



# WIN-CHARTA NACHHALTIGKEITSBERICHT

2022

**BÄCKEREI SCHOLDERBECK**



## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Über uns</b>	<b>1</b>
<b>2. Die WIN-Charta</b>	<b>2</b>
<b>3. Checkliste: Unser Nachhaltigkeitsengagement</b>	<b>4</b>
<b>4. Unsere Schwerpunktthemen</b>	<b>5</b>
Leitsatz 06 – Produktverantwortung: "Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."	6
Leitsatz 07 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze: "Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."	10
• Leitsatz 12 – Anreize zum Umdenken: „Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein."	13
<b>5. Weitere Aktivitäten</b>	
Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange	16
Umweltbelange	19
Ökonomischer Mehrwert	22
Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption	22
<b>6. Unser WIN!-Projekt</b>	<b>25</b>
<b>7. Kontaktinformationen</b>	<b>27</b>
Ansprechpartner	27
Impressum	27

## 1. Über uns

### **UNTERNEHMENS DARSTELLUNG**

Die Bäckerei Scholderbeck ist eine Bioland Bäckerei mit Sitz in Weilheim.

Seit 1789 ist die Bäckerei in Besitz der Familie Sigel. Im Jahr 1991 haben Bernd und Eve Sigel mit der Verarbeitung von biologischen Rohstoffen begonnen, wobei das Bioland Getreide ausschließlich in Sichtweite der Burg Teck angebaut wird. Mittlerweile wird in der Teckregion eine Fläche von 900 Fußballfeldern biologisch bewirtschaftet.

Aus diesem Getreide backen wir Brot und Backwaren, welche wir in unseren 7 eigenen Läden sowie in 90 Biosupermärkten und Naturkostläden vertreiben. Rund 140 Mitarbeiter/innen sorgen jeden Tag dafür, dass alles frisch und lecker gebacken und zur richtigen Zeit am richtigen Ort von unseren Kunden in der Region gekauft werden kann.

Wir backen unsere Backwaren mit handwerklichem Knowhow und viel Herzblut – besonders am Herzen liegt uns dabei der Anbau von alten Getreidesorten in der Region. Den Begriff „Region“ bedeutet für uns: von jedem Acker, auf dem unsere Getreide wächst, muss man den Turm der Burg Teck sehen. Besonders wichtig ist uns dabei die fast 30-jährige Zusammenarbeit mit dem Bioland Landesverband, für die wir ausgezeichnet wurden. In unserer Backstube wird also ausschließlich Verbandsware des Bioland Verbandes verbacken.

Mit der Unterzeichnung der WIN-Charta bekennen wir uns zu unserer ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung. Zudem identifizieren wir uns mit der Region, in der wir wirtschaften und leben.

### **WESENTLICHKEITSGRUNDSATZ**

Mit diesem Bericht dokumentieren wir unsere Nachhaltigkeitsarbeit. Der Bericht folgt dem Wesentlichkeitsgrundsatz. Er enthält alle Informationen, die für das Verständnis der Nachhaltigkeitssituation unseres Unternehmens erforderlich sind und die wichtigen wirtschaftlichen, ökologischen und gesellschaftlichen Auswirkungen unseres Unternehmens widerspiegeln.

## 2. Die WIN-Charta

### BEKENNTNIS ZUR NACHHALTIGKEIT UND ZUR REGION

Mit der Unterzeichnung der WIN-Charta bekennen wir uns zu unserer ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung. Zudem identifizieren wir uns mit der Region, in der wir wirtschaften.

### DIE 12 LEITSÄTZE DER WIN CHARTA

Die folgenden 12 Leitsätze beschreiben unser Nachhaltigkeitsverständnis.

#### Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange

Leitsatz 01 – Menschen- und Arbeitnehmerrechte: *"Wir achten und schützen Menschen- und Arbeitnehmerrechte, sichern und fördern Chancengleichheit und verhindern jegliche Form der Diskriminierung und Ausbeutung in all unseren unternehmerischen Prozessen."*

Leitsatz 02 – Mitarbeiterwohlbefinden: *"Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter."*

Leitsatz 03 – Anspruchsgruppen: *"Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen."*

#### Umweltbelange

Leitsatz 04 – Ressourcen: *"Wir steigern die Ressourceneffizienz, erhöhen die Rohstoffproduktivität und verringern die Inanspruchnahme von natürlichen Ressourcen."*

Leitsatz 05 – Energie und Emissionen: *"Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral."*

Leitsatz 06 – Produktverantwortung: *"Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."*

#### Ökonomischer Mehrwert

Leitsatz 07 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze: *"Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."*

Leitsatz 08 – Nachhaltige Innovationen: *"Wir fördern Innovationen für Produkte und Dienstleistungen, welche die Nachhaltigkeit steigern und das Innovationspotenzial der baden-württembergischen Wirtschaft unterstreichen."*

# DIE WIN-CHARTA

## **Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption**

Leitsatz 09 – Finanzentscheidungen: *"Wir handeln im Geiste der Nachhaltigkeit vor allem auch im Kontext von Finanzentscheidungen."*

Leitsatz 10 – Anti-Korruption: *"Wir verhindern Korruption, decken sie auf und sanktionieren sie."*

## **Regionaler Mehrwert**

Leitsatz 11 – Regionaler Mehrwert: *"Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften."*

Leitsatz 12 – Anreize zum Umdenken: *"Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein."*

## **ENGAGIERTE UNTERNEHMEN AUS BADEN-WÜRTTEMBERG**

Ausführliche Informationen zur WIN-Charta und weiteren Unterzeichnern der WIN-Charta finden Sie auf <https://www.nachhaltigkeitsstrategie.de/wirtschaft/win-charta/win-charta-unternehmen>.

# CHECKLISTE: UNSER NACHHALTIGKEITSENGAGEMENT

## 3. Checkliste: Unser Nachhaltigkeitsengagement

Charta-Unterzeichner seit: 28.8.2019

Übersicht: Nachhaltigkeitsanstrengungen im Unternehmen

	SCHWER- PUNKTSETZUNG	QUALITATIVE DOKUMENTATION	QUANTITATIVE DOKUMENTATION
Leitsatz 1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 3	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 4	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 5	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 8	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 9	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 10	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 11	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 12	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### NACHHALTIGKEITSANSTRENGUNGEN VOR ORT

**Unterstütztes WIN!-Projekt:** Biosphärenschulen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb

#### Schwerpunktbereich:

- Energie und Klima       Ressourcen       Bildung für nachhaltige Entwicklung
- Mobilität       Integration

#### Art der Förderung:

- Finanziell       Materiell       Personell

**Umfang der Förderung:** Durchführung von Unterrichtseinheiten bei uns im Haus

## 4. Unsere Schwerpunktt Themen

### ÜBERBLICK ÜBER DIE GEWÄHLTEN SCHWERPUNKTE

- Leitsatz 06 – Produktverantwortung: "Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."
- Leitsatz 07 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze: "Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."
- Leitsatz 12 – Anreize zum Umdenken: "Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein."

### WARUM UNS DIESE SCHWERPUNKTE BESONDERS WICHTIG SIND

Wir verarbeiten ausschließlich regionales Bioland Getreide aus der Teckregion. Dieses Getreide wird ohne den Einsatz von Pestiziden, Fungiziden und Herbiziden angebaut. Die biologische Landwirtschaft schützt unser Grundwasser, trägt zur Biodiversität und zum Schutz der Insekten und Kleinstlebewesen bei.

Durch diese Art die regionale und biologischen Art des Getreideanbaus haben wir sehr kurzen Transportwege und dadurch weniger CO<sub>2</sub> Ausstoß als Btreibe, die Getreide überregional oder gar aus dem Ausland beziehen.

Hier ist es uns wichtig, alle unsere biologischen Rohstoffe, welche wir zu Herstellung unserer Backwaren verwenden, mehr und mehr aus der Region zu beziehen. Nur so können wir nachhaltig über unsere Produkte den Mehrwert in der Region weiter vorantreiben.

Auch in allen anderen Bereichen wollen wir uns diesen Herausforderungen stellen und unser Handeln im Betrieb weiterhin unter ökologischen Gesichtspunkten auf den Prüfstand stellen. Besonders wichtig erscheint uns dies auch im Energiebereich: Der Klimawandel ist nicht mehr aufzuhalten, wenn nicht alle Energie in den Aufbau der Struktur von erneuerbarer Energie gesteckt wird.

Hierauf werden wir weiterhin verstärkt unser Augenmerk legen und in diesem Bereich die notwendigen Investitionen tätigen. Nur so können wir die Grundlagen für die

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

kommenden Generationen schaffen, weiterhin auf einem lebenswerten Planeten zu leben.

Die Vernetzung zwischen unsere Mitarbeiter und unseren Zulieferern wird in Zukunft noch wichtiger werden: In Zeiten globaler Krisen und des Klimawandels ist der Aufbau und Zusammenspeil von regionalen Lieferketten existenziell.

In Zeiten zunehmendem Fachkräftemangels sind unsere MitarbeiterInnen unser größtes Kapital. Ohne deren Fleiß, Zuverlässigkeit und fachliches Know-How können wir unsere Kunden nicht tagtäglich mit unseren Bioland Backwaren versorgen. Daher kümmern wir uns um unsere Mitarbeiter, bezahlen faire Löhne, bieten Weiterbildungsmaßnahmen und Fortbildungen an und schaffen innerbetriebliche Aufstiegschancen, um unsere MitarbeiterInnen langfristig an das Unternehmen zu binden.

Auch die Gesundheit unserer Mitarbeitenden ist uns ein wichtiges Anliegen, denn wir sind überzeugt, dass nur der Erhalt der physischen und psychischen Gesundheit der Mitarbeiter dazu führt, dass die Menschen gerne und mit Freude dem Betrieb erhalten bleiben.

Die Teckregion, in der wir leben und arbeiten, liegt uns besonders am Herzen: hier wächst unser Getreide, hier arbeiten und leben wir und unsere MitarbeiterInnen, hier leben und genießen unsere KundInnen unsere Backwaren.

Daher ist es uns ein großes Anliegen, zum Wohle und zum Schutz der Region weiter daran zu arbeiten, unser Netz an biologisch arbeitenden Landwirten und Produzenten immer weiter zu verdichten und auszubauen.

### **LEITSATZ 06 – PRODUKTVERANTWORTUNG:**

"Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."

### **ZIELSETZUNG:**

Unsere Erzeugnisse sind das Herz unseres Betriebes und die Rohstoffe, die wir dazu verwenden, unsere echte Herzensangelegenheit.

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

Wir wollen durch unsere Arbeit regionale biologische Rohstoffe mehr und mehr in unserer Region ansiedeln und etablieren. Wir sind überzeugt, dass die Wertschöpfung in der Landwirtschaft nur gelingen kann, wenn wir als biologisch und regional arbeitender Bäcker als wichtiges Bindeglied zwischen Endverbraucher und Landwirt agieren. Uns gelingt es an der Bäckertheke, das Bewusstsein unserer Kunden für hochwertige Lebensmittel, also „Mittel zum Leben“, zu wecken. Durch die völlige Transparenz in unserer Anbau- und Produktionskette gelingt es uns, unsere Kunden für unsere Produkte zu begeistern und am POS entsprechende Preis zu erlösen. Dies weiterhin transparent zu transportieren und für unsere Kunden erlebbar zu machen, wird die Aufgabe der Zukunft sein, der wir uns gerne stellen. Der Wert der biologischen Landwirtschaft, gerade in einer Welt zunehmender, sich überlappender Krisen, sei es durch den Klimawandel und durch Kriege, wird die Herausforderung der Zukunft sein. Wir als Bio Bäcker sind in erheblichem Maße auf funktionierende und resiliente regionale Lieferketten angewiesen, welche seit 30 Jahren erfolgreich regional funktionieren. Dadurch sind wir schon jetzt unabhängig vom Weltmarkt und den dort aufgerufenen Preisen, da wir unseren Bio Landwirten schon immer adäquate Preise für unseren Rohstoff bezahlen. Aus diesen Gründen haben wir uns in diesem Jahr mit verschiedenen Anbauprojekten der biologischen Landwirtschaft beschäftigt und viele Kontakte geknüpft, die zu diesem Prozess weiter beitragen werden.

### ERGRIFFENE MASSNAHMEN:

- Es ist uns gelungen, unsere Bioland Kekslinie mit den drei unterschiedlichen regionalen und weizenfreien Kekssorten Radler, Urkörnle und Emmerle im Naturkosthandel dauerhaft zu etablieren. Die Rohstoffe für diese Kekse beziehen wir direkt von unserem Partner, der Rebio in Rottenburg. Diese regionale biologische Erzeugergemeinschaft kauft von regionalen Bioland Landwirten das Getreide, reinigt es und vertreibt es an uns weiter. Aus diesem Getreide backen wir die Kekse, die wiederum unser Partner Landmacher an verschiedenen Hofläden und an den Naturkostfachhandel weiter vertreibt. So ist eine kleine, aber feine neue Wertschöpfungskette entstanden.
- Umstellung auf 100 % Rübenzucker, Bioland zertifiziert, produziert in Baden-Württemberg. Wir verarbeiten überhaupt keinen anderen Zucker mehr, worüber wir uns wirklich sehr freuen. Die Zuckerrübe fliegt nicht um die halbe Welt wie das Zuckerrohr. Doch nicht nur dass; bei der Verarbeitung der Zuckerrüben wird fast ausschließlich das in der Rübe enthaltene Wasser genutzt. Das Wasser wird nach der Zuckerproduktion gereinigt und wieder an die Natur zurückgegeben. Die Blätter der Zuckerrübe bleiben nach der Ernte auf den Feldern, werden untergepflügt und als Düngemittel und zum Humusaufbau verwendet. Für uns als biologisch arbeitende Bäckerei also keine Frage – wir stehen auf die Zuckerrübe!

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

- Projekt Bioland Mohn aus Süddeutschland. Hier freuen wir uns, dass wir zu den ersten Betrieben gehören, welche ausschließlich Bioland Blaumohn aus Süddeutschland verarbeiten. Vom Anbau des Schlafmohns profitieren nicht nur die Insekten, sondern das gesamte Ökosystem. Um diese wertvolle Nischenkultur langfristig in den heimischen biologischen Anbau zu integrieren ist es notwendig, die gesamte Wertschöpfungskette zu betrachten. Hier sind wir maßgeblich daran beteiligt, den Landwirten eine Abnahmemenge des angebauten Mohns zu garantieren, damit diese Planungssicherheit haben. Es ist uns eine große Freude, dieses Projekt mit zu begleiten.
- Endlich haben wir einen Bio Erdbeererzeuger gefunden, der uns im Jahr 2022 erstmals mit regionalen Bio Erdbeeren aus Baden-Württemberg beliefern konnte. Dies hatte auch die Konsequenz, dass wir unsere Erdbeerschnitten deutlich später im Laden anbieten konnten als konventionelle Bäckereien, welche ihre Beeren aus dem Süden Europas beziehen – dafür sind unsere Bio Erdbeeren viel leckerer und kürzer gereist. Für diese Konsequente Entscheidung waren wir bereit, Umsatzeinbußen hinzunehmen, da der Verkauf der deutschen Bio Erdbeeren deutlich später beginnt.
- Bio Wurst Metzger gefunden! Unseren Snack- und Cateringbereich konnten wir somit endlich auf 100 % Bio umstellen. Damit einher ging eine starke Verschlankung des Sortiments verbunden mit einem deutlich geringeren Wurstanteil und viel weniger Wurstausswahl. Es gibt nun noch genau zwei Sorten Bio Wurst zur Auswahl. Im Gegenzug haben wir unseren Snackanteil an veganen Leckereien deutlich erhöht und nach vorne gebracht. Wir produzierten nun verschiedene vegane und vegetarische Aufstriche mit unserem Thermomix, die wir für unser Frühstücksangebot und für unsere belegten Brötchen einsetzen - alles in Bio Qualität und selber in unserer Snackküche produziert.

### ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

- Ausbau unseres Bio Keks Sortiments + Vertrieb. Zurzeit werden zweimal pro Monat jeweils ein Rollcontainer Kekse von unserem Partner Rebio geordert, die per Spedition ins Lager nach Rottenburg gehen und von dort von Landmacher vertrieben werden.
- Umstellung unseres gesamten Zuckerbedarf auf 100 % süddeutschen Bioland Rübenzucker, deutliche CO2 Einsparungen

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

- Mitwirkung und Vorantreiben des Schlafmohn Projekts mit Backversuchen und Abnahmegarantien für Bioland Landwirte, erste Backversuche starten.
- Bio Erdbeeren vom Hof Seemann. Hier nehmen wir Umsatzeinbußen durch die spätere Verfügbarkeit in Kauf. Die Familie Seemann hat mit uns einen großen Abnehmer dazugewonnen und kann ihren Bio Beerenhof weiter ausbauen.
- Snackbereich 100 % Umstellung auf Bio, Einschränken des Wurst Sortiments und Ausbau von veganen Snacks. Hier leisten wir einen Beitrag zu mehr fleischloser Ernährung und wir sind erstaunt, wie gut dies bei unseren Kunden ankommt. Dieser Bereich ist Umsatzmäßig gewachsen.

### AUSBLICK:

Im Moment planen wir einen pikanten Keks mit Bio Kräutern von der Schwäbischen Alb, hier knüpft die Rebio Kontakte zu Landwirten, wir sind gespannt. Gerne würden wir mit biologischen Kräuterlandwirten verstärkt zusammenarbeiten, da wir überzeugt davon sind, dass wir mit regionalen Bio Kräutern auf Begeisterung bei unseren Kunden stoßen werden. Es gibt bereits einen Anbieter von Chia Samen von der Schwäbischen Alb, dieser ist leider nicht Bio Zertifiziert. Wir hoffen sehr, dass sich hier eventuell in Richtung Umstellung oder Erweiterung auf Bio etwas tut.

Im Moment gibt es Bestrebungen der Bio Musterregion und des Biosphärengebiets Schwäbische Alb, mehr Bio in Mensen, Kantinen und in öffentlichen Einrichtungen zu platzieren. Hier sind wir aktiv mit dabei und können uns sehr gut vorstellen, auch hier mit unserer Bio Bäckerei einen Beitrag zu leisten. Gerade in im schulischen Bildungsbereich kann man mit Burger Buns, Knödelbrot, halbgebackenen Pizzaböden usw. viel erreichen 😊 Hier stehen wir jedoch noch am Anfang.

### LEITSATZ 07 – UNTERNEHMENSERFOLG UND ARBEITSPLÄTZE:

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

"Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."

### **ZIELSETZUNG:**

Wir wollen unser Unternehmen weiterhin erfolgreich in die Zukunft führen. Dazu gehören umsichtige Finanz- und Strategieplanungen, die immer auch über das laufende Jahr hinausgehen. Wir denken nicht in kurzfristigem Erfolg, sondern generationenübergreifend und langfristig. Darum arbeiten wir seit vielen Jahren erfolgreich mit unserer regionalen Volksbank zusammen. Darüber hinaus stehen wir in laufendem Austausch mit 10 Bio Bäckern aus ganz Deutschland. In diesem Kreis tauschen wir uns offen über Marktentwicklungen, Prozessthemen und vieles mehr aus. Wir halten es für elementar und unabdingbar, in schwierigen Zeiten alle Mitarbeitenden regelmäßig und transparent zu informieren und mit einzubeziehen. Wir sind davon überzeugt, dass es so gelingen wird, die Identifikation der Mitarbeitenden mit dem Betrieb weiter hoch zu halten. Durch transparente Kommunikation und Teilhabe wird sichergestellt, dass die Qualität der Arbeit jedes Einzelnen gesehen und wertgeschätzt wird. So können alle aktiv zu Beteiligten werden! Weiterhin werden wir als Geschäftsleitung dafür sorgen, dass alle Abteilungen des Betriebes jeder Zeit wirtschaftlich arbeiten. Dazu gehört, für eine guten Auftragslage und eine gute Auslastung in unserer Backstube und in den Läden zu sorgen, aber auch eventuelle Schwachstellen rechtzeitig zu erkennen und frühzeitig gegenzusteuern. Durch die permanente Abstimmung all dieser Prozesse wird langfristiger Unternehmenserfolg gelingen und für sicherer Arbeitsplätze sorgen.

### **ERGRIFFENE MASSNAHMEN:**

Das Jahr 2022 stand noch unter den Nachwirkungen von Corona, als es im Februar zum Angriff Russlands auf die Ukraine kam. Im April haben wir aus diesem Anlass eine große Mitarbeiterversammlung durchgeführt. Ziel war, die Auswirkungen dieses Ereignisses auf die globalen und regionalen Veränderungen im Umfeld unseren Betrieb zu erkennen und zu bewerten. Daraus abgeleitet, wurden folgende Maßnahmen getroffen.

- Ermittlung des Gasbedarf und daraus abgeleitete Einsparmaßnahmen für alle Abteilungen in der Backstube

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

- Aufnahme eines Darlehens bei unserer Volksbank um die Unsicherheit der Gaslage sowie zweimalige Lohnerhöhungen abzupuffern
- Anpassung der Ofenbelegung, Straffen des Sortiments und Erhöhung der Chargen (konnte nur durch den Coolbaker gelingen, den wir im Jahr zuvor investiert hatten)
- Monatliche Ablesung des Stroms in Allen Läden, je Standort geänderte Arbeitsabläufe zum Einsparen von Energie (Backen, Spülen, Geräte einschalten usw.)
- Überprüfen und Auslasten unseres Lieferverkehrs, Umplanung der Touren
- Aufbau und Schulung unseres Prozesscontrollings für die Bäckerei, Konditorei, Snackküche und Versand.
- Überprüfung und Weiterentwicklung unserer Läden nach Zukunftsfähigkeit

### ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

- Es konnten Einsparungen getätigt werden. Vor allem das Ablesen der Stromzähler in den Läden und die Dokumentation der Verkäuferinnen vor Ort hat die Wahrnehmung dafür geschärft. Auch in der Backstube wird jetzt gerne ohne Licht gearbeitet, wenn draußen die Sonne scheint 😊
- Durch das transparente Controlling für alle Abteilungen in der Produktion hat sich ein „sportlicher Teamspirit“ gebildet. Allen Mitarbeitenden ist klar, dass sichere Arbeitsplätze nur in Zusammenhang mit effektiven Prozessen, Produkten und Abläufen stehen, die Ertrag bringen. Es hat viele Gespräche gebraucht, aber jetzt können wir sagen, dass alle Betroffenen zu beteiligten geworden sind 😊
- Es gibt jetzt einen Produktions- und Prozesszirkel, der regelmäßig alle sechs Wochen stattfindet. Hier werden die Verbesserungen der Vergangenheit

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

besprochen und neue Ideen und Ziele für die nächsten Wochen vereinbart und festgelegt. Es ist ein sehr kreatives Miteinander, in dem sich alle einbringen und in dem auch Abteilungsübergreifen gedacht wird.

- Unser Liefernetz konnte um ein Auto reduziert und dafür verdichtet werden. Die Touren sind voll und das Auto so effizienter.
- Alle Entwicklungen werden weiterhin monatlich mit der Lohnabrechnung an alle Mitarbeitenden in einem Brief kommuniziert. Dies wird sehr positiv wahrgenommen, darum werden wir dies auch so beibehalten.

### AUSBLICK:

- Weiterhin werden wir nach Innen wachsen und die Qualität der Prozesse weiter fortentwickeln. Es freut uns zu sehen, wie alle Mitarbeitenden nach und nach die Lage erkennen, verstehen und mitziehen. So tragen alle dazu bei, dass wir auch in Zukunft sichere Arbeitsplätze haben.
- Für das Jahr 2023 ist eine Fotovoltaikanlage auf das Dach der Backstube geplant. Dies ist mit einer weiteren Investition verbunden, macht uns aber ein ganzes Stück unabhängiger von fossiler Energie.
- Unsere Läden werden wir weiter beobachten und kontrollieren. Hier sind wir im laufenden Gespräch mit unseren Filialleitungen. Seit Corona und durch die hohe Inflation in 2022 hat sich das Einkaufsverhalten unserer Kunden und die Frequenz in den Innenstädten stark verändert. Hier wird es in Zukunft wichtig sein, rechtzeitig die richtigen Entscheidungen zu treffen, um gut für die Zukunft mit entsprechenden attraktiven Standorten gut aufgestellt zu sein.

### LEITSATZ 12 – ANREIZE ZUM UMDENKEN":

„Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein.“

# UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

## ZIELSETZUNG:

Ins Jahr 2022 starteten wir mit der Hoffnung, dass Corona überwunden ist. Mit einem Krieg in Europa und einem darauffolgenden extrem trockenen Sommer wurde aber allen klar, dass wir in eine Phase mehrerer Krisen eintreten, die sich gegenseitig überlappen. Uns diesen Herausforderungen dauerhaft erfolgreich zu stellen ist die große Aufgabe unserer Zeit. Wir sehen es als unsere Pflicht, hierzu unseren Beitrag im Bezug der Selbstwirksamkeit zu leisten. Hiermit meinen wir unsere Mitarbeitenden, aber auch unsere Kunden sowie aus dem Bildungsbereich auch Schüler und Lehrkräfte. Es ist uns ein Herzensanliegen, hier ein Bewusstsein dafür zu entwickeln, dass wir durch unser Handeln sehr wohl die weiteren Auswirkungen unseres Tuns haben beeinflussen können. Dies kann im Großen, aber auch im täglichen Kleinen geschehen. Hierzu wollen wir einen Beitrag leisten.

## ERGRIFFENE MASSNAHMEN:

- In diesem Jahr wurde das erste E-Auto für unsere Mitarbeiterflotte angeschafft. Weitere Fahrzeuge sollen folgen.
- In diesem Jahr haben wir unser erstes rein veganes Bio Mitarbeiterfest in unserer Backstube gefeiert. Wir hatten einen Caterer, der für uns ein 5 Sterne Menü in vegan gekocht hat. Dieses „Fleischfreie Event“ wurde bewusst nicht vorher angekündigt und wurde auf sehr festlich eingedeckten Tischen zelebriert. Uns war es wichtig, für jeden Mitarbeitenden den Kontakt zu veganer Ernährung niederschwellig und in entspannter Atmosphäre herzustellen.
- Abschaffung der Plastik Clean Hands: Dies war ein grausliges Überbleibsel aus Corona. Damals hatten die Menschen ein übersteigertes Hygienebedürfnis und wir sahen uns gezwungen, die Plastikhandschuhe einzuführen. Der daraus resultierenden Müllberg war uns ein Dorn im Auge. Bei einem Brainstorming mit unseren Verkaufsmitarbeitenden haben wir nach Lösungen gesucht, um dem Hygienempfinden unsere Kunden und unserer Verantwortung als plastikfreier Betrieb gerecht zu werden. Wir haben nun wieder auf Zangen und Papier für das Greifen von Brot umgestellt. Wir sind wirklich glücklich, den ganzen Plastikmüll der Handschuhe nun nicht mehr in unseren Läden zu verursachen.

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

- Wir sind nun Partner der Biosphärenschulen: Hier arbeiten wir sehr aktiv mit der Lindenschule in Unterlenningen, der Grundschule in Bissingen und der Realschule in Oberlenningen zusammen. Wir haben ein Unterrichtsmodul entwickelt, welches bei uns im Haus in unserem Schulungsraum und in der Backstube stattfindet. Diese Unterrichtseinheiten entwickeln wir gemeinsam mit dem Team des Biosphärengebiets Schwäbische Alb laufend weiter und stellen es gerne anderen Biosphären Partnern zur Verfügung. So tragen wir das Thema Nachhaltigkeit, ökologische Landwirtschaft, Naturschutz und Wirtschaft in die Schulen zur nächsten Generation.

### ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

Es wurde eine vegane Pausenverpflegung für unsere MA in der Zentrale und in der Produktion zusätzlich nur normalen Kost eingeführt. Dies war ein Ergebnis aus unserem veganen Mitarbeiterfest. Einige Mitarbeiter überdenken ihren Fleischkonsum oder haben ihren Fleischkonsum eingeschränkt und ihr Essverhalten umgestellt.

Veranstaltung „Keine Angst vor Brot, Weizen und Vollkorn–ein Abend mit Bernd Sigel, Bio Pionier und Bäckermeister“ fand bereits zweimal statt. Hier erfahren interessierte Menschen bei laufender Produktion alles über biologischen Getreideanbau, die Verarbeitung von Getreide, die Herstellung von Vollkornbrot und alles über Fermente, Sauerteige und FODMAPS. Hier wollen wir aktiv auf Volkshochschulen zugehen, damit wir mehr Menschen erreichen, denen die Herstellung des „Lebensmittel“ Bio Brot wichtig ist und die mehr über hochwertige Bio Brot Herstellung wissen wollen.

### AUSBLICK:

- Wir haben uns dazu entschieden, im Jahr 2023 mit der CO<sub>2</sub> Bilanzierung für unsere Backstube zu starten. Obwohl wir nicht unter die Berichtspflicht nach dem Greenhouse Gas Protocol fallen, wollen wir uns auch in diesem Bericht auf den Weg zu mehr Transparenz machen. So werden wir in Zukunft Klarheit über das gewonnene Einsparpotenzial haben und diesen Prozess weiter fortschreiben können.
- Hanse Fit: Hier prüfen wir im Moment ein Fitness Programm für unsere Mitarbeitenden, welches ein Angebot unseres Unternehmens zu mehr körperlicher

## UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

Gesundheit für unsere Mitarbeitende leisten kann. Hiermit schaffen wir einen weiteren Mehrwert und eine Möglichkeit zum Umdenken in der Lebensführung.

- Weiterentwickeln des Schulungsmoduls „Vom Korn zum Brot – Bio Bäcker im Biosphärengebiet Schwäbische Alb auch für Erwachsene. Hier wollen wir weiterhin an der Entwicklung des Moduls arbeiten und zukünftig weitere Biosphärenpartner aus der Region mit einbinden.
- Aufnahme der Grundschule Weilheim oder des Bildungszentrum Wühle in Weilheim in den Kreis der Biosphärenschulen. Das Biosphärengebiet schafft im nächsten Jahr die Möglichkeit der erneuten Aufnahme. Hier wollen wir auf die Stadt zugehen, damit ein Mehrwert auch für die Bevölkerung Weilheims entstehen kann.

### 5. Weitere Aktivitäten

#### **Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange**

##### **LEITSATZ 01 – MENSCHEN UND ARBEITNEHMERRECHTE:**

"Wir achten und schützen Menschen- und Arbeitnehmerrechte, sichern und fördern Chancengleichheit und verhindern jegliche Form der Diskriminierung und Ausbeutung in all unseren unternehmerischen Prozessen."

##### **ERGRIFFENE MASSNAHMEN UND AKTIVITÄTEN**

Unser Leitbild wurde intern kommuniziert und soll zukünftig noch mehr Beachtung finden. Unser Leitbild wird daher ab diesem Jahr jedem Arbeitsvertrag beigelegt und in allen Abteilungen ausgehängt. Respektvoller, partnerschaftlicher und wertschätzender Umgang mit allen Mitarbeitern auf Augenhöhe ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Weiterhin wollen wir auch im privaten Umfeld für die Mitarbeitenden unterstützend da sein, beispielweise bei der Wohnungssuche.

##### **ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN**

Einführung von jährlichen Mitarbeitergesprächen. Dies erachten wir als sehr wichtig.

Weiterbildungsmaßnahmen unserer Führungsmannschaft durch externe Schulungsmaßnahmen an der Akademie in Weinheim

Renovierung unseres Pausenraums in der Backstube und neue Gestaltung des Außensitzbereichs.

Auch in diesem Jahr konnten zwei Mitarbeitende durch eine Wiedereingliederungsmaßnahme nach langer Krankheit wieder erfolgreich im Arbeitsleben Fuß fassen

##### **AUSBLICK**

Die laufenden Mitarbeitergespräche wollen wir weiterführen.

Der neue Input der externen Schulungsmodule für unsere Führungskräfte soll im Betrieb umgesetzt und dauerhaft gelebt werden.

## WEITERE AKTIVITÄTEN

Wir informieren uns über ein digitales Planungstool, welches allen Mitarbeitenden zu jedem Zeitpunkt Einblick in Urlaubs-, Stunden und geleistete Arbeitszeiten gibt, um auch in diesem Bereich zukünftig für noch mehr Transparenz zu sorgen.

### **LEITSATZ 02- MITARBEITERWOHLBEFINDEN:**

„Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter“

### **ERGRIFFENE MASSNAHMEN UND AKTIVITÄTEN**

Eine hohe Identifikation unsere Mitarbeitenden mit dem Unternehmen ist uns äußerst wichtig. Wir legen als Familienbetrieb besonderen Wert auf langfristige Arbeitsverhältnisse und eine gute familiäre Mitarbeiterbindung. Durch die Stärkung von bereits bestehenden Strukturen erhoffen wir uns, dem auf uns zukommenden Fachkräftemangel vorzubeugen und Mitarbeiter der nächsten Generation zu gewinnen. Darum stellen wir allen Familienmitgliedern unserer Mitarbeitenden gern Praktikumsstellen und Ferienjobs zur Verfügung.

In der Bearbeitung unseres Leitbildes sind wir ein Stück weitergekommen und konnten eine erste Excursion für unsere Mitarbeitenden durchführen. Darüber hinaus haben wir in diesem Jahr weiter an unserer internen Unternehmenskommunikation gearbeitet. Wir sind davon überzeugt, dass eine transparente, kontinuierlich laufenden und vertrauensvolle Informationskultur für das Sicherheitsempfinden und die psychische Gesundheit der Mitarbeitenden gerade in Krisenzeiten essentiell ist. So können wir Betroffene zu aktiv Beteiligten und Handelnden machen.

- Weiterentwicklung unseres Leitbildes und ein erster Besuch bei unserem Bioland Landwirt Andreas Gruel in Owen
- 1/2 jährliche Mitarbeiterversammlungen zum engmaschigen Informationsaustausch unserer betrieblichen Entwicklungen
- Interne Weiterbildung für interessierte Mitarbeitende bei unseren Bio Partnern

### **ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN**

Innerbetriebliche „Miteinander-Regeln“ wurden aus dem Leitbild entwickelt und in einem Verhaltenskodex verabschiedet. Dieser soll in den nächsten Monaten von allen Mitarbeitenden gelebt und verinnerlicht werden.

## WEITERE AKTIVITÄTEN

Der Führungskreis aus Geschäftsleitung, Betriebsleitung Bäckerei, Betriebsleitung Konditorei treffen sich nun alle 6 Wochen, um die Kennzahlen zu überprüfen und die Sortimente abzustimmen. Hier fließen Ideen aus der Mitarbeiterschaft mit ein.

### AUSBLICK

An diesen Entwicklungen wollen wir weiterhin dranbleiben und sie weiter nach vorne treiben. Gerade in unsicheren Zeiten erachten wir es als Betrieb als sehr wichtig, zum persönlichen Sicherheitsgefühl unserer Mitarbeitenden am Arbeitsplatz einen Beitrag zu leisten.

### LEITSATZ 03 ANSPRUCHSGRUPPEN:

"Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen."

### ERGRIFFENE MASSNAHMEN UND AKTIVITÄTEN:

Jeden Tag aufs Neue unsere Kunden zu begeistern ist unser Anspruch und unser oberstes Ziel. Daher wollen wir die Servicequalität für unsere Kunden weiter steigern – unsere Kunden sollen täglich aufs Neue von uns überrascht und in ihrer Kaufentscheidung bestätigt werden.

Als Betrieb haben wir die Digitalisierung in diesem Jahr weiter vorantreiben können. So wurde unsere Homepage überarbeitet, eine Suchfunktion eingeführt und unsere Kassen digital auf den neuesten Stand gebracht

Ergebnisse:

- Alle unsere Backwaren sind nun aktuell mit Fotos, Zutaten, Allergenen und Nährwerten digital auf der Homepage abrufbar
- Digitale, papierlose Rechnungserstellung für alle unsere Kunden
- Unser Online Shop läuft sehr gut, vor allem Spezialbrote für Allergiker können nun ganz gezielt und bequem von unseren Kunden bundesweit bestellt werden.
- Kundenveranstaltungen wurden ins Leben gerufen und durchgeführt
- Einführung Recircle Pfandsystem für unsere Suppen und Bowls

### ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

## WEITERE AKTIVITÄTEN

- Die Transparenz in unseren Rezepturen wird von unseren Kunden sehr geschätzt und gut angenommen. Auch die bargeldlose Zahlung und die Kundenkarten, mit denen unsere Kunden bezahlen, Gutscheine aufladen und unser Bonussystem nutzen können, finden einen guten einen sehr guten Anklang. Selbst in ländlichen Filialen kommen wir auf eine bargeldlose Zahlung von 20 %.
- Wir freuen uns über eine enorme Papiereinsparung durch den digitalen Rechnungsdruck.
- Durch unseren Onlineshop konnten wir unsere Bekanntheit deutlich steigern.
- Unsere Kundenveranstaltungen „Keine Angst vor Weizen, Brit und Vollkorn – ein Abend mit Bernd Sigel, Brotspezialist, Bio Pionier und Bäckermeister“ laufen sehr gut und sind nach kurzer Zeit ausgebucht.
- Nach den Recup Bechern haben wir nun Recircel Behälter für unsere Salate, Bowls und Suppen eingeführt. Hier haben wir wieder einen Schritt zu weniger Müll geschafft. Hier wollen wir die Kunden weiter für die Vermeidung von Verpackungsmüll im Alltag sensibilisieren.

### AUSBLICK:

- Für das Jahr 2023 wollen wir weiterhin hochinformativen Kundenveranstaltungen durchführen und die Menschen zu uns in die Bio Backstube einladen
- Die Scholderbeck App muss leider noch warten, da diese in ihrer Funktion leider noch nicht gut genug ausgereift ist. Leider müssen wir immer wieder feststellen, dass Anbieter Lösungen verkaufen wollen, die im Alltag nicht zu 100 % funktionieren. Wir werden aber weiter am Ball bleiben.

## Umweltbelange

### LEITSATZ 04 – RESSOURCEN:

"WIR STEIGERN DIE RESSOURCENEFFIZIENZ, ERHÖHEN DIE ROHSTOFFPRODUKTIVITÄT UND VERRINGERN DIE INANSPRUCHNAHME VON NATÜRLICHEN RESSOURCEN."

Durch den biologischen Anbau unseres Getreides in der Teckregion leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Biologisch angebautes Getreide unterliegt großen Schwankungen, weshalb wir weiterhin in engem Kontakt mit den Landwirten und dem

## WEITERE AKTIVITÄTEN

Müller stehen. Im Zuge des Klimawandels werden wir uns verstärkt um den Anbau neuer Getreidesorten kümmern. Wir werden unser regionales biologisches Netzwerk weiter ausbauen und intensivieren.

### **ERGRIFFENE MASSNAHMEN UND AKTIVITÄTEN:**

- Der regionalen Anbau von Linsen konnten von unserem Partnerbetrieb weiter ausgebaut werden.
- In unserem Betrieb wird kein Rohrohrzucker mehr aus Übersee verarbeitet, darauf sind wir sehr stolz. Zucker beziehen wir ausschließlich und zu 100 % aus Zuckerrüben in Bioland Qualität, die in Süddeutschland angebaut werden. Hier haben wir durch unsere große Abnahmemenge an Rübenzucker echte Pionierarbeit geleistet.
- Wir beschäftigen uns im Moment mit der Müllvermeidung im Bereich Plastikverpackungen. Gerade im Wurst/Käsebereich durchleuchten wir im Moment unsere Lieferanten, um unsere Bestellungen auf Großgebände umzustellen, sodass weniger Verpackungsmüll anfällt.
- Kaffee im Ausschank in unseren Cafés: Hier sind wir im Moment auf der Suche nach einem Anbieter von Bio zertifizierten Kaffee, der unseren Qualitätsansprüchen genügt.

### **AUSBLICK:**

- Wir werden weiterhin mit Leidenschaft daran arbeiten, unser regionale und biologischen Lieferketten weiter auszubauen.

### **LEITSATZ 05 – ENERGIE UND EMISSIONEN**

"Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral."

### **ERGRIFFENEN MASSNAHMEN UND AKTIVITÄTEN.**

Im Zuge der Energieverteuerung und der Energieknappheit haben wir in diesem Jahr einige Investitionen getätigt. Durch den Einbau unseres Cool Bakers konnten wir die Ofenauslastung deutlich anpassen und optimieren. Auch unsere in die Jahre gekommenen Holzbacköfen mussten ersetzt werden. Auch hier haben wir uns für eine

## WEITERE AKTIVITÄTEN

neue und energiesparendere Technologie entschieden: Den Pelletofen. Durch den Umstieg auf die neue Technologie konnte die Rauchgas Nachverbrennung auf Unserem Backstubendach abgeschafft werden, was mit einer deutlichen Energieeinsparung einher ging.

### **ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:**

Der „Cool Baker“ macht eine enorme Optimierung unsere Chargen möglich, was sich positiv auf den Energieverbrauch beim Backen auswirkt. Neben diesem energetischen Einspareffekt macht sich die neue Technik auch bei der Arbeitszeit unserer Bäcker bemerkbar: Wir konnten seit diesem Jahr mehr Produktionszeit in die Tagschicht verlegen und die Arbeitszeit somit deutlich attraktiver gestalten.

Durch die Umrüstung der Holzbacköfen auf computergesteuerte Pelletöfen war es möglich, auf die energiereiche Nachverbrennung zu verzichten. Zusammen mit der neuen Ofentechnik wurden so ca. 120 000 kWh weniger Gas verbraucht, was auf den Arbeitstag heruntergebrochen einer Einsparung 99 Kilo Co<sup>2</sup> pro Tag entspricht. Auch hier haben wir den positiven Effekt der Reduzierung/späteren Arbeitsbeginn für unsere Bäcker, was uns eine komplette Arbeitskraft in diesem Jahr ersetzt hat. In Zeiten des zunehmenden Fachkräftemangels ein wichtiger Aspekt.

### **AUSBLICK:**

Für das Jahr 2023 planen wir, auf dem Dach unserer Backstube eine Photovoltaik Anlage zu installieren, um unabhängiger von fossilen Energien zu werden. Schon jetzt heizen wir im Gebäude mit der Abwärme der Öfen und der Kühlanlagen. Das Wasser wird ebenfalls auf diese Weise erwärmt. Wir haben entschieden, in Zukunft für das Unternehmen eine Klimabilanz zu erstellen. Hiermit wollen wir uns in einem nächsten Schritt beschäftigen.

## WEITERE AKTIVITÄTEN

### Ökonomischer Mehrwert

#### LEITSATZ 08 – NACHHALTIGE INNOVATIONEN

"Wir fördern Innovationen für Produkte und Dienstleistungen, welche die Nachhaltigkeit steigern und das Innovationspotenzial der baden-württembergischen Wirtschaft unterstreichen."

Unseren Social Media Auftritt haben wir überarbeitet und auf unser neues Logo angepasst. Die Gestaltung des Accounts wurde modernisiert, wodurch ein jüngeres Publikum angesprochen wurde. Unser Sortiment wird laufend auf den Prüfstand gestellt und neue Trends werden aufgegriffen. So spielt vor allem das Thema vegan eine zunehmend wichtige Rolle. Hier sind wir laufend auf der Suche nach neuen Rohstoffen in Bio Qualität. So haben wir Kontakt mit einem Start up, welches vegane Beläge aus Steckrüben herstellt – eine spannende Alternative für unsere belegten Brötchen. Durch regelmäßige Einblicke in unsere Backstube und durch kleine Videoclips auf Instagram gewinnen unsere Kunden interessante Einblicke in die Lebensmittelherstellung und in das biologische Backen. Über diesen Social Media Kanal treten unsere Kunden regelmäßig direkt mit uns in Kontakt, stellen Fragen, bekommen Antworten und verstehen so den Unterschied von biologischen Backen zur konventionellen Brotherstellung.

#### ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

- Unsere Insta Account wächst stetig
- Die Sichtbarkeit unseres Betriebes konnte gesteigert werden.

### Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption

#### LEITSATZ 09 – FINANZENTSCHEIDUNGEN

"Wir handeln im Geiste der Nachhaltigkeit vor allem auch im Kontext von Finanzentscheidungen."

Wir gehen verantwortungsvoll mit unseren finanziellen Mittel um und belasten keinesfalls kommende Generationen. Wir achten auf ein ausgewogenes Verhältnis von Eigenkapital zu

## WEITERE AKTIVITÄTEN

Fremdkapital. Unsere Entscheidungen treffen wir auf Basis einer vorsichtigen Risikoanalyse immer zum Wohle des Unternehmens und der MitarbeiterInnen.

### **ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:**

- Wir bezahlen übertarifliche Löhne, Beschäftigung unterhalb des Mindestlohnes gab es bei uns noch nie

### **AUSBLICK:**

- Wir werden weiterhin alle Finanzentscheidungen mit größter Vorsicht und im Weitblick auf kommende Generationen und die Sicherung der Arbeitsplätze treffen.

### **LEITSATZ 10 – ANTI-KORRUPTION**

"Wir verhindern Korruption, decken sie auf und sanktionieren sie."

Wir halten alle Richtlinien und Gesetze in unserem Betrieb streng ein. Darüber hinaus sind uns Ehrlichkeit, Augenmaß und Transparenz sehr wichtig und in unserem Leitbild verankert

### **ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:**

Mit unseren Lieferanten pflegen wir seit Jahrzehnten eine vertrauensvolle Partnerschaft auf Augenhöhe. Dies wollen wir weiterhin so beibehalten und weiter ausbauen.

### **AUSBLICK:**

Im Zuge der Einführung eines Nachhaltigkeitsmanagements werden wir auch den Kontakt zu unseren Lieferanten weiter ausbauen. An unseren Zielen im Antikorruptionsbereich halten wir weiterhin fest.

### **LEITSATZ 11- REGIONALER MEHRWERT:**

„Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften“

### **ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN**

Über die gesamte Wertschöpfungskette sind wir eng verbunden mit unserer Region, vom Getreide bis zum Endprodukt Brot.

## WEITERE AKTIVITÄTEN

Auch bei allen anderen Rohstoffen achten wir auf den regionalen Bezug, setzen auf langfristige Partnerschaften und bringen regionale Bio Projekte ständig voran.

Wir kooperieren mit den verschiedensten Akteuren in der Region, zum Beispiel mit Kindergärten, Schulen und unseren Endkunden und Wiederverkäufern. Dadurch schaffen wir einen Mehrwert für die Menschen in unserer Region.

### **AUSBLICK**

Die Ziele in diesem Bereich behalten wir weiter im Blick und treiben sie weiter voran.

## 6. Unser WIN!-Projekt

Mit unserem WIN!-Projekt leisten wir einen Nachhaltigkeitsbeitrag für die Region.

### **DIESES PROJEKT UNTERSTÜTZEN WIR**

#### **Bildungsort Biosphärenschulen**

Was ist eine Biosphärenschule?

Die Idee „Biosphärenschule“ wird von Beginn an von der gesamten Schulgemeinschaft mitgetragen, ist bildungsplanorientiert und langfristig im Leitbild und Schulcurriculum verankert sowie im Schulalltag gelebt. Jeder Schüler und jede Schülerin durchläuft in der Schulzeit verschiedene Unterrichtsmodule, nimmt an Projekten oder Veranstaltungen teil und hat so nicht nur die Möglichkeit, das Biosphärengebiet zu entdecken und Zusammenhänge besser zu verstehen, sondern vor allem auch nachhaltiges Handeln im Schulalltag und zuhause einzuüben, sprich die Welt selbst zu gestalten. Der Einbezug von außerschulischen Akteuren sowohl bei der Gestaltung als auch der Umsetzung der Unterrichtsmodule und Projektaktivitäten ist ein zentrales Element für eine erfolgreiche Biosphärenschule.



### **UMFANG DER UNTERSTÜTZUNG**

Als außerschulischer Bildungspartner des Biosphärengebiets Schwäbische Alb vermitteln wir gerne unser Wissen um Ökologie, Nachhaltigkeit und Handwerk an die nächste Generation. Darum öffnen wir regelmäßig unsere Backstubentüren für Schüler:innen der

# UNSER WIN!-PROJEKT

Biosphärenschulen rund um die Teck. Ein zentrales Element einer Biosphärenschule ist das Einbeziehen von außerschulischen Akteuren wie beispielsweise uns bei der Gestaltung der Unterrichtsmodule und Projektaktivitäten. So bekommen die Schüler:innen früh einen Bezug zu unserer einzigartigen Region und ein Gespür für das Zusammenspiel von Ökologie und Ökonomie.

## ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Im Moment sind wir Partner von drei Biosphärenschulen in der Region: Der Grundschule Bissingen, der Lindenschule in Unterlenningen und der Realschule in Lenningen. In diesem Jahr haben wir bereits drei Veranstaltungen mit den Schulen durchgeführt. Die Klassen sind jeweils von 9 bis 12 Uhr bei uns um Haus und bekommen einen Einblick zu den Themen

- Infos rund um das Biosphärengebiet/Biosphärenschule
- Bio - was ist das überhaupt?
- Wissen rund um das Getreidekorn

Dann geht es in die Backstube

- Verarbeitung des Getreidekorns
- Das Mahlen
- Backen – die Kinder backen selber etwas (Weizenteig)
- Kleiner Rundgang vom Getreidelager über den Mühlenraum in die Teigmacherei

## AUSBLICK

Wir arbeiten weiter daran, dass sich auch in Weilheim Schulen zu Biosphärenschulen werden. Dies würde einen Mehrwert für die Schüler und Schülerinnen in der Region schaffen. Unser Ziel ist es, ein fester Bildungspartner von Schulen und Kindergärten zu werden, um die regionale biologische Nahrungsmittelerzeugung sichtbar und erlebbar zu machen und in der Region zu etablieren.

In Zeiten einer überalternden Bevölkerung sehen wir dies auch mittelfristig als eine Art „frühe Kontaktbörse“ für die Mitarbeiter der Zukunft.

# KONTAKTINFORMATIONEN

## 7. Kontaktinformationen

### **Ansprechpartner**

Eve Sigel

eve.sigel@scholderbeck.de

### **Impressum**

Herausgegeben am 28.3.2024 von

Bäckerei Scholderbeck GmbH & Co.KG

Carl Benz Straße 53

73235 Weilheim

Telefon: 07023 7486013

Fax: 07023 7486060

E-Mail: [info@bio-scholderbeck.de](mailto:info@bio-scholderbeck.de)

Internet: [www.bio-scholderbeck.de](http://www.bio-scholderbeck.de)

