FUCHS GRUPPE

Unser Nachhaltigkeitsansatz

FUCHS GRUPPE

Die Fuchs Gruppe ist der größte deutsche Gewürzhersteller und weltweit das größte Gewürzunternehmen in privatem Besitz. Sie wurde 1952 von Dieter Fuchs gegründet und bietet heute dem Lebensmittelhandel, dem Foodservice und der Lebensmittelindustrie ein umfangreiches Sortiment an Gewürzen, kulinarischen Trends und innovativer Lebensmitteltechnologie. Mit Mut und Flexibilität prägt die Fuchs Gruppe die Kultur von Geschmack und gutem Essen.

Pioniergeist, Partnerschaftlichkeit und höchste Qualitätsanforderungen bestimmen das Werteverständnis der Unternehmensgruppe. Der Anspruch: kompromisslos beste Qualität für maßgeschneiderte Lösungen und Produkte für jeden Bedarf.

Inhalt

Vorwort	4
Die Fuchs Gruppe	6
Unsere Nachhaltigkeitsstrategie	16
Unsere Produkte	22
Unsere Mitarbeiter	30
Unsere Umwelt	38
Allgemeine Angaben	43

Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

die Fuchs Gruppe ist aufgrund ihrer Gesellschafterstruktur an einer langfristig zukunftsweisenden und wertebildenden Unternehmensentwicklung interessiert. Kurzfristige wirtschaftliche Erfolge stehen nicht im Fokus unseres Interesses. Seit vielen Jahrzehnten denken und handeln wir generationenübergreifend und stellen den strategischen Ausbau unserer Marktposition in den Mittelpunkt unserer Ziele.

Diese Unternehmensphilosophie drückt sich in unseren Werten und in unserem unternehmerischen Selbstverständnis aus. Wir begreifen Nachhaltigkeit als Übernahme von Verantwortung – gegenüber unseren Kunden, unseren Lieferanten, unseren Mitarbeitern und der Gesellschaft. Daher ist unsere Unternehmenspolitik bereits seit langer Zeit von Nachhaltigkeitsaspekten geprägt.

Mit Freude beobachten wir, dass immer mehr Menschen über die Herstellung unserer Produkte, über deren Inhaltsstoffe und über die Herkunft der verwendeten Rohwaren informiert werden möchten. Diesem Wunsch nach mehr Transparenz kommen wir gern nach. An die Qualität unserer Produkte haben wir schon immer höchste Anforderungen gestellt.

Mit dieser Publikation wollen wir Ihnen aufzeigen, welchen Nachhaltigkeitsansatz wir verfolgen und welche Aktivitäten von uns ausgehen.

Dieser Nachhaltigkeitsansatz umfasst noch nicht alle Unternehmenseinheiten und damit noch nicht das Gesamt unserer Aktivitäten, doch erhoffen wir uns, mit ihm Impulse nach außen und innen zu setzen. Unser Ziel ist es, den Dialog über Nachhaltigkeitsthemen sowohl in unserer Unternehmensgruppe als auch in unserer Branche zu intensivieren.

Diese Publikation ist auch ein Ergebnis unserer strategischen Unternehmensentwicklung. Wir haben 2017 umfangreiche Weichenstellungen vorgenommen, um den zukünftigen Herausforderungen im Markt zu begegnen. Hierzu zählen eine Neustrukturierung unserer Geschäftsfelder und die Schärfung der Profile unserer beiden Kernmarken im Lebensmitteleinzelhandel, Fuchs und Ostmann. Wir wollen uns noch stärker internationalisieren und nehmen hierzu hohe Investitionen vor. Darüber hinaus haben wir unsere bisherigen Nachhaltigkeitsaktivitäten systematisiert und sind dabei, sie auf die gesamte Unternehmensgruppe strategisch auszurichten.

Trotz unserer vielen Bemühungen sind wir noch nicht da, wo wir sein wollen. Wir haben uns für die kommenden Jahre ehrgeizige Ziele gesetzt, um unserem Nachhaltigkeitsanspruch gerecht zu werden. Dazu gehört insbesondere, unsere Aktivitäten noch stärker messbar zu machen, um zielgerichtete und wirkungsvolle Maßnahmen anstoßen zu können. Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns auf diesem Weg begleiten.

Ihr Nils Meyer-Pries
CEO

Die Fuchs Gruppe

Markt- und Qualitätsführer

Die Fuchs Gruppe bietet Gewürze, kulinarische Trends und Lebensmitteltechnologien für unterschiedlichste Zielgruppen und Bedürfnisse im Lebensmittelhandel, im Foodservice und in der Lebensmittelindustrie. Zum Sortiment zählen mehr als 8.000 Produkte, die strengsten Qualitätskontrollen unterliegen und kontinuierlich weiterentwickelt werden. 2016 erzielte die Unternehmensgruppe einen Umsatz in Höhe von 532 Mio. Euro (2015: 513 Mio. Euro); damit ist sie der größte deutsche Gewürzhersteller und weltweit das größte Gewürzunternehmen in privatem Besitz.

Unsere Produkte können in über 60 Ländern – rund um den Globus – erworben werden. Etwa 3.000 Mitarbeiter sind in neun Ländern bzw. auf vier Kontinenten für die Fuchs Gruppe tätig. An unserem Hauptsitz in Dissen am Teutoburger Wald (Landkreis Osnabrück), wo das Unternehmen 1952 von Dieter Fuchs gegründet wurde, gehören wir zu den größten Arbeitgebern. Holdinggesellschaft der Fuchs Gruppe ist die DF World of Spices GmbH.

An die Qualität unserer Produkte stellen wir höchste Ansprüche: Wir nehmen aktiv Einfluss auf die gesamte Wertschöpfungskette – von der Rohware bis zum fertigen Produkt. Nahezu alle von uns eingekauften Gewürze werden ungemahlen nach Deutschland geliefert und hier in eigenen Produktionsstätten und Gewürzmühlen aufwendig verarbeitet und veredelt. Mit diesem Ansatz setzen wir auf unsere hohe Fachkompetenz und unsere langjährigen Erfahrungen – und grenzen uns zugleich von anderen Anbietern ab.

Breites Leistungsspektrum

Mit unseren Produkten richten wir uns über den Lebensmittelhandel an Konsumenten, an Kunden aus der Hotellerie, der Gastronomie und dem Catering sowie an Groß- und Industriekunden. Unsere Geschäftsfelder haben wir auf diese Zielgruppen ausgerichtet.

Retail Spices Germany
Im Geschäftsfeld Retail Spices Germany sind unsere Gewürzangebote für den deutschen Konsumenten gebündelt, und zwar unter unseren Marken Fuchs, Ostmann, Bio Wagner und Wagner. Darüber hinaus bieten wir als Private-Label-Partner ein umfassendes Spektrum an Gewürzen, Kräutern, Gewürz- und Kräutermischungen, Suppen, Saucen sowie Instantprodukten an.

Retail International
Das Geschäftsfeld Retail International deckt unser Angebot für Konsumenten außerhalb Deutschlands ab. Gemeinsam mit unseren Niederlassungen in Frankreich, Rumänien, Italien und Österreich bieten wir den Märkten qualitativ hochwertige Produkte an. Hierzu zählen Produkte der Marken Fuchs, Ubena, Bio Wagner, Bart, Cosmin, Alex, Mirodenia und V6BBQ.

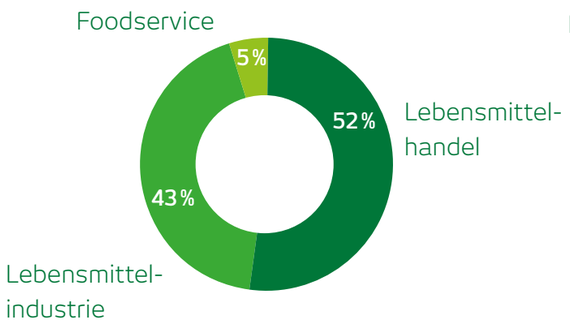
Taste Innovations
Das Geschäftsfeld Taste Innovations bietet Geschmackserlebnisse aus den verschiedensten Ländern der Welt und neue kulinarische Trends. Diese Produkte halten wir unter den Marken Bamboo Garden, Kattus, Fuego, Escoffier, Jadira und Neoli bereit.

Industry International
Industriekunden unterstützen wir mit innovativen Technologien und maßgeschneiderten Lösungen. Zu diesen Kunden zählen insbesondere die allgemeine Lebensmittelindustrie und der Handel mit seinen Fleischtheken. Mehr als 95 Prozent unserer Mischungen basieren auf kundenspezifischen Rezepturen.

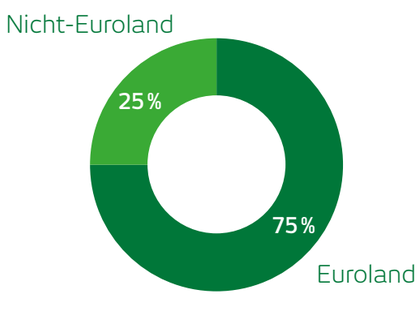
Neben Monogewürzen und Mischungen entwickeln und produzieren wir für unsere Industriekunden auch technologische Compounds. Hierbei handelt es sich um flüssige oder trockene Produkte, die neben dem Geschmack mindestens einen weiteren Nutzen bringen, wie zum Beispiel eine verlängerte Haltbarkeit, eine Farbintensivierung, einen Aromaschutz, eine Backstabilität oder eine Verhinderung des Anhaftens an Lebensmitteln und des Entmischens. Die Fuchs Gruppe hat diesbezüglich zahlreiche Technologien entwickelt, zu denen unter anderen RoxFox®, KapFox®, Intenso Pur®, TenderFox®, VeggieFox®, LiquidControl, MicroControl, TopFox®, KolorFox®, KräuterFox® und Herbafresh gehören.

Unser Erfolg im Industriegeschäft basiert auf einer intensiven Marktbeobachtung im In- und Ausland und auf der ständigen Erforschung und Entwicklung neuer technologischer wie auch geschmacklicher Produkte. Hierzu ermitteln und analysieren wir Foodtrends rund um die Welt und können so unseren Industriekunden laufend neue Produktideen präsentieren. Die Möglichkeit der technischen Umsetzbarkeit spielt dabei eine große Rolle.

Foodservice
Im Geschäftsfeld Foodservice sind unsere Produkte für Kunden aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Catering zusammengefasst. Neben unseren Marken Fuchs Professional, Ubena, Wendland Spice & Food und Würzkönig gehören hierzu auch kundenindividuelle Produkte und Konzepte.



Umsatzanteil der Kundengruppen (2016)



Regionale Aufteilung des Umsatzes (2016)

Markenprodukte für jeden Geschmack

Wir stehen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und eine herausragende Qualität. Unter unserem Dach vereinen sich verschiedenste Marken und Produkte zu einem umfangreichen Sortiment. Ausgewählte Marken sind die folgenden.

Unsere Konsumentenmarken für Gewürze in Deutschland:

- **Fuchs**
  Vor allem echte Kenner und Könner, die einen Akzent auf besondere Ernährung, gute Küche und einen passenden Lifestyle setzen, vertrauen auf Kräuter, Gewürz- und Kräutermischungen sowie Salze und Pfeffer von Fuchs.

- **Ostmann**
  Ostmann ist der praktische Helfer in der Küche und bringt Freude und Leichtigkeit in den Alltag. Die vielfältigen Gewürze, Kräuter, Salze, Backaromen und Würzmischungen sind in Streuern und Beuteln verschiedener Größen erhältlich und unterstützen bei der schnellen, unkomplizierten Zubereitung von Speisen. Saucen erweitern das Warensortiment und erleichtern die Zubereitung, damit das Essen stets gelingt.

- **Bio Wagner**
  Unter der Marke Bio Wagner bieten wir eine breite Auswahl an Kräutern, Gewürzen, Würzmischungen und Brotaufstrichen aus ökologischem Anbau.

- **Wagner**
  Wagner bietet zahlreiche Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen im charakteristischen Beutelformat. Eine große Bandbreite getrockneter Pilzvariationen und besonderer Spezialitäten ergänzt das Sortiment.

Im Ausland kennt man unsere Produkte – außer unter den Marken Fuchs, Ubena und Bio Wagner – zum Beispiel unter den folgenden Namen:

- **Bart**
  Bart steht für höchste Qualität und einzigartige Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel in Großbritannien. Zum Sortiment, das rund 500 Produkte für den Endverbraucher umfasst, zählen Kräuter und Gewürze, Gewürzmischungen, Backzutaten, Saucen und Pasten.

- **Cosmin**
  Cosmin ist die beliebteste und älteste Gewürzmarke auf dem rumänischen Markt. Konsumenten schätzen das Sortiment aufgrund seiner hohen Qualität, des guten Preis-Leistungs-Verhältnisses und seiner breiten Vielfalt.

- **Alex**
  Das Sortiment der rumänischen Marke Alex umfasst neben klassischen Monogewürzen und Kräutern eine Auswahl der wichtigsten landesspezifischen Gewürzmischungen. Das neue, transparente Verpackungsdesign bringt ein klares Markenimage in die Kategorie und ermöglicht eine Beurteilung der Warenqualität. Mithilfe der Eurolochung wird dem Handel zudem eine alternative Warenpräsentation am POS geboten.

- **Mirodenia**
  Mirodenia entstand für den rumänischen Markt aus dem Wunsch nach einem 100 Prozent natürlichen Universalwürzer – ohne Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe. Das Sortiment ist ideal für gesundheitsbewusste Verbraucher, die hausgemachte, gesunde und natürliche Lebensmittel präferieren.

- **V6BBQ**
  Unter der rumänischen Marke V6BBQ bieten wir diverse Gewürze für die Grillsaison an. Die Produkte richten sich an Konsumenten, die leidenschaftlich gern grillen und das Besondere suchen.

Unsere Konsumentenmarken für kulinarische Trends:

- **Bamboo Garden**
  Bamboo Garden lüftet die Geheimnisse fernöstlicher Kochkunst. Das Sortiment aus Gewürzen, Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchten sowie Würzsaucen und Ölen in bester Qualität entführt den Verbraucher in die exotischen Geschmackswelten Asiens, Indiens, Thailands und Japans. Darüber hinaus bietet Bamboo Garden eine ausgewählte Palette an Bioprodukten.

- **Kattus**
  Kattus fängt den Duft, die Sonne und den Geschmack des Südens mit einzigartigen mediterranen Feinkostspezialitäten ein. Fruchtige Oliven, würzige Antipasti und traditionelle Saucen, Pestos und Dips schmecken nach mediterraner Lebensfreude.

- **Fuego**
  Fuego steht für bunte mexikanische Lebenslust mit feurigem Genuss. Zum Sortiment gehören Tortillaspezialitäten, Fillings und Dipsim Mexican Cantina Style sowie eine große Auswahl an Ketchups und Saucen mit echtem BBQ-Geschmack.

- **Escoffier**
  Escoffier zeichnet sich durch raffinierte Kompositionen für echte Feinschmecker aus. Die feinen Suppen, Fonds und Saucen werden aus ausgewählten Zutaten nach traditionellen Rezepturen zubereitet.

- **Jadira**
  Jadira lässt Verbraucher die Faszination der orientalischen Küche zu Hause erleben. Aus dem breiten Sortiment an Basiszutaten, duftenden Gewürzen und raffinierten Pasten entstehen aromatische Gerichte mit dem Geschmack des Orients.

- **Neoli**
  Unter der Marke Neoli bieten wir biologisch angebaute Superfoods an. Dabei handelt es sich um Lebensmittel mit einem hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien, die eine gesunde und ausgewogene Ernährung unterstützen.

Unsere Marke im Bereich Industry International:

- **Fuchs Spice & Flavouring Technology**
  Fuchs Spice & Flavouring Technology steht für innovative Technologien und maßgeschneiderte Produktlösungen. Die passende Anwendung von Gewürzen und technologischen Compounds in trockener, flüssiger oder der Lebensmittelindustrie entscheidende Vorteile in der Herstellung ihrer Produkte.

Unsere Foodservicemarken:

- **Fuchs Professional**
  Fuchs Professional richtet sich an Kunden aus der Hotellerie, der Gastronomie und dem Catering. Zum Sortiment gehören hochwertige Gewürze, Kräuter, flüssige Würzzubereitungen sowie weitere anwendungsorientierte Lösungen.

- **Ubena**
  Ubena ist seit Jahrzehnten ein geschätzter innovativer Partner des Gastgewerbes. Kräuter, Gewürze, Salze, Relishes, aber auch besondere Mischungen, wie zum Beispiel Rubs, werden in bester Qualität und ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe hergestellt.

- **Wendland Spice & Food**
  Unter der Marke Wendland Spice & Food bieten wir eine Vielzahl von Produkten an, insbesondere Saucen, Pasten, Marinaden, Dressings und Würzmischungen.

- **Würzkönig**
  Die Klassiker der Gewürzwelt findet man im Sortiment der Würzkönig Produkte. Pfeffer, Piment, Curry oder Gewürzsalz sind für den professionellen Einsatz in praktischen Gastroboxen sowie in Großverbraucherpackungen erhältlich.

Die ikonische Fuchs Dekorbox überzeugt durch höchste Anwendungsorientierung und Funktionalität und erscheint nun in einem moderneren Stil.

Unser Anspruch: kompromisslos beste Qualität

Mit großer Leidenschaft und einem hohen Qualitätsanspruch sind wir nicht nur in Deutschland, sondern in vielen Ländern der Welt der Spezialist für Gewürze, Geschmack und kulinarische Trends geworden. Im Laufe unserer über 65-jährigen Erfolgsgeschichte haben wir uns einen festen Platz an der Seite des Handels, des Foodservice, der Lebensmittelindustrie und im Haushalt der Konsumenten erarbeitet. Das Credo unseres Unternehmensgründers Dieter Fuchs – „Höchste Qualität, vom Samenkorn bis in die Küche" – ist für jede unserer Entscheidungen bis zum heutigen Tag maßgeblich.

Unser Anspruch ist es, die Kultur von Geschmack und gutem Essen zu prägen und die Bedürfnisse von Verbrauchern, Handel und Industrie in herausragender Weise zu erfüllen. Mit unseren Produktmarken wie Fuchs, Ostmann, Ubena, Kattus oder Bamboo Garden sind wir am Markt führend; wir sehen uns als einen verlässlichen Wegbegleiter unserer Kunden und Partner und stehen für langjährige Erfahrung, exzellente Marktkenntnisse sowie eine umfassende Fachkompetenz.

Pioniergeist, unkonventionelle Ideen sowie marktprägende Entwicklungen und Patente haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind. Doch unsere Marktstellung müssen wir uns immer wieder neu erarbeiten, denn kulinarische Trends und die daraus entstehenden individuellen Markt- und Kundenbedürfnisse ändern sich so schnell wie nie zuvor. Wir begegnen diesen Veränderungen mit Dynamik, Flexibilität und einer großen Portion Neugier und Mut, um die Welt des guten Geschmacks stets neu zu entdecken. Rund um den Globus arbeiten wir jeden Tag daran, für unsere Kunden und Partner Trends aufzuspüren und intelligente Produkt- und Verpackungsideen zu entwickeln und zu vermarkten.

Verantwortungsvolle Unternehmensführung

Die Geschäftsführung unter dem Vorsitz von Nils Meyer-Pries leitet die Fuchs Gruppe gemäß dem Grundsatz der Gesamtvertretung im Rahmen der Satzung und der Geschäftsordnung. Holding der Unternehmensgruppe ist die DF World of Spices GmbH, an der mehrheitlich der Unternehmensgründer und zwei von ihm gegründete Stiftungen sowie mit 25,01 Prozent ein Tochterunternehmen der Paulig Gruppe beteiligt sind. Alle Unternehmen der Fuchs Gruppe sind zu 100 Prozent in diese Strukturen eingebunden.

Die Geschäftsführung wird von einem Beirat beraten, wenn sie strategische Entscheidungen fällen will. Dieser Beirat setzt sich aus drei Mitgliedern zusammen, die von den Gesellschaftern der Holdinggesellschaft bestimmt werden. Das Gremium tritt regelmäßig mehrmals im Jahr zusammen.

„Langfristiger Erfolg ist unserer Überzeugung nach nur möglich, wenn wirtschaftliche, ökologische und soziale Anforderungen Tag für Tag in Einklang gebracht werden."

Nils Meyer-Pries

Werte und Leitlinien

Unsere Unternehmenswerte prägen unsere Zusammenarbeit und unser öffentliches Erscheinungsbild. Im Rahmen unseres strategischen Entwicklungsprozesses fassen wir derzeit unseren Wertekanon neu.

Expertise und Exzellenz, Verantwortung und Sicherheit, Pioniergeist und Wertschöpfung sowie Partnerschaft und Service prägen uns. Dies zeigt sich auch in unseren Führungsleitlinien.

Unsere Führungsleitlinien

1. **WIR ÜBERNEHMEN VERANTWORTUNG**
   Wir nehmen unsere Verantwortung für eine positive und ertragreiche Entwicklung des Unternehmens an und üben sie aus. Glaubwürdigkeit, Verlässlichkeit, Geradlinigkeit, Einsatz, Leidenschaft und Disziplin sind in unserer von Teamgeist geprägten Zusammenarbeit für diesen Erfolg unabdingbar.

2. **WIR FÖRDERN UND FORDERN LEISTUNG UND DYNAMIK**
   Wir fördern und fordern eine dynamische und leistungsorientierte Führung in einem dynamischen Arbeitsumfeld.

3. **UNSER HANDELN IST GEPRÄGT DURCH RESPEKT**
   Wir agieren geradlinig, ehrlich und wertschätzend. Wir haben Respekt vor der Persönlichkeit des anderen.

4. **WIR FÖRDERN IDENTIFIKATION**
   Wir fördern die Identifikation mit dem Unternehmen und wecken Verständnis für eine stetige Verbesserung unserer Produkte und Prozesse. Auf fachlicher wie auch auf persönlicher Ebene wachsen wir und werden kontinuierlich besser.

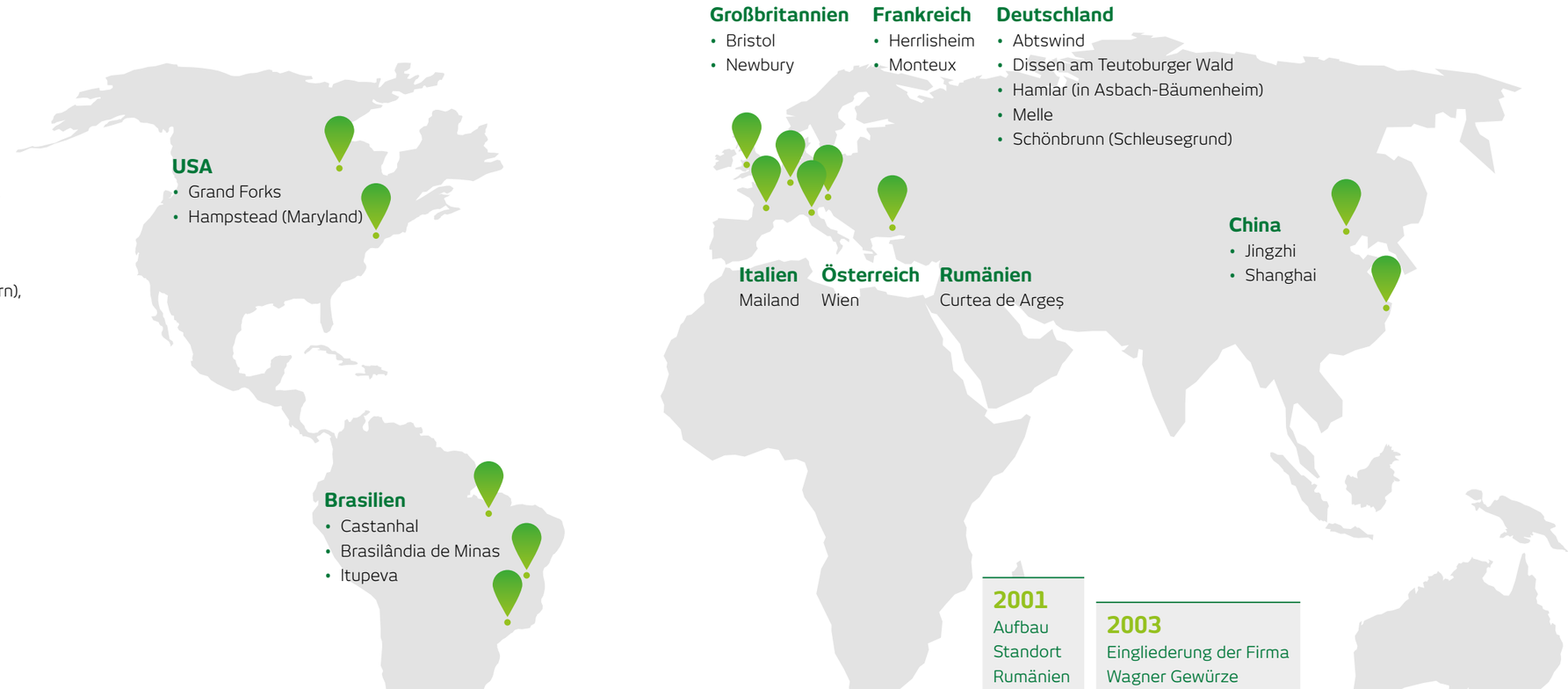
5. **WIR KOMMUNIZIEREN KLAR UND FÜHREN DURCH VORBILD**
   Wir sprechen klar, wertschätzend, offen, direkt und zeitnah miteinander und weisen unseren Mitarbeitern Aufgaben klar zu. Mit ihnen treten wir in einen konstruktiven Dialog und wir stellen uns individuell auf Menschen ein. Wir sind uns unserer Vorbildfunktion bewusst und gehen mit gutem Beispiel voran.

6. **WIR SCHÄTZEN UNSERE MITARBEITER**
   Wir schätzen die Arbeit unserer Mitarbeiter und sind stolz auf das gemeinsam Erreichte. Hierarchien definieren wir eindeutig; sie sind transparent und klar. Ziele benennen und begründen wir deutlich. Wir übertragen Kompetenzen und delegieren Verantwortung.

7. **WIR ARBEITEN GEMEINSAM AN UNSERER ZUKUNFT**
   Wir fördern unsere Mitarbeiter und entwickeln sie weiter. Hierfür vereinbaren wir Ziele und unterstützen den bereichsübergreifenden Austausch. Wir lernen aus Fehlern und sehen sie als Chance für fachliche und persönliche Lernprozesse. Unser Ziel ist die stete Verbesserung des Unternehmens, damit die Fuchs Gruppe langfristig stark, unabhängig und erfolgreich bleibt.

Internationale Präsenz

Unsere Produkte sind in über 60 Ländern erhältlich. Mit eigenen Mitarbeitern sind wir in neun Ländern bzw. auf vier Kontinenten vertreten. Neben der Zentrale in Dissen am Teutoburger Wald haben wir in Deutschland Niederlassungen in Abtswind (Bayern), Hamlar (Bayern), Melle (Niedersachsen) und Schönbrunn (Schleusegrund, Thüringen). Darüber hinaus haben wir eigene Standorte in Brasilien, China, Frankreich, Großbritannien, Italien, Österreich, Rumänien und in den USA.



Dynamische Unternehmensentwicklung

Bedeutende Meilensteine in der Unternehmensgeschichte der Fuchs Gruppe.

1952
Gründung des Unternehmens in Dissen

1963
Einführung der Dekorbox mit Dosiermechanismus

1968
Aufteilung der Geschäftsfelder in Endverbraucher- und Industriekundengeschäft

1970
Aufstellung des ersten Fuchs Gewürzregals im deutschen Lebensmittelhandel

1972
Gründung Tropoc, Pfeffereinkaufsgesellschaft in Brasilien

1977
Gründung Epices Fuchs France

1982
Gründung Fuchs Agro Brasil Ltda., Gesellschaft für landwirtschaftlichen Anbau in Brasilien

1990
Aufbau Standort Schönbrunn; Erweiterung der Fuchs Gruppe durch Baltimore Spice (USA), heute Fuchs North America Inc.

1991
Aufbau Standort Brasilien

1996
Aufbau Einkaufsbüro Shanghai

1998
Integration von Ostmann in die Fuchs Gruppe

1999
Gründung Fuchs China

2000
Ubena wird Teil der Fuchs Gruppe

2001
Aufbau Standort Rumänien

2003
Eingliederung der Firma Wagner Gewürze

2004
Erweiterung der Produktion in Jingzhi (China)

2005
Aufnahme von Wichartz Gewürze in die Fuchs Gruppe

2006
Aufnahme von Kattus in die Fuchs Gruppe

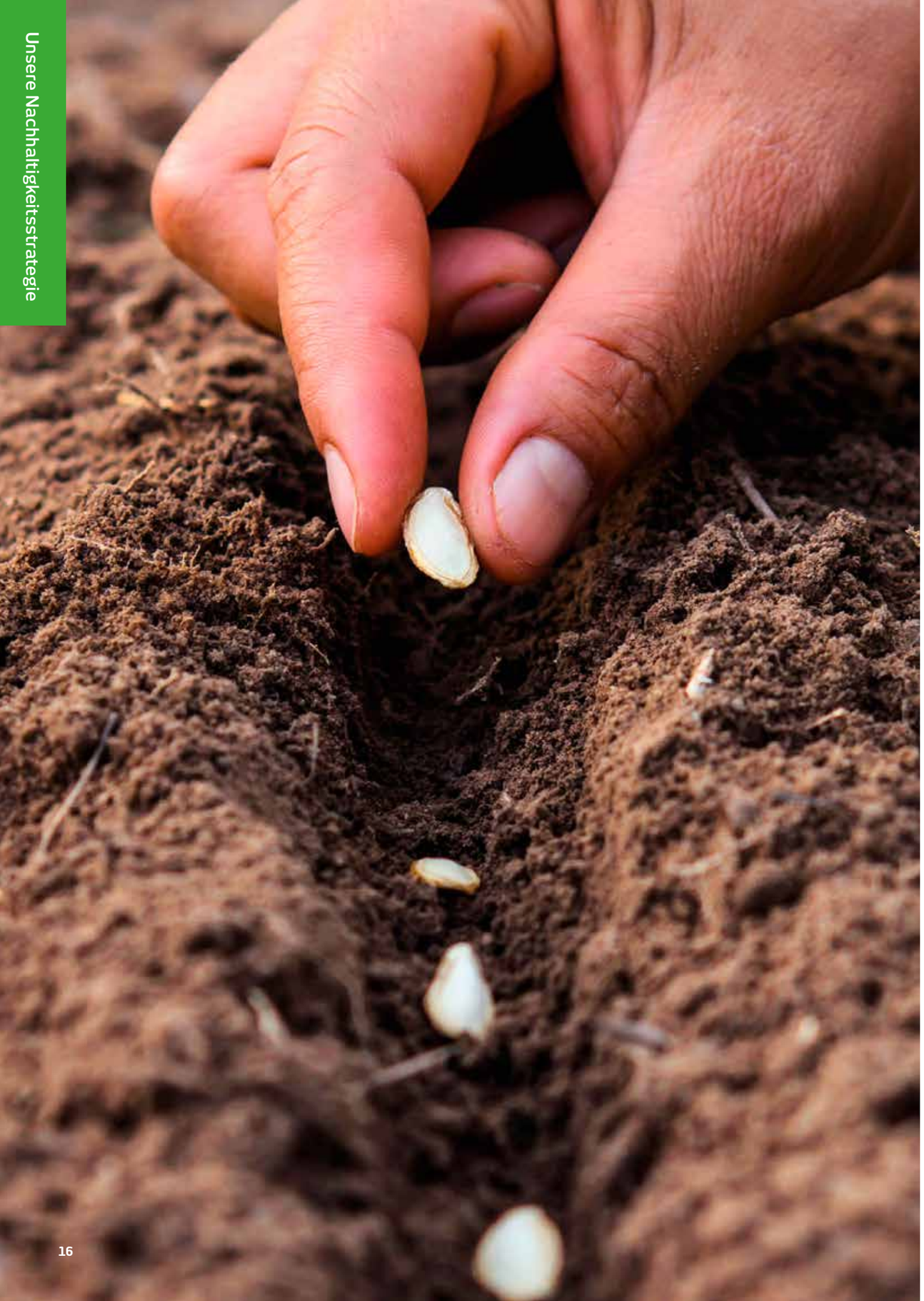
2010
Erweiterung der Fuchs Gruppe durch Wendland Spice & Food

2014
Gründung der Ubena Alimentari in Italien und der Fuchs Lebensmittel GmbH in Österreich

2015
Aufnahme der ESG Kräuter GmbH in die Fuchs Gruppe

2017
Erweiterung der Fuchs Gruppe durch Bart Ingredients

1950 1960 1970 1980 1990 2000 2010 2020



Unsere Nachhaltigkeitsstrategie

Unser Anspruch

Als international agierendes Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor fühlen wir uns dem verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen in besonderer Weise verpflichtet; denn die Ertragssituation der Fuchs Gruppe ist in einem hohen Maße von intakten wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Systemen in den Gewürzanbauregionen abhängig. Von dieser Verpflichtung war bereits unser Gründer und langjähriger Geschäftsführer, Dieter Fuchs, überzeugt. Die Bedürfnisse seiner Mitarbeiter lagen ihm dabei genauso am Herzen wie die Arbeitsbedingungen und die Lebenssituation der Anbauer im Ursprung sowie die Produktverantwortung gegenüber den Kunden.

Seit der Gründung unseres Unternehmens vor über 65 Jahren orientieren sich unsere Unternehmensziele daher an unseren Werten, zu denen insbesondere ein fairer Umgang mit den Landwirten in unseren Anbaugebieten und mit unseren sonstigen Geschäftspartnern in der Welt der Gewürze gehört. Unser Ziel ist es, sowohl mit unseren Kunden im Handel, in der Industrie und im Foodservice als auch mit unseren Lieferanten und Partnern langfristige Beziehungen zu unterhalten, die von gegenseitigem Respekt und Verständnis geprägt sind. Menschenrechtliche Fragestellungen in unserer globalen Lieferkette, die Biodiversität in unseren Anbaugebieten und ein ethisches und an gesetzlichen Vorgaben orientiertes Verhalten nehmen in unseren Entscheidungsprozessen eine bedeutende Rolle ein.

Wir sind ein Unternehmen, das sich überwiegend in Stiftungsbesitz befindet, und verfolgen daher eine langfristig ausgerichtete Unternehmensstrategie. Für unsere Gesellschafter ist der dauerhafte Erhalt der Werte wichtiger als der kurzfristige wirtschaftliche Erfolg. Darum verbinden wir mit dem Nachhaltigkeitskonzept eine ganzheitliche, verantwortungsvolle und generationenübergreifende Denk- und Handlungsweise.

Im vergangenen Jahrzehnt haben sich das Nachhaltigkeitsverständnis und der Umfang der zu Nachhaltigkeit zu zählenden Aspekte erheblich erweitert. Aus diesem Grund haben auch wir uns in der jüngeren Vergangenheit mit unseren Nachhaltigkeitsaktivitäten intensiver beschäftigt und richten diese derzeit strategisch neu aus.

Zentrale Aspekte unserer Nachhaltigkeitsstrategie

Die Fuchs Gruppe ist vom Klimawandel in vielfältiger Weise betroffen: Ein ungebremster Anstieg der Temperaturen hat klimatische Extremereignisse wie Hitzewellen, Dürren, Überschwemmungen oder Waldbrände zur Folge. Diese Ereignisse können tiefgreifende Konsequenzen für die Gebiete haben, aus denen wir unsere Rohwaren beziehen.

Ein deutlicher Klimawandel beeinträchtigt bestehende Ökosysteme und kann sie sogar zerstören. Für uns relevante Anbaugebiete könnten schrumpfen oder sich komplett verlagern – mit dramatischen Folgen, gerade für unsere Lieferanten mit kleinbäuerlichen Strukturen.

Viele unserer Rohwaren beziehen wir aus Schwellen- und Entwicklungsländern. Besonders in diesen Ländern mangelt es den landwirtschaftlichen Urproduzenten häufig an den Ressourcen, deren es bedarf, sich einem signifikanten Klimawandel anzupassen – wie Kapital, Technologie oder Wissen. Außerdem tragen ökologische, gesellschaftliche und staatliche Risiken – wie Wasserverschmutzung, Armut oder instabile politische Verhältnisse – zu einer Verschärfung des Klimarisikos bei. Ein Rückgang der Wasserressourcen, stärkere Preisschwankungen durch Wetterextreme, ein vermehrtes Auftreten von Schädlingen und Krankheiten sowie eine sinkende Arbeitsproduktivität aufgrund klimatischer Veränderungen würden unser Geschäftsmodell und die Ertragssituation unserer Unternehmensgruppe erheblich beeinflussen.

Mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie wollen wir einen Beitrag dazu leisten, dass die auf der UN-Klimakonferenz in Paris 2015 beschlossene Begrenzung des Klimaanstiegs auf zwei Grad im Vergleich zu vorindustriellen Levels erreicht wird. Darüber hinaus wollen wir sowohl innerhalb unserer Unternehmensgruppe als auch innerhalb unserer Lieferkette sicherstellen, dass nachhaltigkeitsrelevante Standards in Ökonomie und unter sozialen Gesichtspunkten eingehalten werden und unser unternehmerisches Handeln möglichst geringe ökologische Auswirkungen hat.

Mit Blick auf die Sustainable Development Goals (SDG), die von den Vereinten Nationen im Jahr 2015 zur Sicherung einer weltweiten nachhaltigen Entwicklung verabschiedet wurden, wollen wir insbesondere auf Folgendes Einfluss nehmen.

Gesundheit und Wohlergehen (SDG 3)
Mit unseren Gewürzen wollen wir die Kultur des Geschmacks und guten Essens prägen. Unser Sortiment richten wir immer stärker an Nachhaltigkeitsaspekten aus. So verfolgen wir bei unseren Produkten für den Lebensmitteleinzelhandel beispielsweise eine Clean Label Policy, das heißt, wir verzichten bei unseren Rezepturen immer mehr auf geschmacksverstärkende Zusatzstoffe sowie auf Zucker und Palmöl.

Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum (SDG 8)
Als einer der größten Gewürzhersteller der Welt nehmen wir in den relevanten Anbaugebieten eine bedeutende Marktposition ein. Damit tragen wir zum Wirtschaftswachstum in diesen Regionen bei. Die Verträge mit unseren Lieferanten basieren auf unseren Principles of Ethical Sourcing, zu denen auch die Einhaltung weltweit anerkannter Arbeits- und Sozialstandards gehört. In den für uns wichtigsten Anbauregionen sind wir mit eigenen Mitarbeitern vor Ort und können so die Umsetzung der Standards unmittelbar überwachen.

Verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster (SDG 12)
Unser Ziel ist es, bei der Herstellung unserer Produkte unseren ökologischen Fußabdruck kontinuierlich zu verringern. Dies betrifft vor allem den Energieverbrauch, unseren Wasserbedarf und das Abfallmanagement. Außerdem wirken wir über unsere Beschaffungsrichtlinien zunehmend auf ökologisch relevante Verhaltensweisen unserer Lieferanten ein.

Maßnahmen zum Klimaschutz (SDG 13)
Klimatische Veränderungen beeinträchtigen das Geschäftsmodell der Fuchs Gruppe signifikant. Daher sind Maßnahmen zum Klimaschutz für uns elementar. Dies betrifft nicht nur unsere eigenen Produktionsstätten, sondern auch unsere Anbauregionen sowie den Transport der Roh- und Fertigwaren.

Leben an Land (SDG 15)
Unser Geschäftsmodell setzt intakte ökologische Systeme voraus. Wir sind darum bestrebt, die Biodiversität in allen Regionen, in denen wir tätig sind, zu schützen. Wir sprechen uns für eine natürliche Düngung und Schädlingsbekämpfung aus und leisten in unseren Anbaugebieten umfassende Aufklärungsarbeit.

Die Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen

Auf der Grundlage der Sustainable Development Goals haben wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt. Schwerpunkte dieser Strategie sind mit Blick auf unsere Produkte die Transparenz der Rohwarenströme, ein kontrollierter Anbau, die Qualitätssicherung, unsere Clean Label Policy sowie die Zufriedenheit unserer Kunden. Im Bereich Soziales haben für uns die Themen Mitarbeiterentwicklung, Work-Life-Balance, Gesundheitsmanagement und Arbeitssicherheit die höchste Bedeutung. In der dritten Säule unserer Nachhaltigkeitsstrategie – der Ökologie – fokussieren wir uns auf die Themen Energie, Wasser sowie Abfall. Eine Stakeholderbefragung zur Einschätzung der Relevanz dieser wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen ist für das laufende Geschäftsjahr geplant.

Unsere Produkte	Unsere Mitarbeiter	Unsere Umwelt
Transparenz der Rohwarenströme Kontrollierter Anbau Qualitätssicherung Clean Label Policy Kundenzufriedenheit	Mitarbeiterentwicklung Work-Life-Balance Gesundheitsmanagement Arbeitssicherheit	Energie Wasser Abfall

Wesentliche Themen unserer Nachhaltigkeitsstrategie

Im Dialog mit unseren Stakeholdern

Unsere wichtigsten Stakeholdergruppen sind unsere Kunden (Handel, Industrie, Foodservice), unsere Mitarbeiter und unsere Lieferanten. Darüber hinaus sind unsere Eigentümer, die Verbraucher und die Öffentlichkeit sowie diverse Non-Profit-Organisationen für uns bedeutungsvolle Anspruchsgruppen.

Die Art und die Bedeutung der Stakeholdergruppen wurden bereits für andere Kommunikationsanlässe so definiert und für die Nachhaltigkeitsstrategie im Rahmen mehrerer intensiver Diskussionen mit verantwortlichen Personen innerhalb der Fuchs Gruppe sowie mit der Geschäftsführung noch einmal verifiziert.

Mit den oben genannten Stakeholdergruppen stehen wir zu unterschiedlichen Kommunikationsanlässen in einem regelmäßigen Kontakt. Gerade mit unseren Kunden, unseren Mitarbeitern, unseren Lieferanten und unseren Eigentümern herrscht eine intensive persönliche Kommunikation, die auch Nachhaltigkeitsaspekte umfasst. Wir werden den Dialog mit unseren Stakeholdern über Nachhaltigkeitsthemen zukünftig ausbauen und systematisieren.

Dem geplanten Ausbau der Kommunikation mit den Stakeholdern wird auch die jährliche Veröffentlichung eines Nachhaltigkeitsberichts dienen. Dieser wird in den kommenden Jahren umfassendere Informationen über unsere Nachhaltigkeitsziele, -strategien und -aktivitäten geben. Derzeit sind wir aufgrund des laufenden Aufbaus gruppenweiter Nachhaltigkeitsdaten noch nicht in der Lage, einen Bericht vorzulegen, der den Ansprüchen des GRI-Berichtsstandards vollumfänglich entspricht. Unser Ziel ist es daher, im laufenden Jahr ein gruppenweites Datenerhebungssystem für das Nachhaltigkeitsreporting zu etablieren und einen GRI-konformen Bericht (Core-Option) zu veröffentlichen.

Unsere Produkte

Ein einzigartiges Spektrum

Mit mehr als 8.000 Produkten stellen wir unseren Kunden ein einzigartiges Spektrum an Gewürzen, Gewürzmischungen, Kräutern, Brotaufstrichen, Pasten, Saucen, Dips und vielen anderen Zutaten für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse bereit. Wir bieten zielgruppenspezifische Sortimente an und prägen auf diese Weise kulinarische Trends und eine Kultur von Geschmack und gutem Essen. Unser Anspruch und Antrieb ist es, die Bedürfnisse unserer Kunden aus dem Handel, dem Foodservice und dem Industriegeschäft sowie der Verbraucher in herausragender Qualität zu erfüllen.

Wir stehen für langjährige Erfahrung, exzellente Marktkenntnisse und eine umfassende Fachkompetenz. Unsere Marktposition haben wir uns mit unkonventionellen, innovativen Ideen sowie marktprägenden Entwicklungen und Patenten erarbeitet. Für unsere Kunden gehen wir immer wieder auf Entdeckungsreise, damit jeder von ihnen die Gewürze dieser Welt genießen kann.

Transparenz der Rohwarenströme

Bei der Beschaffung unserer Rohwaren verfolgen wir seit Jahrzehnten ein klares Ziel: Wir wollen sie möglichst direkt beim Erzeuger bzw. Produzenten erwerben. Nur so stellen wir eine lückenlose Rückverfolgbarkeit jeder Charge sowie eine vollständige Einflussnahme auf die Qualität sicher: von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verladung und den Transport bis zum fertigen Produkt.

Zentrale Bedeutung haben dabei langfristige und partnerschaftliche Lieferantenbeziehungen. Wir pflegen einen direkten und persönlichen Kontakt und beschäftigen hierfür zahlreiche Mitarbeiter vor Ort. Diese Mitarbeiter unterstützen die lokalen Anbauer, Aufbereiter und Exporteure, führen Schulungen insbesondere zu den Themen Qualitätssicherung und Good Agricultural Practices (GAP) durch und tauschen sich laufend mit unseren Lieferanten unter anderem zu Anbau, Ernte oder Trocknung der Gewürze aus.

Eine persönliche Beziehung zu unseren Lieferanten verschafft uns viele Vorteile: So erhalten wir kontinuierlich Hinweise auf die Qualität und die zu erwartenden Erntemengen. Dadurch sind wir in der Lage, bereits frühzeitig Handlungsalternativen auszuloten. Wir stärken durch unsere intensiven Beziehungen unsere Einkaufsposition und steigern die Liefertreue und -verlässlichkeit. Zugleich können wir unsere Qualitätsanforderungen besser erläutern und durchsetzen. Unseren Lieferanten bieten wir Zuverlässigkeit, Qualitäts- und Vertragstreue sowie eine enge Zusammenarbeit im Austausch von Informationen über die Export- und Importländer. Wir entdecken die Welt der Gewürze immer wieder neu und schaffen unseren Lieferanten so eine Innovationsbasis.

Zu den für die Fuchs Gruppe wichtigsten beschafften Rohwaren zählen Pfeffer, Gewürzpaprika, Knoblauch, Zwiebeln, Muskat und Zimt. Insbesondere bei diesen für uns strategisch bedeutsamen Rohwaren ist ein direkter Kontakt zu den Erzeugern und Produzenten bzw. Exporteuren im Ursprung von großer Bedeutung, weil er uns auch langfristig den Zugang zu den von uns benötigten Rohwaren sichert und uns frühzeitig auf Angebotsverknappungen reagieren lässt. Es ist unser Ziel, bis Ende 2018 über 90 Prozent unserer wichtigsten Rohwaren unmittelbar beim Produzenten zu erwerben.

Mit unseren Lieferanten schließen wir feste Einkaufsverträge ab. Wir verlangen die strikte Einhaltung der ethischen Grundsätze aus unseren Principles of Ethical Sourcing. Hierzu gehört nicht nur die Beachtung der länderspezifischen Gesetze und der gültigen Gehalts- und Arbeitsvorschriften, sondern auch das Verbot der Kinder- und Zwangsarbeit sowie der Diskriminierung, die Versammlungsfreiheit, der Schutz der Gesundheit, die Arbeitssicherheit und die Durchführung von Audits.

Innerhalb der Fuchs Gruppe verfolgen wir eine einheitliche Einkaufspolitik in Bezug auf die wichtigsten Rohstoffe; wir koordinieren die Einkaufsprozesse über die zentrale Einkaufsfunktion in Dissen. Dementsprechend besteht innerhalb der Fuchs Gruppe eine dichte Verflechtung der Roh- und Füllwarenströme. An unser Lieferantenmanagement stellen wir hohe Anforderungen. Eine ausgeprägte Lieferantentreue und -verlässlichkeit ist für uns von hoher Bedeutung. Daher betreuen wir unsere Lieferanten intensiv und mit zahlreichen Maßnahmen. Bevor es zu einer Zusammenarbeit kommt, findet ein Lieferanten-Zertifizierungsprozess statt, damit die Einhaltung unserer Qualitätsstandards gesichert ist.

Kennzahlen unserer wichtigsten Rohwaren (2016)

Anteil der Einkaufsmenge, die direkt beim Produzenten erworben wurde	> 79 %
Anteil der Einkaufsmenge, deren Vorlieferant, Produzent bzw. Exporteur wir persönlich kennen	> 87 %
Anteil der Einkaufsmenge, die aus langfristigen Geschäftsbeziehungen resultiert	100 %
Anteil der Chargen, die wir bis zum Ursprung zurückverfolgen können	100 %

Kontrollierter Anbau

Unser Anspruch ist es, so weit wie möglich zu wissen, wer die von uns bezogenen Rohwaren mit welchen Hilfsmitteln auf welchen Feldern hergestellt hat. Wir wollen wissen, wie die Rohwaren geerntet und anschließend behandelt, verpackt und transportiert wurden. Daher fängt unsere umfassende Qualitätskontrolle und -sicherung bereits beim Anbau an.

Insbesondere in Brasilien, China und Vietnam, woher ein Großteil unserer wichtigsten Rohwaren stammt, sind wir mit eigenen, im Anbau qualifizierten Mitarbeitern permanent vertreten. Diese stehen mit unseren Lieferanten in einem engen regelmäßigen und persönlichen Kontakt, überwachen die Umsetzung unserer hohen Qualitätsanforderungen und unterstützen unsere Lieferanten in nahezu allen landwirtschaftlichen Fragen.

In Brasilien haben wir in den vergangenen Jahren unsere Vorstellungen von einem kontrollierten Anbau weitgehend umgesetzt: Für jeden Erzeuger bzw. Produzenten, mit dem wir zusammenarbeiten, legen wir eine umfassende Datensammlung an, in der alle relevanten Angaben über ihn, seine Felder, seine Maßnahmen zur Boden- und Pflanzendüngung sowie zum Pflanzenschutz, seinen Ertrag und seine an uns verkauften Mengen enthalten sind. Wir sammeln in einer solchen Datensammlung Informationen über die Qualifikation des Erzeugers, über Umweltauflagen und Arbeitsstandards, über Zertifizierungen zum Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln und über die Ergebnisse unserer wöchentlichen Besuche. Von der Aussaat über die Ernte bis zur Verschickung begleiten wir die einzelnen Produktionsschritte und dokumentieren sie.

Wir orientieren uns in unserem Verhalten und in den Anforderungen an unsere Lieferanten an den Good Agricultural Practices. Diese umfassen unter anderen Aspekte zur Lebensmittelsicherheit sowie zum Umwelt- und Tierschutz. Ziel ist eine ökonomisch effiziente Produktion von qualitativ hochwertigen sowie sicheren Lebensmitteln bei gleichzeitiger Berücksichtigung umweltrelevanter Gesichtspunkte. Die Anwendung der GAP durch die Fuchs Gruppe hat in den vergangenen Jahren dazu geführt, dass der Einsatz von Pestiziden durch unsere Lieferanten und der Umfang von Rückständen in den von uns bezogenen Rohwaren deutlich reduziert wurden.

Unsere Vertragspartner in Brasilien und China informieren uns präventiv über jeden Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln auf ihren Feldern und sind verpflichtet, die Rohwaren in der von uns geforderten Qualität zu liefern. Damit eine jederzeitige Rückverfolgung gewährleistet ist, erhält jede geerntete Charge einen Barcode, aus dem sämtliche zu diesem Zweck notwendigen Informationen wie zum Beispiel Produkt, Erzeuger, Feld, Gewicht, Losnummer, Container, Schädlingskontrolle und Transportweg hervorgehen.

Um die Landwirte über den richtigen Gebrauch von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln aufzuklären, organisieren wir regelmäßig Schulungen und stellen jedem unserer Vertragspartner Handbücher zur Verfügung, in denen umfassende Erläuterungen gegeben werden. Wir informieren unsere Lieferanten über die Gefahren von Pestiziden und empfehlen ihnen stattdessen, natürliche Mittel zur Düngung und zur Bekämpfung von Krankheiten zu verwenden. Dabei setzen wir auf den Austausch von Best-Practice-Erfahrungen und halten die Erzeuger über die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse auf dem Laufenden.

Mithilfe dieser Maßnahmen haben wir eine hohe Qualitätsperformance erreicht; wir streben auch weiterhin deren Verbesserung in Bezug auf die Normen der EU und der US-amerikanischen Food and Drug Administration (FDA) an.

Durch unsere Präsenz vor Ort und die enge Zusammenarbeit mit unseren Vertragspartnern fördern wir darüber hinaus regelmäßig die nachhaltige Entwicklung der Anbaugebiete. Wir begleiten Projekte zur sozialen Entwicklung, beteiligen uns an Infrastrukturmaßnahmen und stärken die lokale Wirtschaft. Selbstverständlich nehmen wir auch an Bildungsprojekten teil, unterstützen Umweltkommissionen, leisten Spenden an örtliche Organisationen und Schulen und bieten direkte Unterstützungsleistungen für die Menschen in unseren Anbaugebieten.

Qualitätssicherung

Unter Qualität verstehen wir, dass unsere Produkte den Anforderungen entsprechen, die sich aus den gesetzlichen Vorgaben, den Normen, unseren eigenen Ansprüchen und den Wünschen unserer Kunden ergeben. Unser Qualitätssicherungsanspruch umfasst sowohl die Produkt- als auch die Prozessqualität und wird bei jedem Produkt durch einen produktspezifischen Prüfplan abgebildet.

Wir haben uns bereits vor Jahrzehnten dazu entschieden, Gewürze ungemahlen einzukaufen und sie in den Produktionsstätten der Fuchs Gruppe zu verarbeiten. Mit diesem Ansatz haben wir alle Verarbeitungsprozesse unter eigener Kontrolle. Unser Anspruch ist es, das Geschmacksprofil zu bewahren und die Inhaltsstoffe bestmöglich im Gewürz zu erhalten.

Unser Qualitätssicherungskonzept ist auf Prävention ausgerichtet und umfasst neben dem Wareneingang unseren gesamten Wertschöpfungsprozess. Nach jedem Bearbeitungsschritt erfolgt zwingend die Qualitätsprüfung, bevor die weitere Verarbeitung durchgeführt werden darf. Alle Produkte, die unser Haus verlassen, sind nach den detailliert festgelegten produkt- und verarbeitungsspezifischen Anforderungen hergestellt und auf allen Herstellungsstufen geprüft worden. Neben unserem internen Betriebslabor sind akkreditierte externe Labore in die Qualitätssicherung involviert, mit denen wir sehr eng zusammenarbeiten.

Die jeweiligen Anforderungen an unsere Rohstoffe und unsere Produkte richten sich außer nach Gesetzen und Normen (zum Beispiel ISO-Normen, europäische Qualitätsparameter der European Spice Association und deutsche Leitsätze) insbesondere auch nach individuellen, kundenspezifischen Ansprüchen sowie nach unserem eigenen Qualitätsanspruch.

Das zertifizierte Qualitätsmanagementsystem unterstützt laufend den kontinuierlichen Verbesserungsprozess an unseren Standorten.

Seit Jahren ist das Qualitätsmanagementsystem der Fuchs Gruppe an allen deutschen Standorten nach dem international anerkannten Lebensmittelsicherheitsstandard IFS Food zertifiziert. In unseren ausländischen Niederlassungen verfügen wir über adäquate Managementsysteme und Zertifizierungen, die an den länderspezifischen Anforderungen ausgerichtet sind.

Neben den Zertifizierungen der Lebensmittelsicherheitsstandards führen wir eine Vielzahl weiterer Zertifizierungen, wie Biozertifizierung, Halal-, Koscher- und Fairtrade-Zertifizierung sowie RSPO-Zertifizierung für die Verwendung von nachhaltig hergestelltem Palmöl.

Clean Label Policy

Mit unserer Clean Label Policy verfolgen wir das Ziel, bei unseren Rezepturen so weit wie möglich auf geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Palmöl zu verzichten. Geplant ist, in absehbarer Zeit bei all unseren Erzeugnissen für den Lebensmitteleinzelhandel, die nicht reine Aromenprodukte sind, ausschließlich natürliche Zutaten zu verwenden und dabei Palmöl durch andere natürliche Inhaltsstoffe zu ersetzen, ohne dadurch das Geschmacksprofil zu verändern.

Wir fokussieren uns bei der Umsetzung unserer Clean Label Policy zunächst auf unsere beiden führenden Konsumentenmarken Fuchs und Ostmann: Bei Fuchs erfüllten zum Ende des Jahres 2016 bereits 340 von den 435 relevanten Produkten diese Vorgaben. Dies entspricht rund 78 Prozent des betroffenen Sortiments. Bis Ende September 2017 wurden weitere 32 Rezepturen umgestellt und zehn Artikel aus dem Sortiment genommen. Unser Ziel ist es, bis Ende 2018 auch die verbleibenden 53 Artikel anzupassen, sodass bis dahin das gesamte Sortiment der Marke Fuchs unserer Clean Label Policy entspricht.

Bei der Marke Ostmann bestanden zum 30. Juni 2017 rund 75 Prozent des relevanten Sortiments ausschließlich aus natürlichen Inhaltsstoffen und enthielten kein Palmöl. Die sonstigen betroffenen Ostmann Rezepturen sollen bis Ende 2018 umgestellt werden.

Außer bei den Marken Fuchs und Ostmann setzen wir unsere Clean Label Policy auch bei unseren anderen Marken Schritt für Schritt um. Große Anteile des Sortiments haben wir bereits überarbeitet. Bei der Entwicklung von Neuprodukten kommt unsere Clean Label Policy selbstverständlich ebenso zum Tragen.

Unsere Clean Label Policy ist Ausdruck unseres hohen Qualitätsanspruches und einer konsequent an Kundenbedürfnissen ausgerichteten Produktpolitik. Außerdem erhöhen wir mit dem Verzicht auf geschmacksverstärkende Inhaltsstoffe die Transparenz unserer Produkt- und Nährwertkennzeichnungen.

Für die Marken Fuchs und Ostmann entwickelten wir im ersten Halbjahr 2017 eigene Onlinemagazine sowie Facebook-Seiten. Hier liefern wir unseren Verbrauchern täglich neue Inspirationen, kreative Rezepte und Wissenswertes rund um die Welt der Gewürze. Über Facebook stehen wir rund um die Uhr in einem direkten Dialog mit unseren Verbrauchern.

Kundenzufriedenheit

Wir richten unsere Produkte konsequent an den Bedürfnissen unserer Kunden aus und schaffen daher immer wieder neue Geschmackserlebnisse. Dabei greifen wir aktuelle Entwicklungen des Marktes auf und erarbeiten trendorientierte Markenkonzepte. Für unsere Industrie- und Foodservicekunden entwickeln wir darüber hinaus individuelle Lösungen.

Voraussetzung für die stetige Weiterentwicklung unseres Produktsortiments ist ein intensiver Informationsaustausch mit unseren Kunden. Mit unseren Industrie- und Foodservicekunden stehen wir in einem regelmäßigen, persönlichen Dialog; zu Endverbrauchern suchen wir gezielt den Kontakt und bieten ihnen über unterschiedliche Kanäle die Möglichkeit, mit uns zu kommunizieren. Hierzu zählt insbesondere unser Endverbraucherservice, der Anregungen, Fragen, Kritik und Reklamationen entgegennimmt. Alle über diesen Service eingehenden Hinweise werten wir sorgfältig aus und geben Verbesserungsvorschläge an unterschiedliche Fachabteilungen weiter, wie zum Beispiel unsere Produktentwicklungsabteilung.

2016 haben wir unsere Marktforschungsaktivitäten ausgebaut und eine eigene Abteilung für den Bereich Marketingservices geschaffen. Bei unseren Produktentwicklungsprozessen greifen wir immer häufiger auf Produkttests, Fokusgruppen und Markenstudien bzw. -analysen zurück. Und auch unsere Mitarbeiter bitten wir regelmäßig um Feedback hinsichtlich Geschmack, Funktionalität und Gestaltung unserer Produkte.

Über unsere Website und unser Engagement in den sozialen Medien geben wir Endverbrauchern und Köchen Anwendungshinweise und Rezepte und bemühen uns um eine hohe Transparenz. Wir machen auf neue Entwicklungen und Produkte aufmerksam, bieten Hintergrundinformationen und liefern mit unserem Newsletter ungewöhnliche Ideen für kulinarische Highlights.

Im August 2017 erschien die neue Ostmann Produktreihe „Lecker für". Mit fünf unterschiedlichen Gewürzsalzen für die Zubereitung von Gemüse, Fisch, Geflügel, Schwein und Rind lässt sich im Handumdrehen ein leckeres Gericht zaubern.

Unsere Mitarbeiter

Potenziale reifen und sich entfalten lassen

Wir fühlen uns gegenüber unseren Mitarbeitern in besonderer Weise verpflichtet. Wir denken und handeln generationenübergreifend und bringen unseren Mitarbeitern, von denen viele seit Jahrzehnten im Unternehmen beschäftigt sind, eine hohe Wertschätzung entgegen. Dass unsere Gesellschafteranteile überwiegend in Stiftungsbesitz sind, sehen wir als großen Wettbewerbsvorteil an, der uns Stabilität und eine langfristige Perspektive verleiht.

Wir bieten unseren Mitarbeitern möglichst optimale Arbeitsbedingungen und fordern und fördern sie, damit sich ihre Potenziale voll entfalten. Bei uns findet man kurze Entscheidungswege und flache Hierarchien. Für eine erfolgreiche Marktbearbeitung und -präsenz ist uns Heimatverbundenheit genauso wichtig wie eine internationale Orientierung.

Die Kultur der Fuchs Gruppe ist geprägt von Pioniergeist, Eigenverantwortung und Erfolg. Wir legen großen Wert auf einen respektvollen, kollegialen Umgang, eine offene Kommunikation sowie Vertrauen. Unser Anspruch und Antrieb ist es, dafür zu sorgen, dass unsere Mitarbeiter stolz darauf sind, ein Teil des Fuchs Teams zu sein.

Geplant ist, bei personalstrategischen Entscheidungen zukünftig überregional enger zusammenzuarbeiten. Bislang ist unsere Personalpolitik dezentral organisiert. Die folgenden Ausführungen beziehen sich daher nur zum Teil auf die gesamte Gruppe.

Personalstruktur
Zum 31. Dezember 2016 beschäftigten wir gruppenweit 2.845 Mitarbeiter. Hiervon waren 78,6 Prozent in Europa, 11,5 Prozent in Asien, 6,7 Prozent in Nordamerika und 3,2 Prozent in Südamerika beschäftigt. 8,1 Prozent der Mitarbeiter haben Teilzeitverträge. 44,5 Prozent aller Mitarbeiter sind Frauen.

Altersstruktur

	2016		2015	
	Anzahl	Prozent	Anzahl	Prozent
< 25 Jahre	170	6,0	226	7,9
26–40 Jahre	1.000	35,2	978	34,3
41–55 Jahre	1.220	42,8	1.207	42,4
> 55 Jahre	455	16,0	439	15,4
Summe	2.845	100,0	2.850	100,0

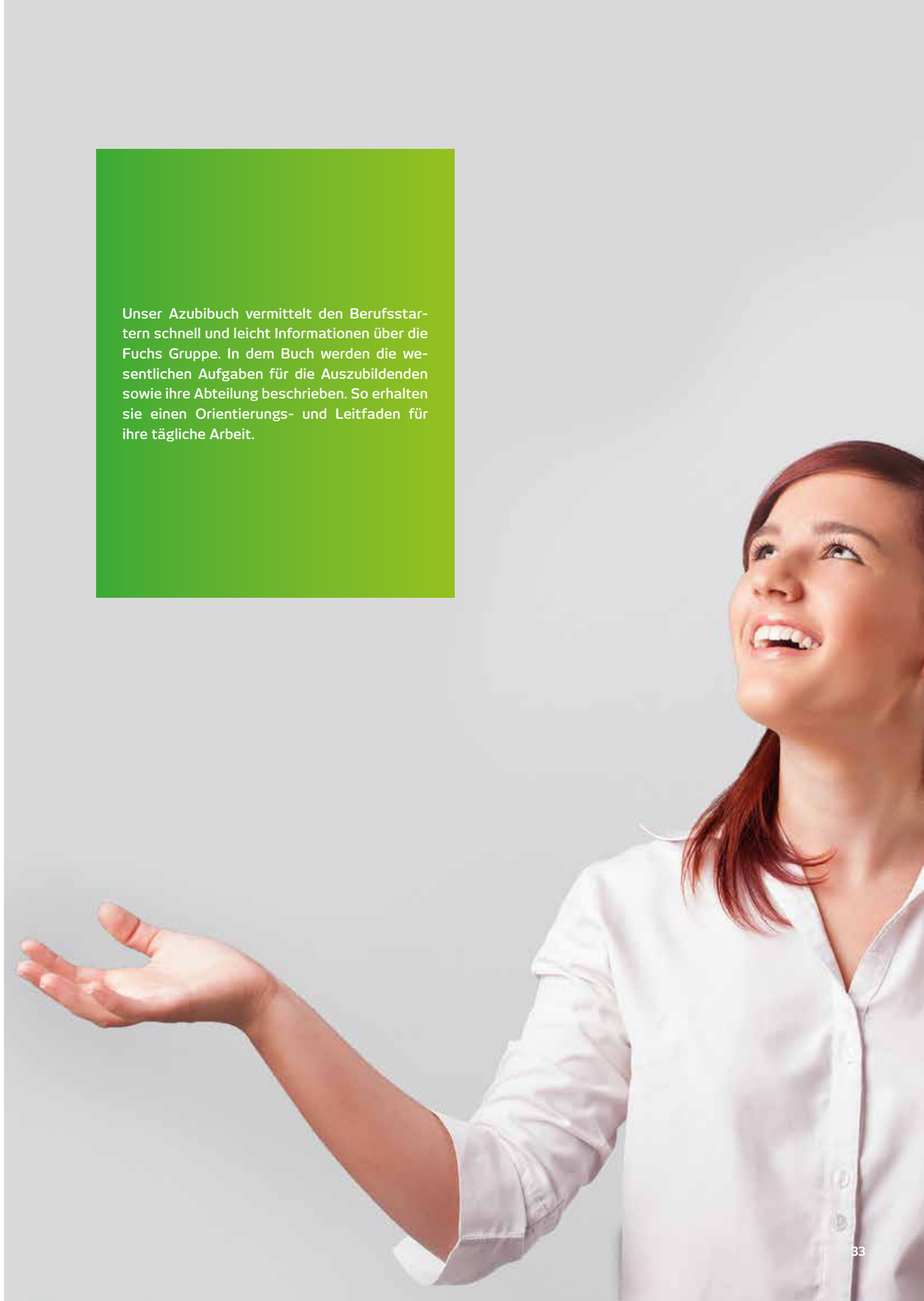
Mitarbeiterentwicklung

Eine ständige Weiterentwicklung unserer Mitarbeiter ist uns wichtig; denn unser Erfolg ist weitgehend von der Qualifikation und dem Engagement unserer Mitarbeiter abhängig. Aufgrund der hohen Bekanntheit unserer Marken sind wir ein begehrter Arbeitgeber. Unser Engagement zur Gewinnung und Bindung von motivierten und leistungsfähigen Fachkräften haben wir in den vergangenen Jahren systematisch ausgebaut – auch um dem Fachkräftemangel zu begegnen.

Wir bilden in einer Vielzahl von Berufen selbst aus und rekrutieren so frühzeitig unseren Nachwuchs. An unseren deutschen Standorten sind dies vor allem folgende Ausbildungsberufe:

- Industriekaufmann/-frau
- Fachinformatiker/-in Anwendungsentwicklung sowie Systemintegration
- Industriemechaniker/-in für Maschinen- und Anlagenbau
- Maschinen- und Anlagenführer/-in der Lebensmittelproduktion
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Elektroniker/-in für Betriebstechnik
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Verfahrenstechnologe/-technologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft
- technische(r) Produktdesignerin/-designer
- duales Studium Betriebswirtschaftslehre und Wirtschaftsinformatik

Unser Azubibuch vermittelt den Berufsstartern schnell und leicht Informationen über die Fuchs Gruppe. In dem Buch werden die wesentlichen Aufgaben für die Auszubildenden sowie ihre Abteilung beschrieben. So erhalten sie einen Orientierungs- und Leitfaden für ihre tägliche Arbeit.



Gemeinsam mit der Stadt Dissen, der Gemeinde Hilter am Teutoburger Wald und Bad Rothenfelde führen wir seit Jahren ein Schülerferienprogramm durch. Die Schüler können im Rahmen des Programms Ferienpass an einem Nachmittag bei Fuchs auf Entdeckungsreise durch die Gewürzwelt gehen. Die Schüler erhalten einen praktischen Einblick in die Versuchsküche und dürfen eine eigene Gewürzmischung zubereiten. Neben der Vorstellung einzelner Herkunftsländer wird erläutert, wie Gewürze hergestellt werden – von den Rohwaren bis zum fertigen Erzeugnis.

Zum Ende des Jahres 2016 waren an unseren deutschen Standorten Dissen, Melle und Schönbrunn insgesamt 47 Auszubildende beschäftigt. Dies entspricht einer Steigerung um 4,4 Prozent im Vergleich zum Vorjahr.

Um jedes Jahr genügend qualifizierte und hoch motivierte Auszubildende zu gewinnen, kooperieren wir seit Jahren mit zahlreichen Schulen in der unmittelbaren Umgebung unserer Standorte. Wir klären über Ausbildungsberufe und ihre Inhalte auf, organisieren Treffen mit Schülern und unseren Auszubildenden sowie ihren Ausbildern und arbeiten in einem regionalen Netzwerk von Unternehmen mit, um mit ihnen Berufsmessen zu veranstalten und um unsere Bedarfe zu koordinieren. Darüber hinaus bieten wir Praktika, die Betreuung wissenschaftlicher Arbeiten sowie Werkstudentenverträge an.

Einen herausragenden Stellenwert genießt bei uns die Weiterbildung unserer Mitarbeiter. Wir halten für sie einen umfangreichen Katalog an Kompetenz- und Pflichtschulungen bereit, damit sie sich weiterentwickeln und auf kommende Herausforderungen vorbereiten können. Während bei unseren Kompetenzschulungen insbesondere IT-Themen, Methodenkompetenz und Produktschulungen im Vordergrund stehen, umfassen die Pflichtschulungen vor allem Unterweisungen in den Bereichen Gefahrstoffe, Hygiene und Produktschutz, HACCP, Sicherheit und Gerätebedienungen. Des Weiteren finden individuelle und bedarfsgerechte Weiterbildungsmaßnahmen wie Meisterlehrgänge oder berufsbegleitende Studiengänge statt, an denen wir uns finanziell beteiligen.

Work-Life-Balance

Um den unterschiedlichen Bedürfnissen unserer Mitarbeiter noch besser zu entsprechen, arbeiten wir an einer größeren Flexibilisierung unserer Arbeitszeitmodelle. So setzen wir uns zum Beispiel mit den Themen Vertrauensarbeit, Teilzeitverträge und Home-Office-Regelungen auseinander.

Außerdem sind wir bestrebt, zukünftig noch stärker auf die individuelle familiäre Situation unserer Mitarbeiter Rücksicht zu nehmen – unter anderem mit Arbeitsmodellen, die eine bessere Betreuung von Kindern und pflegebedürftigen Personen erlauben.

2016 sind an unseren deutschen Standorten Dissen, Melle und Schönbrunn sowie im Außendienst insgesamt zehn Mitarbeiter in Elternzeit gegangen. Im gleichen Jahr aus der Elternzeit zurückgekehrt sind 13 Mitarbeiter.

Um ihre Verbindung zum Unternehmen nicht abreißen zu lassen, halten wir zu unseren Mitarbeitern in Elternzeit regelmäßig Kontakt und bieten ihnen an, Weiterbildungsangebote zu nutzen. Durch Teilzeitmodelle versuchen wir, unseren Mitarbeitern den Wiedereinstieg während oder nach der Elternzeit zu erleichtern.

Eintritt in und Rückkehr aus Elternzeit

	2016	2015
Eintritt in Elternzeit	10	13
Rückkehr aus Elternzeit	13	17

Die Angaben beziehen sich auf unsere deutschen Standorte Dissen, Melle und Schönbrunn.

Gesundheitsmanagement

Die Gesundheit unserer Mitarbeiter liegt uns besonders am Herzen. Ziel ist die frühzeitige Förderung gesunder Lebens- und Arbeitsstrategien. Wir bieten unseren Mitarbeitern kostenlose Grippeschutzimpfungen, Wasserspender im Produktionsbereich und Obstkörbe.

Unser Gesundheitsmanagement richten wir derzeit neu aus. Hierzu wurden 2015 in Schönbrunn und 2017 in Dissen Mitarbeiterbefragungen mit der AOK durchgeführt und Steuerungskreise aus Mitarbeitern unterschiedlicher Abteilungen gebildet; die Mitglieder dieser Zirkel treffen sich ein- bis zweimal im Monat. Aufgabe der Steuerungskreise ist es, ein umfassendes Gesundheitsmanagement-Konzept zu erarbeiten und geeignete Maßnahmen zum Erhalt der Gesundheit und des Wohlbefindens unserer Mitarbeiter zu entwickeln.

Zu den ersten ergriffenen Maßnahmen an unserem Standort Schönbrunn gehören ergonomische Verbesserungen an den einzelnen Arbeitsplätzen und das Angebot von Sport-, Ernährungs- und Entspannungskursen zur gesundheitlichen Prävention. In Dissen wurden im Produktionsbereich mit Mitarbeitern der jeweiligen Abteilungen Gesundheitszirkel eingerichtet, die in Kleingruppen die Ergebnisse der Mitarbeiterbefragungen konkretisieren und Lösungsvorschläge erarbeiten.

Besonders positiv wurden von den Mitarbeitern die Investitionen in ergonomische Maßnahmen und die Beschaffung von individuell anpassbaren Schreibtischen und Schreibtischstühlen aufgenommen. Dem gingen Begehungen und Einweisungen am Arbeitsplatz voraus, die gemeinsam mit Ergonomieexperten durchgeführt wurden. Darüber hinaus haben wir diverse Schulungen zu Fragen der Ergonomie und zur Gesundheit am Arbeitsplatz entwickelt und umgesetzt.

Seit vielen Jahren führen wir regelmäßig BEM-Gespräche (BEM: Betriebliches Eingliederungsmanagement) durch. In Gesprächen mit den Mitarbeitern im Rahmen der Wiedereingliederung und Integration erhalten wir auch Hinweise auf arbeitsplatzbezogene Sachverhalte, die eventuell für die Erkrankungen ausschlaggebend waren. Auf der Grundlage solcher Hinweise konnten im letzten Jahr bereits viele Verbesserungsmaßnahmen umgesetzt werden.

Arbeitssicherheit

Die Sicherheit am Arbeitsplatz hat für uns eine herausragende Bedeutung. Auf Basis umfassender Gefährdungsbeurteilungen für jeden unserer Arbeitsplätze ergreifen wir Maßnahmen, um die Unfallgefahren so weit wie möglich zu reduzieren. Jedem Unfall gehen wir systematisch nach und sorgen dafür, dass er sich möglichst nicht wiederholen kann.

Wir sensibilisieren unsere Mitarbeiter sowohl in der Produktion als auch in der Verwaltung für die Beachtung der Arbeitssicherheitsbestimmungen und fordern jeden Mitarbeiter auf, Verstöße dagegen sowie Gefährdungspotenziale umgehend zu melden. Vorgesetzten kommt bei der Beachtung und Durchsetzung der Arbeitssicherheitsbestimmungen eine besondere Rolle zu: Sie werden in Arbeitssicherheitsfragen speziell geschult und auf ihre besondere Verantwortung regelmäßig hingewiesen.

Unsere Fachkraft für Arbeitssicherheit ist unmittelbar der Geschäftsleitung unterstellt und unterstützt die Unternehmensleitung, die Führungskräfte und die Projektleitungen beim Arbeitsschutz und bei der Unfallverhütung sowie in allen Fragen des Gesundheitsschutzes. Die Führungskräfte werden zudem in ihrem Aufgabenbereich durch einen Stab qualifizierter Sicherheitsbeauftragter begleitet und beraten.

Trotz dieser umfassenden Maßnahmen haben sich 2016 bezogen auf die 1.000-Mann-Quote (= Anzahl der meldepflichtigen Betriebsunfälle × 1.000 Mitarbeiter / Anzahl der Vollbeschäftigten) 22,9 Arbeitsunfälle ergeben. Dies entspricht exakt dem Durchschnitt der gewerblichen Wirtschaft in Deutschland. Dieses Ergebnis betrachten wir als nicht zufriedenstellend und werden daher in den kommenden Jahren unsere Arbeitssicherheitsmaßnahmen weiter forcieren.

Arbeitsunfälle

	2016	2015
Anzahl Arbeitsunfälle*	22,9	23,7
Durchschnittliche Zahl an Ausfalltagen nach meldepflichtigem Arbeitsunfall	18,3	20

* 1.000-Mann-Quote

Unsere Umwelt

Ökologische Systeme schützen und erhalten

Für uns als Unternehmen der Lebensmittelindustrie ist eine intakte Umwelt von zentraler Bedeutung. Wir beziehen unsere Rohwaren aus unterschiedlichen Regionen der Welt, da nur dort die Voraussetzungen für den Anbau der von uns benötigten natürlichen Rohwaren bestehen. Klimaveränderungen oder größere Umweltverschmutzungen in unseren Beschaffungsländern nehmen auf unseren Unternehmenserfolg negativen Einfluss.

Aus diesem Grund – und auch weil der Schutz der Umwelt Bestandteil unserer Unternehmenswerte ist – berücksichtigen wir seit Jahrzehnten bei all unseren unternehmerischen Entscheidungen ökologische Aspekte. Dies gilt für unsere Anbaugebiete genauso wie für unsere Produktionsstätten. Unser Ziel ist es, unseren ökologischen Fußabdruck Schritt für Schritt zu reduzieren und den von uns zu leistenden Beitrag zum Erhalt der ökologischen Systeme regelmäßig und wirkungsvoll zu erbringen.

Unsere derzeitigen Informationssysteme lassen eine gruppenweite Datenerhebung mit Blick auf Energie- und Wasserverbrauch sowie Abfallproduktion noch nicht zu. Sofern nicht anders dargestellt, beziehen sich die folgenden Ausführungen daher auf unsere deutschen Standorte Dissen, Melle und Schönbrunn.

Energie

In Deutschland haben unsere energierelevanten Produktionsbetriebe ein nach ISO 50001 zertifiziertes Energiemanagementsystem. Im Energiemanagementsystem der ESG Kräuter GmbH ist ein Umweltmanagementsystem nach ISO 14001 integriert. In unseren ausländischen Produktionsbetrieben haben wir Managementsysteme implementiert, die den entsprechenden Anforderungen der jeweiligen Länder genügen.

Nicht zuletzt aufgrund dieser umfassenden Energiemanagementsysteme besteht innerhalb der Fuchs Gruppe eine hohe Sensibilität gegenüber einem schonenden Umgang mit Ressourcen. Darüber hinaus haben diverse Schulungen und Informationskampagnen dazu beigetragen, dass unsere Mitarbeiter auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Energie, aber auch mit Wasser und Abfällen achten.

Da die Herstellung unserer Produkte mit hohem Energieeinsatz verbunden ist, erarbeiten wir seit vielen Jahren regelmäßig Verbesserungs- und Einsparmöglichkeiten. Hierbei geht es unter anderem um eine hohe Energieeffizienz unserer Produktionsanlagen genauso wie um die Beleuchtung, die Nutzung von Abwärme oder die Eigenerzeugung von Energie. Jedes Jahr definieren wir ein am Output orientiertes quantitatives Einsparziel, das wir mit geeigneten Maßnahmen verfolgen. Dazu gehören auch regelmäßige Investitionen in neue Anlagen, die einen höheren Output bei gleichem Energieeinsatz bzw. die gleiche Leistung bei geringerem Energieverbrauch erzielen sowie Stillstands- und Umrüstzeiten verringern. Die Ergebnisse unserer Aktivitäten halten wir in einem jährlichen Energiebericht fest, der Ziele und Maßnahmen definiert und der Geschäftsführung vorgelegt wird.

Im Geschäftsjahr 2016 hatten wir in unseren deutschen Produktionsstandorten Dissen, Melle und Schönbrunn einen Energiebedarf in Höhe von 46.140.725 Kilowattstunden. Dies entspricht einer Steigerung um 5,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der Grund hierfür liegt in einer deutlich höheren Produktionsmenge. An unserem größten Produktionsstandort (Dissen-Industriestraße) haben wir im Frühjahr 2016 ein Blockheizkraftwerk errichtet, das einen Wirkungsgrad von über 97 Prozent erzielt. Zeitgleich haben wir eine Software eingeführt, die sämtliche Strom- und Gaszähler am Produktionsstandort überwacht und uns jederzeit über unsere Energieflüsse Auskunft gibt.

Entwicklung des Energieverbrauchs

	2016	2015
Strom	16.313.753 kWh	20.779.675 kWh
Erdgas	29.826.972 kWh	22.908.084 kWh
Gesamt	46.140.725 kWh	43.687.759 kWh

Die Angaben beziehen sich auf unsere deutschen Standorte Dissen, Melle und Schönbrunn.

Seit 2016 nehmen wir auch verstärkt Einfluss auf die Energieeffizienz in unserer Lieferkette: So fordern wir unsere Lieferanten auf, Ressourcen verantwortungsvoll einzusetzen und auf einen geringen Energieverbrauch zu achten. Dass diese Forderung erfüllt wird, ist wesentlich in unserem Lieferantenauswahlprozess. Sie geht in die Vertragsgestaltung mit unseren Lieferanten ein. Jede Bestellung enthält den Zusatztext: „Für die Fuchs Gruppe ist im Zuge des Umwelt-/Energiemanagements die Energieeffizienz bei der Beschaffung von Energie, Dienstleistungen und Produkten ein ausschlaggebendes Kriterium bei der Bewertung von geeigneten Lieferanten."

Entwicklung des Wasserverbrauchs

	2016	2015
Dissen-Westring	10.611 m³	15.116 m³
Dissen-Industriestraße	105.528 m³	106.226 m³
Melle	9.300 m³	15.182 m³
Schönbrunn	5.924 m³	5.793 m³
Gesamt	131.363 m³	142.317 m³

Wir beziehen unser Wasser vom kommunalen Versorger und verwenden es zu rund 20 Prozent als Bestandteil unserer Produkte und um Wasserdampf herzustellen. Das übrige von uns verwendete Wasser leiten wir nach seinem Gebrauch in die städtische Kanalisation ein. An unserem Standort Schönbrunn verfügen wir über eine Biokläranlage. Unser Abwasser ist mit einem biologischen Sauerstoffbedarf von weniger als 700 Milligramm pro Liter nur geringfügig verschmutzt und entspricht in seinem Verschmutzungsgrad dem der privaten Haushalte.

Wasser

Wasser verwenden wir zum einen als Inhaltsstoff vieler unserer Produkte. Zum anderen setzen wir es in der Herstellung insbesondere für die Reinigung unserer Produktionsanlagen ein. Unser Ziel ist es, die von uns benötigten Wassermengen kontinuierlich zu reduzieren und mit dieser Ressource so sparsam wie möglich umzugehen.

Um unseren Bedarf an Wasser zu senken, haben wir in den vergangenen Jahren unsere Reinigungsverfahren stetig weiterentwickelt. Gleichzeitig konnten wir dadurch auch unseren Bedarf an Reinigungsmitteln verringern. Wir überwachen in Dissen alle Wasseruhren; sie können uns elektronisch melden, dass Grenzwerte überschritten werden. Darüber hinaus haben wir in unseren sanitären Anlagen moderne Vorrichtungen zum sparsamen Wasserverbrauch installiert.

Der Wasserbedarf unserer deutschen Produktionsstandorte Dissen, Melle und Schönbrunn betrug im Geschäftsjahr 2016 insgesamt 131.363 Kubikmeter. Dies entspricht einem Rückgang um acht Prozent im Vergleich zum Vorjahr.

Seit einiger Zeit bilden wir jedes Jahr mehrere unserer Auszubildenden in Dissen zu Energiescouts aus. Sie nehmen hierzu an einer Schulung teil, an deren Ende die Erstellung einer Abschlussarbeit steht. In unseren Betrieben dienen die derzeit acht Energiescouts als Ideengeber und Multiplikatoren. Sie berechnen Einsparpotenziale, ermitteln Vor- und Nachteile verschiedener Handlungsalternativen mit Blick auf unsere Energiebilanz und informieren andere Mitarbeiter über Maßnahmen zur Energieeinsparung. Aufgrund der positiven Erfahrungen mit unseren Energiescouts planen wir, ihre Anzahl kontinuierlich auszubauen.

Abfall

Im Geschäftsjahr 2016 sind in unseren deutschen Produktionsstätten Dissen, Melle und Schönbrunn insgesamt 6.739,04 Tonnen Abfall angefallen. Dies entspricht einer Steigerung um 8,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Sie ist insbesondere auf eine höhere Produktionsmenge sowie auf diverse Sonderentsorgungen zurückzuführen.

Zu unseren größten Herausforderungen im Bereich der Abfallentsorgung zählt, dass die von uns bezogenen Rohwaren in sehr unterschiedlichen Verpackungsmaterialien und -einheiten geliefert werden. Um diese und die in Produktion und Verwaltung entstehenden Abfälle der jeweils besten Verwertungsmethode zuzuführen, nehmen wir eine sehr sorgfältige Sortierung der Abfälle vor.

Durch eine intelligente und immer kleinteiligere Abfallsortierung konnten wir in den vergangenen Jahren signifikante Einsparungen erzielen und die Verwertungsquote kontinuierlich steigern. Sie lag 2015 und 2016 bereits bei 99,9 Prozent. Der Anteil des noch zu beseitigenden Abfalls war dementsprechend sehr gering (0,1 Prozent).

Zentraler Erfolgsfaktor für die hohe Verwertungsquote ist die Sensibilität unserer Mitarbeiter gegenüber der Werthaltigkeit von Abfällen: Nur wenn sie die Abfälle sortenrein zuordnen, kann eine derart hohe Verwertungsquote aufrechterhalten oder sogar noch gesteigert werden. Darüber hinaus haben wir in den vergangenen Jahren die Wege zu den Recyclingorten mit unserem Fachentsorgerbetrieb überdacht und weiter optimiert.

Mit regelmäßigen Informationsveranstaltungen klären wir unsere Mitarbeiter über den richtigen Umgang mit Abfällen auf. Einen besonderen Schwerpunkt legen wir auf Schulungen für Führungskräfte. Kommt es zu einer falschen Sortierung, ermitteln wir die Verursacher und klären sie über unsere Sortiermechanismen und über die Folgen dieses Fehlverhaltens auf.

Unsere Abfallziele aktualisieren wir jährlich und besprechen sie mit unserem Fachentsorger, um in unseren Teammeetings regelmäßig Verbesserungspotenziale zu erzielen. Dabei regen wir auch Mitarbeiter immer wieder dazu an, Ideen und Vorschläge zu entwickeln.

Der Anteil der gefährlichen Abfälle beträgt gemessen an der Gesamtabfallmenge 0,5 Prozent. Es handelt sich dabei insbesondere um Laborabfälle sowie um Säuren und Laugen, die im Rahmen des Produktionsprozesses benötigt werden. Um Gefahrenpotenziale beim Umgang mit gefährlichen Abfällen zu reduzieren, arbeiten wir eng mit einem externen Beauftragten für Sonderabfälle zusammen.

Entwicklung der Abfallmengen

	2016	2015
Abfall zur Beseitigung	4,50 t	5,29 t
Abfall zur Verwertung	6.734,54 t	6.220,03 t
Gesamt	6.739,04 t	6.225,32 t
Davon gefährliche Abfälle	36,32 t	20,22 t

Die Angaben beziehen sich auf unsere deutschen Standorte Dissen, Melle und Schönbrunn.

Allgemeine Angaben

Die Angaben in dieser Publikation beziehen sich auf das Geschäftsjahr 2016 und – soweit nicht anders dargestellt – auf den Stichtag 31. Dezember 2016. Redaktionsschluss war der 30. November 2017.

Die Inhalte dieser Publikation basieren auf den Ergebnissen einer Wesentlichkeitsanalyse, die wir 2017 erarbeitet haben. Die Angaben und der Aufbau der Publikation orientieren sich an den Empfehlungen der Global Reporting Initiative (GRI) und berücksichtigen die GRI-Grundsätze zur Bestimmung der Berichtsqualität: Ausgewogenheit, Vergleichbarkeit, Genauigkeit, Aktualität, Klarheit und Verlässlichkeit. Es ist unser Ziel, die Nachhaltigkeitsberichterstattung in den kommenden Jahren konsequent auszubauen und zukünftig entsprechend der GRI-Core-Option zu gestalten.

Ansprechpartnerin/Kontakt
Elena Feige
nachhaltigkeit@fuchs.de

Konzept, Gestaltung und Text
segmenta communications GmbH
22763 Hamburg
www.segmenta.de

Corporate Design und Artdirection
Georg Schmalstieg, GS brand
www.gsbrand.de

Druck
Drive By Heroes

Bildnachweis
Inhaber der Bildrechte ist die Fuchs Gruppe und des Weiteren Shutterstock (Seite 16, 17, 20, 21, 24, 25, 26, 31, 38) sowie iStock (Seite 2, 3, 11, 22, 28)

Vervielfältigung/Abdruck, auch einzelner Grafiken, Bilder und Texte, ist ohne schriftliche Einwilligung der Fuchs Gruppe nicht erlaubt.

Haftungsausschluss
Die Erhebung und die Verarbeitung aller Angaben in dieser Publikation sind mit größter Sorgfalt erfolgt.
Dennoch können Fehler nicht vollkommen ausgeschlossen werden. Alle zukunftsgerichteten Aussagen wurden auf der Grundlage von Annahmen und Einschätzungen, die zum Zeitpunkt der Veröffentlichung bestanden, getroffen.

FUCHS GRUPPE

DF World of Spices GmbH
Industriestraße 25
49201 Dissen am Teutoburger Wald
Deutschland
Tel. +49 5421 309-0
info@fuchsgruppe.com
www.fuchsgruppe.com