie Obst und Gemüse, andere gesüßte Joghurts oder weniger gesundes Backwerk vom Bäcker.

**Finden Sie es wichtig, dass das Thema
Ernährung auf dem Lehrplan steht?**

Ich finde das Thema sehr wichtig, denn das Lebensmittelangebot ist groß und viele wissen nicht, welche Produkte gesund sind. Es gibt immer mehr Kinder mit Tendenz zum Übergewicht, daher ist es wichtig, Wissen für eine ausgewogene Ernährung zu schaffen.

**Was nehmen die Kinder von dem Besuch
beim „Frühstück auf dem Hof“ mit?**

Die Kinder setzen sich langfristig mit dem Erlernten auseinander. Sie passen stärker auf, dass niemand Süßigkeiten mitbringt, und berichten sich gegenseitig von leckeren, gesunden Besonderheiten, wie zum Beispiel selbst gemachten Brotaufstrichen oder Müsliriegeln.



DAS HABEN UNSERE STANDORTE ZU BIETEN!

Alle gemeinsam arbeiten wir daran, die Welt für leckere Bio-Lebensmittel zu begeistern. Das tun wir gleich an drei Standorten in Deutschland mit jeweils unterschiedlichen Schwerpunkten, aber mit demselben großen Engagement.



DREBBER

-  **Ursprung**
-  **Expertise:**
Müslis und Riegel
-  **Windrad**
-  **E-Ladesäule**
-  **Frühstück**
auf dem Hof

Drebber ist das Zuhause unseres traditionellen Allos Hofes, wo seit 1974 echte Bio-Originale entstehen.

DREBBER: HEIMAT DES BIO-PIONIERS

Der Produktionsstandort in Drebber ist das Zuhause des traditionellen Allos Hofes, der ursprünglich als Selbstversorgerhof seinen Anfang nahm. Hier wurden 1974 die ersten Fruchtschnitten in Handarbeit hergestellt und das erste Müsli in der Badewanne gemischt. Der Pioniergeist setzt sich noch heute in unseren innovativen Rezepturen für die Cerealien und Riegel fort, die mit viel Leidenschaft in unserer Versuchsküche kreiert werden.

BREMEN: NACHHALTIGKEIT IM ARBEITSALLTAG

Nicht nur bei der Herstellung unserer Produkte, auch bei der Arbeit im Büro achten wir auf Nachhaltigkeit. Die beginnt für uns schon bei der Auswahl des Arbeitsmaterials, der Möbel und der Leuchtmittel. In unserem Hauptsitz in Bremen leuchten alle Lam-

pen mit energieeffizienten LEDs, Müll wird konsequent getrennt oder besser noch vermieden und durch die zentrale Anbindung ist die Nutzung von Rad und Bahn sehr verbreitet. Hierfür wurden wir beim Wettbewerb „Büro und Umwelt 2019“ mit dem ersten Platz ausgezeichnet.

FREIBURG: RAUM FÜR INNOVATIONEN

In unserer Produktion in Freiburg entwickeln wir jeden Tag tolle Aufstrich-Kreationen. Wir haben stets die Trends im Blick und lassen uns von neuen Zutaten inspirieren. Auch in Sachen Nachhaltigkeit ist Freiburg ein echter Vorreiter. 27% des Strombedarfs decken wir durch eine eigene Photovoltaikanlage und ein Blockheizkraftwerk. Durch unser hochmodernes Kühlager sparen wir zusätzlich CO₂ ein.

FREIBURG

-  **Sonnenenergie**
-  **Blockheiz-**
kraftwerk
-  **Expertise:**
Aufstriche
-  **Produkt-**
entwicklung
-  **Kühlager**



In Freiburg probieren wir immer wieder neue Rezepturen aus und sind dabei ein innovativer Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit, wie Energie und Umweltmanagement.

Die Einrichtung unserer modernen Büros in Bremen haben wir ganz nach dem Gedanken der Naturnähe und Nachhaltigkeit gestaltet.



BREMEN

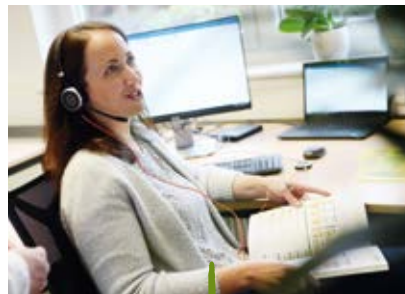
-  **Büro & Umwelt**
-  **JobRad**
-  **Veggie Day**
-  **Nachhaltige**
Büromaterialien
-  **Plogging**
und Patenschaft
„Plastikfreie
Stadtumwelt“

UNSERE ABTEILUNGEN

So unterschiedlich unsere Teams und ihre Aufgaben auch sind, an den drei Standorten in Drebber, Freiburg und Bremen geben unsere Mitarbeiter Tag für Tag alles für beste Bio-Produkte.

QUALITÄTSSICHERUNG

Die International Featured Standards (IFS Food und IFS Broker) und die Meinung der Verbraucher bestimmen ganz klar die Qualität unserer Produkte. Vom Anbau über die Lagerung und Produktion bis in den Handel: Wir achten darauf, dass alle Auflagen erfüllt und lebensmittelrechtliche Standards eingehalten werden.



VERBRAUCHERSERVICE

Das Feedback der Kunden ist für uns immer wieder spannend, denn nur so können wir uns und unsere Produkte weiterentwickeln. In 2019 hatten wir 3.444 Kundenkontakte. Was uns im Verbraucherservice auszeichnet, sind Empathie, Wissen über unser Sortiment und Freude am Austausch. Anregungen und Kritik leiten wir direkt an die Abteilungen weiter, damit diese bei unserer Entwicklung sowie bei der Kreation neuer Bio-Liebhaber berücksichtigt werden.

PRODUKTENTWICKLUNG

Mit Kreativität, Sorgfalt und Leidenschaft wird täglich an neuen Rezepturen gefeilt – mit dem Ziel, Bio-Produkte zu kreieren, die den hohen Ansprüchen unserer Kunden entsprechen und nicht nur gut schmecken, sondern auch Mensch und Natur guttun.



MARKETING

Wie schaffen wir es, unsere Produkte bekannter zu machen? Darum dreht sich im Marketing-Team alles. Unsere Kreativen entwickeln Produktverpackungen und Werbekampagnen, die Bestands- und Neukunden sofort ins Auge fallen. Unser Ziel: unsere Marken in den Köpfen der Zielgruppen verankern.



PRODUKTION & LAGER

Damit unsere Bio-Produkte in bester Qualität und unbeschadet auf den Tischen unserer Kunden landen können, ist im Vorfeld viel handwerkliches und technisches Know-how gefragt. Im Lager kümmern wir uns darum, dass alle Produkte geschützt vor Feuchte, Temperaturschwankungen und mechanischen Beschädigungen sicher aufbewahrt werden. In der Produktion haben wir ein Auge auf die Einhaltung festgelegter Qualitätsmerkmale sowie Produktionspläne.



SUPPLY CHAIN

Vom Lieferanten der Rohstoffe bis hin zum Endkunden wissen wir darüber Bescheid, woher unsere Ware kommt und wo das fertige Produkt letztlich im Regal steht. Sorgfalt und Planung aller Abläufe ist dabei das A und O: von der Aufnahme der Bestellungen über die Absatz-, Umsatz- und Produktionsplanung bis hin zur Auslieferung.

PERSONAL & ORGANISATION

Wer will mit uns unsere Mission umsetzen? In der Personalabteilung freuen wir uns immer wieder auf neue Gesichter mit frischen Ideen. Es macht uns Spaß, Potenziale zu entdecken und Möglichkeiten zu schaffen, diese in Qualifizierungen sowie Aus- und Fortbildungen weiterzuentwickeln. Dabei kommt es uns auf Gleichberechtigung an. So waren beispielsweise in 2019 45% des Managements Frauen.



UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION & NACHHALTIGKEIT

Wir sind gerne im regen Austausch: zu unseren neuesten Bio-Produkten, Nachhaltigkeitsthemen oder konkreten Projekten aus den Bereichen Umwelt und Soziales. Dafür nutzen wir eine Vielzahl an Kommunikationskanälen, wie unsere Website, Social Media, Presse und auch öffentliche Veranstaltungen sowie Messen.



VERTRIEB

Bei uns im Vertrieb bietet jeder Tag eine neue Überraschung. Im Austausch mit unseren Kunden überlegen wir gemeinsam, wie wir unsere Produkte platzieren, Aktionen im Geschäft umsetzen können. Außerdem begeistern wir Neukunden immer wieder gerne von unseren Bio-Produkten. Wir sind viel unterwegs und treffen jeden Tag auf neue sowie bekannte Gesichter, so wird es uns ganz sicher nicht langweilig.

EINKAUF & LOGISTIK

Unser Wissen auf dem Rohstoff- und Verpackungsmarkt hilft uns, unsere Bio-Produkte aus besten Zutaten herzustellen und so nachhaltig wie möglich zu verpacken. Wir garantieren, dass alle nötigen Materialien und Inhaltsstoffe in der gewünschten Menge und Qualität vorhanden sind, so dass die Produktion reibungslos läuft.



Spaß bei der Arbeit
und ein respektvoller,
lebhafter Austausch
miteinander machen
es uns leicht, dass wir
uns wohlfühlen.

UNSER ARBEITSUMFELD

Wir kommen jeden Tag gerne zur Arbeit, denn sie macht uns viel Spaß und wir können mit ihr einen Beitrag leisten, die Welt ein bisschen besser zu machen. Auch unser Umfeld unterstützt das gute Gefühl.

WOHLBEFINDEN

Arbeit am Computer gehört einfach dazu. Umso wichtiger finden wir es, mit vergünstigten Sportangeboten einen Ausgleich zu schaffen, der den Kopf frei macht und neuen Schwung gibt. Apropos Schwung: Den bekommen wir jeden Morgen, wenn wir mit dem Fahrrad den Stau hinter uns lassen und entspannt zur Arbeit radeln, egal ob mit dem eigenen oder dem JobRad.

Eine ausgewogene Ernährung ist uns wichtig, für unsere Kunden und natürlich auch für uns selbst. Obstkörbe vom Bio-Lieferanten versorgen uns mit frischen Vitaminen und an unserem „Veggie Thursday“ am Bremer Standort, essen wir gemeinsam vegetarisch zu Mittag. Weil wir für gute Lebensmittel und gegen deren Verschwendung sind, haben wir ein „Takeaway-Regal“ eingerichtet, zu dem jeder Zugang hat. Hier werden Überbleibsel aus Produktmustern, MHD-Ware und Produktverkostungen gesammelt und zum Mitnehmen bereitgestellt.

ORGANIC DAY

Jedes Jahr tauschen wir uns auf dem „Organic Day“ zu aktuellen Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen aus. Dabei überlegen wir gemeinsam an allen drei Standorten, wie wir aktiv etwas verändern können. In diesem Jahr stand das Thema B Corp auf dem Programm. Gemeinsam mit anderen Unternehmen, die ebenfalls B Corp-zertifiziert sind, haben wir dabei auch einen Blick auf die SDGs gerichtet. Anschließend haben wir in Diskussionsrunden und Workshops über die Möglichkeiten gesprochen, was wir konkret tun können, um diesen Zielen näher zu kommen.

ARBEIT MIT MEHR WERT

Wir stehen hinter dem, was wir tun, und gerade das macht es so leicht, unserer Mission und den Zielen täglich näher zu kommen. In diesem Jahr stimmten 85% unserer Mitarbeiter der Aussage „Ich fühle mich gut mit dem Beitrag, den wir für die Gesellschaft leisten“ zu. Ein Anstieg um 21% im Vergleich zum Vorjahr.

Eine gesunde Ernährung und Bewusstseinsbildung liegen uns für unsere Mitarbeiter sehr am Herzen.



WORK-LIFE-BALANCE



Neben dem vielseitigen Sportangebot, das wir unseren Mitarbeitern durch zahlreiche Partnerschaften bieten, gehen wir als Team regelmäßig bei Firmenläufen an den Start.



MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM

Die Wertschätzung unserer Mitarbeiter und ihr Wohlbefinden sind der Schlüssel für ein positives Arbeitsumfeld. Wir setzen uns für Chancengleichheit ein und schaffen faire Arbeitsbedingungen für alle.

EIN TAG MIT...

Enno Wehausen.

Unser Außendienstmitarbeiter ist ein echtes Allos-Original und schon seit dreißig Jahren mit dabei.



Wie sehen deine Kernaufgaben aus?

Montags bis donnerstags bin ich unterwegs und verbringe die Zeit mit Kundenbesuchen. Ich bin verantwortlich für die Region Nordwestdeutschland und treffe täglich mehrere Kunden. Das Wichtigste bei den Treffen ist, die Neuprodukte vorzustellen und über Zweitplatzierungen zu sprechen. Und dann überlege ich mir Aktionen, um unsere Produkte im Laden besonders hervorzuheben, wie zum Beispiel Verkostungen oder Aktionstage. Es macht Spaß, sich so kreativ auszuleben.

Was sind deine ganz besonderen Highlights im Job?

Das sind ganz klar die Messetage. Schon als ich in der Produktion tätig war, das ist rund 25 Jahre her, haben mich diese begeistert. Hier ist so viel los, wir präsentieren unsere Neuheiten, treffen unsere Kunden zum Austausch und sehen gleichzeitig, woran andere Bio-Unternehmen getüftelt haben. Die Messetage, wie z. B. auf der BioFach, sind immer intensiv, aufregend und schön. Gerade auch, weil hier das ganze Team zusammenkommt.

Was bereitet dir am meisten Freude bei der Arbeit?

Am meisten gefällt mir an meiner Arbeit, dass jeder Tag eine andere Überraschung bietet. Dies liegt vor allem daran, dass jeder Kunde anders ist und jeder Austausch andere Herausforderungen mit sich bringt. So wird es nie langweilig, auch deswegen, weil ich neben meinem festen Kundenstamm immer wieder neue Gesichter kennenlerne.



UNSERE MISSION

Als Bio-Pionier sehen wir uns in der Verantwortung, auch noch unsere Enkel natürlich und nachhaltig ernähren zu können. Daher ist es wichtig, dass wir unseren Werten treu bleiben und zur Förderung der ökologischen Landwirtschaft, Biodiversität und Artenvielfalt beitragen.

WERTVOLLER UMGANG MIT DER NATUR

Unsere Lebensgrundlage sichern wir nur, wenn wir immer mehr Menschen von klein auf für die Bio-Bewegung und ökologische Anbaumethoden begeistern. Nur so stoßen wir ein Umdenken an und sorgen dafür, dass eine nachhaltige Lebensweise selbstverständlich wird.

Die Natur schenkt uns, was wir zum Leben brauchen. Dabei müssen wir uns der Tatsache bewusst sein, dass jede Form der Landwirtschaft ein Eingriff in das ökologische Gleichgewicht ist. Die Frage ist daher: Was können wir tun, um der Natur Gelegenheit zu geben, sich zu regenerieren? Die Entscheidung, sich von Bio-Lebensmitteln zu ernähren, ist ein kleiner, erster Schritt, der für den Erhalt unserer Erde jedoch von großer Bedeutung sein kann. Mit einer natürlichen, nachhaltigen Ernährung tun wir als Verbraucher daher nicht nur etwas für unser Wohlbefinden, wir fördern auch eine Landwirtschaft, die unsere Ressourcen schont, die Fruchtbarkeit der Böden auf lange Sicht sichert und zur Artenvielfalt beiträgt.

Was ökologische Anbaumethoden ausmacht? Bio-Bauern nutzen ausschließlich organischen Dünger und bewirtschaften ihre Böden mit vielseitigen Pflanzenarten. Das führt dazu, dass die Böden einen hohen Anteil an Fruchtbarkeit aufweisen. Zusätzlich bekommen die Pflanzen Zeit,

um zu wachsen und Nährstoffe zu entwickeln. Geerntet wird erst, wenn die Früchte- oder Gemüsesorten wirklich reif sind, und das schmeckt man. Der Einsatz von Kunstdüngern und chemisch-synthetischen Pestiziden ist tabu. Das wirkt sich nicht nur positiv auf die menschliche Gesundheit, sondern auf das gesamte Ökosystem aus. Dank einer naturnahen Bewirtschaftung sind im ökologischen Landbau wesentlich mehr Pflanzenarten und Kleinlebewesen zu finden als in der konventionellen Landwirtschaft. Der Erhalt der biologischen Vielfalt ist somit ein weiterer Vorteil.

Ökologische Landwirtschaft ist die nachhaltigste Methode, Lebensmittel anzubauen. Sie hilft nicht nur der Natur und den Bauern, sondern auch den Menschen sich ausgewogener zu ernähren. Das hat verschiedene Gründe: Bio-Produkte weisen z. B. kaum Pestizidrückstände auf. Zudem ist der Vitamin- und Nährstoffgehalt oftmals größer. Auch nach der Ernte werden die Erträge sorgsam und natürlich behandelt, damit sie den Mindestrichtlinien für Bio-Lebensmittel entsprechen.



Die sorgfältig ausgewählten Bio-Zutaten unserer Produkte machen den natürlichen und unverfälschten Geschmack aus.

SURDHAM GÖB, Koch der veganen Bio-Küche, Kochbuch-Autor, Coach und Inhaber von „Surdham's Kitchen“

>> DIE VEGANE
KOCHART IST FÜR MICH
GENUSS, VIelfALT
UND LEBENSFREUDE
PUR, DIE ICH IMMER
WIEDER NEU ENTDECKE
UND WEITERFÜHRE. <<



Für mich ist Naturbelassenheit von Lebensmitteln sehr wichtig, und das nicht nur in der Küche, sondern auch für unsere Umwelt. Ich koche vegan, und das in Bio-Qualität, was dazu beiträgt, die Emissionen und den Wasserverbrauch zu reduzieren sowie die Böden und die Landschaft vor Verschmutzung zu schützen. Saisonalität und Regionalität spielen eine besondere Rolle, was sich auch auf meiner Speisekarte wiederfindet. Die heimische Vielfalt an Zutaten ist sehr groß und bietet verschiedenste Variationsmöglichkeiten. Der Mehrwert von saisonalen Bio-Produkten liegt in der Nährstoffvielfalt, die sich mit den Bedürfnissen des Körpers in der jeweiligen Jahreszeit deckt.



LEBEN AN LAND

Wir setzen auf den ökologischen Landbau und nutzen diesen nachhaltig, um im Einklang mit der Natur zu handeln, diese zu erhalten und den Erhalt der biologischen Vielfalt zu fördern.

SO ENTSTEHEN UNSERE MÜSLIS

Transparenz und Qualität stehen bei der Herstellung unserer Produkte an erster Stelle. Hier geben wir einen kleinen Einblick, wie unser Ungesüßtes Beeren-Müsli hergestellt wird.



EINKAUF UND PLANUNG

Grundlage für unser Müsli ist die Rohware, die wir aus langjährigen Lieferantenbeziehungen einkaufen. Für einwandfreie Qualität wird die Ware stichprobenartigen Tests unterzogen. Parallel dazu planen wir die Produktion.

VERARBEITUNG DER ROHWARE

Als Erstes werden die Zutaten nach der festgelegten Rezeptur abgewogen und, teils automatisch und teilweise noch per Hand, vermengt. Danach wird die fertige Müsli-Basis für die Abfüllung bereitgestellt.



ABFÜLLUNG UND VERFEINERUNG

Die Müsli-Basis wird in die Beutel gefüllt, mit den besonderen Zutaten, wie z. B. Erdbeeren und Johannisbeeren, verfeinert und anschließend werden die Verpackungen verschlossen.

QUALITÄTSKONTROLLE

Bei der Produktion wird jeder Schritt streng überwacht und die Qualität der Ware regelmäßig geprüft. Von den fertigen Müslis werden Rückstellmuster genommen, am Folgetag von Experten verkostet und dann freigegeben.



LAGERUNG

Nach Freigabe durch die Qualitätssicherung und kurzer Zwischenlagerung werden die Müslis zu unserem Logistik-Partner gebracht. Von dort gelangen sie in die Regale der Bioläden und warten auf ihre Käufer.



BLUMENKOHL-TABOULÉ mit Rotkraut & gerösteten Kichererbsen

ZUTATEN

für 4 Portionen

400 g Kichererbsen gekocht
1 EL Olivenöl
2 TL Kreuzkümmel
1 TL Salz
2 EL Mandeln
2 EL Sesam
300 g Blumenkohl
100 g Rotkraut
200 g Petersilie
1/2 Salatgurke
3 Datteln
100 g Cherrytomaten
2 Frühlingszwiebeln

Für das Dressing

6 EL Allos Linsenaufstrich Rote Linse Chili
Saft 1 Zitrone
Saft 1 Orange
2 EL Apfelessig
1/2 TL Salz

UND SO GEHT'S

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kichererbsen gut trocken tupfen, in eine große Schüssel geben und mit Öl, Kreuzkümmel und Salz vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 15 Minuten im Backofen goldbraun rösten.
2. Mandeln und Sesam in eine heiße Pfanne geben und 3 Minuten rösten. Dabei häufig schwenken.
3. Blumenkohl in grobe Röschen teilen und in der Küchenmaschine fein hacken. Rotkraut fein raspeln.
4. Petersilie fein hacken, Gurke und Datteln in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten halbieren. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
5. Für das Dressing alle Zutaten verrühren. Die Zutaten für den Salat vermengen, mit dem Dressing vermischen und anrichten.

DER ANTEIL
UNSERES
UMSATZES
WIRD MITTLER-
WEILE ZU
78%
VON VEGANEN
PRODUKTEN
AUSGEMACHT

GUT FÜR MICH, GUT FÜR DICH, GUT FÜR DIE UMWELT

Unsere Leidenschaft sind unsere Bio-Lebensmittel.
Dabei ist es uns wichtig, dass sie natürlich gut
schmecken und den Bio-Gedanken in sich tragen.

Wir möchten den Menschen Lebensmittel bieten, die ihrem Wohlbefinden guttun, und wir möchten auch der Natur und Umwelt etwas Gutes tun. Das versuchen wir, indem wir Produkte herstellen, deren Rohstoffe ihren Ursprung in der ökologischen Landwirtschaft haben. Wir sehen unseren Beitrag aber nicht nur in der Herstellung der Produkte und Förderung des Öko-Landbaus, sondern auch darin, die der Natur entnommenen Materialien möglichst intensiv zu nutzen, um Ressourcen einzusparen und Abfälle zu vermeiden.

ACHTSAM MIT DER NATUR

Eine pflanzlich dominierte Ernährung weist neben gesundheitlichen Vorteilen auch positive soziale und ökologische Aspekte auf. Dies wurde in 2019 durch die, aus internationalen Experten zusammengesetzte, EAT-Lancet-Kommission bestätigt. Sie hat anhand von wissenschaftlicher Auswertung eine Antwort auf die Frage formuliert, wie die zukünftige Weltbevölkerung innerhalb der ökologischen Belastungsgrenzen der Erde versorgt werden kann. Die Kommission hat die Planetary Health Diet, einen Ernährungsplan, der die Gesundheit der Menschen und die des Planeten gleichermaßen betrachtet, entwickelt. Dieser besteht größtenteils aus Gemüse, Obst, Vollkorngetreide, Hülsenfrüchten, Nüssen und Öl mit ungesättigten Fettsäuren, enthält geringe bis moderate Mengen an Meeresfrüchten und Geflügel sowie keine oder nur geringe Mengen an rotem oder verarbeitetem Fleisch, zugesetztem Zucker, Weißmehlprodukten und stärkeereichem Gemüse. Für uns bringt dies zum Ausdruck, dass wir mit unserem Sortiment etwas zum notwendigen Wandel des globalen Ernährungssystems beitragen können, denn alle unsere Marken bieten ausschließlich Lebensmittel an, die von Vegetariern verzehrt werden können. Unsere Bio-Kreationen sind alles andere als eintönig und mit ihnen lassen sich jeden Tag aufs Neue leckere, vegetarische Gerichte zubereiten. Egal ob sie nun pur genossen oder für Rezept-Ideen verwendet werden, eins ist sicher, sie sind gut für mich, für dich und die Umwelt.

ESSEN ZUM WOHLFÜHLEN

Auch wenn es nur wenige Untersuchungen darüber gibt, wie Bio-Lebensmittel die Gesundheit fördern, sind wir uns ziemlich sicher, dass die verwendeten Zutaten Einfluss auf unser Wohlbefinden nehmen. So ist beispielsweise die Wahrscheinlichkeit für Pestizidrückstände in Bio-Lebensmitteln äußerst gering. Einfach deshalb, weil die Verwendung von pestizidbehandelten Rohstoffen für Bio-Produkte laut EU-Öko-Verordnung verboten ist. Das Gleiche gilt für den Einsatz von Gentechnik. Außerdem erfolgt keine Anreicherung mit künstlichen Vitaminen und Mineralstoffen oder Aromen. Weiterhin dürfen Produkten mit dem Bio-Siegel maximal 49 Zusatzstoffe zugesetzt werden und wir verwenden in unserem gesamten Sortiment gerade mal 8. Zum Vergleich: Bei der konventionellen Lebensmittelherstellung sind mehr als 300 Zusatzstoffe erlaubt.

WASSERVERSCHWENDUNG? ZERO

Ein nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen spiegelt sich auch in der Herstellung unserer pflanzlichen Allos Drinks und Cuisines, die nach dem „Zero-Waste-Prinzip“ in Italien produziert werden, wider. Diese werden zu 100% aus einem geschlossenen Wasserkreislauf hergestellt, bei dem auf ein speziell ausgearbeitetes Produktionssystem zurückgegriffen wird und somit keine Verschwendung entsteht. Auch die Müllproduktion wird so gering wie möglich gehalten, indem feste „Fertigungsabfälle“ getrocknet und in der

Landwirtschaft weiterverwendet werden. Aus dem entstehenden Überschussschlamm stellen wir Düngemittel her, das auf den Flächen rund um das Werk, die wir bewirtschaften, verwendet wird. So können lange Wege und unnötiger Transport gespart werden.



KEIN HUNGER

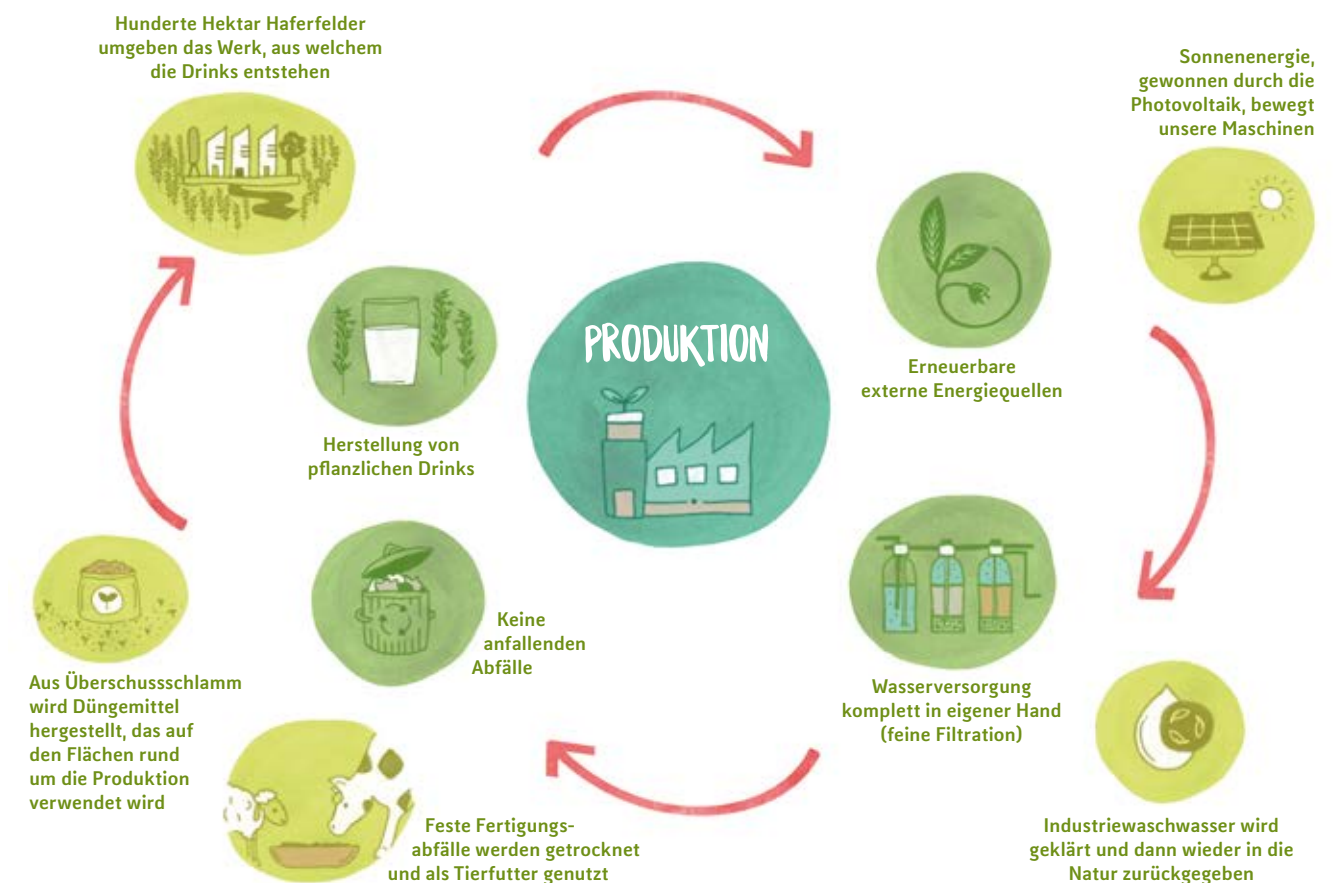
Mit unseren pflanzenbasierten Produkten möchten wir den Menschen Zugang zu nährstoffreichen Nahrungsmitteln ermöglichen, die nicht nur den Menschen guttun, sondern auch zum Erhalt der Ökosysteme beitragen.



NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

Um Abfälle zu vermeiden und weniger Rohstoffe zu verbrauchen, müssen die Kreisläufe geschlossen werden. Deswegen produzieren wir ressourcenschonend und tragen zur Transformation der Kreislaufwirtschaft bei.

UNSERE NACHHALTIGE PRODUKTION IN ITALIEN





HEALTHIER FOOD

Der Ursprung unserer Produkte liegt in der Natur. Bei den Rezepturen haben wir stets die Bedürfnisse der Verbraucher im Blick und lassen gleichzeitig unsere grünen Wurzeln nie außer Acht. So entstehen unsere innovativen, leckeren Bio-Originale, die unsere Markenwelten auszeichnen.



Alles im grünen Bereich: Auch eine pflanzlich dominierte Ernährungsweise kann den Nährstoffbedarf decken.



Bunte und gesunde Geschmackserlebnisse: Vegetarisches Essen schmeckt gut und trägt zum Wohlbefinden bei.



WILLKOMMEN AM GRÜNEN TISCH!

Unser vielfältiges Produktsortiment macht Lust auf vegetarischen Genuss und inspiriert, sich ausgewogen zu ernähren.

>> ES FREUT UNS SEHR, DASS DIE NACHFRAGE NACH VEGETARISCHEN BIO-PRODUKTEN STEIGT, UND DAS MOTIVIERT UNS JEDEN TAG DAZU, NEUE, NOCH SPANNENDERE INNOVATIONEN ZU ENTWICKELN, DIE GESCHMACKLICH ÜBERRASCHEN. <<

KAI HUNTEMANN, Produktentwicklung

Als wir 1974 begannen vegetarische Bio-Lebensmittel zu entwickeln, ahnten wir noch nicht, dass eine pflanzlich basierte Ernährung so beliebt werden würde. Dabei war für uns schon immer klar, dass vegetarisches Essen gut schmeckt und sogar zum körperlichen Wohlbefinden beitragen kann.

Immer mehr Menschen achten verstärkt auf einen nachhaltigeren Lebensstil und setzen bei ihrer Ernährung immer mehr auf vegetarische und vegane Lebensmittel. Mit unserer Produktauswahl möchten wir natürliche Alternativen aufzeigen und tüfteln stets an Bio-Innovationen, die einen Mehrwert bieten und auch wichtige Nährstoffe für eine alternative Ernährungsweise liefern. Unsere Aufstriche mit Linsen sind dafür ein gutes Beispiel. Denn Linsen gelten als eines der Superfoods schlechthin, sie stecken

voller Energie und Proteine. In unserer Tartex Linsen-Liebe „Belugalinse Balsamico“ werden die kleinen Hülsenfrüchte mit Tomate, roter Paprika und verschiedenen Gewürzen zu einem aromatischen Aufstrich verfeinert, der besondere Geschmacksmomente bietet.

Industriell verarbeitete Lebensmittel weisen häufig einen hohen Anteil an raffiniertem Zucker auf. Dabei empfiehlt die Weltgesundheitsorganisation (WHO), dass nicht mehr als 10% der täglichen Energiezufuhr aus freiem Zucker stammen sollten. Daher achten wir darauf, in unseren Produkten mit süßenden Zutaten bewusst sparsam umzugehen. Dass es auch ungesüßt lecker schmeckt, zeigt unsere Reihe der Unge-süßten Müslis. Diese kommen ganz ohne zugesetzten Zucker aus, sind gleichzeitig ballaststoffreich und werden aus 100% Vollkornflocken hergestellt.

DAS NEUE BEWUSSTSEIN

Die belgische Food-Pyramide zeigt ein alternatives Ernährungsmodell entgegen klassischer Modelle der Ernährungspyramide, bei der Getreide- und tierische Produkte einen wesentlichen Anteil des täglichen Energieumsatzes ausmachen. Die moderne Variante des flämischen Instituts stellt das klassische Modell gänzlich auf den Kopf. Die Grundlage bilden vier Lebensmittelkategorien, die jeweils farblich gekennzeichnet sind. Dabei liegt der Fokus ganz klar auf dem grünen Bereich, der pflanzliche Lebensmittel, wie Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte, umfasst. Zudem wird der tägliche Konsum von stark verarbeiteten Produkten und Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt auf ein Minimum begrenzt.



Für Vegetarier und Veganer bietet Getreide eine wichtige Quelle an Mineralstoffen, wie beispielsweise Eisen. Daher haben wir eine Vielzahl an Produkten mit dem Superfood Amaranth kreiert, das wir bereits 1982 nach Deutschland gebracht haben. So zum Beispiel unsere Amaranth Mais-Waffeln, bei denen goldgelber Mais und luftig-gepopp-ter Amaranth perfekt miteinander harmo-nisiert oder auch unsere große Auswahl an Amaranth Müslis und Frühstücksbreien.

DEN WANDEL IM BLICK

Bei der Entwicklung unserer neuen Innovationen berücksichtigen wir aktuelle Trends der Verbraucher und Erkenntnisse aus der Wissenschaft. Studien belegen, dass eine ausgewogene Ernährung auch daraus bestehen kann, mehr pflanzliche Lebens-mittel und weniger Fleisch zu essen, und dadurch dennoch der tägliche Bedarf an Nährstoffen gedeckt werden kann.



NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

Mit unseren Produkten möchten wir das Bewusstsein für eine nachhaltige Lebens-weise in Harmonie mit der Natur schaffen. Wir entwickeln uns immer weiter und verlieren dabei nie den Blick auf unsere natür-lichen Ressourcen.

UNSERE MARKEN UND PRODUKTE

Unser Herz schlägt für Bio: In unseren Produkten stecken die Liebe zu natürlichen, vollwertigen Zutaten, ein gutes Maß an Tradition und jede Menge Kreativität.



Leckere Bio-Produkte zu entwickeln, ist unsere Leidenschaft. Gerne werfen wir dazu einen Blick in alte Rezeptbücher, um uns inspirieren zu lassen. Als modernes Bio-Unternehmen sehen wir es als Herausforderung, Traditionen und heutige Ernährungsgewohnheiten in neuen Produkten zu verbinden. Dass wir nur beste Bio-Zutaten auswählen, ist dabei selbstverständlich, weshalb alle unsere Produkte das EU-Bio-Siegel tragen, einige sogar das Demeter- oder Bioland-Gütezeichen. Unser Sortiment umfasst fünf Marken, mit einer breiten und wachsenden Auswahl an vegetarischen und veganen Produkten.

MIT SICHERHEIT EHRlich

In unseren Produkten steckt nur das drin, was draufsteht. Offenheit und Transparenz sind uns besonders wichtig, deswegen setzen wir auf Volldeklaration. Durch die Auf-

listung aller eingesetzten Zutaten geben wir unseren Kunden ein sicheres Gefühl. Und wir gehen sogar noch einen Schritt weiter, da wir die verwendeten Rohstoffe bis zum Ursprungsland nachverfolgen können und über 70% unserer Produkte selbst herstellen.

UNSERE BOTSCHAFTER

Für uns ist es wichtig, dass sich jeder von uns mit allen Produkten auskennt und weiß, was bei den Marken Allos, Tartex, Cupper, De Rit und Abbot Kinney's los ist. Dafür informieren wir regelmäßig über Marken- und Produktnews, wobei die Verkostungen auch nicht zu kurz kommen. Denn neben dem Feedback unserer Verbraucher liefern uns auch unsere Mitarbeiter viele Anregungen und Ideen für die Weiterentwicklung unserer Produktwelt. Sie sind unsere wichtigsten Botschafter und tragen den Bio-Gedanken weiter.



NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

Wir sind offen und transparent in unserem Handeln und möchten dazu beitragen, dass alle Menschen Informationen zu einer nachhaltigen Lebensweise und Entwicklung erhalten.

ALLOS, DER BIO-PIONIER AUS DREBBER

Unser Beeren-Müsli braucht keinen zugesetzten Zucker, um lecker zu sein.



1974 entstand das erste Allos-Produkt, in Handarbeit, aus Überzeugung und aus reinen Bio-Zutaten. Dem Bio-Gedanken sind wir treu geblieben – nur dass die Fruchtschnitte von einst Gesellschaft bekommen hat in Form von Riegeln, Brotaufstrichen, Müslis, Brotersatz, Milchalternativen und Tees. In jedem unserer Produkte stecken Liebe, Sorgfalt, 100% natürliche Zutaten – sowie eine große Portion Innovationsfreude, die es eben braucht, um unser Sortiment immer weiter zu entwickeln und das Thema Nachhaltigkeit in unserem Unternehmensalltag zu verankern. Wir legen daher allergrößten Wert auf eine ressourcenschonende Herstellung und arbeiten stetig daran, nachhaltige Verpackungslösungen zu entwickeln.



TARTEX VEGETARIAN FOOD LOVER

100% Bio, Veggie, Lecker – so lautet die Maxime von Tartex, dem Experten für vegetarische Brotaufstriche in Bio-Qualität. Die kleinen Gläser haben es in sich. Seite an Seite bringen sie exotische Geschmackserlebnisse und traditionelle Sorten auf die Stulle. Angefangen hat die Tartex-Erfolgsgeschichte mit Aufstrichen, fortgesetzt wurde sie mit Pestos, Müslis und Riegeln.



Nicht nur lecker
auf dem Brot:
Auch in Salaten
oder als Dip
schmeckt die
Linsen Liebe von
Tartex prima.



CUPPER NATURAL, FAIR & DELICIOUS

Alle unsere bunt-fröhlichen
Cupper-Teemischungen bringen
Stimmung in die Teetasse und tun
dabei der Umwelt gut.



Für jeden
Moment
gibt es den
passenden
Bio-Tee.

Zauberhafte Tees zum Verlieben. Das bietet Cupper. Die Bio-Tee-marke entstand vor 25 Jahren im britischen Ort Dorset, einer kleinen Provinz an der englischen Südküste, von wo aus sie ihren Pionierzug um die Welt antrat. Ob Grüntee, Schwarztee, Kräutermischungen oder Früchtetee: Für jede Tageszeit und Stimmung gibt es den passenden Tee. Alle Tees stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau und werden unter fairen Arbeitsbedingungen hergestellt.



DE RIT FEINES AUS DEN NIEDERLANDEN

Kuchen und Kekse nach traditionellen Rezepten? Gemüse im Glas? Herzhafte Snacks und krosse Chips? All das bietet die Bio-Marke De Rit, die ihren Ursprung auf einem kleinen Bauernhof in den Niederlanden hat und Omas Back- und Kochkunst weiterleben lässt. Bereits seit 1970 werden für das traditionsreiche Sortiment nur Rohstoffe aus biologischem Anbau verwendet und das schmeckt man auch.



Egal ob Kuchen, Gebäck oder Chips, die traditionellen Spezialitäten aus den Niederlanden überzeugen mit ihrem aromatisch-authentischen Geschmack.



Eis geht auch pflanzlich: für eine wohltuende Erfrischung, nicht nur im Sommer.

ABBOT KINNEY'S NATÜRLICH, PFLANZLICH, ANDERS

Veganen Eis- und Joghurt-Genuss auf Kokos- und Mandelbasis bietet Abbot Kinney's, getreu dem Motto „weniger ist mehr“. Alle unsere Produkte werden ausschließlich aus allerbesten pflanzlichen Zutaten hergestellt mit dem Anspruch, aus möglichst wenigen Zutaten, neue leckere Geschmackserlebnisse zu kreieren. Sie beweisen, dass Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis umwerfend lecker sein können.



Erfrischend lecker: die Joghurtalternative auf Kokosbasis.



HEALTHIER PEOPLE



Das Wohlbefinden der Menschen steht für uns an erster Stelle und fängt schon bei den Kleinsten an. Wir leisten unseren Beitrag dazu auf vielfältige Art und Weise, indem wir uns füreinander und miteinander einsetzen.

Als Bio-Pionier liegt es uns am Herzen, jedem Kind das Wissen zu einer gesunden und vollwertigen Ernährung zugänglich zu machen.

FRÜHSTÜCK AUF DEM HOF

Wie können wir die Lust auf Bio-Lebensmittel wecken?
Beim Frühstück auf dem Allos Hof erleben schon die Kleinsten,
dass eine ausgewogene Ernährung richtig lecker sein kann.

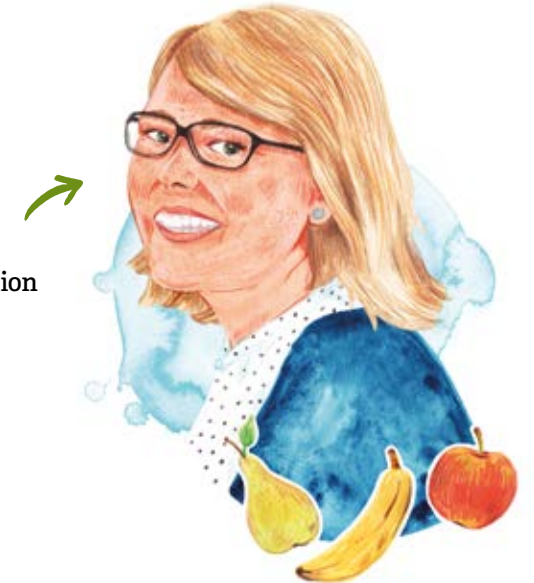
Damit sich möglichst viele Menschen für eine natürliche Ernährung entscheiden, ist es sinnvoll, dass das richtige Essverhalten schon von klein auf Beachtung findet. Deswegen laden wir seit 2010 Kindergarten- und Grundschulkindern auf den Allos Hof in Drebber ein, um sie im Rahmen unseres Projekts „Frühstück auf dem Hof“ mit den Themen einer gesunden Ernährung und der ökologischen Landwirtschaft vertraut zu machen. An einem interaktiven Vormittag lernen sie die Besonderheiten von Bio-Lebensmitteln und das Konzept der Ernährungspyramide kennen. Besonders beliebt ist dabei die Führung durch unsere Produktionshallen, bei denen die kleinen Gäste zusehen können, wie unsere Cerealien hergestellt werden – Kostproben inklusive.



Erleben mit allen Sinnen: Der Rundgang durch die Produktionshallen ist das Highlight des Hofbesuchs.

5 FRAGEN AN...

Kirsten Michels, Ökotrophologin und Referentin für Kommunikation und Nachhaltigkeit von der Allos Hof-Manufaktur



Wie weckt man das Interesse der Kinder für das Thema ökologischer Landbau?

Ich gehe das Thema interaktiv an, arbeite mit Bildern und suche Anknüpfungspunkte bei den Kindern, etwa über Tiere, das Lieblingessen, Gärtnern im heimischen Garten oder den landwirtschaftlichen Betrieb der Eltern. So fügt sich Stück für Stück in Teamarbeit der geschlossene Nährstoff-Kreislauf der ökologischen Landwirtschaft zusammen.

Was ändert sich im Bewusstsein der Kinder, wenn sie sehen, wie ihr Frühstücksmüsli hergestellt wird?

Ein kindgerechter Rundgang durch unsere Produktionsstätte hinterlässt einen viel größeren Eindruck als etwas, das im Fernsehen gesehen oder in einem Buch gelesen wird. Die „Konsumenten der Zukunft“ erleben mit allen Sinnen den Arbeitsaufwand sowie die beteiligten Menschen, Maschinen und Rohstoffe auf dem Weg zum fertigen Produkt. Ich bin mir sicher, dass wir dadurch bei den Kindern mehr Wertschätzung für das Frühstücksmüsli und auch für Lebensmittel im Allgemeinen bewirken.

Wo siehst du das Projekt in drei Jahren?

Das praxisorientierte Projekt ist aufgrund der stetig hohen Nachfrage langfristig angelegt. Es geht beim Frühstück auf dem Hof um die altersgerechte Vermittlung von Ernährungswissen als Grundlage für Gesundheit und bewussten Konsum. Ein Thema, dessen Bedeutung im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung

eher noch an Bedeutung hinzugewinnen wird. Als langjähriges ortsansässiges Unternehmen möchten wir uns zudem auch lokal integrieren und engagieren. Vielleicht gehört es bei manchen Schulen in der Region in drei Jahren zum „Standard“, dass jedes Kind während seiner Grundschulzeit einmal Gast auf dem Allos Hof war und dort „Frühstücksexperte“ geworden ist.

Was ist für dich das Besondere während des Besuchs der Kinder auf dem Allos Hof?

Es sind mehrere Aspekte, die in ihrer Gesamtheit die Vormittage auf dem Allos Hof wertvoll machen: der Stolz der Kinder, ihr Wissen beizutragen und zu erweitern, der Genuss beim Frühstück in Gemeinschaft, der Spaß, neue Lebensmittel zu probieren, das Staunen über die großen Hallen und Maschinen bei der Werksführung und ganz besonders die Dankbarkeit der Kinder, die mich regelmäßig am Ende fragen „Darf ich morgen wiederkommen?“.

Wie wecke ich bei Kindern die Freude an einer ausgewogenen Ernährung?

Die Freude am Essen sollte von klein auf immer im Vordergrund stehen. Kindern benötigen Raum, Zeit und Ermutigung zum (Aus-)Probieren mit allen Sinnen. Das beinhaltet eine vielfältige Lebensmittel-Auswahl sowie regelmäßige Mahlzeiten mit Vorbildern in Ruhe und Gemeinschaft. Dass sich lecker und gesund nicht ausschließen, erfahren Kinder z. B. mit raffinierten Rezepten. Die Vermittlung von ernährungsbezogenem Wissen gelingt viel leichter mit praktischer Unterstützung, etwa beim gemeinsamen Gärtnern, Einkaufen oder Kochen.

2019 WAREN

231

KINDER BEIM FRÜHSTÜCK
AUF DEM HOF ZU GAST



HOCHWERTIGE BILDUNG

Wir engagieren uns in der Ernährungsbildung und möchten allen Kindern und deren Eltern das Wissen zu einer ausgewogenen Ernährung zugänglich machen sowie Verständnis für den ökologischen Landbau wecken.

LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZEN

Weil wir die Ressourcen unserer Umwelt bewahren wollen, übernehmen wir Verantwortung. Unser Ziel ist es, anfallenden Lebensmittelabfall und die Verschwendung nachhaltig zu reduzieren.

Wir achten stets darauf, den Produktionsüberschuss unserer Lebensmittel so gering wie möglich zu halten. Bleibt trotzdem etwas über, retten wir diese zusammen mit verschiedenen Initiativen. Das ist wichtig, denn 18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Deutschland verschwen-

det. Das entspricht einer LKW-Ladung pro Minute. Dem wollen wir entgegenwirken und setzen uns aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein. Dafür arbeiten wir z. B. mit der Tafel e. V., SIRPLUS und foodsharing zusammen. So gelangen die Lebensmittel zurück in den Kreislauf, das ist gut für den nachhaltigen Konsum und die Umwelt.



NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

Wir tragen zur Verringerung der Nahrungsmittelverschwendung bei und tun dies nicht nur während unserer Produktion, sondern auch im Nachhinein, durch interne und externe Projekte



Mira Raab, Head of Supply im Retterteam bei SIRPLUS

Warum und wie rettet ihr Lebensmittel?

Momentan leben 7,7 Mrd. Menschen auf der Welt und es werden Lebensmittel für 12 Mrd. Menschen produziert. Mit den verschwendeten Lebensmitteln könnten alle Hungernden auf der Welt viermal ernährt werden. Neben dem ethischen Desaster ist das auch eine ökologische Katastrophe, welche für 8% aller globalen Treibhausgase verantwortlich ist. Wenn wir die Lebensmittel wieder in Umlauf bringen, können wir helfen, die Emissionen zu reduzieren. Ca. 10 Mio. Tonnen der Lebensmittelabfälle in Deutschland sind vermeidbar. Wir retten überschüssige Lebensmittel, die die Tafeln nicht abholen, nicht bei Supermärkten, sondern direkt bei Produzenten und Großhändlern und verkaufen sie in unserem Onlineshop sowie in unseren fünf Rettermärkten.

Seht ihr in eurer Arbeit auch einen Bildungsauftrag?

Die Verschwendung von Lebensmitteln hat auch etwas mit Bildung zu tun. Ca. 40%

der Lebensmittelabfälle in Deutschland entstehen in Privathaushalten, darum retten wir nicht nur Lebensmittel, sondern schaffen Bewusstsein und Achtsamkeit für einen enkeltauglichen Umgang mit wertvollen Ressourcen.

Wen sprecht ihr mit eurem Projekt an?

Es ist wichtig, dass alle Menschen Teil der Lösung sind, egal wer sie sind. Wir wünschen uns, dass allen bewusst wird, wie viel Ressourcen in Lebensmitteln stecken. Wir sprechen auch Produzenten, Händler und Landwirte an, denn wir bieten unseren mittlerweile über 700 treuen Partnerfirmen eine Lösung für ihre Lebensmittel an, die zwar noch genießbar sind, aber über normale Vertriebswege nicht mehr verkauft werden können.

Wie sieht eure Zukunftsvision aus?

Unsere Vision ist eine Welt, in der alle Menschen genügend zu essen haben und alle produzierten Lebensmittel auch gegessen werden. Dafür werden wir in den nächsten zehn Jahren in 15 Ländern unseren Onlineshop aufbauen sowie weitere Rettermärkte öffnen. Zudem möchten wir Geld in Bildung und Lobbyarbeit investieren, um auch auf politischer Ebene die Lebensmittelverschwendung zum Thema zu machen.

IM JAHR 2019
HABEN WIR

7,4

TONNEN
LEBENSMITTEL
GESPENDET



Wir packen an und machen uns stark, für urbane Lebensmittelproduktion.

Zum Auftakt des Corporate Volunteering haben wir einen Tag die „Gemüsewerft“ in Bremen unterstützt.

UNSERE MITARBEITER WERDEN BOTSCHAFTER

Nur gemeinsam sind wir stark. Diese Erfahrung ziehen wir aus unserem Engagement in diversen Bündnissen und Initiativen und möchten dies auch im Rahmen ehrenamtlicher Aktivitäten weiter ausführen.

Dieses Jahr gab es den Startschuss für unser Corporate-Volunteering-Programm, in dem sich unsere Mitarbeiter in ihrer Freizeit gemeinnützigen Projekten rund um unsere Standorte in Bremen, Dreber und Freiburg widmen. Wir schätzen es wert, dass auch außerhalb der Arbeit der gemeinschaftliche Gedanke und der, die Welt jeden Tag ein Stück besser zu machen, ausgelebt werden. Deswegen fördern wir dieses Mitarbeiter-Engagement, indem wir motivieren, sich für Projekte starkzumachen, die mit unserer Mission „Healthier Food, Healthier People, Healthier Planet“ in Einklang stehen.

Im Detail bedeutet dies, dass wir jährlich bis zu zehn Mitarbeitern 500 Euro zur Verfügung stellen, um sich für ihre Herzens-themen starkzumachen. Dazu zählen Projekte und Aktivitäten in Schulen, Kitas und Vereinen. Wenn beispielsweise der Kindergarten eines Mitarbeiterkindes ein Hochbeet anlegen möchte, die Schulbibliothek

neue Regale benötigt oder im Nachbarschaftspark Nistkästen angebracht werden sollen, bringen sich unsere Mitarbeiter ein.

PROJEKT VON JENS REHM

Als erster Mitarbeiter hat Jens Rehm sein Corporate-Volunteering-Projekt „Weihnachtsgeschenke für sozial benachteiligte Kinder“ zusammen mit dem Lohner Jugendtreff e. V. verwirklicht. Kinder, deren Familien sich keinen reich gedeckten Gabentisch leisten können, sollen zu Weihnachten Wünsche erfüllt bekommen. Dafür sammelt der Verein Spenden in Form von Weihnachtsgeschenken, die Kindern eine besondere Freude zum Weihnachtsfest machen sollen. Verpackt werden die Geschenke ganz nachhaltig in altem Zeitungspapier mit von Jens selbstgemachtem Kleister. Beim Auspacken der Geschenke wird dann auch deutlich, dass für die Kinder nicht die Verpackung ausschlaggebend ist, sondern der Inhalt. Für Jens ist es unbeschreiblich schön, die bescheidene Freude der Kinder zu beobachten.

>> DURCH DIE
UNTERSTÜTZUNG
DER ALLOS HOF-
MANUFAKTUR
KONNTE ICH MEIN
LANGJÄHRIGES
ENGAGEMENT
FÜR SOZIAL
BENACHTEILIGTE
KINDER NOCH
WEITER AUSBAUEN. <<

JENS REHM, System Administrator



HEALTHIER PLANET

Wir wünschen uns eine grünere Umwelt
und dafür tun wir einiges: mit Herzensprojekten, viel Engagement
und immer neuen Innovationen.

so (VER)PACKEN WIR DAS!

Nicht nur unsere Bio-Lebensmittel sollen nachhaltig sein. Auch bei den Verpackungen suchen wir nach Lösungen, die unsere Produkte richtig gut schützen, ohne die Umwelt zu belasten. Denn die Reduzierung von vermeidbarem Müll ist eine der dringlichsten Herausforderungen unserer Zeit.

Wo immer wir Verpackungsmaterial einsparen können, tun wir das und suchen stets nach der bestmöglichen Lösung. Denn damit der Schutz und die hohe Qualität unserer Produkte gewährleistet werden können, müssen die Verpackungen einige Funktionen erfüllen. Sie müssen das Aroma und vor Feuchtigkeit schützen sowie Belastungen beim Transport standhalten. Bei der Herstellung unserer Verpackungen achten wir zusätzlich darauf, die Ressourcen zu schonen und nachwachsende Rohstoffe zu verwenden. Gemeinsam mit Verpackungsexperten arbeiten wir daran, die Ökobilanz unserer Verpackungen Schritt für Schritt zu verbessern.

DAS GANZE IM BLICK

Wir haben bisher schon viel erreicht, was unsere Verpackungsinnovationen angeht, und arbeiten jeden Tag weiter, um immer nachhaltigere Optionen zu finden. Beispielsweise lassen sich auch Kunststoffe sehr gut recyceln, wenn wir sie sorgfältig trennen. Die Menge an Verbundmaterialien reduzieren wir, so weit es geht, und achten darauf, dass das Verhältnis von Verpackung und Füllmenge stimmt, nach dem Motto „so wenig wie möglich, aber so groß wie nötig“. In puncto Verpackungen sind wir noch nicht am Ziel, aber auf einem guten Weg.



12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION
Durch Innovationen bei unseren Verpackungen verbessern wir uns Schritt für Schritt, was unsere Ressourceneffizienz betrifft, und sparen damit unnötigen Abfall.



13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ
Wir nehmen eine aktive Rolle in der Energiewende ein, indem wir stetig weiter an umweltfreundlicheren Verpackungslösungen tüfteln und somit den Ressourcenschutz vorantreiben.



PFLANZLICHE DRINKS

Die Verpackung für unsere pflanzlichen Drinks besteht jetzt zu mehr als 88% aus nachwachsenden Rohstoffen. Damit ist es die nachhaltigste Tetra-Pak®-Verpackung, die es derzeit auf dem Markt gibt, und verfügt über die höchste TÜV-Zertifizierung für Bio-basierte Verpackungen. Das Packaging setzt sich aus FSC-zertifiziertem Karton und Recycling-Karton zusammen, Deckel und Gewinde bestehen aus Zuckerrohr, das bei der Zuckerproduktion als Abfallprodukt anfallen würde. Und die Umstellung hat sich gelohnt: Mit der neuen Verpackung der pflanzlichen Drinks reduzieren wir den CO₂-Fußabdruck im Vergleich zur alten Verpackung deutlich.

DECKEL UND GEWINDE

Material Zuckerrohr
Entsorgung gelber Sack

KARTON

Material Tetra Pak®, Tetra Brik® Aseptic, FSC-Mix
Entsorgung gelber Sack

BIO-BASIERTE DECKEL
UND GEWINDE AUS
ZUCKERROHR

ZU MEHR ALS **88 %**
AUS NACHWACHSENDEN
ROHSTOFFEN

FSC-
ZERTIFIZIERTER
KARTON



BROTAUFSTRICHE

Bei jedem Verpackungsteil unserer Brotaufstriche – Deckel, Glas und Etikett – achten wir auf nachhaltige Komponenten: Die Schraubdeckel enthalten weder Weichmacher noch PVC und das Glas besteht zu 60% aus recyceltem Altglas. Die Etiketten sind aus Papier und werden mit veganem und lösemittelfreiem Kleber befestigt.

DECKEL

Material PVC-frei
Entsorgung gelber Sack

ETIKETTEN

Material Papier (FSC, FSC-Mix oder PEFC), veganer und lösemittelfreier Etikettenkleber
Entsorgung mit in den Glascontainer oder getrennt zum Altpapier

GLAS

Material 60% Altglas
Entsorgung Glascontainer

60 %
RECYCELTES
ALTGLAS

OHNE
WEICHMACHER
OHNE PVC

100 %
PAPIER
UND VEGAN



TEES

Die Verpackung unserer Tees ist komplett plastikfrei. Der Umkarton besteht aus FSC-zertifizierter Pappe, die Teebeutel-Sachets werden aus Papier hergestellt. Unsere Teebeutel waren schon immer Natur pur und sind ungebleicht, das spart einen Produktionsschritt ein. Der Faden besteht aus Bio-Baumwolle, außerdem verwenden wir keine Metallklammern. So kann der Teebeutel direkt kompostiert werden.

UMKARTON

Material Pappe (FSC-Mix)
Entsorgung Altpapiertonne

TEEBEUTEL

Material nachwachsende, pflanzliche Materialien
Entsorgung Bio-müll oder Biotonne

SACHET

Material Papier
Entsorgung Altpapiertonne

33 %
WENIGER MATERIAL

KOMPOSTIERBARE TEEBEUTEL
ZU 100 %



BIENE SUCHT.. BLÜTE

Unser Projekt „Biene sucht Blüte“ ist eines, was uns ganz besonders am Herzen liegt. Mit diesem tragen wir, mit von uns angelegten Blühwiesen dazu bei, Lebensraum und Nahrung für Bienen, Hummeln und weitere Insekten sicherzustellen, und leisten so einen Beitrag zum Artenschutz und zum Erhalt der Biodiversität.



Unsere Blühwiesen sehen nicht nur schön aus, sondern bieten auch Lebensraum und Nahrung für Bienen, Hummeln und andere Bestäuber-Insekten.



3 FRAGEN AN...

Margret Irmer. Unsere Honigexpertin erklärt, welche Bedeutung Bienen für Mensch und Natur haben.

Ihr setzt euch schon seit 2012 für Bienen ein, warum?

Als 2012 die Pestizidbelastung und Verarmung in der Natur ein bedrohliches Ausmaß für Kleininsekten annahm, mussten wir handeln. Wir pachteten Flächen und verteilten erste Samentütchen.

Was wäre eine Welt ohne Bienen?

Poetisch ausgedrückt wäre eine Welt ohne Bienen wie eine Wiese ohne Blumen; nüchtern betrachtet entspricht das durchaus der Realität. Denn 80% aller Blütenpflanzen sind auf die Bestäubung durch Insekten angewiesen. Bienen sind zuverlässige Bestäuber, mindestens ein Drittel unserer Lebensmittel hängt von ihnen ab.

Warum ist Honig als alternatives Süßungsmittel so wertvoll?

Im Gegensatz zum raffinierten Zucker ist Honig ein vollwertiges Lebensmittel: Er ist Energielieferant und enthält wichtige Nährstoffe. Das macht ihn so wertvoll. Hinzu kommt, dass Honig ein klimafreundliches Naturprodukt ist.

Unsere einjährige Bio-Samenmischung besteht in 2019 unter anderem aus Kornblume, Ringelblume, Phazelle, Borretsch, Dill, Buchweizen.



Was mit einem kleinen Blühstreifen im Rahmen eines Azubi-Projektes auf unserem Allos Hof in Dreßler begann, ist inzwischen zu einem nachhaltig angelegten Großprojekt geworden. Bereits seit 2012, also schon lange bevor das Thema Bienenchutz ein zentrales Thema in der Öffentlichkeit wurde, setzen wir uns für die kleinen Insekten ein. Denn sie sind von größter Bedeutung für unser Ökosystem und bestäuben zahlreiche Nutzpflanzen. Doch aufgrund von intensiver Landwirtschaft, des Einsatzes von Pestiziden und Flächenversiegelung haben sie es heute schwer. Deswegen

setzen wir uns – gemeinsam mit unseren Kooperationspartnern – dafür ein, den Lebensraum und das Nahrungsangebot für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Co. sicherzustellen. Das Besondere an unserem Blühwiesenprojekt: Jeder kann mitwirken! Dafür verschenken wir jährlich große Mengen insektenfreundliches Saatgut im Bio-Fachhandel.

UND ES WÄCHST UND WÄCHST

Im letzten Jahr haben wir mit unseren Kooperationspartnern und durch die Zusammenarbeit mit Verbänden, Gemeinden, kommu-

nalen Initiativen, Umweltzentren und Landwirten über 100kg Saatgut ausgesät. Zusätzlich haben wir im Bio-Fachhandel 100.000 Samentütchen an unsere Kunden verschenkt, um es deutschlandweit blühen zu lassen. Insgesamt haben wir in 2019 5,5 Hektar Blühwiesen zum Blühen bringen können. Zudem haben wir die Moorwelten, das Europäische Fachzentrum Moor und Klima, bei der insektenfreundlichen Neugestaltung ihres Außen geländes unterstützt.

WAS BLÜHT DENN DA?

Unsere Kooperationspartner versorgen wir mit mehrjährigen Saatgut-Mischungen, die dazu beitragen, dass die Blühflächen über einen Zeitraum von bis zu fünf Jahren nachhaltig blühen können. Unsere Samentütchen enthalten ökologisches, einjähriges Saatgut, das jeweils eine Blühfläche von 1,5 bis 2 m² entstehen lässt. Das Saatgut bestand in 2019 unter anderem aus Kornblume, Ringelblume, Phazelle, Borretsch, Dill und Buchweizen. Daraus wächst eine bunte Blütenvielfalt, die schön aussieht und natürlich gleichzeitig auch den Bienen und anderen Bestäuberinsekten hilft.

BIENEN SCHÜTZEN KÖNNEN WIR ALLE

Es den Bienen und anderen Insekten in ihrer Umwelt ein wenig leichter zu machen, ist einfach. Das geht zum Beispiel durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel, die Pestizide enthalten, die schädlich für Insekten sind. Wer zudem Bio-Produkte kauft, unterstützt die ökologische Landwirtschaft, die wiederum auf chemische Spritzmittel verzichtet und die Artenvielfalt fördert. Für Lebensraum im eigenen Garten sorgt ein Bienenhotel, in dem Bestäuberinsekten in Ruhe nisten können. Und egal wie klein die Fläche ist: Jede Blühwiese hilft, die Biodiversität zu fördern. Selbst in kleinen Blumentöpfen auf dem Balkon zeigen Blühpflanzen ihre Wirkung.

UNSER „BIENE SUCHT BLÜTE“-PROJEKT IN ZAHLEN

55.000

QUADRATMETER
BUNTES BLÜTENMEER

110,5

KILOGRAMM MEHR-
JÄHRIGES SAATGUT 2019

100.000

SAMENTÜTCHEN
IM JAHR 2019 VERTEILT



LEBEN AN LAND

Mit unserem Blühwiesenprojekt tragen wir zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei, stellen natürliche Lebensräume und Nahrung für Kleininsekten sicher und stärken damit unser Ökosystem.

IM ARBEITSALLTAG DIE UMWELT SCHÜTZEN



Es reicht uns nicht, nachhaltige Lebensmittel zu produzieren. Es ist uns ebenso wichtig, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten, indem wir unseren gesamten Unternehmensalltag nachhaltig gestalten, damit wir unseren ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich halten. Um die Glühbirne in unseren Schreibtischlampen machen wir uns ebenso viele Gedanken wie um die Umweltverträglichkeit unserer Fortbewegungsmittel, die Müllverwertung und die Herkunft unserer Energie. Wo immer es möglich ist, setzen wir Ressourcen sparsam ein und achten darauf, nichts zu verschwenden.



12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

Wir haben die Umwelt-
auswirkungen bei der
Entwicklung unserer
Produkte stets im
Blick, halten diese so
gering wie möglich
und nutzen natürliche
Ressourcen effizient.



13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

Wir nutzen aus-
schließlich regionalen
Ökostrom. Damit
tragen wir täglich zur
Minderung klima-
schädlicher Emis-
sionen und somit zur
Abschwächung des
Klimawandels bei.

UNSER STROM: 100 % ÖKO

An allen drei Standorten verwenden wir ausschließlich regionalen Ökostrom, der aus Wasser, Sonne, Wärme und Wind gewonnen wird. Bereits im Jahr 1989 haben wir auf dem Allos Hof in Dreßler begonnen, mit unserem eigenen Windrad Strom zu produzieren, den wir zu 100% selbst verbrauchen. Seit 2004 beziehen wir hier den zusätzlichen Strom ausschließlich aus Wasserkraft. In unserem Freiburger Werk decken wir bereits über 30% unseres Strombedarfs durch eine eigene Stromerzeugung mit einer Photovoltaikanlage auf dem Dach und einem Blockheizkraftwerk. Die Solarzellen wurden 2013 auf Initiative eines Mitarbeiters installiert und bereits in 2015 wurde die Fläche verdoppelt. Im Jahr 2019 haben wir so 167.000 kWh Strom durch Sonnenenergie gewonnen. Außerdem sparen wir durch das Betreiben unseres Blockheizkraftwerks auf dem Firmengelände zusätzlich CO₂ ein. Auch wenn wir nur auf ökologische Energie setzen, laufen unsere Produktionsprozesse energetisch stets auf kleiner Flamme. Denn bei allem, was wir tun, achten wir darauf, Ressourcen zu sparen und die Emissionen weiter zu senken.

PVC-ALTERNATIVEN: WEG MIT DEN WEICH- MACHERN

Unsere Produkte sollen so nachhaltig wie möglich verpackt sein und natürlich keine gesundheitsgefährdenden Stoffe enthalten. Für uns zum Beispiel ein Anlass, PVC komplett als Verpackungsmaterial zu verbannen. Die Deckel unserer Brotaufstriche enthalten deswegen keine Weichmacher und kein PVC.



IMMER KLEINER: UNSER ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK

Unsere Lebensmittel zu kühlen, kostet natürlich Energie. Da wir so ressourcenschonend wie möglich arbeiten, ist es uns wichtig, hier nur die neueste Kältetechnik einzusetzen und die Lagerung effizient zu gestalten. Im Februar 2018 haben wir in Freiburg unser neues Tiefkühlager eingeweiht. Auf einer Fläche von 156 m² ist für insgesamt 144 Paletten auf drei Regalebenen Platz. Da wir dank der vergrößerten Lagerfläche mehr unterbringen können, gelingt es uns, die LKWs, die Ware anliefern, optimal auszulasten. Dadurch sank die Tonnenkilometerzahl in den letzten Jahren signifikant. Um die Wege für unsere Mitarbeiter zu verkürzen und noch mehr Energie einzusparen, ist das neue Lager direkt an die Produktionshallen angeschlossen.



UNSER ENERGIE- UND UMWELT- MANAGEMENT: ALLES ISO

Alle unsere Standorte pflegen ein effizientes Energiemanagement. Sie erhielten deshalb die ISO-50001-Zertifizierung und entsprechen somit den Ansprüchen der International Organization for Standardization. Auf der Zertifizierung ruhen wir uns aber nicht aus, vielmehr sehen wir sie als Anreiz, unsere Energieeinsparmaßnahmen noch weiterzuentwickeln. Unsere Produktionsstätten in Freiburg und Dreßler wurden zudem mit der ISO-14001-Zertifizierung für ihr Umweltmanagement ausgezeichnet, in Hinsicht auf ihren nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen.

IN GEMEINSCHAFT FÜR DIE UMWELT

Gemeinsam machen wir uns stark: Mit unserem Engagement in zahlreichen Initiativen, Verbänden, Nachhaltigkeitsprojekten und Interessengruppen bringen wir uns sinnvoll für eine gesunde Umwelt ein.



BNN (BUNDESVERBAND NATURKOST NATURWAREN E. V.)

Mit unseren naturbelassenen Produkten respektieren wir das Wohl von Mensch, Tier und Natur. Eine Haltung, die, wie wir finden, zukunftsweisend ist und viele Mitstreiter braucht. Aus diesem Grund engagieren wir uns als Mitglied des Bundesverbands Naturkost Naturwaren e. V., welcher eine neue Welt des Wirtschaftens verwirklichen möchte. Mit 200 anderen Mitgliedern der Naturkostbranche haben wir uns auf gemeinsame Regeln verständigt, die u. a. ein ganzheitliches Qualitätsverständnis beinhalten sowie die Sicherung von Rohstoffen. Um die Erfolge der Naturkostbranche weiterzuführen, ist es von Bedeutung, eine langfristige Werteorientierung beizubehalten, die dem Gemeinwohl und der Lebensqualität dient.



BÜNDNIS FÜR MEHRWEG

Wir zählen zu den ersten Partnern des neu gegründeten Bündnisses für Mehrweg, das sich für Ressourcenschonung und Vermeidung von Plastikmüll starkmacht. Ziel dieses Zusammenschlusses ist es, materialintensive Verpackungen zu reduzieren, alternative Mehrweglösungen zu entwickeln und das freiwillige Engagement für einen nachhaltigen Konsum zu stärken. Um Bündnispartner zu werden, ist beispielsweise eine Strategie zur Reduzierung oder zum Verzicht von Einwegprodukten erforderlich. Im Rahmen des Bündnisses nehmen wir an Workshops und Aktionen teil, die sich dem Thema Reduzierung von Kunststoffen in der Umwelt widmen.

ACKERGIFTE - NEIN DANKE!

Wir sind seit jeher strikt gegen Ackergifte, damit ökologische Landwirtschaft eine Zukunft hat. Mit der bundesweiten Aktion „Ackergifte? Nein danke!“ des Bündnisses für eine enkeltaugliche Landwirtschaft setzen wir uns mit anderen Bio-Herstellern aktiv für ein Verbot gegen den Einsatz von Ackergiften ein. Denn nur so besteht die Möglichkeit auf gesunde Böden und den Erhalt der biologischen Vielfalt.



Mit unserem vielfältigen Engagement setzen wir uns für gemeinwohlorientierte Werte ein.

BÜNDNIS FÜR ENKELTAUGLICHE LANDWIRTSCHAFT

Wir sind Gründungsmitglied des Bündnisses für eine enkeltaugliche Landwirtschaft, das wir mit anderen Unternehmen der Bio-Branche gegründet haben. Unser Ziel: Wir möchten unseren Enkeln ermöglichen, in einer artenreichen, intakten Umwelt groß zu werden. Als Mitglied unterstützen wir unter anderem die Europäische Bürgerinitiative „Save bees and farmers – Bienen und Bauern retten“, die den Einsatz gefährlicher Pestizide beenden will und umweltfreundlichere Produktionsweisen fördert.

INITIATIVE PLASTIKFREIE STADTUMWELT

Als Teil der BUND Initiative „Plastikfreie Stadtumwelt“ haben wir die Patenschaft für ein Biotop an der Weser übernommen, das wir mehrmals im Jahr von angeschwemmtem Müll befreien, der dort nichts zu suchen hat. Dieses Gebiet, in dem man die Gezeiten sicht- und spürbar mitbekommt, dient einigen gefährdeten Vogelarten als Brutstätte. Bei unserer ersten Sammelaktion haben sich nach knapp 2,5 Stunden etwa 15 volle Müllsäcke aufgetürmt.

PARTNERSCHAFT UMWELT UNTERNEHMEN (PUU)

Seit 2015 sind wir Mitglied der Partnerschaft Umwelt Unternehmen (PUU), einer öffentlichen Umweltinitiative der Freien Hansestadt Bremen. Gemeinsam mit den anderen Mitgliedern haben wir das Ziel, wirtschaftlichen Erfolg, soziale Verantwortung und die Schonung von Umwelt und Ressourcen miteinander zu verbinden und voranzutreiben. Die Initiative bietet uns die Möglichkeit, mit rund 200 weiteren Unternehmen aktiv und branchenübergreifend in den Austausch zu treten. Hierbei stehen vor allem die Themen grüne Innovationen sowie ökologischen Neuheiten am Markt im Vordergrund.



UNTERNEHMENSGRÜN

Ökologie und Wirtschaft sind kein Widerspruch – diese Idee tragen wir gemeinsam mit mehr als 350 weiteren Mitgliedsunternehmen des Verbands UnternehmensGrün. Gemeinsam engagieren wir uns für bessere Rahmenbedingungen im Bereich nachhaltiges Wirtschaften. Der Unternehmensverband setzt sich für Umwelt- und Klimaschutz sowie die soziale Verantwortung ein. Unser gemeinsames Ziel: Ökologisch orientiertes Wirtschaften wird durch die Unterstützung von solidarischen und ökologischen Transformationen von Unternehmen erreicht.



LEBEN AN LAND

Durch unseren Einsatz in einer Vielzahl an Projekten und Verbänden ergreifen wir bedeutende Maßnahmen zu dem Erhalt, der Wiederherstellung und der nachhaltigen Nutzung der Ökosysteme.

„SAVE OUR SEEDS“

Save our Seeds organisiert die Aktion „Bantam-Mais“ und macht sich mit dem Infodienst für Gentechnik bundesweit für den Anbau von gentechnik-freiem Saatgut stark, um die Artenvielfalt zu schützen und die Monopolisierung des Saatgut-Marktes zu verhindern. Wir unterstützen die Saatgutinitiative bei ihrem Engagement für eine gentechnikfreie Landwirtschaft und Ernährung. Gemeinsam sagen wir „Nein“ zu Gentechnik.



MOORWELTEN

Das Europäische Fachzentrum Moor und Klima möchte, zusätzlich zum Moor- und Klimaschutz, einen nachhaltigen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität leisten. Dafür wurde in diesem Jahr das Außengelände des Fachzentrums nachhaltig und insektenfreundlich gestaltet, wobei wir zum einen finanziell und zum anderen in Form von Saatgut-Spenden beteiligt waren.



UNSERE VISION

Wir möchten die Welt Schritt für Schritt ein bisschen besser machen. Viele unserer Ziele haben wir im Jahr 2019 erreicht. Für uns ein Zeichen, dass wir auf dem richtigen Weg sind, und ein Ansporn, im nächsten Jahr noch nachhaltiger zu werden. Dafür setzen wir uns ein.

Das Jahr 2020 läuten wir mit viel Elan und Freude in Hinblick auf unsere spannenden Innovationen und Projekte ein.



UNSER BLICK IN DIE ZUKUNFT

Wir möchten uns kontinuierlich verbessern, um weitere Meilensteine auf unserem Weg zu einem der besten Unternehmen FÜR die Welt, zu erreichen. Unser Team hat dafür eine Vielzahl von Ideen und die möchten wir umsetzen. Deshalb freuen wir uns darauf, in den kommenden Monaten mit unseren Mitarbeitern und Partnern viele innovative Projekte zu realisieren.

Wir haben uns kleine und große Ziele für das kommende Jahr gesetzt. Wir möchten einen Blick auf eine Auswahl der Nachhaltigkeitsprojekte und Themen werfen, die uns in unserem Arbeitsalltag begleiten.

GEMEINSAM INSPIRIEREN: B LAB DEUTSCHLAND

Als Mitglied der B Corp-Bewegung sind höchste Sozial- und Umweltstandards grundlegend für uns. Das Schöne: Immer mehr Unternehmen in Deutschland schließen sich der Initiative an und möchten, wie wir Verantwortung für Mensch und Umwelt übernehmen. Aus dem Wunsch heraus, Wissen zu teilen und andere für die Idee einer nachhaltigen Unternehmenskultur zu begeistern, wurde zu Beginn des Jahres 2020 das „B Lab Deutschland“ gegründet. Eine engagierte Community, die Bildungsangebote und Tools anbietet, mit denen Unternehmen ihre Verantwortung auf allen Ebenen demonstrieren und unternehmerisch umsetzen

können. Wir sind Teil der Gemeinschaft und sehen darin eine tolle Möglichkeit, uns inspirieren zu lassen und gemeinsam Ideen zu entwickeln, um unserem Ziel näher zu kommen.

Deswegen engagieren wir uns auch in einer der zahlreichen B Corp Working Groups. Hierbei setzen wir uns dafür ein, die B Corp-Bewegung in Deutschland bekannter zu machen und Unternehmen den Anreiz zu geben, Teil dieser zu werden. Nur gemeinsam ist eine verantwortungsbewusste Zukunft der Wirtschaft möglich, deswegen ist es uns wichtig, unsere Kraft zu bündeln und die Vernetzung innerhalb der B Corp-Gemeinschaft, aber auch mit externen Interessengruppen auszuweiten. Jedes B Corp-zertifizierte Unternehmen ist eingeladen, Teil der selbst organisierten Gruppen zu werden. Das Themenangebot ist groß und jeder findet hier einen Bereich, um sich mit dem eigenen Wissen und seinen Interessen optimal einzubringen.

Gemeinsam tüfteln wir daran, noch mehr Menschen für die Bio-Welt zu begeistern.



Mit Schwung geht's auf neu gesteckte Ziele zu, nur so haben wir die Möglichkeit immer besser zu werden.

INSPIRATIONEN GEBEN UND NEHMEN BEI UNSEREM ORGANIC DAY

Auch in 2020 planen wir unseren „Organic Day“. An diesem Tag ist es unser Wunsch, dass sich unsere Mitarbeiter auf allen Ebenen mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigen und ihr Wissen dazu teilen. Der Fokus des Organic Days 2020 liegt auf dem Thema „Biodiversität“. Dafür planen wir bereits ein Programm mit Vorträgen und Workshops, das sich mit aktuellen Trends, Entwicklungen und Neuigkeiten zu diesem Thema beschäftigt. Neben unseren Mitarbeitern werden wieder Experten aus der Branche ihre Erfahrungen mit uns teilen.

WE CARE: FÜR EINE BESSERE WELT

Unsere internen Unternehmenswerte „We CARE“ bilden das zentrale Element unseres Handelns und schaffen eine Orientierung für alle Mitarbeiter. Daher möchten wir im kommenden Jahr die vier Grundpfeiler Cooperation, Agility, Responsibility und Entrepreneurship, weiterentwickeln, um unsere Unternehmenskultur zu stärken und unsere Ziele nicht aus den Augen zu verlieren. Cooperation steht für das gemeinschaftliche Handeln und die Zusammenarbeit im Team, denn gemeinsam sind wir stärker. Sich auf neue Situationen einlassen und mutig sein, klare Entscheidungen treffen und den Blick stets auf das Wichtige richten, das beleuchten wir mit dem Aspekt Agility. Responsibility bedeutet für uns, dass wir mit unserem Handeln im Unternehmen die Welt nachhaltig positiv verändern. Entrepreneurship zeichnet sich für uns dadurch aus, dass sich jeder einbringen kann, die Chancen am Markt zu erkennen und sich bei der Entwicklung von Innovationen kreativ einzubringen, um so gemeinsam Erfolge zu feiern.



WIR BLEIBEN DRAN!

Es ist wichtig zu agieren und nicht zu reagieren: Um einen größeren Teil zur Erreichung der 17 Ziele beizutragen, arbeiten wir stetig an Verbesserungen auf allen Unternehmensebenen. Durch Investitionen an unseren Standorten in Drebber und Freiburg modernisieren wir unsere Produktion und schaffen gleichzeitig langfristig neue Arbeitsplätze. Mit nachhaltigeren Verpackungslösungen reduzieren wir vermeidbaren Müll weiter und sparen kostbare Ressourcen ein. Das Thema Biodiversität lag uns schon immer

am Herzen, deswegen möchten wir es in den Mittelpunkt unseres Handelns rücken und unsere Mitarbeiter intensiv einbeziehen. Mit Produktinnovationen, die die aktuellen Bedürfnisse unserer Kunden berücksichtigen, ermöglichen wir eine nährstoffreiche Ernährung auf pflanzlicher Basis. Durch Wissensveranstaltungen und Weiterbildungsmöglichkeiten geben wir unseren Mitarbeitern die Chance, Experten zu werden. Das sind nur ein paar weitere Schritte, um unsere Zukunft nachhaltiger zu gestalten.



WIR SCHMIEDEN INNOVATIONEN MIT ZUKUNFT

Als modernes Bio-Unternehmen ist es uns wichtig, dass wir stets auf Trends, Entwicklungen in der Branche und aktuelle Wünsche unserer Kunden blicken. Dabei möchten wir nachhaltig wachsen und unseren Werten treu bleiben.



Wir tüfteln jedes Jahr an neuen Produkten, um unseren Kunden regelmäßig Bio-Innovationen zu bieten. Gleichzeitig ist es uns wichtig, auch unternehmensintern neue Impulse zu verwirklichen, um den Ansprüchen eines modernen Arbeitgebers gerecht zu werden. Ein kleiner Blick in unsere Ideen-Werkstatt für das neue Jahr.

ebenso einen positiven Nachhaltigkeitsaspekt. Grund genug für uns, mit den Saaten zu experimentieren und eine neue Produktrange, die „Allos Saatenliebe“, zu kreieren. Mohn-Avocado, Kürbiskern-Gegrillte Paprika und Hanf-Süßkartoffel heißen die Sorten, die ab dem Frühjahr 2020 in den Regalen des Fachhandels stehen werden.



NICHT NUR DAS INNEN, AUCH DAS AUSSEN ZÄHLT

Nachhaltige Verpackungen sind eine Herausforderung: Sie sollen so umweltfreundlich wie möglich sein und gleichzeitig den Produktschutz gewährleisten. Wir haben schon einiges erreicht und arbeiten an immer neuen, noch nachhaltigeren Verpackungslösungen. Ein

Beispiel dafür ist die Verbundverpackung der Allos Cerealien. Für diese wird ab Anfang 2020 eine Bio-Folie verwendet, die zu 48% aus nachwachsenden Rohstoffen besteht. Durch die Umstellung werden bei der Herstellung fossile Rohstoffe geschont und CO₂ eingespart. Damit tragen wir ein weiteres Stück dazu bei, vermeidbaren Müll zu reduzieren, was eine der dringlichsten Herausforderungen unserer Zeit ist.

GESCHMACKSERLEBNISSE MIT AUSGEWÄHLTER SAATENKRAFT

Saaten gelten als eines der Trendfoods schlechthin, schließlich leisten sie einen wichtigen Beitrag in der Nährstoffzufuhr, besonders bei einer vegetarischen und veganen Ernährung. Und warum Superfood von weither importieren, wenn es vor der Haustür wächst? Auch regionale Saaten wie Hanf, Mohn und Kürbiskerne können, wie die bekannten Exoten, als Superfood eingeordnet werden. Hanfsamen zum Beispiel sind echte Nährstoffbomben und haben



WISSEN BEWAHREN UND WEITERENTWICKELN - DAS GEHT AUCH ONLINE

Bereits seit einigen Jahren pflegen wir unsere E-Learning-Plattform, die jedem unserer Mitarbeiter ein kostenloses Lernportal bietet. So geben wir jedem die Möglichkeit, sich kontinuierlich weiterzubilden. Im neuen Jahr möchten wir die Lernplattform um ein umfangreicheres Kursangebot erweitern.

NEXT STEP: GREAT PLACE TO WORK

Wir möchten eine motivierende und bindende Arbeitsatmosphäre für alle schaffen, dafür sind die Meinungen, Wünsche und Verbesserungsvorschläge unserer Mitarbeiter wichtig. Damit ihr Feedback ganz offen an uns herangetragen werden kann, lassen wir eine externe Mitarbeiterbefragung von „Great Place to Work“ durchführen. Das Gütesiegel bietet eine Plattform, die Arbeitsplatzkultur in zehn

zentralen Bereichen sowie einer umfassenden Mitarbeiterbefragung zu den fünf Dimensionen Glaubwürdigkeit, Respekt, Fairness, Stolz und Teamgeist anonym offenzulegen. Die Ergebnisse zeigen Chancen und einen Fahrplan auf, wo und wie wir uns verbessern können. Bereits 79% unserer Mitarbeiter sagen, dass sie ihren Arbeitsplatz als sehr guten Arbeitsplatz empfinden, das ist ein schönes Ergebnis und es fehlt nicht mehr viel zur „Great Place to Work“-Auszeichnung. Unser Wunsch: dass 100% unserer Mitarbeiter zufrieden sind, sich wertgeschätzt und wohl fühlen.

ZU GUTER LETZT!



„Mein Ziel ist es, den Dreiklang aus wirtschaftlichem Erfolg, Nachhaltigkeit und modernem Arbeitgeber zu stärken, um so weiter zu einer enkeltauglichen Zukunft beizutragen.“

EIKE MEHLHOP, Geschäftsführer



„Die B Corp-Zertifizierung bestätigt nicht nur unser vielseitiges nachhaltiges Engagement. Wir nutzen sie als Tool, um unsere Fortschritte sichtbar zu machen und alle mit an Bord zu holen. Dies umzusetzen ist mein Ziel für 2020.“

ANNA-CATHERINE SENGE, CSR Reporting & B Corp Coordinator Europe



**>> MEIN WUNSCH IST ES,
MIT UNSEREN NEUEN BIO-KREATIONEN
DIE MENSCHEN AUCH IM KOMMENDEN
JAHR FÜR EINE ACHTSAME UND
PFLANZENBASIERTE ERNÄHRUNG
ZU INSPIRIEREN.<<**

KATRIN KLÖCKER,
Leiterin Produktentwicklung



„Auch 2020 warten viele spannende Produktneuheiten darauf, in die Öffentlichkeit getragen zu werden, und gleichzeitig möchte ich unsere Herzensprojekte erlebbar machen. In all unserer Kommunikation ist der Austausch mit den Kunden sehr wichtig, so können wir ihre Ideen und Anregungen entgegennehmen und fühlen, was die Zielgruppe bewegt.“

SANDRA SPREMBERG,
Marketing Director Germany



**DIESER NACHHALTIGKEITSBERICHT WURDE
UMWELTFREUNDLICH PRODUZIERT. ER TRÄGT
FOLGENDE ZERTIFIZIERUNGEN:**

- Emissionsreduzierte Technik (Druckplattenbelichtung, emissionsgeprüfte Druckmaschinen usw.)
- Biodruckfarben Cradle to Cradle®
- Klimaneutraler Druck
- Graspapier
- FSC®-zertifizierte Papiere
- PSO (ProzessStandardOffset)-zertifiziert nach DIN ISO 12647-2:2004
- Proof nach ISO 12647-7 für Naturpapier
- 100% Ökostrom
- Klimaneutraler Versand



Unser Nachhaltigkeitsbericht wurde mit „Cradle to Cradle®“-Druckfarben produziert. Die verwendeten Materialien können dem biologischen Kreislauf zurückgeführt werden.

Dieses Umweltzeichen steht somit für die Verwendung von umweltsicheren und wiederverwertbaren Materialien, den Einsatz regenerativer Energieformen, den verantwortungsvollen Umgang mit Wasser sowie die Strategien zu sozialen Verpflichtungen des Unternehmens.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER Allos Hof-Manufaktur GmbH
Hoerneckestraße 39, 28217 Bremen
Telefon: +49 (0) 421 16 33 53 0
E-Mail: nachhaltigkeit@allos.de
Internet: www.allos-hofmanufaktur.de
Geschäftsführer: Eike Mehlhop

KONTAKT lauffeuer Kommunikation GmbH
Hoheluftchaussee 20, 20253 Hamburg
Telefon: +49 (0) 40 71 66 133 0
E-Mail: kontakt@lauffeuer-kommunikation.de
Internet: www.lauffeuer-kommunikation.de

DRUCK Joh. Heider Verlag GmbH
Paffrather Straße 102-116, 51465 Bergisch Gladbach
Telefon: +49 (0) 22 02 95 40 0
E-Mail: info@heider-medien.de
Internet: www.heider-druck.de

INHALT Olga de Gast, Kirsten Michels, Anna-Catherine Senge, Laura Dopp, Jana Schamuhn
PROJEKTMANAGEMENT Laura Dopp, Jana Schamuhn
GESAMTLEITUNG Olga de Gast
ART-DIREKTION Nadine Jäpel, www.nadinejaepel.de
ILLUSTRATIONEN Anne Quadflieg, www.anne-quadflieg.com

FOTOS Achim Multhaupt, Helen Fischer, Mathias Hoffmann, Elisa Meyer, www.unsplash.com, www.pexels.com, www.shutterstock.de

