

Nachhaltig wirtschaften - Zukunft gestalten



Nachhaltigkeitsmanagement



Für gute Lebensmittel

Daten & Fakten

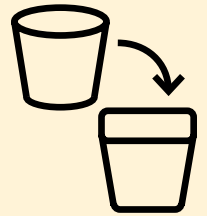
-42%

Die **Klimaneutralität** unseres Standortes bis spätestens 2022 ist unser Ziel: 2018 haben wir bereits **42 % weniger CO₂** pro Tonne Fertigprodukt im Vergleich zu 2012 erzeugt.



30%

Wernsing hat als erster Marktteilnehmer quadratische Eimerkonzepte für den Produktbereich 2 bis 5 kg eingesetzt und damit den klassischen Rundeimer ersetzt. Hiermit kann der zur Verfügung stehende Raum um **ca. 30 % besser genutzt werden**.



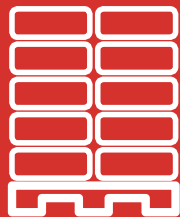
Den Großteil unseres Kartoffelbedarfs sichern wir über Vertragsanbau ab. Hierzu schließen wir bereits seit Jahrzehnten Verträge mit **Erzeugergemeinschaften und Landwirten aus der Weser-Ems-Region**.

-14,73%



Energie haben wir am Standort Addrup im Vergleich zum Basisjahr 2012 in 2018 **pro Tonne Fertigprodukt verbraucht**.

-2.200



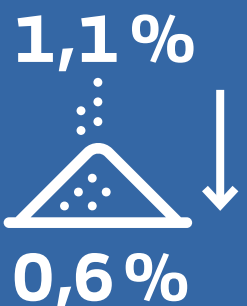
Im Jahr 2018 ist es uns gelungen, die Palettenfaktoren unserer Verpackungsmittel zu optimieren. Dies haben wir durch die Anpassung von Palettenhöhen auf 1,95 m sowie Änderungen der Packbilder auf den Paletten erreicht. Die **Paletten-Anzahl** konnte durch diese Maßnahme auf Jahresbasis **um 2.200 Paletten reduziert werden**.



85%

Unsere Produktentwicklung arbeitet innovativ und fortschrittlich. Etwa **85 % der Projekte** entstehen gemeinsam mit unseren Kunden.

Für die ersten auserwählten Produktgruppen wurde der **Zielwert beim Salzgehalt** von 1,1 % auf 0,6 % **abgesenkt**.



Unser Selbstverständnis

- Wir produzieren hochwertige Lebensmittel für die Gastronomie, den Lebensmitteleinzelhandel und für die weiterverarbeitende Industrie. Zur Herstellung dieser Produkte setzen wir verschiedene Ressourcen ein.
- Der Mensch steht im Mittelpunkt unseres Handelns. Unsere Mitarbeiter (m/w/d) sind ein Garant für sichere und gute Lebensmittel.
- Hochwertige, auf das Produkt abgestimmte Rohwaren, bilden eine weitere Grundlage zur Herstellung unserer Produkte.
- Die Erzeugung unserer Rohwaren und Verpackungsmittel soll auf eine möglichst nachhaltige Weise erfolgen.
- In unserer Produktion können wir durch effektive, weitreichende Ausnutzung bzw. Reduzierung der Verluste erheblichen Einfluss auf die ökologischen Auswirkungen nehmen.
- Mit der Nutzung von Wasser, Strom, Gas und Kraftstoffen beeinflussen wir unsere Umwelt. Dies wirkt sich u.a. auf den CO₂-Fußabdruck aus. Unsere Aufgabe ist es, diesen möglichst gering zu gestalten.

Wir wollen einen aktiven Beitrag zur Reduzierung von Emissionen leisten.



Wernsing verfügt über **650 Fertigwarenrezepturen** und über **2.100 Produktionsartikel**, die aus **750 verschiedenen Rohwaren**, verpackt mit Hilfe von über **2.800 Verpackungsartikeln**, ein sehr komplexes Produktionsprogramm ergeben.



Für gute Lebensmittel

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie

Nachhaltig wirtschaften – Zukunft gestalten, unter diesen Leitsatz stellen wir unser Handeln zum Thema Nachhaltigkeit. Nachhaltiges Wirtschaften ist wesentlicher Bestandteil unserer Firmenpolitik.

Wir wissen, dass unser langfristiger Erfolg nur Bestand hat, wenn wir Wertschöpfung mit verantwortungsvollem Handeln in Einklang bringen. Mit dieser Verknüpfung wollen wir unseren Beitrag für gute Ernährung sowie zur Wahrung der Lebensgrundlagen für kommende Generationen leisten. Wir fühlen uns dabei den **UN-Nachhaltigkeitszielen** (SDG) verpflichtet. Unser Ansatz ist ganzheitlich und berücksichtigt **ökonomische, ökologische als auch soziale Ziele**. Mit der jährlichen Definition und Kommunikation von Nachhaltigkeitszielen arbeiten wir verbindlich an einer kontinuierlichen Verbesserung.

Nachhaltig zertifiziert – ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften



- Seit 2017 ist Wernsing erfolgreich nach dem ZNU-Standard **Nachhaltiger Wirtschaften** zertifiziert.
- Der Standard wurde vom Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke (ZNU) entwickelt.
- Der ZNU-Standard berücksichtigt Nachhaltigkeitsanforderungen verschiedenster Initiativen (u.a. Deutscher Nachhaltigkeitskodex, ISO 26000, ISO 50001, ISO 14001/EMAS, BSCI, GRI, UN Global Compact, FAO/SAFA, GSCP, ISEAL) und hat die zentralen Handlungsfelder hieraus extrahiert.

Vorteile des ZNU-Standards:

- ✓ Er dient der Strukturierung der Nachhaltigkeitsaktivitäten und diese werden nach innen und außen transparent.
- ✓ Nachhaltigkeit wird messbar und die strategische sowie langfristige Ausrichtung von Nachhaltigkeitsaktivitäten wird unterstützt.
- ✓ Als Mitglied im ZNU-Partnernetzwerk ist Wernsing stets im Austausch mit Experten.

42%

unserer **Lieferanten für Rohwaren und Verpackungsmittel** sind im **Umkreis von 100 km** um unseren Produktionsstandort angesiedelt.



Ökologische Perspektive

- **Klimaneutralität bis 2022:** Die Wernsing Feinkost GmbH verpflichtet sich ab sofort dazu, bis spätestens 2022 alle unternehmensspezifischen Tätigkeiten klimaneutral auszurichten und somit eine Klimaneutralität zu erreichen. Im Rahmen der Initiative ZNU goes Zero des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) soll dies gelingen.
- **Zertifiziertes Energiemanagement** gemäß DIN EN ISO 50001
- Den überwiegenden Teil unseres Strombedarfs decken wir mit zertifiziertem **Grünstrom** ab, diesen Anteil bauen wir kontinuierlich aus.
- Wir stärken den **nachhaltigen Bezug von Rohwaren** (z.B. ausschließliche Nutzung von zertifiziertem Palmöl nach RSPO-Standard Stufe Segregation) **und Verpackungsmitteln.**
- Wir verfügen über ein eigenes **Entsorgungszentrum.**
- Der Betrieb unserer Biogas- und KWK-Anlage sowie Photovoltaikanlagen fördert den **Einsatz von regenerativen Energien** und stellt eine optimale Energieeffizienz sicher.
- Intern setzen wir auf **modernste Technik** in der Beförderung und Lagerung unserer Produkte.
- **Gemeinsam für eine blühende Landschaft:**
Ein Kooperationsprojekt in 2019 mit unseren Vertragslandwirten für 15,8 ha Blühflächen in der Region.
- **Insektenhotels** für das Betriebsgelände und unsere Vertragspartner in der Landwirtschaft, welche in Zusammenarbeit mit dem St. Elisabeth-Stift, einer Einrichtung der Behinderten- und Altenpflege, in Lastrup gefertigt wurden.



Ökonomische Perspektive



-20%

Für unsere Tiefkühl-Markenprodukte konnten wir den **Kunststoffanteil im Bereich Folien** um 20 % reduzieren.



- **Digitalisierung:** Sukzessive Umstellung auf papierlose Dokumentenverwaltungssysteme.
 - Seit Einführung unseres papierlosen Rechnungssystemes erhalten wir über **90 % unserer Rechnungen papierlos** zugestellt und arbeiten selbst an dem Ziel eines komplett papierlosen Postversandes.
 - Wir engagieren uns in diversen Initiativen, Partnernetzwerken und Foren wie z.B. der **Sustainable Agriculture Initiative Platform**. Diese globale Initiative der Lebensmittelindustrie mit über 40 Mitgliedern unterstützt weltweit die Entwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft.
- 
- **Nachhaltige Herstellung** von Lebensmitteln mit hochwertiger Qualität, Geschmack und Sicherheit:
 - Zertifiziertes QS-System, IFS/BRC-Zertifizierung usw.
 - Produktion von u.a. Clean Label Produkten (ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern, Antioxidationsmitteln, Farbstoffen, Emulgatoren, Aromen, Hefeextrakten und chemisch modifizierten Stärken)
- 
- Der **regionale Bezug von Rohstoffen** und Verpackungsmitteln hat für uns eine hohe Priorität.
 - **Kontinuierliche Optimierung** im Bereich Verpackung:
 - Effizienz: Eckige anstatt runde Eimerkonzepte, optimale Palettenauslastung sowie der Einsatz von Mehrwegkisten
 - Verbesserung der Recyclingfähigkeit
 - Reduzierung des Kunststoffanteils bei Verpackungen (u.a. Reduzierung von Folienstärken)

Soziale Perspektive

- Mit einer Ausbildungsquote von ca. 10 % und über 100 Auszubildenden gehören wir zu den **wichtigsten Ausbildungsbetrieben der Region.**
- **TOP-Ausbildungszertifizierung der IHK Oldenburg:**
Wir verfügen über ein ausgezeichnetes Ausbildungsmanagement und gehören damit zu den ersten zehn Unternehmen des Oldenburger Münsterlandes, die dieses Siegel tragen.
- Wir fördern **Mitarbeiterpotentiale** durch Fortbildungen wie Meisterkurse, begleitendes Studium, Sprachkurse und Fachweiterbildungen.
- **Einige Vorteile für unsere Mitarbeiter (m/w/d):**
Gesundheitsprämie (monatlicher Beitrag zur individuellen Gesundheitsförderung), Möglichkeit der betrieblichen Alters- und Berufsunfähigkeitsvorsorge, Fahrtkostenzuschuss, Urlaubs- und Weihnachtsgeld, Verpflegung in der hauseigenen Kantine, Prämien und Ehrungen für Jubilare.
- Wir unterstützen gesellschaftliche Projekte durch Spenden und seit 2018 verfügen wir über ein **Gremium für soziales Engagement.**
- Langfristige **Bindung unserer Mitarbeiter (m/w/d)** an das Unternehmen trägt zur nachhaltigen Qualitäts- und Unternehmenssicherung bei.
- Wir pflegen ein **partnerschaftliches und vertrauensvolles Verhältnis** zu unseren externen Stakeholdern wie Kunden, Lieferanten, Nachbarn und Institutionen.



Für gute Lebensmittel

Unser Hauptrohstoff Kartoffel - Fakten im Überblick

Mehr als **40 %** unserer frischen Kartoffelprodukte (Pommes frites und Kartoffelspezialitäten) liefern wir in innovativen Mehrwegsystemen aus.

100 % unserer Kartoffeln stammen aus kontrolliertem und zertifiziertem Anbau (z.B. Global Gap).

20 % weniger Wasserverbrauch in der Produktion im Vergleich zum Basisjahr 2012 (pro Tonne Fertigprodukt).

Jährlich verarbeiten wir ca. **450.000 t Kartoffeln**.



Kartoffeln sind für Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer geeignet.

Unser vielfältiges Produktportfolio bietet uns die **bestmögliche Nutzung des Rohstoffes**.

Insgesamt verfügen wir über **zehn Sorten Kartoffeln** in verschiedenen Reifegruppen im Vertragsanbau.

Ausschließliche Nutzung von **RSPO-zertifiziertem Palmöl** (Stufe Segregation).

Dieses Druckerzeugnis stammt aus einer Druckerei mit umweltfreundlicher Produktion.



www.wilken-konzept.de

Hungrig auf mehr?

+49 5438 51-01

info@wernsing.de www.wernsing.de/nachhaltigkeit

Wernsing Feinkost GmbH · Kartoffelweg 1 · D-49632 Addrup-Essen/Oldb.



WERNSING

Für gute Lebensmittel