



Nachhaltigkeitspolitik

Schäfer's Backwaren GmbH, Schäfer's Bake off Produktions GmbH

Wir, die Schäfer's Produktion, sind als leistungsfähiger Produzent für qualitativ hochwertige Backwaren und 100%ige Tochtergesellschaft im starken Unternehmensverbund der EDEKA Minden-Hannover ein kompetenter und verlässlicher Partner des Lebensmitteleinzelhandels.

In unseren Werken in Osterweddingen produzieren wir hochwertige Tiefkühl-Backwaren, die wir an die EDEKA-Großhandelslager und an Drittkunden ausliefern.

Als Backwarenproduzent und starker Partner der EDEKA sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber unserer Gesellschaft, unseren Mitarbeitern und deren Familien, unseren Geschäftspartnern, unserer Umwelt, unserer Region sowie unserer Verantwortung gegenüber zukünftigen Generationen bewusst. Ein nachhaltiges Handeln ist fester Bestandteil unserer Unternehmenspolitik und -strategie.

Nachhaltiges Handeln bedeutet für uns, unsere Geschäftstätigkeiten unter Berücksichtigung ökonomischer, sozialer und ökologischer Gesichtspunkte zu steuern und umzusetzen. Um dies zu erreichen, setzen wir uns konkrete Nachhaltigkeits-Ziele und prüfen regelmäßig die Zielerreichung.

Mitarbeiter

Wir respektieren, fordern, fördern und stärken unsere Mitarbeiter. So schaffen wir eine angenehme Arbeitsatmosphäre, in der wir motiviert, engagiert und teamorientiert zusammenarbeiten. Wir stehen konsequent gegen Diskriminierung, Bedrohung und Mobbing jeglicher Art ein. In unserer täglichen Zusammenarbeit leben wir den EDEKA Verhaltenskodex „So arbeiten wir zusammen“, in dem Maßstäbe und Werte zu einem respektvollen Umgang, gegenseitiger Wertschätzung und Kommunikation sowie einem kontinuierlichen Lern- und Entwicklungsprozess festgelegt sind. Durch transparente Tarifverhandlungen und regelmäßige individuelle Mitarbeitergespräche schaffen wir die Basis für eine faire Lohn- und Gehaltspolitik und stärken die Werte unserer Zusammenarbeit.

Wir kommunizieren offen und transparent und beziehen unsere Mitarbeiter in die Unternehmensentwicklung und die Prozesse zur Erreichung unserer Nachhaltigkeitsziele ein. Nur gemeinsam können wir diese umsetzen. Regelmäßige Schulungen sowie begleitende Informationen zu unseren Nachhaltigkeits-Aktivitäten tragen dazu bei, unsere Mitarbeiter für das Thema Nachhaltigkeit zu sensibilisieren und die aktive Mitarbeit an der Erreichung unserer Nachhaltigkeitsziele zu fördern. Die Gesundheit unserer Mitarbeiter schützen wir durch ein gezieltes Arbeitssicherheits-Konzept nach DIN ISO 45001.

Produkte

Bei der Herstellung unserer Produkte setzen wir hohe Qualitäts- und Hygienestandards. Dies betrifft sowohl die Rohstoffauswahl als auch den Produktions- und Auslieferungsprozess sowie die strikte Umsetzung der Qualitätskontrollen. Im gesamten Produktionsprozess werden strenge Qualitätsmaßstäbe erfüllt und Vorsorgemaßnahmen eingeleitet, so dass wir unsere Strukturen und Abläufe kontinuierlich verbessern und zukunftsorientiert arbeiten.

Ein wesentlicher Bestandteil unseres nachhaltigen Handelns ist die nachhaltige Rohstoffbeschaffung. So setzen wir in unseren Betrieben bei dem Rohstoff Kakao bereits ausschließlich auf die Beschaffung UTZ-zertifizierter Produkte. Wir sind uns der hohen Bedeutung der nachhaltigen Rohstoffbeschaffung bewusst und prüfen die mögliche Umsetzung zur Beschaffung weiterer zertifizierter Rohstoffe im Sinne der Nachhaltigkeit.

Zudem setzen wir ausschließlich RSPO-zertifiziertes Palmöl ein. Die Schäfer's Backwaren GmbH ist seit 2020 nach dem RSPO-Lieferkettenmodell „Segregated“ zertifiziert. In Folge der Wiederaufnahme

der Produktion am Standort der Schäfer's Bake off Produktions GmbH streben wir die RSPO-Zertifizierung für das Jahr 2022 ein.

Die festgelegten Standards für den Anbau, die Verarbeitung und den Handel der Rohstoffe entlang der gesamten Lieferkette beinhalten umfangreiche Anforderungen unter anderem zu Anbaubedingungen, Einsatz von Pestiziden, Abholzung, Wasser- und Energieverbrauch, Menschenrechten, fairer Bezahlung sowie Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Durch die Beschaffung zertifizierter Rohstoffe, die erfolgreiche Zertifizierung des segregierten RSPO-Lieferkettenmodells und die konsequente Umsetzung der Standards leisten wir einen wichtigen Beitrag zu weltweit fairen Arbeitsbedingungen, ethischen Grundsätzen, dem Verbot der Kinderarbeit sowie Umweltschutz und Ressourcenschonung. Wir sind uns der hohen Bedeutung der nachhaltigen Rohstoffbeschaffung bewusst und wirken aktiv an der Umsetzung, Information und Sensibilisierung gemäß der nach UTZ und RSPO definierten Ziele mit.

Region

Das regionale Umfeld unserer Standorte ist für uns von hoher Bedeutung. Wir setzen auf einen Dialog mit lokalen und regionalen Interessengruppen und fördern einen partnerschaftlichen Austausch. Sofern unter Berücksichtigung unternehmerischer Gesichtspunkte möglich, streben wir Geschäftsbeziehungen mit regionalen Dienstleistern an. Unser Mehl beziehen wir in großen Teilen von regionalen Lieferanten.

Umwelt

Wir sind uns über die Sensibilität und Gefährdung des „Ökosystems Erde“ bewusst und sehen den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen als eine unabdingbare Voraussetzung, um ein dauerhaftes Wohlbefinden des Planeten und seiner Bewohner zu erhalten. Wesentliche Aspekte sind für uns der schonende Umgang mit den Ressourcen Energie und Wasser, die Verwendung nachhaltiger Rohstoffe sowie die Vermeidung von Abfällen. Unser Anliegen ist es, die heutigen Anforderungen unserer Kunden, Geschäftspartner und der Gesellschaft zu erfüllen, ohne dabei die Ressourcen für zukünftige Generationen zu gefährden.

Wir führen eine kontinuierliche Optimierung unserer Produktionsprozesse durch, um die Verluste von Energie, Wasser und Betriebsstoffen zu verringern. In der Beschaffung von Rohstoffen, Dienstleistungen und Anlagen setzen wir konsequente Anforderungen an Energieeffizienz, Umweltschonung und Verwertbarkeit um. Ebenso arbeiten wir laufend an der Optimierung unserer Abfall- und Abwasserentsorgungsprozesse. Um unser Bestreben konsequent in die Praxis umzusetzen, setzen wir in unseren Betrieben ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001 sowie ein Umweltmanagementsystem nach DIN EN ISO 14001 um.

Gesellschaft

Im Rahmen unserer unternehmerischen Tätigkeit und der Herstellung von Lebensmitteln übernehmen wir eine wichtige gesellschaftliche Verantwortung. Neben unseren hohen Qualitäts- und Hygienestandards sowie dem schonenden Umgang mit Ressourcen sehen wir unsere gesellschaftliche Verantwortung in der konsequenten Umsetzung aller rechtlichen Anforderungen zur transparenten Deklaration und Rückverfolgbarkeit unserer Produkte.

Vereinen und Institutionen bieten wir ein Sponsoring-Konzept zur Unterstützung von Veranstaltungen und gesellschaftlichen Events. Wir sind bestrebt, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und einen Beitrag zu leisten, das Bewusstsein der Gesellschaft für gesunde Ernährung und einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu schärfen. Dies setzen wir im Rahmen der Produktentwicklung, durch Marketingmaßnahmen sowie durch Veröffentlichung unserer Nachhaltigkeits-Aktivitäten um.



.....
Dr. Knut Köhler
Geschäftsführung



.....
Marius Lissai
Geschäftsführung

