



WIN-CHARTA NACHHALTIGKEITSBERICHT

2021

BÄCKEREI SCHOLDERBECK



Inhaltsverzeichnis

1. Über uns.....	1
2. Die WIN-Charta	2
3. Checkliste: Unser Nachhaltigkeitsengagement.....	4
4. Unsere Schwerpunktthemen	5
Leitsatz 2: „Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter:innen“	7
Leitsatz 03 – Anspruchsgruppen: "Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen."	11
Leitsatz 05 – Energie und Emissionen: "Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral."	13
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."	14
5. Weitere Aktivitäten.....	10
Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Umweltbelange.....	11
Ökonomischer Mehrwert.....	14
Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption	16
6. Unser WIN!-Projekt	19
7. Kontaktinformationen	21
Ansprechpartner	21
Impressum	21

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 8 eigenen Läden sowie in 90 Biosupermärkten und Naturkostläden vertreiben. 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."*

DIE WIN-CHARTA

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

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 11	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitsatz 12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NACHHALTIGKEITSANSTRENGUNGEN VOR ORT

Unterstütztes WIN!-Projekt: Bildungs- und Integrationsort Kindergarten

Schwerpunktbereich:

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Energie und Klima | <input type="checkbox"/> Ressourcen | <input checked="" type="checkbox"/> Bildung für nachhaltige
Entwicklung |
| <input type="checkbox"/> Mobilität | <input checked="" type="checkbox"/> Integration | |

Art der Förderung:

- Finanziell Materiell Personell

Umfang der Förderung: Kauf von 10 Bioland Bienenvölkern

4. Unsere Schwerpunktt Themen

ÜBERBLICK ÜBER DIE GEWÄHLTEN SCHWERPUNKTE

- Leitsatz 1: 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 11 – Regionaler Mehrwert: "Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften."

WARUM UNS DIESE SCHWERPUNKTE BESONDERS WICHTIG SIND

Wir verarbeiten ausschließlich regionales Bioland Getreide aus der Teckregion. Dieses wird ohne den Einsatz von Pestiziden, Fungiziden und Herbiziden angebaut. Das schützt unser Grundwasser, trägt zur Biodiversität und zum Schutz der Insekten und Kleinstlebewesen bei. Auch haben wir sehr kurze Transportwege durch den regionalen Getreideanbau.

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 Energien in den Aufbau erneuerbarer Energien gesteckt wird. Hierauf werden wir verstärkt unser Augenmerk legen.

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.

UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

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 daran zu arbeiten, unser Netz an biologisch arbeitenden Landwirten weiter zu verdichten.

Dies schafft weitere Arbeitsplätze und generiert einen Mehrwert für die Region.

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."

ZIELSETZUNG:

Wir behandeln alle MitarbeiterInnen gleich, unabhängig von Alter, Geschlecht, Hautfarbe und Religion. Auch Menschen mit Handicap stehen wir offen gegenüber und sind bestrebt, sie in den Arbeitsprozess zu integrieren. Auch Menschen mit Lernbehinderungen oder Asylhintergrund finden bei uns eine Arbeit. Für deren besonderen Bedürfnisse setzen wir uns ein und arbeiten mit Kooperationspartnern wie der Diakonie, AK Asyl und den entsprechenden Ämtern zusammen. Auch für MitarbeiterInnen, die nach einer langen Erkrankung wieder in unserem Betrieb Fuß fassen, setzen wir uns in Zusammenarbeit mit den Krankenkassen besonders ein und schaffen die entsprechenden Rahmenbedingungen.

ERGRIFFENE MASSNAHMEN

Respektvoller, partnerschaftlicher und wertschätzender Umgang mit allen Mitarbeitern ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir helfen gerne, auch im privaten Bereich. So konnten auch in diesem Jahr wieder auf betriebliches Engagement hin Wohnungen für Mitarbeitende organisiert werden. Auch ein Umzug wurde in diesem Jahr mit Unterstützung des Betriebs über die Bühne gebracht: Es wurden Lieferwägen und Unterstützung der Arbeitskollegen zur Verfügung gestellt.

UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

- Wir geben auch Menschen mit Handicap eine Möglichkeit, bei uns im Betrieb Fuß zu fassen.
- Wir behandeln alle Menschen gleich, auch und gerade in Zeiten großer globaler Fluchtbewegungen, egal ob Männer, Frauen, Diverse.
- Auch in diesem Jahr konnten zwei Mitarbeitende durch eine Wiedereingliederung nach langer Krankheit wieder im Arbeitsleben Fuß fassen

AUSBLICK

Unsere MitarbeiterInnen sind unser größtes Kapital. Wir achten, respektieren und wertschätzen auch zukünftig unsere MitarbeiterInnen. Zukünftig wollen wir unsere MitarbeiterInnen noch mehr am Unternehmenserfolg beteiligen. Über das „Wie“ sind wir noch nicht klar. Wir beschäftigen uns mit einem Prämiensystem, welches gerecht und einfach nachzuhalten ist, sind aber noch auf der Suche nach einem Modell, welches gut in den Alltag umgesetzt werden kann.

Leitsatz 2: „Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter“

ZIELSETZUNG:

Eine hohe Identifikation unsere Mitarbeitenden mit dem Unternehmen ist uns äußerst wichtig. Wir sind davon überzeugt, dass es für die Gewinnung von den immer weniger werdenden Fachkräften entscheidend sein wird, dass Arbeitszeit als sinnstiftend und befriedigend erlebt wird. Im vergangenen Jahr haben wir uns damit beschäftigt, wie dies gelingen kann und sind in der Bearbeitung dieses Leitsatzes zusammen mit unseren Mitarbeitenden ganz konkret ins Handeln gekommen.

ERGRIFFENE MASSNAHMEN

- Entwicklung eines Leitbildes für unseren Betrieb
- Workshop: Betriebswirtschaftliches Bewusstsein für Kennzahlen

UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

- Interne Weiterbildung bei unseren Partnern

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Im Betrieb bildete sich eine Leitbildgruppe: alle Mitarbeitenden wurden vorab über den Leitbildprozess informiert und wurden ermutigt, sich auf freiwilliger Basis in diesen Prozess einzubringen. Der Prozess wurde extern während der Arbeitszeit begleitet. So kam eine Gruppe von 10 Personen zusammen, die sich über einen Zeitraum von einem knappen Jahr zu drei Veranstaltungen traf. Die Leitbildgruppe bearbeitete in diesem Zeitraum fünf verschiedene Themenfelder, die von der Gruppe selbst gewählt wurden. Aus diesen 5 Themenfeldern wurden konkrete Maßnahmen erarbeitet, welche dann im Betrieb umgesetzt wurden und noch werden.

Workshops: In den Abteilungen Bäckerei + Konditorei + Versand wurde zusammen mit den Mitarbeitenden ein Controlling Tool erarbeitet und installiert. So können direkt in der Abteilung Unter - aber auch Überlastungssituationen analysiert und entsprechend gegengesteuert werden. Die Mitarbeiter wurden mit Hilfe von Workshops in die Lage versetzt, selbstständig und adhoc in ihre Arbeitsabläufe einzugreifen und diese so erfolgreicher gestalten.

Weiter wurde eine interne Weiterbildungsreihe erarbeitet, die leider praktisch wegen Corona noch nicht umgesetzt werden konnte. Wir wollen unser Bio Partnernetzwerk unseren Mitarbeitenden näherbringen, um den Zusammenhalt und die Identifikation auszubauen und noch weiter zu stärken. Dies wird uns durch Ausflüge zu unseren Bio Partnern und durch Vorträge und Workshops vor Ort gelingen.

AUSBLICK

Die Leitbildgruppe wird sich weiterhin halbjährlich treffen um zu schauen, was bereits umgesetzt wurde und weitere Prozesse anstossen und begleiten. Die Leitbildgruppe ist für alle offen und darf gerne noch weiter wachsen. Unsere Scholdi Akademie wird nun ins Tun kommen und die ersten Besuche bei den Partnern mit dazugehörigen Workshops werden starten.

Leitsatz 11: „Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften“

UNSERE SCHWERPUNKTTHEMEN

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Eine Entwicklung aus dem Leitbildprozess war, dass unsere Konditorei nun komplett Bio zertifiziert ist. Als Getreide verwenden wir ausschließlich Bioland Verbandware der Sorte Oberkulmer Rotkorn Dinkel. Unsere gesamte Konditoreiware ist also zusätzlich weizenfrei, wovon jeder Weizenallergiker massiv profitieren kann. Alle anderen, in der Konditorei verwendeten Zutaten sind mindestens Bio zertifizierte, wenn möglich jedoch Bioland Verbandware. Wir verarbeiten keinerlei konventionellen Rohstoffe in unserer Konditorei, verzichten auf künstliche Farbstoffe und Convenience Produkte. Beim Zucker sind wir sehr stolz, was wir erreicht haben: In unserem gesamten Betrieb wird ausschließlich Bioland zertifizierter Zucker, der aus Zuckerrüben aus Süddeutschland verarbeitet wird, verwendet!

Rohrohrzucker aus Übersee ade!

Auch rein optisch hat sich unsere Konditorei verändert: wir haben uns auf dreieckige und eckige Schnitten sowie runde und ovale Kleintörtchen spezialisiert und bauen unsere Sortiment Schritt für Schritt Richtung vegane Leckereine aus.

Auf dem Gelände unsere Backstube haben wir Birnen und Apfelbäume alter Sorten gepflanzt, die auch in unsere Konditorei verwendet werden oder im Obstkorb im Pausenraum für unsere Mitarbeiter Verwendung finden.

AUSBLICK

Der nächste Schritt wird sein, auch unsere Snackproduktion komplett auf Bio umzustellen. Im Moment gibt es hier vor allem bei der Wurst noch Schwierigkeiten, diese dauerhaft, verlässlich und in der entsprechenden Menge bestellen zu können. Auch die Mindestbestellmengen sind noch nicht geklärt: abgepackte Bio Wurst verursacht viel Plastikmüll, der durch die aufwändige Verpackung anfällt. Im Moment sind wir noch auf der Suche nach einem Metzger, der uns die Bio Wurst am Stück liefern kann, damit wir diese selber schneiden können umso das Plastikmüll Problem nicht entstehen zu lassen. Wir sind hier hoffnungsfroh und zuversichtlich 😊.

5. Weitere Aktivitäten

LEITSATZ 03 – ANSPRUCHSGRUPPEN

Leitsatz 3: "Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen."

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

Als Betrieb werden wir die Digitalisierung weiter vorantreiben, um unsere Kunden nachhaltig an uns zu binden und laufen mit Ihnen in Kontakt zu stehen. Unsere Kunden sollen zukünftig niederschwellig an alle wichtigen Informationen unserer Backwaren gelangen.

ERGRIFFENE MASSNAHMEN UND AKTIVITÄTEN:

- Unsere Homepage und das Logo wurde überarbeitet
- Alle unsere Backwaren sind nun aktuell mit Foto, Zutaten, Allergenen und Nährwertenn für unsere Kunden aufrufbar
- Ein Blog auf der Homepage wurde eingerichtet
- Ein digitales Bewerbungsportal auf unsere Homepage wurde eingerichtet
- Ein neues Kassensystem wurde eingeführt, welches Kundenkarten, bargeldlose Zahlungen sowie den digitalen Kassensbon abbildet
- Die Rechnungserstellung unsere über 80 Lieferkunden wurde auf papierlos umgestellt.
- Unser Online Shop wurde eingerichtet. Spezielle Brotpakete und Spezialbrote für Allergiker können nun bequem von unseren Kunden bundesweit bestellt werden.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

- Wir sind erstaunt, wie gut unser Online Shop von unseren Kunden angenommen wird. Auch die bargeldlose Zahlung und die Kundenkarten, mit denen unsere Kunden bezahlen, Gutscheine aufladen und unser Bonussystem nutzen können, finden einen guten Anklang.
- Der Wegfall des Rechnungsdrucks für unsere Lieferkunden, das Einkuvertieren und das Verschicken der Rechnungen per Post bringt uns eine immense Ersparnis: zum

WEITERE AKTIVITÄTEN

einen schlichtweg an Papier, Umschlägen, aber auch an Manpower und natürlich auch an Portokosten.

- Das Tool für unsere potentiellen Mitarbeiter auf unser Homepage wird sehr gut genutzt: der Bewerbungsverfahren ist sehr schmal und bequem für potentielle Mitarbeiter. Die Bewerber können so direkt vom Smartphone aus eine Bewerbung an uns schicken. Unsere Homepage können wir nun ganz einfach mit Instagram vernetzen, sodass wir diesen Bewerberkanal gleichzeitig bespielen können. So haben wir in diesem Jahr schon 6 Bewerber neu für uns gewinnen können.

AUSBLICK:

- Wir wollen den Digitalisierungsprozess weiter vorantreiben. Unser nächster Schritt ist die Scholderbeck App. Mit dieser App werden unsere Kunden bequem über Handy direkt in der Filiale bestellen und über Handy bezahlen können. Diese App erscheint uns vom Anbieter her jedoch noch nicht final ausgereift zu sein, sodass wir hier noch etwas abwarten wollen.

Umweltbelange

LEITSATZ 04 – 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 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.

WEITERE AKTIVITÄTEN

- Unseren Leinsamen beziehen wir fast ausschließlich aus der Hohenlohe in Bioland Qualität. Diese biologischen Anbauflächen soll weiter ausgebaut und stetig erweitert werden.
- Zucker beziehen wie seit diesem Jahr zu 100 % aus Zuckerrüben in Bioland Qualität aus Süddeutschland. Hier waren wir durch unsere große Abnahmemenge maßgeblich beteiligt, dass dieses Projekt umgesetzt werden konnte. Hier ist ganz praktisch eine neue, biologische und regionale Wertschöpfungskette entstanden.

AUSBLICK:

- Wir wollen weiterhin mit Leidenschaft daran arbeiten, unsere regionalen biologischen Lieferketten 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.

- Planung Einbau unseres „Cool Bakers“
- Planung Ersetzen der alten Holzbacköfen durch einen modernen Pellet Holzbackofen
- Planung Abschaffung der Nachverbrennung auf dem Dach

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

Durch den „Cool Baker“ können wir unsere Chargengrößen optimieren und dadurch beim Backen Energie einsparen. Unsere Vollkornbrote würden dann als komplette und größere Chargen in den Cool Baker produziert. Dort lagern sie dann bei besonderen klimatischen Bedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit). Von dort werden sie entnommen und als ganze Ofenfüllung abgebacken. Dies würde uns deutlich Energie einsparen. Dieses Projekt ist gerade in der Planung.

WEITERE AKTIVITÄTEN

Unsere traditionellen Holzbacköfen haben einen enormen Bedarf an Scheitholz. Für den Betrieb der Holzöfen ist aufgrund der Emissionsverordnung eine Nachverbrennung der Rußbestandteile auf unsere Backstubendach notwendig. Der Verbrennungsvorgang des Rußes ist sehr energieaufwändig und kostet unnötig Energie.

Eine Umrüstung der Holzbacköfen auf computergesteuerte Pelletöfen würde die zusätzliche Nachverbrennung auf dem Dach nicht mehr nötig machen, da die modernen Öfen einen viel sauberen und effizientere Verbrennung haben.

Eine Gaseinsparung würde sich wie folgt darstellen:

ca. 120 000 KWh weniger Gasverbrauch / 247 g CO² pro KWh verbranntes Erdgas.

Das ergäbe eine Co² Ersparnis von 29640 Kilo pro Jahr. Auf den Arbeitstag heruntergebrochen wird so die Entstehung von 99 Kilo Co² vermieden.

Ursprünglich wollten wir in diesem Jahr mit dem Projekt in die Umsetzung kommen – durch Corona sind leider Lieferschwierigkeiten entstanden, welche die Realisierung verzögert hat. Wir bleiben jetzt mit Hochdruck an dem Projekt dran.

AUSBLICK:

Als weitere Schritte planen wir, auf dem Dach unserer Backstube eine Photovoltaik Anlage zu installieren, um unabhängiger von fossilen Energien zu werden. Im Moment wird die Anlage projektiert. Schon jetzt heizen wir im Gebäude mit der Abwärme der Öfen und Kühlanlagen. Das Wasser wird ebenfalls auf diese Weise erwärmt. Zukünftig besteht das Interesse, für das Unternehmen eine Klimabilanz zu erstellen. Hiermit wollen wir uns in einem nächsten Schritt beschäftigen.

LEITSATZ 06 – PRODUKTVERANTWORTUNG

Unsere Erzeugnisse sind das Herz unseres Betriebes. Auch hier haben wir in diesem Jahr wieder Pionierarbeit geleistet. In einem 6 Monate andauernden Prozess haben wir einen weiterten, sehr besonderen Sauerteig kreiert: unser Lievito madre. Dieser kann auch fertig als Starter von der Backmittelindustrie zugekauft werden, was für uns als Bio Betrieb selbstverständlich nicht in Frage kommt. Unser hauseigener Lievito madre entsteht einzig und allein durch eine spontane Gärung, welche durch Mikroorganismen in der Luft erfolgt. Um eine spontane und reine Gärung zu gewährleisten, konnte diese

WEITERE AKTIVITÄTEN

Produktentwicklung nicht in unserer eigenen Backstube erfolgen. Dort befinden sich unsere anderen Sauerteige und Fermentansätze, welche ihre Hefe – Sauerteigkulturen direkt in unseren Lievito eingetragen hätten. Daher erfolgten die ersten Wochen der Anzucht bei uns im Privathaus in unserem eigenen Naturkeller. Nach 3 Monaten konnte der Umzug in den Betrieb erfolgen.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

- Entwicklung Lievito madre für unser Levito Brot
- Einführung unserer neuen Kekslinie mit dreierlei regionalen weizenfreien Kekssorten: Radler, Urkörnle und Emmerle
- Umstellung unserer Fermentansätze auf vegan
- Komplettumstellung der Konditorei auf Bio
- Laufende Weiterbildung unserer Mitarbeiter:innen über Hygienemaßnahmen, Lebensmittelrecht und Bio Verordnung

AUSBLICK:

Unsere Produkte sind das Aushängeschild unserer Bäckerei, daher ist deren ständige Überprüfung uns eine Herzensangelegenheit. Das fängt mit dem biologisch angebautem Getreide auf dem Feld an, geht über die Mühle bis in unserer Backstube. Darum sind wir ständig mit unseren Anbaupartnern in Kontakt und können so direkt auf Änderungen reagieren.

Im nächsten Jahr werden wir dies mit weiteren Veranstaltungen für unsere Mitarbeiter:innen vorantreiben. Dies ist uns leider in diesem Jahr aufgrund von Corona nicht gelungen.

Ökonomischer Mehrwert

LEITSATZ 07 – UNTERNEHMENSERFOLG UND ARBEITSPLÄTZE

Wir wollen unser Unternehmen erfolgreich in die Zukunft führen, dazu gehört eine umsichtige Finanzplanung, weshalb wir mit der regionalen genossenschaftlichen Volksbank zusammenarbeiten. Die Zusammenarbeit mit Großbanken schließen wir aus.

WEITERE AKTIVITÄTEN

Wir wollen sichere Arbeitsplätze in der Region bieten und unsere MitarbeiterInnen zukünftig noch mehr am Unternehmenserfolg teilhaben lassen.

Unsere MitarbeiterInnen werden regelmäßig über die Ideen, Visionen und Strategien der Unternehmensführung informiert, dies werden wir auch in Zukunft weiter so beibehalten.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

- Alle unsere MitarbeiterInnen erhalten mit jeder Lohnabrechnung einen Mitarbeiterbrief, in dem sie über die laufenden Entwicklungen informiert werden.
- Auch im Jahr 2021 konnten wir unseren MitarbeiterInnen einen Corona Bonus auszahlen

AUSBLICK:

- Stetiges „Wachsen nach Innen“: wir wollen in die Qualität der Prozesse, der ständigen Weiterentwicklung unsere Bio Produkte, der Teilhabe und der Mitarbeiterpartizipation, der Mitarbeiterentwicklung wachsen, um so unsere Märkte noch weiter zu entwickeln und zu stärken.

LEITSATZ 08 – NACHHALTIGE INNOVATIONEN

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. Infolge dessen ist unsere Followerzahl kontinuierlich angewachsen.

Durch regelmäßige Einblicke in unsere Backstube und durch kleine Videoclips ist es uns gelungen, unseren Kunden wichtige Einblicke in biologische Backen zu geben.

Dadurch treten unsere Kunden regelmäßig direkt mit uns in Kontakt, stellen Fragen, bekommen Antworten und verstehen so den Unterschied von biologischen Backen zu konventionellen Brotherstellung.

WEITERE AKTIVITÄTEN

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

- Wir konnten unseren Insta Account auf knapp 1500 Follower ausbauen
- Alle unsere Läden sind Wlan ausgestattet.
- Die Sichtbarkeit unseres Betriebes konnte gesteigert werden.

Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption

LEITSATZ 09 – FINANZENTSCHEIDUNGEN

Wir gehen verantwortungsvoll mit unseren finanziellen Mitteln um und belasten keinesfalls kommende Generationen. Wir achten auf ein ausgewogenes Verhältnis von Eigenkapital zu Fremdkapital. Unsere Entscheidungen treffen wir auf Basis einer vorsichtigen Risikoanalyse immer zum Wohle des Unternehmens und der MitarbeiterInnen.

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

- Auszahlung Corona Bonus an alle unsere MitarbeiterInnen
- Wir bezahlen übertarifliche Löhne, Beschäftigung unterhalb des Mindestlohnes gibt es bei uns noch nie
- Die Mehrwertsteuersenkung haben wir selbstverständlich an unsere Kunden weitergegeben. Dazu haben wir über viele Wochen lang verschiedene ausgewählte Produkte preisvergünstigt für unsere Kunden angeboten.
- Zur vorsichtigen Absicherung unserer Liquidität haben wir einen Corona Hilfs Kredit zusammen mit unserer Volksbank aufgenommen, welchen wir nicht benötigt haben.

WEITERE AKTIVITÄTEN

AUSBLICK:

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

LEITSATZ 10 – ANTI-KORRUPTION

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

LEITSATZ 12 – ANREIZE ZUM UMDENKEN

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN:

- Drei weitere Mitarbeiter haben von Job Rad gebraucht gemacht und sich ein E-Bike angeschafft. Diese Bikes werden für den täglichen Arbeitsweg genutzt, das Interesse hält weiter an.
- Durch den Einkauf in unserem Stoffbeutel aus recycelter Baumwolle können unsere Kunden Papier sparen und die Umwelt schonen. Dieses papierlose Einkaufen wird sehr gut angenommen.
- Nach der Komplettumstellung auf Recup Kaffeebecher bereits vor drei Jahren haben wir in diesem Jahr konsequent bei unseren Suppen und Bowls auf das Recircle Pfandsystem umgestellt: Wir verzichten nun also komplett auf Einweg Verpackungen.

AUSBLICK:

- Mit Corona haben wir auf Grund des übersteigerten Hygieneempfindens unserer Kunden bezüglich der Hände das System „Clean Hands“ aus Plastik eingeführt.

WEITERE AKTIVITÄTEN

Diese Plastikhandschuhe sind uns ein Dorn im Auge, tragen diese doch zu einem immensen Berg an unnötigem Plastikmüll bei. Im Moment sind wir noch unschlüssig, wie wir damit in Zukunft weiter verfahren wollen, ohne unsere Kunden zu überfordern.

- Auf das Erreichte im Verpackungsbereich sind wir sehr stolz und werden diesen Weg im Sinne der Umwelt und des Klimaschutzes weiter mit Herzblut vorantreiben.

6. Unser WIN!-Projekt

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

DIESES PROJEKT UNTERSTÜTZEN WIR

Bildungsort Kindergarten



UMFANG DER UNTERSTÜTZUNG

Der Bildungsort Kindergarten liegt uns am Herzen. Die besondere Bedeutung frühkindlicher Bildung und Betreuung ist in den letzten Jahren zunehmend in den Fokus von Wissenschaft, Politik und Gesellschaft gerückt.

Ziel der Kindertageseinrichtungen ist, die persönliche und soziale Entwicklung der Kinder bestmöglich zu fördern, und ihnen altersgerechtes Wissen zu vermitteln und sie in ihren sozial-emotionalen Kompetenzen zu stärken. Dabei gilt es auch den Blick auf das System Familie zu richten, um gerade auch sozialen Benachteiligungen bedarfsgerecht begegnen zu können, um Bildungsgerechtigkeit und Chancengleichheit zu erhöhen. Im Zuge der Corona Pandemie wurde gerade von den Kleinsten viel abverlangt. Hier wollen wir als Betrieb einen Beitrag leisten. Für den „Lernort Kindergarten“ werden wir im kommenden Jahr Module erarbeiten, um den Kindern das Thema „Vom Korn zum Brot“ altersgerecht näher zu bringen.

Bereits in der Vergangenheit haben wir vereinzelt Veranstaltungen mit Kindern durchgeführt. Im Jahr 2021 war dies durch Corona leider nicht möglich. Im nächsten Jahr wollen wir verstärkt unser Augenmerk darauf richten.

UNSER WIN!-PROJEKT

ERGEBNISSE UND ENTWICKLUNGEN

Diese Aktion werden wir laufend nachhalten und versuchen, dieses Thema auch in den Grundschulen zu platzieren. Das Thema gelebte Nachhaltigkeit vor Ort ist uns wichtig und soll so erlebbar gemacht werden. Unsere Bioland Bienen, die seit einem Jahr hier bei uns auf dem Gelände stehen, wird dazu auch eine Rolle zukommen und für die Kinder sichtbar werden.

AUSBLICK

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.



7. Kontaktinformationen

Ansprechpartner

Eve Sigel

eve.sigel@scholderbeck.de

Impressum

Herausgegeben am 26.6.2021 von

Bäckerei Scholderbeck GmbH & Co.KG

Carl Benz Straße 53

73235 Weilheim

Telefon: 07023 7486013

Fax: 07023 7486060

E-Mail: info@bio-scholderbeck.de

Internet: www.bio-scholderbeck.de

