Fokus Nachhaltigkeit

Der Kuchenmeister-Nachhaltigkeitsbericht 2021

Inhalt

Unsere Nachhaltigkeitsvision 03

Klima 06

Nachhaltiges Bauen 09

Verpackungen 14

Menschen bei Kuchenmeister 19

Rohstoffe 21

Biodiversität 23

Und dann sind da noch 25

Unsere Nachhaltigkeitsvision

„Nachhaltigkeit ist in der Genese unseres Unternehmens verankert. Unsere Firmengeschichte erzählt davon.

Wirtschaftlich erfolgreich zu sein und nachhaltig zu handeln sind für uns die wesentlichen Aspekte eines modernen und zukunftsfähigen Unternehmens. Natürlich haben sich die Themen in den Jahren und Jahrzehnten verändert, doch überraschend und neu sind sie deshalb nicht unbedingt. Gestern wie heute stellen wir uns unserer ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung gleichermaßen.

Nachhaltiges Wirtschaften ist jedoch nur möglich, wenn jeder im Unternehmen aufmerksam und sorgsam seinen Beitrag zum Gelingen dieses Arbeitens beiträgt. An vielen Stellen gelingt uns dies – lesen Sie es gerne nach.

In unserem Bericht finden Sie eine Auswahl der Themen, die uns in dieser Zeit ganz besonders beschäftigen. Wir sorgen für Veränderung und wir verändern uns.“

Hans-Günter Trockels
Geschäftsführer

Nachhaltigkeits-Timeline

2009

Kauf der Industriebrache ‚Alte Zuckerfabrik' Soest

2010

Partner des ZNU – Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung

Verfassen der Leitlinie für nachhaltigeres Wirtschaften

Unterzeichnen des Kuchen-meister-Code of conduct

Berufen einer Nachhaltigkeits-managerin

2011

Gründung des Nachhaltigkeitsteams

Mitglied im RSPO/Roundtable on Sustainable Palm Oil

Erste RSPO-Zertifizierung

Kauf des ersten CNG-GAS-LKW-Zugfahrzeugs

2012

Erste Zertifizierung nach dem ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften als Pilot-unternehmen

Inbetriebnahme der ersten Wärmerückgewinnungsanlage

Kauf des ersten Gas/Diesel-LKW Zugfahrzeugs

Die Mitarbeiterzeitung ‚Hörnchen Times' erscheint das erste Mal

2013

Umstellung auf 100 % Ei aus Bodenhaltung

Erste UTZ-Kakao-Zertifizierung

Erste Sedex/ SMETA-Zertifizierung

2014

Patentierung der Desodorierungsanlage

Eröffnung des nachhaltigen Logistikzentrums

Inbetriebnahme des ersten BHKW (Blockheizkraftwerk)

Erste Wildwiesen werden angelegt

2015

Erste Zertifizierung DIN EN ISO 50001 - Energiemanagement

Gründungsmitglied des FONAP Forum Nachhaltiges Palmöl e. V.

100 % SG-zertifiziertes Palmöl und Palmkernöl

Erste Fairtrade-Kakao-Zertifizierung

2016

Kauf der ersten Elektro-PKW

2017

Gründung der ‚Stiftung Familie Trockels'

Food Invention – StartUp-Wettbewerb

Erste Wildwiese am Standort Duingen

...

Nachhaltigkeits-Timeline

2018

Kauf von 9 neuen Zugmaschinen – alle mit neuesten Sicherheitssystemen (Kameras statt Außenspiegeln) zum zusätzlichen Schutz von Fußgängern und Radfahrern

Projektpartnerschaft Hochschule Hamm-Lippstadt

2019

Partner von ‚ZNU goes Zero' – Klimaneutrale Standorte bis Ende 2022

Klimabilanz des Jahres 2018 – Grundlage zur Klimaneutralität

2020

132 Obst- und Laubbäume werden an der Zuckerfabrik gepflanzt

Erste Bienenvölker werden an der Zuckerfabrik angesiedelt

2021

Einkauf 100 % klimaneutralen Stroms

Kauf von LNG-GAS-LKW-Zugfahrzeugen

Fertigstellen des neuen, nachhaltigen Produktionsstandortes

Bezug der neuen, nachhaltig konzeptionierten Verwaltung

2022

Kuchenmeister stellt seine Unternehmensstandorte klimaneutral

Austausch aller Diesel-LKW gegen LNG-Gas-LKW

Rainforest Alliance Kakao-Zertifizierung

Klima

Klimawandel und Klimaschutz prägen unser Handeln.

Backen ist eine energieintensive Aktivität. Ressourcen werden verbraucht, CO_2 wird emittiert und es entstehen Kosten in nicht unrelevanter Höhe. Diesen Anforderungen müssen wir gerecht werden.

Ökologisch verantwortungsbewusst und unternehmerisch klug haben wir also schon immer Kompetenz, Mut zu Neuem und nicht unerheblichen Ehrgeiz in die Optimierung von Energieverbräuchen investiert. Das Ergebnis sind leistungsfähiger Ofenbau, Wärmerückgewinnung, Desodorierung von Backschwaden, individualisierte Backformen, ausgefeilte Rezepturen und vieles mehr.

Klimaneutrale Standorte sind unser aktuelles, ehrgeiziges Ziel. Verantwortungsvoller Klimaschutz ist die Grundlage.

Unser Ziel

Kuchenmeister stellt seine vier Unternehmensstandorte bis Ende 2022 klimaneutral!

1 Status Quo Erfassung

Klimabilanz mit Climate Partner

Seit 2018 jährlich extern verifizierte Klimabilanzen über die Scope 1, 2 und 3.

2 Reduktion

Vermeiden und Vermindern von Treibhausgas-Emissionen – inkl. Festlegung konkreter Reduktionsziele

Am Ende dieses Kapitels stellen wir Ihnen drei unserer Projekte zur Reduktion von CO_2-Emissionen vor.

3 Greening

Nutzung von Ökostrom

Mit Beginn des Jahres 2021 setzen wir an allen Standorten ausschließlich zertifizierten grünen Strom ein.

4 Netto-Klimaneutralität

Kompensation durch den Erwerb von Zertifikaten

2018 bis 2021 – Kompensation von je 20% der CO_2-Emssionen aus den Scope 1 und 2. Ab Ende 2022 werden wir diese Emissionen zu 100 % neutral stellen.

5 Biomasse und Bildung

Maßnahmen zur Schaffung zusätzlicher Biomasse

Förderung eines Bildungsprojektes

Entwicklung von Nachhaltigkeitskompetenz bei Kindern und Jugendlichen

Kuchenmeister goes klimaneutral als Partner von ZNU goes Zero

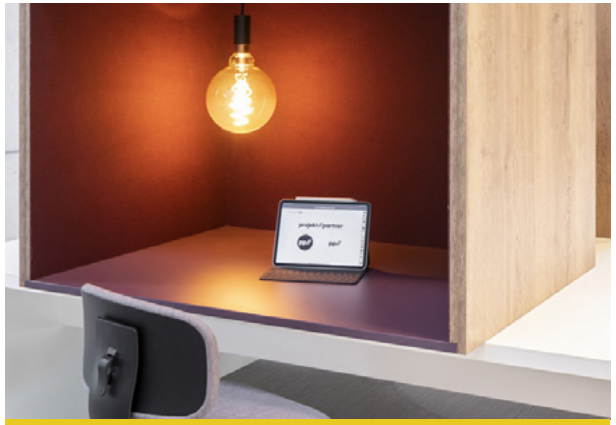
Das Vermeiden und Vermindern von Treibhausgas-Emissionen ist eine stetige Herausforderung.

Seit vielen Jahren sind wir Partner des ZNU, des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung.
‚ZNU goes Zero' ist die Initiative in diesem Netzwerk, in der wir zusammen mit anderen Firmen den Weg zur Unternehmensklimaneutralität gehen.

Drei Beispiele stehen bei uns für ganz unterschiedliche Ansätze.

BHKW – Blockheizkraftwerk

- KWKK – Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung
- Input 908 KW Gas / Output: 360 KW elektrische und 440 KW thermische Energie für unseren Eigenverbrauch
- 88% Effizienz!



100 % LED Beleuchtung

- Einsparung von 51% des Energieverbrauches gegenüber konventionellen Leuchtmitteln
- Leuchten aus 100 % Post-Consumer Kunststoffen

Multivariables Backverfahren

- Ein Durchlaufbackofen mit kombinierter Wärmeübertragung spart bis zu 10% Energie ein.
- International FoodTec Award in Gold im März 2021

Nachhaltiges Bauen

Kuchenmeister verändert und entwickelt sich sichtbar. Das aktuell größte und vielschichtigste Projekt ist die Fortführung der Revitalisierung des Geländes ‚Alte Zuckerfabrik' in Soest.

2009 haben wir diese Industriebrache erworben und bauen sie stetig aus.

Begonnen haben wir mit dem Bau unseres 2014 eröffneten Logistikzentrums. Heute steht der nächste Hallenkomplex, in ihm neue Produktionsanlagen und Verwaltung – Paradebeispiele für nachhaltiges Bauen und Arbeiten. Dies bedeutete eine Mehrinvestition von 11,6 % im Verhältnis zur Errichtung eines konventionellen Gebäudes. Eine ökologisch und ökonomisch angezeigte und sinnvolle Investition in die Zukunft.

Wärmeschutz rundum

Dachwärmeschutz

- Erhöhter Dachwärmeschutz
- Mineralwolle für Brand- und Wärmeschutz
- KfW55 Standard erreicht und unterschritten

ISO-ROCK-Beton

- In erhöhter Dämmstärke, max. Dichtigkeit bei Fenstern u. Türen
- Mineralwolle als besonders nachhaltiges Dämmprodukt
- Kein Entstehen von Sondermüll

Dämm-Bodenplatte

- Schutz der Bodenplatte durch Verlagerung des Taupunktes
- Gebäude-Randbereich (1500 qm)
- Bodenaufbau: Lehm, Fundamente, Dämmung, Schotter, Beton

3-fach Verglasung

- Wärmeschutzglas in Produktions-, Büro- und Aufenthaltsräumen
- Wärmedurchlasswiderstand erhöht
- Sonnenschutzverglasung – weniger Wärmeeintrag im Sommer

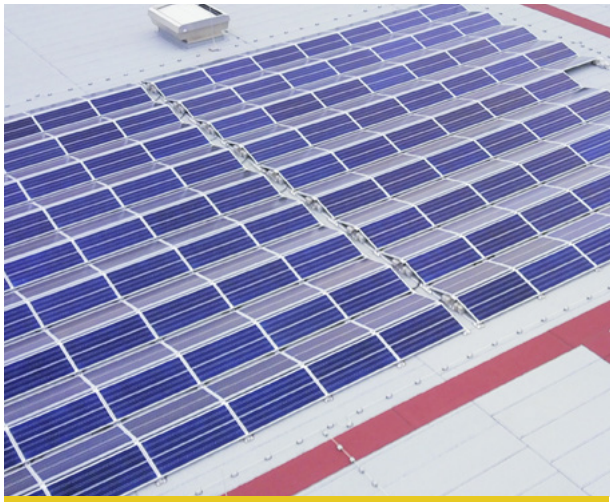
Ökologisch & ökomomisch

Wärmegewinnung

- Wärmerückgewinnungssysteme
- 72,3% zurückgewonnene Wärme
- zzgl. 150 kW aus Desodorierungsanlagen – genutzt für Reinigungswasser
- Nutzung der eigenen Abwärme zur Temperierung des Gebäudes

Lüftungsanlagen

- 100 % Frischluft mit Wärmerückgewinnung
- ressourcenschonende Klimatisierung der Gebäude



Photovoltaik

- Stromerzeugung aus Sonnenergie
- 200 Module auf dem Hallendach arbeiten für den Eigenverbrauch

Nachhaltigkeit

rund um die „Alte Zuckerfabrik“

Nicht nur beim Gebäude selber, auch im Inneren und im Umfeld spielt Nachhaltigkeit eine ganz wesentliche Rolle.

So finden wir an der alten Zuckerfabrik …

Eine moderne Verwaltung …

die vielfältigen Arbeitsstilen und -bedürfnissen gerecht wird.

Eine gesunde Kantine …

bietet vielfältiges, gesundes, leckeres und regionales Essen.

Weißbeton im Sichtbereich …

der nie wieder angestrichen werden muss. Gleiches gilt für den Graubeton aller anderen Flächen.

Einsatz von recyceltem Material in der Gestaltung der Außenbereiche

- Aus mehr als 300 Baumstämmen, die in einem Sägewerk als nicht verarbeitbar klassifiziert wurden, entstanden mehr als 2.000 m Fahrbahn- und Platzbegrenzungen.
- 580 qm Basaltpflaster aus einer alten Kaserne in Soest fanden ihren Weg an die Zuckerfabrik. Erste Gehwege und Plätze haben so bereits einen ganz eigenen Charakter bekommen.

Verpackungen

Die Verpackungen unserer Produkte haben ganz unterschiedliche Funktionen. Sie schaffen durch ansprechende Optik Kaufanreize, sie informieren unsere Konsumentinnen und Konsumenten über wesentliche Aspekte unserer Produkte und sie stellen sicher, dass die Qualität unserer Backwaren ideal erhalten wird.

Wir denken Verpackungen von unseren Produkten aus. Zugleich haben wir verantwortungsvollen Einsatz von Materialien und Menge und auch die Recyclingfähigkeit der Verpackungsmaterialien stets im Blick.

Reduktion von PVC

Tortenböden und Wiener Böden

Feiner Biskuit, saftiger Rührteig, knuspriger Mürbeteig.
Wir stellen mit der passgenauen Verpackung sicher, dass unsere Kunden beste Qualität erhalten.

Vor 2019

Handelsübliche PVC-Verpackungen, im Tiefziehverfahren verarbeitet, mit Unterfolie aus Papier mit Alubeschichtung und Lackauftrag.

Heute, 2021

Reine OPP-Folie (Orientierte Polypropylen Folie) in Verbindung mit einer Faltschachtel aus Vollpappe und damit recyclingfähig.

2022

Alle Tortenböden sind umgestellt.

Das heißt für 2022:

- **Recyclingfähigkeit aller Bödenverpackungen**
- **Einsparung vom 338,5 t PVC**
- **Einsparung von 24,4 t Aluminium**
- **Einsparung von 3,2 t Goldlack**

Umstellung Blister

Baumkuchenspitzen

Hochwertig, sensibel und mit feinen Tränken abgerundet. Hieraus resultiert eine Verpackung, die aus einem Blister, einer Verpackungsfolie und einer Faltschachtel besteht.

2020

- Umstellung auf klarsichtige Blister,
- Umstellung auf PP(Polypropylen)-Material
- Einsparung Kunststoff:
  17,25 t nicht recyclefähiges Material
- Recyclingfähige Faltschachtel aus Vollpappe

Waffelspass

Knusprige Waffeln mit fluffigem Schaum gefüllt und von zarter Schokolade umhüllt.

2021

- Umstellung auf klarsichtige Blister
- 100 % Recyclefähigkeit

Milchröllchen

Zarte, knusprige Waffelröllchen nach altem Familienrezept gebacken. Auch dieses Gebäck schützt ein Blister. Zurzeit ist dieser noch aus PE-(Polyethylen)Folie hergestellt, doch nehmen wir die Herausforderung an, auch in dieser kleinen Artikelgruppe das Blistermaterial umzustellen.

Grasverpackungen

Osterlämmer, Osterhasen, Baumkuchen

Produkte, die im Frühjahr rege nachgefragt werden. Seit 2020 haben wir für diese Produkte unserer Kuchenmeister-Range ein ganz besonderes Verpackungsmaterial – eine Grasverpackung, also eine Pappe, in die ein Grasanteil eingearbeitet ist.

- Gras aus der Region
- Gras ausschließlich von landwirtschaftlichen Überschuss- und Ausgleichsflächen

Zertifizierte Pappe zertifiziertes Papier

Alle Produkte

Wir kaufen 100 % FSC-zertifizierte Pappen und Kartonagen ein.

Sie können es leicht erahnen – unser grundlegendes Ziel ist:

Im Jahr 2023 wollen wir 80% aller unserer Verpackungen auf recyclebare Materialien umgestellt haben.

Menschen bei Kuchenmeister

Die Menschen in einem Unternehmen prägen und tragen die konkrete Arbeit und den Charakter, den dieses hat. Kuchenmeister ist klassisch inhabergeführt, die Leitpfosten setzt also die Inhaberfamilie. Innerhalb dieses Rahmens allerdings bietet sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine große Bandbreite an Entwicklungs- und Gestaltungsmöglichkeiten – für sich, für ihre Aufgabe und für das Unternehmen.

Wir leben Vielfalt, wir schätzen die Erfahrung langjähriger Mitarbeitender, wir fördern frische Ideen junger Menschen, wir versuchen stets auch individuell gute Arbeitsbedingungen zu schaffen. Ein Ziel ist es, so die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu stützen.

Einen großen Schritt haben wir in diesem Jahr mit unserer gesamten Verwaltung getan. Rund 100 Menschen sind in die neue Verwaltungsetage an der Zuckerfabrik eingezogen. Mit den Profis von Vitra geplant – von einem Kuchenmeister-Team mit Ausdauer und dem Willen, für die Kolleginnen und Kollegen ein ideales Arbeitsumfeld zu schaffen, begleitet – sind Open-Office-Räume entstanden, die technisch und atmosphärisch kaum einen Wunsch offen lassen.

Mehr als 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter garantieren eine Fülle an Kompetenz, Einsatzkraft, Talent und Kreativität.

1000
MITARBEITER*INNEN

55
AUSBILDUNGSPLÄTZE

52
NATIONALITÄTEN

Menschen mit 52 verschiedenen Nationalitäten arbeiten kollegial und respektvoll miteinander.

55 Ausbildungsplätze in 11 Berufen bieten jungen Menschen einen guten Start in ein erfolgreiches Berufsleben.

Rohstoffe

Gute Rohstoffe, überzeugende Rezepturen, ausgezeichnete Qualität – ein gute Beschreibung dessen, was wir tagtäglich backen.

Quatre-Quarts – der einfache und immer wieder leckere französische Kuchen führt uns direkt zu unseren vier grundlegenden Rohstoffen:

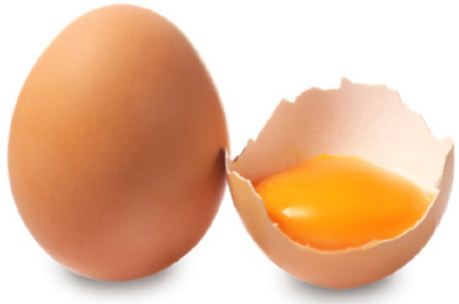
Mehl, Ei, Zucker, Fett

Zucker

Wir verarbeiten ausschließlich Rübenzucker aus Deutschland und den Niederlanden.

Mehl

Wir arbeiten mit Mehl aus Mühlen in den Regionen rund um unsere Produktionsstätten. In vier Spezialrezepturen sind diese Mehle perfekt auf die Bedürfnisse unserer Produkte abgestimmt.



Ei

Bereits seit vielen Jahre entstammt unser Ei der Bodenhaltung. Auf Kundenwunsch setzen wir darüber hinaus zusätzlich zertifiziertes Ei ein. Wir kaufen unser Ei aus Deutschland, den Niederlanden und Polen.

Fett

Grundsätzlich verarbeiten wir verschiedene Fette. Sonnenblumenöl, Rapsöl, Palmöl und Butterreinfett. Die ganz unterschiedlichen Eigenschaften dieser Fette führen dazu, dass wir diese gleichermaßen – doch zugleich nicht beliebig austauschbar – einsetzen.

Seit 2019 verarbeiten wir Palmöl ausschließlich zu 100 % RSPO-SG-zertifiziert.

Wir übernehmen Verantwortung in Herkunftsregionen und sind Teil eines interessanten Palmöl-Kleinbauernprojektes in Malaysia.

Biodiversität

Unser Gelände an der Zuckerfabrik - Sie haben es unter dem Thema ‚Nachhaltiges Bauen' bereits kennen gelernt – ist 17 ha groß. Hier leisten wir verschiedene Beiträge zur Biodiversität und schaffen zugleich ein funktionierendes Miteinander von Industrie und Umwelt.

Ein kleines und feines Projekt ist die Ansiedlung von Bienenvölkern bei uns – natürlich von einem versierten Imker betreut. Für diese Bienen haben wir auf unserem Gelände Obstbäume gepflanzt. Dazu kommen einheimische Laubbäume in verschiedenen Bereichen des Geländes.

Schafe sind unsere zusätzlichen Rasenmäher – und bei uns finden auch schwarze Schafe einen Platz. Die kleine Herde hält sich im Wechsel auf verschiedenen Wiesenbereichen auf.

Für den Erhalt der Artenvielfalt

Bäume

- 52 Obstbäume
- 80 Laubbäume

Bienen

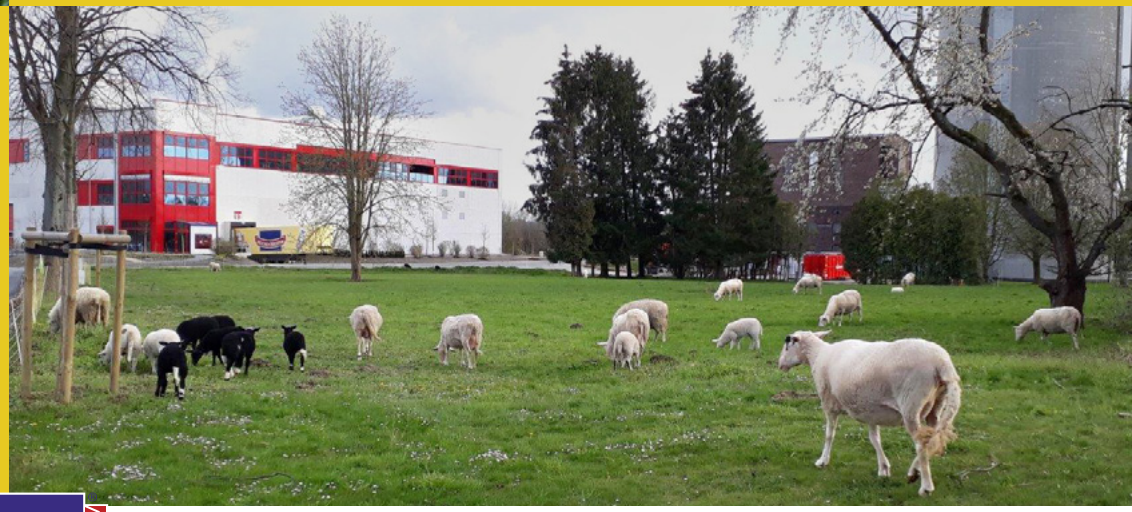
- 16 Bienenvölker
- Erste Ernte 2021

Schafe

- 32 Schafe
- 16 Schafe davon wurden 2021 bei uns geboren

Wildwiese

- mehr als 13.900 qm Wildwiese in Soest und Duingen



Und dann sind da noch …

Vieles gäbe es noch zu berichten, an dieser Stelle wollen wir es zunächst bei den Themen belassen, die uns alle zurzeit besonders berühren.

Zugleich laden wir Sie ein. Kommen Sie auf uns zu, suchen Sie das Gespräch mit uns und wir sprechen über …

„… unser zertifiziertes Nachhaltigkeitsmanagement nach „ZNU-Standard nachhaltiger Wirtschaften“

„… Gas betriebene LKW“

„… Lampen aus recycelten Shampooflaschen“

„… soziales Engagement an unserem Firmenstammsitz“

„… Ressourcenschonung“

„ ... unsere Zusammenarbeit mit Hochschulen und Universitäten “

„ ... unser nach ISO 50001 zertifiziertes Energiemanagement “

„ ... unsere Arbeit im ZNU (Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung) und dem BVE (Bundesverband der Ernährungswirtschaft) “

„ ... verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmittelresten “

„ ... und vieles andere! “

Kuchenmeister GmbH

Coesterweg 31
D-59494 Soest
Deutschland

+49 (0)2921 / 78-08-0
info@kuchenmeister.de
www.kuchenmeister.de