

# Hopffisterei – Öko-Pionier seit 1982

*Sina Gößler & Dagmar Wild*



## Über die Hopffisterei

Verbunden mit einer fast 700-jährigen Geschichte schlägt die heutige Hopffisterei eine Brücke zwischen Tradition und Zukunft, denn ihre traditionelle Teigführung und ihr zukunftsorientiertes Engagement stehen für einen sorgsamsten Umgang mit der Natur und deren Ressourcen. Die sichtbare Gefährdung der Erde hat die Hopffisterei veranlasst, seit 1982 entschlossen einen umfassenden ökologischen Weg zu gehen. Alle Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus ökologischer Landwirtschaft. Die Hopffisterei fördert den ökologischen Landbau mit seinen nachweisbaren Vorteilen für unbelastetes Grundwasser, den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, das Klima und die Artenvielfalt. Der handwerklichen Kunst der Pfister-Bäcker ist es zu verdanken, dass das Kernprodukt, die großen runden Pfister Öko-Bauernbrote aus reinem Natursauerteig, ohne Lebensmittelzusatzstoffe auskommt. Über 24 Stunden hat der Natursauerteig Zeit zum Reifen. So entstehen die traditionell guten Backeigenschaften und der für das Pfister Öko-Bauernbrot einzigartige Geschmack.

Mit über 150 Filialen in Bayern, Baden-Württemberg und Berlin, rund 700 Einzelhandelspartnern und ihren über 1000 MitarbeiterInnen ist die Hopffisterei zu einer „Bayerischen Institution“ geworden.

## 40 Jahre Öko – vom Acker bis zur Ladentheke

„Mit unserem Handeln wollen wir die Menschen bei ihrem Wunsch unterstützen, gesund und natürlich zu leben, um das Leben genießen zu können“, so legte Siegfried Stocker 1982 im Unternehmensleitbild die ökologische Ausrichtung der Hofpfisterei fest. Er erstellte einen Maßnahmenkatalog und ging auf die Suche nach Landwirten, die bereit waren, ökologisches Getreide anzubauen. Anfangs war die Resonanz nicht groß, doch er ließ sich nicht entmutigen. Die Öko-Pioniere Siegfried und seine Frau Margaretha Stocker vertrauten auf die traditionelle Backweise und stellten den Betrieb Schritt für Schritt auf ökologische Produktion um.

Für den unverwechselbaren Geschmack der Pfister Öko-Bauernbrote setzt die Hofpfisterei stets auf ihren reinen Natursauerteig ohne künstliche und chemische Zusatzstoffe. Darüber hinaus werden vom Acker bis zur Ladentheke kontinuierlich alle Schritte auf Optimierungsmöglichkeiten nach dem Prinzip der Vermeidung von Umweltbelastungen und effizienter Nutzung von Ressourcen überprüft.

Heute führt Nicole Stocker das Unternehmen in dritter Generation in die Zukunft. Wie ihrem Vater liegt ihr die Umwelt sehr am Herzen und so geht die Hofpfisterei den ökologischen Weg konsequent weiter. Die Hofpfisterei setzt sich unaufhörlich für die Erhaltung der Natur und für ökologische Landwirtschaft ein. So unterstützt sie die 17 Ziele der Vereinten Nationen für eine Nachhaltige Entwicklung unserer Welt und Projekte wie BioRegio 2030 vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und sucht in diesem Zuge stetig nach Öko-Landwirten.

Innerhalb des EMAS-Umweltmanagementsystems der Hofpfisterei dreht sich aktuell viel um die Themen Müllvermeidung, Materialeffizienz und Energieeinsparung. Der eigene CO<sub>2</sub>e-Fußabdruck wird im gesamten Unternehmensverbund so niedrig wie möglich gehalten. Nicht vermeidbare Treibhausgasemissionen werden durch ein langfristiges Engagement für den Erhalt und den Ausbau des Naturschutzgebiets und Forschungsprojekts Panguana im amazonischen Regenwald ausgeglichen. Seit 2016 ist die CO<sub>2</sub>e-neutrale Produktion durch Einsparung und Kompensation zertifiziert, nähere Informationen finden sich unter [www.hofpfisterei.de/CO2e-neutral](http://www.hofpfisterei.de/CO2e-neutral). Dies folgte auf die Verleihung des Bio-Siegels nach EG-Öko-Verordnung im Jahr 2002 und die Zertifizierung mit dem Fair-Siegel von Naturland im Jahr 2011. Transparenz liegt der Hofpfisterei seit jeher am Herzen und so

erscheint, ganz nach dem Motto „Einblick schafft Vertrauen“, bereits seit 2009 jährlich die gesamte Öko-Bilanz öffentlich im Nachhaltigkeitsbericht.

- 1982: Roggen-Vollkorn als erste ökologische Brotsorte fest im Sortiment
- 1988: Übernahme der Meyermühle – die Vision „vom Acker bis zur Ladentheke“ wird greifbar
- 1989: Vertragliche Bindung mit dem Anbauverband Naturland
- 1991: Neupräsentation der Pfister Öko-Sonne, Erstellung der ersten Umweltbilanz
- 1993: Erweiterung des Firmenverbunds durch die ökologische Metzgerei Landfrau
- 1994: Umstellung der letzten Pfister Öko-Bauernbrotsorten und des Weizenkleingebäcks auf ökologische Herstellung
- 1996: Verleihung des Europäischen Umweltpreises für Nachhaltiges Wirtschaften
- 1999: Einführung des Umweltmanagement-Systems EMAS mit dem höchsten Umweltstandard an allen Standorten des Unternehmensverbundes
- 2002: Verleihung des Bio-Siegels nach EG-Öko-Verordnung
- 2008: Langfristiges Engagement für das Regenwald-Forschungsprojekt PANGUANA in Peru, Umstellung auf Ökostrom, sukzessive Umrüstung aller Beleuchtungen auf LED
- 2009: Umstellung des Fuhrparks auf die höchste geltende Euronorm und sukzessive Anschaffung von gasbetriebenen LKW (Betankung zu mehr als 90% mit Biogas), die jährliche Umwelterklärung mit Öko-Bilanz wird erstmals als Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht
- 2011: Zertifizierung des Firmenverbunds durch Naturland mit dem Fair-Siegel (Faire Partnerschaft), Umstellung der letzten Feinbackwaren auf ökologische Herstellung, Deutscher Nachhaltigkeitspreis
- 2016: Zertifizierung der CO<sub>2</sub>e-neutralen Produktion des Firmenverbunds durch Einsparung und Kompensation, näheres unter [www.hopffisterei.de/CO2e-neutral](http://www.hopffisterei.de/CO2e-neutral)
- 2019: Einführung der neuen Brotseite „I'm Green“ aus nachhaltigem Anbau, Auslistung der Einweg-Pappbecher zum Kaffeeausschank und Einführung der Mehrweg-Pfand-Becher der Firma RECUP
- 2022: Einwegverpackungsfreier Transport des Laugengebäcks mit den Mehrweg-Thermobehältern va-Q-trays

## Gelebter Umweltschutz und Nachhaltigkeitsmanagement in der Hofpfistererei

In den folgenden Umweltleitlinien ist das Engagement der Hofpfistererei für eine möglichst natürliche Nahrung und den Schutz der Umwelt festgeschrieben. Sie sind die Grundlage der Umweltpolitik des Unternehmens.

1. Das Ziel der Hofpfistererei ist es, immer mehr Menschen, die dies schätzen, mit immer natürlicherem und ursprünglicherem, schmackhaftem Brot zu versorgen.

Dabei setzen wir als Hersteller von Bauernbrot, Back- und Feinbackwaren sowie Wurstwaren einen Schwerpunkt auf die Reduzierung von Umweltauswirkungen in der gesamten Wertschöpfungskette – vom Acker bis zur Ladentheke. Wir bevorzugen bei den eingesetzten Rohstoffen, wo immer möglich, die umweltverträglichste Erzeugerform und wir achten bei vorhandenen wie neuen Herstellverfahren auf gute Umweltverträglichkeit.

2. Die Hofpfisterei engagiert sich für eine möglichst natürliche Nahrung und Umwelt, sowie die Förderung von Getreidenahrung.

Die Herkunft und die Art des Anbaus der Rohstoffe sind wichtige Kriterien in unserer Beschaffungspolitik. Wir bekennen uns zur Förderung des ökologischen Landbaus und damit zum Schutz des Grundwassers, der Böden, des Klimas und der Artenvielfalt. Wir sprechen uns für den Erhalt von Anbauflächen für Lebensmittel, somit gegen den Getreideanbau für Energiepflanzen aus und sind gegen den Einsatz gentechnisch veränderter Pflanzen in der Landwirtschaft.

3. Die Hofpfisterei strebt danach, den Bedarf an Rohstoffen überwiegend aus der Region zu beziehen.

Soweit es Ernteerträge und Qualitätsanforderungen zulassen, sollen mindestens 80% des Getreides aus der bayerischen ökologischen Landwirtschaft stammen. Damit wollen wir den Umweltschutz und die Wertschöpfung in der Region stärken sowie Arbeitsplätze in unserer unmittelbaren Umgebung erhalten. Mit einer regionalen Beschaffung wollen wir die Umweltauswirkungen so gering wie möglich halten.

4. Die Hofpfisterei bekennt sich zur sozialen Verantwortung gegenüber dem Staat und der Gesellschaft.

An allen Standorten legen wir einen hohen Wert auf ein gutes Zusammenleben mit unseren Nachbarn. Langfristige und faire Partnerschaften mit unseren Lieferanten und Handelspartnern sind uns wichtig. Es ist uns ein stetes Anliegen, eine konstante, motivierte und qualifizierte Belegschaft zu beschäftigen. Unsere MitarbeiterInnen werden in betriebliche Entscheidungen mit einbezogen. Sie werden durch Aus- und Fortbildungen in ihrem Umweltbewusstsein, in ihrem sozialen Engagement und in eigenverantwortlichem Handeln gestärkt. Der vorbeugende Arbeits- und Gesundheitsschutz hat einen hohen Stellenwert.

5. Die Hopffisterei strebt danach, vorbildlich in der Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften zu sein.

Darüber hinaus verpflichtet sich die Geschäftsleitung, den betrieblichen Umweltschutz durch die freiwillige Teilnahme an dem Umweltmanagementsystem EMAS – über die bestehenden Gesetze und Vorschriften hinaus – in einem kontinuierlichen Ziel- und Prüfprozess zu verbessern. Dabei unterstützen wir mit unseren Maßnahmen die weltweit gültigen UN-Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030.

6. Die Hopffisterei setzt auf erneuerbare Ressourcen und betreibt aktiven Klimaschutz.

Neben der Schonung und dem verantwortlichen Umgang mit Ressourcen wie Wasser, Boden und Luft liegen unsere weiteren Schwerpunkte, als energieintensiver Produktionsbetrieb, auf dem effizienten Umgang mit Energie und auf dem Klimaschutz.

7. Die Hopffisterei pflegt eine offene und mitgestaltende Kommunikation im Unternehmen.

Wir wollen die Kommunikation durch gut informierte und motivierte MitarbeiterInnen jeden Tag aktiv leben und gestalten. Der Dialog ist uns wichtig. Informationen erfolgen durch unsere Hauszeitung und durch regelmäßige Besprechungen der Verantwortlichen. Alle können ihre Ideen und Verbesserungen im betrieblichen Vorschlagswesen einbringen. Schulungen und Mitarbeiterleitfäden informieren über den Umweltschutz in der Hopffisterei.

8. Die Hopffisterei will ihre Kunden zur Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel anregen.

Durch gut geschultes Verkaufspersonal erhalten unsere Kunden kompetente Beratung bei ihrem Einkauf in unseren Filialen. Einblick in die Zutaten unserer ökologischen Produkte geben wir in Sortimentsprospekten und auf Preisschildern weit über gesetzliche Anforderungen hinaus. Dies ist ganz besonders für Allergiker ein großer Vorteil. Mit Hilfe des Kundenechos können Kunden Fragen zu den ökologisch erzeugten Produkten stellen.

9. Die Hofpfisterei ist offen für externe Kommunikation und den Einbezug externer Fachkompetenz.

Wir suchen aktiv den Austausch mit der Öffentlichkeit. Komplexe Themen erarbeiten wir in Kooperation mit entsprechenden Fachbehörden, Beratern und in Zusammenarbeit mit der Wissenschaft. Als Mitgründungsunternehmen der AöL (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller) pflegen wir Kontakt und Erfahrungsaustausch zu anderen ökologischen Lebensmittelherstellern. Wir engagieren uns in Umweltausschüssen verschiedener Gremien und unterstützen die Stadt München sowie die Landesregierung in ihren umwelt- und Klimaschutzpolitischen Aktivitäten.

10. Die Hofpfisterei fördert die Umweltbildung und Gesundheitserziehung der Kinder.

Gesunde Ernährung und Umweltbewusstsein wollen wir bereits den Kindern nahe bringen. So fördern wir die Umweltbildung von Kindern, indem wir ihnen die Gelegenheit geben, ökologische Zusammenhänge kennen und schätzen zu lernen.

Bereits 1999 wurde das betriebliche Umweltmanagementsystem EMAS eingeführt. Der betriebliche Umweltschutz ist nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 EMAS III und der Norm DIN EN ISO 14001:2015 zertifiziert. Alle Umweltaktivitäten der Hofpfisterei werden jedes Jahr durch einen externen Gutachter geprüft. Anhand der Öko-Bilanz lässt sich die Einhaltung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses ablesen.

### Faire Partnerschaften und gesellschaftliches Engagement der Hofpfisterei

Die Hofpfisterei ist davon überzeugt, dass Fortentwicklungen im Umweltschutz ein vielfältiges Wissen und einen intensiven Erfahrungsaustausch benötigen. Daher werden verschiedene Netzwerke und gesellschaftliche Initiativen schon langjährig gepflegt, um Synergien auf beiden Seiten bestmöglich zu nutzen. Folgend finden sich ein paar Beispiele.

*Naturland Verband:* Nachhaltig zu wirtschaften bedeutet für die Hofpfisterei, ein Umfeld zu schaffen, in dem alle PartnerInnen und die verschiede-

nen Interessensgruppen fair und wohlwollend miteinander umgehen können. Dabei sind langfristige Partnerschaften wichtig. So basiert die Getreidebeschaffung auf einer langjährigen Zusammenarbeit mit dem Naturland Verband und auf guter Partnerschaft mit rund 600 ökologisch wirtschaftenden Landwirten. 2011 erhielt die Hopffisterei als erstes Unternehmen für den gesamten Unternehmensverbund die Zertifizierung NATURLAND Faire Partnerschaft. Das bedeutet, dass im gesamten Unternehmensverbund nach folgenden Grundsätzen, die jährlich durch die IMO-Kontrollstelle geprüft werden, gearbeitet wird:

1. Soziale Verantwortung: gerechte Bezahlung, betriebliche Mitbestimmung, vorbeugendes Gesundheitsmanagement
2. Verlässliche Handelsbeziehungen: langfristige partnerschaftliche Zusammenarbeit
3. Faire Erzeugnisse: partnerschaftliche Preisfindung
4. Regionaler Rohstoffbezug: der größte Teil der Rohstoffe wird aus Bayern bezogen
5. Gemeinsame Qualitätssicherung: Austausch und vertrauensvolle Zusammenarbeit im Bereich der Qualitätsentwicklung und -sicherung zum Nutzen aller Partner der Wertschöpfungskette
6. Gesellschaftliches Engagement: Schaffung von Arbeitsplätzen, Unterstützung von Umwelt-, Gesundheits- und Bildungsprojekten
7. Unternehmensstrategie und Transparenz: offene Kommunikation, Unternehmensleitbild, eine auf der Firmenphilosophie begründete Umweltpolitik und -leitlinien

*Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.:* Die Hopffisterei ist seit 1993 Gründungsmitglied der AÖL und in vielen Fachgremien zu den Themen Nachhaltigkeit, Rohstoffsicherung, Verpackung sowie Markt und Verbraucher aktiv, um wichtige Impulse für die Erneuerung der Ernährungswirtschaft zu geben. Mit dem Ziel, den Standort Bayern für heimische Öko-Rohstoffe zu sichern, gründeten 2014 bayerische Öko-Lebensmittelhersteller die Regionalgruppe AÖL-Bayern.

*Landesbund für Vogelschutz:* Nur was man kennt und wertschätzt, wird man schützen. Nach diesem Motto setzt die Hopffisterei auf Umweltbildung und Information. Neben den eigenen MitarbeiterInnen wird sich vor allem auf die Umweltbildung von Kindern und Jugendlichen fokussiert. So initiierte die Hopffisterei 2005 das Projekt Bildung von Naturkindergruppen, welches gemeinsam mit dem Landesbund für Vogelschutz erfolgreich betreut wird. Die Kindergruppen erforschen mit Freude die Natur und kom-

men mit ihr in direkten Kontakt. Für dieses Engagement in der Umweltbildung wurde die Hopffisterei mit dem LBV von den Vereinten Nationen im Rahmen der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet.

*BIO-Brotbox München:* Unter dem Motto Gesunde Pause – Helle Köpfe unterstützt die Hopffisterei bereits im 17. Jahr die Aktion BIO-Brotbox München, deren Ziel es ist, einen Beitrag zur gesunden Ernährung der Jugend zu leisten. Unter der Schirmherrschaft von Kultusminister Prof. Dr. Michael Piazolo, MdL und Oberbürgermeister Dieter Reiter ist die BIO-Brotbox ein Gemeinschaftsprojekt mehrerer Institutionen und Sponsoren, ohne deren Unterstützung dieses Projekt nicht möglich wäre. Es ist über die Jahre angewachsen von anfangs 12.500 auf inzwischen 30.000 ABC-SchützInnen in 420 Grundschulen. Jedes Kind erhält im Rahmen eines gemeinsamen Schulfrühstücks seine eigene gefüllte BIO-Brotbox mit Pfister Öko-Bauernbrot, Butter, Aufstrich, Obst oder Gemüse und Tee.

*Forschungsstation Panguana:* Ein besonderes Projekt, welches ökologisches, wissenschaftliches und soziales Engagement miteinander verbindet, fördert die Hopffisterei seit 2008 im peruanischen Regenwald. Durch den Zukauf von durch Brandrodung gefährdeter Flächen konnte um die international anerkannte Forschungsstation Panguana ein vergrößertes, zusammenhängendes Schutzgebiet geschaffen werden. Die ursprüngliche Fläche von 187 Hektar konnte inzwischen zu einem zusammenhängenden anerkannten Naturschutzgebiet von 1.634 ha ausgeweitet werden. Der Hopffisterei werden davon 1.020 ha zur CO<sub>2</sub>-Kompensation angerechnet. Panguana, zum größten Teil aus unberührtem Primärregenwald bestehend, ist ein Hotspot der Artenvielfalt. Durch den hohen Anteil an Biomasse wirken Regenwälder als enorme CO<sub>2</sub>-Speicher. Das schädliche Treibhausgas würde bei Brandrodung unmittelbar freigesetzt werden und in die Atmosphäre gelangen. Die CO<sub>2</sub>-Senke von Panguana gleicht die – trotz ökologischer Betriebsführung – noch verbleibenden Emissionen der Hopffisterei aus. Die Förderbeiträge der Hopffisterei ermöglichten den Ausbau der Forschungsstation, die Erweiterung des Schutzgebietes sowie die Unterstützung der Schule im nahe gelegenen Dorf der Ashánikas.

## Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Die Hopffisterei hat verschiedene Wege etabliert, um den Anteil an Altbrot so gering wie möglich zu halten. In der letzten Verkaufsstunde gibt es in

allen Filialen die sogenannte Happy-Hour. Tagfrische Brot- und Backwaren werden hier zu reduzierten Preisen - mit bis zu 40 Prozent Rabatt – abverkauft. Des Weiteren wird in einem Restbrotladen in München die restliche Produktion vom Vortag zu einem besonders günstigen Preis verkauft. Soziale Einrichtungen, wie z.B. die Münchner Tafel, erhalten Brotspenden. Verbleibende Reste werden zur Futtermittelherstellung an Ökobauern abgegeben, so dass sich der Kreislauf der ökologischen Landwirtschaft wieder schließt. Mit Flyern zu Pfisterbrot-Rezepten, die in den Filialen ausliegen, sollen Kunden zu kreativen Verwendungsmöglichkeiten inspiriert werden. Die Sammelrezepte zeigen leckere und schnelle Zubereitungsideen – auch für Brot, das nicht mehr tagfrisch ist. So gelingt Pfister-Brotgenuss bis zum letzten Scherzl.

## Jährliche Öko-Bilanz

Um den kontinuierlichen Verbesserungsprozess des Umweltmanagements beurteilen zu können, schreibt die Hopffisterei seit der ersten EMAS-Validierung im Jahr 1999 die Umwelterklärung und betriebliche Ökobilanz transparent fort. Sie richtet sich sowohl an die MitarbeiterInnen, ist aber auch öffentlich für alle Interessierten einsehbar. Relevante Kennzahlen bieten eine Messgröße für das Umweltcontrolling.

Mit dem Umweltprogramm werden Ziele und Maßnahmen durch die Geschäftsleitung verabschiedet. Die Ziele resultieren aus der Wesentlichkeitsanalyse, dem Chancen- und Risikomanagement, aus gesetzlichen Anforderungen, den Empfehlungen in internen und externen Audits, dem betrieblichen Vorschlagswesen und aus Kundenrückmeldungen. Die Erreichung der Ziele wird in den Führungsbesprechungen und im Zentralausschuss für Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz kontrolliert.

Folgend finden sich exemplarisch ein paar Auszüge aus der Öko-Bilanz 2020 der Hopffisterei.

Auszug aus der Öko-Bilanz 2020 – Entwicklung der Energie am Standort München, Kreittmayrstraße 5

Bäckereien sind energieintensiv. Insbesondere die Altdeutschen Steinbacköfen der Hopffisterei entsprechen nicht unbedingt den heutigen Anforderungen an hohe Energieeffizienz. Dennoch sind ihre hervorragenden Backeigenschaften einmalig und tragen zur besonderen Qualität und Geschmack

der Natursauerteigbrote bei. Energetische Verbesserungen konnte die Hopffisterei durch die sukzessive Sanierung der einzelnen Herde erreichen. Neben der Erneuerung der Gas- und Luftzüge wurden neue Gasbrenner und Betriebsstundenzähler installiert. Die Steinbacköfen werden seit 2017 mit klimaneutralem Erdgas beheizt. Für weitere Ofensysteme wird wahlweise Heizöl oder klimaneutrales Erdgas eingesetzt. Der umweltfreundliche Gasanteil beträgt aktuell 72 %. In der Verwaltung sind Drucker und Kopierer auf Green-IT umgestellt. Die Energieeinsparung beträgt rechnerisch ca. 10 MWh pro Jahr.

Auszug aus der Öko-Bilanz 2020 – Entwicklung Wasser am Standort München, Kreittmayrstraße 5

Wasser ist eine der wertvollsten Ressourcen. Die Hopffisterei geht achtsam mit dem Wasserverbrauch um. Gleichzeitig müssen hohe Qualitäts- und Hygienestandards eingehalten werden. In der Produktion wird Wasser für die Teigbereitung, als Schwaden für die Öfen sowie für die Eiswasser- und Brühstückanlage verwendet. Um Verschmutzung des Abwassers mit organischen Bestandteilen zu vermeiden, werden bei der Kesselreinigung vorher alle Teigreste entfernt, thermisch behandelt und der Kompostierung zugeführt. Anschließend wird das Waschwasser durch eine Filteranlage in den Abwasserkanal eingeleitet. Außerdem wird Wasser als Sanitärwasser verbraucht. Im Zuge der Gesamtanierung des Wasserleitungsnetzes erfolgte auch eine energetische Optimierung. Die Grauwassernutzung wurde geprüft, stellt sich derzeit aber nicht als wirtschaftlich dar. Das Regenwasser versickert an allen Standorten.

Unterstützung der 17 Ziele der Vereinten Nationen für eine Nachhaltige Entwicklung

In einer Wesentlichkeitsanalyse hat die Hopffisterei die für das Unternehmen relevanten direkten und indirekten Umwelt- und Sozialaspekte in drei Hauptkategorien identifiziert. Die entscheidenden Handlungsfelder berücksichtigen sowohl die Erwartungen der Stakeholder, als auch jene Themen, die im Risikomanagement der Geschäftsleitung als zukünftige Herausforderungen benannt sind.

Die Ziele und Maßnahmen, mit denen die Hopffisterei die wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte an allen Standorten kontinuierlich verbessert, unterstützen die 17 Ziele der Vereinten Nationen. Indirekte Umweltauswir-

kungen entstehen meist außerhalb des eigenen Unternehmens, in vor- und nachgelagerten Prozessen der Wertschöpfungskette. Der Einfluss und die Steuerungsmöglichkeiten sind hier geringer als bei den direkten Umweltauswirkungen aus der eigenen betrieblichen Tätigkeit. Dennoch können durch die Betrachtung des gesamten Lebenszyklus eines Produktes und der Lieferkette nachhaltige Entscheidungen getroffen werden, die die indirekten Umweltauswirkungen minimieren. Im Unternehmensverbund Hopffisterei liegen diese insbesondere in der Vorkette der Lebensmittelproduktion: in der landwirtschaftlichen Erzeugung. Die direkten Umweltauswirkungen sind an den einzelnen Standorten des Unternehmensverbundes relativ identisch – der Verbrauch von Energie, Wasser und Rohstoffen, die Entstehung von Abfall, Abwasser und Emissionen wie Treibhausgase, Stickoxide und Lärm. Die soziale Verantwortung für die MitarbeiterInnen und der Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung der Gesellschaft führen zu vielfältigen Handlungsfeldern für die Hopffisterei, die sich in einer dynamischen, komplexen Umwelt auch zukünftig weiter entwickeln werden.

Die aus der Wesentlichkeitsanalyse abgeleiteten Ziele und Maßnahmen verfolgt die Hopffisterei dann mit einem Umweltprogramm. Die Entwicklung wird in der bereits vorgestellten Öko-Bilanz jährlich dargestellt.

Beispiel: Verantwortung in der vorgelagerten Wertschöpfungskette

Wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte bei der *ökologischen Landwirtschaft*:

- Schutz des Grundwassers und Wasser
- Schutz der Bodenfruchtbarkeit
- Erhalt der Artenvielfalt
- Klimaschutz
- Keine Agro-Gentechnik
- Artgerechte Tierhaltung
- Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen
- Kreislaufwirtschaft
- Naturland Faire Partnerschaften



Wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte bei *nachhaltiger Beschaffung*:

- regionaler, nachhaltiger Einkauf
- gemeinsame Lieferantenentwicklung
- Umwelt- und Sozialstandards

