

# Nachhaltigkeits- impressionen

Ein Unternehmen stellt sich seiner  
Verantwortung für Qualität, Ökologie,  
Ökonomie und Soziales



Vorwort	2
Philosophie	3
Unternehmen	5
Management	6
Klima und Energie	7
Ressourcen	9
Rohstoffe	11
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	13
Zertifizierung und Evaluation	15
Ernährung	16
Gesellschaft	17
Stakeholder	18
Schlussbemerkung	19



Danke für Ihr Interesse! Der klassische letzte Satz einer jeden Präsentation ist für uns der erste Satz dieser Impressionen, denn Ihr Interesse ist unsere Motivation unsere Nachhaltigkeitsarbeit 2011 bis 2013 nacherlebbar zu präsentieren. Wir informieren in dem vorliegenden zweiten Nachhaltigkeitsbericht der Kuchenmeister GmbH mit der Freiheit, die die Mittelständigkeit unseres Unternehmens uns einräumt: Wir erzählen von Geschehnissen, die Sie spüren lassen, wie nachhaltiges Wirtschaften bei uns gelebt wird. Viele in diesem Bericht beschriebene Prozesse sind natürlich in Zahlen und Daten ausdrückbar. Wenn Sie sich noch intensiver für unsere Nachhaltigkeitsarbeit interessieren, kommen wir gerne mit Ihnen ins Gespräch.

Nicht zuletzt werden Sie an mancher Stelle spüren, wo unser Weg in eine immer nachhaltigere Zukunft hingehet, werden aber auch auf sehr klar formulierte Ziele treffen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. G. Trockels'.

Hans-Günter Trockels  
Geschäftsführer



***Nachhaltiges Unternehmertum ist für uns die umfassende Verantwortung eines wirtschaftlich aktiven und zukunftsfähigen Unternehmens. Die hieraus resultierende gesellschaftliche Verpflichtung nehmen wir wahr und gestalten sie. Ökonomische, ökologische und soziale Aspekte haben gleichberechtigte Relevanz.***

Nachhaltiges Wirtschaften funktioniert nur, wenn jeder an seinem Platz im Unternehmen aufmerksam und sorgsam seinen Beitrag zum Gelingen dieses Arbeitens beiträgt und wenn es einen „Motor“ gibt, der diese Arbeit stets auf's Neue mit Impulsen bedient und zugleich die Energie liefert, bereits Begonnenes weiter zu entwickeln.

Ein wesentlicher Kuchenmeister-Motor ist Hans-Günter Trockels, Geschäftsführer der Kuchenmeister GmbH. Im Rahmen eines Gespräches haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach Philosophie und Visionen der Nachhaltigkeitsarbeit gefragt. Lesen können Sie die Gesprächssenz hier, sehen in unserem Video „Nachhaltigkeitsbericht“ (QR-Code zum Video im Anhang).

### **Hans-Günter Trockels im Gespräch**

**Herr Trockels, was ist die Motivation, die Sie nun schon seit vielen Jahren so intensiv an nachhaltigerer Unternehmensführung arbeiten lässt?**

*Hans-Günter Trockels:* Das Thema Nachhaltigkeit begleitet unser Unternehmen seit über 100 Jahren. Das mit den Jahren gewonnene technische Know-How und die stetig erweiterten Kompetenzen bezüglich des Backprozesses führen letztendlich zu unserem wirtschaftlichen Unternehmenserfolg.

### **Was sind Ihre wichtigsten Grundüberzeugungen zur Nachhaltigkeit?**

*Hans-Günter Trockels:* Das Thema Nachhaltigkeit bringt einen vielfältigen Mehrwert für die Gesellschaft, insgesamt aber auch für unser Unternehmen. So müssen wir die Nachhaltigkeitsarbeit bei Kuchenmeister gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, Lieferanten, Kunden, dem Handel, den Stakeholdern und allen weiteren Mitgliedern unserer Gesellschaft weiterentwickeln.



*Kuchenmeister-Geschäftsführer Hans-Günter Trockels*

## **Herr Trockels, was sind die wichtigsten Themen in der Kuchenmeister-Nachhaltigkeitsarbeit 2012/2013?**

*Hans-Günter Trockels:* Lassen Sie mich drei Schwerpunktthemen nennen. Das erste und sehr wichtige Thema ist die Energieeffizienz. Als Beispiel möchte ich hier unsere patentierte Desodorierungs- und Wärmerückgewinnungsanlage nennen. Unsere Rohstoffe bilden das zweite und ebenfalls sehr wichtige Thema. Im Fokus stehen hier Palmöl, Kakao und andere Rohstoffe, die in verschiedenen Ländern der Welt angebaut werden. Hier stehen wir in der Entwicklungsarbeit im engen Austausch mit Kunden, Lieferanten und Stakeholdern. Den dritten Schwerpunkt bildet die Energieeffizienz und der Klimaschutz im Bereich des Fuhrparks und der Logistik. Hier befinden wir uns in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Zudem spielen die Optimierung des Fuhrparks und die Ausbildung unserer Mitarbeiter eine wesentliche Rolle.

## **Sie weisen gerade auf Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hin. Welche Rolle spielen diese bei der Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele, die sich das Unternehmen gesteckt hat?**

*Hans-Günter Trockels:*

**„Unsere Mitarbeiter spielen eine ganz wesentliche Rolle, sie tragen unsere nachhaltige Entwicklung engagiert mit.“**

So haben wir früh alle Mitarbeiter einbezogen und es findet ein intensiver Gedanken- und Informationsaustausch statt.

## **Gibt es ein Thema, zu dem sich Ihre Sichtweise aus der Arbeit der letzten Jahre heraus geändert hat?**

*Hans-Günter Trockels:* Ich möchte hier kein spezielles Thema herausgreifen, sondern die Gesamtentwicklung in den Blick nehmen. Ja, es hat sich doch Wesentliches geändert. Dies ist insbesondere die bewusste Entwicklung hin zu

einem Unternehmen, das sich dem Dreiklang der Nachhaltigkeit aus Ökonomie, Ökologie und Sozialem verpflichtet fühlt.

## **Wie schaffen Sie es, diesen Dreiklang Ökologie/Ökonomie/Soziales im Einklang zu halten?**

*Hans-Günter Trockels:* Dies schaffen wir durch einen kontinuierlichen Abgleich sowie konstruktive Diskussionen mit dem ZNU\*, unseren Lieferanten, Kunden und Stakeholdern und dem Nachhaltigkeitsmanagement im eigenen Hause.

## **Können Sie uns wesentliche Nachhaltigkeits-Ziele für die kommenden Jahre nennen?**

*Hans-Günter Trockels:* Die wesentlichen Ziele sind die Energieeinsparung - vielfach verknüpft mit der Einführung neuer Technologien -, das Arbeiten mit immer nachhaltigeren Rohstoffen sowie die stetige Fortbildung unserer Mitarbeiter und die Ausbildung junger Menschen - inzwischen bilden wir junge Menschen in elf verschiedenen Berufen aus. Dies sind Elemente der gesamtgesellschaftlichen Verantwortung, in der Unternehmen stehen, und wir uns sehen.

## **Welches ist das spannendste Nachhaltigkeitsprojekt in der nahen Zukunft?**

*Hans-Günter Trockels:* Das spannendste Nachhaltigkeitsprojekt in naher Zukunft ist die Unternehmenserweiterung am Standort Soest. Diese Erweiterung erfolgt auf dem Gelände einer ehemaligen Industriebrache - der alten Zuckerfabrik Soest. Auf einer Gesamtfläche von 10 Hektar entsteht zunächst ein unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten konzeptioniertes Logistikzentrum.

\* Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung

Ehe der Blick ins Detail führt, stellen wir Ihnen zunächst das Unternehmen vor und damit den Rahmen, in dem sich unsere Nachhaltigkeitsarbeit abspielt.

## Historie

Die Kuchenmeister GmbH ist in den vergangenen Jahren zu einem der weltweit führenden Hersteller von feinen Konditorei- und Kuchenspezialitäten geworden. Gegründet wurde das Unternehmen 1884 als klassische Bäckerei von Julius Trockels in der Soester Innenstadt. 1957 erfolgte der Wiederaufbau des Betriebes zunächst auf dem innerstädtischen Grundstück. Die stetige Sortimentserweiterung führte 1972 dazu, dass die Bäckerei an den Soester Stadtrand umzog. Hier ist noch heute der Hauptsitz der Kuchenmeister GmbH.

1995 übergab Günter Trockels die Geschäftsführung an seine drei Söhne: Hans-Günter, zuständig für die operative Geschäftsführung; Thomas, Prokurist und Leiter des Unternehmensbereichs Finanzen & Controlling; Uwe, der die Bereiche Einkauf Rohstoffe, Produktentwicklung und Qualitätssicherung verantwortet. Der Schritt in die vierte Generation war vollzogen, das Unternehmen entwickelte sich konstant weiter.

2009 feierte das Familienunternehmen sein 125-jähriges Jubiläum. Im gleichen Jahr erwarb Kuchenmeister die „Alte Zuckerfabrik“ in Soest, eine Industriebrache, die das Unternehmen rekultiviert. Der erste Schritt ist im Sommer 2014 die Inbetriebnahme des Kuchenmeister Logistikzentrums. Darüber hinaus bietet dieses Gelände die Möglichkeit des Baus eines Hochregallagers und eines weiteren Produktionsbereiches.

Das Kuchenmeister-Sortiment umfasst – in einer Bandbreite von Baumkuchen, Stollen, Kastenkuchen, Platenkuchen, Tortenböden, gefüllten Hörnchen, Kuchenriegeln, Waffeln und vielem mehr - ca. 500 verschiedene Artikel. Marktführer in Deutschland ist die Kuchenmeister GmbH bei Fertigmehlkuchen, Weltmarktführer bei Baumkuchen und Stollen.

## Unternehmensphilosophie

Im Rahmen unserer Unternehmensphilosophie setzen wir deutliche Schwerpunkte für unser Arbeiten: Der Kunde steht im Mittelpunkt, die Qualität unserer Produkte hat Priorität, unsere Mitarbeiter stehen deutlich im Fokus, Innovationen sowie solides Wachstum zeichnen uns aus und gesellschaftspolitisches Engagement ist uns wichtig – um nur einige Eckpunkte zu nennen. In unserer Nachhaltigkeitsarbeit finden diese und viele weitere Aspekte einen unternehmerischen Rahmen, der erhebliches Entwicklungspotential bietet.

### **Daten und Fakten zur Kuchenmeister GmbH:**

**Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: ca. 900**

**Auszubildende: im Schnitt 49**

**Produktionsmenge 2013: 90.000 Tonnen**

**Umsatz 2013: 250 Mio. €**

**Exportanteil: 35 % bei Lieferung in 80 Länder**

#### **Produktionsstätten:**

- Soest (Nordrhein-Westfalen)
- Mettingen (Nordrhein-Westfalen)
- Duingen (Niedersachsen)

**Zentrale Verwaltung: Soest**

Bereits in der Gründergeneration wurde in der Familie Trockels nachhaltig gearbeitet. Qualitätsbewusstsein und der bewusste Umgang mit Ressourcen gehörten ebenso dazu wie Innovationsfreude und der sorgsame Blick auf die Mitarbeiter. Heute ist Nachhaltigkeit ein selbstverständliches Merkmal der Unternehmensphilosophie und -führung der Kuchenmeister GmbH. Dies entspringt der tiefen Überzeugung in einer die Generationen übergreifenden Mitverantwortung für tragfähige wirtschaftliche, ökologische und gesellschaftliche Entwicklungen zu stehen.

## Nachhaltigkeitsleitlinie

Die Unternehmens-Nachhaltigkeits-Leitlinie ist Orientierung im Innen- wie im Außenverhältnis. Sie ist stets präsenste Herausforderung an uns und unsere vielfältigen Vertragspartner (QR-Code zur PDF „Nachhaltigkeitsleitlinie“ im Anhang).

## Nachhaltigkeitsteam

Nachhaltigkeitsarbeit ist Teamarbeit.

Im Jahr 2010 wurde das Kuchenmeister-Nachhaltigkeitsteam ins Leben gerufen. Mit seiner Zusammenstellung repräsentiert es die unterschiedlichen Unternehmensbereiche und ist so ein gutes Medium für Austausch, kreative neue Gedanken sowie Ansätze und die Vertiefung der Nachhaltigkeitsarbeit in das gesamte Unternehmen. Mit dem zunehmenden Vertrautwerden mit dieser neuen Aufgabe hat sich die Arbeit im Team so verfestigt, dass der Beitrag zur Gesamtentwicklung immer deutlicher wird. Die Leitung dieses Teams liegt in den Händen der Nachhaltigkeitsmanagerin Manuela Mewes. Bei ihr laufen die Fäden der Nachhaltigkeit zusammen. Dies führt intern zu einer systematischen Weiterentwicklung dieses Managementprozesses und extern zur Entwicklung einer breiten Kommunikation mit der großen Vielfalt an Stakeholdern.

## Umweltmanagement

Ergänzend zum Nachhaltigkeitsmanagement haben wir 2012 begonnen ein Umweltmanagementsystem einzuführen. Mit Herbert Kipp wurde ein neuer Umweltmanagementbeauftragter berufen, der als Techniker mit spezifischen

Kenntnissen zu Energiefragen und Ressourcenmanagement diesen Bereich mit einem hohen Maß an Fachkompetenz aufbaut.

## Integriertes Managementhandbuch

Strukturierte Prozesse bedürfen einer systematischen Verknüpfung. In der zweiten Hälfte des Jahres 2012 hat ein Team aus Nachhaltigkeitsmanagementbeauftragten, Umweltmanagementbeauftragten, Qualitätssicherung und einem externen Berater mit der Entwicklung eines integrierten Managementhandbuches begonnen. Zum Ende des Jahres 2013 ist dieses Handbuch - das inzwischen auch Energiemanagement und Arbeitssicherheit umfasst - von der Geschäftsleitung unterschrieben und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern als Arbeitsgrundlage vorgestellt worden.



*Das Nachhaltigkeits-Team ist in regelmäßigem Austausch.*

**Energieeffizientes Arbeiten ist eine unserer wesentlichen Kompetenzen.**

Viele Beispiele dieses Arbeitens haben wir in den letzten Jahren vorgestellt. An dieser Stelle möchten wir Ihnen drei Projekte präsentieren, die in ganz unterschiedlicher Weise spannend sind.

## Desodorierung und Wärmerückgewinnung

Das Potential unserer Desodorierungs- und Wärmerückgewinnungsanlage ist die Entfernung der Geruchsbelastung wie auch die Rückgewinnung der Wärme aus der Prozessluft unserer Backöfen. Zugrunde liegt dem Projekt ein umfassender Nachhaltigkeitsansatz - ökologische, ökonomische und soziale Aspekte kommen zum Tragen. Besonders gefreut hat uns deshalb die Verleihung des renommierten Nachhaltigkeitspreises „Ecocare“ im Jahr 2012 (QR-Code zum Bericht im Anhang).

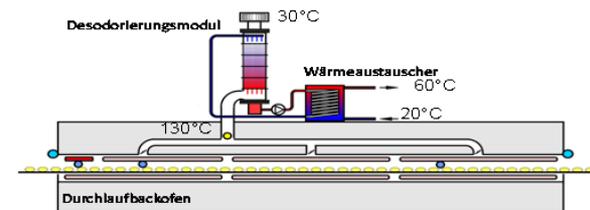


Die Desodorierungsanlage ist eine Eigenentwicklung von Kuchenmeister.

einer Temperatur von 120 - 140 °C, werden durch einen Schwadenkamin aus dem Gebäude herausgeführt und an die Umgebungsluft abgegeben. Ein geringerer Anteil der Schwaden entweicht durch den Ofenein- und -auslauf. Im ersten Schritt erreichen wir ein Verbleiben des gesamten Schwadens im Ofen durch einen an diesen beiden Stellen neu installierten Luftschwall. Im zweiten Schritt wird der gesamte Schwaden gezielt der Desodorierungsanlage zugeführt. Hier wird der Backschwaden von 90 % der Geruchspartikeln befreit - eine sensorische Wahrnehmung ist nicht mehr möglich. In diesem Reinigungsprozess wird zudem die Wärme aus dem Schwaden von Wasser aufgenommen. Dieses zuvor kalte Medium wird auf eine Temperatur von ca. 55 °C erwärmt und mit dieser Temperatur einer klassischen Wärmerückgewinnungsanlage zugeführt. Die hier am Ende des Gesamtprozesses letztlich freigegebene Luft hat eine Temperatur von unter 30 °C.

Der Einsatz dieser patentierten Desodorierungs- und Wärmerückgewinnungsanlage brachte der Kuchenmeister GmbH bei einer Laufzeit von 4.000 h/a eine Energieeinsparung von durchschnittlich 28 KW/h pro Ofen. Des Weiteren birgt die Technologie eine erhebliche Ersparnis an CO<sub>2</sub>-Emissionen. So konnten die CO<sub>2</sub>-Emissionen pro Ofen um durchschnittlich 32.000kg/a gesenkt werden. Neben diesen schon nennenswerten Nutzen können zudem pro Anlage durchschnittlich 630l Wasser/h auf eine Temperatur von 50-56 C° erhitzt werden.

Die Gesamtkonzeption dieser Desodorierung und Wärmerückgewinnung hat sich in umfangreichen Testläufen im Jahr 2013 bewährt, sodass Kuchenmeister 2014 mit der kompletten Einführung dieser patentierten Technologie beginnt.



Funktionsskizze der Desodorierungsanlage.

## Wassersparen in der Rosinenwaschanlage

An einer ganz anderen Stelle setzte das Projekt „Optimierung des Wasserverbrauches an unserer Rosinenwaschanlage“ an.

Um sicher zu stellen, dass sich in Produkten aus dem Hause Kuchenmeister ausschließlich erstklassige Zutaten befinden, brauchen wir zweierlei: Einen Rohstoff in guter bis sehr guter Qualität und eine optimale Verarbeitung im Produkt.

In großen Mengen verarbeiten wir - vor allem in der Wintersaison - Rosinen. Grundsätzlich kaufen wir Rosinen in so hoher Qualität, dass sie direkt der Verarbeitung zugeführt werden könnten. Um jedoch jede nur mögliche Sicherheit für unsere Konsumenten zu gewährleisten, werden Rosinen bei uns noch einmal gewaschen, von Stielchen befreit und mit Metalldetektor und Röntgengerät überprüft. Erst dann gelangen sie zur Teigzubereitung. Dieser Prozess findet in einer komplexen Rosinenwaschanlage statt.

In der Saison 2012/2013 wurde eine Weiterentwicklung der Rosinenwaschanlage umgesetzt. Das Resultat: eine sofortige signifikante Reduktion des Wasserverbrauches. Das Ziel ist es bis 2016 den Wasserverbrauch an dieser Stelle um weitere 10% zu senken.

## Erweiterung am Standort Soest

Im Jahr 2012 haben wir am Standort Soest einen Erweiterungsbau eingeweiht. Auch diese Baumaßnahme wird von den drei Säulen der Nachhaltigkeit getragen: Zwei zusätzliche Produktionslinien bringen eine signifikante Kapazitätserweiterung - eine davon insbesondere im Saisongeschäft - und damit auch eine Steigerung der Kundenzufriedenheit. Neue moderne Sozialräume für 400 unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ein Baustein für Mitarbeiterzufriedenheit. Schon bei Planung und Umsetzung dieser Erweiterung spielten Maßnahmen zur effizienten Nutzung von Energie eine wesentliche Rolle. Kurz vor der Fertigstellung kam noch eine dazu und bewies, wie vorteilhaft kurze Entscheidungswege eines inhabergeführten Unternehmens sind: wenige Tage vor dem endgültigen Zuschütten der Baugrube besprach unser Bauleiter letzte Details der anzulegenden

Parkfläche und hatte beim Blick in die Baugrube eine gute Idee: In dieser Grube war reichlich Platz für einen Regenwassertank. Schon am folgenden Tag war klar, dass auf diesem Weg sowohl die neuen Toilettenanlagen als auch an heißen Tagen eine Dachberieselung zur Kühlung der Produktionshalle versorgt werden können. Noch am gleichen Tag erfolgte die Freigabe der Geschäftsführung, in der Woche darauf lag der Tank an seinem Platz. Neben der Wasserersparnis von ca. 125m<sup>3</sup> pro Jahr senkt die Dachberieselung an besonders heißen Sommertagen die Hallentemperatur um einige Grad ab, sodass wir das Backen seltener hitzebedingt unterbrechen müssen.



*Standortsicherung mit dem Erweiterungsbau.*

**Intelligentes Ressourcenmanagement wird konsequent umgesetzt und prägt unser Handeln.**

Die Ressource „Wasser“ haben wir unter technischen Aspekten betrachtet. Hier stellen wir aus dem großen Bereich Ressourcenmanagement die Bereiche „Produkte neben der I. Wahl“, „Verpackung – Kartonagenoptimierung“, die „Rückgewinnung von Wertstoffen“ und „Kraftstoffeinsatz“ detailliert vor.

## Rest- und Wertstoffe

„Foodwaste“ ist ein brisantes gesellschaftspolitisches Thema. In einem lebensmittelherstellenden Unternehmen bleibt das Anfallen von Rohstoffresten, Bruch und Produkten, die nicht in den regulären Warenfluss gelangen, nicht aus. Bereits seit 1999 führt das System des 100%-Nutzens von Lebensmitteln bei Kuchenmeister dazu, dass es keine Entsorgung von Lebensmitteln gibt. Dies wird durch ein Bündel an Maßnahmen verhindert:

- Im Rahmen der Produktion fallen unvermeidbar Backwaren an, die zwar nicht den von uns gesetzten hohen Standards für die I.Wahl entsprechen, doch trotz dessen uneingeschränkt für den Verzehr geeignet sind. Diese II.Wahl-Produkte werden zum einen über einen speziellen Vertriebszweig gehandelt und kommen zum anderen den im Umfeld unseres Stammsitzes arbeitenden „Tafeln“ zu Gute.
- Am Standort Soest ist seit vielen Jahren ein Werksverkauf angesiedelt. Steigende Nachfrage veranlasste uns, diesen im Jahr 2012 signifikant zu vergrößern. In einem attraktiven Umfeld mit Verkostungsmöglichkeiten und der Gelegenheit für eine Kaffeepause werden im Wesentlichen Überproduktionen und II. Wahl-Produkte gehandelt.

- Ein dritter Bereich sind endgültig verworfene Produkte und Teigreste, die direkt aus der Produktion der Verarbeitung in der Tierfuttermittelherstellung zugeführt werden.

## Kartonagenoptimierung

Der kluge Einsatz von Verpackungsmaterialien, wie beispielsweise Kartonagen, hat unmittelbaren Einfluss auf den Materialverbrauch an sich, aber in der Summe auch auf Logistikmerkmale. Im Jahr 2009 begann Kuchenmeister deshalb in einem eigenen Projekt speziell den Bereich Kartonage einer stetigen Überprüfung und Optimierung zu unterziehen. So konnten in konstanten Schritten Verbesserungen in der Nutzung der Kartonagen und der Transportlogistik erzielt werden. Bis 2020 ist weiterhin eine jährliche Optimierungsquote von 2% geplant.

## Papierverbrauch

Die Kuchenmeister GmbH ist kontinuierlich bestrebt den Papierverbrauch im Unternehmen zu reduzieren. Seit 2009 konnte der Verbrauch der Ressource Papier jährlich um durchschnittlich 13,4 % reduziert werden, was in diesem ersten großen Schritt einer Gesamtreduktion um 55,4 % in 5 Jahren entspricht. Das Ziel bis zum Jahr 2017 ist eine weitere Minderung um jährlich 5 %.

## Wertstoffrückgewinnung

Umfangreiches Trennen von Rest- und Wertstoffen ist die Basis unseres Wertstoffmanagements. Metall, Papier, Pappe, Leuchtstoffröhren, Folien u.a. wird dem Wertstoffkreislauf sortenrein zugeführt.

Viele unserer Produktverpackungen sind mit Etiketten ausgestattet. Hierdurch fällt an allen Produktionsstätten entsprechendes Trägerpapier an. Seit 2012 kooperieren wir mit einem unserer Etikettenlieferanten, sammeln an jedem Standort Trägerpapier, führen dies in einer zentralen Sammelstelle in unserer Produktionsstätte Duingen zusammen und geben auch dieses Material in den Wertstoffkreislauf zurück.

Die verbleibenden Stoffe, die per Restmüll entsorgt werden, werden so von Jahr zu Jahr weniger.

## Kraftstoffe

### *Kluges Flottenmanagement ist Klimaschutz.*

Kuchenmeister ist für innovatives Arbeiten im Fuhrpark bekannt. Ein Aspekt ist die Auswahl des LKW-Kraftstoffes, ein anderer das Potential beim Minimieren des Verbrauches. Kuchenmeister setzt auf innovative Kraftstoffe. LPG-Zugfahrzeuge und LKW nach Euro VI Norm prägen den LKW-Fuhrpark. Unser Ziel ist es, bis 2016 alle Euro VI Norm-Zugfahrzeuge mit Gasanlagen auszustatten. Eine CO<sub>2</sub>-Einsparung von jährlich 420.000 kg CO<sub>2</sub> wird so möglich. Auch erste Tests mit einem Elektrozugfahrzeug wurden bereits durchgeführt.

Intensiv und konstant werden unsere Berufskraftfahrer geschult. Theoretische Fortbildungen wie auch vielfältige praktische Übungen werden von externen Profis durchgeführt (QR-Codes zu den Videos im Anhang).

Eines der Ergebnisse: über eine Jahresfahrleistung von ca. 2,5 Mio. km werden vorbildlich niedrige Treibstoffverbräuche erfahren.

Der Fuhrpark unserer Pool-PKW wurde bereits bis 2013 vollständig auf gasbetriebene Fahrzeuge umgestellt. Sowohl ökologisch wie ökonomisch sind diese Ergebnisse zufriedenstellend und zugleich Ansporn für weitere Optimierung.



*Hochwertige Rohstoffe und fein abgestimmte Rezepturen sind die Basis der Qualität unserer Produkte.*

## **Palmöl**

Die Kuchenmeister GmbH setzt sich konsequent für zertifiziertes Palmöl ein. Seit Anfang 2012 verarbeiten wir reines Palmöl ausschließlich im Standard ‚Segregated‘ und sind ebenso lange Mitglied im RSPO (Round Table of Sustainable Palmoil) (QR-Code zum Zertifikat im Anhang). Umgestellt wurden zugleich auch Derivate und Fraktionen soweit dies für unsere Lieferanten möglich ist. Diesen Umstellungsprozess schließen wir voraussichtlich im Jahr 2014 ab. Der konsequente Weg zum Einsatz nachhaltigen Palmöls hat für Kuchenmeister zu einem ausgezeichneten Ergebnis im „2013 Palm Oil Buyers Scorecard“ des WWF geführt (QR-Code zur PDF im Anhang).

Darüber hinaus ist uns gesellschaftspolitisches Engagement wichtig. Zu Palmöl setzen wir dieses in unserer Arbeit im „Forum Nachhaltiges Palmöl“ (FONAP) um (QR-Code zur Homepage im Anhang). Wir wissen, dass der konsequente Einsatz zertifizierten Palmöls im eigenen Unternehmen allein die signifikanten Probleme dieses Rohstoffes nicht lösen kann. Dies bedeutet für uns, dass wir versuchen den uns möglichen Einfluss auf die weitere Verbesserung des Palmölanbaus wahrzunehmen. Eine flächendeckende Substitution von Palmöl ist für uns kein Weg. Dies ist in produktbezogenen Aspekten ebenso begründet wie in dem Wissen, dass wir nur durch den Einsatz von Palmöl am Ursprung des Palmfettes Einfluss auf positive Entwicklungen im Bereich Umwelt und Soziales nehmen können. Als Einzelstimme erhält ein Unternehmen im Gesamtverbund des RSPO jedoch nur schwerlich Gehör. Als Zusammenschluss im FONAP hat die Stimme eines jeden Mitgliedsunternehmens ein Gewicht, das in der gemeinsamen Interessenvertretung zum Tragen kommt.



## Ei

Ei ist einer unserer Grundrohstoffe. In einem konsequenten und systematischen Prozess haben wir im Laufe der vergangenen Jahre den Einsatz dieses Rohstoffes bei Kuchenmeister so umgestellt, dass wir hier heute ausschließlich Bodenhaltungsei verarbeiten.

Darüber hinaus stellen wir uns zusammen mit einem Handelspartner der Frage, ob das Schnabelkürzen bei Legehennen wirklich erforderlich ist. In Zusammenarbeit mit einem unserer Eilieferanten haben wir deshalb zwei Testherden eingestallt, die sich lediglich im Merkmal „Schnabel“ unterscheiden.

Über den gesamten Lebenszyklus der Herde wird diese beobachtet und eine Dokumentation erstellt.

## Kakao

Nicht nur die Hotspots, die dem Rohstoff Kakao innewohnen, sondern vielmehr Faktoren wie die Flut an Zertifizierungssystemen für nachhaltigen Kakao, machen dieses Arbeiten aufwendiger. Bereits seit 2012 arbeiten wir intensiv am Thema „Nachhaltiger Kakao“. Gespräche mit unseren Lieferanten, Zertifizierern sowie mit Greenpeace und Südwind vermittelten uns einen umfassenden Blick auf dieses Thema.

Wir erachten den Einsatz nachhaltigen Kakaos für sinnvoll und erstrebenswert. Deshalb arbeiten wir daran, zusammen mit unseren Kunden und unter Beachtung der erheblichen Mehrkosten, eine Umstellung dieses Rohstoffes umzusetzen. Zwei Hürden gibt es dabei zu nehmen: eine Umstellung auf nachhaltigen Kakao ist in jedem Fall mit gravierenden Mehrkosten verbunden. Darüber hinaus spielt auch hier eine Rolle, dass im Bereich des Exportes Nachhaltigkeitsarbeit an sich noch keinen ausreichend großen Stellenwert hat. Konkret würde dies bei einer grundlegenden Umstellung bedeuten, dass es zu erheblichen Preissteigerungen kommen würde, die im Exportgeschäft einen signifikanten Wettbewerbsnachteil und das Wegbrechen von Kunden auslösen würden. Bei einem Exportanteil von 35% wie wir ihn haben, ist dies ein ganz wesentlicher Faktor. Trotz dessen haben wir von unserer Seite aus die Voraussetzungen für die Verarbeitung von

zertifiziertem Kakao geschaffen.

Seit Juli 2013 ist Kuchenmeister UTZ-zertifiziert. 2013 haben wir zudem die ersten Umstellungen auf nachhaltigen Kakao vornehmen können. Engagierte Handelspartner haben diese Mehrausgabe im Rohstoffbereich als Investition in die Zukunft wahrgenommen. Unser Ziel ist es, in den kommenden Jahren möglichst viele unserer Kunden auf diesem wichtigen Weg mitzunehmen.



Die Kuchenmeister GmbH hat im Jahr 2013 ca. 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. Besonders wichtig sind uns in diesem Zusammenhang zwei Aspekte: ein möglichst ausgewogenes Verhältnis von Männern und Frauen sowie ein gesundes Verhältnis der verschiedenen Altersklassen.

## Gesundheit

Gesundheit am Arbeitsplatz und in der Freizeit findet in vielfältiger Weise unsere Unterstützung. Neben der systematischen Arbeit zu diesem Thema im Unternehmen durch unseren Betriebsarzt und die Fachkraft für Arbeitssicherheit sind es oft auch Impulse aus der Mitarbeiterschaft, die Verbesserungen auf den Weg bringen. Nur einige Beispiele sollen hier exemplarisch genannt werden:

- Stehhilfen und Hebehilfe in der Produktion, die speziell auf die Anforderungen eines Arbeitsplatzes abgestimmt werden
- Steharbeitsplätze und Sitzbälle in der Verwaltung, die es den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ermöglichen im Laufe eines Tages die Arbeitsposition zu wechseln
- Fahrräder in unseren LKWs, die unseren Fahrern in längeren Pausen abwechslungsreiche Bewegung ermöglichen
- in speziellen Schulungen lernen unsere Berufskraftfahrer, wie sie sich besonders auf langen Touren gesund und ausgewogen ernähren und wie am Arbeitsplatz LKW sportliche Übungen fit und beweglich halten
- Transportfahrräder und -wagen, die den Technikern das unnötige Schleppen von Materialien innerhalb der Firmengelände abnehmen und vieles andere mehr.

Für den Freizeitbereich unterstützt Kuchenmeister sportliches Engagement im Fitnessstudio ebenso wie Teams in verschiedenen anderen Sportarten.

## Ausbildung

***Nachhaltiges Wirtschaften heißt Denken und Handeln mit Blick auf eine stabile Zukunft. Zukunft ist für uns untrennbar mit jungen Menschen verbunden.***

Aus diesem Grunde bilden wir in erheblichem Umfang aus. Junge Menschen mit einer anspruchsvollen Ausbildung in eine Zukunft mit Perspektive zu schicken ist uns ein wichtiges Anliegen. Dabei fächern wir unsere Ausbildungsangebote so, dass sie ganz unterschiedlichen Talenten und Potentialen Rechnung tragen. 49 junge Menschen werden 2013 bei Kuchenmeister in 11 verschiedenen Berufen ausgebildet. Für 2014 wird diese Zahl konstant bleiben.

Viele unserer Auszubildenden nehmen nach dem Abschluss ihrer Ausbildung ihre Berufstätigkeit bei Kuchenmeister auf. In den vergangenen fünf Jahren waren dies 62 Prozent.



## Nachhaltigkeitskommunikation

Nachhaltiges Wirtschaften lebt in einem Unternehmen nur, wenn es von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mitgetragen und mit Leben gefüllt wird. Dies setzt voraus, dass im Unternehmen reger Austausch zu den verschiedenen Nachhaltigkeitsthemen stattfindet. Im Hause Kuchenmeister haben wir hierzu verschiedene Wege kultiviert. Im Dezember 2011 wurde die Kuchenmeister Mitarbeiterzeitung „Hörnchen Times“ ins Leben gerufen. Neben einer Vielzahl an interessanten und unterhaltsamen Artikeln gibt es in jeder der vierteljährlich erscheinenden Ausgaben eine Nachhaltigkeitsseite. Die hier vorgestellten Themen und Aktivitäten erreichen jeden. Dies gilt ebenso für die Schulungsteile „Nachhaltigkeit“ und „Umweltmanagement“, die seit 2013 die jährlichen Schulungen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erweitern. Ergänzt wird diese Grundinformation durch regelmäßige Schulungen und Informationsveranstaltungen in den verschiedenen Abteilungen. Seit 2013 gibt es zudem ein dreimal im Jahr stattfindendes „Vertriebsgespräch Nachhaltigkeit“. Ebenso wichtig ist, dass Anregungen aus der Mitarbeiterschaft aufgenommen werden können. Hier hat sich die Arbeit des Nachhaltigkeitsteams bewährt, das umfassender Ansprechpartner für alle Abteilungen ist.



Der Kontext der drei Nachhaltigkeitssäulen Ökonomie, Ökologie und Soziales steht ganz Wesentlich auch in einer Betrachtung durch Zertifizierung und Evaluation.

## Nachhaltigkeitszertifizierung

*Nachhaltigkeitsarbeit muss vergleichbar und verlässlich sein. Deshalb hat Kuchenmeister als ein Pilotunternehmen die Entwicklung des ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften Food“ intensiv begleitet und wurde als eines der ersten Unternehmen bereits im März 2012 durch den TÜV Rheinland nach diesem umfangreichen Standard zertifiziert (QR-Code zum Zertifikat im Anhang).*

Wir haben so gezeigt, dass Nachhaltigkeit für uns gelebte Firmenphilosophie ist und wir kompetent und zukunftsorientiert mit der großen Vielfalt an nachhaltigkeitsrelevanten Themen umgehen. Unsere Partner können sich auf uns verlassen!

## Sedex-Ethik Standard

Im Dezember 2013 haben wir uns einer der umfangreichsten Ethik-Zertifizierungen gestellt, dem SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) (QR-Code zur Homepage im Anhang). Mit Bravour haben wir diese Zertifizierung erlangt und unter anderem mit verschiedenen Best-Practice-Beispielen überzeugt.

## Klimabilanzen

Mit der Erstellung sogenannter „Product Carbon Footprints“ (PCFs) oder CO<sub>2</sub>-Fußabdrücke verfolgt Kuchenmeister als einer der ersten deutschen Backwarenhersteller die Messung und im zweiten Schritt die gezielte Senkung der Emissionen des Treibhausgases CO<sub>2</sub> für seine Produkte. Der PCF gibt die CO<sub>2</sub>-Menge wieder, die entlang des gesamten Wertschöpfungsprozesses eines Produktes entsteht. Dabei wurden die Daten für alle Produktionsschritte - vom Rohstoffeinkauf bis hin zur Vermarktung - erfasst. Die ernüchternde Studie brachte uns die Erkenntnis, dass die für Fachleute wesentlichen Qualitätskriterien, zum Beispiel der Einsatz von Butter den CO<sub>2</sub>-Wert der Produkte entscheidend nach

oben treibt.

Mit der Erstellung der ersten Standortklimabilanzen führte Kuchenmeister 2012/2013 den Weg der CO<sub>2</sub>-Berechnungen fort. Grundgedanke und Betrachtungsweise entsprechen dem des PCF, doch steht das Arbeiten mit einer sowohl in die Breite als auch in die Tiefe sämtlicher Unternehmensprozesse gehenden Evaluation im Vordergrund. Erwartet wurde von diesen Erhebungen ein zutage Treten der relevanten Klimamerkmale in den eigenen Standorten. Im Ergebnis zeigten die Klimabilanzen Ansatzpunkte für weiterführende Verbesserungsmaßnahmen.

## Kosten-Nutzen-Evaluation

An ein ganz besonderes Projekt begab sich Kuchenmeister im Sommer 2013. Die Fragestellung: In welchem Verhältnis stehen Kosten und Nutzen unserer Nachhaltigkeitsarbeit zueinander? Im ZNU fand Kuchenmeister den Partner, der das wissenschaftliche Fundament für diese Evaluation erarbeiten konnte. Umfangreich wurden in allen Unternehmensbereichen Daten erfasst, Maßnahmen in Zahlen transferiert und Entwicklungen bewertet. Am Ende steht die Feststellung, dass neben ökologischem und sozialem Nutzen Nachhaltigkeitsarbeit für ein Unternehmen durchaus auch einen finanziellen Nutzen erbringen kann. Neben diesem Ergebnis stehen jedoch zugleich eine Fülle offener Fragen, insbesondere in der Bewertung der Maßnahmen und Erfolge, denen nicht direkt ein pekuniärer Wert zugerechnet werden kann.

## Vegetarische Produkte

Alle Kuchenmeisterprodukte sind uneingeschränkt für Vegetarier geeignet.

## Einkaufsführer für Muslime

Um den Einkauf zu erleichtern hat der Bundesverband der Verbraucherzentralen e.V. in Zusammenarbeit mit den Herstellern einen „Einkaufsführer für Muslime“ herausgegeben. Kuchenmeister ist dort in der Gruppe „Kekse und Kuchen“ mit dem mit Abstand umfangreichsten Sortiment vertreten und bietet mit mehr als 100 Produkten eine Vielfalt, die kaum noch eine Einschränkung des Konsumenten zur Folge hat.

## Produkte mit Halal-Zertifizierung

Eine wesentliche Frage für unsere muslimischen Kunden ist die nach der Vereinbarkeit unserer Produkte mit den Speiseregeln ihres Glaubens. Eine besondere Sicherheit können wir diesen Kunden durch die erfolgte Halal-Zertifizierung geben. Halal bedeutet: „Erlaubt, genehmigt, legal, legitim“. Während der Vorbereitung, Herstellung und/oder Lagerung findet keinerlei Kontamination mit einer Substanz statt, die „haram“ (unerlaubt) ist.

Das für unser Unternehmen erstellte Zertifikat umfasst im Moment die Artikel aus dem Bereich Folienkuchen und alle Stollen, deren Rezeptur keinen Alkohol enthält (QR-Code zum Halal Zertifikat im Anhang). Diese Produkte sind für Muslime uneingeschränkt erlaubt.

## Koschere Produkte

Kuchenmeister exportiert seine Produkte weltweit, so also auch in Länder in denen größere Gruppen jüdischer Bürger leben. Um uneingeschränkten Genuss zu bieten, befolgen wir in diesen Fällen auf Wunsch besondere Regeln bei der Herstellung der Produkte. Ohnehin entsprechen die von uns verwendeten Rohstoffe und die Verarbeitungsbedingungen den Erfordernissen. Ergänzt wird dies dann noch um die Ofensegnung durch einen Rabbi.



*Der Folienkuchen ist halal-zertifiziert.*

***Unternehmerisches Agieren ist für Kuchenmeister eng mit der Wahrnehmung gesellschaftlicher Verantwortung verbunden.***

## **Kommunikation**

Kommunikation unserer Nachhaltigkeitsarbeit findet zweifelsohne statt, wenn Sie diese Nachhaltigkeitsimpressionen lesen. Dies ist jedoch bei Weitem nicht alles. Intensiv haben wir 2013 daran gearbeitet in vielfältiger Weise und unter Einbeziehen der unterschiedlichsten Medien vorzustellen, wie wir nachhaltigere Unternehmensführung leben. Unsere Homepage gibt Ihnen erste Informationen – diese werden vertieft, wenn die Überarbeitung unsere Homepage abgeschlossen ist. Sie können in den Videos „Nachhaltigkeit bei Kuchenmeister“ und „Kuchenmeister Nachhaltigkeitsbericht“ sehen, was sich bei uns in Sachen Nachhaltigkeit tut (QR-Codes zu den Videos im Anhang).

Gezielte Werbemaßnahmen im Lebensmitteleinzelhandel greifen unsere Arbeit auf.

In der Fachpresse präsentierten wir 2013/2014 in einer großen Anzeigenserie unsere Firmenphilosophie. Ein Fachmedium war auch federführend involviert, als im Sommer 2013 im Hause Kuchenmeister das „Fachgespräch Rohstoffe“ mit dem Schwerpunkt Rosinen stattfand. Abgerundet wird unser Kommunikationskonzept durch externe Vorträge von Geschäftsführung und Nachhaltigkeitsmanagement.

## **ZNU**

Das ZNU ist das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung an der Universität Witten/Herdecke. Kuchenmeister ist bereits seit 2009 durch Hans-Günter Trockels im Beirat des ZNU vertreten. So arbeiten wir seit vielen Jahren intensiv mit dem ZNU zusammen und haben unter anderem an der Entwicklung des ZNU-Nachhaltigkeitsstandards ‚Nachhaltiger Wirtschaften<sup>Food</sup>‘ konstruktiv mitgewirkt.

Für Kuchenmeister Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den jeweiligen Fachabteilungen bringen beispielsweise die ZNU-Arbeitskreise einen deutlichen

Kompetenzgewinn. Zugleich trägt Kuchenmeister Kompetenz vielfältig zur ZNU-Arbeit bei. Impulse in der Beiratsarbeit und bei der Entwicklung neuer Projekte sind dies ebenso wie Vorträge im Rahmen der Ausbildung von Nachhaltigkeitsmanagern und das aktive Mitarbeiten in den Arbeitskreisen.

## **Soziales Engagement in Soest**

Kuchenmeister ist von jeher mit der Stadt Soest verbunden. Dies bedeutet, dass auch soziales Engagement des Unternehmens hier seine Anknüpfung findet. Unsere Unterstützung hat zwei Wege: Wir stellen gezielt unsere Produkte zur Verfügung, um zur Durchführung von Festen, Wettbewerben und Veranstaltungen von Soester Einrichtungen, Vereinen oder Organisationen beizutragen.

Einer jungen Soester Sportlerin, die inzwischen internationale Erfolge verzeichnen kann, steht für Fahrten zu Turnieren, Trainings und Veranstaltungen ein Kuchenmeister-Fahrzeug zur Verfügung.

Im dritten Bereich beteiligen wir uns finanziell an Projekten, die einen Mehrwert für Kinder und Jugendliche in Kindergärten, Schulen und Vereinen bringen. Dieses Ziel verfolgt auch die in Soest ansässige Bürgerstiftung Hellweg, die wir seit vielen Jahren unterstützen.

## **Help and Hope**

Die Stiftung help and hope wurde 2005 gegründet und unterstützt Kinder in Not auf dem Weg in eine bessere Zukunft.

Unsere Unterstützung galt zunächst dem Kindertreff der Stiftung in Herne. 2013 rief help and hope die Initiative „GidZ“ -Gemeinsam in die Zukunft- ins Leben. Gefördert werden auf diesem Wege Jugendliche ohne Schulabschluss oder mit schwierigem Lebenshintergrund, die eine berufliche Perspektive suchen. Ihnen soll ein Weg in eine Ausbildung eröffnet werden, die eng von help and hope begleitet wird. Kuchenmeister ist auch hier als Projektpartner engagiert.

## **Handel**

Tägliche Kommunikation mit unseren Kunden im Handel, B2B-Geschäft und der Industrie - und dies im In- und Ausland - ist selbstverständlich. Immer häufiger und intensiver sind Nachhaltigkeitsthemen Teil dieser Gespräche, die sich in vielfältiger Form in gemeinsamem Tun manifestieren. Die Bandbreite dessen beginnt beim Einsatz nachhaltiger Rohstoffe und geht über gemeinsame Kommunikation von Nachhaltigkeitsthemen bis hin zu individuellen Projekten zu einem Detailthema. Positiv bemerkenswert ist für uns die konstante Intensivierung von Nachhaltigkeitsarbeit im deutschen Handel, deutlich mehr Potential gibt es im Bereich des Exportes, wo nachhaltiges Arbeiten recht zögerlich Fuß fasst. Auch in den kommenden Jahren werden wir weiter intensiv daran arbeiten, dass nachhaltiger arbeitende Unternehmen und damit nachhaltigere Produkte als signifikanter Mehrwert wahrgenommen werden.

## **Verbraucher**

Einer unserer wichtigsten Partner sind unsere Konsumenten. Der erste Kontakt ist unser Produkt selber. Die Zutatenverzeichnisse auf unseren Verpackungen sind klar formuliert und gut verständlich. Zusatzinformationen erhält der Verbraucher auf der Verpackung soweit dies an dieser Stelle sinnvoll ist. Jede tiefergehende Frage ist in unserem Verbraucherservice bestens aufgehoben. Wir pflegen hier einen unmittelbaren, offenen und vielfältigen Austausch. Fragen zu Rohstoffen, Ernährungsspezifika und Einkaufshinweisen zu unseren Produkten spielen hier ebenso eine Rolle wie detaillierte Anmerkungen zu unseren Backwaren. Außerdem kann der Konsument Einblicke in Unternehmen und Produktion auf unserem YouTube-Kanal bekommen (QR-Code zu dem YouTube-Kanal im Anhang).

## **NGO – Non-Gouvernement-Organisation**

Entwicklungspotential in Nachhaltigkeitsarbeit lebt ganz wesentlich vom Austausch mit möglichst vielfältigen Gesprächspartnern. Aus diesem Grunde haben wir 2011 begonnen Gespräche zu Sachthemen, zunehmend auch mit Nicht-Regierungs-Organisationen wie der GIZ (Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit), dem WWF, dem Forum Nachhaltiger Kakao, Greenpeace, dem Forum Nachhaltiges

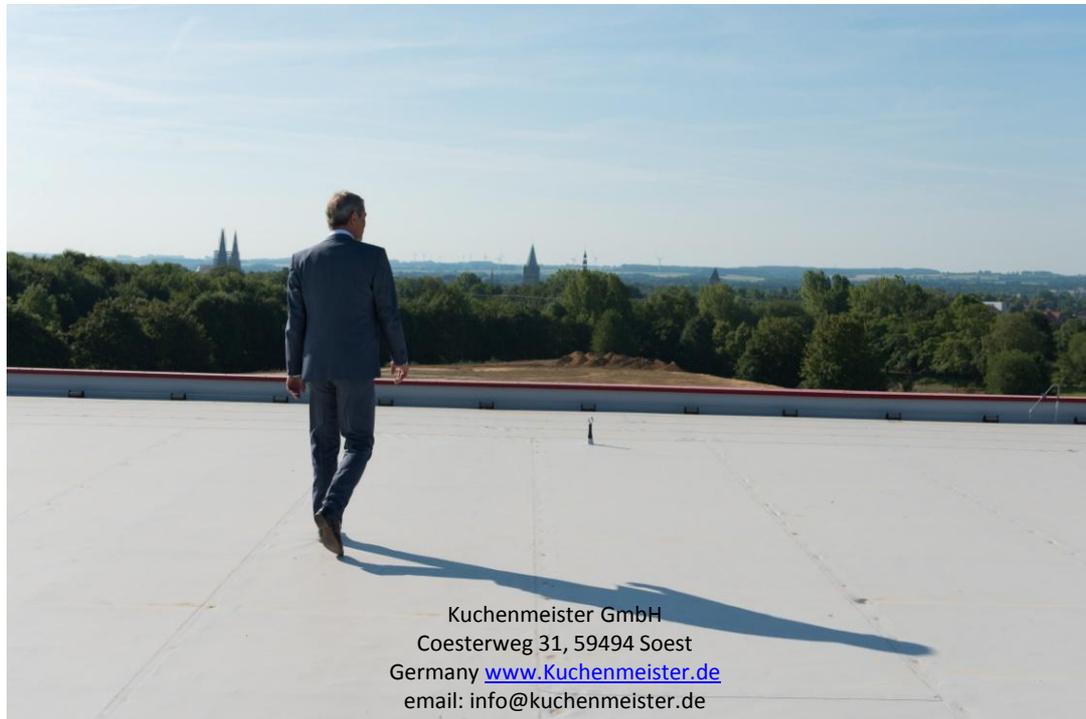
Palmöl, Südwind und anderen zu führen. Die Bandbreite ist hier so weit wie die der unser Arbeiten betreffenden Themen, die Fülle der guten Anregungen ebenso.

## **Lieferanten**

Neben dem Tagesgeschäft trifft der Ansatz im Bereich NGOs auch auf die Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten zu. Die Fragen sind hier die nach nachhaltigen Rohstoffen, Optimierung von Prozessen wie Produktion und Transporten, Clean Label und der Nachhaltigkeitsarbeit unserer Lieferanten insgesamt. Die Ergebnisse derartiger Kommunikation sind ebenso interessant wie unterschiedlich und zeigen noch ein hohes Maß an Entwicklungspotential.

Auf den letzten Seiten durften wir Ihnen unsere Nachhaltigkeitsarbeit der Jahre 2011 bis 2013 vorstellen. Die große Kunst war für uns die Auswahl dieser Impressionen aus der Fülle an erzählenswerten Geschichten. Manches könnte noch berichtet werden über Produktinnovationen, gewonnene Preise, unser großes Projekt „Zuckerfabrik“, energiesparende Klimaanlage, Eigenherstellung von Rohstoffen, das Logistikprojekt NaKoLog, Arbeitssicherheit, sparsame Beleuchtung, Roboter und Automatisierung, Auditierungswahn und Gegenmaßnahmen und vieles Andere. Dies werden wir an anderer Stelle tun.

***Mit offenem Blick gehen wir den Weg weiter in eine nachhaltige Unternehmenszukunft.***



Kuchenmeister GmbH  
Coesterweg 31, 59494 Soest  
Germany [www.kuchenmeister.de](http://www.kuchenmeister.de)  
email: [info@kuchenmeister.de](mailto:info@kuchenmeister.de)



S.3 und S.17 Video  
Nachhaltigkeitsbericht



S.6 PDF Unternehmens-  
Nachhaltigkeits-Leitlinie



S.7 Bericht  
Lebensmittelpraxis  
Ecocare



S.10 Video  
praktische Fahrer  
Schulung



S.10 Video theoretische  
Fahrer Schulung



S.11 Homepage  
Forum Nachhaltiges  
Palmöl



S.11 PDF Palm Oil  
Buyers Scorecard



S.11 PDF RSPO  
Zertifikat



S.15 Homepage  
Sedex



S.15 PDF Zertifikat  
Nachhaltiger  
Wirtschaften Food



S.16 PDF Halal  
Zertifikat



S.17 Video  
Nachhaltigkeit bei  
Kuchenmeister



S.18 Kuchenmeister  
YouTube-Kanal