

Lieferketten verantwortlich gestalten – Über Nachhaltigkeit berichten

Praxistag für mittelständische Unternehmen

17. März 2016, thyssenkrupp AG, Essen

Veranstaltungspartner

Ministerium für Wirtschaft, Energie,
Industrie, Mittelstand und Handwerk
des Landes Nordrhein-Westfalen



unternehmer nrw

Landesvereinigung der Unternehmensverbände Nordrhein-Westfalen e.V.

Workshop B

Internationale Arbeits- und Sozialstandards

Lorenz Berzau
Business Social
Compliance Initiative (BSCI)

Daniel A. Hopp
Hopp KG

Manuela Mewes
Kuchenmeister GmbH

Moderation: Maria Blume, econsense

Internationale Arbeits- und Sozialstandards

Lieferketten verantwortlich gestalten – Über Nachhaltigkeit berichten

Essen, 17. März 2016



Es geht um Risikomanagement... aber nicht allein darum!



Die Basis - Kernarbeitsnormen

Der rechtliche Rahmen für Arbeits- und Sozialstandards ist klar gesetzt:

- UN-Menschenrechtserklärung
- Dreigliedrige Grundsatzerklärung der IAO
- Konventionen der IAO
- Leitsätze für multinationale Unternehmen der OECD
- UN Guiding Principles for Business and Human Rights (“Ruggie-Prinzipien”)
- Nationale Gesetzgebung!

- Verhaltenskodizes von Unternehmen und Initiativen



Sozialaudits geben Einblicke... (Beispiel hier: BSCI)

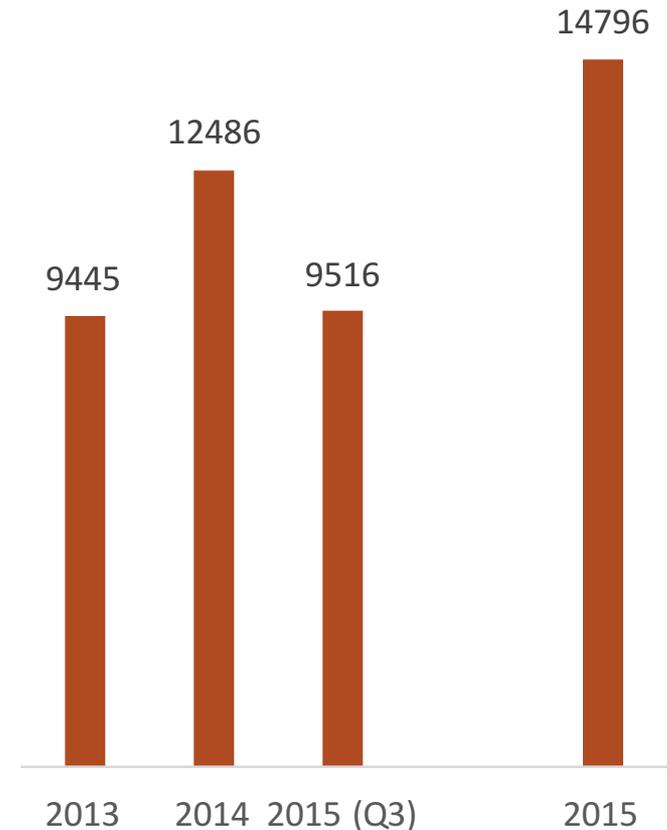
Wichtigste Lieferländer:

- China (72%)
- Bangladesch (9.5%)
- Türkei (5.3%)
- Indien (5.1%)
- Vietnam (2.6)
- Andere (5.5%)

Die meisten Kodex-Verstöße:

- **Managementsysteme**
- **Entlohnung**
- **Arbeitszeiten**
- **Arbeitsschutz**

Auditanzahl
(Stand Q4, 2015)



Die Ursache für die Nichteinhaltung ist vielfältig...

- Lieferanten in Entwicklungs- und Schwellenländern
 - Mangelndes Wissen
 - Keine Managementsysteme
 - Keine Anleitung und Unterstützung
 - Unterschiedliche Anforderungen von Kunden
- Behörden in Entwicklungs- und Schwellenländern
 - Fehlende Ressourcen
 - Korruption
- Einkaufspraktiken können mitursächlich sein!

Was kann getan werden?

- Arbeits- und Sozialstandards als wichtiges strategisches Thema aufgreifen
- Intern Verständnis für das Thema schaffen, Mitarbeiter schulen
- Lieferkette und Situation in Produktionsstätten kennen
- Dialog mit Lieferanten führen, Vertrauen schaffen!
- Schulungen – Capacity Building

**Es geht um nachhaltige Verbesserung und
nicht nur um Auditierung!**

Damit es nur noch gute Praktiken gibt!



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

www.bsci-intl.org



HOPP KG

Strumpfwaren Krawatten Accessoires



Daniel A. Hopp
www.hoppkg.com
www.hopp-socks.de





Nachhaltigkeitsmanagement im Hause Kuchenmeister

Lieferketten verantwortlich gestalten –
Über Nachhaltigkeit berichten
Praxistag für mittelständische Unternehmen

17. März 2016 - ThyssenKrupp AG - Essen

Manuela Mewes
Nachhaltigkeitsmanagerin Food



Daten und Fakten

Unternehmensgründung:	1884
Inhaber:	Familie Trockels
Geschäftsführung:	Hans-Günter Trockels
Mitarbeiter:	ca. 1.000
Produktionsstandorte:	Soest (NRW), Duingen (Niedersachsen), Mettingen (NRW)
Töchter:	Audrey Cake GmbH Haverland GmbH
Produkte:	Feine Backwaren
Produktionsmenge 2015:	98.000 Tonnen
Umsatz 2015:	260 Mio. €
Exportanteil:	35 % in 80 Länder
Weltmarktführer: Stollen und Baumkuchen	





Nachhaltigkeitsmanagement Arbeits- und Sozialstandards

Kuchenmeister arbeitet mit einem implementierten Nachhaltigkeitsmanagementsystem mit vielfältigen Anknüpfungspunkten an Arbeits- und Sozialstandards

- Zertifizierte Standards im eigenen Unternehmen – Smeta / Sedex
- Rohstoffe
- Verpackungsmaterialien
- Physische und psychische Arbeitssicherheit
- Code of Conduct
- Lieferantenverpflichtungen und Lieferantenaudits





Nachhaltiges Palmöl

Kuchenmeister verarbeitet in seinen Produkten ausschließlich pflanzliche Fette. Einen wesentlichen Anteil hat dabei Palmöl.

Palmöl - Die Problematiken

- Brandrodung von Regen- und Torfwald – extremer Kohlendioxidausstoß
- Aussterben von Flora und Fauna
- Einsatz von Pestiziden
 - Mensch, Lebensraum und Klima sind stark betroffen.
- Lebensgrundlagen für Kleinbauern sind mit Blick auf
 - Landrechte,
 - Löhne und Arbeitsbedingungen,
 - Bildung und Gesundheit belastet





Nachhaltiges Palmöl

Kuchenmeister verarbeitet ausschließlich zertifiziertes, nachhaltiges Palmöl. Die Mindestanforderung liegt bei MB - Mass Balance, doch entstammt schon heute ein ganz wesentlicher Teil unserer Rohstoffe /Zutaten aus dem Lieferkettenmodell SG – Segregation. Damit sind wir Vorreiter in unserer Branche.

Wie in vielen anderen Bereichen, so gehen wir aber auch in diesem Segment einen Schritt weiter:

FONAP – Forum Nachhaltiges Palmöl e.V.:

- Gründungsmitglied des FONAP e.V.
- Vorstandsmitglied des FONAP e.V.



Lieferanten von Palmöl / palmöhlhaltigen Produkten:

- Konstanter Austausch
- Weiterentwickeln von Lieferanten mit dem Ziel 100% SG
- Austausch zu den FONAP-Zusatzkriterien





Nachhaltigkeitszertifizierung

Nachhaltigkeitsarbeit muss vergleichbar und verlässlich sein:

Kuchenmeister wurde 2012 als eines der ersten Unternehmen nach dem **ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften Food** durch den **TÜV Rheinland** zertifiziert.

Wir haben so gezeigt, dass Nachhaltigkeit für uns gelebte Firmenphilosophie ist und wir kompetent und zukunftsorientiert mit der großen Vielfalt nachhaltigkeitsrelevanter Themen umgehen.

Unsere Partner können sich auf uns verlassen!





Herzlichen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!

