



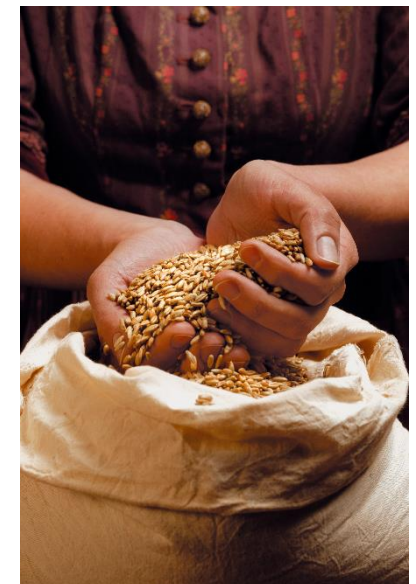
Nachhaltigkeit bei AöL-Unternehmen

Der ökologische Weg der Hopffisterei

Schritt für Schritt aus praktischer Erfahrung und persönlicher Überzeugung

Im Oktober 2017 hat die Hopffisterei ihren 8. Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht, der den Weg der kontinuierlichen Verbesserung der Umwelleistung dokumentiert. Zum ersten Mal belegen die Daten, dass ein lang ersehntes Ziel erreicht wurde: Die Hopffisterei produziert zusammen mit Stocker's Backstube, der Metzgerei Landfrau und der Meyermühle nachweislich CO₂e neutral. Anfang der 1980er Jahre machte Siegfried Stocker den ersten Schritt und begann, alle Unternehmensbereiche auf Einsparpotenziale bei Energie, Wärme, Wasser und Abfall abzuklopfen. Nach der Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweise und dem Begründen der Partnerschaft mit dem Naturland-Verband 1989 war dies der nächste logische Schritt, um die Umwelt zu schützen und das Unternehmen zukunftsorientiert auszurichten. 1991 veröffentlichte die Hopffisterei als eines der ersten Unternehmen eine Umweltbilanz, um die betrieblichen Umweltauswirkungen und Einsparungen zu dokumentieren und 1993 wurde ein Umweltcontrolling eingerichtet. Ein Jahr später gab es die erste Umweltbetriebsprüfung. 1996 dann das erste Highlight: in Dublin bekam Siegfried Stocker den Europäischen Umweltpreis für die Idee der produktbezogenen Umweltbalance überreicht. 1999 wurde, um eine objektive Messbarkeit des Umweltengagements zu gewährleisten, das EMAS Umweltmanagementsystem eingeführt.

Zweites Highlight ist die Würdigung einer weiteren Pionierleistung des Nachhaltigkeitsmanagements der Hopffisterei: als erstes Unternehmen überhaupt erhielt der gesamte Unternehmensverbund 2011 die NATURLAND-Fair-Zertifizierung, deren Sozialstandards in der Öko-Branche Maßstäbe setzt. Drittes Highlight ist die Bescheinigung einer klimaneutralen Produktion für das Bilanzjahr 2016 von der Umweltgutachterorganisation Intechnica Cert. In 10 Jahren, von 2006-2016, sind die



Gesamtemissionen trotz Unternehmenswachstums nur um 814,1 t CO₂e angestiegen. Die trotz ökologischer Betriebsführung verbleibende Restmenge von 6.117,8 t CO₂e entspricht in etwa der Belastung, die 556 Deutsche im Jahr verursachen. Diesen allerletzten Rest an Emissionen, die vor allem in Produktion, Logistik und Kühlung entstehen, gleicht die Hofpfisterei mit dem Erhalt und Ausbau des anerkannten Naturschutzgebietes PANGUANA um die gleichnamige Forschungsstation im amazonischen Regenwald von Peru aus. Durch den allmählichen Zukauf von 802 Hektar Land, auf dem hauptsächlich Primär-Regenwald wächst, können nach unabhängigen Berechnungen des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau FiBL-Schweiz die gesamten verbleibenden Emissionen des Unternehmensverbundes ausgeglichen werden.

Der CO₂e-Ausgleich aber ist nur eine der vier Säulen, auf der der Umweltschutz der Hofpfisterei basiert. Die Förderung der ökologischen Landwirtschaft mit Verzicht auf Gentechnik, Pestizide, Herbizide und synthetische Düngemittel ist eine weitere. Ein Pfister Öko-Bauernbrotlaib von zwei Kilo schützt vier Quadratmeter Ackerland und somit unser Grundwasser vor Verunreinigungen, das Klima, die Artenvielfalt und die Bodenfruchtbarkeit. Der kontinuierlich fortgeführte Verbesserungsprozess beim betrieblichen Umweltschutz ist die dritte Säule. Hier sollen Umweltbelastungen gar nicht erst entstehen und Ressourcen effizient genutzt werden. Natürlich ist auch die Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen ein sehr ernstgenommenes Thema bei der Hofpfisterei. Um den Anteil an Altbrot so gering wie möglich zu halten, gibt es in den Filialen in der letzten Stunde vor Ladenschluss eine Happy-Hour, nicht Verkauftes wird am nächsten Tag in einem Restbrotladen zu besonders günstigen Preisen angeboten. Soziale Einrichtungen, wie die Münchner Tafel, erhalten Produktspenden. Und für die Kunden der Hofpfisterei gibt es eine stattliche Sammlung an Pfisterbrot-Rezepten, damit das Brot bis zum letzten Scherzl aufgegessen werden kann. Letzte verbleibende Reste werden an Ökobauern abgegeben, die diese zur Futtermittelherstellung nutzen. So schließt sich der Kreislauf der ökologischen Landwirtschaft wieder.

Die vierte und letzte Säule ist die Umweltbildung, denn nur was man kennt, schützt man auch. Mitarbeiter werden zum ökologischen Landbau und zum betrieblichen Umweltschutz geschult. Im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung engagiert sich die Hofpfisterei insbesondere für die Umweltbildung von Kindern und Jugendlichen zum Beispiel in Zusammenarbeit mit dem Landesbund für Vogelschutz, einem eigenen Jugendfilmwettbewerb und als Sponsor der Münchner BIO-Brotbox-Aktion für Erstklässler. Das seit 1331 bestehende Münchner Traditionsunternehmen führt heute nach ihrem Großvater Ludwig Stocker, Vater Siegfried Stocker und Mutter Margaretha Stocker in dritter Generation Tochter Nicole Stocker. Heute gehören zum Unternehmensverbund die Öko-Metzgerei Landfrau, die Stocker's Backstube und die Landshuter Meyermühle, eine der bedeutendsten Bio-Mühlen Deutschlands, und noch immer werden die Pfister Öko-Bauernbrote direkt im Herzen von München gebacken. 1.129 Mitarbeiter sorgen dafür, dass die Pfister Öko-Bauernbrote in 165 eigenen Filialen, davon 143 in Bayern, 9 in Baden-Württemberg und 13 in Berlin und in 700 Einzelhandelsgeschäften in Süddeutschland vertrieben werden können. Überregional werden die Brote der Hofpfisterei durch den eigenen Onlineshop verschickt. Mittlerweile beliefern rund 600 Öko-Landwirte des Naturland-Verbandes die Hofpfisterei mit ihrem Getreide. Ergänzt wird das Sortiment in den Filialen durch ökologische Backwaren und ökologische Handelswaren.

Mehr dazu unter <https://www.hofpfisterei.de/>

