

Nachhaltig Lebensmittel produzieren

Bäcker- und Konditorenhandwerk

Fragen und Antworten
zur Nachhaltigkeit
entlang der Wertschöpfungskette



Nachhaltig Lebensmittel produzieren

Fragen und Antworten zur Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette

Einleitung

Handwerksbetriebe haben es in der Hand. Bäcker- und Konditoreibetriebe, die selbst produzieren und Verbindungen einerseits zu den Rohstofflieferanten sowie andererseits direkt zu ihren Kunden haben, sind wie geschaffen für die nachhaltige Lebensmittelproduktion. Um in eine nachhaltigere Zukunft zu starten, ist alles möglich: von der Überprüfung des Rohwareneinsatzes bis hin zur Umstrukturierung des gesamten Betriebes. Zahlreiche Fragen rund um das Thema Nachhaltigkeit in der Backstube wurden für Sie in dieser Broschüre zusammengestellt, aufgearbeitet – und beantwortet.

Was bedeutet Nachhaltigkeit?

Der Begriff Nachhaltigkeit darf ruhig wörtlich verstanden werden: Nachhaltig ist etwas dann, wenn es „hält“, wenn es nicht auf kurzfristigen Erfolg, sondern auf Langlebigkeit und Stabilität ausgelegt ist. Seinen Ursprung hat das Konzept der Nachhaltigkeit vor über 300 Jahren in der Waldwirtschaft. Dabei sollte nicht mehr Holz aus den Wäldern entnommen werden, als nachwachsen kann. Heute geht es längst nicht mehr nur um den planvollen Umgang mit Holzvorräten.

„Schlage nur so viel Holz ein, wie der Wald verkraften kann!
So viel Holz, wie nachwachsen kann!“

Hans Carl von Carlowitz, „Sylvicultura oeconomica“ (1713)



Herkunft und Verbrauch von Rohstoffen, der Umgang mit unseren Lebensgrundlagen und das soziale Miteinander werden nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit überdacht und neu eingeordnet.

Aktuelle Konzepte zur Nachhaltigkeit gehen davon aus, dass eine nachhaltige Entwicklung nur dann erreicht werden kann, wenn gleichzeitig und gleichberechtigt Ziele aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales verfolgt werden. Im Kontext der Lebensmittelproduktion ist dazu noch die Unternehmensführung als eigenständige und gleichberechtigte „Säule“ einer nachhaltigen Entwicklung zu berücksichtigen (siehe Seite 4).

Inhalt

Bäcker- und Konditorenhandwerk

Einleitung

Was bedeutet Nachhaltigkeit? 1

Die nachhaltige Bäckerei und Konditorei

Nachhaltige Backwarenproduktion – wie geht das?	2
Ist Nachhaltigkeit messbar?	4
Woher weiß ich, wie nachhaltig mein Betrieb ist?	5
Was haben meine Rohstoffe mit Nachhaltigkeit zu tun?	6
Wie finde ich Lieferanten, die nachhaltig wirtschaften?	7
Welche Standards gibt es für nachhaltige Landwirtschaft?	8
Was bedeutet eigentlich regional?	12
Wie erkenne ich regionale Produkte?	13
Regional und saisonal – ist das nicht das Gleiche?	14
Eine regionale Bäckerei – wie realistisch ist das?	15
Biodiversität – was ist das?	16
Wie bekomme ich Biodiversität in die Backstube?	17
Was hat Energieverbrauch mit Nachhaltigkeit zu tun?	18
Wie spare ich Energie?	19
Wie kann ich Lebensmittelverschwendung vermeiden?	20
Warum gibt es fair gehandelte Lebensmittel?	21

Die Bäckerei in der Öffentlichkeit

Welche soziale Verantwortung hat eine Bäckerei?	22
Wie kommuniziere ich meinen Kunden Nachhaltigkeit?	23

Literatur	24
Links	25
Impressum/Bildverzeichnis	26

Nachhaltige Backwarenproduktion – wie geht das?



Handwerklich arbeitende Bäckerei- und Konditoreibetriebe bieten ein breites Handlungsfeld in Sachen Nachhaltigkeit.

Ökologie

Viele erfolgreich arbeitende Handwerksbetriebe haben sich bereits auf ihre Wurzeln besonnen und stellen hochqualitative Rohstoffe und traditionelle Handwerkskunst in den Mittelpunkt ihres Schaffens. Um hier in Sachen Nachhaltigkeit weiterzukommen, kann in der Bäckerei und Konditorei insbesondere an den folgenden Stellschrauben gedreht werden:

• Herkunft

Regionale Produkte schonen die Umwelt durch kurze Transportwege. Bei einem nachhaltig arbeitenden oder auch ökologisch wirtschaftenden Landwirt können besonders nachhaltige Rohstoffe bezogen werden. Auch bei Rohstoffen, die es nicht aus der Region geben kann, ist es möglich, auf Nachhaltigkeit zu achten – z. B. durch fair gehandelte Produkte.

• Ökologisierung

Technische Abläufe können so verbessert werden, dass Rohstoffe, Strom, Wasser und Energieträger wie Öl oder Gas eingespart werden.

Ökonomie

• Ökonomische Tragfähigkeit

Natürlich sollte der Betrieb stets zahlungsfähig bleiben und Investitionen tätigen können. Vermögen und Einkommen müssen langfristig gesichert werden.

Als handwerklich arbeitender Bäcker- oder Konditoreibetrieb haben Sie ganz besondere Möglichkeiten, eine nachhaltige Ökonomie zu führen.

• Regionale Wertschöpfung

Mit Rohwaren direkt vom Landwirt oder von der Erzeugergemeinschaft aus der Region können Sie nicht nur die regionale Wertschöpfung fördern. Ohne Zwischenhändler sind auch die Preise für beide Seiten zufriedenstellender, möglicherweise lohnt sich so die Investition in eine eigene Getreidemühle.

• Direkte Zusammenarbeit mit Landwirten, Handwerkern und Gewerbe aus der Region

Hier gibt es zahllose Möglichkeiten, wie sich Betriebe gegenseitig unterstützen können. Nutzung regionalen Streuobsts, Zusammenarbeit mit lokalen Imkern, Eierproduzenten oder Fleischern. Netzwerken ist hier das Stichwort!

Soziales

Wie sehen die Bedingungen an einem idealen Arbeitsplatz aus? Die meisten Menschen wünschen sich:

- eine **faire Entlohnung**,
- ein **soziales** Miteinander
- **Vereinbarkeit** von Familie und Beruf (bzw. eine ausgewogene „Work-Life-Balance“),
- Möglichkeiten zur Weiterentwicklung und **Weiterbildung**.

Insbesondere das Bäckerhandwerk hat oft nicht sehr familienfreundliche oder sozialverträgliche Arbeitszeiten. Hier können eine Aufteilung unter Kollegen und spezielle Methoden der langen Teigführung bzw. der Gärunterbrechung Abhilfe schaffen. Handwerksunternehmen tragen auch eine gesellschaftliche Verantwortung und können auch hier in Sachen Nachhaltigkeit punkten:

- **Auszubildende** einstellen – sie sind eine Investition in die Zukunft!
- **Geschlechter- und Generationengerechtigkeit** beachten.
- **Inklusion** von Menschen mit Beeinträchtigungen.
- Angebote für Kunden und Umgebung, wie z. B. Betriebsführungen (siehe Seite 22)

Unternehmensführung

Ein eigens für den Betrieb entwickeltes **Leitbild** hilft, den Nachhaltigkeitsgedanken in allen Bereichen umzusetzen.

Mögliche Inhalte sind:

- Ökologie, Ökonomie und Soziales gleichberechtigt behandeln,
- faires, partizipatives Handeln,
- Verfahren zum Dialog mit relevanten Interessengruppen,
- Verantwortung den Kunden und der Gesellschaft gegenüber,
- Beschwerde- und Konfliktmanagement usw.

Wie sieht eine nachhaltig arbeitende Bäckerei in der Realität aus? Sehen Sie sich anhand der Linkliste am Ende der Broschüre einige interessante Beispiele an!

Ist Nachhaltigkeit messbar?



Um das herauszufinden, muss man alle Säulen der Nachhaltigkeit berücksichtigen. Es gibt Instrumente, mit denen die Nachhaltigkeit eines Unternehmens bewertet werden kann.

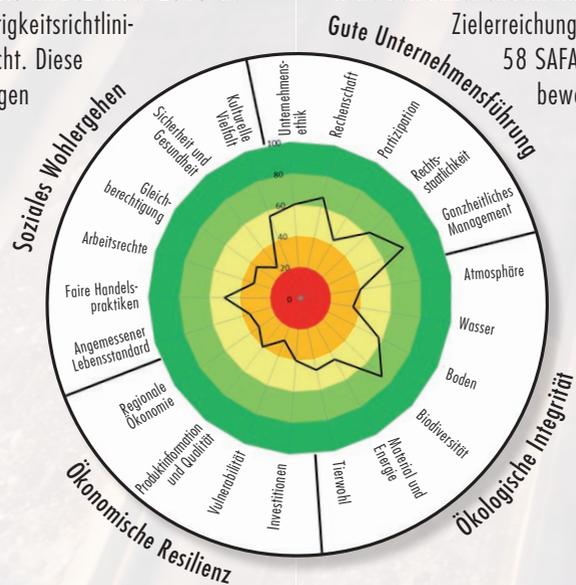
SAFA-Guidelines (Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems)

Um die Nachhaltigkeitsleistungen von landwirtschaftlichen Betrieben und Unternehmen der Lebensmittelbranche ganzheitlich und vergleichbar messen und bewerten zu können, hat die FAO im Dezember 2013 die SAFA-Nachhaltigkeitsrichtlinien veröffentlicht. Diese weltweit gültigen

Richtlinien definieren 4 Dimensionen und unterscheiden insgesamt 21 Themenfelder und 58 Unterthemen mit jeweils einem spezifischen Nachhaltigkeitsziel und geben damit einen einheitlichen Rahmen vor.

SMART (Sustainability Monitoring and Assessment Routine)

Um die SAFA-Richtlinien einfach und effizient anwendbar zu machen, wurde das SMART Tool entwickelt. Mit diesem wird der gesamte Einflussbereich eines Betriebes innerhalb der kompletten Wertschöpfungskette betrachtet und im Hinblick auf die Zielerreichung jedes der 58 SAFA-Unterthemen bewertet.



Beispiel für ein Bewertungsschema für jedes der 21 SAFA-Themengebiete.

Woher weiß ich, wie nachhaltig mein Betrieb ist?

Erstellung einer Ökobilanz

Die Ökobilanz eines Produktes gibt Aufschluss darüber, welche Auswirkungen das Produkt in seinem „Lebenszyklus“ auf die Umwelt hat. Die Ökobilanz hilft, Abläufe zu optimieren. Dabei werden alle Prozessschritte berücksichtigt und bilanziert:

- Anbau und Ernte,
- die Herstellung der Düngemittel und des Saatguts,
- Verarbeitung: Mahlen, Kneten, Backen,
- Transport und Verpackung,
- Lagerung und Trocknung,
- Konsum durch die Verbraucher.

Auf der Homepage des BDI steht der Leitfaden „Produktbezogene Klimaschutzstrategien“ zum Download bereit: www.bdi.eu/media/presse/publikationen/PCF-Leitfaden_100810_Online.pdf

Die Ökobilanz eines Betriebes lässt sich zum Beispiel mittels der CO₂-Bilanz darstellen. Sie gibt an, wie viel CO₂ durch alle Prozesse und Aktivitäten eines Betriebes freigesetzt wird. Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit und der Bundesverband der Deutschen Industrie haben einen Leitfaden

über die CO₂-Bilanz herausgegeben, der Unternehmen bei der Erstellung unterstützen soll.

Er gibt Empfehlungen zur Ermittlung und zur erfolgreichen Kommunikation, zeigt aber auch die Probleme und Grenzen auf.

EMAS-Zertifizierung

Nachhaltig wirtschaftende Unternehmen lassen sich beispielsweise anhand der EMAS-Zertifizierung erkennen. EMAS steht für Eco-Management and Audit Scheme und richtet sich an Unternehmen, die ihre Umweltleistung verbessern wollen. Der Betrieb wird einer Umweltprüfung unterzogen, die von einem Umweltgutachter beurteilt und für gültig erklärt werden muss.

Die Prüfung beinhaltet unter anderem den Ressourcen- und Energieverbrauch, Emissionen und den Umgang mit Abfällen und wird regelmäßig wiederholt. In den kontinuierlichen Verbesserungsprozess werden die Beschäftigten miteinbezogen, was für eine Identifizierung mit dem Unternehmen sorgt und zu einem „gelebten“ Umweltmanagement führt.



Alle EMAS-zertifizierten Betriebe in Deutschland (1218 im März 2015) finden Sie unter www.emas-register.de.

Was haben meine Rohstoffe mit Nachhaltigkeit zu tun?

Wer nachhaltig wirtschaften möchte, muss einen Blick auf die Rohstoffe werfen, aus denen seine Produkte hergestellt werden: Wo kommen sie her? Wie wurden sie angebaut, bearbeitet und verarbeitet? Welche Arbeitsbedingungen sind beim zuliefernden Betrieb üblich? Wie sieht es mit den Transportwegen aus? Nur aus nachhaltig erzeugten und verarbeiteten Rohstoffen können Lebensmittel entstehen, die das Prädikat „nachhaltig“ verdient haben.

Nachhaltiger sind in der Regel:

- **regional erzeugte Produkte**, da sie nur über kurze Strecken, also mit geringem Energieaufwand, transportiert werden müssen,

Ein ansprechendes **Beispiel für eine nachhaltige Produktpalette** bietet die Biokonditorei Löwenzahn aus Gommersheim in der Pfalz. Die Konditoreiwaren werden ausschließlich aus regionalem Dinkelmehl und zu einem großen Teil aus Vollkornmehl bzw. Type 1050 hergestellt. Zahlreiche süße Köstlichkeiten, wie die beliebte Nougattorte, werden ohne Milchprodukte und Ei hergestellt – natürlich in Bio-Qualität. Einen Einblick in Betriebsphilosophie und Produktpalette erhalten Sie unter www.loewenzahn-backshop.de.

- **saisonale Produkte**, da bei ihnen teure, energieaufwendige Lagerung und Kühlung entfallen,
- Produkte, die unter **fairen Arbeitsbedingungen** hergestellt und mit einem angemessenen Preis bezahlt werden.

Zum Prinzip der Nachhaltigkeit gehört auch eine gute Planung, damit bei jedem einzelnen Schritt der Produktion Energieverschwendung und Lebensmittelabfälle so weit wie möglich vermieden werden.

Tipps zur **Vermeidung von Lebensmittelabfällen** finden Sie unter www.zugut fuer dietonne.de.

Eine nachhaltige Produktpalette

Auch die Gesundheit der Kunden kann als Nachhaltigkeitsaspekt betrachtet werden – das Angebot von Vollkornbackwaren ist daher Element einer nachhaltigen Produktpalette. Um den häufigsten Allergien oder Unverträglichkeiten gerecht zu werden, lassen sich Backwaren beispielsweise ohne Milchprodukte oder aus reinem Dinkel herstellen. Ein vegetarisches Snackangebot mit regionalem Gemüse und Kräutern schont die Umwelt u. a. durch die Vermeidung der emissionsintensiveren Fleischkomponenten. Bereits der Schwerpunkt handwerkliche Herstellung im eigenen Betrieb ist ein Statement in Sachen Nachhaltigkeit: Die Vermeidung von vorgefertigten Backmischungen und Convenience-Produkten des Großhandels in der Verarbeitung stärkt die handwerkliche Herstellung und die Wirtschaft in der Region, ggf. werden hierdurch auch lange Kühlketten vermieden.

Wie finde ich Lieferanten, die nachhaltig wirtschaften?

Oft geht es gar nicht darum, neue Lieferanten zu finden, sondern die bestehenden Lieferanten-Beziehungen genau zu analysieren:

- Wo wird vielleicht schon nachhaltig gearbeitet?
- Wo sollten gemeinsam neue Wege gesucht werden?

Im Gespräch lassen sich oft Möglichkeiten finden, Produktionsmethoden und Arbeitsbedingungen nachhaltiger zu gestalten. Zum Beispiel können Müller Getreide nur aus der näheren Umgebung beziehen. Oder sie unterstützen darüber hinaus Initiativen zum Schutz des Grundwassers: durch eine verminderte Spätdüngung können Boden und Grundwasser vor dem Eintrag überschüssiger Nitratmengen bewahrt werden.

Bei neu gewonnenen Lieferanten, Mühlen, Landwirten oder Erzeugergemeinschaften können von vornherein Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt und vertraglich festgelegt werden:

- Wo wachsen die **Rohstoffe**?
- Werden sie nach den Grundsätzen der **Nachhaltigkeit** oder insbesondere des **Ökolandbaus** angebaut?



- Wie verläuft die weitere **Verarbeitung**?
- Wie werden **Material, Maschinen** und **Energie** eingesetzt?
- Wie sieht es mit den **Arbeitsbedingungen** und dem **sozialen Engagement** im Betrieb aus?

Sind alle offenen Fragen im gegenseitigen Einvernehmen geklärt, kann eine nachhaltige, lange Partnerschaft aufgebaut werden, die von gegenseitigem Verständnis und Vertrauen getragen wird und für beide Partner erfolgreich ist.

Zertifizierungen und Standards zur Nachhaltigkeit

Zertifizierungen und Standards zeigen, welchen Grundsätzen sich ein Betrieb verpflichtet fühlt. Sie helfen bei der Suche nach geeigneten, nachhaltig wirtschaftenden Lieferanten. Die entsprechende Transparenz ist Basis jeden Standards. Auf den folgenden Seiten werden Ihnen Zertifizierungen und Standards vorgestellt.

Welche Standards gibt es für nachhaltige Landwirtschaft?

Die vorgestellten Zertifizierungen und Standards werden regelmäßig im Rahmen privater Kontrollverfahren überwacht.

Der DLG-Nachhaltigkeitsstandard



Nachhaltige Landwirtschaft
Prüf-Nr. 809043-1-11

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e. V. (DLG) hat den DLG-Nachhaltigkeitsstandard entwickelt. Zum Erwerb der Zertifizierung werden die letzten drei Bewirtschaftungsjahre analysiert und Ökologie, Ökonomie und Soziales im Sinne der Nachhaltigkeit bewertet. Anhand von Indikatoren werden Soll- und Ist-Werte mit-

einander verglichen und so die Stärken und Schwächen des Betriebes herausgearbeitet. Auf dieser Grundlage kann der Betrieb sich immer weiter verbessern. Das Zertifikat ist jeweils drei Jahre lang gültig.

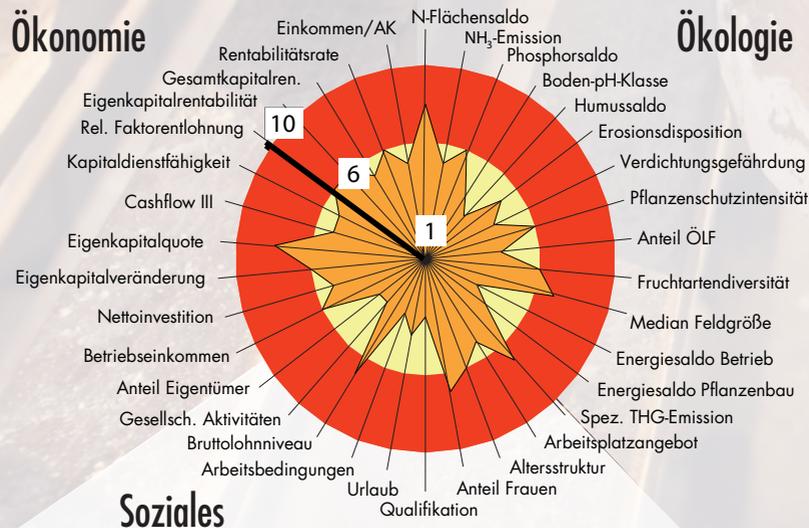
Das Kriteriensystem für nachhaltige Landwirtschaft (KSNL)

Anhand des Kriteriensystems für nachhaltige Landwirtschaft wird ein Stärken-Schwächen-Profil erstellt, das dem Landwirt als Orientierung für die weitere Planung und Betriebsentwicklung dient.



Die Nachhaltigkeit des Betriebes wird als „Spinnennetz“ (orange) dargestellt. Reichen die Diagrammspitzen in den roten Ring hinein, ist dies als kritische Situation bzw. Belastung zu bewerten. Je näher am Zentrum ein Wert liegt, desto besser ist das zugehörige Kriterium umgesetzt.

Weitere Informationen unter:
www.nachhaltige-landwirtschaft.info



DE-ÖKO-000
EU-Landwirtschaft

Beispiel für das EU-Bio-Logo mit verpflichtender Angabe der Öko-Kontrollstellen Codenummer sowie der Herkunftsangabe.



Das deutsche Bio-Siegel, welches auch nach Einführung des EU-Bio-Logos seine Gültigkeit behalten hat.

Die ökologische Landwirtschaft

Ökologisch wirtschaftende Betriebe haben in Sachen Nachhaltigkeit einen Vorteil. Denn wie der Name schon sagt: Ökologie wird bei ihnen ganz groß geschrieben.

Grundsätzlich geht es bei dieser Form der Landwirtschaft darum, qualitativ hochwertige Erzeugnisse zu produzieren, die gut für die Umwelt und das Wohlbefinden der Tiere sind.

Im landwirtschaftlichen Betrieb wird daher vieles getan, um eine Kreislaufwirtschaft einzuhalten.

- **Keine chemisch-synthetischen Düngemittel**
Daher wird beispielsweise die Bodenfruchtbarkeit durch den Einsatz von Leguminosen, die Stickstoff aus der Luft binden können, gefördert.
- **Vielfältige Fruchtfolge**
Sie sorgt für humusreichen Boden und verminderten Schädlings- und Krankheitsdruck bei den Kulturen.





• Flächengebundene Tierhaltung

Es dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie mit der Betriebsfläche auch ernährt werden können. Mit dem anfallenden Mist werden die Flächen angemessen gedüngt.

• Tierwohl

Der Auslauf und die Haltebedingungen der gehaltenen Tiere sind an besondere Anforderungen bezüglich Herkunft, Unterbringung, Haltung und Fütterung geknüpft. Der Einsatz von Medikamenten ist streng geregelt, naturheilkundliche Mittel müssen bevorzugt eingesetzt werden.

• Umwelt

Im Ökolandbau ist das Grundwasser vor Verunreinigungen durch chemisch-synthetische Dünger geschützt. Die Vielfalt der Lebewesen und Lebensräume bleibt erhalten. Außerdem werden weniger Treibhausgase erzeugt, da auf energieintensiv hergestellte Betriebsmittel verzichtet wird.

Bei **verarbeiteten Bioprodukten** gelten beispielsweise folgende Rechtsgrundlagen:

- Es dürfen nur Biozutaten verwendet werden (wenige Ausnahmen in Positivliste geregelt).
- Der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen ist streng reglementiert.
- Der Einsatz von Gentechnik oder das Bestrahlen zur Keimabtötung sind grundsätzlich verboten.
- Es besteht eine Kontrollpflicht für alle Bioverarbeiter.
- Es besteht eine Kennzeichnungspflicht.

Neben der Erzeugung und Verarbeitung nach den gesetzlichen Regelungen der EU gibt es noch weitere, privatrechtliche Standards, nach denen produziert werden kann. Landwirte und Verarbeiter können sich demnach auf Grundlage von Richtlinien der **Bioverbände** zertifizieren lassen. Diese Regelungen sind strenger als die von der EU vorgegebenen. Ihre Produkte erkennt man an den Warenzeichen der einzelnen Verbände

(siehe Beispiele oben).



In der EU regeln die EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau die Herstellung von Bioprodukten – von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zum Handel. Alle Bioprodukte unterliegen einer Kontrollpflicht. Das bedeutet, dass alle Betriebe, die mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Verkauf von Bioprodukten zu tun haben, sich diesen Kontrollen unterziehen müssen.

Wie sieht eine Ökokontrolle aus?

Jeder Betrieb, der den Begriff „Bio“ oder „Öko“ in seinen Produkten benutzen möchte, muss sich dem Öko-Kontrollverfahren unterziehen. Die Kontrolle erfolgt mindestens einmal jährlich (meist angemeldet), zusätzlich sind Stichprobenkontrollen möglich.

Die Kontrolle besteht aus:

1. Dokumentenprüfung, das heißt,

- Wareneingangsdokumente,
 - Rezepturen und
 - Warenausgangsdokumente
- werden bezüglich des Warenflusses auf Plausibilität geprüft.

2. Betriebsbegehung, das heißt,

- Kennzeichnung der einzelnen Rohwaren,
 - Lagerhaltung, Trennung von konventioneller und Bio-Ware,
 - Verarbeitungsvorgänge, Trennung und Reinigung,
 - Etikettierung und Werbung im Warenausgang,
- werden vor Ort gesichtet und überprüft.

Die Kosten des Kontrollverfahrens trägt das Unternehmen.

Verzeichnis der **Ökokontrollstellen:**
www.oekolandbau.de > service > adressen > oeko-kontrollstellen

Ökologische Belange sind also im Ökolandbau gut abgedeckt – in den anderen Bereichen der Nachhaltigkeit trägt jeder Biobetrieb selbst die Verantwortung zur Umsetzung.

Was bedeutet eigentlich regional?



Für den Begriff „regional“ gibt es keine gesetzlich geschützte Definition. In der Regel versteht man darunter Produkte, die nur über kurze Wege transportiert und vor Ort verarbeitet werden. Dass „regional“ viel mit Nachhaltigkeit zu tun hat, leuchtet ein: Geschäftsbeziehungen im näheren Umkreis sind in der Regel langlebig und transparent angelegt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt.

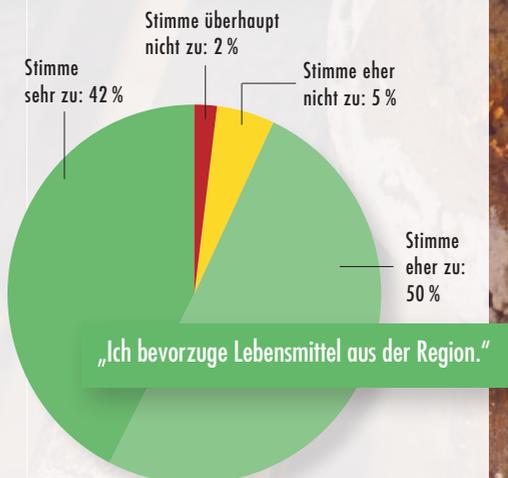
Was im Einzelfall unter „regional“ zu verstehen ist, muss jeder Betrieb für sich selbst definieren. So kann er als Grenze für die Herkunft seiner Rohstoffe einen Kulturraum (z. B. Niederrhein), eine politische Einheit (z. B. Main-Kinzig-Kreis) oder eine Landschaft (z. B. Odenwald, Eifel) festlegen. Wichtig ist dabei, dass diese Regionen den Verbrauchern klar kommuniziert werden und so die regionale Ausrichtung veranschaulicht wird.

Hohe Akzeptanz bei den Verbrauchern

Bei einer repräsentativen Verbrauchermfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Jahr 2013 wurde ermittelt, dass 92 % aller

Befragten Lebensmittel aus der Region bevorzugen. Je älter und besser gebildet die Befragten waren, desto mehr war ihnen an regionalen Produkten gelegen. Für Bewohner aus Städten spielt Regionalität eine noch größere Rolle als für Menschen aus ländlichen Räumen.

75 % der Befragten sind zudem bereit, einen höheren Preis für regionale Produkte zu zahlen. Die meisten begründen ihre Akzeptanz höherer Preise damit, dass sie Familienbetriebe unterstützen und den Erzeugern faire Preise zahlen wollen.



Quelle: Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, 2013

Wie erkenne ich regionale Produkte?



Um es für Verbraucher nachvollziehbar zu machen, sollten regionale Produkte gekennzeichnet sein. Für die am Markt eingeführten Siegel ist anhand von Kriterien festgelegt, inwieweit die Ware aus der definierten Region kommen muss und welche Verarbeitungsschritte dort ablaufen müssen. Alle vorgestellten Siegel werden regelmäßig von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.

Regionalsiegel der Bundesländer

Einige Bundesländer haben Regionalsiegel eingeführt, wie z. B. „Gutes aus Hessen“ oder „Geprüfte Qualität Bayern“.



Regionales Bio-Siegel

In verschiedenen Bundesländern und Regionen Deutschlands wurde zur

Förderung der Regionalvermarktung das Bio-Siegel mit Herkunftsbestimmungen verknüpft. Alle Produkte, die dieses Siegel tragen, müssen die Grundanforderung der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen.



Regionalfenster

Das Regionalfenster informiert über die Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten und den Ort der Verarbeitung. Die Region muss kleiner als Deutschland sein und wird eindeutig benannt, z. B. Landkreis, Bundesland oder Radius in Kilometern.



Regional und saisonal – ist das nicht das Gleiche?



Regionale Lebensmittel und Saisonalität gehen natürlich Hand in Hand, denn nur was die Natur in der entsprechenden Jahreszeit bzw. Saison zu bieten hat, kann in der Region angebaut werden.

Traditionell bieten Handwerksbäckereien saisonale Backwaren wie Osterlämmer, Weckmänner, Weihnachtsgebäck oder auch jahreszeitlich abgestimmte Obstkuchen an. Gerade bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse in Backwaren kann die Verwendung regionaler Zutaten den Kunden gegenüber gut kommuniziert werden. Gut geeignet sind beispielsweise die Verwendung von Zwetschgen, Rhabarber,

Zwiebeln oder Erdbeeren. Die Herausforderung für den Handwerksbäcker bzw. Konditor ist dabei, saisonale und regionale Produkte im Angebot optimal einzubringen und ggf. den höheren Einsatz von Handarbeit zu bewerkstelligen und dies den Kunden zu kommunizieren. Interessant ist hier auch wieder die regionale Vernetzung im Rahmen eines Zukaufsortimentes: Wieso nicht zum Frühstücksbrötchen die Marmelade eines regionalen Verarbeiters? Oder zum Zwiebelkuchen den köstlichen Federweißen aus der Region anbieten? Sollte dieser vor Ort verzehrt werden, benötigen Sie dafür jedoch eine Ausschankgenehmigung.



Eine regionale Bäckerei – wie realistisch ist das?

Eine Bäckerei ganz auf Rohstoffe aus der Region umzustellen, ist gar nicht so schwierig, wie es zunächst klingen mag. So eine Umstellung kostet allerdings Zeit und funktioniert nicht von heute auf morgen.

Wenn es darum geht, neue Lieferanten für regional produzierte Rohstoffe zu finden, sind Erzeugergemeinschaften und Bauernverbände in der Nähe oft die besten Ansprechpartner. Zunächst gelingt es vielleicht, das Getreide aus der Region zu beziehen, später finden sich auch Erzeuger für Eier, Milch und andere Rohstoffe in der näheren Umgebung. Sinnvoll ist, die Kunden über die Umstellung auf regionale Rohstoffe zu informieren und Produkte, die bereits aus regionalen Rohstoffen hergestellt werden, besonders zu kennzeichnen. Denn „regional“ und „bio“ werden beim Verbraucher oft als besondere Qualitätsmerkmale wahrgenommen und honoriert.

Ein Beispiel für erfolgreichen Einsatz regionaler und nachhaltiger Rohstoffe ist die **Bäckerei Kohler** aus Volkach. Sie ist Teil der Initiative „**Wasserschutzbrot**“ im Rahmen der Aktion Grundwasserschutz der Regierung von Unterfranken. Bäckermeister Klaus Kohler verwendet in seinem Betrieb ausschließlich Wasserschutz-Weizen. Bei dem Anbau des Weizens wird auf die letzte Stickstoff-Düngung verzichtet, wodurch sich die Nitrat-Auswaschung ins Grundwasser verringert. Der Wasserschutz-Weizen wird in Unterfranken angebaut und in einer regionalen Mühle, nur wenige hundert Meter entfernt, vermahlen und separat gelagert. Die Bäckerei verwendet zu 100% das gewonnene Mehl für ihre Backwaren.

Neben der Verwendung von regionalen Rohstoffen ist dem Bäcker das handwerkliche Geschick sowie Ehrlichkeit und Natürlichkeit bei der Herstellung der Backwaren, welche ohne Zusatzstoffe und Fertigmischungen auskommen, besonders wichtig.



Die Bäckerei Kohler legt Wert auf die Regionalität und Qualität ihrer Produkte. Informationen unter: www.baecereikohler.de und www.wasserschutzbrot.de

Biodiversität – was ist das?



Biodiversität ist der Fachbegriff für die biologische Vielfalt. Sie ist Teil der Säule „Ökologie“ des Nachhaltigkeitskonzeptes. Durch den Kauf von Rohstoffen aus nachhaltiger Landwirtschaft tragen wir zur Erhaltung der biologischen Vielfalt bei.

Zur Biodiversität gehören

- die Vielfalt der Arten,
- die Vielfalt der Lebensräume und
- die genetische Vielfalt innerhalb der Tier- und Pflanzenarten.

Alle drei Komponenten beeinflussen sich gegenseitig.

Boden-, Klima- und Wasserverhältnisse bestimmen, welche Art Lebensraum entsteht und welche Tiere und Pflanzen sich dort ansiedeln. Ist zum Beispiel der Boden nährstoffreich und gut mit Wasser versorgt, sind dort andere Pflanzen und Tiere zu Hause als auf mageren, trockenen Böden. Auch die Temperatur spielt eine große Rolle und beeinflusst, welche Pflanzen- und Tierarten einen Lebensraum besiedeln können.

Ein Beispiel für biologische Vielfalt in der Landwirtschaft ist auch die „Wiederentdeckung“ des **Zweinutzungshuhns** für die landwirtschaftliche Produktion. Lesen Sie mehr unter www.oekolandbau.de > Verbraucher > Wissen > Tierschutz und Umweltschutz > Tierschutz > Küken zum Wegwerfen?



Wie bekomme ich Biodiversität in die Backstube?



Nur etwa 30 Pflanzenarten liefern 95 % der pflanzlichen Nahrungsmittel. Sollten auch nur wenige dieser Nahrungspflanzen ausfallen, ist die Lebensmittelversorgung ernsthaft in Gefahr. Um alte Sorten zu erhalten, kann man diese wieder in die Backstube zurückholen.

Dinkel, Emmer oder Einkorn zum Beispiel bringen Vielfalt in die Backstube und auf die Felder. Setzt eine Bäckerei alte, robuste Sorten ein, schützt sie die biologische Vielfalt und bietet den Kunden zusätzlich neue Geschmackserlebnisse.

Emmer oder Einkorn sind Getreidearten, die keine hohen Ansprüche an Klima und Boden haben. Beide sind mit dem Weizen verwandt, sind jedoch robuster. Sie können deshalb auch auf schlechten Böden und bei ungünstigen Klimabedingungen angebaut werden. Für den biologischen Landbau sind sie interessant, weil sie wenig anfällig sind

und sich auch ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel durchsetzen.

Aber auch neue widerstandsfähige Züchtungen aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft sind für nachhaltig wirtschaftende Bäckereien interessant. Ein Vorteil der Weizensorte Aszita beispielsweise besteht darin, auch auf extensiven, trockenen Standorten einen hohen Protein- und Klebergehalt auszubilden.

Durch die Verarbeitung alter Getreidearten wird biologische Vielfalt bereits von zahlreichen Backstuben gefördert – zum Beispiel durch die Verwendung von **Lichtkornroggen**[®]. Helle Roggensorten waren in Mitteleuropa bis in das 19. Jahrhundert recht verbreitet, bis die grau-grünen Kornfarben bevorzugt wurden und hellkörnige Sorten verdrängt wurden. Der aus verschiedenen alten Roggensorten hervorgegangene Lichtkornroggen[®] lässt sich in lockere, mild aromatische Brote verarbeiten. Ein Beispiel dafür ist das Heimatbrot der **Bäckerei Fink** in Steinau: www.baeckerei-fink-steinau.de. Weitere Informationen: www.darzau.de > Sorten > Lichtkornroggen.



Lichtkornroggen



Einkorn

Emmer

Was hat Energieverbrauch mit Nachhaltigkeit zu tun?



Fossile Energieträger wie Kohle, Gas und Öl werden in absehbarer Zeit aufgebraucht sein. Es ist höchste Zeit, so weit wie möglich auf erneuerbare Energien umzusteigen. Sonne, Wasser, Wind und Holz sind nachhaltige Energieträger, die auch nachfolgenden Generationen noch Energie liefern.

Bäckereien verbrauchen weit mehr Energie als andere Handwerkszweige. Daher wirken sich hier Energieeinsparungen und Optimierungsmaßnahmen besonders positiv aus. Stellt sich eine Bäckerei auf einen umweltfreundlichen Energieträger um und führt Maßnahmen zur Energieeinsparung durch, ist sie auf dem Weg zur Nachhaltigkeit einen großen Schritt weitergekommen.

Arbeiten mit sauberer Energie

Ökostromanbieter beziehen Strom aus erneuerbaren Energien. Die Energiequellen können Wasserkraft, Windenergie und Solarenergie, aber auch Bioenergie und Geothermie sein. Vor einem Wechsel des Stromanbieters, sollte man sich über verschiedene Anbieter und ihre Angebote

informieren. Manche liefern nur zum Teil Ökostrom, andere zu 100%.

Grundsätzlich können zentrale Heizanlagen oder einzelne Geräte auch mit regenerativer Energie betrieben werden, zum Beispiel mit Pellets, Hackschnitzeln oder mit Heißwasser aus Solarkollektoren. Wichtig ist es, den Energieverbrauch zu dokumentieren, damit sich über die Jahre feststellen lässt, ob die Einsparungen den Erwartungen entsprechen oder ob nachgebessert werden muss.

Auch der Fuhrpark eines Bäckereibetriebes kann einiges zur Umweltschonung beitragen, wenn hier auf maximale Auslastung des Laderaumes, intelligente Routenplanung, sparsame Motoren oder beispielsweise Elektroantrieb geachtet wird.

Zum Beispiel unter www.gruenerstromlabel.de kann man Anbieter finden, die zu 100 % Strom aus erneuerbaren Energien anbieten. Es garantiert außerdem

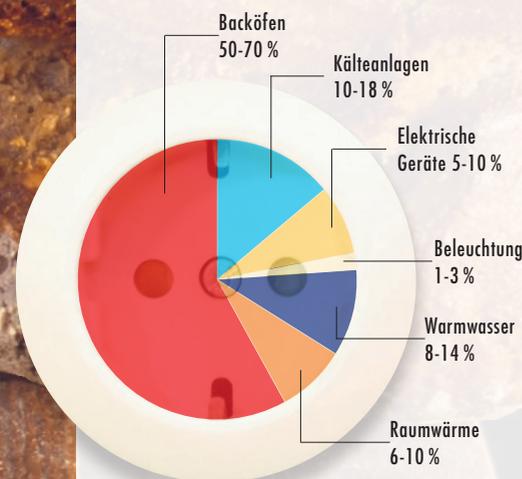


Investitionen in neue Anlagen und innovative Energieprojekte.

Wie spare ich Energie?

In Bäckereien wird zwangsläufig eine Menge Energie verbraucht, daran lässt sich grundsätzlich nichts ändern. Doch die verbrauchte Strommenge lässt sich mit guter Planung und Strukturierungsmaßnahmen erheblich senken. Die Grafik zeigt eine Übersicht des Energieeinsatzes in Bäckereien. Nicht zu übersehen: Backöfen verbrauchen am meisten Energie; Optimierungsmaßnahmen wirken sich deshalb hier am stärksten aus.

Zum einen lässt sich mit optimaler Technik viel Energie einsparen; zum anderen kann man mit geändertem Nutzerverhalten viel



Energieverbrauch in einer Bäckerei

bewirken. Die verschiedenen Ansatzpunkte werden beispielhaft an den Geräten mit dem höchsten Energieverbrauch, Backöfen und Kälteanlagen, erläutert:

Bei Backöfen:

- zeitgenaues Ein- und Ausschalten
- volle Ausnutzung der Backflächen: Halb volle Öfen verbrauchen bis zu 20 % mehr Energie
- Regulierung der Schwadenabgabe
- regelmäßige Reinigung (mind. 3 x pro Jahr) und Wartung der Brenner (mind. 1 x pro Jahr)
- Reinigung/Entkalkung der Schwadenapparate nach Herstellervorgaben
- Nutzung der Abwärme für Warmwasserbereitung oder Raumheizung
- Kauf eines neuen, energieeffizienten Backofens mit bedarfsgerechter Ausstattung: Stufenbrenner mit Luftabschlussklappe, gedämmte Herdtüren, Herdgruppensteuerung, angepasste Größe der Backfläche, Art des Energieträgers

Bei Kälteanlagen:

- Temperatur prüfen: Anhebung um 1°C kann 4 % Energie einsparen
- Kühlräume so kurz wie möglich öffnen, Kälteschutzvorhang anbringen
- Kühlrippen der Verflüssiger regelmäßig reinigen, um eine gute Wärmeabgabe zu garantieren
- Auslastung der Geräte und Abschalten unnötiger Geräte, die kaum bestückt sind
- Kühltresen im Verkaufsbereich abschalten, Abdeckungen anbringen
- günstigen Standort für Aggregate wählen: staubfrei, möglichst kühl

Wie kann ich Lebensmittelverschwendung vermeiden?



In einer Bäckerei hängt Lebensmittelverschwendung vor allem mit der Sortimentspolitik zusammen. Muss wirklich das ganze Sortiment bis Ladenschluss verfügbar sein? Oder ist es denkbar, nicht jeden Tag das ganze Sortiment zu produzieren, sondern einige Produkte nur an bestimmten Tagen anzubieten? Ausgewählte Brotsorten können nur an bestimmten Wochentagen angeboten und jeden Tag eine andere Sorte Blechkuchen gebacken werden. Kunden nehmen das oft sogar als sympathisches Extra wahr und kommen gezielt an diesen Tagen in die Bäckerei. Gute Werbung für den neuen Wochenplan der Bäckerei ist hier entscheidend.

Backwaren vom Vortag lassen sich am nächsten Tag mit einem Preisnachlass ohne Weiteres noch anbieten. Viele Kunden registrieren wohlwollend, dass man sich Gedanken um Lebensmittelverschwendung macht. Außerdem schätzen viele Kunden gerade Brot vom Vortag, da manche Brotsorten ihren Geschmack erst nach und nach entfalten.

Auch „die Tafel“ freut sich über Backwaren. Tafeln gibt es mittlerweile fast in jeder Stadt oder Gemeinde. Sie sammeln übrig gebliebene, qualitativ einwandfreie Ware aus Supermärkten, Bäckereien oder anderen Geschäften und bieten sie sozial und wirtschaftlich benachteiligten Mitbürgern an. Diese erhalten die Lebensmittel kostenlos oder zu einem symbolischen Beitrag.



Alte Backwaren, die sich nicht mehr zum Verzehr eignen, können außerdem zur Biogaszeugung oder als Tierfutter verwendet werden.



Warum gibt es fair gehandelte Lebensmittel?



Organisationen und Hersteller des fairen Handels achten insbesondere auf die gerechte Entlohnung der Arbeiter, soziale Absicherung und Projekte wie z.B. Schulbauten in den Herkunftsländern. Klassische „Fairtrade“ Lebensmittel sind Kakao und Kaffee aber auch Tee, Zucker, Gewürze, getrocknete Früchte und Nüsse gehören zum breiten Sortiment des Fairen Handels. Oft werden fair gehandelte Produkte ökologisch angebaut.



Beispiele für Anbieter fair gehandelter Produkte

Alle Auszeichnungen und Markenzeichen – auch das bekannte Fairtrade-Siegel – sind privat-rechtlich geschützt. Wer damit wirbt, muss sich entsprechend zertifizieren lassen. Sie können jedoch Ihren fair gehandelten Kaffee, Kakao etc. mit dem Wort „fair“ bewerben und entsprechende Verpackungen gut sichtbar im Laden platzieren.

Gibt es fair Gehandeltes auch bei uns?

Auch im landwirtschaftlichen Bereich gibt es in Deutschland Verbesserungspotenzial in Sachen Fairness bei Arbeitsbedingungen, Bezahlung und Erzeugerpreisen. Wer seinen eigenen Betrieb am Prinzip Fairness orientiert und auch seine Lieferanten danach auswählt, trägt dazu bei, dass das entsprechende Bewusstsein im Arbeitsleben wächst.

In Deutschland gibt es einige Initiativen für faire Lebensmittel, oft in Zusammenhang mit ökologischer Produktion. So gibt es beispielsweise Bioverbände, die nach einem „Fair-Siegel“ zertifizieren, den Bio-Fair Verein, der ebenso unabhängig zertifizieren lässt, oder auch Erzeugergemeinschaften wie die Upländer Bauernmolkerei, die eine Initiative zu fairen Milchpreisen ins Leben rief.



Beispiele für Bio- und Fair-Siegel

Welche soziale Verantwortung hat eine Bäckerei?



Was zunächst recht theoretisch klingt, lässt sich jedoch mit zahlreichen Angeboten an das Umfeld zum Leben erwecken – und viele Betriebe tun dies engagiert:

• Anbieten von Ausbildungsplätzen

So bieten Sie jungen Menschen eine Perspektive und leisten einen Beitrag zu deren Weiterbildung.

• Weiterbildung

Die Fachkräfteweiterbildung ist ein wichtiges Element der nachhaltigen Betriebsführung. Auch wenn die Arbeitsbelastung hoch ist – Weiterbildung ist für die (Qualitäts-) Entwicklung des Betriebs und gut ausge-

bildete Mitarbeiter maßgeblich. Beachten Sie hierzu bitte auch den Hinweis auf die Seminarreihe für das Bäckerhandwerk der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) auf der gegenüberliegenden Seite.

• Kooperation mit Schulen

Die Vorstellung eines nachhaltig arbeitenden Bäckerei- oder Konditoreibetriebes bietet die Möglichkeit, das Interesse für den Beruf und den eigenen Betrieb zu wecken.

• Publikumsveranstaltungen

Betriebsführungen oder ein Tag der offenen Tür helfen dabei, Kontakt zum Umfeld aufzubauen und zu erhalten. Im Rahmen dessen lassen sich die Besonderheiten der eigenen Bäckerei und Ihr nachhaltiges Konzept besonders gut erläutern.

• Sponsoring

Auch mit Sponsoring ausgewählter Vereine oder Veranstaltungen im Ort kann soziale Verantwortung übernommen werden. Spenden für karitative Zwecke, zur Förderung des Bäckerhandwerks oder Ausbildungsförderung sind weitere Möglichkeiten.



Wie kommuniziere ich meinen Kunden Nachhaltigkeit?



Bei der Vielzahl an Informationen, mit denen der Verbraucher täglich konfrontiert wird, ist es nicht leicht, sich als Betrieb Gehör zu verschaffen. Das Interesse lässt sich jedoch mit größtmöglicher Transparenz wecken: Herkunft der Rohwaren im Zusammenhang mit authentischen Erzeugergeschichten, Einblick in die Arbeitsabläufe des Betriebes sowie die Bandbreite sozialer Aktivitäten mit den entsprechenden Gesichtern sind einige Anregungen dazu. Wichtig dabei sind klare, glaubwürdige und nachvollziehbare Aussagen anstatt unverbindlicher Marketingfloskeln.

Beispiele dafür können sein:

„Wir beziehen unser Mehl von der Mühle xy. Alle Landwirte, die diese Mühle beliefern, sind im Kreis xy angesiedelt.“

Oder: „Unsere Äpfel kommen vom Biolandwirt xy.“ Oder: „Dieser Betrieb nutzt zu 100 % Öko-Strom.“

Von der Brotbänderole bis zur Schiefertafel – Informationen für Kunden können im Ladenraum aushängen, im Internet veröffentlicht werden, am Produkt platziert sein oder als Flyer zu bestimmten Themen ausliegen.



Auch die Gestaltung des Ladens (sowie der Produktionsstätten) kann mit der Verwendung nachhaltiger Materialien und Designs als Element der Nachhaltigkeitskommunikation genutzt werden. Auch hier ist wieder das Netzwerk lokaler Handwerker interessant – beispielsweise mit Möbeln eines lokalen Schreiners aus heimischen Hölzern.

Wichtigstes „Sprachrohr“ bleibt aber Ihr Verkaufspersonal – der beste Botschafter Ihrer Bemühungen um Nachhaltigkeit. Nur was intern gut kommuniziert wird, kann vom Personal überzeugend weitergegeben werden!

VERANSTALTUNGSHINWEIS

Seminare für das Bäcker- und Konditorenhandwerk

Unter dem Leitsatz „Bio und nachhaltig – Mehr als ein Trend!“ werden im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft praxisnahe Fachseminare für das Bäcker- und Konditorenhandwerk angeboten. Die bundesweite, praktisch orientierte Veranstaltungsreihe bietet handwerklichen Bäckereibetrieben neue Impulse für die Zukunft. **Informationen** unter www.oekolandbau.de > Verarbeiter > Herstellungspraxis > Weiterbildung

Literatur

Der PCF – Die Methodik bei MÄRKISCHES LANDBROT

J. Pape, C. Deinert
oekom verlag, München, 2010
ISBN 978-3-86581-248-3

Produktbezogene Klimaschutzstrategien. Product Carbon Footprint verstehen und nutzen
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) und Bundesverband der Deutschen Industrie e. V. (BDI), 2010

Download unter
https://bdi.eu/media/presse/publikationen/PCF-Leitfaden_100810_Online.pdf

Nachhaltig backen. Hintergrundwissen und gute Beispiele aus der betrieblichen Praxis von Handwerksbäckern

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH
Download unter
www.landbrot.de > Öffentlichkeit > Pressearchiv > 26.10.2011 Nachhaltig backen

Nachhaltiges Wirtschaften für KMU (kleine und mittelständische Unternehmen)

Anja Grothe (Hrsg.)
oekom verlag, München, 2012
ISBN-13 978-3-86581-281-0

Unternehmen nachhaltig führen

Lutz Becker, Holger Hakensohn, Frank H. Witt (Hrsg.)
Symposion Publishing, 2012
ISBN 978-3-939707-30-1

Das Bio-Food Handbuch

Udo Pini
h.f.ullmann publishing, Potsdam, 2014
ISBN 978-3848002955

Links

Fachinformationen und Praxishilfe rund um Ökolandbau und -verarbeitung

- www.oekolandbau.de > Verarbeiter
- www.oekolandbau.de > Händler

Internetpräsenz des staatlichen Biosiegels

- www.bio-siegel.de

Internetpräsenz des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

- www.bundesprogramm.de

Internetpräsenz des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

- www.bmel.de

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) – Spitzenverband von Erzeugern, Verarbeitern und Händlern ökologischer Lebensmittel in Deutschland

- www.boelw.de

Internetseite der FAO mit Informationen zur Nachhaltigkeitsbewertung (englisch)

- <http://www.fao.org/nr/sustainability/sustainability-assessments-safa/en/>

Non-Profit-Organisation für genussvolles, bewusstes und regionales Essen

- www.slowfood.de

Die Freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e.V.

- www.die-baeker.org

Forum nachhaltig wirtschaften

- www.forum-csr.net

Nachhaltig Bio – Projekt des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN)

- www.nachhaltigbio.de

Beispiele für nachhaltige Bäckereien und Konditoreien

- www.backhaus-walzel.de
- www.backstube-bundschuh.de
- www.backstubebremen.de
- www.baeckerhaus-veit.de
- www.baekereikohler.de
- www.brotinstitut.de
- www.hopffisterei.de
- www.landbrot.de
- www.mahlzahn.de
- www.mareis.com
- www.siebenkorn.de
- www.koehlers-vollkornbaeckerei.de
- www.wasserschutzbrot.de

Bioverbände

- www.biokreis.de
- www.bioland.de
- www.biopark.de
- www.demeter.de
- www.ecoland.de
- www.ecovin.de
- www.gaea.de
- www.naturland.de
- www.verbund-oekohoeffe.de

Fairer Lebensmittelhandel

- www.fairbio.bio
- www.dwp-rv.de
- www.el-puente.de
- www.fairtrade.de
- www.fairtrade-deutschland.de
- www.forum-fairer-handel.de
- www.gepa.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)
Deichmanns Ave 29, 53179 Bonn
www.ble.de

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Text: FiBL Projekte GmbH,
Frankfurt am Main; www.fibl.org

Lektorat und Gestaltung:
N-Komm Agentur für Nachhaltigkeits-
Kommunikation UG, Frankfurt am Main;
www.nkomm.eu

Bezug: www.oekolandbau.de > Service > Informations-
materialien und Bilder > Informationsmaterialien

Bildnachweis:

www.oekolandbau.de/Copyright BLE/Dominic Menzler:
Titel und Rückseite, 3r, 9, 11ol, 17o, 17ul, 20 or, 21o,
23; Tim Reckmann/pixelio.de: Titel u; Jürgen Acker/
pixelio.de: 1l; Harry Hautumm/pixelio.de: 1m; drubig-
photo/fotolia.de: 1m; sergign/fotolia.de: 1r; www.oekolandbau.de/Copyright BLE/Thomas Stephan: 3, 4,
9u, 10, 13o, 17mr, 17ul, 18, 19or, 20u; Regierung
von Unterfranken: 2, 7, 11r, 14o; Rainer Sturm/pixelio.
de: 3l, 10ul; Oliver Mohr/pixelio.de: 12; baecker-engel.
de: 15; fibl/K.-P. Wilbois: 16o; creativ-collection:
16m; pixabay: 1o, 14u, 17ur; darzau.de: 17 mr; Olaf
Sachsenweger/pixelio.de: 19; Hrundi/pixelio.de: 22o;
contrastwerkstatt/fotolia.de: 22u, 23; FiBL Projekte
GmbH: 23 u

Auflage: 2. Auflage November 2017

Diese Broschüre wurde im Rahmen der „Qualifizierungsmaßnahmen zur Stärkung der nachhaltigen und ökologischen Lebensmittelproduktion für das Lebensmittelhandwerk, die Lebensmittel verarbeitende Außer-Haus-Verpflegung und die Ernährungswirtschaft und für Institutionen, die diese Lebensmittelverarbeiter entsprechend des benannten Ziels beraten, kontrollieren oder ausbilden oder im Bereich der regionalen Wertschöpfung vernetzend tätig sind“ erstellt. Diese Maßnahme wurde initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.