



NABA

Bio in Bestform

UMWELTERKLÄRUNG 2021

NABA Feinkost GmbH Gierstädt
Mit den Daten von 2018-2020

INHALT

1	Vorwort	3
2	Unser Unternehmen	4
2.1	Firmenportrait	4
2.2	Unsere Erfolgsgeschichte	6
2.3	Unsere Unternehmenspolitik	9
2.4	Unsere Unternehmensstruktur	12
3	Unsere Produkte und Prozesse	13
3.1	Unsere Produkte	13
3.2	Unsere Produktion	14
3.3	Unsere Rohstoffe	17
4	Unser Umweltmanagementsystem	14
5	Umweltaspekte und Maßnahmen	18
5.1	Direkte Umweltaspekte	19
5.1.1	Energieeinsatz	19
5.1.2	Wasserverbrauch	19
5.1.3	Einsatz von Rohstoffen	19
5.1.4	Einsatz von Hilfs- und Betriebsstoffen	19
5.1.6	Abfälle	19
5.1.7	Abwasser	20
5.1.8	Emissionen	20
5.2	Indirekte Umweltaspekte	20
5.2.1	Umweltaspekte durch den Rohstoffeinsatz	20
5.2.2	Umweltaspekte durch den Transport von Rohstoffen und unseren	20
5.2.3	Mitarbeiter-Pendeln	20
5.3	Notfall-Management	21
5.3.1	Risiko einer Gewässer- und Bodenverunreinigung	21
5.3.2	Explosionsrisiko	21
5.3.3	Brandschutz	21
5.4	Bezug zum Referenzdokument für Nahrungsmittelbetriebe	21
6	Unsere Kennzahlen	23
7	Unsere Ziele	27
8	Dialog	28
9	Erklärung des Umweltgutachters	29

VORWORT

Bio zu produzieren, heißt anzuerkennen, dass die Natur Lieferantin aller unserer Lebensmittel ist. Deshalb helfen wir, die Natur zu schützen und zu erhalten.

Als ein mittelständisches Familienunternehmen mit Wurzeln in der Landwirtschaft und der Gastronomie ist es unser Ziel, Produkte zu produzieren, die das Wohl von Menschen und Natur in den Mittelpunkt stellen. Deshalb haben wir uns frühzeitig für Bio begeistert und engagiert. 1991 hat Bernhard von Reiche die NABA gegründet und führt sie heute gemeinsam mit Dr. Philipp Theden und seinen drei Töchtern und Mitgesellschafterinnen, Felicitas von Heinz, Victoria von Reiche und Donata von Reiche.

„Als Eigentümer:innen der NABA möchten wir auf jedes Produkt, das unser Haus verlässt, stolz sein. Wir produzieren Bio aus Überzeugung und finden, dass Bio mehr ist als ein Siegel. Ein ganzheitlicher Nachhaltigkeits-Gedanke, hohe Qualitätsansprüche und ein achtsamer Umgang miteinander sind uns besonders wichtig.“

Das Geheimrezept unserer täglichen Arbeit ist die richtige Mischung aus Kreativität und Erfahrung. Wir gestalten Trends mit, statt ihnen einfach nur zu folgen und bringen dank unserer langjährigen Produktionserfahrung und unserer ausgezeichneten Produktentwicklung laufend innovative Produkte auf den Markt.

Ihre Victoria von Reiche

Gierstädt, den 08.12.2021

Gesellschafterfamilie der NABA Feinkost



„Wir produzieren Bio aus Überzeugung und finden, dass Bio mehr ist als ein Siegel. Ein ganzheitlicher Nachhaltigkeits-Gedanke, hohe Qualitätsansprüche und ein achtsamer Umgang mit der Umwelt sind uns besonders wichtig.“



2 UNSER UNTERNEHMEN

Wir, die NABA Feinkost GmbH, sind ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen mit Sitz in Gierstädt, Thüringen und führender Hersteller von verarbeitenden Biolebensmitteln im Bereich Convenience und Feinkost.

2.1 Firmenportrait

Seinen Ursprung findet die NABA Feinkost GmbH in den Erfurter ALO-Werken, die 1990 vorrangig auf die Produktion von Brühwürfeln und -pasten spezialisiert waren. Vier Jahre nach der Gründung wurde der Firmensitz von der thüringischen Landeshauptstadt in das 25 Kilometer entfernte Gierstädt verlegt. Unser Firmensitz liegt in einem Gewerbegebiet, in keinem Schutzgebiet und grenzt auch an kein solches an. Uns liegen keine Hinweise auf Altlasten vor.

Heute beschäftigen wir 125 Mitarbeiter:innen und produzieren auf modernsten Produktionsanlagen auf über 5000 m² Aufstriche, Suppen, Eintöpfe, Saucen und weitere Feinkostprodukte sowohl für unsere Marken Nabio und Reichenhof als auch für Bio Handels-Marken für den Biofachhandel und den Lebensmitteleinzelhandel.

Darüber hinaus arbeiten wir mit kleinen Manufakturmarken und Food-Startups zusammen, um Unternehmertum zu unterstützen und um Innovationen zu antizipieren.

Was uns inspiriert, ist unsere Liebe zur Vielfalt. Das zeigt sich nicht nur in unserem umfassenden und abwechslungsreichen Produktsortiment, sondern auch in der Verschiedenheit und Vielseitigkeit unserer Mitarbeiter:innen. Wir sind stolz auf ein Team, das uns die Kompetenz und Leistungsstärke gibt, neue Herausforderungen und kontinuierliches Wachstum ebenso zuverlässig zu meistern wie unser routiniertes Tagesgeschäft. Ob in der Produktion, im Lager, im Vertrieb oder in der Verwaltung: all unsere Mitarbeiter:innen geben stets ihr Bestes. Für ein gemeinsames Ziel: Bio in Bestform an unsere Kunden zu liefern.

**Was uns inspiriert, ist unsere
Liebe zur Vielfalt.**



Zahlen & Fakten

WIR PRODUZIEREN
BIO SEIT

1991



3 HOCHMODERNE
PRODUKTIONS LINIEN

125 MITARBEITER

Gesellschafter

Familie v. Reiche (rd. 80%),
Familie Billig (rd. 20%)

Geschäftsführer

Bernhard v. Reiche (seit 1997),
Dr. Philipp Theden (seit 2017),
Felicitas v. Heinz (seit 2020)

Prokurist

Holger Schacht

Unternehmensform

GmbH



FAMILIEN

GEFÜHRTES UNTERNEHMEN

KREATIVES PRODUKT-
ENTWICKLUNGSTEAM

IFS & BIO-ZERTIFIZIERUNG

28

MIO. AUFSTRICHE,
SUPPEN, SAUCEN UND
EINTÖPFE PRO JAHR



NABA-Lab

Berlin

PRODUKTION

GIERSTÄDT

THÜRINGEN

2.2 Unsere Erfolgsgeschichte

- **1990** Übernahme des Thüringer Nahrungsmittelwerkes Erfurt und der Start der Erfurter Nahrungsmittelfabrik in der Friedrich-Ebert-Straße 45 in Erfurt
- **1993** Gründung der NABA GmbH – Herstellung und Vertrieb von Nahrungsmitteln und Baustoffen
- **1994** Umzug von Erfurt nach Gierstädt in ein neu errichtetes Nahrungsmittelwerk mitten im Obstanbaugebiet „Fahner Höhe“, multifunktionales Nahrungsmittelwerk mit ca. 2000 qm Produktionsfläche
- **1996** Das Thüringer Waldmännle marschiert los – erste Thüringer Bio-Marke im Feinkostbereich
- **1999** NABA Feinkost liefert Bio Ketchup nach Kanada und in die USA
- **2005** Errichtung einer Lagerhalle für Roh- und Fertigwaren sowie Erweiterung der Produktionsflächen. Der Umsatz von der NABA hergestellten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau steigt auf über 50 Prozent des Gesamtumsatzes
- **2012** Ankauf von zusätzlichen Grundstücken im Gewerbegebiet „Fahner Höhe“ und Errichtung eines neuen Logistikzentrums für Fertigprodukte
- **2014** Vergrößerung der Produktionsflächen und Aufbau einer neuen Produktionslinie zur Herstellung von Bio-Fertiggerichten und Eintöpfen in der Dose
- **2015** Die von der NABA hergestellten Bio-Produkte übersteigen 85 Prozent des Gesamtumsatzes des Unternehmens
- **2017** Neubau des Verwaltungsgebäudes und der Sozialbereiche
- **2019** Errichtung einer Tiefkühlhalle zur Kapazitätserweiterung
- **2020** Erweiterung der Produktionsflächen durch einen zusätzlichen Anbau 100 % Bio-Produkte



2 UNSER UNTERNEHMEN



v.o.n.u. ALO-Werke in Erfurt 1990,
Neuer Standort 1994 in Gierstädt,
Die NABA heute mit diversen
Erweiterungsbauten



2.3 Unsere Unternehmenspolitik

Die Grundlage unseres Handelns ist der höchste Anspruch an die Qualität unsere Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte vor dem Hintergrund unserer Verantwortung für eine möglichst umweltfreundliche Herstellung und gute Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeiter:innen. Nur so können wir langfristig erfolgreich sein, unsere Existenz sichern und Arbeitsplätze erhalten.

Diese Erkenntnis setzen wir durch folgende Prinzipien um:

Qualitätspolitik

Qualität ist die Voraussetzung für ein erfolgreiches Handeln. Daher sehen wir diese Prinzipien als höchste Priorität an:

- Unsere Kunden steht im Mittelpunkt unseres Handelns - wir sind ein fairer Handelspartner, respektieren die Bedürfnisse unserer Kunden und bieten ihnen eine umfassende Beratung.
- Wir bieten hochwertige Qualitätsprodukte an und garantieren ein zuverlässiges Qualitätsmanagement, das auf einer umfassenden Lebensmittelsicherheitskultur gründet.
- Jede:r Mitarbeiter:in kennt unseren Qualitätsanspruch und handelt dementsprechend verantwortungsvoll.
- Durch umfassende Qualitätskontrollen während aller Prozessschritte wird die Herstellung hochwertiger und sicherer Lebensmittel gewährleistet.

Lebensmittelsicherheitskultur

Wir stellen hochwertige Produkte für anspruchsvolle und teilweise auch sensible Verbrauchergruppen her. Es ist unser Bestreben, dass alle Produkte höchsten Sicherheitsansprüchen genügen und die Verbraucher durch den Genuss unserer Produkte keine gesundheitliche Gefährdung erfahren. Dies bedeutet, dass wir

- Technologische Verfahren zur Risikominderung einsetzen, die dem Stand der Technik entsprechen
- Alle eingesetzten Verfahren zur Produktsicherheit regelmäßig überprüfen und validieren
- Alle Mitarbeiter:innen über die Bedeutung der Lebensmittelsicherheitskultur regelmäßig schulen
- Regelmäßig Maßnahmen zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit ergreifen
- Für unsere Mitarbeiter:innen einen Rahmen schaffen, dass jegliche Beeinträchtigungen und/oder Abweichungen im Sicherheitsniveau unserer Produkte jederzeit offen kommuniziert werden können.

Wir bieten hochwertige Qualitätsprodukte an und garantieren ein zuverlässiges Qualitätsmanagement



Personalpolitik

Im Zentrum unserer Wertschöpfung stehen die Erfahrung und das Know-how unserer Mitarbeiter:innen, die damit entscheidend zum Erfolg der NABA beitragen. Deshalb haben wir uns folgende Prinzipien zu eigen gemacht:

- Wir legen bei der Einstellung und Auswahl der Mitarbeiter:innen größten Wert auf die Qualifikation und fachliche Eignung
- Wir fördern die Fähigkeiten unserer Mitarbeiter:innen durch gezielte Schulungen und Weiterbildung
- Wir bilden seit vielen Jahren junge Menschen zu Fachkräften aus
- Wir bieten unseren Mitarbeiter:innen einen sicheren und hygienischen Arbeitsplatz.

Wir möchten Frauen und Männern mit familiären Verpflichtungen ein erfüllendes und motivierendes Arbeitsumfeld ermöglichen, von dem unsere Mitarbeiter:innen und wir als Unternehmen langfristig profitieren können. Dazu gehören in erster Linie zeitlich und örtlich **flexible**

Arbeitszeitmodelle:

- **Gleitzeit:** die Kernarbeitszeit variiert je nach Abteilung und Position und reicht bis zu einer 100%ig flexiblen Vertrauensarbeitszeit ohne vorgegebene Arbeitszeit.

- **Extraschicht:** Im Produktionsschichtbetrieb sehen wir eine Schicht außerhalb der eigentlichen Schichtzeiten vor, die es Eltern erlaubt, ihre Kinder morgens in die Betreuung zu bringen und nachmittags pünktlich wieder abzuholen.

- **Teilzeit:** Wir bieten Stellen in Teilzeit an und passen die Wochenarbeitszeit abhängig von Bedürfnissen unserer Mitarbeiter:innen und des Unternehmens bei Bedarf flexibel an.

- **Job Sharing:** Um Teilzeit auch in anspruchsvollen Fach- und Führungsfunktionen zu ermöglichen, die eigentlich eine Vollzeitstelle vorsehen, können Aufgaben und Verantwortung von zwei Personen gemeinsam im Tandem ausgefüllt werden.

- **Urlaub:** Urlaubszeiten werden flexibel und einvernehmlich zwischen Unternehmen und Mitarbeiter:innen abgestimmt. Dabei nehmen wir Rücksicht auf Eltern mit schulpflichtigen Kindern und entsprechende Schulferien.

- **Home Office:** Wir ermöglichen unseren Mitarbeiter:innen wo möglich das Arbeiten an flexiblen Arbeitsorten, also z.B. von Zuhause oder unterwegs aus. Dafür stellen wir unsere Mitarbeiter:innen entsprechend mit Arbeitsgeräten aus und integrieren digitale Tools in unsere Zusammenarbeit.

Im Zentrum unserer Wertschöpfung stehen die Erfahrung und das Know-how unserer Mitarbeiter:innen, die damit entscheidend zum Erfolg der NABA beitragen.

SEIT 1991
PRODUZIEREN
WIR BIO.
WEIL WIR WISSEN,
DASS NUR
AUS DEN BESTEN
ZUTATEN DAS
BESTE ERGEBNIS
ENTSTEHT.



Produktpolitik

Wir produzieren qualitativ hochwertige Feinkosterzeugnisse für unsere Kunden. Um den Kundenanforderungen stets gerecht zu werden und langfristig erfolgreich zu sein, setzen wir folgende Punkte um:

- Wir entwickeln neue innovative Produkte und optimieren das bestehende Sortiment unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse
- Behördliche und gesetzliche Anforderungen werden bei der Umsetzung aller relevanten Prozesse berücksichtigt bzw. sichergestellt.
- Die von uns eingesetzten biologischen Rohstoffe werden ausschließlich von Lieferanten bezogen, die auf Grundlage der EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 zertifiziert sind
- Alle verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien werden sorgfältig behandelt und entsprechend den Lagerbedingungen aufbewahrt

Umweltpolitik

Die Erhaltung der natürlichen Ressourcen und die Beachtung ethischer Grundsätze sind die Basis unseres Handelns bei der Führung unseres Unternehmens.

Die folgenden Regeln dienen als Maßstab für unsere Ziele und als Leitlinie für die tägliche Arbeit aller Beschäftigten der NABA Feinkost GmbH

- Wir stellen uns unserer gesellschaftlichen Verantwortung und verpflichten uns zum vorausschauenden Schutz unserer Umwelt.
- Wir gehen mit allen Ressourcen sparsam um und verringern Abfälle, Abwasser, Emissionen, weitere Umweltauswirkungen und Risiken für die Umwelt. Dabei betrachten wir den gesamten Lebensweg unserer Produkte.
- Wir betreiben ein lebendiges Umweltmanagementsystem, das wir genauso wie unsere Umweltleistung beständig verbessern. Wir beziehen unsere Kolleginnen und Kollegen und wichtige Interessensgruppen ein.
- Wir prüfen den Erfolg unserer Maßnahmen, erfassen geeignete Kennzahlen und kommunizieren aktiv über unseren Beitrag zum Umweltschutz.
- Die Einhaltung von rechtlichen und vertraglichen Vorgaben ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

2 UNSER UNTERNEHMEN

2.4 Unsere Unternehmensstruktur

Unser Erfolg sind unsere Mitarbeiter:innen. Jeder trägt in seinem täglichen Tun und mit der Übernahme der Verantwortung in seinem Gebiet zum Erfolg der NABA Feinkost GmbH bei. Dies setzt eine Unternehmensstruktur voraus, die den Mitarbeiter:innen auf allen Ebenen ein verantwortliches Handeln ermöglicht. So werden Mitarbeiter:innen auf allen Ebenen in Entscheidungen mit eingebunden, flache Hierarchiestrukturen ermöglichen kurze Entscheidungswege. Abteilungen arbeiten krossfunktional zusammen und schaffen so jeden Tag ihr bestes Ergebnis.

In der Führung des Unternehmens teilt sich die Geschäftsführung wie folgt auf: Felicitas von Heinz verantwortet die Marken des Unternehmens mit den zugehörigen Funktionen Marketing, Produktmanagement und Vertrieb. Der Vertrieb für Private Label Kunden, die Produktentwicklung, die Strategische Unternehmensentwicklung und der Bereich Finanzen wird von Bernhard von Reiche verantwortet. Dr. Philipp Theden ist für die Produktion, die administrativen Bereiche und für das Qualitäts- und Umweltmanagement verantwortlich.



Unser Erfolg sind unsere
Mitarbeiter:innen

Das NABA Team



3 UNSERE PRODUKTE UND PROZESSE

Die Kernkompetenzen der NABA Feinkost GmbH liegen in 2 Bereichen: In unseren einzigartigen Produkten und in der Produktion hochwertiger Bio-Convenience Feinkostartikel.

3.1 Unsere Produkte

Das Produktportfolio besteht seit 2021 ausschließlich aus Feinkostprodukten aus kontrolliert biologischem Anbau, über 97% der hergestellten Artikel sind vegan oder vegetarisch.

Zwischen 2005 und 2017 wurde das Produktsortiment der NABA maßgeblich geändert. Während in den Anfängen der NABA in großen Mengen Mayonnaise und Ketchup in Großverbraucherpackungen vertrieben wurden, stellt das Unternehmen derzeit Fertiggerichte, Eintöpfe, Suppen, Soßen, Brotaufstriche, Bowls, Pesti und Würzen in Endverbraucherabpackungen für die größten Bio-Handelsmarken in Deutschland und verschiedene Privata-

te Label Partner im Ausland her. Darüber hinaus produziert und vertreibt die NABA mit Nabio und Reichenhof zwei eigene Marken, deren Umsatz in den letzten 5 Jahren vervierfacht wurde.



Über 97% unserer hergestellten Artikel sind vegan oder vegetarisch.

Ein Ausschnitt aus dem Nabio-Produktsortiment



3.2 Unsere Produktion

Modern, Flexibel, Leistungsstark.

Unsere Produkte entstehen in einem Produktionsprozess, der durch modernste Technik mit sehr hohen Sicherheitsanforderungen an die Produktqualität beeindruckt. Neben der Erfahrung und Leidenschaft unserer Mitarbeiter:innen bilden unsere Produktionsanlagen das Herzstück unseres Unternehmens. Sie ermöglichen uns die Produktion eines großen und vielfältigen Produktportfolios. Auf drei Linien haben wir im Jahr 2020 über 21 Millionen Produkte verschiedenster Produktkategorien produziert. Trotz der hohen Produktionsmenge liegt unser Fokus auf der Produktqualität. Somit sind wir absolut leistungs- und wettbewerbsfähig.

Die Wahl der richtigen Verpackungen ist uns dabei besonders wichtig, denn diese trägt maßgeblich zum Erfolg eines Produktes bei. Neben den Schutz-, Lager- und Transportfunktionen, die sie erfüllt, ist sie Träger wichtiger Informationen wie Zutaten, Haltbarkeit und Nährwerttabelle. Außerdem ist diese ausschlaggebend für den ersten Eindruck beim Kunden. Deshalb suchen wir unsere Verpackungen sorgfältig aus und legen Wert auf eine attraktive Etikettengestaltung.

Unsere Produktion – Modernste Technik mit sehr hohen Sicherheitsanforderungen



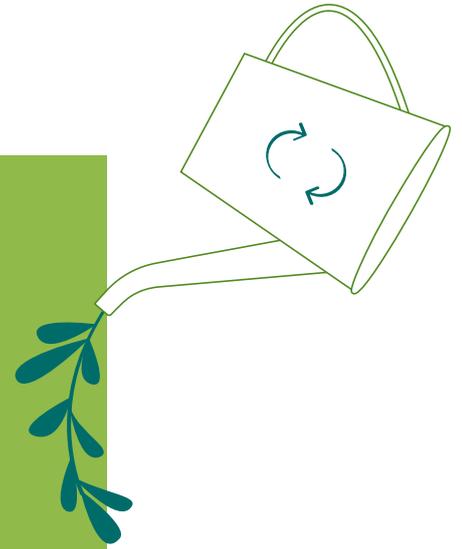
Auf über 5000 m² produzieren wir Aufstriche, Suppen, Eintöpfe, Saucen und weitere Feinkostprodukte.





MISCHEN

Wir mischen pastöse Produkte. Für besonders sensible und großstückige Produkte steht eine Mehrkopfwage zur Verfügung.



ABFÜLLEN

Abgefüllt wird mit servo- und volumengesteuerten Abfüllanlagen, die sehr schonend mit den Produkten umgehen



HALTBARKEIT

Wir konservieren durch Temperatur und pH-Methoden: Pasteurisation, Sterilisation im Stand oder Rotationsautoklav oder über pH-Wert-Steuerung



VERPACKEN

Wir füllen in verschiedenen Glastypeen, Dosen und Flaschen ab. Die Etikettierung erfolgt mit Nass- oder Heißklebeetiketten.



3 UNSERE PRODUKTE UND PROZESSE

3.3 Unsere Rohstoffe

Die Qualität der Rohwaren und Verpackungsmaterialien ist ausschlaggebend für die Beschaffenheit der Endprodukte. Um den Kundenanforderungen gerecht zu werden und eine gleichbleibende Qualität zu

gewährleisten, haben wir bei der NABA Feinkost GmbH den Beschaffungsablauf standardisiert und die Zuständigkeiten festgelegt.

Dabei ist uns besonders wichtig, unsere Rohstoffe so regional wie möglich zu beschaffen.

Auf ca. 500 Hektar werden auf den eigenen Flächen der Gründerfamilie Rohstoffe wie Sonnenblumen, Mais, Erbse und Soja angebaut, die direkt in die Produktion in Gierstädt fließen



Nachhaltigkeit wird bei der NABA groß geschrieben und von klein auf gelernt



Gründerfamilie von Reiche beim letzten Check der Sonnenblumen vor der Ernte

4 UNSER UMWELTMANAGEMENTSYSTEM

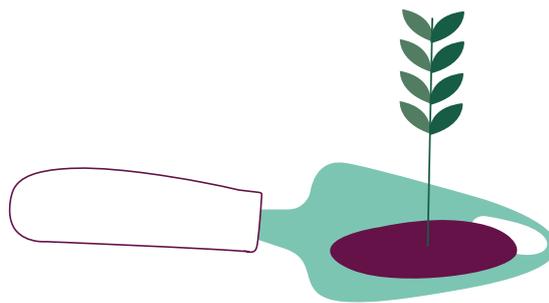
Unser Umweltmanagementsystem basiert auf den Anforderungen der internationalen Norm ISO 14001:2015 sowie der europäischen EMAS-Verordnung. Es handelt sich dabei um ein lebendiges System, das Unternehmensentwicklungen berücksichtigt und bei Änderungen angepasst wird.

Für den Aufbau, die Pflege und Weiterentwicklung unseres Umweltmanagementsystems haben wir eine Umweltmanagementbeauftragte benannt. Sie steht unseren Beschäftigten für alle Fragen rund um den Umweltschutz zur Verfügung, berichtet an die Geschäftsleitung und koordiniert wichtige Abläufe. In unserem Umweltmanagementhandbuch (UMH) sind die wichtigsten Rollen und Verantwortlichkeiten verständlich beschrieben. Das Handbuch steht unseren Beschäftigten sowohl elektronisch auf einem internen Laufwerk als auch ausgedruckt an zentraler Stelle zur Verfügung. Das Handbuch behandelt alle Anforderungen der oben genannten Normen.

Unser Handbuch wird durch Verfahrensanweisungen und Arbeitsanweisungen ergänzt. So sind beispielsweise unsere Beschaffung von Rohstoffen, unser Abfallmanagement und unser Gefahrstoffmanagement jeweils in einer eigenen Verfahrensanweisung beschrieben. Für den Umgang mit Gefahrstoffen existieren zudem Betriebsanweisungen für die jeweiligen Gefahrstoffe und Arbeitsplätze.

Unsere Verfahrensanweisung zum Abfallmanagement wird durch einen Abfallwegweiser ergänzt. In diesem Abfallwegweiser ist für jeden Abfall ein separater Abfallsteckbrief enthalten, in dem für unsere Beschäftigten alle wichtigen Informationen zu diesem Abfall anschaulich zusammengefasst sind.

Unser Umweltmanagementsystem wird durch verschiedene Aufzeichnungen ergänzt, wie beispielsweise den Protokollen zu Besprechungen oder Schulungen, Anlagenprüfungen oder Auditberichten.



Unser Umweltmanagementsystem basiert auf den Anforderungen der internationalen Norm ISO 14001:2015 sowie der europäischen EMAS-Verordnung.

5 UMWELTASPEKTE UND MASSNAHMEN

Im Folgenden wird auf die direkten sowie indirekten Umweltaspekte eingegangen, auf die das Handeln der NABA Feinkost GmbH einen Einfluss hat. Beispiele zu bereits umgesetzten Einsparungen der Umweltaspekte werden direkt in den jeweiligen Absätzen erläutert.

5.1 Direkte Umweltaspekte

5.1.1 Energieeinsatz

An unserem Standort in Gierstädt setzen wir als Energieträger Strom und Erdgas ein. Der eingesetzte Strom ist zu 100 Prozent Ökostrom aus Wasserkraft. Er wird vor allem für den Betrieb unserer Produktionsanlagen, zum Tiefkühlen und Kühlen der Rohstoffe und für unsere Verwaltung genutzt. Auch unsere Flurförderfahrzeuge werden mit Strom betrieben. Um unseren Energieverbrauch zu reduzieren, haben wir bereits zahlreiche Maßnahmen umgesetzt. Das Erdgas wird für den Betrieb der Schnelldampferzeuger eingesetzt. Die Abwärme der Autoklaven wird zum Teil in den Prozess zurückgeführt und teilweise zum Heizen der Büro- und Produktionsräume eingesetzt. So schaffen wir es, dass wir ohne externe Wärmeenergie im Bürogebäude auskommen. Zusätzlich achten wir auf ein effizientes und energiesparendes Beleuchtungssystem durch LED-Beleuchtung und effiziente Anlagentechnik.

5.1.2 Wasserverbrauch

Wasser wird an unserem Standort für die Produktion, für Reinigungszwecke und für den Sanitärbedarf eingesetzt. Um unseren Wasserverbrauch zu verringern, haben wir bereits zahlreiche Maßnahmen umgesetzt. Dazu gehören unter anderem der Umbau unserer Kühlsysteme für die Sterilisation als geschlossene Kreisläufe. Dadurch wird das Wasser zum Kühlen der Produkte mehrfach verwendet und unser gesamter Wasserverbrauch um mehr als 50% reduziert!

5.1.3 Einsatz von Rohstoffen

Unsere Rohstoffe kommen zu 100 Prozent aus biologischem Anbau und haben damit einen deutlich geringeren

ökologischen Fußabdruck als Rohstoffe aus konventioneller Landwirtschaft. Dabei ist es unser Anspruch, dass wir möglichst alle Rohstoffe aus Deutschland beschaffen. Wenn dieses nicht möglich ist, weichen wir in unsere Nachbarländer, v.a. nach Österreich aus und versuchen so wenig wie möglich aus Übersee zu beschaffen. Über eine Optimierung der Anlagentechnik und eine Steigerung der Chargengröße erreichen wir eine Verbesserung der Materialeffizienz bzgl. unserer Rohwaren und Verpackungen. Dies zeigt sich in den Materialkennzahlen der letzten 3 Jahre. In den nächsten Jahren wollen wir diesen Trend weiterführen und die Materialeffizienz weiter steigern.

5.1.4 Einsatz von Hilfs- und Betriebsstoffen

Aufgrund unserer hohen Anforderungen an die Qualität und die Hygiene und die damit verbundenen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse lässt sich der Einsatz von Gefahrstoffen, wie z. B. von entzündlichen Alkoholen, nicht ganz vermeiden. Wir haben die Anzahl und die Menge der Gefahrstoffe auf ein nötiges Minimum reduziert. Neue Gefahrstoffe werden nur nach einer gründlichen Prüfung bestellt. Alle Gefahrstoffe werden gemäß den rechtlichen Vorgaben sicher gelagert, eingesetzt und entsorgt.

5.1.5 Einsatz von Verpackungsmaterial

Wir setzen für unsere Produkte ausschließlich recyclingfähige Verpackungsmaterialien ein. Über unsere Anlagen laufen nur Gläser und Dosen, die unter allen Verpackungsmaterialien die höchste Recyclingquote aufweisen. So sparen wir aktiv Rohstoffe und Ressourcen.

5.1.6 Abfälle

An unserem Standort fallen überwiegend nicht gefährliche gewerbliche Siedlungsabfälle an. Alle Abfälle werden sortenrein getrennt, erfasst und ordnungsgemäß entsorgt. Die größte Abfallfraktion sind die Schlämme aus unserer betriebseigenen Kläranlage, gefolgt von den gemischten Siedlungsabfällen. Die Verdopplung der Menge an Klärschlämmen in 2020 ist auf die Erweiterung

der Kläranlage und den Umsatzzuwachs zurückzuführen. Gefährliche Abfälle entsorgen wir bislang aufgrund der sehr geringen Mengen direkt bei unserem zuständigen Wertstoffhof. Um die Menge unserer Abfälle zu reduzieren, versuchen wir den Produktionsausschuss so gering wie möglich zu halten. Fehlchargen werden, wenn möglich, gespendet, um so unnötige Lebensmittelverschwendung zu verhindern. Bis 2023 versuchen wir auch ungenießbare Fehlchargen in einem Biomassekraftwerk noch sinnvoll zur Stromerzeugung zu benutzen.

5.1.7 Abwasser

An unserem Standort entsteht Abwasser aus dem Sanitärbereich und Abwasser aus der Produktion. Letzteres wird vor der Einleitung in die öffentliche Kanalisation in unserer betriebseigenen Kläranlage behandelt, um die Fracht an organischer Materie und damit den chemischen und biologischen Sauerstoffbedarf zu reduzieren. Die Anlage wird von uns und einer Fachfirma regelmäßig überwacht. Die Abwasserwerte werden vierteljährlich beprobt und unterschreiten die vorgegebenen Grenzwerte. Wichtige Anlagenparameter werden kontinuierlich aufgezeichnet.

5.1.8 Emissionen

Aus unserem Produktionsprozess entstehen CO₂-Emissionen durch den Betrieb der Schnelldampferzeuger, in denen Erdgas eingesetzt und verbrannt wird. Die Anlage wird gemäß Kleinf Feuerungsverordnung [1. BImSchV] regelmäßig vom Schornsteinfeger überwacht. Es gibt keine wesentlichen Lärmemissionen. Die entsprechenden Grenzwerte werden eingehalten. Es gab bisher keine Lärmbeschwerden von Anwohnern. Im Bereich der Abwasserbehandlungsanlage kann es insbesondere an warmen Tagen und im näheren Umfeld zu Geruchsbelästigungen kommen. Auch hierzu gab es bisher jedoch keine Beschwerden von Anwohnern. Zum Treibhauseffekt können auch Leckagen von Kältemitteln beitragen. Wir setzen an unserem Standort deshalb nur Kältemittel mit geringem Treibhauspotential [GWP, Global Warming Potential] und nur in geringen Mengen ein und überwachen die Anlagen gemäß den rechtlichen Anforderungen.



Wir haben uns zum Ziel gesetzt den Beitrag, den die NABA zum Schutz der Umwelt leistet, jeden Tag zu erhöhen!

5.2 Indirekte Umweltaspekte

5.2.1 Umweltaspekte durch den Rohstoffeinsatz

Die Landwirtschaft verbraucht Flächen, Wasser, Treibstoff und Dünger. Durch den ausschließlichen Bezug von Rohstoffen in Bioqualität ist der Umweltaspekt für unsere Rohstoffe geringer als bei Rohstoffen aus konventioneller Landwirtschaft.

5.2.2 Umweltaspekte durch den Transport von Rohstoffen und unseren Produkten

Unsere Rohstoffe werden ausschließlich per LKW angeliefert. Flugzeuge werden für den Rohwaretransport nicht verwendet. Alle direkten Lieferungen aus unserem Online-Shop sind bereits CO₂-Neutral. Für den restlichen Speditionsablauf haben wir uns bis 2024 als Ziel gesetzt, die logistischen CO₂-Emissionen zu ermitteln und gemeinsam mit unseren Dienstleistern einen klimaneutralen Transport zu realisieren.

5.2.3 Mitarbeiter-Pendeln

Der Transport unserer Beschäftigten resultiert je nach Transportart und Wegstrecke in unterschiedlichen Umweltauswirkungen. Einige unserer Beschäftigten wohnen direkt vor Ort und kommen zu Fuß oder mit dem Fahrrad zur Arbeit. Einige Beschäftigte haben Fahrgemeinschaften gebildet. Die Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel ist aufgrund der schlechten Anbindung in Gierstädt leider nur bedingt möglich. Um die Umweltauswirkungen durch das Mitarbeiter:innen-Pendeln weiter zu reduzieren, planen wir den Einsatz eines firmeneigenen Shuttle-Busses, der die umliegenden Orte anfährt und Mitarbeiter:innen zur Arbeit bringt. Darüber hinaus sind Elektroladesäulen für E-Autos und E-Bikes geplant.

BIO ZU
PRODUZIEREN,
HEIßT
ANZUERKENNEN,
DASS DIE NATUR
LIEFERANTIN
ALL UNSERER
LEBENSMITTEL IST.
DESHALB
HELFEN WIR,
SIE ZU SCHÜTZEN
UND
ZU ERHALTEN.

5.3 Notfall-Management

5.3.1 Risiko einer Gewässer- und Bodenverunreinigung

Das Risiko einer Gewässer- und Bodenverunreinigung an unserem Standort ist gering, da nur eine geringe Anzahl und Menge wassergefährdender Stoffe eingesetzt werden. Diese werden ausnahmslos in Auffangwannen gelagert. Aufgrund der Lagermenge betreiben wir zwei prüf-pflichte B-Anlagen nach Anlagenverordnung (AwSV).

5.3.2 Explosionsrisiko

Aufgrund unserer Tätigkeiten in der Lebensmittelherstellung setzen wir unterschiedliche Desinfektionsmittel u. a. zur Reinigung von Flächen und Händen ein. Dabei handelt es sich meist um entzündliche Flüssigkeiten in Form von Alkoholen. Deshalb kann das Auftreten einer explosionsfähigen Atmosphäre nicht mit 100-prozentiger Sicherheit ausgeschlossen werden. Wir haben die Mengen dieser Stoffe auf das nötige Minimum reduziert. Zudem achten wir darauf, durch eine entsprechende technische oder natürliche Lüftung die Entstehung einer solchen Atmosphäre zu verhindern und ergreifen weitere Maßnahmen gemäß den technischen Regeln, um das Risiko einer Explosion auf nahezu Null zu reduzieren.

5.3.3 Brandschutz

Einige unserer Rohstoffe und vor allem die Verpackungsmaterialien sind brennbar. Deshalb hat der Brandschutz für uns eine hohe Bedeutung. Zum vorbeugenden Brandschutz haben wir bei allen Bauten die erforderlichen Maßnahmen umgesetzt, anlagentechnische Komponenten verbaut und eine Gruppe von Mitarbeitern als Brandschutzhelfer ausgebildet.

Für den Fall, dass es dennoch zu einem Brand käme, würden die folgenden Notfallmaßnahmen zum Einsatz kommen:

- Rauch- und Wärmeabzüge
- Feuerlöscher
- Geeignete Flucht- und Rettungswege, sowie ausgewiesene Sammelplätze
- Einsatz der Brandschutzhelfer

5.4 Bezug zum Referenzdokument für Nahrungsmittelbetriebe

Die oben beschriebenen direkten und indirekten Umweltaspekte und die damit verbundenen Umweltauswirkungen haben wir gründlich auch in Bezug auf das EMAS-Referenzdokument analysiert und bewertet. Unsere Bewertungskriterien waren dabei unter anderem das Einsparpotenzial sowie die Einflussmöglichkeit, die wir auf die einzelnen Umweltaspekte haben.

Die folgenden Umweltaspekte sehen wir unter Berücksichtigung des Referenzdokuments sowie unserer eigenen Analyse als bedeutend an:

- Stromverbrauch (hohe Bedeutung)
- Erdgasverbrauch
- Rohstoffeinsatz
- Chemikalienverbrauch
- Einsatz der Kältemittel
- Abfall (Anfall und Entsorgung)
- Abwasseranfall
- Lieferkettenmanagement
- Logistik

5.5 Relevante Umweltvorschriften

Für unseren Standort sind folgende Umweltvorschriften von besonderer Relevanz:

- Das Kreislaufwirtschaftsgesetz und die Gewerbeabfallverordnung
- Das Verpackungsgesetz
- Die Gefahrstoffverordnung
- Das Thüringische Abwassereigenkontrollverordnung und die kommunale Entwässerungssatzung
- Die F-Gase-Verordnung

Diese und weitere Umweltvorschriften werden von uns regelmäßig überwacht und sicher eingehalten.

6 UNSERE KENNZAHLEN

Schlüsselindikatoren gemäß EMAS III

DATENBASIS	Absolut			Einheit
	2018	2019	2020	
Bezugsdaten				[Tsd. VPE, 6 Stück]
Wertschöpfung	2.552,9	2.695	3.478	
Gesamtbelegschaft	93	89	105	[MA]
Standortfläche	9.122	9.122	9.122	[m ²]
Versiegelte Fläche	5.684	5.994	5.994	[m ²]
Naturnahe Fläche	3.438	3.128	3.128	[m ²]
INPUT				
Wasser	15.015	18.317	19.760	[m ³]
Strom				
> Externer Bezug	708.960	743.697	882.558	[kWh]
>> davon aus erneuerbaren Energien	708.960	743.697	882.558	[kWh]
> Eigenerzeugung (ab 2022)	0	0	0	[kWh]
>> davon aus erneuerbaren Energien	0	0	0	[kWh]
Strom gesamt	708.960	743.697	882.558	[kWh]
> Anteil aus erneuerbaren Energien	100%	100%	100%	[%]
Erdgas	3.824.620	4.200.375	5.211.017	[kWh]
Energieverbrauch gesamt	4.573.117	4.981.541	6.118.344	[kWh]
Anteil aus erneuerbaren Energien gesamt	708.960	743.697	882.558	[kWh]
Anteil aus erneuerbaren Energien in %	15,50%	14,93%	14,42%	%
Diesel	39.537	36.846	13.439	[kWh]
Otto-Kraftstoff	0	623	11.330	[kWh]
Materialien				
Rohware (Gemüse, Gewürze, Öle etc.)	5.367.026	5.104.861	6.384.997	[kg]
Verpackungen (Glas, Deckel, Dose, Etiketten)	2.509.087	2.396.219	3.011.409	[kg]

NABA Kennzahlen absolut (1/2) / Eine Verpackungseinheit (VPE) umfasst einen Karton mit 6 Gläsern oder Dosen

Schlüsselindikatoren gemäß EMAS III

DATENBASIS	Absolut			Einheit
	2018	2019	2020	
OUTPUT				
Nicht gefährliche Abfälle	677.220	784.050	999.360	[kg]
Papier, Pappe, Kartonagen	68.940	72.320	82.400	[kg]
Plastik	6.900	11.120	11.270	[kg]
Altholz	1.700			[kg]
Bio-Abfälle		1.460		[kg]
Metall		24.500		[kg]
Glas			7.210	[kg]
Mischschrott			48.660	[kg]
Schlämme aus Abwasserbehandlung	210.180	223.200	508.710	[kg]
Restmüll	222.920	205.930	302.370	[kg]
Fehlchargen zur Verwertung	160.380	245.520	27.720	[kg]
Bauschutt, Bau- und Abbruchabfälle	6.200		11.020	[kg]
Gefährliche Abfälle	0	0	0	[kg]
nur in sehr geringen Mengen (<100kg)*				
Abfälle gesamt	677.220	784.050	999.360	[t]
>> davon Abfälle zur Verwertung	454.300	578.120	696.990	[t]
>> Abfälle zur Verwertung in %	67,1%	73,7%	69,7%	[%]
Abwasser	6.581	7.386	11.466	[m ³]
CO₂-Emissionen				
> aus internen Verbrennungsprozessen	772,6	848,5	1.052,6	[t]
> aus extern bezogenem Strom	0	0	0	[t]
> aus Kraftstoffen	9,81	9,29	6,10	[t]
> CO _{2eq} aus verwendeten Kältemitteln	0,0	5,1	0,0	[t]
> CO ₂ -Emissionen gesamt	782,4	857,8	1.058,7	[t]
Weitere Emissionen				
> SO ₂ aus Verbrennungsprozessen	208,1	220,0	263,1	[t]
> NO _x aus Verbrennungsprozessen	1.965,6	2.447,2	3.529,2	[t]
> Staub aus Verbrennungsprozessen	215,6	402,1	891,9	[t]
> Staub aus sonstigen Prozessen				[t]
> VOC-Emissionen				[t]

NABA Kennzahlen absolut (2/2) / Umrechnungsfaktoren für Emissionen aus GEMIS V 4.95, *Annahmen, Daten liegen bisher nicht vor, werden ab 2022 erfasst

Schlüsselindikatoren gemäß EMAS III

DATENBASIS	Relativ pro Wertschöpfung			Einheit
	2018	2019	2020	
INPUT				
Wasser	5,9	6,8	5,7	[m ³ / Tsd]
Strom				
> Externer Bezug	277,7	276,0	253,7	[kWh / Tsd]
>> davon aus erneuerbaren Energien	277,7	276,0	253,7	[kWh / Tsd]
> Eigenerzeugung (ab 2022)	0,0	0,0	0,0	[kWh / Tsd]
>> davon aus erneuerbaren Energien	0,0	0,0	0,0	[kWh / Tsd]
Strom gesamt	277,7	276,0	253,7	[kWh / Tsd]
> Anteil aus erneuerbaren Energien				
Erdgas	1.498	1.559	1.498	[kWh / Tsd]
Energieverbrauch gesamt	1.791	1.849	1.759	[kWh / Tsd]
Anteil aus erneuerbaren Energien gesamt	277,7	276,0	253,7	[kWh / Tsd]
Anteil aus erneuerbaren Energien in %				
Diesel	15,5	13,7	3,9	[kWh / Tsd]
Otto-Kraftstoff	0,0	0,2	3,3	[kWh / Tsd]
Materialien				
Rohware (Gemüse, Gewürze, Öle etc.)	2.102	1.894	1.836	[kg / Tsd]
Verpackungen (Glas, Deckel, Dose, Etiketten)	982,8	889,2	865,8	[kg / Tsd]

NABA Kennzahlen relativ zur Wertschöpfung (1/2) / Eine Verpackungseinheit (VPE) umfasst einen Karton mit 6 Gläsern oder Dosen

Schlüsselindikatoren gemäß EMAS III

DATENBASIS	Relativ pro Wertschöpfung			Einheit
	2018	2019	2020	
OUTPUT				
Nicht gefährliche Abfälle	265,3	291,0	287,3	[kg / Tsd]
Papier, Pappe, Kartonagen	27,0	26,8	23,7	[kg / Tsd]
Plastik	2,7	4,1	3,2	[kg / Tsd]
Altholz	0,7	0,0	0,0	[kg / Tsd]
Bio-Abfälle	0,0	0,5	0,0	[kg / Tsd]
Metall	0,0	9,1	0,0	[kg / Tsd]
Glas	0,0	0,0	2,1	[kg / Tsd]
Mischschrott	0,0	0,0	14,0	[kg / Tsd]
Schlämme aus Abwasserbehandlung	82,3	82,8	146,3	[kg / Tsd]
Restmüll	87,3	76,4	86,9	[kg / Tsd]
Fehlchargen zur Verwertung	62,8	91,1	8,0	[kg / Tsd]
Bauschutt, Bau- und Abbruchabfälle	2,4	0,0	3,2	[kg / Tsd]
Gefährliche Abfälle	0,0	0,0	0,0	[kg / Tsd]
nur in sehr geringen Mengen (<100kg)*				
Abfälle gesamt	265,3	291,0	287,3	[kg / Tsd]
>> davon Abfälle zur Verwertung	178,0	214,5	200,4	[kg / Tsd]
>> Abfälle zur Verwertung in %				[kg / Tsd]
Abwasser	2,6	2,7	3,3	[m ³ / Tsd]
CO₂-Emissionen				
> aus internen Verbrennungsprozessen	0,30	0,31	0,30	[t / Tsd VPE]
> aus extern bezogenem Strom	0,0	0,0	0,0	[t / Tsd VPE]
> aus Kraftstoffen	0,00	0,00	0,00	[t / Tsd VPE]
> CO _{2eq} aus verwendeten Kältemitteln	0,000	0,002	0,000	[t / Tsd VPE]
> CO ₂ -Emissionen gesamt	0,3	0,3	0,3	[t / Tsd VPE]
Weitere Emissionen				
> SO ₂ aus Verbrennungsprozessen	0,08	0,08	0,08	[t / Tsd VPE]
> NO _x aus Verbrennungsprozessen	0,77	0,91	1,01	[t / Tsd VPE]
> Staub aus Verbrennungsprozessen	0,08	0,15	0,26	[t / Tsd VPE]
> Staub aus sonstigen Prozessen	0,00	0,00	0,00	[t / Tsd VPE]
> VOC-Emissionen	0,00	0,00	0,00	[t / Tsd VPE]

NABA Kennzahlen relativ zur Wertschöpfung (2/2) / Umrechnungsfaktoren für Emissionen aus GEMIS V 4.95,

*Annahmen, Daten liegen bisher nicht vor, werden ab 2022 erfasst

7 UNSERE ZIELE

Die nachfolgende Tabelle zeigt unsere Umweltziele, die wir uns für die nächsten vier Jahre gesetzt haben und mit denen wir unsere Umweltpolitik umsetzen und unsere Umweltleistung

verbessern wollen. Sie berücksichtigen die bereits unter Punkt 5.1 und 5.2 erläuterten wesentlichen direkten und indirekten Umweltaspekte, die Erwartungen wichtiger Interessensgruppen und weitere relevante Faktoren.

Ziel	Maßnahme	Verantwortlich	Jahr
Klimaneutralität	Verringerung und Kompensation der CO ₂ -Treibhausgase durch Kooperationen mit Climate Partner und weiteren externen Klimaprojekten	UMB+Assistenz Geschäftsführung	2022
Verringerung der spezifischen Strommenge um 10%	Installation einer Photovoltaik-Anlage	Geschäftsführung + Assistenz der Produktion	2023
Verbesserung der Energieeffizienz	a) Erweiterung des Stromverteilers um einen intelligenten Stromzähler zur Auswertung der Lastgänge.	Geschäftsführung + Assistenz der Produktion	2022
	b) Prozessbezogene Erfassung von mindestens 80% des eingesetzten Stroms durch Installation weiterer Zähler		2023
	c) Festlegung geeigneter weiterer Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz		2023
Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs um 10%	a) Anlagenbezogene Erfassung des aktuellen Wasserverbrauchs b) Prüfung technischer Alternativen c) Verstärkte Nutzung von automatisierten Waschprozessen (CIP) bei Neuanlagen	Produktionsleitung	2023
20% Einsatz ökologischer Reiniger	Prüfung der Möglichkeit des Austauschs von Reinigern gegen solche mit Umweltzeichen	Qualitätsmanagement	2022
Verwertung des Schlamms aus der Abwasseranlage	a) Analyse der Inhaltsstoffe b) Ggfs. Prüfung der Optionen zur Anpassung des Verfahrens	Produktionsleitung	2023
Verringerung der Umweltauswirkungen in der Lieferkette	a) Erfassung des Anteils der Lieferanten mit Umweltmanagementsystem b) Festlegung eines Kriterienkataloges zur ökologischen Bewertung von Lieferanten	Einkauf	2024
Erhöhung des Umweltbewusstseins der Beschäftigten	Organisation und Durchführung eines Umwelttages	UMB + Geschäftsführung Umwelt	2022
Qualifizierung der Beschäftigten	Umweltschutz-Schulungen mit insgesamt mindestens 50 Personenstunden	UMB + Personal	2023
Umweltfreundliche Erweiterung	Festlegung ökologischer Kriterien für geplanten Neubau	UMB+ Eigentümerfamilie	2022

8 DIALOG



Als Umweltbeauftragte der NABA Feinkost GmbH ist es mein Ziel, jeden Tag die NABA noch umweltfreundlicher und nachhaltiger zu gestalten. Zusammen mit einem großartigen Team arbeiten wir jeden Tag daran unseren Kunden und Konsumenten das Beste zu liefern, die Umwelt zu erhalten und Meilensteine im Thema Nachhaltigkeit zu setzen. Mein besonderes Bestreben ist es dabei, unser Umweltmanagementsystem EMAS lebendig zu gestalten. Heißt: jede:r Mitarbeiter:in wird in die Umsetzung aller Maßnahmen mit einbezogen, über wichtige Veränderungen und Vorhaben zu dem Thema Umwelt informiert sowie regelmäßig geschult. So haben alle Mitarbeiter die Verantwortung in ihren Tätigkeitsbereichen täglich ihr Bestes für uns und für die Umwelt zu geben. Ein offener und aktiver Austausch mit mir als Umweltbeauftragte, aber auch mit den Führungskräften, Geschäftsführern und Eigentümern fördert dieses Klima. Nur zusammen können wir eine bessere Welt von morgen erschaffen. Ich freue mich auf den Austausch mit Ihnen.

Victoria von Reiche
*Gesellschafterin und Sustainability Manager
der NABA Feinkost GmbH*

E-Mail: v.vonreiche@naba.de

Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird spätestens im Dezember 2023 zur Validierung vorgelegt und anschließend veröffentlicht, die nächste konsolidierte Umwelterklärung spätestens im Dezember 2025.

In den Jahren, in denen keine konsolidierte oder aktualisierte Umwelterklärung durch den Umweltgutachter validiert wird, wird eine nicht vom Umweltgutachter zu validierende aktualisierte Umwelterklärung bei der zuständigen Registrierungsstelle eingereicht und veröffentlicht.

9 ERKLÄRUNG DES UMWELTGUTACHTERS

Der Unterzeichner, Christian Heinrichs, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE-V-0325, akkreditiert oder zugelassen für den Bereich 10 (NACE-Code), bestätigt, begutachtet zu haben, ob die Standorte, wie in der Umwelterklärung der Organisation

NABA Feinkost GmbH
Apfelring 1
99100 Gierstädt

angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS), aktualisiert durch Verordnung (EU) 2017/1505 und Verordnung (EU) 2018/2026, erfüllen.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr.

1221/2009, aktualisiert durch Verordnung (EU) 2017/1505 und Verordnung (EU) 2018/2026 durchgeführt wurden,

- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

München, den 08.12.2021

Christian Heinrichs
Umweltgutachter

URKUNDE



NABA Feinkost GmbH

Standort
Apfelring 1
99100 Gierstädt

Register-Nr.: DE-145-00111

Erstregistrierung am: 17. Januar 2022

Diese Urkunde ist gültig bis 8. Dezember 2025.

Dieses Unternehmen wendet zur kontinuierlichen Verbesserung der Umweltsleistung ein Umweltmanagementsystem nach der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 und EN ISO 14001:2015 Abschnitte 4 bis 10 an, veröffentlicht regelmäßig eine Umwelterklärung, lässt das Umweltmanagementsystem und die Umwelterklärung von einem zugelassenen, unabhängigen Umweltgutachter begutachten, ist eingetragen im EMAS-Register (www.emas-register.de) und deshalb berechtigt das EMAS-Logo zu verwenden.



Gera, 24. Januar 2022



Peter Höhne
Hauptgeschäftsführer

