

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeitskonzept und -bericht 2019/20



Zusammenfassung

Als Pionier der Bio- und Fair-Trade-Bewegung gehört für PRONATEC eine aktive Förderung der nachhaltigen Entwicklung zum selbstverständlichen Firmenziel. Nun haben wir uns die Zeit genommen, unsere Nachhaltigkeitsstrategie zu überarbeiten, uns konkrete Ziele zu setzen und dabei all unsere Aktivitäten systematisch auf Nachhaltigkeitsaspekte hin zu durchleuchten. Das Resultat halten Sie in Form des ersten Nachhaltigkeitsberichtes in Ihren Händen.

Wir freuen uns, dass unser Nachhaltigkeitsbericht das bestätigt, was wir tagtäglich leben – und zeigt, dass PRONATEC in den meisten Nachhaltigkeitsbereichen bereits sehr fortgeschritten ist. So besteht beinahe die gesamte Produktpalette aus Bio-zertifizierter Ware, wovon ein grosser Anteil zudem auch Fair-Trade-zertifiziert ist. Der Grossteil unserer Ware wird über Direct-Sourcing bezogen. Das heisst, dass wir wo immer möglich direkt bei den Kleinbauernorganisationen einkaufen. Langjährige, partnerschaftliche Geschäftsbeziehungen stellen nicht nur unser eigenes Wachstum ins Zentrum, sondern tragen auch zu einem gesunden Wachstum unserer Partner bei. Dieser nachhaltige Ansatz zieht sich wie ein roter Faden durch unsere gesamte Geschäftstätigkeit – und zeigt sich beispielsweise in unserem Qualitätsmanagement, das auch Bauernkooperativen oder kleinen Nahrungsmittelverarbeitern mit hoher Qualität aber ohne Qualitätszertifizierung den Zugang zum Markt ermöglicht. Doch auch unsere Logistik ist auf Effizienz und Ressourcenschonung ausgerichtet und wird laufend optimiert. So entsteht beispielsweise im Verhältnis zur Menge an Gütern nur sehr wenig Abfall. Die Anzahl der aus tropischen Ländern importierten Holzpaletten konnten wir in den letzten zwei Jahren radikal reduzieren. Der Hauptsitz der Firma wird mit Ökostrom betrieben und die Mitarbeitenden geniessen moderne und familienfreundliche Arbeitsbedingungen.

Nebst all den Themen, wo PRONATEC bereits heute vorbildlich aufgestellt ist, wurden aber auch Bereiche mit Verbesserungspotenzial identifiziert. Dort werden wir die weitere Entwicklung genau beobachten und wenn nötig korrigieren. So soll zum Beispiel der Anteil an Waren, die zu Fair-Trade-zertifizierten Bedingungen eingekauft werden, weiter zunehmen und der Anteil an Produkten aus Direct-Sourcing nicht abnehmen. In einigen Fällen wurden auch konkrete Mängel festgestellt: So kommt es immer mal wieder vor, dass Mitarbeitende Kurzstreckenflüge buchen zu Destinationen, die ohne weiteres mit der Bahn erreichbar wären, wie zum Beispiel Paris oder Hamburg. Aus diversen Gründen werden immer noch gelegentlich Restposten an eigentlich verkehrsfähigen Nahrungsmitteln entsorgt. Die offiziellen Anstellungsbedingungen sind etwas in die Jahre gekommen und bislang engagiert sich PRONATEC kaum in der Öffentlichkeit als Unterstützerin einer nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft – ob aus Gewohnheit oder aus Zeitmangel.

PRONATEC will sich für die kommenden drei Jahre auf folgende Aspekte konzentrieren: Mit der Einführung von klaren Regelungen sollen die Anzahl unnötiger Flüge und die Menge der entsorgten Lebensmittel so weit wie möglich reduziert werden. Das Personalreglement wird überarbeitet, so dass es die in der Praxis bereits modernen und familienfreundlichen Arbeitsbedingungen auch entsprechend widerspiegelt. Und zu guter Letzt ist dieser Nachhaltigkeitsbericht ein weiterer Schritt von PRONATEC, am öffentlichen Diskurs zur nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft teilzunehmen.

Résumé

PRONATEC est une entreprise pionnière du mouvement de l'agriculture biologique et du commerce équitable. L'engagement pour un développement durable fait partie intégrale de notre ADN. Pour la première fois, nous avons pris le temps pour systématiquement analyser toutes nos activités à l'égard de la durabilité. Lors de ce processus, la stratégie de développement durable fut mise à jour et munie d'objectifs clairs pour les années à venir. Ce rapport de durabilité en est le résultat.

Le constat général confirme notre auto-perception : La performance de PRONATEC est déjà très haute dans tous les domaines de durabilité. La quasi-totalité de la gamme de produits offerts sont certifiés bio. Une grande partie est en plus soumise à des standards de commerce équitable contrôlés. La majorité des produits sont achetés selon des principes d'approvisionnement direct ou « direct sourcing » – soit directement auprès des institutions paysannes, à travers un partenariat plus que commercial et de longue date. Il s'agit d'échanges mutuels desquels les deux partis en sortent gagnants.

Notre engagement pour la durabilité se manifeste aussi dans la gestion de qualité. Tout en poursuivant l'objectif d'une très haute qualité, nous ne refusons pas de partenaires uniquement en raison d'absence de certification de qualité. Cela permet un accès au marché à des institutions paysannes ou entreprises de transformation de haute qualité qui, pour des raisons économiques ou administratives, ne peuvent obtenir une certification de qualité. Pareillement, notre logistique est mise en place selon des aspects d'efficacité des ressources afin de minimiser les émissions dues au transport et les déchets de tout genre. Le siège de PRONATEC est approvisionné avec de l'énergie renouvelable et les employés bénéficient de conditions de travail modernes et adaptés aux besoins des familles.

Malgré tout cela, les analyses effectuées dans le cadre de ce rapport nous ont permis d'identifier un certain nombre d'aspects à potentiel d'amélioration. Le développement de ceux-ci sera observé de près et des mesures seront prises si nécessaire. Notamment, PRONATEC vise à augmenter la part des produits issus du commerce équitable et veiller à ce que la part des produits achetés selon nos principes de « direct sourcing » ne diminue pas.

De plus, certaines lacunes ont été identifiées et résolues avec des nouvelles mesures. Trop souvent, les employés de PRONATEC choisissent l'avion pour des distances atteignables en train. Principalement pour des raisons de simplicité logistique, il arrive encore que des lots hors norme, mais parfaitement comestibles, soient éliminés. Les conditions d'emploi officielles avaient pris de l'âge et ne correspondaient plus du tout à la pratique déjà beaucoup plus progressiste. Finalement, PRONATEC n'est presque pas présente et visible dans le discours public sur la durabilité dans le secteur agro-alimentaire, soit par manque de temps ou par manque d'habitude.

Pour les trois ans à venir, PRONATEC veut se concentrer sur les trois aspects suivants : Grâce à de nouveaux règlements, le nombre de vols non nécessaires et le gaspillage alimentaire devront être fortement minimisés. Les règlements d'emplois seront mis à jour afin d'officialiser et de définir à long terme des conditions de travail favorables à la vie de famille. Et pour finir : Ce rapport de durabilité est un premier geste de PRONATEC dans une participation plus active dans l'engagement politique et publique pour le développement durable dans son domaine.

Ce premier rapport n'a pas entièrement été traduit en français. Il est prévu d'en publier une mise à jour tous les 3 à 4 ans. Il est prévu que ceux-ci seront traduits. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question relative à ce rapport. Vous trouverez nos coordonnées à la dernière page de ce document.

Summary

As a pioneer of the organic and fair trade movement, PRONATEC considers actively promoting sustainable development to be a natural corporate objective. We have now taken the time to revise our sustainability strategy, set ourselves tangible goals and, in the process, systematically screen all our activities regarding sustainability. The result is now in your hands in the form of our first Sustainability Report.

We are pleased that our sustainability report broadly confirms our self-perception: PRONATEC is already very advanced in most sustainability aspects. For example, almost the entire product range consists of certified organic goods, of which a large proportion is also fair trade certified. The majority of our goods are sourced directly. This means that, wherever possible, we buy directly from smallholder organisations. Our business relationships focus on long-term commitment and sustainable growth of both our partners and us. This approach runs like a thread through all our business activities – and is evident, for example, in our quality management system, which also enables partners with high quality products but no quality certification, such as for example smallholder organisations and small specialised food processing companies, to access the world market. Our logistics processes are another example of our efforts to achieve resource efficiency and conservation. We also aim to generate very little waste in relation to the quantity of goods we sell. We have been able to significantly reduce the number of wooden pallets imported from tropical countries over the past two years. And the company's headquarters in Winterthur, Switzerland, is powered by green electricity and employees enjoy modern and family-friendly working conditions.

In addition to all the topics where PRONATEC is already in an exemplary position, the process has also revealed some areas with room for improvement. We will closely monitor further developments in these areas and take corrective action where necessary. For example, the proportion of goods purchased under fair trade certified conditions should continue to increase and the proportion of products from direct sourcing should not decrease. In some cases, specific shortcomings were also identified: For example, rather close destinations, such as Paris or Hamburg, were still frequently travelled to by plane, causing unnecessary greenhouse gas emissions, although they would be easily reached by train. For various reasons, leftovers or out of spec lots are still occasionally disposed of, although they would actually still be fit for consumption. The official employment conditions are a bit out of date and so far, PRONATEC is hardly engaged in the public as a supporter of a sustainable agriculture and food industry – whether out of habit or lack of time.

PRONATEC intends to focus on the following aspects for the next three years: With the introduction of clear regulations, the number of unnecessary flights and the amount of goods disposed of shall be reduced as much as possible. We will revise our employee regulations so that they reflect the modern and family-friendly working conditions already in place. This also includes the introduction of paternity leave worthy of the name. And last but not least, this sustainability report is another step by PRONATEC to participate in the public discourse on sustainable agriculture and food production.

This report has not been fully translated into English. An update is planned every 3-4 years. These coming updates, however, shall be translated into English. Please do not hesitate to contact us in case of questions. You will find our contact information on the last page of this document.

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung.....	6
1.1 PRONATEC und Nachhaltigkeit	6
1.2 Nachhaltigkeitskonzept.....	7
2. Einkauf Rohstoffe	8
2.1 Einkauf von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau	8
2.2 Einkauf von Rohstoffen zu fairen Bedingungen	10
2.3 Einkauf nahe bei den BäuerInnen, bevorzugt von Kleinbetrieben	13
2.4 Steuervermeidungsstrategien.....	16
2.5 Zusammenfassung aktueller Stand Zielerreichung	19
3. Transport, Lager und Distribution	20
3.1 Lagerung und Transport so effizient wie möglich gestalten	20
3.2 Engagement für eine nachhaltige Logistik.....	21
3.3 Vermeidung von Abfällen.....	21
3.4 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.....	23
3.5 Zusammenfassung aktueller Stand Zielerreichung	26
4. Verarbeitung.....	27
4.1 Verarbeitung: glaubwürdig engagierte Partner wählen	27
4.2 Verarbeitung von Rohstoffen im Ursprung zulassen	28
4.3 Verpackung minimieren & optimieren – Lebensmittelabfälle vermeiden	29
4.4 Zusammenfassung aktueller Stand Zielerreichung	29
5. Hauptsitz.....	30
5.1 Verkehr und Mobilität.....	30
5.2 Gebäude und Energie.....	32
5.3 Catering und Getränke	33
5.4 Anstellungsbedingungen	33
5.5 Finanzen	34
5.6 Software und Informatik.....	35
5.7 Qualitätsmanagement.....	35
5.8 Zusammenfassung aktueller Stand Zielerreichung	37
6. Öffentlichkeitsarbeit und Engagement.....	38

1. Einführung

1.1 PRONATEC und Nachhaltigkeit

Der Name PRONATEC leitet sich ab aus dem französischen PROduits NATurels et ECologiques. Der Vertrieb von umweltfreundlichen Lebensmitteln mit einem sozialen Mehrwert ist seit jeher unser Kerngeschäft. In den Anfängen ab 1976 drehte sich alles um Vollrohrzucker. Dieser war in Europa kaum erhältlich und oft erschwerte die hohe Feuchtigkeit des Zuckers dessen Lagerung und Verarbeitung. Die ersten Schritte waren darum der Aufbau von Lieferketten und die Entwicklung von Trockungstechniken. Erst in den 90er-Jahren kamen die Produkte Rohrohrzucker und Kakao hinzu sowie etwas später die Gewürze.

Von Anfang an war die Beziehung zum Ursprung sehr intensiv. Weil Zuckerrohr von den KleinbäuerInnen meist ohne Pflanzenschutzmittel angebaut wird, zählte PRONATEC von Beginn weg zu den Pionieren des Biolandbaus in den Tropen und des fairen Handels. So konnte PRONATEC zum Beispiel die weltweit erste komplett Bio- und Fair-Trade-zertifizierte Schokolade anbieten. Doch nicht nur im Geschäfts-, sondern auch im Arbeitsalltag waren Nachhaltigkeitsthemen seit jeher eine Selbstverständlichkeit: Der Kaffee in der Kaffeemaschine ist schon seit Jahren Bio und Fair-Trade, der Hauptsitz befindet sich direkt neben einem Bahnhof und ist somit per Zug erreichbar, die meisten Mitarbeitenden arbeiten Teilzeit und die Tür zum Geschäftsleiter ist für alle und fast immer offen. Gerade weil soziales Engagement und Nachhaltigkeit zur DNA des Unternehmens gehören, erachtete es lange niemand als notwendig, zu diesem Thema einen Bericht zu schreiben. Wir tun viel Gutes. Aber Zeit, darüber zu schreiben, hatte bisher niemand.

Mittlerweile sind wir stark gewachsen und beschäftigen über 40 Mitarbeitende. Allein der Umstand, dass wir im Bio- und Fair-Trade-Bereich agieren, ist an sich kein Garant mehr für ein hervorragendes Nachhaltigkeitsengagement. Ausserdem ist heutzutage eine Nachhaltigkeitsberichterstattung ab einer gewissen Unternehmensgrösse mehr oder weniger Standard. Oder umgekehrt – alleine das Fehlen eines Nachhaltigkeitsberichts gilt immer öfter als grobes Nachhaltigkeitsdefizit.

Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, unser Nachhaltigkeitsengagement etwas genauer zu durchleuchten. Dieser Bericht beschreibt die überarbeitete Nachhaltigkeitsstrategie unserer Firma. Er soll aufzeigen, was bisher erreicht wurde, wo wir bezüglich unserer selbst gestellten Ziele stehen und wo noch Verbesserungspotenzial besteht. Es ist geplant, etwa alle drei Jahre erneut über den Stand der Nachhaltigkeitsziele von PRONATEC Bericht zu erstatten.

Wir wollen also weiterhin Gutes tun mit unserer Arbeit. Neu wollen wir uns aber gelegentlich auch die Zeit nehmen, darüber zu schreiben, wo wir besser Gutes tun können.

1.2 Nachhaltigkeitskonzept

Die Nachhaltigkeitsstrategie von PRONATEC ist in folgende Themengruppen gegliedert:

- **Einkauf Rohstoffe:** Das eigentliche Kerngeschäft von PRONATEC – vom Anbau bis zum Umgang mit den Produzenten und deren Organisationen.
- **Transport, Lager, Distribution:** Alle Aspekte, die den Transport und die Lagerung der Waren betreffen.
- **Verarbeitung:** Alle Aspekte, die die Weiterverarbeitung der Lebensmittel betreffen, z. B. die Verarbeitung von Vanilleschoten zu Vanillepulver.
- **Hauptsitz:** Alles, was mit Nachhaltigkeit am Hauptsitz Winterthur und dessen Personal zu tun hat.
- **Öffentlichkeitsarbeit und Engagement:** Alle Aktivitäten, die nicht direkt mit Einkauf, Lagerung, Verarbeitung und Disposition zu tun haben.

Für die meisten Punkten in der Nachhaltigkeitsstrategie haben wir uns konkrete Ziele gesetzt. In diesem ersten Nachhaltigkeitsbericht beschreiben wir unsere Ideen und Ziele zum ersten Mal systematisch. Zu jedem Thema wird ausserdem beschrieben, was bisher getan wurde und wo PRONATEC bezüglich unserer selbst gestellten Ziele steht. Erst ab dem zweiten Bericht werden wir beschreiben können, in welche Richtung sich PRONATEC bewegt.

Die Indikatoren, die zur Messung unserer Ziele dienen, werden regelmässig erhoben und intern jährlich kommuniziert. Gegebenenfalls werden bei dieser Gelegenheit bereits zusätzliche neue Massnahmen ergriffen. Es ist geplant, dass alle 3 bis 4 Jahre jeweils ein neuer Nachhaltigkeitsbericht publiziert wird.

2. Einkauf Rohstoffe

Der Einkauf von Lebensmittelrohstoffen ist das eigentliche Kerngeschäft von PRONATEC. In diesem Bereich verfolgt PRONATEC das Ziel, die Umweltverträglichkeit des Anbaus von Nahrungsmitteln zu fördern und die Lebensgrundlage der Bauernfamilien und Angestellten in den Anbauländern zu verbessern.

PRONATEC fördert durch ihr Geschäft direkt den kontrolliert biologischen Anbau von Lebensmitteln und den fairen Handel. Darüber hinaus wird das Ziel verfolgt, anspruchsvollere Labels zu unterstützen und ein über die rein geschäftliche Transaktion hinausgehendes Engagement für die Nachhaltigkeit der Lieferketten an den Tag zu legen.

Im Folgenden sind die einzelnen Aspekte genauer beschrieben.

2.1 Einkauf von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau

Bei der biologischen Landwirtschaft dürfen keine synthetischen Pestizide und Dünger eingesetzt werden. Dazu kommen je nach Produkt zusätzliche Vorgaben wie zum Beispiel zur Bodenbedeckung. Biologischer Landbau schützt die Bodenfruchtbarkeit und die Biodiversität. Je mehr landwirtschaftliche Fläche nach biologischen Prinzipien bebaut wird, desto besser für die Umwelt.

Die Ziele zu diesem Punkt sind:

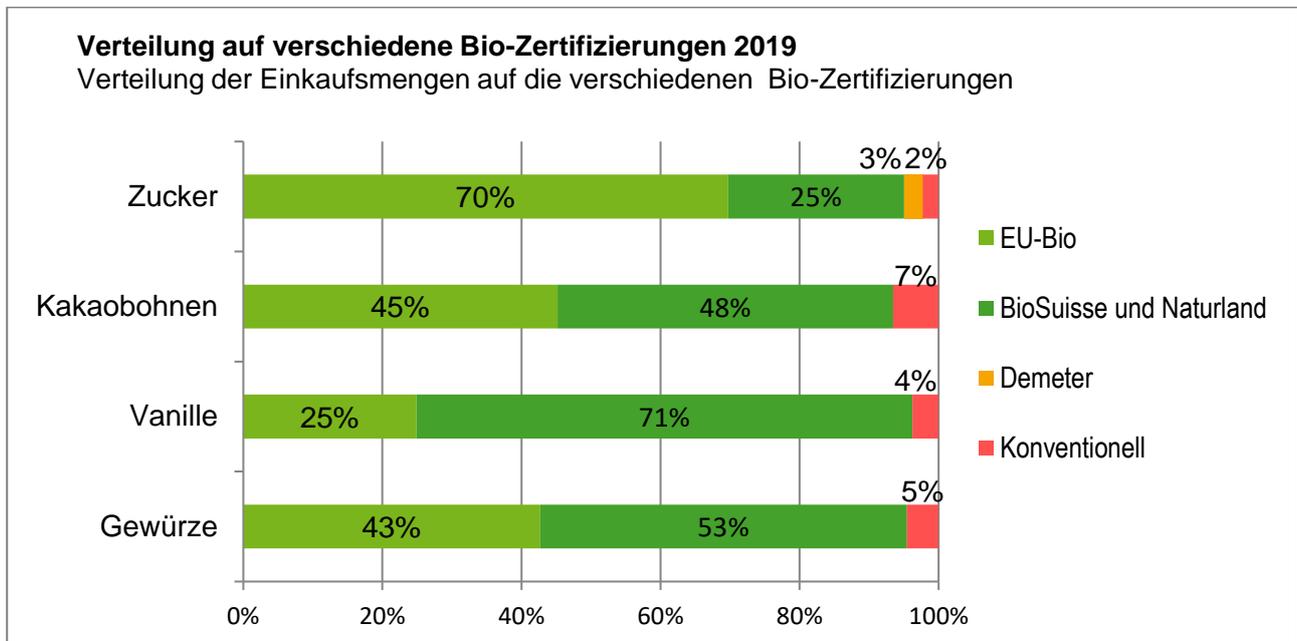
- Alle Lieferanten sind Bio-zertifiziert und möglichst alle Rohstoffe werden Bio-zertifiziert eingekauft
- Anteil der Verbands-Bio-Label (BioSuisse, Naturland, Demeter) am gesamten Bio-Einkauf nimmt zu
- Es läuft mindestens ein Projekt, das in den Anbaugebieten den Aufbau von organischer Materie im Boden fördert
- Es läuft mindestens ein Projekt, welches die Biodiversität in den Anbaugebieten fördert
- Der Mengenanteil von Produzenten, die in Agroforstwirtschaft anbauen, nimmt zu. Ziel bis 2030: 100 % Kakao und Gewürze aus Agroforstwirtschaft.

PRONATEC kauft grosse Mengen an Lebensmittelrohstoffen ein. Von Jahr zu Jahr gibt es ernte- und geschäftsbedingte Schwankungen. In den letzten Jahren wurden jährlich ungefähr die folgenden Rohstoff-Mengen eingekauft.

Zucker	10'000	Tonnen
Kakaobohnen	8'000	Tonnen
Vanille	20	Tonnen
Gewürze	500	Tonnen

Dazu kommen in sehr kleinen Mengen Produkte wie zum Beispiel Mandeln, Haselnüsse und Milchpulver, die fast ausschliesslich zur Verarbeitung in den eigenen Schokoladen zugekauft werden.

Der Hauptanteil der eingekauften Ware ist Bio-zertifiziert. Beim Zucker gibt es einen kleinen Anteil an konventionellem, aber Fair-Trade-zertifiziertem Zucker. Bei den Kakaobohnen muss zur Unterstützung der Lieferanten immer wieder konventionelle Ware bezogen werden, beispielsweise wenn der Zertifizierungsprozess für eine bestimmte Produzentengruppe noch nicht abgeschlossen ist und die Produkte dementsprechend noch nicht sofort Bio-zertifiziert sind. Zudem kommt es vor, dass Chargen wegen Pestizidkontaminationen ihre Zertifizierung verlieren und darum konventionell verkauft werden müssen.



Es gibt verschiedene Bio-Labels. Als internationale Grundlage gilt das EU-Bio-Label, dessen Richtlinien von der EU selbst festgelegt werden. Die meisten sogenannten Verbands-Bio-Labels bauen auf dem EU-Bio-Label auf und verschärfen verschiedene Aspekte. Meist haben diese das Ziel, die Umweltbelastung noch weiter zu senken. Die unter Verbands-Labels wie BioSuisse, Naturland oder Demeter produzierten Produkte unterliegen also strengeren Bio-Richtlinien.

Labels wie BioSuisse, Naturland und Demeter gehen also deutlich weiter in ihren Auflagen als das EU-Bio-Siegel. Eines unserer Ziele ist es, Labels mit höheren Anforderungen zu fördern. Doch der Absatz entsprechend zertifizierter Ware liegt nur bedingt in unserem Einflussbereich: Abgesehen vom Engagement, diese Ware überhaupt einzukaufen und den Überzeugungskünsten unseres Verkaufspersonals kann PRONATEC nicht beeinflussen, dass mehr Kunden auf strengere Labels umsteigen.

Einige Aspekte der Landwirtschaft werden von den Bio- und Fair-Trade-Richtlinien nur wenig berücksichtigt. So zum Beispiel die Agrobiodiversität in einem gesamten Anbaugebiet. PRONATEC will diese Aspekte in weiteren Projekten fördern.

2.2 Einkauf von Rohstoffen zu fairen Bedingungen

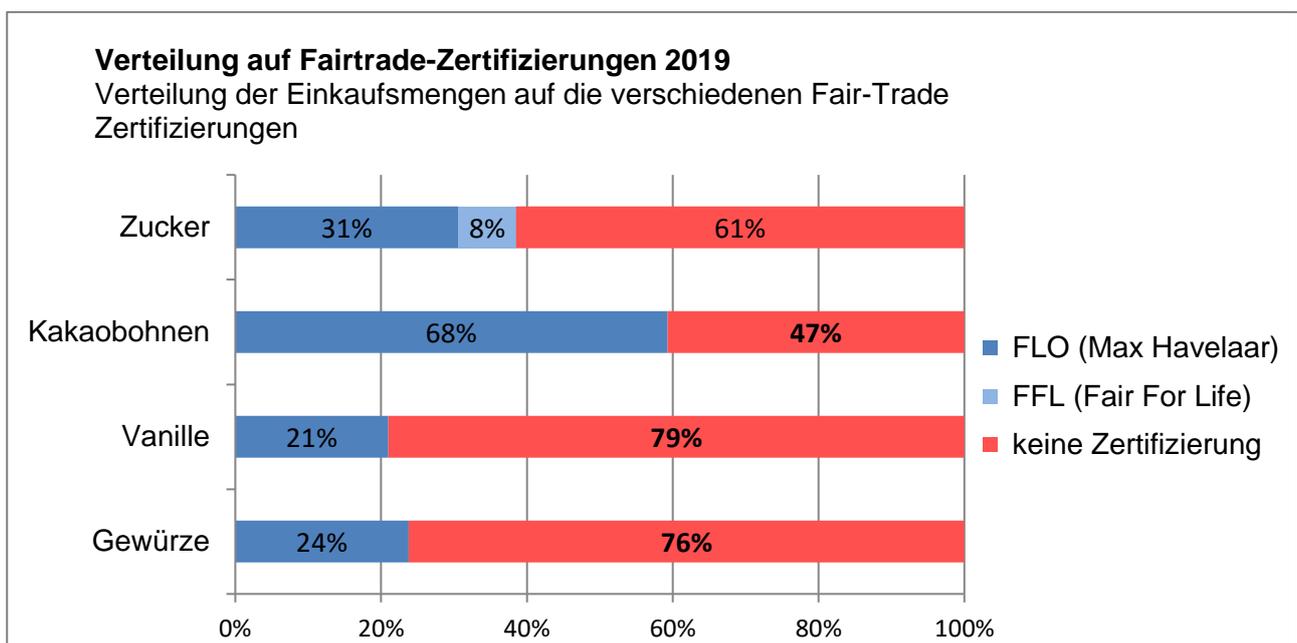
Seit es den Begriff gibt, wird darüber gestritten, welche Voraussetzungen es überhaupt braucht, damit ein Handel als fair bezeichnet werden kann. Die Zertifizierungen FLO Max Havelaar und Fair-For-Life versuchen, dies mit Kriterien festzulegen. Der Welthandel ist ein stürmisches Gewässer und festgelegte Kriterien und Kontrollen durch Dritte sind ein wichtiges Instrument, um die Schwächsten in der Wertschöpfungskette vor Ausbeutung zu schützen und ihnen ein angemessenes Einkommen zu ermöglichen.

PRONATEC pflegt mit ihren Lieferanten einen langjährigen, partnerschaftlichen Umgang. Viele der Lieferanten sind Fair-Trade-zertifiziert. Weil bei zertifizierten Transaktionen mehr Geld in die Anbauregionen fließt, soll dieser Anteil so hoch wie möglich sein. PRONATEC setzt sich dafür ein, dass die BäuerInnen und deren Organisationen einen höheren Anteil der Wertschöpfung aus ihrem Produkt erhalten.

- Alle Lieferanten sind Fair-Trade-zertifiziert
- So viele Rohstoffe wie möglich werden zu Fair-Trade-zertifizierten Bedingungen eingekauft
- Die Summe der ausbezahlten Fair-Trade-Prämien nimmt zu
- Der Anteil am Verkaufspreis, der an die Bauernfamilien fließt, nimmt zu

Alle Preise sollen derart gestaltet sein, dass der Erlös allen Beteiligten – also auch den Angestellten der BäuerInnen in den Ursprungsländern – eine würdevolle Existenz ermöglicht. Weder die genaue Definition davon noch deren Kontrolle und Messung sind einfach. Ein wichtiges Indiz dafür, dass PRONATEC den Spagat zwischen Preiseffizienz und Fairness gut gelingt, ist der Umstand, dass die meisten Lieferanten schon seit vielen Jahren gerne mit uns zusammenarbeiten.

Die Mehrheit unserer Produzenten sind Fair-Trade-zertifiziert. Das heisst, sie werden von Audit-Unternehmen kontrolliert, ob sie die entsprechenden Fair-Trade-Standards erfüllen. Die gängigen Fair-Trade-Zertifizierungen wie Max Havelaar und Fair-For-Life beinhalten Mindestpreise für das Produkt, Fair-Trade-Prämien, arbeitsethische Standards (z. B. keine Kinderarbeit) und langfristige Abnahmevereinbarungen. Da der Handel unter Fair-Trade-zertifizierten Bedingungen die Lebenssituation der Bauernfamilien verbessert, wünscht PRONATEC, alle ihre Produkte zu Fair-Trade-zertifizierten Bedingungen einzukaufen. Die Verteilung ist derzeit folgendermassen:

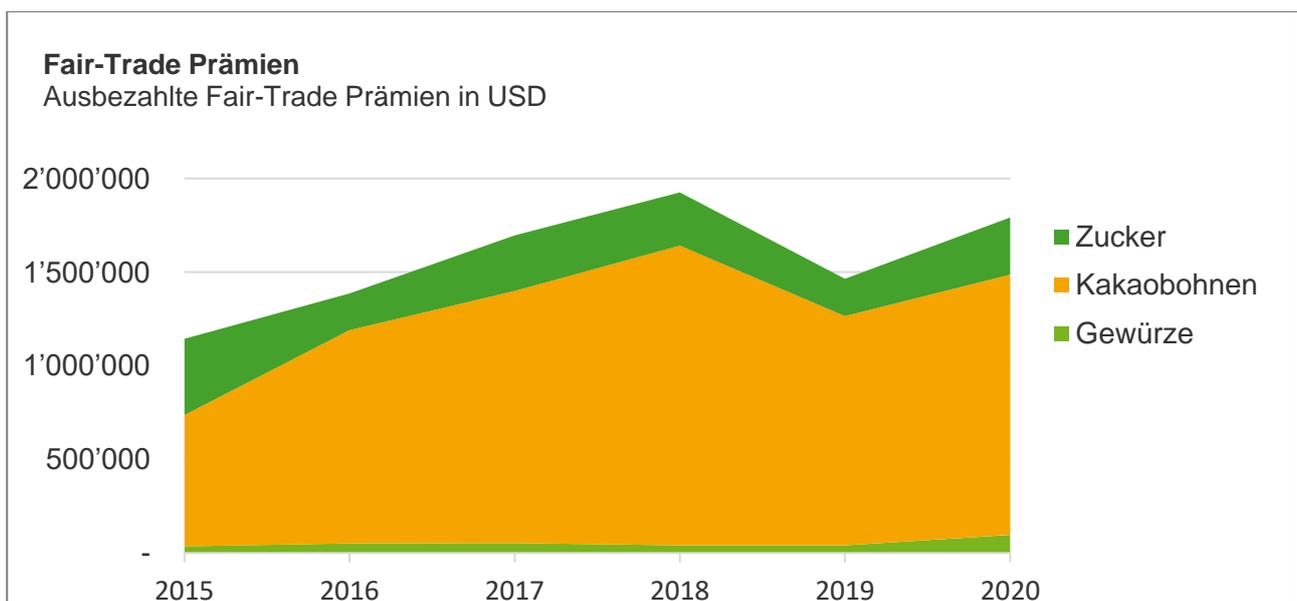


Die Grafik zeigt an, wie viel Ware zu Fair-Trade-zertifizierten Bedingungen eingekauft worden ist. Bei Fair-Trade-zertifizierten Transaktionen werden zusätzlich zum Warenpreis Fair-Trade-Prämien bezahlt. Diese Prämien werden zusätzlich zum Einkaufspreis bezahlt und von der Kooperative verwaltet. Die Kooperative entscheidet an ihren Versammlungen, wie diese Prämien eingesetzt werden. Ein grosser Teil wird jeweils an die BäuerInnen als zusätzlicher Verdienst ausbezahlt. Daneben werden Investitionen in die Infrastruktur (z. B. Brücken, Wege, Trocknungsanlagen, Setzlinge) oder in soziale Projekte (z. B. Schule, Zahnarzt-Klinik) getätigt. Mehr Informationen dazu findet man zum Beispiel auf der Seite von [Max Havelaar Schweiz](#).

Bei Kakao, Gewürzen und Vanille haben praktisch alle unsere Lieferanten ein Fair-Trade-Label, beim Zucker deutlich mehr als die Hälfte. Wichtig zu wissen ist jedoch, dass bei jedem einzelnen Kauf festgelegt wird, ob die einzelne Transaktion offiziell Fair-Trade-zertifiziert ablaufen soll oder nicht. Läuft sie offiziell Fair-Trade-zertifiziert ab, dann fliessen die oben erwähnten Fair-Trade-Prämien und meist ist zudem der Preis etwas höher.

PRONATEC kann es sich nicht leisten, von ihren Lieferanten sämtliche Ware zu zertifizierten Bedingungen einzukaufen. Denn nur einen Teil der Produkte kann PRONATEC auch zu Fair-Trade-Bedingungen weiterverkaufen. Die Mehrkosten für einen Kauf zu Fair-Trade-Bedingungen übersteigen normalerweise die Produktmarge, die PRONATEC erzielen kann. Das heisst, wenn PRONATEC einen Sack Zucker Bio- und Fair-Trade-zertifiziert einkauft und diesen nur Bio-zertifiziert und ohne Fair-Trade weiterverkauft, dann ist die Transaktion für PRONATEC defizitär. Darum kann nur wenig zusätzliche Ware zu Fair-Trade-Bedingungen eingekauft werden, die nicht auch als Fair-Trade-Ware mit dem entsprechenden Aufschlag weiterverkauft werden kann.

Je mehr Ware PRONATEC zu Fair-Trade-zertifizierten Bedingungen einkaufen kann, desto höher die totalen Prämien. In den letzten Jahren hat PRONATEC folgende Summen an Fair-Trade-Prämien an die Produzentenorganisationen ausbezahlt. Nachdem die gesamten Prämien Jahr für Jahr stiegen, gab es 2019 bedauerlicherweise zum ersten Mal einen markanten Einbruch. Dieser Einbruch war dem Umstand geschuldet, dass einer grossen Kakaobohnen-Kooperative ihre Fair-Trade-Zertifizierung aberkannt worden war. Um nicht in Versorgungsengpässe zu geraten, mussten in der Folge vorsichtshalber auch die Verkäufe von Fair-Trade-zertifizierten Produkten gedrosselt werden. Seit diesem Einbruch erholt sich glücklicherweise das Prämien-Wachstum wieder.



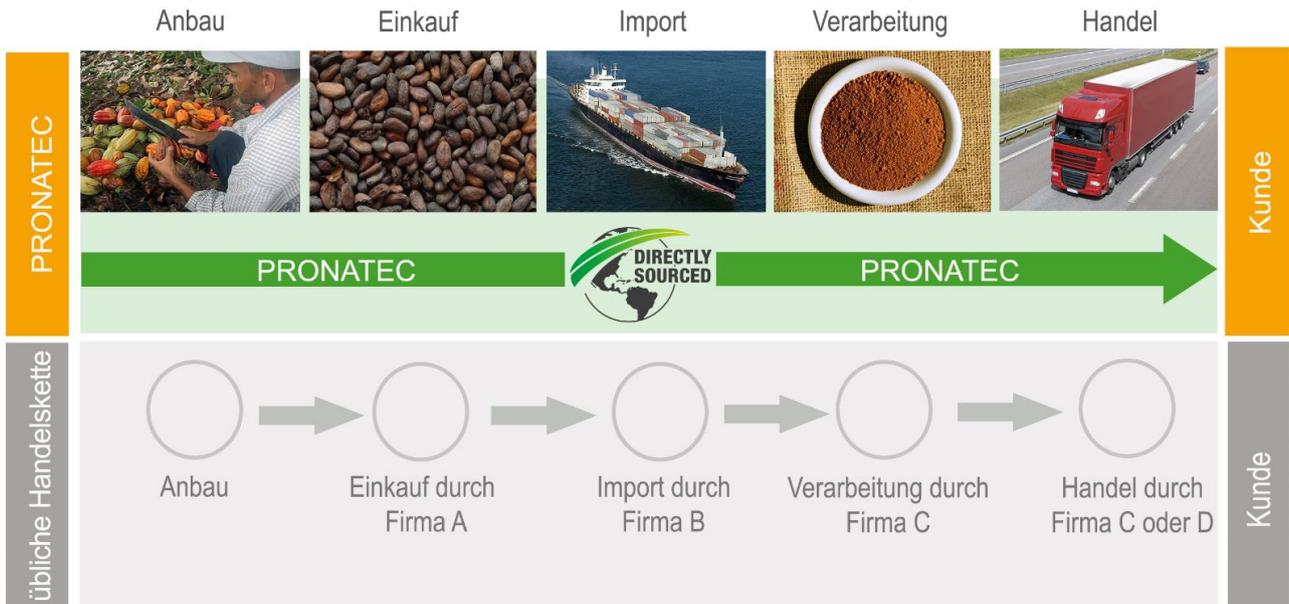
Eine zentrale soziale Grösse im nachhaltigen Engagement von PRONATEC ist das Einkommen der BäuerInnen. Dabei ist es einer der grossen Streitpunkte im Fair-Trade-Geschäft, wie hoch denn ein angemessener Preis sein sollte. Das fängt schon damit an, dass es schwierig ist, die genauen Kosten vor Ort zu kennen – seien es die Produktionskosten, aber auch die Lebenserhaltungskosten. Beide sind in den verschiedenen Anbauregionen sehr unterschiedlich und können sogar innerhalb einer Region jährlich schwanken. Ausserdem sind die Produzentenorganisationen diesbezüglich oft nicht transparent, weil sie damit ihre Preisverhandlungsposition schwächen könnten. Es sind die Fair-Trade-Kontrollorgane, die auf allen Stufen Einsicht in die Preise haben und intervenieren können, wenn eine Stufe einen zu grossen Anteil der Marge für sich vereinnahmt. PRONATEC erfasst darum nicht systematisch präzise Produktionskosten auf Stufe der einzelnen Bauern und Bäuerinnen.

Berechnet man nach bestem Wissen und Gewissen die Durchschnittswerte für das Jahr 2019, dann gibt das folgendes Bild: Von den ungefähr 3.40 CHF, die üblicherweise für eine 100g-Schokoladetafel bezahlt werden, gelangen zwischen 21 und 29 Rappen direkt an die BäuerInnen, von welchen der Kakao, das Zuckerrohr und die Vanilleschoten stammen. Dies, wenn die Preise mindestens den Fair-Trade-zertifizierten Bedingungen entsprechen. Dazu kommen 2 Rappen pro Tafel an Fair-Trade-Prämie, die wie erwähnt von der Kooperative für ihre Mitglieder eingesetzt wird. Die Kooperativen selber brauchen für ihren Betrieb rund 5 Rappen. Das beinhaltet sowohl die Kosten für die Verwaltung als auch für Verarbeitung, Transport und Export der Ware. Vom Preis einer Schokoladetafel fliessen somit rund 10 % an die Bauernfamilien und ihre Kooperativen. Die Weiterverarbeitung der Kakaobohnen zu Kakao-Halbfabrikaten und die Verarbeitung der Rohstoffe zu fertig verpackten Schokoladetafeln kostet über 65 Rappen. Der Grossteil der restlichen Kosten entsteht durch Lagerung, Logistik, Verteilung, Qualitätssicherung und Mehrwertsteuer. Wer entlang der Wertschöpfungskette wie viel Marge macht, ist aufgrund der vielen involvierten Parteien schwierig auszurechnen. Zudem gibt es grosse Schwankungen zwischen den verschiedenen Rezepturen und von Jahr zu Jahr. Man muss aber davon ausgehen, dass entlang der Kette von den BäuerInnen über die Reederei bis hin zu PRONATEC und dem Bioladen niemand reich wird dabei.

Der Preis, den die Bauernfamilien für ihre Produkte erhalten, soll in den nächsten Jahren stärker beobachtet werden. Fest steht jedoch, dass PRONATEC mit ihren Kakaobohnen-Preisen in ganz anderen Sphären unterwegs ist als der jeweils aktuelle Weltmarktpreis.

2.3 Einkauf nahe bei den BäuerInnen, bevorzugt von Kleinbetrieben

PRONATEC kauft ihre Waren so direkt wie möglich bei den BäuerInnen ein. Je nach Produkt heisst das wirklich direkt, meist aber über deren Kooperative. Im Fall von Zucker ist es die Zuckermühle, bei der die zuliefernden BäuerInnen bekannt sind. Diese kümmert sich nicht nur um die Verkaufstransaktion, die Qualitäten und die Zertifizierung beim Einkauf, sondern auch um Verschiffung, Verzollung und Transport. Ein Grossteil der Ware wird zudem von externen Partnern im Auftrag von PRONATEC zu Halbfabrikaten wie Vanillepulver oder Endprodukten wie Schokoladetafeln weiterverarbeitet. Kaum ein anderes Unternehmen kann alle seine Produkte über eine derart lange Wertschöpfungskette eigenständig abwickeln wie PRONATEC.



Dieses sogenannte Direct-Sourcing ist jedoch nicht bei 100 % der Produkte der Fall. Das hat mehrere Gründe. Einerseits muss dieser Prozess mit jedem neuen Lieferanten, mit jedem neuen Produkt und in jeder neuen Region zuerst etabliert werden. Dabei baut man entweder zuerst die Lieferkette auf und hofft, die Ware vorzuverkaufen zu können – oder man kauft Ware auf dem Markt zu und baut zuerst die Kundschaft auf, bevor eine langfristige Beziehung mit einem Lieferanten eingegangen wird. Ein anderer Grund für eine Abweichung vom Direct-Sourcing-Prozess ist ein Versorgungsengpass – beispielsweise, wenn wegen einer Missernte bei den bestehenden Produktionspartnern zu wenig von einem Produkt vorhanden ist. In solchen Fällen muss PRONATEC von Dritten oder sogar auf dem Markt Produkte zukaufen können, um ihren Lieferverpflichtungen nachzukommen.

PRONATEC wird darum auch in Zukunft einen Teil ihrer Produkte auf dem Markt zukaufen statt so nahe wie möglich bei den BäuerInnen. Da solche Zukäufe auf dem Markt administrativ oft bequemer sind als der Bezug aus dem Ursprung, ist es aber wichtig, diesen Anteil bewusst so gering wie nötig zu halten. Denn der direkte Draht in die Anbauregionen und die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte ist eines der wichtigsten Qualitätsmerkmale von PRONATEC.

Des Weiteren will PRONATEC die kleinbäuerliche Landwirtschaft fördern. Der landwirtschaftliche Anbau durch Kleinproduzenten ist nicht per se umweltfreundlicher oder fairer als der Anbau in kommerziell organisierten, grösseren Plantagen. Ausserdem ist die Qualität von kleinbäuerlich produzierten Gütern meist deutlich weniger homogen als die von grösseren Betrieben. Aber wir sind

überzeugt, dass Kleinbetriebe ein Garant sind für eine kleinparzellierte Landwirtschaft mit einer hohen Biodiversität. Das senkt allgemein den Schädlingsdruck und schützt die Bodenfruchtbarkeit. Wenn die BäuerInnen zudem zu biologischen Bedingungen produzieren, ist das die umweltfreundlichste Art und Weise, Nahrungsmittel zu produzieren. Ausserdem haben unabhängige Landbesitzer einen höheren und langfristigeren Anreiz, ihre Bäume zu pflegen, die Plantagen zu verjüngen und den Boden zu schonen, als Angestellte einer Plantage oder Pächter von Grossflächen. Wirtschaftlich kommt hinzu, dass unabhängige Kleinbauernfamilien auch einen Teil ihrer Nahrungsmittel selber produzieren und somit viel weniger auf den Verkauf eines einzelnen Nahrungsmittelrohstoffs angewiesen sind.

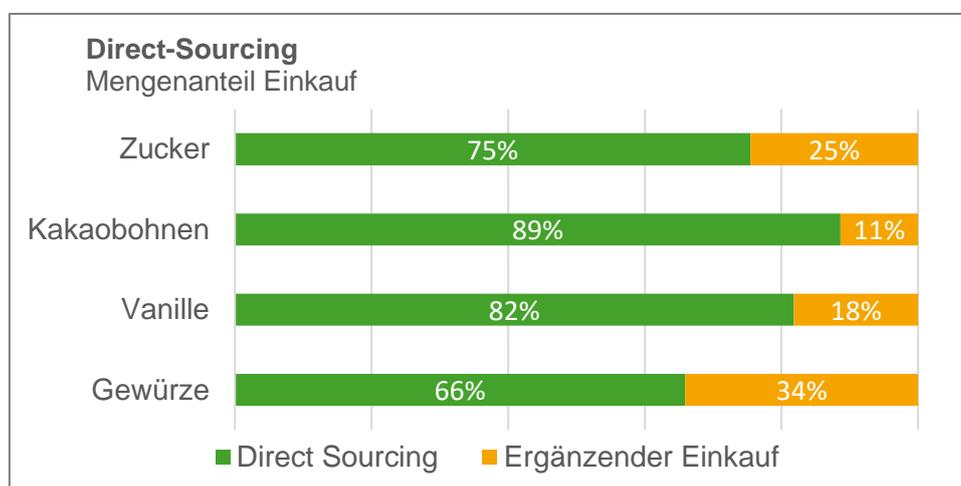
Aus diesen Gründen setzt sich PRONATEC folgende Ziele:

- 95 % der Mengen werden über Direct-Sourcing bezogen
- Der Anteil an Produkten, die von Kleinbauernfamilien produziert werden, nimmt zu

Im Direct-Sourcing werden die Ziele bewusst sehr hoch gesteckt, weil dies ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal der Firma ist. Als «Direct-Sourcing» wird ein Einkauf bei einem Partner bezeichnet, bei dem mindestens 5 der folgenden 7 Bedingungen erfüllt sind:

- Geschäftsbeziehung mit dem Lieferanten seit mehr als 4 Jahren
- Partnerinstitution besteht aus Kleinbauernfamilien oder wird grossmehrheitlich von Kleinbauernfamilien beliefert
- Gemeinsam umgesetzte Projekte (z. B. Entwicklung neuer Produkte/Zertifizierungen)
- Über das rein geschäftliche hinausgehender Austausch und Besuch, bei dem auch die Bauernfamilien/Mitarbeitenden getroffen werden, durch PRONATEC etwa alle 2 Jahre
- Der Lieferant stellt mindestens 95 % seiner Produktion mit den "eigenen Mitgliedern" her
- Die Rechnung für die Güter wird direkt an den Lieferanten bezahlt, direkt an eine Kreditgeberinstitution mit fairem Hintergrund (z. B. Rabobank, Triodos Bank, Oikokredit) oder an eine Tochtergesellschaft, die zu 100 % dem Lieferanten gehört
- Die Handelsbeziehung ist für beide Partner wichtig.

Das selbst gesetzte Ziel ist hier noch nicht erreicht. Der Anteil am Einkauf, der als Direct-Sourcing bezeichnet werden kann, ist mit 80 % bereits hoch. Lediglich im Bereich Gewürze liegt der entsprechende Anteil bei nur zwei Dritteln. Das liegt vor allem daran, dass hier sehr viele neue Lieferanten und Produkte geprüft werden, die nicht oder noch nicht als Direct-Sourcing definiert werden können.

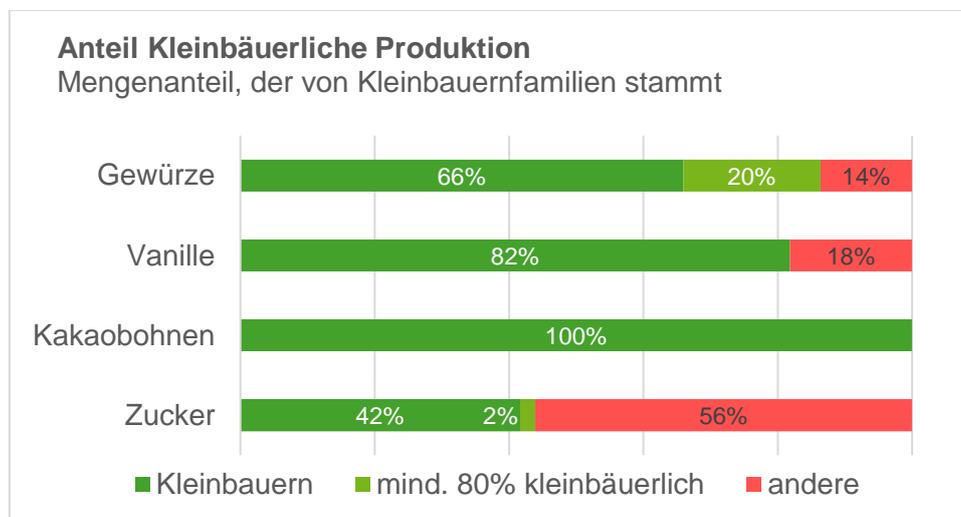


Die Grundlage für eine Zielerreichung ist aber gegeben: Aus den vielen Pilotprojekten, die derzeit noch nicht als Direct-Sourcing gelten, werden sich in den kommenden Jahren einige neue Direct-Sourcing-Partner entwickeln, während andere nicht über einen Pilotversuch hinaus kommen und wieder eingestellt werden. Über sämtliche Lieferanten gesehen ist die durchschnittliche Geschäftsbeziehung 14 Jahre alt, wobei die wichtigsten über 20 Jahre alt sind. Das zeigt, dass PRONATEC auch für die Lieferanten ein gern gesehener Kunde ist.

In den kommenden Jahren will PRONATEC diesen Aspekt genau verfolgen und wenn möglich Massnahmen ergreifen, um diesem Ziel gerecht zu werden.

Bezüglich der Belieferung durch kleinbäuerliche Betriebe sieht die Zielerreichung derzeit folgendermassen aus: In Lateinamerika werden Kakao und die meisten Gewürze praktisch ausschliesslich von Kleinbauernfamilien angebaut. Grossflächige Plantagen, wie sie für Kakao in Westafrika üblich sind, kommen hier fast nicht vor. Darum stammen alle Kakaobohnen, die PRONATEC einkauft, von von Kleinbetrieben. Zucker hingegen bietet sich geradezu dafür an, in grossflächigen Monokulturen angebaut zu werden. Je grösser die Fläche und die Maschinen, desto tiefer die Kosten. Ausserdem ist Zuckerrohr sehr pflegeleicht und gehört zu den seltenen Nutzpflanzen, die auch zu biologischen Bedingungen praktisch in Monokultur angebaut werden können, ohne dass ein bedrohlicher Schädlingsdruck entstände.

Nur ein kleiner Anteil von Vanille und Gewürzen wird in Plantagen angebaut, während das Meiste von Kleinbauernfamilien angeliefert wird. Das Ziel von PRONATEC ist es, dass der Anteil der Rohstoffe, der aus kleinbäuerlicher Produktion stammt, nicht abnimmt.



Derzeit verfolgt PRONATEC zu diesem Aspekt keine zusätzlichen Massnahmen. Die Entwicklung soll aber in den kommenden Jahren gut verfolgt werden.

2.4 Steuervermeidungsstrategien

Im weltweiten Handel gibt es viele Möglichkeiten, die Transaktionen am Fiskus vorbeizuschleusen. Vielen Entwicklungsländern entgehen dadurch riesige Summen an Steuereinnahmen. Einige kleine Kooperativen bekommen von spezialisierten Impact-Kreditinstituten wie zum Beispiel Shared Interest, Triodos, Rabobank oder ResponsAbility eine Vorfinanzierung, um den BäuerInnen die Ernte abkaufen zu können. Die Rohstoffrechnungen gehen in diesen Fällen direkt an diese Kreditinstitute. Diese Finanzierung erhöht zwar die Transaktionskosten der Wertschöpfungskette, macht diese dafür aber überhaupt möglich. Für den Fiskus ändert sich dabei nichts.

PRONATEC verfolgt hier das Ziel, ihre Rechnungen wo immer möglich direkt an den Leistungserbringer, deren Tochtergesellschaften oder deren Kreditgeber zu bezahlen.

Bisher vermag PRONATEC das Ziel gut einzuhalten. Das ist auch wichtig, weil die Rohstoffkosten in den Anbauländern mit 60 % mit Abstand der grösste Kostenpunkt der Firma darstellen.

Rübenzucker aus der Schweiz versus Rohrzucker aus Übersee

Zucker wird üblicherweise aus Zuckerrohr oder Zuckerrübe gewonnen. Chemisch gesehen ist komplett raffinierter Zucker aus Zuckerrohr und Zuckerrübe dasselbe: Saccharose. Nun stellt sich die Frage, was für die Umwelt besser sei – Bio-Rübenzucker aus der Schweiz oder Bio- und Fair-Trade-Rohrohrzucker aus Übersee?

Eine Studie von MyClimate aus dem Jahr 2008 kam zum Resultat, dass der Bio- und Fair-Trade-Zucker aus Paraguay rund 43 % weniger CO₂ verursacht als Bio-Rübenzucker aus der Schweiz. Im Januar 2018 wurde dann eine Studie im Auftrag von der Schweizer Zucker AG publiziert. Diese kommt zum umgekehrten Schluss. Demnach attestiert sie dem schweizerischen Bio-Rübenzucker eine deutlich bessere Bilanz: In Umweltbelastungspunkten sei die Umweltbelastung von Schweizer Bio-Rübenzucker um 32 % tiefer.

Leider lassen sich die beiden Studien nicht direkt vergleichen, denn diejenige von MyClimate misst die Umweltbelastung anhand der Treibhausgasemissionen und die neuere stützt sich auf gesamtaggrierende Methoden. Grundsätzlich kann aber gesagt werden, dass beide Studien entsprechend den Regeln guter Ökobilanzen erstellt wurden. Die neue Studie verfügt über eine detailliertere Datenlage, als dies vor zehn Jahren der Fall war. Ausserdem betreibt die schweizerische Zuckerindustrie einen grossen Aufwand, um die Umweltbelastung tief zu halten (Energieeffizienz, moderne Anlagen, grosser Anteil Transport mit der Bahn, etc).

Aus Umweltsicht ist aber folgendes einzuwenden: Es ist vermutlich richtig, dass der Treibhausgas-Vorteil des Rohrzuckers abgenommen hat, weil immer mehr paraguayische Bauernfamilien über Traktoren verfügen und das Zuckerrohr nicht mehr systematisch per Ochsenkarren in die Mühle transportiert wird. Und die lateinamerikanischen Zuckermühlen sind technisch nicht auf einem so modernen Stand wie die schweizerischen Zuckermühlen. Trotzdem bleibt dem Zuckerrohr ein energietechnischer Vorteil. Denn die nach dem Pressen übriggebliebenen Fasern, die sogenannte Bagasse, wird als Brennstoff eingesetzt. Die daraus gewonnene Energie reicht für alle Verarbeitungsprozesse aus – Rohrzucker-Fabriken sind darum energietechnisch autark. Beim Bio-Anbau von Zuckerrohr bleiben die Blätter und Spitzen des Zuckerrohrs auf den Feldern zurück (im konventionellen Anbau würden sie vor der Ernte abgebrannt werden). Bei Rübenzucker hingegen muss die gesamte Energie separat generiert werden. Dafür kann man den Abfallstoff, der nach dem Pressen anfällt, die sogenannten Pressschnitzel, als Viehfutter einsetzen. Man kann damit argumentieren, dass mit jedem Kilogramm Zuckerrüben-Presskuchen, das an Kühe verfüttert wird, ein Kilogramm weniger Soja aus Übersee importiert werden muss – so wie man es für die neue Ökobilanz berücksichtigt hat. Sinnvoller wäre es aber, den Kühen möglichst nur noch Gras, Heu und Silage zu verfüttern und überhaupt kein Tierfutter auf urbaren Böden mehr anzubauen.

Wenn man sich die beiden Fälle in Bezug auf die Umweltbelastungspunkte anschaut, dann wird es noch eine Stufe komplexer: Es kommt dann zudem darauf an, was man als schwerwiegender bewerten soll. Gemessen in Umweltbelastungspunkten werden zum Beispiel die Feinstaub-Emissionen der Hochseeschiffahrt bewertet, was an sich richtig und wichtig ist. Aber das Ausmass dieser Belastung wird anhand der gesundheitlichen Schäden für die Menschen gewichtet. Die Methode berücksichtigt aber nicht den Umstand, dass ein Grossteil dieser Emissionen auf dem offenen Ozean anfallen, wo es kaum Lebewesen gibt, die unter dieser Feinstaubbelastung gesundheitlich leiden würden. Andere Faktoren werden hingegen gar nicht bewertet, so zum Beispiel die Bodenverdichtung. Zuckerrüben werden mit schweren, spezialisierten Erntemaschinen geerntet, die zur Erntezeit im Dauerbetrieb sind. Sie werden auch an verregneten Herbsttagen eingesetzt, wenn man eigentlich besser nicht auf die Felder fahren sollte. Die daraus entstehenden Bodenverdichtungen sind für die Landwirtschaftsbetriebe mit ein Grund, warum die Zuckerrübe nicht besonders populär ist im Anbau.

Die Studie aus dem Jahr 2018 wagt sich auch an einen Vergleich der sozialen Nachhaltigkeit, bei dem der Produktionsstandort Schweiz – kaum überraschend – deutlich besser abschneidet. Dieser Vergleich ist aus unserer komplett irreführend. Die Schweiz hat das Glück, dass sich

wohl kaum ein Land findet, das bei allen analysierten sozialen Nachhaltigkeitsfaktoren im Arbeitsumfeld besser dasteht: In fast jedem Entwicklungsland der Welt kommt mehr Korruption vor als in der Schweiz. Ebenso sind dort meist die Rechte indigener Bevölkerungen stärker bedroht, der Zugang zu Trinkwasser dürftiger und das Kinder- und Zwangsarbeitsrisiko höher. PRONATEC kann das für Paraguay mehr oder weniger bestätigen. Doch die Schlussfolgerung, die PRONATEC daraus zieht, ist genau das Gegenteil: Exakt aus diesen Gründen sollten Fair-Trade-Produkte aus diesen Ländern gekauft werden! Bei einer Fair-Trade-zertifizierten Produktion wird explizit kontrolliert, dass kein Missbrauch erfolgt (Kinderarbeit, Zwangsarbeit, etc.). Es werden Preise garantiert, die ein angemessenes Einkommen ermöglichen. Die Kooperative wird von Auditoren durchleuchtet, bietet den Angestellten eine Krankenversicherung und investiert die Prämien in Projekte, die der Gemeinschaft zu Gute kommen (z. B. Wasser, Zahnarzt, Schulen). Als Mitglied einer Kooperative sind die Produzenten zudem besser vernetzt und können wirksamer gegen Probleme vorgehen, die die Bauernfamilien betreffen.

Und zu guter Letzt folgender wichtiger Punkt: Ganz weggelassen wurde bei der Studie im Jahr 2018 der wirtschaftliche Aspekt der Nachhaltigkeit: Beim Verkauf von Bio- und Fair-Trade-Rohrohrzucker aus Paraguay verdienen sämtliche Institutionen der Wertschöpfungskette Geld: die BäuerInnen, die Zuckermühle, die Matrosen, die Zollbehörden, die Lageristen, PRONATEC und deren Kunden. Der Anbau von Zuckerrohr ist in Paraguay nicht subventioniert. Ganz im Gegensatz zum Rübenzucker: Ohne die erheblichen Flächenbeiträge für die europäische Landwirtschaft würde vermutlich überhaupt kein Rübenzucker angebaut werden.

Aus diesen Gründen stimmt das zentrale Statement von Schweizer Zucker nicht: Schweizerischen Bio-Rübenzucker kann man nicht pauschal als nachhaltiger taxieren als Bio- und Fair-Trade-zertifizierten Zucker aus Paraguay. Es kommt darauf an, welche Nachhaltigkeitsaspekte man stärker gewichtet.

Und mit einem Augenzwinkern zum Schluss: Aus Sicht der Umwelt und Gesundheit wäre gar kein Zucker sowieso am besten. Nur wäre das Leben dann um viele kleine und grosse süsse Momente ärmer.

Zitierte Studien:

- Kägi, T. & Wettstein, D. (2008). *Bilanzierung klimawirksamer Emissionen von Zucker*. Zürich: Stiftung Myclimate . The Climate Protection Partnership.
- Spörri, A & Bianchetti, R. (2018). *Umwelt- und sozialer Fussabdruck von Biozucker*. Vergleich von Bio-Rübenzucker und Bio-Fairtrade-Rohrzucker aus Paraguay. EBP, Zollikon, im Auftrag von Schweizer Zucker AG.

2.5 Zusammenfassung aktueller Stand Zielerreichung

In folgender Tabelle ist dargestellt, wie weit PRONATEC ihre selbst gesetzten Ziele bezüglich Einkauf erreicht. Bei ○ ist die Entwicklung noch nicht ersichtlich, weil die Daten noch zu wenig lang systematisch erhoben werden.

Teilaspekt	Ziele	Performance
Einkauf von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau	Alle Lieferanten sind Bio-zertifiziert und möglichst alle Rohstoffe werden Bio-zertifiziert eingekauft	☹
	Anteil der Verbands-Bio-Label (BioSuisse, Naturland, Demeter) am gesamten Bio-Einkauf nimmt zu	○
	Es läuft mindestens ein Projekt, welches die Biodiversität in den Anbaugebieten fördert	☹
	Es läuft mindestens ein Projekt, welches die Biodiversität in den Anbaugebieten fördert	☺
	Der Mengenanteil von Produzenten, die in Agroforstwirtschaft anbauen, nimmt zu. Ziel bis 2030: 100 % Kakao und Gewürze aus Agroforstwirtschaft	○
Einkauf von Rohstoffen zu fairen Bedingungen	Alle Lieferanten sind Fair-Trade-zertifiziert	☹
	So viele Rohstoffe wie möglich werden zu Fair-Trade-zertifizierten Bedingungen eingekauft	○
	Die Summe der ausbezahlten Fair-Trade-Prämien nimmt zu	☺
	Der Anteil am Verkaufspreis, der an die Bauernfamilien fließt, nimmt zu	○
Einkauf nahe bei den BäuerInnen, bevorzugt von Kleinbetrieben	95 % der Menge werden über Direct-Sourcing bezogen	☹
	Der Anteil an Produkten, die von Kleinbauernfamilien produziert werden, nimmt zu	○
Keine Steuervermeidungsstrategien fördern	Wo immer möglich bezahlt PRONATEC ihre Rechnungen direkt an den Leistungserbringer, dessen Tochtergesellschaften oder dessen Kreditgeber.	☺

3. Transport, Lager und Distribution

PRONATEC lagert fast all ihre Ware bei externen Lagerhaltern. Deutlich mehr als die Hälfte davon wird in Benelux und Hamburg aus den Überseecontainern entladen, palettiert und eingelagert. Von dort aus geht sie meist per Lastwagen weiter zur Verarbeitung oder zu den Kunden. Die Ware für die schweizerischen Kunden gelangt im Überseecontainer per Schiff bis nach Basel, in Pratteln wird sie eingelagert und weiterverteilt. Gut die Hälfte der Mitarbeitenden bei PRONATEC sind damit beschäftigt, den Lagern und Transportunternehmen Rüst-, Transport- und Verzollungsaufträge zu geben. Entsprechend ist der Einfluss bezüglich Nachhaltigkeit in diesem Bereich sehr hoch.

Für den Bereich Transport, Lager und Distribution verfolgt PRONATEC folgendes übergeordnetes Ziel: Die Transportwege, der Energieverbrauch für Lagerung und Verpackung sowie die Lebensmittelabfälle werden minimiert. Nachhaltig engagierte Partner werden bevorzugt.

3.1 Lagerung und Transport so effizient wie möglich gestalten

Jedes Transportmittel verursacht verschiedene umweltschädliche Emissionen wie Treibhausgase, Feinstaub und Lärm. PRONATEC setzt sich für diesen Bereich folgende Ziele:

- So weit wie möglich mit dem Schiff transportieren
- Immer ganze Container transportieren
- Grundsätzlich keine Rohstoffe per Luftfracht transportieren. Sollte dies trotzdem nötig sein, wird der Treibhausgas-Ausstoss des Transports kompensiert
- Lastwagen so gut füllen wie möglich
- Anzahl Lastwagenfahrten minimieren
- Lagerhäuser nur klimatisieren wenn nötig
- Logistikpartner wählen, die bezüglich Nachhaltigkeit ein grosses Engagement an den Tag legen

Um die Emissionen zu minimieren, müssen die Waren, die per Frachtschiff ankommen, so weit wie möglich im Überseecontainer transportiert werden. Diese sind immer komplett gefüllt und noch nicht auf Paletten gestapelt. Die Ware sollte so nahe wie möglich beim Kunden oder der weiterverarbeitenden Fabrik gelagert werden, damit die Paletten nur noch eine möglichst kurze Strecke mit dem Lastwagen transportiert werden müssen. Zudem sollen die Lastwagen jeweils so voll wie möglich sein, um nicht mehrmals fahren zu müssen.

Die grosse Ausnahme in diesem Bereich bildet die Vanille: Infolge der momentan sehr hohen Vanillepreise wird die Vanille nach Europa geflogen. Ein mit Bio-Vanille gut gefüllter Hochseecontainer wäre so viel Wert, dass er sich kaum mehr versichern liesse. Vanille lässt sich nicht mit anderen Lebensmitteln zusammen transportieren, weil die dann gegenseitig den Geruch annehmen würden. Ein nur teilweise mit Vanille gefüllter Hochseecontainer plus Lastwagenfahrten ist zusammengerechnet nicht mehr deutlich besser wie ein Transport in einem prall gefüllten Flugfrachtcontainer. Darum transportiert PRONATEC derzeit die Vanille in möglichst wenigen Flugfrachtcontainern. Diese Fracht-Emissionen aber separat kompensiert.

Glücklicherweise sind alle diese Punkte ziemlich deckungsgleich mit den Kosten. Im Bereich Logistik lässt sich mit hoher Effizienz grosse Kosten sparen und entsprechend konkurrenzfähiger anbieten. Die ganze Firma versucht ständig, so zu planen, dass im richtigen Moment die richtigen Produkte so nahe wie möglich beim Kunden zu liegen kommen und möglichst grosse Portionen in möglichst vollen Fahrzeugen transportiert werden.

Einige Produkte, allen voran Schokolade, Kakaobutter, Kakaomasse und Kuvertüre, schmelzen bei sommerlichen Temperaturen. Sie müssen also in Lagerhäusern gelagert werden, die sich bei schönem Wetter nicht zu stark aufwärmen und bei Bedarf sogar gekühlt werden können. Da es sich auch hier um Zusatzkosten handelt, die man vermeiden will, ist hier das Ziel bereits erreicht. PRONATEC lässt bei hohen Temperaturen nur diejenigen Produkte kühlen, die auch gekühlt werden müssen.

3.2 Engagement für eine nachhaltige Logistik

Sozial und wirtschaftlich trifft die Logik „je kosteneffizienter desto nachhaltiger“ jedoch nicht zu: Die Konkurrenz unter den Anbietern von Lager- und Transportdienstleistungen ist sehr hoch. In der ganzen Diskussion um Fair-Trade-Zertifizierungen ist der Bereich Logistik jedoch gewissermassen ein blinder Fleck. Die Angestellten, die im Ursprungsland die Container beladen, gehören meist zu den Kooperativen und werden im Zuge der Fair-Trade-Zertifizierung extern kontrolliert. Die Schiffsmannschaften und das Transport- und Lagerpersonal jedoch unterstehen weder im Ursprung noch in Europa seitens Fair-Trade-Organen einer Kontrolle. Sie sind darum nicht automatisch bessergestellt als das Personal herkömmlicher Anbieter. Da es bisher keinen etablierten Standard und keine Zertifizierung gibt in diesem Bereich, verfolgt PRONATEC die Strategie, guten Dienstleistern loyal zu bleiben. Denn um zuverlässige Dienstleistungen bieten zu können, braucht es gutes Personal. Und um gutes Personal halten zu können, muss dieses angemessen bezahlt und behandelt werden.

PRONATEC will mithelfen, neue Projekte zur Steigerung der Umwelteffizienz der Logistik zu unterstützen. Es gibt viele Ideen, wie Transporte noch effizienter und nachhaltiger ablaufen könnten. Viele Initiativen, wie zum Beispiel die Nutzung von Windkraft oder modernen Motoren in der Schifffahrt, scheitern jedoch globalen Kostendruck. Doch es gibt Ausnahmen: 2018 engagierte sich PRONATEC bei einer Initiative der niederländischen Firma Fairtransport, die Fracht-Segelschiffe betreibt. Mit einem davon, der Brigantine «Tres Hombres», wurde im Winter 2018/2019 eine Transatlantikfahrt unternommen, bei der PRONATEC eine Tonne kolumbianischen Vollrohrzucker zuladen liess. [Auf unserer Website](#) haben wir darüber berichtet.

3.3 Vermeidung von Abfällen

Die allermeisten Produkte, die PRONATEC handelt, werden in Grosspackungen gelagert und transportiert. Auf das Kilogramm Endprodukt fällt also sehr wenig Abfall an. In der Summe gesehen ist der Abfallberg jedoch trotzdem sehr gross. Es ist darum trotzdem wichtig, hier Optimierungspotenziale im Auge zu behalten.

Der wohl schädlichste Einfluss der Verpackungen ist der Import von Holzpaletten aus den Ursprungsländern. Einerseits ist Holz in fast allen Ländern ein eher rares Gut. Andererseits werden mit Holzverpackungen immer wieder Schädlinge eingeschleppt. Der Hauptsitz von PRONATEC befand sich im Quarantänekreis des chinesischen Laubholzbockkäfers von 2012, als ein anderes Unternehmen im Quartier mit einer infizierten Palette einen lokalen Schädlingsausbruch verursachte. Glücklicherweise konnte dieser rechtzeitig wieder ausgerottet werden. Mehr dazu in der dazugehörigen [Mitteilung der Stadt Winterthur](#).

Bezüglich Verpackung setzt sich PRONATEC die folgenden Ziele:

- Verpackungen minimieren
- Keine Holzpaletten aus dem Ursprung importieren

Bei denjenigen Produkten, die direkt an die Kunden verkauft werden (Schokoladetafeln und Kakaotrunk), ist das ein kontinuierlicher Prozess. Alle paar Jahre kann eine neue Verpackung eingeführt werden, die die Umwelt bei deren Produktion und Entsorgung weniger belastet. Die meisten Produkte von PRONATEC werden jedoch in Grosspackungen gehandelt. Hier gibt normalerweise der Kunde die Verpackungsgrösse vor.

Bei den Schokoladetafelverpackungen betreibt der Verarbeitungspartner Chocolat Bernrain einen grossen Optimierungsaufwand, um die Verpackungen so leicht, umweltfreundlich und rezyklierbar wie möglich zu gestalten. Somit ist PRONATEC hier immer auf einem sehr guten Stand.

Bei den anderen Verpackungen ist das Sparpotenzial beschränkt. Denn wie im Infokasten zum Thema Verpackung auf Seite 24 erwähnt, muss die Verpackung stabil genug sein und vom Format her den Kundenwünschen entsprechen. Im Zweifelsfall verursacht PRONATEC lieber etwas mehr Verpackungsabfall in Europa als dass aufgrund von Verpackungsschäden mehr Foodwaste entsteht.

Sehr viel Potenzial besteht jedoch bei der Flüssiglieferung gewisser Produkte. Kakaomasse, Kakaobutter und Kuvertüre können flüssig gelagert und transportiert werden. Das spart nicht nur die Verpackung, sondern auch die Energie, die es üblicherweise braucht, um die Ware in Kartons zu giessen (z. B. Kakaomasse in grobe 20kg-Blocks) und bei Gebrauch wieder aufzuschmelzen. Die Koordination von Flüssiglieferungen ist allerdings sehr aufwendig. Wenn die Ware beim Verarbeiter fertig ist, muss ein entsprechend gereinigter Tanklastwagen bereitstehen, der die Ware zum Kunden bringt, der seinerseits genau dann genügend Platz im richtigen Tank haben muss. Im Jahr 2019 wurden mehrere erfolgreiche Flüssiglieferungen durchgeführt. Glücklicherweise wird auch hier das Engagement für Nachhaltigkeit mit entsprechenden Kosteneinsparungen belohnt. Es ist darum sehr wahrscheinlich, dass die Flüssiglieferungen im kommenden Jahr zunehmen werden.

Ein wichtiger Punkt sind die Holzpaletten. Praktisch alle Waren werden auf Paletten von den Lagern zu den Kunden geliefert. In den meisten Fällen handelt es sich um Holzpaletten, die in den Lastwagen aufgestellt oder gestapelt werden. Innerhalb von Europa gibt es einen Palettenaustausch. So werden fast alle Paletten im Laufe ihrer Lebenszeit sehr viele Male benutzt, was insgesamt sehr effizient funktioniert. Beim Import aus Übersee werden in fast allen Fällen die Säcke bzw. Kartons direkt in den Überseecontainer gestapelt und erst bei ihrer Ankunft im Lager auf Paletten gestellt. So wird der verfügbare Platz im Container voll ausgenutzt. Eine Ausnahme davon sind jedoch die in Big-Bags verpackten Zucker aus dem Ursprung. Davon passen genau 20 Stück à 1 Tonne in einen 20-Fuss-Container – egal ob sich Paletten drin befinden oder nicht. Vor allem für das Entladen ist es sehr viel praktischer, wenn die Big Bags bereits auf Paletten stehen. Nach einem grossen Versuch mit sogenannten Eco-Pallets, die mehrmals platzsparend wieder in den Ursprung verschifft werden können, sind die meisten Produzenten dazu übergegangen, auch die Big-Bags ganz ohne Paletten zu verschiffen. Die Anzahl der aus tropischen Ländern importierten Paletten konnte so von rund 1'800 Stück im 2018 auf rund 250 im 2019 gesenkt werden. Mit Werten für Fichtenholz berechnet entspricht das einer Waldfläche von ungefähr 30 Hektaren, die so eingespart werden konnte.

3.4 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Angesichts der Grösse der Chargen, die PRONATEC verwaltet, sind im Einzelfall die möglichen Lebensmittelabfälle relativ gross. Werden Lebensmittel entsorgt, ist das nicht nur moralisch verwerflich, sondern bedeutet auch, dass die gesamte Umweltbelastung des Anbaus und des Transports nutzlos war. Es wird immer Fälle geben, bei denen Ware wegen Schädlingsbefall oder anderen Qualitätsproblemen ihre Verkehrsfähigkeit verliert. PRONATEC will aber die Verschwendung von noch geniessbaren Lebensmitteln verhindern, und setzt sich darum folgendes Ziel:

- Keine verkehrsfähigen Lebensmittel entsorgen

Die Produktpalette von PRONATEC hat den grossen Vorteil, dass das meiste davon sehr lange haltbar ist. Gleichzeitig sind viele Produkte, allen voran Zucker, sehr tiefpreisig. Die Margen sind sehr knapp kalkuliert. Wenn Zucker zum Beispiel umpalettiert werden muss oder, schlimmer noch, von 25-kg-Säcken auf Big-Bags umgefüllt werden muss, kann er nicht mehr kostendeckend verkauft werden. Es besteht also ein grosser Anreiz dazu, die Ware einfach wegzuworfen, wenn irgendetwas damit nicht stimmt.

Kleinmengen, wie zum Beispiel die Rückhaltemuster, werden unter den Mitarbeitenden verteilt, wenn sie nicht mehr gebraucht werden. Auch haben die Mitarbeitenden generell die Möglichkeit, die eigenen Produkte zu kaufen. Wenn immer möglich müssen sie sich jedoch mit kaputten Verpackungen begnügen.

Im Alltag dominiert bisher im Zusammenhang mit beschädigter und daher schwer verkäuflicher Ware der Einzelfallentscheid. Der Einfachheit halber und wegen Mangel an Abnehmern wurde bisweilen auch Ware entsorgt, um Platz im Lager zu schaffen. Insgesamt gingen im Jahr 2019 rund 10 Tonnen Nahrungsmittel verloren. Das allermeiste davon war Zucker.

Ware schlecht, selber entsorgt	1'060 kg
Verpackungsschäden, selber entsorgt	4'620 kg
Vom Kunden wegen Transportschaden/Verpackungsdefekt abgelehnt und entsorgt	4'170 kg
Abgegeben an Foodsharing-Projekte	450 kg

Die Fälle, in denen Nahrungsmittel entsorgt werden, lassen sich grob in folgende Kategorien einteilen:

Entsorgung von schlechter Ware: Es kann vorkommen, dass bei der Verarbeitung nicht die gewünschte Qualität entsteht, Ware an Lager schlecht wird, das Ablaufdatum überschreitet, beim Transport nass wird oder ähnliches. Diese Ware ist nicht mehr verkehrsfähig und muss darum entsorgt werden. Diese Fälle sind mit gut einer Tonne im 2019 relativ selten und werden sich auch in Zukunft nie ganz verhindern lassen.

Verpackungsschäden: Siehe dazu den nachfolgenden Informationskasten. Gut 4,5 Tonnen Ware, das allermeiste davon Zucker, wurde im Lager wegen kaputter Verpackung entsorgt. Dazu gezählt werden muss auch ein ausserordentlicher Fall aus dem Jahr 2019: Damals wurde in den Niederlanden das Hauptlager an einen neuen Standort verschoben. Bei einem solchen Umzug wird immer wieder Ware beschädigt, wenn der Gabelstapler bei einem Palett einen Sack streift oder etwas herunterfällt. Insgesamt gingen damals gut 18 Tonnen verloren. Auch hier das allermeiste davon Zucker. Zu guter Letzt gingen noch gut 4 Tonnen auf dem Weg zum Kunden kaputt oder wurden vom Kunden abgelehnt, weil die Verpackung als schadhaf beurteilt wurde. Wir gehen davon aus, dass die Kunden in solchen Fällen die Ware entsorgen.

Verpackungsschäden wo die Nahrungsmittelsicherheit der Nachhaltigkeit im Weg steht

Die Verpackung schützt die Ware, die sie enthält, und erleichtert deren Lagerung und Transport. An der Verpackung erkennt man aber auch, ob die Ware unversehrt ist. Eine originalverschlossene Verpackung heisst, es konnten keine Fremdkörper dazugegeben werden und es ist noch die ursprüngliche Menge drin. Fremdkörper in den Nahrungsmitteln sind der Schrecken jedes Qualitätsverantwortlichen. Der Rückruf von schadhafte Produkten bedeutet für jedes Unternehmen im Lebensmittelbereich einen sehr grossen Imageverlust – beispielsweise, wenn ein Kunde beim Essen ein Stück Plastik im Produkt findet.

Gleichzeitig ist die Verpackung im Grosshandel meist Wegwerfware. Weil grosse Mengen davon anfallen, sollte sie möglichst dünn, leicht und umweltschonend zu produzieren und entsorgen sein. Ausserdem sollte sie möglichst kostengünstig sein und in den Ursprungsländern bereits erhältlich.

Es wird immer Ware anfallen, deren Verpackung schadhaft ist. Zum Beispiel werden viele Säcke oder Kartons bei ihrer Ankunft in Europa bemustert, um die Qualität der Ware zu überprüfen und ein Rückhaltemuster anlegen zu können. Das dabei entstehende Loch wird fachgerecht wieder verschlossen und entsprechend markiert. Meistens entstehen die schadhafte Verpackungen jedoch beim Entladen, zum Beispiel weil sie den Lagermitarbeitenden herunterfallen, oder beim Manövrieren, wenn ein Gabelstapler beim Vorbeifahren andere Paletten streift.

Die Abstufungen zwischen den Kunden sind fliegend. Gewisse Kunden nehmen gerne gegen Rabatt geflickte Gebinde entgegen, weil sie die Ware sowieso durch eine Siebanlage laufen lassen. Andere Kunden wiederum verweigern sogar Säcke, die lediglich fachgerecht bemustert wurden. Das Abweisen der Ware geschieht dabei oft beim Kunden selber. Einige Kunden bekleben die verweigerte Ware gar mit «verweigert»-Klebern, bevor wir sie zurücknehmen können. PRONATEC muss dann die Kosten für die Rücknahme tragen und die Ware im eigenen Lager neu einlagern. Dabei entstehen grosse Mengen an exotischen und schwerverkäuflichen Kleinstchargen. Deren Inhalt ist mit grosser Wahrscheinlichkeit komplett bedenkenlos – aber nicht mit absoluter Sicherheit, wie das von fast allen Kunden verlangt wird.

Aus Angst vor Fremdkörpern und weil sich das Sieben sowie Neuverpacken ökonomisch niemals lohnen würde, wird darum viel Ware unverkäuflich. PRONATEC hat hier begonnen, systematisch Lösungen zu entwickeln, die verhindern sollen, dass zu viel dieser schwierigen Ware der Einfachheit halber entsorgt wird.

Ein Beispiel

In diesem Fall ist der Gabelstapler wohl zu schnell um die Kurve gefahren. Der ausgelaufene Zucker ist nicht mehr lebensmitteltauglich und wird entsorgt. Danach muss die gesamte Palette auseinandergenommen werden. Der kaputte Sack wird mit seiner Verpackung in einen zweiten Sack gesteckt und separat als defektes Gebinde geführt.



Niemand kann bei diesem Gebinde garantieren, dass kein Metallabrieb vom Gabelstapler oder Holzstückchen von einer anderen Palette in den beschädigten Sack eingedrungen sind. Die Ware ist darum nicht mehr sicher fremdkörperfrei.

Die unbeschädigten Säcke werden neu aufpalettiert und in frische Schrumpffolie gepackt. Dabei entsteht eine Anbruchpalette mit 775 kg Zucker, die sich wegen ihrer unüblichen Grösse nur mehr schwer in eine übliche Kundenbestellung einfügen lässt.

Produkte, bei denen lediglich die Verpackung leicht beschädigt oder verschmutzt ist, werden systematisch für die Produktion der eigenen Kuvertüren eingesetzt. Auf diese Weise konnten im 2019 rund 19 Tonnen Zucker genutzt werden, die ansonsten vermutlich entsorgt worden wären. Aber auch hier gilt, dass das Fremdkörpermanagement eingehalten werden muss. Es dürfen sich am Schluss keine Holzspäne von Paletten in der Kuvertüre wiederfinden. Nicht jede kaputte Verpackung kann also für die Produktion von Kuvertüre genutzt werden.

Hier besteht also noch einiges an Verbesserungspotenzial. Das Ziel war zwar immer schon klar. Noch nicht klar definiert waren jedoch die Zuständigkeiten und die einzelnen Schritte, die unternommen werden müssen, bevor eine Ware als letzte übrigbleibende Massnahme vielleicht trotzdem entsorgt werden muss. Inzwischen wird ein zentrales Register geführt von interessierten Parteien, die verschiedene unterschiedlich von der Norm abweichende Restposten übernehmen können. Bisher war dieses Wissen firmenintern noch ungenügend gebündelt. Zudem fehlen noch potentielle Abnehmer in den Niederlanden.

Und nicht zuletzt war es bisher schwierig festzustellen, wie gross das Problem überhaupt war, weil je nach Zeitpunkt der Entsorgung der Geschäftsfall anders dargestellt wird. Hier gibt es eine Vereinheitlichung, die es in Zukunft auch erlaubt, gegebenenfalls zusätzliche Massnahmen zu ergreifen.

3.5 Zusammenfassung aktueller Stand Zielerreichung

Bezüglich Transport, Lager und Distribution ist der Stand der Zielerreichung wie folgt:

Teilaspekt	Ziel	Performance
Lagerung und Transport so effizient wie möglich gestalten	So weit wie möglich mit dem Schiff transportieren	😊
	Immer ganze Container transportieren	😊
	Grundsätzlich keine Rohstoffe per Luftfracht transportieren. Sollte dies trotzdem nötig sein, wird der Treibhausgas-Ausstoss des Transports kompensiert	😊
	Lastwagen so gut füllen wie möglich	😊
	Anzahl Lastwagenfahrten minimieren	😊
	Lagerhäuser nur klimatisieren wenn nötig	😊
Engagement für eine nachhaltige Logistik	Mithilfe in Projekten zu alternativen Interkontinentaltransporten (z. B. Umrüstung von Schiffen von Schweröl auf anderes oder Nutzung der bisher sehr wenigen Anbieter von Segelschifftransporten)	😊
	Bevorzugung von umweltfreundlichen Reedereien und Logistikpartnern	○
Vermeidung von Abfall	Verpackungen minimieren	😊
	Keine Holzpaletten aus dem Ursprung importieren	😐😊
Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	Keine verkehrsfähigen Lebensmittel entsorgen	😐

4. Verarbeitung

PRONATEC lässt die meisten Produkte vor dem Verkauf weiterverarbeiten. Nur beim Zucker wird der grösste Teil der Ware direkt weiterverkauft. Die Kakaobohnen zum Beispiel werden zu Kakaobutter, Kakaomasse und Kakaopulver verarbeitet und anschliessend verkauft oder zu Kuvertüre und Schokolade weiterverarbeitet. Für fast alle Verarbeitungsschritte arbeitet PRONATEC mit externen Verarbeitern zusammen.

Die Weiterverarbeitung der Lebensmittel wird für PRONATEC immer wichtiger und hängt stark mit dem Aspekt Logistik zusammen. Das Ziel in diesem Bereich ist folgendes: Bei der Verarbeitung der Rohstoffe zu Halbfabrikaten und Endprodukten werden unnötige Transporte und Verpackungen vermieden und es wird mit Partnern zusammengearbeitet, die bezüglich Nachhaltigkeit ein echtes und deutliches Engagement an den Tag legen. Das soll mit den nachfolgenden Teilaspekten erreicht werden.

4.1 Verarbeitung: glaubwürdig engagierte Partner wählen

Oft ist die Auswahl an Bio-zertifizierten Unternehmen, die eine hochspezialisierte Verarbeitung anbieten können, sehr beschränkt. PRONATEC setzt in diesem Bereich primär auf hohe und zuverlässige Qualität und verlässt sich bezüglich Nachhaltigkeitskriterien auf die europäischen Gesetzgebungen. PRONATEC setzt sich folgendes Ziel:

- Für die Verarbeitung mit Unternehmen zusammenarbeiten, die bezüglich Nachhaltigkeit ein deutliches Engagement an den Tag legen.

Im Jahr 2019 liess PRONATEC ihre Produkte bei insgesamt 21 verschiedenen Firmen in der Schweiz, Deutschland, den Niederlanden, Frankreich und Italien verarbeiten. Die meisten davon sind kleine, spezialisierte Betriebe wie zum Beispiel die Firma Multiextrakt im Emmental, aber auch wenige Grosskonzerne wie zum Beispiel Cargill. In diesem Bericht möchten wir das Engagement eines der wichtigsten Verarbeitungspartners vorstellen: Chocolat Bernrain in Kreuzlingen:

Chocolat Bernrain, Kreuzlingen

Chocolat Bernrain verarbeitet sämtliche Schokoladetafeln für PRONATEC – ein Grossteil davon für Private-Label-Kunden in Übersee, ein kleiner Teil für unsere Eigenmarke Amarrú. Das Unternehmen aus Kreuzlingen ist bald hundertjährig, hat aber seine innovative Ader nie verloren. Chocolat Bernrain hatte schon sehr früh ein gutes Rückverfolgbarkeits-Management. Das erlaubte Chocolat Bernrain zusammen mit PRONATEC, die weltweit erste, komplett mit Bio- und Fair-Trade-zertifizierten Rohstoffen produzierte Schokoladetafel herzustellen. Das damals sehr unübliche Weglassen des Lezithins war dabei die grösste Herausforderung.

Chocolat Bernrain ist ein Pionier der industriellen Wärmerückgewinnung. Bereits in den 80er-Jahren, als dies noch völlig unüblich war, betrieb die Firma mit Hilfe eines zusätzlichen Wasserkreislaufs sehr viel Aufwand, um den Wärmeverlust so klein wie möglich zu halten und so möglichst wenig Energie zu verbrauchen. Das System wurde vor kurzem erneuert. Auch der Standort Stella im Tessin ist mit einem aufwendigen Wärmerückgewinnungssystem versehen, welches auch das Grundwasser miteinschliesst.

Des Weiteren ist Chocolat Bernrain sehr engagiert in der Weiterentwicklung von möglichst umweltfreundlichen Verpackungen.

Mehr Infos auf <https://www.swisschocolate.ch/de/engagement.html>

PRONATEC plant, die internen Verarbeitungsmöglichkeiten weiter auszubauen. Bei einer so breiten Auswahl an verschiedenen Produkten wird aber weiterhin ein Grossteil der Verarbeitungsschritte extern erfolgen müssen.

4.2 Verarbeitung von Rohstoffen im Ursprung zulassen

Wird ein Produkt im Ursprungsland weiterverarbeitet, so steigt der Anteil an der Wertschöpfung, der im Land oder sogar in der Region entsteht. Es ist also potenziell ein grosser Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung einer Region.

Eine konsequent dezentrale Weiterverarbeitung der Produkte ist aber aus zwei Gründen zu riskant: einerseits wegen der Haltbarkeit, andererseits aufgrund der Qualität.

Haltbarkeit:

Die Rohstoffe, wie sie im Ursprung klassischerweise eingekauft werden, sind meist leicht zu transportieren und lange haltbar. Zucker, Kakaobohnen, getrocknete Kurkuma-Schnitze, Zimtstücke etc. kann man einfach in Säcke verpacken und fast unbegrenzt aufeinanderstapeln, ohne dass sie beschädigt werden. Ebenso kann man sie sehr lange lagern, ohne dass die Ware sich dabei verändert. Diese Rohstoffe verbringen im Durchschnitt einige Tage bis Wochen fertig verarbeitet im Ursprung, ein bis zwei Monate auf hoher See und anschliessend einige Monate bis zwei Jahre in einem europäischen Lager.

Die weiterverarbeiteten Produkte haben meist eine deutlich beschränkere Haltbarkeit. Kakaobutter und Kakaomasse werden ranzig und bei Gewürzpulvern verflüchtigt sich das Aroma. Es ist darum wichtig, dass die Produkte erst dann weiterverarbeitet werden, wenn die Nachfrage bekannt ist und das Risiko minimiert wird, dass die Ware im Lager schlecht wird. Eine komplette Verarbeitung im Ursprung wäre deshalb für PRONATEC kaum planbar und zu oft entstünden Probleme mit der Mindesthaltbarkeit, die bis jetzt kaum relevant sind.

Die Qualität:

Im Bereich Zucker, Kakao und Gewürze ist die Weiterverarbeitung des Rohstoffs ein technisch sehr komplexes Unterfangen. Die Verarbeitung von Kakaobohnen zu Kakaopulver, -butter oder -masse braucht hochspezialisierte und entsprechend teure Maschinen, die von gut ausgebildeten Personen bedient und gewartet werden müssen. Es ist sehr leicht, grosse Mengen an guten Rohstoffen in Halbfabrikate von schlechter Qualität zu verarbeiten. Gerade in der Kakao- und Gewürzverarbeitung verfügt Europa über viele gute Anbieter. Mit der Weiterverarbeitung im Ursprung geht man ein entsprechend erhöhtes Qualitätsrisiko ein.

PRONATEC setzt in diesem Punkt klar auf Qualität. Wertvolle Halbfabrikate und technisch aufwendige Verfahren werden in Europa in Auftrag gegeben und es werden nur in Ausnahmefällen schlecht haltbare Halbfabrikate aus dem Ursprung importiert. Das wirtschaftliche Risiko aus Haltbarkeits- und Qualitätsproblemen ist zu hoch, als dass PRONATEC hier die Verarbeitung vor Ort grundsätzlich fördern möchte.

Grundsätzlich soll jedoch die Verarbeitung im Ursprung möglich sein. Wo dies besonders Sinn macht, soll diese auch unterstützt werden. So sind zum Beispiel viele madagassische BäuerInnen unschlagbar in der aufwändigen Verarbeitung ihrer frischen Vanilleschoten zu qualitativ hochwertiger, schwarzer Vanille. Auch die Verarbeitung von frischem Ingwer und Kurkuma zu getrockneten Ingwer- und Kurkumascheiben für den Export ist mit wenig Aufwand qualitativ gut zu bewerkstelligen und gibt den Kleinbauernfamilien einen wichtigen Zusatzverdienst.

Das gesetzte Ziel ist darum relativ tief gesetzt:

- Die Menge an Produkten, die im Ursprung weiterverarbeiten werden, nimmt zu.

4.3 Verpackung minimieren & optimieren – Lebensmittelabfälle vermeiden

Wie im Bereich Logistik wird auch bei Verarbeitungen stark darauf geachtet, dass keine unnötigen Verpackungsabfälle entstehen. Es gelten auch hier dieselben Ziele.

Auch bei der Verarbeitung entstehen Lebensmittelabfälle. Jeder Verarbeitungsschritt hat einen gewissen Materialverlust zur Folge, der sich nicht komplett verhindern lässt. Dieser wird jedoch immer genau überwacht und, falls unüblich hoch, beanstandet. Dazu kommt, dass bei einigen Verarbeitungsschritten Nebenprodukte entstehen, die nur wenig oder gar keinen Wert haben. Bis jetzt können für alle diese Nebenprodukte Abnehmer gefunden werden.

4.4 Zusammenfassung aktueller Stand Zielerreichung

Bezüglich Verarbeitung ist der Stand der Zielerreichung derzeit folgendermassen:

Teilaspekt	Ziele	Performance
Glaubwürdig engagierte Partner wählen	Für die Verarbeitung mit Unternehmen zusammenarbeiten, die bezüglich Nachhaltigkeit ein deutliches Engagement an den Tag legen	☹️
Verarbeitung von Rohstoffen im Ursprung zulassen	Die Menge an Produkten, die im Ursprung weiterverarbeiten werden, nimmt zu	○
Verpackung minimieren & optimieren	Verpackungsabfälle minimieren	😊
Lebensmittelabfälle vermeiden	Keine verkehrsfähigen Lebensmittel entsorgen	☹️

5. Hauptsitz

Im Zusammenhang mit dem Hauptsitz und den Anstellungsbedingungen der direkt Angestellten sind auch die klassischen Nachhaltigkeitsaspekte abgedeckt, die fast jede Firma in der Schweiz betreffen. In diesem Bereich verfolgt PRONATEC folgendes Oberziel: Der Hauptsitz und die Prozesse sind umweltfreundlich gestaltet und die Mitarbeitenden geniessen faire Anstellungsbedingungen.

5.1 Verkehr und Mobilität

Ein Grossteil der Treibhausgasemissionen von PRONATEC kommt von Transport und Mobilität. Neben den Waren müssen auch die Angestellten eine effiziente Logistik an den Tag legen. Sowohl die Lieferanten als auch die Kunden liegen oft in einer Distanz, die nur per Flugzeug innert nützlicher Frist erreicht werden kann. Das Fliegen soll aber auf das Notwendige reduziert sein. Wann immer möglich, auch beim Pendeln, sollen Fuss- und Velokilometer zurückgelegt werden, gefolgt von Zug und Auto.

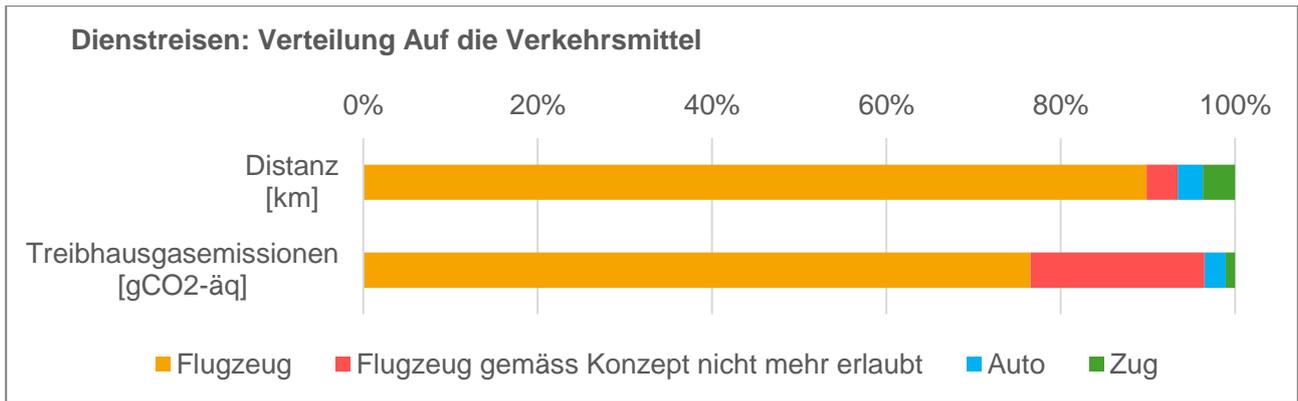
Die Pandemie hat hier mehr als gewünscht mitgeholfen, die Umweltbelastung zu senken. Für das Jahr 2020 und 2021 zeichnet sich eine radikale Verbesserung ab. PRONATEC ergreift hier Massnahmen, dass diese nicht bei der erstbesten Gelegenheit wieder verlorengehen. Um die Umweltbelastung aus dem Verkehr und der Mobilität zu minimieren, werden folgende Ziele gesetzt:

- Die Anzahl Flugkilometer im Verhältnis zur Menge an verkauften Produkten nimmt nicht zu
- Die gesamten Treibhausgas-Emissionen der Fahrzeugflotte nehmen jedes Jahr ab
- Das Gebäude verfügt über gute Veloparkplätze
- Das Bürogebäude ist gut mit dem ÖV erreichbar
- Anteil Nicht-Elektro-Velo, Fuss und ÖV-Pendler an den totalen Pendelkilometern nimmt zu

Für ein international vernetztes Unternehmen mit Produktionspartnern auf vier verschiedenen Kontinenten wird bei PRONATEC bereits sehr wenig gereist. Die Interkontinentalflüge werden effizient gestaltet. In fast allen Fällen werden bei einem Transatlantikflug gleich mehrere Partner besucht und die meisten Einkaufs-Verantwortlichen reisen nur rund ein Mal pro Jahr in eine Ursprungsregion.

Auch bei den Kurzstreckenflügen ist die Bilanz bereits relativ gut, doch es gibt Verbesserungspotenzial. Regelmässig werden Destinationen angeflogen, die mit dem Zug sehr gut erschlossen wären. Bisher gab es bei PRONATEC keine Regelung, unter welchen Bedingungen Destinationen angeflogen werden dürfen. Neu dürfen nur noch Destinationen angeflogen werden, die mit dem ÖV ab Winterthur in mehr als 8 Stunden erreicht werden und keine Nachtzugverbindung haben. Ausnahmegewilligungen, zum Beispiel bei Notfällen, Streiks oder gesundheitlichen Gründen, erteilt die Geschäftsleitung.

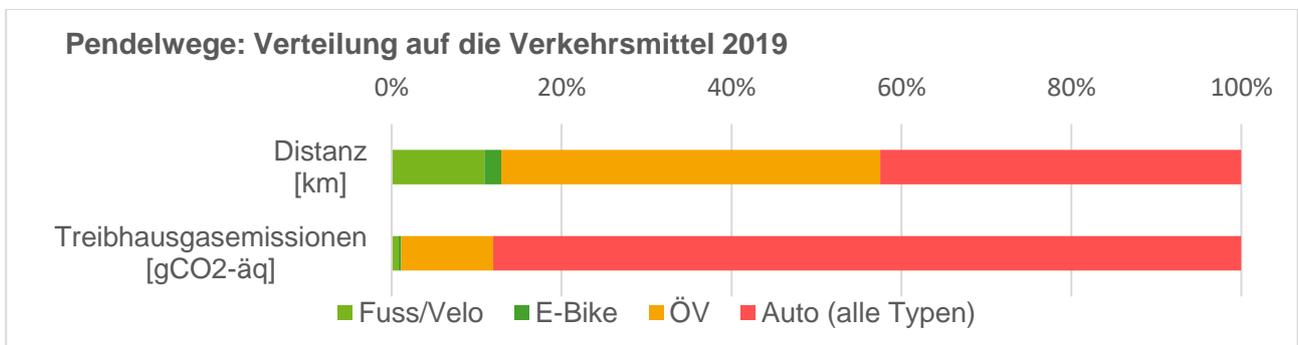
Im Jahr 2019 wurde intensiver gereist als in vergangenen Jahren: Insgesamt legten PRONATEC Mitarbeitende, Pendelverkehr ausgenommen, 477'000 km zurück. Davon fast 450'000 mit dem Flugzeug, wie folgende Grafik zeigt:



Rot markiert sind diejenigen Flüge, die gemäss der neuen Richtlinie nicht mehr erlaubt wären. Distanzmässig machen sie nur knapp 5 % der Reisen aus. Bezüglich des Anteils an den Treibhausgasen ist das Bild jedoch ein anderes: Wenn alle roten Flüge mit dem Zug gemacht worden wären, hätten 9,7 Tonnen CO₂-Emissionen eingespart werden können. Das sind rund 20 % der bisherigen Emissionen für Dienstreisen, bzw. fast 10 % der gesamten CO₂-Emissionen des Hauptsitzes. Hier will sich PRONATEC in den kommenden Jahren deutlich verbessern.

PRONATEC besitzt 3 Firmenautos, davon ein Hybridfahrzeug und ein Elektroauto, die am häufigsten benutzt werden. Der sparsame Diesel dient eher als Reserve für längere Strecken. Am häufigsten wird die Strecke nach Konstanz gefahren, weil sich dort das Vanille-Lager befindet, das von Winterthur verwaltet wird. Für diese Strecke wird im Normalfall das Elektroauto eingesetzt. PRONATEC kämpft seit Jahren dafür, dass am Gebäude Parkplätze mit Elektroanschlüssen ergänzt werden. Damit würde es erheblich einfacher, E-Autos zu benutzen. Aber das hat bis jetzt leider noch nicht stattgefunden. Die sparsame Autoflotte steht auch den Mitarbeitenden zur privaten Nutzung zur Verfügung.

Der Hauptsitz steht direkt neben dem Bahnhof Hegi und ist darum mit dem ÖV sehr leicht erreichbar. Ausserdem steht vor dem Haus ein rege benutzter Velounterstand. PRONATEC engagiert sich seit mehreren Jahren dafür, am Haus eine Elektroauto-Ladestation einrichten zu können. Abgesehen von diesem fehlenden Punkt ist bezüglich Infrastruktur alles vorhanden, um ein umweltfreundliches Pendeln zu ermöglichen. Insgesamt wurden 2019 über 200'000 km Pendelweg zurückgelegt. Das ergibt im Durchschnitt 22,13 km pro Person bei vollem Arbeitstag. Auf die Verkehrsmittel verteilt ist die Situation folgende:



Gut 43 % der Pendelwege wurden mit Autos zurückgelegt. Viele davon sind elektro- oder gasbetriebene Autos. Trotzdem verursachten diese fast 90 % der durch den Pendelverkehr verursachten Treibhausgasemissionen. Im Jahr 2019 wurden ganze 22'500 km per Velo oder zu Fuss zurückgelegt.

5.2 Gebäude und Energie

PRONATEC ist Mieterin ihrer Büros. Der Einfluss darauf, wie das Gebäude ausgestaltet ist oder verändert wird, ist entsprechend limitiert. Wo möglich setzt sich PRONATEC aber dafür ein, dass die mit Gebäude und Energie verbundene Umweltbelastung minimiert wird. Dafür setzt sich PRONATEC die folgenden Ziele:

- Der Hauptsitz wird zu 100 % mit Ökostrom betrieben
- Es werden in den Büros keine Klimaanlage oder Elektroheizungen eingesetzt
- Alle Geräte haben entweder einen automatischen Abschaltmodus oder sind mit einer Steckleiste versehen und werden bei Nichtgebrauch vom Netz genommen
- Alle neu beschafften Elektrogeräte haben eine hohe Energieeffizienz
- Es werden langlebige Elektrogeräte gekauft und so lange wie möglich sinnvoll genutzt
- Die verbleibenden CO₂-Emissionen des Hauptsitzes und des Lagers Konstanz werden über einen seriösen Anbieter kompensiert
- 100 % Glas, PET, Papier, Karton und Kompost werden recycelt bzw. kompostiert
- Die Anzahl an gedruckten Seiten nimmt ab

Seit Mitte 2018 wird der Hauptsitz mit Solarstrom aus der Region Winterthur betrieben. Auch in dem Gebäude, in dem sich das Vanille-Lager in Konstanz befindet, wird seit Beginn 2018 nur noch Ökostrom verwendet. Die Heizanlage des kompletten Bürogebäudes wird mit Öl betrieben. Als Mieterin hat die Firma keinen Einfluss auf das Heizsystem. Die stark verglasten Büros passen ihre Temperatur relativ schnell der Aussentemperatur an. In den Büros sind keine Klimaanlage im Einsatz. Wegen der häufigen Heizungsausfälle gibt es jedoch dem Frieden zuliebe einige Elektroheizungen. Diese laufen aber nur punktuell. Sämtliche Arbeitsplätze sind mit Steckleisten ausgerüstet, um den Standby-Verbrauch unterbinden zu können. Die Anwendung dieser Steckleisten ist jedoch unterschiedlich konsequent.

Des Weiteren hat PRONATEC ein modernes Abfallmanagement: 100 % Glas, PET, Papier, Karton und Kompost werden recycelt bzw. kompostiert. Die Mitarbeitenden nutzen die vorhandenen Recyclingstationen konsequent. Alles Papier stammt aus recycelten Quellen. Im Jahr 2019 wurden insgesamt 157'200 Seiten ausgedruckt. Das sind insgesamt fast 3'000 Seiten pro Mitarbeiter und Mitarbeiterin. Würde man alle Seiten, die PRONATEC 2019 gedruckt hat, Seite an Seite legen, dann könnte man damit eine Linie ziehen vom Büro in Winterthur bis nach Meersburg, jenseits des Bodensees.

Die gesamte Firma ist Myclimate-zertifiziert. Das bedeutet, dass die verbleibenden Treibhausgasemissionen der Firma kompensiert werden.

Die stromintensivsten Geräte am Hauptsitz in Winterthur sind vermutlich der Server und der Kühlraum. Der Server ist relativ neu und notwendig. Der Kühlraum dient dazu, Rückhaltemuster von wärmeempfindlichen Produkten wie Schokolade und Kakaobutter zu lagern.

5.3 Catering und Getränke

PRONATEC ist äusserst gut versorgt mit Zucker, Kakaoprodukten, Schokolade und Gewürzen. Alle anderen Produkte für den Alltag müssen aber normal auf dem Markt zugekauft werden. Dabei sollen möglichst nachhaltige Produkte zur Verfügung gestellt werden.

Ziele:

- Der Kaffee in der Maschine ist Bio- und Fair-Trade-zertifiziert
- Es wird kein Mineralwasser zur Verfügung gestellt, sondern eine Sprudelmaschine

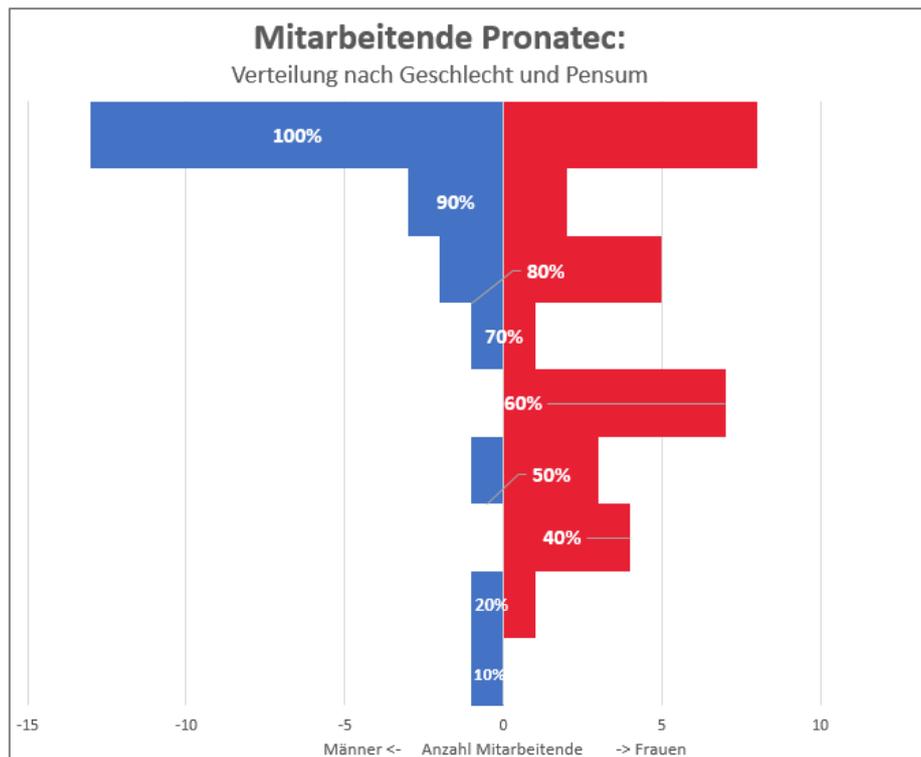
Der Kaffee, welcher den Mitarbeitenden kostenfrei bereitgestellt wird, ist Bio- und Fair-Trade-zertifiziert. Seit 2018 kauft PRONATEC für seine Mitarbeitenden kein Mineralwasser mehr. Es steht aber seither an mehreren Orten eine Sprudelmaschine mit den passenden Flaschen zur Verfügung.

Bei grösseren Anlässen und Festen wird darauf geachtet, dass die Snacks und Gerichte so Bio wie möglich und so fleischarm wie der Stimmung zuträglich gestaltet werden.

5.4 Anstellungsbedingungen

PRONATEC ist in den letzten zehn Jahren vom Kleinstunternehmen auf ein stattliches KMU mit über 50 Mitarbeitenden angewachsen. Dabei konnte die familiäre Atmosphäre mit der dazu passenden, flachen Hierarchie erhalten werden. Gerade angesichts dieses Wachstums ist es wichtig, dass mit den neusten Entwicklungen auf dem Arbeitsmarkt Schritt gehalten wird. Angemessene Löhne, Entwicklungsperspektiven und familienfreundliche Arbeitsbedingungen sollen ein motivierendes und produktives Arbeitsumfeld bieten.

Der Anteil Teilzeitpensen bei PRONATEC ist sehr hoch. Meist arbeiten die Personen aus familiären Gründen Teilzeit. Per Ende 2019 arbeiten bei PRONATEC 52 Mitarbeitende, die sich zusammen 42 Vollzeitpensen teilen. Fast zwei Drittel der Angestellten, 80 % davon Frauen, arbeiten Teilzeit. Die Verteilung zwischen den Geschlechtern und Pensen sieht im 2020 folgendermassen aus:



In der Praxis ist PRONATEC eine sehr familienfreundliche Arbeitgeberin. Die einzelnen Personen bekommen die Möglichkeit, ihre Arbeit bei den üblicherweise schwer vorhersehbaren logistischen Herausforderungen wie zum Beispiel kranken Kindern, Schulausfällen und ähnlichem anzupassen. Zudem erhalten Mitarbeitende mit Kindern eine Familienzulage von 150 CHF bei 100 %, die monatlich mit dem Lohn überwiesen wird.

Auf dem Papier hinkt PRONATEC jedoch dem Zeitgeist hinterher. Sowohl der Vaterschafts- als auch der Mutterschaftsurlaub sind dort noch auf dem gesetzlichen Minimum. Ebenso sind unflexible Blockzeiten definiert innerhalb derer, bei der die Mitarbeitenden anwesend sein müssen. Diese Dinge werden jedoch im kommenden Jahr im Zuge einer Überarbeitung des Mitarbeitendenreglements aktualisiert und in diesem Zusammenhang auf die damit verbundenen Nachhaltigkeitsziele ausgerichtet.

PRONATEC beschäftigt jeweils 1 Lernende im kaufmännischen Bereich pro Lehrjahr, die jeweils in 3 verschiedenen Abteilungen arbeiten. Das bedeutet, dass jedes Jahr eine Person die Lehre bei PRONATEC abschliesst. Mehrere Mitarbeitende werden für Weiterbildungen von der Firma in Form von Teilzeitpensen und finanzieller Mithilfe unterstützt.

5.5 Finanzen

PRONATEC setzt wenn immer möglich auf nachhaltig engagierte Finanzdienstleister.

Ziele:

- PRONATEC ist an eine glaubwürdig nachhaltige Pensionskasse angeschlossen
- PRONATEC bezieht ihre Finanzdienstleistungen über engagierte Finanzpartner

PRONATEC ist an der NEST-Sammelstiftung angeschlossen - der ersten ökologisch-ethischen Pensionskasse der Schweiz. Da der internationale Zahlungsverkehr nur über Grossbanken abgewickelt werden kann, ist PRONATEC bei der Auswahl der Finanzdienstleister eingeschränkt. PRONATEC ist aber auch Kunde und Auftraggeber der Alternativen Bank Schweiz und deren Partnerbanken in Deutschland.

5.6 Software und Informatik

Nicht nur auf den landwirtschaftlichen Flächen dieser Welt, sondern auch in der globalen Softwarelandschaft ist die «Biodiversität» bedroht. So weit wie ergonomisch möglich sollen darum lokale Softwarelösungen und Dienstleistungsanbieter angewendet werden.

- Wenn immer Möglich Software einsetzen, die nicht von den grossen internationalen Software-Riesen stammen

Es ist im Moment nicht möglich, die Unternehmen Microsoft, Facebook und Google ganz zu umgehen, ohne sich als Unternehmen komplett von der Umwelt abzuschneiden und für Projektpartner einen unverhältnismässigen Aufwand zu verursachen. Trotz Vorbehalt gegenüber dem schwer kontrollierbaren Datensammeln durch andere Unternehmen muss sich PRONATEC ins globale Gefüge einfügen, um sich auf ihre Arbeit konzentrieren zu können.

Wo möglich setzt PRONATEC jedoch auf kleine und lokale Lösungen. So hat PRONATEC im Januar 2018 das schweizerische ERP OPACC eingeführt. OPACC entwickelt ihr System in der Schweiz und hat als Unternehmen 2019 die höchste Zufriedenheitsbewertung durch seine Mitarbeitenden erhalten. Als Software für das Qualitätsmanagement wurde 2019 IMS eingeführt, welche ihre Software ebenfalls in der Schweiz entwickelt. Die Homepage wird von einem lokalen Provider auf einem Server in der Schweiz gehostet, der mit erneuerbarer Energie betrieben wird.

Die Mitarbeitenden werden jedoch darin bestärkt, wo immer möglich quelloffene und wenig- bis nichtkommerzielle Instrumente zu nutzen, allen voran Mozilla Firefox, Libreoffice, Signal Messenger und Threema.

5.7 Qualitätsmanagement

Das Qualitätsmanagement ist gerade in der Nahrungsmittelbranche extrem wichtig, denn hier geht es um die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten. Gleichzeitig ist das Qualitätsmanagement auch ein Bereich, bei dem man schnell und weit über das eigentliche Ziel der Nahrungsmittelsicherheit hinauschiessen kann.

Wie in vielen anderen Bereichen gibt es auch bei der Qualitäts- und Lebensmittelsicherheit verschiedene Zertifizierungen. Diese sollen mithelfen, Standards zu setzen und Vertrauen zu schaffen. Aber auch hier können Konsequenzen entstehen, die über das eigentliche Ziel hinauschiessen. Die verschiedenen Zertifizierungen stehen in Konkurrenz bezüglich Strenge der Anforderungen und damit Zuverlässigkeit. Je nach Art des Betriebs kann der Aufwand, der mit einer solchen Zertifizierung verbunden ist, beträchtlich sein.

Bei vielen Firmen wird im Namen der Qualitätspolitik letztendlich Wissen, Erfahrung und gesunder Menschenverstand durch Papier ersetzt. PRONATEC will hier dem allgemeinen Trend gegensteuern und betreibt ein zielgerichtetes, praxisnahes, wirksames und hilfreiches Qualitätsmanagement.

Vor dem Hintergrund unserer Nachhaltigkeitsbestrebungen ergeben sich daraus folgende Ziele:

- Keine Ablehnung von Lieferanten oder Verarbeitern nur aufgrund fehlender Qualitätszertifizierung
- Keine Vernichtung von Nahrungsmitteln aufgrund von gesundheitlich unbedenklichen Qualitätsabweichungen

PRONATEC ist seit 2019 ISO 22000 und FSSC 22000 zertifiziert und musste darum ihr Qualitätsmanagement systematisieren und dokumentieren. Oberstes Ziel bleibt die Lebensmittelsicherheit und Konformität gegenüber der Bio- und Fair-Trade-Zertifizierung. Im Sinne einer Dienstleistung sind wir darauf angewiesen, die Bürokratie, die von unseren Kunden verlangt wird, mittragen zu können. PRONATEC hat dabei aber auch ganz klar eine Vermittlerrolle. Denn oft sind die Erwartungen von Qualitätsabteilungen eines Lebensmittelbetriebes schwer mit der Realität einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft in Einklang zu bringen. Mit dieser Vermittlerrolle, der Dokumentation und dem direkten Draht wird dank PRONATEC mancher Verkauf der bäuerlichen Produkte überhaupt erst möglich.

Entgegen der aktuellen Tendenz verlangt PRONATEC von ihren Lieferanten explizit keine Qualitätszertifizierung. Die Produzenten werden besucht und eine allfällige Verarbeitungs- oder Lagerungsinfrastruktur zusammen geprüft. PRONATEC verlangt diverse Dokumente, zum Beispiel im Zusammenhang mit der Bio- und Fair-Trade-Zertifizierung oder die Bestätigung, dass die Verpackung lebensmittelkonform ist. Aber bezüglich Qualität ist die effektive Qualität massgebend und nicht eine allfällige Qualitätszertifizierung. PRONATEC hofft, diesen Kurs auch in Zukunft weiterfahren zu können. Denn es gibt immer wieder Situationen, bei welchen der Verkauf einzig und alleine wegen einer fehlenden Qualitätszertifizierung des Produzenten nicht zustande kommt.

5.8 Zusammenfassung aktueller Stand Zielerreichung

Im Bereich Hauptsitz ist der Stand der Zielerreichung folgendermassen:

Teilaspekt	Ziel	Performance
Verkehr und Mobilität	Die Anzahl Flugkilometer im Verhältnis zur Menge an verkauften Produkten nimmt nicht zu	○
	Die gesamten Treibhausgas-Emissionen der Fahrzeugflotte nehmen jedes Jahr ab	○
	Das Gebäude verfügt über gute Veloparkplätze	☺
	Das Bürogebäude ist gut mit dem ÖV erreichbar	☺
	Anteil Nicht-Elektro-Velo, Fuss und ÖV-Pendler an den totalen Pendelkilometern nimmt zu	○
Gebäude und Energie	Der Hauptsitz wird zu 100 % mit Ökostrom betrieben	☺
	Es werden in den Büros keine Klimaanlage oder Elektroheizungen eingesetzt	☹
	Alle Geräte haben entweder einen automatischen Abschaltmodus oder sind mit einer Steckleiste versehen und werden bei Nichtgebrauch vom Netz genommen	☹
	Alle neu beschafften Elektrogeräte haben eine hohe Energieeffizienz	☺
	Es werden langlebige Elektrogeräte gekauft und so lange wie möglich sinnvoll genutzt	☺
	Die verbleibenden CO2-Emissionen des Hauptsitzes und des Lagers Konstanz werden über einen seriösen Anbieter kompensiert	☺
	100 % Glas, PET, Papier, Karton und Kompost werden recycelt bzw. kompostiert	☺
	Die Anzahl an gedruckten Seiten nimmt ab und alles Papier stammt aus recycelten Quellen	☺
Catering und Getränke	Der Kaffee in der Maschine ist Bio- und Fair-Trade-zertifiziert	☺
	Es wird kein Mineralwasser zur Verfügung gestellt, sondern eine Sprudelmaschine	☺
Anstellungsbedingungen	Wie in Kapitel 5.4 auf Seite 33 erwähnt, werden die Ziele im Zusammenhang mit der Überarbeitung des Mitarbeitendenreglements im Laufe des Jahres 2021 neu gesetzt.	
Finanzen	PRONATEC ist an eine glaubwürdig nachhaltige Pensionskasse angeschlossen	☺
	PRONATEC bezieht ihre Finanzdienstleistungen über engagierte Finanzpartner	☺
Software und Informatik	Wenn immer Möglich Software einsetzen, die nicht von den grossen internationalen Software-Riesen stammen	☺
Qualitätsmanagement	Keine Ablehnung von Lieferanten oder Verarbeitern nur aufgrund fehlender Qualitätszertifizierung	☺
	Keine Vernichtung von Nahrungsmitteln aufgrund von gesundheitlich unbedenklichen Qualitätsabweichungen	☹

6. Öffentlichkeitsarbeit und Engagement

Als Unternehmen lohnt es sich zu analysieren, welche Wirkung man auch ausserhalb der direkten Handelstätigkeit und seiner eigenen Organisation hat. Als kleines Unternehmen, das praktisch Ausschliesslich im Business-to-Business tätig ist, hat PRONATEC sehr wenig Erfahrung mit öffentlichem Engagement. Abgesehen von der Mitarbeit in Verbänden und der Weiterentwicklung von Standards hatte PRONATEC bisher eher wenig Nutzen davon, auch von Dritten wahrgenommen zu werden. Das Motto war: Tue Gutes, und wenn sich die Gelegenheit bietet und Du Zeit und Lust dazu hast, sprich auch darüber. Das ist an sich nicht schlecht. Ab und zu werden so aber Gelegenheiten verpasst, an kontroversen Diskussionen aktiv und öffentlich teilzunehmen.

Neben der Homepage sind nur die drei Mal jährlich verschickten Newsletter für Dritte öffentlich zugänglich. Auf Mails von interessierten Personen wird geantwortet, sofern in dem Moment gerade personelle Ressourcen dafür vorhanden sind. Auch gibt es ab und zu Veranstaltungen oder Vorlesungen, zum Beispiel an der ZHAW, wo PRONATEC Mitarbeitende für Fallbeispiele als Referenten eingeladen werden.

Wenn sich die Gelegenheit ergibt, nimmt PRONATEC an Studien teil. Es stehen jedoch kaum Mittel zur Verfügung, um Studien selber durchzuführen oder in Auftrag zu geben. Bei Meta-Studien befindet sich PRONATEC oft in einem Transparenz-Dilemma. Man würde gerne mitmachen und seine Daten einer neutralen Forschungseinrichtung zur Verfügung stellen. Aber in der Bio-Welt könnten viele Dinge danach zwangsläufig auf PRONATEC oder ihre Konkurrenten zurückgeführt werden, auch wenn der Urheber nicht genannt würde. Darum wird PRONATEC diesbezüglich auch in Zukunft eher zurückhaltend sein.

In Zukunft möchte PRONATEC jedoch aktiver und sichtbarer werden. Als Auftakt dazu tritt PRONATEC dem Pro-Komitee für die Konzernverantwortungsinitiative bei. Es ist vermutlich das erste Mal überhaupt, dass sich PRONATEC zu einem politischen Thema öffentlich äussert. In Zukunft sollen im Newsletter, auf der Homepage und auf den Social-Media-Kanälen vermehrt Themen aufgegriffen werden, die nicht direkt mit dem Handel zusammenhängen. Zu diesem Aktivwerden gehört auch, dass PRONATEC nun einen Nachhaltigkeitsbericht publiziert.

Für das Jahr 2019 sah der Steckbrief zur Öffentlichkeitsarbeit noch ungefähr so aus:

Anzahl öffentliche politische Statements	0
Anzahl öffentliche Statements zu Nachhaltigkeitsthemen	0
Anzahl öffentliche Veranstaltungen mit Beitrag von PRONATEC	2
Anzahl Kurse und Vorlesungen mit Teilnahme durch PRONATEC	2
Anzahl wissenschaftliche Studien mit Teilnahme oder Mithilfe durch PRONATEC	0

Auch mit wenig Aufwand wird sich PRONATEC hier merklich verbessern können. Im Lauf des Jahres 2020 wurde bereits beherzt damit angefangen. Zusätzlich zum politischen Engagement nimmt PRONATEC an mehreren Forschungsprojekten Teil oder dient als Fallbeispiel für die Arbeiten der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), der Hochschule St. Gallen (HSG) und des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL).

In Zukunft werden sich noch mehr Gelegenheiten dafür ergeben. Der Stand der Zielerreichung für 2019 motiviert zu Verbesserung in diesem Bereich:

Teilaspekt	Ziel	Performance
Politisches Engagement in Verbänden	PRONATEC ist in mehreren Verbänden/Vereinigungen ein aktives Mitglied	☺
Politisches Engagement direkt (Newsletter, Teilnahme an Vernehmlassungen etc.)	Vermehrt aktuelle Problemfelder im Newsletter beschreiben (Beispiele: Kadmium-Werte, hohe Vanillepreise und deren Konsequenz im Ursprung)	☺
	An Vernehmlassungen, die unser Tätigkeitsfeld betreffen, teilnehmen	○
Teilnahme an Infoveranstaltungen und Kursen	Einladungen zu Kursen, Infoveranstaltungen und Vorlesungen wann immer möglich und thematisch sinnvoll annehmen	☺
Teilnahme an wissenschaftlichen Studien	An Studien zu Biolandbau, Ökobilanz, Ökotoxizität, Analytik und Ökonomie teilnehmen	☺

Kontaktperson bei Fragen:
Personne de contacte en cas de questions :
Contact person in case of questions:
Contatto in caso di questione:
Contacto en caso de preguntas :

Nicolas Merky; Leitung Nachhaltigkeit & Projekte; merky@pronatec.com; +41 52 234 09 09



PRONATEC AG
Stegackerstrasse 6
8409 Winterthur
Schweiz
Tel: +41 52 234 09 09
Mail: info@pronatec.com
www.pronatec.com

PRONATEC GmbH
Byk-Gulden-Strasse 12
D-78467 Konstanz
Deutschland
Tel: +49 7531 36 22 057

PRONATEC B.V.
Siriusdreef 17-27
2132 WT Hoofddorp
Nederlands
Tel: +31 23 56 89 316
Mail: bv@pronatec.com



YACAO SRL
Calle Madre Teresa de Calcuta
Edif.2 Apto 3B
Cuesta Brava, Arroyo Hondo
Santo Domingo
República Dominicana
Email: info@yacao.com



PREMIUM SPICES SARL
VW 56E, Ambohipotsy
B.P. 3184
101 Antananarivo
Madagascar
Email: info@premiumspices.mg