

Voelkel
Die Naturkostsafterei



Gemeinwohl-Ökonomie- und Nachhaltigkeitsbericht 2019



Voelkel Gemeinwohl-Ökonomie- und Nachhaltigkeitsbericht 2019

| | |
|---|----|
| Vorwort | 1 |
| Zertifikat der Gemeinwohlbilanz | 2 |
| Ein Unternehmensportrait | |
| Allgemeine Informationen..... | 3 |
| Wir leben unsere Werte – seit mehr als 80 Jahren | 3 |
| Verantwortungsvoll produzieren, nachhaltig wachsen: | |
| Ein Interview mit Jacob Voelkel | 9 |
| In neun Produktionsschritten zum Demeter-Produkt des Jahres 2019 | 11 |
| Voelkel Qualitätsgrundsätze | 14 |
| Etablierte Werte, neue Produkte | 14 |
| Auszeichnungen und Preise 2019 | 17 |
| Voelkel und das Gemeinwohl | 17 |
| A: Lieferkooperationen | |
| Gesunde Lebensmittel aus gesunden Strukturen: | |
| Ein Interview mit Boris Voelkel | 21 |
| Rohwarenherkunft – so nah wie möglich, so weit wie nötig | 23 |
| Auf dem Weg | 26 |
| Verantwortung für den Menschen | 26 |
| Leitfaden zum Rohwareneinkauf | 27 |
| Verantwortung für die Natur | 31 |
| Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick | 34 |
| B: Eigentums- und Finanzstruktur | |
| Einen Schritt weiter gehen | 37 |
| Die Verteilung des Eigenkapitals | 38 |
| Unser Bekenntnis zum Wendland | 39 |
| Haltung zeigen für einen ethischen Umgang mit Geldmitteln: | |
| Ein Interview mit Christian Harder | 43 |
| Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick | 46 |

| | |
|---|----|
| C: Mitarbeitende | |
| Voelkel – das sind wir! | 49 |
| Bei Voelkel lässt sich's arbeiten | 54 |
| Hierarchien bei Voelkel | 54 |
| Wir müssen reden – und das wollen wir auch | 57 |
| Mitarbeitende als Leuchttürme nach außen | 57 |
| Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick | 58 |
| D: Kundschaft & Mitunternehmen | |
| Unsere Kundschaft | 61 |
| Ein Blick zurück | 61 |
| Gemeinsam erfolgreich | 63 |
| Wir sind transparent | 66 |
| Mitunternehmen? Ja, bitte!: | |
| Ein Interview mit Jurek Voelkel | 67 |
| Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick | 70 |
| E: Gesellschaftliches Umfeld | |
| Wirtschaften mit Verantwortung für Mensch und Natur: | |
| Ein Kommentar von Stefan Voelkel | 73 |
| Voelkel für die Gesellschaft | 74 |
| Wir für ein gutes Leben | 76 |
| Soziale Kooperationen | 76 |
| Ökologisches Engagement | 78 |
| Demeter – für Körper, Geist und Seele | 80 |
| Unsere Klimastrategie | 87 |
| Ökologische Auswirkungen – auf einen (kritischen) Blick | 91 |
| Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick | 93 |
| So erreichen Sie uns | 94 |
| Impressum | 94 |

Vorwort

Liebe Lesende,

vor beinahe 100 Jahren siedelten unsere Vorfahren Margret und Karl im Rahmen der Wandervogelbewegung auf dem Hühbeck im Wendland. Ihr Wunsch nach einem selbstbestimmten Leben im Einklang mit der Natur ist das, was uns auch heute noch antreibt. Wir setzen uns für eine enkeltaugliche Landwirtschaft ein. Unser Anspruch: gesunde Lebensmittel aus gesunden Strukturen. Es ist uns ein persönliches Anliegen, unsere Vorreiterrolle im langfristig ausgerichteten Handeln und Wirtschaften weiter zu leben. Querdenken und neue Wege gehen – das ist und bleibt Dreh- und Angelpunkt bei allen betrieblichen Entscheidungen. „Verantwortung für Mensch und Natur“ ist für uns kein hübscher Werbespruch, sondern ein Leitgedanke, den wir ernst meinen und täglich mit Leben füllen. Wir tragen Verantwortung für die Menschen, mit denen wir zusammen arbeiten. Wir tragen Verantwortung für eine enkeltaugliche Landwirtschaft, ein soziales Miteinander und ökologisches Handeln. In unseren Nachhaltigkeitsberichten machen wir unser Tun transparent – und in diesem Jahr im Rahmen der Gemeinwohl-Bilanz sogar messbar.

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten mehr von unserem Unternehmen und speziell unserem Schaffen im Jahr 2019 zu erzählen.

Herzlichst,
Ihr Stefan, Jacob, Jurek und Boris Voelkel sowie Christian Harder
Geschäftsführung



Testat: **Externes Audit** Gemeinwohl-Bilanz für: **Voelkel GmbH**

**M5.0
Vollbilanz**

2019

Auditor*In:
**Regina Soergel
Gitta Walchner**

| Wert | MENSCHENWÜRDE | SOLIDARITÄT UND GERECHTIGKEIT | ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT | TRANSPARENZ UND MITENTSCHEIDUNG |
|---|---|---|---|---|
| Berührungsgruppe | | | | |
| A: LIEFERANT*INNEN | A1 Menschenwürde in der Lieferkette: 60 % | A2 Solidarität und Gerechtigkeit in der Lieferkette: 70 % | A3 Ökologische Nachhaltigkeit in der Lieferkette: 70 % | A4 Transparenz und Mitentscheidung in der Lieferkette: 70 % |
| B: EIGENTÜMER*INNEN & FINANZ-PARTNER*INNEN | B1 Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln: 50 % | B2 Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln: 80 % | B3 Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung: 70 % | B4 Eigentum und Mitentscheidung: 50 % |
| C: MITARBEITENDE | C1 Menschenwürde am Arbeitsplatz: 40 % | C2 Ausgestaltung der Arbeitsverträge: 40 % | C3 Förderung des ökologischen Verhaltens der Mitarbeitenden: 50 % | C4 Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz: 50 % |
| D: KUND*INNEN & MITUNTERNEHMEN | D1 Ethische Kund*innenbeziehungen: 60 % | D2 Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmen: 60 % | D3 Ökologische Auswirkung durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen: 60 % | D4 Kund*innen Mitwirkung und Produkttransparenz: 50 % |
| E: GESELLSCHAFTLICHES UMFELD | E1 Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen: 70 % | E2 Beitrag zum Gemeinwesen: 60 % | E3 Reduktion ökologischer Auswirkungen: 50 % | E4 Transparenz und gesellschaftliche Mitentscheidung: 30 % |

Testat gültig bis:
31. Oktober 2022

BILANZSUMME:
584

Ein Unternehmensportrait



Allgemeine Informationen

| | |
|---|---|
| Firmenname | Voelkel GmbH Fruchtsäfte Gemüsesäfte |
| Rechtsform | Gesellschaft mit beschränkter Haftung |
| Eigentumsform | 90 % Voelkel Stiftung / 10 % Gemeinnützige Voelkel Stiftung Verantwortung für Mensch und Natur |
| Website | www.voelkeljuice.de |
| Branche | Herstellung und Vertrieb von Frucht- und Gemüsesäften, Fitnessprodukten und Getränkespezialitäten |
| Firmensitz | Fährstr. 1, D-29478 Hühbeck / OT Pevestorf |
| Gesamtanzahl der Mitarbeitenden | 248 (Stand: 31.12.2019) |
| Vollzeitäquivalente | 226 |
| Saison- oder Zeitarbeitende | ca. 6 |
| Umsatz | 74.000 TEUR (2019) |
| Jahresüberschuss | 574 TEUR (2019) |
| Tochtergesellschaften | Keine |
| Verbundene Unternehmen | - Kommanditeinlage Biomasse Regionalfond Wendland GmbH & Co. KG, Sitz in Wustrow (Wendland) (36 TEUR) - Solarinitiative Gartow Gbr, Sitz in Gartow (1 TEUR) - Regionalwert AG Hamburg, Sitz in Hamburg (1 TEUR) |
| Kontaktperson zu unserer GWÖ Zertifizierung | Jannis Meseke (Assistent der Geschäftsführung Vertrieb & Marketing / jannis.meseke@voelkeljuice.de / 05846 950 658) |
| Berichtszeitraum | 01.01.2019–31.12.2019 |

Wir leben unsere Werte – seit mehr als 80 Jahren

Aus dem Traum von einem freien Leben auf dem Lande und einer mobilen Saftpresse in den 1920er Jahren entstand Voelkel. Unsere Philosophie lautet „Verantwortung für Mensch und Natur“. Deshalb fördern wir die regionale Bio- und Demeter-Landwirtschaft sowie den zukunftsorientierten, fairen Anbau von Obst und Gemüse. Wir bleiben unserem Standort treu und bieten Menschen in der strukturschwachen Region des Wendlands sichere Arbeitsplätze. Wir setzen uns ein für samenfeste Sorten sowie den Erhalt von Artenvielfalt und Streuobstwiesen. Aus Tradition der Familie Voelkel, Verpflichtung zu Qualität und dem Glauben an das Gute. Im Zuge der Wandervogelbewegung siedelten Margret und Karl Voelkel in den 1920er Jahren auf dem Hühbeck, einem dünn besiedelten Landstrich an der Elbe in Niedersachsen. Sie bepflanzten und

bewirtschafteten ihren Obstgarten schon damals nach anthroposophischen Gesichtspunkten. Dadurch legten sie bereits vor über einhundert Jahren den Demeter-Gedanken als Grundstein für unser Familienunternehmen fest. Margret und Karl hatten es anfangs sehr schwer im Wendland: Ihr romantischer Traum von einem einfachen Leben im Einklang mit der Natur wurde in einem selbst gebauten Haus aus Holz, Lehm und Schilf mit vier Kindern besonders in den Wintern hart auf die Probe gestellt.

Wie alles begann

Auf der Suche nach weiteren Einnahmequellen ließ sich die Pionierfamilie etwas einfallen und begann damit, das Fallobst von den umliegenden Streuobstwiesen zu Saft zu verarbeiten. Karl zog von nun an mit einem mobilen „Mostmax“ durch die umliegenden Dörfer und presste Saft aus dem Obst der benachbarten Mitmenschen. Doch die Menschen wünschten sich auch Hilfe dabei, den Saft haltbar zu machen. Gesagt, getan: Was zunächst ein Nebenerwerb war, wurde schnell zu einem echten Familienbetrieb. Die Äpfel wurden angeliefert, am heimischen Brunnen gewaschen und gepresst, der Saft auf dem Herd pasteurisiert, und am Küchentisch klebte Margret die Etiketten auf die Flaschen. Die Kinder packten mit an. Das Geschäft wuchs. So konnte der kleine Familienbetrieb 1936 in eine leerstehende Molkerei in Pevestorf ziehen und von nun an größere Mengen Obst auch aus für damalige Verhältnisse entfernteren Orten verarbeiten. Der Krieg kam und hinterließ seine Spuren. Zwei Söhne starben. Die Produktionsanlagen wurden zerstört. Doch Margret und Karl machten weiter – immer von dem anthroposophischen Gedanken getrieben: Individuelle Freiheit und Verbundenheit mit dem Ganzen – ein Leben in Verantwortung für Mensch und Natur.

Die zweite Generation

Harm Voelkel, der zweitgeborene Sohn, führte die Tradition der Familienmosterei und die gelebten Werte gemeinsam mit seiner Frau Gisela bis in die 1980er Jahre fort. Im Jahr 1988 schreibt Harm Voelkel:

»[...] in Zusammenarbeit mit Erzeugern und Verbrauchern wird die Mosterei geführt und stellt so eine zukunftsgemäße Wirtschaftsform vor Augen, die nicht nur, wie heute in zunehmendem Maße üblich, den geldlich-wirtschaftlichen, sondern auch qualitativen und im weiten Sinne sozialen Zielen dient. Wie im Wirtschaftsleben Brüderlichkeit, so werden im Rechtsleben Gleichheit und im kulturell-geistigen Bereich Freiheit angestrebt.«

Mit diesen Worten betonte Harm schon vor über 30 Jahren den Fokus auf das Gemeinwohl – ein Gedanke, der uns in all unserem Handeln bis heute begleitet.



Die dritte Generation

Inspiziert von der Idee seiner Eltern und Großeltern übernahm Stefan Voelkel in den 1980er Jahren die Geschäftsführung. Zu dieser Zeit nahm die Bio-Bewegung weltweit gerade an Fahrt auf und die Bekanntheit der Marke Voelkel stieg bundesweit sowie bald auch über Deutschlands Grenzen hinaus. 2011 sortierte Stefan Voelkel die Unternehmensstruktur neu, damit das Kapital „sinngelassen“ ist und für immer nicht privaten Interessen dient. Zusammen mit seinen erwachsenen Söhnen und seiner Schwester Christiane überführte er das Unternehmen in eine Stiftungsstruktur: 90 Prozent des Unternehmens sind nun im Eigentum der Voelkel Stiftung, deren Ziel es ist, den Fortbestand von Voelkel für immer zu sichern und den Fokus auf der Erzeugung ökologischer Lebensmittel zu lassen. Die Grundlage der Stiftung ist ein Unternehmensmanifest für eine zukunftsfähige Landwirtschaft. Es lautet:

»Nur eine ökologische Landwirtschaft ist eine zukunftsfähige Landwirtschaft. Ihre Grundlage sind gesunder Boden, sauberes Wasser, Vielfalt sowie gesunde Pflanzen, Tiere und Bauernhöfe. Seit mehr als 80 Jahren verfolgen wir dieses Prinzip. Von Baum und Feld bis in die Flasche. Für natürlich gute Säfte aus zukunftsfähiger Landwirtschaft. Heute und in Zukunft.«

Die verbliebenen zehn Prozent des Unternehmens sind Eigentum der Gemeinnützigen Voelkel Stiftung Verantwortung für Mensch und Natur. Ihre Kapitalausschüttung ist ausschließlich gemeinnützigen Zwecken vorbehalten.

Die vierte Generation

Heute, mehr als 80 Jahre nach der Firmengründung, leitet Stefan Voelkel die Firma gemeinsam mit seinen drei Söhnen Jacob, Jurek und Boris Voelkel sowie dem erfahrenen Mitarbeiter Christian Harder. In über 80 Jahren Firmenbestehen ist viel passiert. Längst werden keine Etiketten mehr per Hand auf die Flaschen geklebt. Aus der mobilen Saftpresse ist eine Naturkostsafterei entstanden mit rund 200 verschiedenen Getränken in Bio- und Demeter-Qualität. Was aber geblieben ist – auch in einem Unternehmen mit über 250 Mitarbeitenden – ist ein familiäres Miteinander, die Leidenschaft für Nachhaltigkeit und ökologische Landwirtschaft, eine anthroposophische Lebenseinstellung und die einstige Philosophie, die auch heute und immer hinter dem Namen Voelkel steht.

In Verantwortung „für Mensch und Natur“

Das bedeutet konkret: Das Wohl unserer Kundschaft, der Mitarbeitenden und aller Beteiligten bei allen Entscheidungen zu berücksichtigen, mit den natürlichen Ressourcen schonend und werterhaltend umzugehen sowie die alltägliche Umsetzung laufend zu optimieren. Das ist und bleibt uns als Bio-Pionier eine Herzensangelegenheit. Ganz im Sinne dieses Grundgedankens setzt unser Familienbetrieb auf fairen Handel und langfristige, persönliche Beziehungen mit allen landwirtschaftlich Beteiligten in der Wertschöpfungskette. Auch das soziale und ökologische Engagement, regional sowie weltweit, ist fester Bestandteil unserer Firmenphilosophie. Wir verarbeiten ausschließlich Rohware aus zukunftsfähiger enkeltauglicher Landwirtschaft und fairen Beziehungen – damit uns die natürliche Vielfalt, die wir heute genießen, noch möglichst lang erhalten bleibt.



Zwei Generationen Familie Voelkel: Boris, Stefan, David, Grita, Jurek und Jacob.

Unser Anspruch: ökologisch und nachhaltig

Unser Sortiment verschiedenster Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtsaftvariationen und Erfrischungsgetränke bieten wir zu 100 Prozent in Bio- und Demeter-Qualität an. Mit dieser Ausrichtung haben wir schon in frühen Jahren umweltschonende Anbaumethoden unterstützt und damit eine Vorreiterrolle übernommen, die wir auch heute noch leben. Die Grundlagen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft sind für uns gesunder Boden, sauberes Wasser, biologische Vielfalt und der ökologische Anbau. Gründungsimpuls unserer Naturkostsafterei war die Idee der biodynamischen Landwirtschaft. Diese Idee zu wahren und mit Leben zu füllen, dafür setzen wir uns ein – und das nun bereits in vierter Generation.

Qualität aus Tradition

Heute werden unsere Naturkostsäfte mit Hilfe modernster Maschinen abgefüllt. Trotzdem spielen Handwerk und traditionelle Herstellungsmethoden in unserem Hause eine große Rolle. Unser breites Sortiment verlangt vor jeder Füllung präzise Einstellungen an den Anlagen. Die Chargen sind – verglichen mit denen von Herstellern konventioneller Getränke – sehr klein und die Wechsel zwischen den Produkten dadurch vergleichsweise häufig. Hinzu kommen viele innovative Produkte mit anspruchsvollen Entwicklungs- und Herstellungsprozessen. Hierzu zählt beispielsweise der Hafer Drink, der seine natürliche Süße durch einen Fermentationsprozess erhält. Nur durch jahrzehntelange Erfahrung und gut ausgebildete Fachkräfte können wir die Menschen täglich mit unserer beliebten Voelkel-Qualität beliefern. Die Entwicklung von der Idee bis zum fertigen Produkt ist bei uns ein kreativer Prozess. An neuen Saftkreationen wird so lange gefeilt, bis das fertige Produkt nicht nur schmeckt, sondern auch in allen anderen Belangen den Werten und Ansprüchen des Familienunternehmens entspricht. Die Familie Voelkel sorgt einerseits mit ihrem Team dafür, dass die bewährten Saftsorten qualitativ hochwertig hergestellt werden und arbeitet ebenso mit Begeisterung an neuen, innovativen und teils unkonventionellen Kompositionen und Trends.

Die 20er Jahre

Nach Ende des ersten Weltkrieges heiraten Margret und Karl Voelkel und siedeln auf dem Hühbeck. Damit folgen sie ihrer Sehnsucht nach einem einfachen Leben im Einklang mit dem Kosmos. Ursprünglich inspiriert von der Wandervogel-Bewegung mit ihren Idealen von Natürlichkeit und Verantwortung, übernehmen sie später die Gedanken der Anthroposophie.



1936

Gründung der Lohnsüßmosterei Voelkel im alten Meierei-Gebäude in Pevestorf.



1960

Beginn der hauseigenen Produktion von Gemüsesäften.

1970

Voelkel liefert erstmals in die Niederlande und beginnt mit dem Aufbau des Exportgeschäfts.



1999

Inbetriebnahme der staatlich anerkannten, betriebseigenen Mineralwasser-Quelle.



2000

Das Betriebsgelände wird weiter ausgebaut. Die Produktion zieht aus der alten Meierei in neu errichtete Produktionshallen.

2013

Gründung der Elbtalau Naturkostprodukte GmbH.



2016

Ausbau der Produktionslinie mit neuer 1.400 m² Halle.



2018

Bau eines zusätzlichen Fertigwarenlagers mit einer Größe von 8.553,77 m².



2011

Gründung der Voelkel-Stiftung.

Die 30er Jahre

Karl und Margret Voelkel ziehen mit dem „Mostmax“, einer mobilen Saft-Pressen, durch die Ortschaften. Sie pressen Äpfel, Birnen und zahlreiche andere Obstsorten der Menschen vor Ort und beschäftigen sich intensiv mit den landwirtschaftlichen Lehren Rudolf Steiners.



1945

Mit Harm Voelkel übernimmt die zweite Voelkel-Generation den Betrieb. Unter ihm wird das Unternehmen auch über-regional bekannt.



1950

Voelkel tritt dem Demeter-Verband bei. Schon damals gehört unsere Naturkostafterei zu einem der ersten größeren von Demeter zertifizierten Betriebe.



1980

Stefan Voelkel übernimmt den Betrieb. Er wandelt das Unternehmen zu einer modernen Naturkostafterei um. Das Sortiment wird maßgeblich erweitert.



1998

Ein neues Fertigwarenlager, das Tanklager und die Kläranlage werden fertiggestellt.

2009/2010

Der 7 Zwerg Kindersaft „UNSER ORIGINAL“ wird 18 Jahre alt und Voelkel feiert das 10-jährige Jubiläum von BioZisch.



2012

Auszeichnung mit dem „nawi Award für nachhaltiges Wirtschaften“ sowie in der Kategorie „TOP3 Deutschlands nachhaltigste Zukunftsstrategien für kleine und mittelständische Unternehmen“ im Rahmen der Preisverleihung des deutschen Nachhaltigkeitspreises.



2014

Vegan-Zertifizierung über den Vegetarierbund Deutschland e.V. (VEBU) sowie Zertifizierung für Bio-Mineralwasser.



2017

Beginn/Grundsteinlegung Fertigwarenlager und Produktionshalle sowie Gründung des Bio-Marktplatz für innovative Startups.

Verantwortungsvoll produzieren, nachhaltig wachsen: Ein Interview mit Jacob Voelkel

Was ist das Geheimnis für die besondere Qualität der Voelkel-Produkte?

Es gibt drei zentrale Gründe für die Voelkel-Qualität: Einerseits sind es die Bio- und Demeter-Rohwaren, aus denen unser Sortiment besteht. Wer Obst oder Gemüse von einer hochwertigen Qualität konsumiert, der weiß wovon ich rede. Die zweite Säule bilden modernste Anlagen, die ideal für unsere Verarbeitungsbedürfnisse eingerichtet sind. Sie wurden von uns so weiterentwickelt, dass es echte Unikate sind, die es so in keinem anderen Unternehmen gibt. Unser hervorragend ausgebildetes Personal ist der dritte Grund für die besondere Qualität. Fachkräfte, die unsere Unternehmenskultur verinnerlicht haben und diese weitertragen, sind ein großes Glück für uns. Mit ihnen entwickeln wir gemeinsam hunderte Rezeptideen jährlich und testen sie mit dem Ziel, eine hohe Qualität mit gutem Geschmack, dem Erfüllen der Kundenbedürfnisse und der Herstellbarkeit in großen Mengen zu vereinen.

Im Jahr 2019 ist die neue Mehrweg-Abfülllinie in Betrieb genommen worden. Was macht die Anlage so besonders?

Unser Ziel war es von Beginn der Planungen an, durch die neue Mehrweg-Linie einen deutlich höheren Stundendurchsatz an Flaschen bei geringerem Energieverbrauch zu ermöglichen. Da das Voelkel-Sortiment zu 75 Prozent aus Getränken in Mehrweg-Glasflaschen besteht, ist diese Investition in den Effizienz-Ausbau absolut sinnvoll. Vor allem Einsparungen beim Energie- und Wasserverbrauch sind ein wichtiger Faktor bei der Einführung der neuen Linie gewesen. Es handelt sich dementsprechend um eine nachhaltige Investition, sowohl in die Zukunft unseres Unternehmens als auch in unsere Umwelt.

Wieviel Energie und Wasser wird dadurch gespart?

Wir rechnen mit einer Ersparnis von bis zu 15 Prozent, sobald der Inbetriebnahmeprozess abgeschlossen ist. Im Jahr 2020 wird die Anlage erstmals komplett durchlaufen, wodurch wir eine deutliche Reduktion des Energie- und Wasserverbrauchs pro Verpackungseinheit erwarten.

Welche weiteren Maßnahmen werden ergriffen, um natürliche Ressourcen und damit die Umwelt zu schützen?

Wir haben im Jahr 2012 das betriebliche Umwelt- und Energiemanagement eingeführt, wodurch wir uns zu einer Verringerung unseres Einflusses und einer Optimierung unserer Umweltkennzahlen verpflichten. Das Stiftungskuratorium hat das Thema Zukunftsfähigkeit als Kernthema in der Stiftungssatzung festgeschrieben. Für den Geschäftsalltag in unserem Unternehmen bedeutet dies, dass wir uns nicht auf einzelne Aspekte zum Thema Nachhaltigkeit fokussieren, sondern das Thema ganzheitlich im Unternehmen umsetzen. Das heißt, alle wesentlichen Unternehmensprozesse werden analysiert und laufend bezüglich ihrer Klimaverträglichkeit und Ressourcenintensität optimiert. Dasselbe gilt für unsere Firmengebäude und die Betriebsanlagen. Den Ressourcenverbrauch und die Erzeugung schädlicher Treibhaus-



gasemissionen vermeiden wir – soweit möglich – oder reduzieren sie weitestgehend durch den Einsatz regenerativer Energieträger sowie die stetige Reduktion von Energieverbräuchen.

Warum investiert Voelkel in den Standort Pevestorf?

Dafür gibt es verschiedene gute Gründe. Unter anderem hat es mit der Tradition unseres Unternehmens zu tun. Seit der Gründung der Firma durch Margret und Karl Voelkel vor über 80 Jahren arbeiten wir ausschließlich am Produktionsstandort in Pevestorf und haben sogar in unserer Stiftungssatzung festgelegt, dass dies auch zukünftig so bleiben wird. In der Produktion arbeiten wir im Schichtbetrieb, um eine maximal effiziente Auslastung unserer Maschinen zu ermöglichen und nicht auf die Auslagerung von Kapazitäten angewiesen zu sein. Ein weiterer Grund ist unsere Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden und der Region. Der Großteil unserer Belegschaft kommt aus unserer Heimat, dem strukturschwachen Wendland. Indem wir den Produktionsstandort stärken, unterstützen wir also sowohl unser Personal, als auch unsere heimische Wirtschaft mit dem regional traditionell ausgeprägten Landwirtschaftssektor.

Zum Abschluss haben wir noch eine Frage an Dich:

Was ist dein Lieblingsgetränk?

Das ist eine gute Frage. Bei so vielen Produkten einen Favoriten zu benennen, fällt mir nicht leicht. Momentan würde ich aber wahrscheinlich den Hafer Drink wählen. Einerseits, weil er einfach lecker ist und ich deshalb jeden Morgen mein Müsli damit esse. Außerdem kann der Drink auch hervorragend aufgeschäumt werden, wodurch er ideal für Kaffee-Liebhaber geeignet ist. Das ist für einen Hafer Drink nicht selbstverständlich. Andererseits deswegen, weil der Produktionsprozess eine spannende Herausforderung war. In Rekordzeit hat das gesamte Team – pünktlich zur BIOFACH 2020 – das Produkt marktgerecht fertiggestellt. Das ist auf eine großartige Leistung des gesamten Teams zurückzuführen und macht mich stolz.

In neun Produktionsschritten zum Demeter-Produkt des Jahres 2019

Voelkel Feldfrischer Möhrensaft

1. Ernte

Im September werden die Möhren schonend geerntet und das Kraut grob abgetrennt. Mehr als 8.000 Tonnen Möhren werden jedes Jahr frisch vom Feld verarbeitet.

2. Transport nach Pevestorf

Kurze Wege direkt und frisch vom Feld zu uns nach Pevestorf – so stellen wir uns das vor und so können wir den feldfrischen Geschmack unseres Möhrensaftes erhalten.

3. Waschen

Um die Möhren auch vom feinsten Schmutz zu befreien, finden mehrere Waschvorgänge statt. Dabei wird das Wasser wiederverwendet, um nachhaltig mit dem wertvollsten Rohstoff unseres Planeten umzugehen.

4. Zerkleinern

Nachdem die Möhren gereinigt wurden, geht es an die Zerkleinerung des Wurzelgemüses, wodurch die Möhren für die anschließende Entsaftung ideal vorbereitet werden.

5. Pressen

Bei der Pressung der Möhren wird der Saft aus dem zerkleinerten Gemüse gewonnen. Um dieses Verfahren möglichst effizient zu gestalten, setzen wir auch hier auf modernste Technik. Dadurch bewahren wir den natürlichen Geschmack für unsere Kundschaft.

6. Pasteurisierung

Damit die Säfte möglichst lange haltbar bleiben, werden sie nach der Pressung schonend für einen sehr kurzen Zeitraum erhitzt und direkt danach wieder abgekühlt. So werden Mikroorganismen im Saft abgetötet, was die Haltbarkeit des Produktes positiv beeinflusst, ohne dabei die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe zu stark zu gefährden. Durch dieses Verfahren sorgen wir dafür, dass beispielsweise schon 100 ml des Saftes 137 Prozent des für Erwachsene empfohlenen Tagesbedarfs an Vitamin A decken.

7. Abfüllung

Der Saft muss in die Flasche! Im Jahr 2019 haben wir in eine neue, energiesparende Mehrweg-Linie investiert, wodurch stündlich ca. 20.000 Flaschen in bester Bio- und Demeter-Qualität gefüllt werden können. Eine Investition, die sich aus wirtschaftlicher und ökologischer Sicht lohnt.

8. Etikettierung und Verpackung

Direkt angebunden an die Abfüllung ist die Etikettierung der Flaschen. Dabei wird das Etikett mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und der Chargen-Nummer bedruckt. Dadurch stellen wir die lückenlose Chargen-Rückverfolgbarkeit der Waren sicher: Wir können bei jeder Flasche nachvollziehen, wann sie aus welchen Zutaten gefüllt wurde und wer sie gefüllt hat.

9. Lagerung und Bereitstellung für Abholung

Der Saft ist nun bereit zur Abholung. Bei über 200 Produkten und über 30 Millionen verkauften Voelkel-Produkten pro Jahr benötigen wir große Lagerkapazitäten. Unser Fertigwarenlager wurde deshalb im Jahr 2018 ausgebaut und bietet mit mehr als zusätzlichen 8.500 m² nun den Platz, den wir für die Vielzahl unserer Produkte benötigen. Durch die Lagerung vor Ort können wir jährlich mehrere tausend Tonnen CO₂ sparen.





Soziale Verantwortung und Solidarität

Viele Themen wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz und fairer Handel sind keine neuen Ansatzpunkte in der Branche und natürlich auch bei Voelkel nicht. Sie müssen aber stetig mit neuen Zielen und Inhalten gefüllt werden. Um den Naturkostgedanken weiter zu entwickeln, arbeiten wir unter anderem eng mit verschiedenen Organisationen und Einrichtungen zusammen wie z. B. dem Kultursaat e. V. oder dem FairBio e. V., aber auch dem Kinderhilfswerk Plan International und dem missio e. V. für Menschen auf der Flucht. Dazu kommen viele weitere regionale, nationale und internationale Initiativen. Unsere Prämisse ist dabei immer, dass unseren Kooperationsmitgliedern der sorgsame und verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen der Natur und die Verbesserung der Lebensqualität sozial benachteiligter Menschen ebenso wichtig sind wie uns. Seit der Gründung arbeiten wir ausschließlich an einem Firmenstandort, in dem kleinen Ort Pevestorf nahe der Elbe, und das soll auch zukünftig so bleiben. Unabänderlich festgeschrieben ist das in unserer Stiftungssatzung.

Natürlich gut

Die sorgfältig ausgewählten Frucht- und Gemüsesorten werden in unserer Naturkostsafterei schonend und werterhaltend gepresst und der Direktsaft anschließend durch ein spezielles Kurzzeiterhitzungsverfahren pasteurisiert. So bleiben der ursprüngliche, fruchttypische Geschmack und auch die natürlichen Pflanzeninhaltsstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe, weitestgehend erhalten. Der Saft für unsere feldfrischen Gemüsesäfte wird direkt nach dem Pressen in Flaschen abgefüllt. Ein modernes Tanklager nimmt die übrigen, schonend pasteurisierten Direktsäfte auf – bis sie zu unseren zahlreichen Rezepturen vereint werden. Aufgrund des ganzheitlichen Anspruchs, des großen Erfahrungsschatzes und der fachlichen Kompetenz unserer Mitarbeitenden gelingt es Voelkel, mittels schonender Herstellungsverfahren eine möglichst große Natürlichkeit der kostbaren Rohware zu erhalten. Wir achten stets darauf, die Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Der Transport exotischer Fruchtsorten erfolgt umweltschonend per Schiff. Damit Platz und Energie gespart werden und die wertgebenden Inhaltsstoffe der vollreifen Früchte erhalten bleiben können, verarbeiten einige unserer Kooperationsbetriebe ihre Früchte bereits vor Ort zu purem Saft oder Püree. Qualität und Verarbeitungsschritte werden regelmäßig von uns überwacht. Der Demeter Anbau ist unsere erste Wahl für Rohware. Denn der biodynamische Anbau vereint nachhaltiges Wirtschaften und höchste Qualität. Wo immer es geht, versuchen wir aus diesem Grund auf Demeter-Rohwaren zurückzugreifen. Nicht alle Früchte sind aber in dieser Qualität und/oder in der benötigten Menge verfügbar. Deshalb fördern wir nachhaltig die biologisch-dynamische Landwirtschaft und die Umstellung auf Demeter-Anbau.

Für Transparenz und Überprüfbarkeit

Strengste Kontrollen im eigenen Produktionslabor sowie durch externe, auf Lebensmittelanalysen spezialisierte Labore gewährleisten höchste Qualität. Entlang des Produktionsweges finden laufend Kontrollen statt. Im Labor der Qualitätssicherung werden unter anderem Rohwaren-Eingangskontrollen, sensorische Prüfungen sowie chemisch physikalische Untersuchungen wie die Bestimmung von Zucker- und Säurewerten durchgeführt. Die externen Labore stellen zusätzlich unabhängige Kontrollen sicher und untersuchen die Proben z. B. auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Voelkel Qualitätsgrundsätze

- Wir stellen bevorzugt 100 Prozent Direktsäfte her und weichen von diesem Grundsatz nur ab, wenn die spezifischen Produkteigenschaften eine Verarbeitung zu Direktsaft nicht zulassen.
- Durch ein spezielles Kurzzeiterhitzungsverfahren mit anschließender sofortiger Rückkühlung werden unsere Naturkostaftsäfte schonend pasteurisiert. Die natürlichen Vitamine und Mineralstoffe bleiben so bestmöglich erhalten.
- Wir setzen ausschließlich streng kontrolliertes Obst und Gemüse aus biologischem und biologisch-dynamischem Anbau ein.
- All unsere Produkte sind frei von künstlichen Aromen, Konservierungs- und Farbstoffen.
- Es wird konsequent ohne gentechnisch veränderte Rohwaren gearbeitet.
- Unsere Naturkostprodukte werden mit Strom aus erneuerbaren Energiequellen hergestellt.

Das Voelkel Sortiment reicht von Gemüsemost über Fruchtsäfte und -schorlen, Limonaden bis hin zu ausgefallenen Eistees, alkoholfreien Bio-Cocktails, funktionalen und Kinder-Säften sowie Wellnessgetränken und Smoothies.

Etablierte Werte, neue Produkte

Für die Neuentwicklungen 2020 standen auf dem Fundament unserer Unternehmensphilosophie vor allem folgende Themen im Fokus:

- weniger Zucker
- weniger Verpackung
- mehr heimischer Anbau
- mehr persönliches Wohlbefinden

Ingwershots – die natürliche Unterstützung für das Immunsystem

Unsere Immunsystem stärkenden Shots gibt es in den Geschmacksrichtungen Ingwer, Ingwer Kurkuma und Ingwer Beere – alle in Demeter-Qualität und mit einem intensiven Ingwer-Geschmack sowie natürlichem Vitamin C aus der Acerola-Kirsche. Bereits ein Shot deckt 50 Prozent des täglichen Vitamin C-Bedarfs eines Erwachsenen ab. Abgefüllt sind die Shots in unserer 0,28 l-Flasche mit praktischer Dosierskala für sechs Shots bzw. in der praktischen 0,06 l-Portionsflasche für den kleinen Vitamin-Kick unterwegs.





Die Sonnenmöhre

Mit der „Gochsheimer Gelben Rübe“ wurde eine fast in Vergessenheit geratene, samenfeste Sorte wiederentdeckt. Auf Initiative der real food foundation, die sich für ein erweitertes Verständnis von Lebensmittelqualität einsetzt und die Gelbe Rübe aus einer Handvoll erhaltenen Saatgutes vervielfältigt hat, baut jetzt der Demeter-Landwirt Friedhard Bühler in Murr die frischwürzigen Rüben für uns an.

Hygge Punsch für mehr Wohlbefinden

Unsere neuen alkoholfreien Demeter-Punsche sind gemacht für gemeinsame Stunden in der kälteren Jahreszeit. Die beiden Sorten „Hygge Apfel Ingwer“ und „Hygge Apfel Blaubeere“ wurden durch die neue Sorte „Hygge Apfel Mandarine“ ergänzt und machen leicht erwärmt mit wohligen Aroma und fruchtigem Geschmack einfach glücklich.



Und das sind unsere neuen Hanf-Getränke:

BioZisch Hanf mit Hanfblättern aus der Region.

Hanf Smoothie mit Sojadrink, Banane und Hanf-Protein.

Kombucha Maracuja Hanf mit regionalem Hanf und exotischer Maracuja.

Die traditionelle Nutzpflanze ist ernährungsphysiologisch besonders interessant, denn die in Hanf enthaltenen Nährstoffe können besonders gut vom menschlichen Körper verarbeitet werden und tragen so zu einer ausgewogenen Ernährung bei.



Take Care mit Voelkel Care

Wohlbefinden fängt im Bauch an. Reich an Ballaststoffen aus Roggenkleie trägt **Voelkel Care Darmwohl** täglich zur Pflege und zum Aufbau einer gesunden Darmflora bei. Unsere Care-Serie wird mit dem **Stangenselleriesaft** – 100 Prozent Direktsaft aus Stangensellerie und Zitronen – nun noch um eine würzige, frische und kalorienarme Option vergrößert, die wertvolles Kalium enthält.



BioZisch – leicht und lecker

Unsere BioZisch-Familie hat Zuwachs bekommen:

BioZisch leicht – 100 Prozent lecker bei 30 Prozent weniger Zucker als in der herkömmlichen BioZisch. Sommerlich frisch in den Geschmacksrichtungen Himbeer Cassis, Zitrone Naturtrüb und Blutorange. Auch in der leichten Variante verzichten wir natürlich auf Zuckerersatz, Konzentrate und Aromen.

BioZisch Sirup – Mit unserem BioZisch Sirup kann die Limo nun mit Leitungswasser selbst gemischt werden. Das hat viele Vorteile:

- weniger Tragen
- weniger CO₂ durch weniger Transport
- weniger Verpackung
- weniger Zucker je nach individueller Mischung

Unsere Sirupe gibt es in den Geschmacksrichtungen Himbeer Cassis, Zitrone Naturtrüb und Natur Orange.



Der Haferdrink in der Mehrwegflasche

Eine Mehrwegflasche kann bis zu 50 Mal wieder befüllt werden. Damit leistet unser cremig-milder Haferdrink einen echten Beitrag zur Müllvermeidung. Das haben auch die Gäste der Biofach, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, gewürdigt und ihn zum Best New Product 2020 in der Kategorie Getränke gekürt.



Auszeichnungen und Preise 2019

- Demeter Produkt des Jahres 2019:
Voelkel Feldfrischer Möhrensaff
- Reform Produkt des Jahres 2019 in der Kategorie Lebensmittel:
Voelkel bioC Immunkraft
- Bestes Bio 2020:
Voelkel bioC Immunkraft, Voelkel Granatapfelsaft



»Alle Erkenntnis beginnt mit einem Staunen, und nur wer von dem Staunen, von dem Verwundern ausgeht, ist auf dem Wege zur richtigen Erkenntnis.«

Rudolf Steiner

Voelkel und das Gemeinwohl

„Ein gutes Leben für alle“ – das ist das Ziel, das Christian Felber mit dem von ihm entwickelten Wirtschaftssystem der Gemeinwohl-Ökonomie erreichen möchte. Die Pfeiler dieses Systems sind Menschenwürde, Solidarität und Gerechtigkeit, ökologische Nachhaltigkeit sowie Transparenz und Mitentscheidung – ein Fundament von gemeinwohl-fördernden Werten, die den sinnvollen und zeitgemäßen Wandel mit sich führen – auf wirtschaftlicher, politischer und gesellschaftlicher Ebene.

Die Gemeinwohl-Ökonomie ist ein Wirtschaftsmodell, in dem das gute Leben für alle das oberste Ziel ist. Und in dem der Erfolg des Wirtschaftens nicht am Vermehren von Geld gemessen wird (z. B. Bruttoinlandsprodukt), sondern an dem, was dieses Wirtschaften bewirkt. Kern des Modells ist, dass Unternehmen, die nachhaltig und sozial wirtschaften sich in einer Gemeinwohl-Ökonomie einen Vorteil erarbeiten können. Sie publizieren dafür eine Gemeinwohl-Bilanz. Die GWÖ-Bilanz erweitert die finanzielle Bilanz um eine ethisch-soziale und ökologische Perspektive, die anhand eines transparenten Punktesystems Auskunft gibt, wie „gut“ ein Unternehmen wirtschaftet.

Mehr als 2.000 Unternehmen haben sich bereits zur Förderung der Gemeinwohl-Ökonomie registriert. Rund 400 davon sind Mitglied oder haben bereits eine Gemeinwohl-Bilanz erstellt. Als uns Christian Felber im Oktober 2019 in unserer Naturkost-

safterei das Prinzip der Gemeinwohl-Bilanz erklärte, waren auch wir gleich Feuer und Flamme. Auf dem Besuch, zu dem sich ca. 60 Gäste in unserem Hause versammelten, folgte Anfang Dezember dann die Gründungsveranstaltung der GWÖ Regionalgruppe Wendland – initiiert durch das Engagement Voelkels, die auch weiterhin die Regionalgruppe in Sachen Information, Kommunikation und Inspiration unterstützen wird. Begeistert sein ist gut, mitmachen ist besser: So starten wir im Rahmen unseres aktuellen Nachhaltigkeitsberichts für das Jahr 2019 direkt mit unserer ersten Gemeinwohl-Ökonomie-Bilanz und verknüpfen beide Themen. Denn wir sind uns sicher:

Eine bessere, menschen- und naturfreundliche Wirtschaft ist möglich!

Der Grundgedanke der Gemeinwohl-Ökonomie entspricht dem ethischen Verständnis des Wirtschaftens, das Voelkel als Leitidee zugrunde liegt. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, wie genau das Unternehmen Voelkel in Bezug auf die unterschiedlichen Säulen der Gemeinwohl-Ökonomie aufgestellt ist. In einigen Bereichen schneiden wir besser ab, in anderen wollen wir noch an uns arbeiten. Es ist ein steter Prozess, das Wirtschaften besser, natur- und menschenfreundlicher zu gestalten. Dieser Aufgabe stellen wir uns nur zu gern.

Seit jeher übernehmen wir Verantwortung für Mensch und Natur. Im Sinne der Gemeinwohl-Ökonomie bedeutet das genau:

Menschenwürde

Faire Beziehungen zu Kooperationsbetrieben, keine Verbrauchertäuschung in der Werbung, Kommunikation auf Augenhöhe und faire Arbeitsbedingungen.

Solidarität und Gerechtigkeit

Faire Handelsbeziehungen in ständigem Dialog unter den Beteiligten und mit einer partnerschaftlichen Geben-und-Nehmen-Mentalität, Unterstützung von neuen Mitunternehmern auf dem Markt, Förderung von sozialen Projekten, Hilfe für Geflüchtete und Unterstützung des selbstständig geführten Naturkostfachhandels.

Ökologische Nachhaltigkeit

Ausbau der biodynamischen und biologischen Landwirtschaft, Unterstützung der unabhängigen Saatgutforschung, Ausbau des Mehrwegsystems, Energiereduktion in der Produktion und das Ziel der Klimaneutralität.

Transparenz und Mitentscheidung

Transparente (Verbesserungs-)Kommunikation nach außen, lösungsorientierte Fehlerkultur im Unternehmen und Mitbestimmung bei der Entwicklung von neuen Produkten.





Grita Voelkel und unser Anbaupartner
Christoph Schäfer auf einem der
Rhabarberfelder in unmittelbarer Nähe
der Naturkostsafterei.

A: Lieferkooperationen

Gesunde Lebensmittel aus gesunden Strukturen: Ein Interview mit Boris Voelkel

Ein Bericht von Boris Voelkel, unserem Geschäftsführer Einkauf. Für ihn stehen die Aspekte Langfristigkeit, Preisstabilität und empathisches Wirtschaften im Fokus.

Langfristigkeit bedeutet für uns, dass wir Rohwaren Jahr für Jahr verlässlich von den selben landwirtschaftlichen Betrieben einkaufen. Dabei halten wir ein stabiles Preisniveau halten und vermeiden extreme Preisschwankungen. Der Preisverfall in einer guten Ernte ist oft ebenso unverhältnismäßig wie die Preisexplosion bei einer knappen Ernte. Aus unserer Sicht ist das ein gewaltsamer Mechanismus, den wir gern durchbrechen möchten. In vielen unserer Kooperationen funktioniert das schon hervorragend. Wir sehen jeweils nicht nur uns, sondern immer auch die anderen. Das ist empathisches Wirtschaften. Wir denken und tragen mit und verzichten in einem funktionierenden Miteinander auf Regressansprüche, Strafzahlungen und andere Gängeleien.

Als permanente Pioniere sehe ich es als unsere Aufgabe an, unsere Erfahrung und unser Wissen weiterzugeben. Dafür ist unser Bio-Marktplatz für uns von besonderer Bedeutung. Aber auch das Weitergehen, Innovationen und ein neues Wirtschaftsmodell schaffen – zum Wohle der Menschen und der Welt – ist etwas, das uns in unserem Tun antreibt. Hierzu braucht es Zeit, Geduld und Vertrauen. Die Basis dafür ist die langfristige und faire Partnerschaft mit Anbaubetrieben sowie die gegenseitige Unterstützung.

Grundsätzlich helfen wir landwirtschaftlichen Betrieben in der Umstellungsphase von Bio zu Demeter, indem wir bereits für die Umstellungsware einen höheren Preis bezahlen und auch die Kosten für die Anbau-Beratung übernehmen. Denn die Verbreitung von Demeter-Landwirtschaft ist für uns seit jeher ein übergeordnetes Ziel. Empathie ist für unseren Einkauf ein Schlüsselwort. So konnten wir auch 2019 wieder anhand von unterschiedlichen Beispielen erleben, wie sich ein partnerschaftliches Miteinander langfristig zum effektiven Wirtschaftsmodell entwickelt.

Möhren: Um dem niedersächsischen Ries-Hof von Hans Löhr in einer wirtschaftlichen Krisensituation zu helfen, hatten wir ihm im Vorjahr Frischmarktmöhren von hoher Qualität, aber mit äußerlichem Mangel, abgenommen – obwohl unsere geplante Pressung bereits abgeschlossen war. In diesem Jahr hatten nun wir einen Engpass bei der Möhrenpressung, bei der wiederum Hans Löhr uns geholfen hat – ohne unsere Bedarfssituation mit einem erhöhten Preis auszunutzen.

Holunderbeeren: Als wir im letzten Jahr auf unseren Kooperationsbetrieb für Äpfel und Holunder – Obsthof Cassens im Alten Land – mit dem Anliegen zuzugingen, den Preis für Bioland-Holunderbeeren etwas zu senken, weil Holundersaft bei uns seit Jahren eine leichte Unterdeckung aufweist, bat er davon abzusehen. Er hatte durch Frost in der Apfelblüte gerade einen Ernteausfall von 70 Prozent zu überstehen.

»Die Gewalt in der Welt ist struktureller Natur und findet sich in zynischen Marktmechanismen und einer gewissen Grunddenke wieder. Wir möchten diese durchbrechen – mit schriftlichen Verträgen und langfristigem Vertrauen. Exemplarisch soll ein anderes Wirtschaftsmodell entstehen – nach dem Prinzip des empathischen Wirtschaftens und der Pflege gesunder Strukturen.«

Boris Voelkel



Kurzerhand entschlossen wir uns, dass der Partner statt des gewünschten niedrigeren einen höheren Preis für den Holunder bekommen sollte, um seinen Ausfall bei den Äpfeln etwas abzufedern.

Himbeeren: Gefrorene Bio-Himbeeren sind teuer, der Energieaufwand hoch und die Beladung der Transportfässer körperlich hart. Nach einigen guten Gesprächen mit unserem polnischen Himbeer-Anbaubetrieb Bioconcept Gardenia haben wir uns deshalb entschieden, hier einen für uns neuen Weg zu gehen. Zukünftig werden unsere Bio-Himbeeren in Polen als Maische in Tankzüge gefüllt und so gekühlt und nicht gefroren zu uns nach Pevestorf geliefert. Das ist sinnvoll in Sachen CO₂-, Abfall- und Energieersparnis, finanziell ausgewogener und erfordert weit weniger harte körperliche Arbeit als es bei den gefrorenen Himbeeren der Fall ist. Die Basis für diesen Weg ist Vertrauen. Aufgrund unseres langjährigen, partnerschaftlichen Verhältnisses und unserem steten Dialog auf Augenhöhe haben wir dieses. Ein gutes Gefühl, eine Geschäftsbeziehung durch empathisches Wirtschaften so positiv zu gestalten, dass auf der Basis gegenseitigen Vertrauens auf eine 100 Prozent-Kontrolle mit gutem Gewissen verzichtet werden kann.

Schwarze Johannisbeeren: Bei den Schwarzen Johannisbeeren waren im Vorjahr unsere Lieferbetriebe bei der Umstellung zu Demeter in Vorleistung gegangen, woraus sich eine schwierige wirtschaftliche Situation ergab. Die polnische Ernte war nämlich sehr gut, die Preise sanken. Unsere Demeter-Höfe in Deutschland brauchten aber einen deutlich höheren Preis, als er in Polen aufgerufen wurde. Durch gute Gespräche und eine sehr hohe Beziehungsqualität konnten wir eine für alle Seiten akzeptable Preislösung finden, die sich am Ende in der Mitte fand und damit ein noch immer höheres Preisniveau erreichte als anderswo. 2019 bewährte sich nun die gute Partnerschaft. Die Schwarzen Johannisbeeren hatten Frost in der Blüte und wurden anschließend von der extremen Trockenheit geplagt. Wie auch die anderen Obsthöfe mussten auch unsere Kooperationsbetriebe für Demeter-Johannisbeeren starke Ausfälle verbuchen. Weniger Ware bedeutet in der freien Wirtschaft immer einen höheren Preis. Nicht aber bei unseren empathischen Geschäftsbeziehungen. Unsere Anbaubetriebe belieferten uns mit ihrer Ware zum Vorjahrespreis. Dabei hätten sie sie wohl zum deutlich höheren Kurs an andere verkaufen können.

»Wir sind der Meinung: Eine wirklich ökologische Landwirtschaft muss auch im sozialen Miteinander Niederschlag finden. Die klassischen Marktmechanismen sind krankhaft ausgeartet und nicht geeignet, zukunftsfähige Strukturen hervorzubringen. Sie sind auf Kampf ausgelegt. Jeder versucht, für sich das Beste rauszuholen. Es braucht ein neues Denken und Handeln in allen Lebensfeldern.«

Boris Voelkel

»Wir sind weit davon entfernt, zufrieden zu sein mit dem Erreichten. Aber wir haben uns auf den Weg gemacht!«

Boris Voelkel

»Verantwortung für Mensch und Natur – das ist unser Leitsatz, der auch für unsere Kooperationsbetriebe gilt, die wir mit viel Sorgfalt und nach ausführlichen Gesprächen auswählen – für eine langfristige Partnerschaft.«

Boris Voelkel

Mit rund 95 Prozent unserer zuliefernden Betriebe kooperieren wir langfristig. Die durchschnittliche Dauer unserer Geschäftsbeziehungen liegt bei über 9 Jahren. Wir sind davon überzeugt, dass wir nur durch langfristige und partnerschaftliche Beziehungen zu den Anbauenden auch für die Qualität der eingesetzten Rohwaren bürgen können. Gemeinsam erarbeitete und auf lange Sicht ausgelegte Verträge sichern dabei unseren Bedarf an hochwertigen Rohwaren und geben unserem Gegenüber Planungssicherheit. Die Basis für eine Zusammenarbeit mit uns sind beidseitige Transparenz, Solidarität und faire Konditionen. Eine hohe Bedeutung hat – wie bereits dargestellt – der fortlaufende Dialog, in dem neben Qualität und Beständigkeit auch immer Nachhaltigkeit und Ethik eine große Rolle spielen. Für uns gilt: Betriebe, die dieser Philosophie nicht zustimmen, sind für eine Zusammenarbeit mit unserem Unternehmen nicht interessant. Langfristig erfolgreiche Zusammenarbeit funktioniert nur, wenn alle Seiten zufrieden sind. Daher sind wir stolz darauf, dass all unsere landwirtschaftlichen Partner mit der Zusammenarbeit mit uns in Bezug auf Preis-, Zahlungs- und Lieferbedingungen zufrieden oder sehr zufrieden sind und nur in Sonderfällen – wie z. B. bei finanziellen Engpässen durch wetterbedingte Ernteauffälle – Gesprächsbedarf sehen. Auch wir sind sehr zufrieden, denn wir können durch unseren persönlichen Austausch und unsere regelmäßigen Besuche vor Ort versichern, dass der Anbau unserer Rohware zu 100 Prozent ethisch unbedenklich und unter fairen Arbeitsbedingungen erfolgt. Jedes Jahr beziehen wir rund 37.000 Tonnen Rohwaren aus dem In- und Ausland. Bei heimischen Früchten ist für uns Ware aus Deutschland, vor allem aus Niedersachsen, die erste Wahl. Einige unserer Rohwaren kommen dabei von Höfen, die bei uns im Wendland und nur wenige Kilometer von unserer Mosterei entfernt für uns anbauen: Rhabarber aus Güstritz zum Beispiel oder Möhren aus Gartow.

Rohwarenherkunft – so nah wie möglich, so weit wie nötig

Immer wenn es möglich ist, werden Obst und Gemüse vom Feld direkt zu uns nach Pevestorf geliefert. Zur Minimierung von Energie- und Transportkosten verarbeiten unsere Kooperationsbetriebe vollreife Zitrusfrüchte und exotische Früchte jedoch bereits im Herkunftsland zu Saft oder Püree. Der Transport zum Betrieb nach Pevestorf erfolgt dann in Fässern, die wiederverwertet werden. Um umweltbelastende Luftfrachten zu vermeiden, werden sie per Schiff transportiert. Wir haben uns bewusst dagegen entschieden, in anderen Ländern Land zu kaufen und den Anbau sowie die Verarbeitung im Ursprungsland selbst durchzuführen. Stattdessen setzen wir auf langfristige Partnerschaften mit den einheimischen Erzeugenden. Die ursprünglichen Strukturen und das vorhandene Know-how vor Ort werden somit erhalten und gefördert. Das eröffnet langfristige Perspektiven und schafft Lebensgrundlagen.



Rohwarenherkunft

Deutschland: 55 Prozent
davon regional: 65 Prozent
(Niedersachsen, Schleswig-Holstein,
Mecklenburg-Vorpommern,
Sachsen-Anhalt)

EU: 32 Prozent

Weltweit: 13 Prozent

Ingwer und Kurkuma als Symbole unseres Handelns

Ein Beispiel hierfür ist der Anbau von Kurkuma und Ingwer in Demeter-Qualität in Peru. Kleine Kooperativen bewirtschaften den Boden an den Steilhängen manuell – und ernten die Ingwerknollen und Kurkumawurzeln von Hand. Seit vier Jahren unterstützen wir mit unserem Ingwer- und Kurkuma-Einkauf die Huantashiri-Community, eine Kooperative von 400 Anbauenden und ihren Familien – allesamt kleinbäuerlich geprägt, die mit ihrem Land ihre Familien nicht mehr ernähren konnten. Auf nicht mehr als einem Hektar bauen diese Menschen im Herzen Perus Ingwer an und haben sich so einem kommerziellen Betrieb geöffnet, ohne dabei ihre kulturell-traditionellen Werte zu verlieren.

Einer dieser Menschen ist Víctor Arroyo. Zusammen mit seiner Familie und neun Kindern lebt er in der Huantashiri-Gemeinschaft. In unserem Einkaufsleitfaden haben wir uns dazu verpflichtet, unsere Kooperationsbetriebe vor Ort zu besuchen, einen Statusreport aufzunehmen und optimierende Maßnahmen zu erarbeiten. Weiterhin dient dieser regelmäßige Besuch unserer persönlichen Kontrolle, ob vereinbarte ethische und ökologische Ziele eingehalten werden. Dies ist bei unserem steten Austausch bei nahezu allen Kooperationen der Fall. Böse Überraschungen erleben wir durch unser auf Partnerschaft ausgerichtetes System nur in Ausnahmefällen.

Victor Arroyo bewirtschaftet als Kleinbauer in der Kommune Huantashiri in Peru sein Land mit biodynamischem Ingwer und liefert es zu fairen Konditionen an unseren Partner La Campina.



Auch 2019 bei unserem Besuch in Peru war es eine Freude zu sehen, wie gut das Demeter-Projekt vorangeht. Wir haben viel mit den Anbauenden gesprochen – auch mit Víctor Arroyo. Ihn haben wir gefragt, warum er seinen biodynamischen Betrieb von einem einzelnen Hektar nicht erweitert. Schließlich würde er bei mehr Ingwer auch mehr Geld verdienen. Seine Antwort ist klar und zeigt, dass es an diesem Ort der Erde weniger um kommerzielles Wachstum, als um ein gesundes Miteinander von Mensch und Natur geht: „Dies ist die Größe, die meine Hände bewirtschaften können und die meine Familie ernährt. Mehr brauche ich nicht.“

Der Ingwer-Einkauf ist ein schönes Beispiel dafür, worauf es uns in einer globalen Welt ankommt. Wir freuen uns sehr darüber, einen Beitrag dazu leisten zu können, dass der Demeter-Gedanke in der Welt verbreitet wird. Auch unterstützen wir mit Freude die Menschen aus der Kooperative. Doch wir sind uns auch unserer ökologischen und nachhaltigen Verantwortung bewusst. Das bedeutet konkret: Peru ist weit weg, der Transportweg von dort sehr lang. Ohne die Anbauenden dort im Stich zu lassen, sind wir daher auch bemüht, eine geeignete Ingwer-Produktion für uns aufzutun, die auf unserem Kontinent liegen.

Auf dem Weg

Transportwege

Aus diesem Grund haben wir 2019 das erste Mal mit einem Ingwer-Produzenten zusammengearbeitet, der quasi vor unserer Tür zu Hause ist, im ca. 100 km entfernten Winsen an der Luhe. Der Bio Ingwer aus deutschem Anbau wird hier im untertemperierten Gewächshaus gezogen. Auch wenn ihm die südamerikanische Sonne fehlt, ist er geschmacklich und qualitativ nicht von traditionell angebautem Ingwer zu unterscheiden. Der entscheidende Vorteil liegt jedoch in unserem auf dieses Produkt bezogenen, ökologischen Fußabdruck. Bei nur 100 km Entfernung ist der Transportweg verschwindend gering. Ein Mehrweggebinde sorgt zudem für die Vermeidung von Müll. Ein großartiges Projekt, auch wenn es natürlich noch am Anfang steht und damit unsere Bedarfsmenge an Ingwer nicht decken kann. Da der Ingwerbedarf weiterhin steigt, haben wir uns für 2020 als Ziel gesetzt, weitere näher gelegene Anbauprojekte zu finden und sind bereits mit einigen Anbauenden in Spanien im Gespräch.

Transparenz

Wir sehen den Ingwer-Einkauf daher oft als Symbol unserer Arbeit. Wir gehen offen und transparent damit um, dass auch bei Voelkel einige Themen noch optimierbar sind, gerade im Bereich der Transportwege unserer Rohwaren. Denn während unsere Unterstützung der südamerikanischen Ingwer-Kooperative ethisch-sozial und auch ökologisch im lokalen Ausbau der biodynamischen Landwirtschaft rundum positiv bewertet werden kann, spricht der Transport im Hinblick auf unseren CO₂-Fußabdruck eine andere Sprache. Dieses Thema gehen wir offen an. Denn als wertegetriebener Pionier auf allen Ebenen sollten wir unser Handeln und Tun stetig hinterfragen. Wir schätzen die Demeter-Kooperative in Peru sehr. Die Beziehungen sind langfristig und auf kontinuierliche Verbesserung ausgerichtet, was Boris Voelkel als Aufgabe versteht: „Pionier sein bedeutet, stets auf dem Weg zu sein. ‚Everyday for Future‘. Es bedeutet auch, Widersprüche aushalten, statt ausblenden, offen darüber sprechen und sich daran machen, eine noch bessere Lösung zu finden.“

Verantwortung für den Menschen

Langfristige Beziehungen, moderate Preisgestaltung und empathisches Einkaufen – das sind die drei Grundsäulen unseres Einkaufs. Um die Umsetzung dieser Einkaufsphilosophie sicherzustellen, haben wir einen Leitfaden für unsere Anbauenden entwickelt. Er orientiert sich an internationalen Standards der Social Accountability International (SAI), den Leitlinien der International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) sowie dem Bio-Kodex und legt wichtige Punkte einer fairen Zusammenarbeit für alle Beteiligten fest.



Solvita die Milde

Leitfaden zum Rohwareneinkauf

Wir verfolgen die Voelkel Ziele:

- Verknüpfung von fairem Handel und ökologischem Landbau
- Unterstützung der anbauenden Menschen in den Ursprungsländern sowie der regionalen Betriebe
- Gerechtes Wirtschaften und faire Preise
- Planungssicherheit durch langfristige Handelsbeziehungen
- Durchgängige Transparenz und Rückverfolgbarkeit

Wir verpflichten uns ...

- langfristige Handelsbeziehungen anzustreben.
- die Kooperationsbetriebe in regelmäßigen Abständen vor Ort zu besuchen, einen Statusreport aufzunehmen, gemeinsam optimierende Maßnahmen zu erarbeiten und deren Einhaltung zu kontrollieren.
- Preise und Abnahmemengen in definierten Zeitabschnitten zu verhandeln und Kaufvereinbarungen schriftlich zu fixieren.

Unsere Kooperationsbetriebe verpflichten sich ...

- langfristige Handelsbeziehungen mit Voelkel anzustreben.
- Zertifizierungen mindestens nach EG-Bioverordnung oder nach Anbauverbandsrichtlinien wie Bioland oder Demeter vorzuweisen.
- durch gezahlte Preise und Löhne die Produktions- bzw. Lebenshaltungskosten der Menschen vor Ort und Mitarbeitenden zu decken.
- umweltschonende Produktions- und Verarbeitungsprozesse nach ISO 14001 anzustreben.
- das Management und die Verwaltung transparent zu strukturieren und ihre Mitarbeitenden regelmäßig über die Aktivitäten zu informieren und einzubeziehen.
- im Sinne der Transparenz und Rückverfolgbarkeit zu einem jährlichen Reporting an Voelkel ab einer Anzahl von 10 Mitarbeitenden.

Auf dieser Basis haben 63 Prozent der Kooperationsbetriebe in einer Befragung angegeben, dass wir mit ihnen den fairen und solidarischen Umgang mit Anspruchsgruppen thematisiert haben. Da alle Rohwaren Bio- oder Demeter-zertifiziert sind, tragen sie demnach ein Label, welches Solidarität und Gerechtigkeit berücksichtigt.

Dabei ist der Kern unserer Kollaborationen immer der Dialog. Wir haben uns in diesem Zusammenhang gegen einen starren Kriterienkatalog entschieden, denn nur durch den persönlichen Austausch vor Ort können wir sicher sein, dass die von uns vorausgesetzten ethischen, sozialen und ökologischen qualitativen Standards eingehalten und gelebt werden. Bei der gemeinsamen Entwicklung von Maßnahmen zur Verbesserung ist viel Fingerspitzengefühl und Rücksicht auf die Kultur des Gegenübers gefragt, weshalb wir in solchen Fällen im engen Austausch mit dem Anbauenden, ein stufenweises Vorgehen zur Veränderung beschließen. Gern unterstützen wir unsere Anbauenden, gerade auch in ihrem Umstellungsprozess zu einem Bio- oder



Wir kaufen bevorzugt Rohwaren in Demeter-Qualität ein.

Demeter-Betrieb. Oft sind es kleine Betriebe, die von unserem Wissen und unserer Erfahrung profitieren können. Obwohl wir für diese Kleinunternehmen oft der größte Abnehmer ihrer Ware sind, sehen wir uns in der Geschäftsbeziehung immer als gleichwertige Partner – unabhängig davon, ob es sich um einzelne Menschen oder eine Kooperative handelt. Hier unsere vorhandene Marktmacht auszunutzen, widerspräche zutiefst unseren Grundsätzen des fairen Wirtschaftens. Preise und Abnahmemengen werden von uns langfristig verhandelt. Das geschätzte Anteilsverhältnis an der Wertschöpfung von Voelkel liegt zu 62 Prozent bei den Anbaubetreibenden.

Transparenz und Mitentscheidung

Transparenz und Mitentscheidung sind Faktoren für eine bestmöglich faire Zusammenarbeit. Daher engagieren wir uns auf regionaler Ebene im FairBio-Verein. Bei allen deutschen Gemüse-Höfen – das entspricht 10 Prozent unseres Gesamt-Rohwareneinkaufs – haben wir im Rahmen von FairBio die Vereinbarung getroffen, die Lieferketten vollständig transparent zu gestalten. Zudem sind sämtliche Preisinformationen auf der FairBio-Plattform vollständig einsehbar. Das FairBio-Label ist für uns das Label, das am besten den transparenten, fairen Handel darstellt. Der Anteil der eingekauften Produkte und Rohwaren, die ein Label tragen, welches Transparenz und Mitentscheidung berücksichtigt, liegt bei unseren deutschen Kooperationsbetrieben somit bei 100 Prozent. Auch mit allen weiteren Betrieben stehen wir im direkten Dialog über den transparenten und alle Beteiligten einbeziehenden Umgang mit Mitarbeitenden, Dienstleistenden und Zuliefernden und sind bemüht, dieses Thema auch zukünftig vermehrt zu verfolgen. Aktuell stehen wir hier bei 58 Prozent der Höfe, mit denen wir diesbezüglich bereits Gespräche geführt haben.

Wir l(i)eben Demeter

Demeter – das ist die Premiumauszeichnung aller Bio-Produkte und das Zertifikat, das am stärksten nicht nur ökologische Gesichtspunkte des Anbaus betrachtet, sondern auch ethische und soziale Werte mit hinzuzieht. Nachhaltigkeit, Freiheit, Gleichheit, Solidarität und Ganzheitlichkeit sind die Kernwerte, die Demeter mit der Philosophie unseres Unternehmens verbinden. Den Demeter-Gedanken in die Welt hinaustragen, ist unser Ziel. Durch einen mit Demeter ausgezeichneten Anteil unserer Produkte von ca. 40 Prozent und bei unseren Gemüsesäften sogar 100 Prozent machen wir unseren Leitspruch „gesunde Lebensmittel aus gesunden Strukturen“ greifbar.

Unsere Produkte sind ausgezeichnet

demeter

Demeter-Qualität

Das Warenzeichen des Demeter Anbauverbandes tragen nur Produkte, die nach den Grundsätzen der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise erzeugt wurden. Das heißt, es wird in möglichst geschlossenen Kreisläufen, ohne chemisch-synthetische Schutzmittel und treibende Mineraldünger gewirtschaftet. Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien erhöhen bei dieser Form der Landwirtschaft die Bodenfruchtbarkeit, sorgen für ein Wachstum der Humusschicht und helfen den Früchten, ihr charakteristisches Aroma zu entwickeln. Sowohl die Aussaat als auch die Ernte orientieren sich an kosmischen Rhythmen.

Bio-Qualität

Nach EG-Öko-Verordnung sind die Begriffe „Bio“ und „Öko“ im Zusammenhang mit Lebensmitteln gesetzlich geschützt. Im Bio-Anbau ist der Einsatz von chemischen Düngern, Pestiziden und gentechnisch veränderten Organismen verboten. Zur Erhaltung und Förderung der Bodenfruchtbarkeit wird ein möglichst geschlossener betrieblicher Nährstoffkreislauf angestrebt.

Bio-Streuobst

Voelkels Bio-Streuobst stammt von Streuobstwiesen, die nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert wurden. Durch den Erhalt von Streuobstwiesen wird ein aktiver Beitrag zur Naturerhaltung und zur Sortenvielfalt geleistet. Es gelten die gleichen Richtlinien wie bei der Bio-Qualität.

Bio-Wildfrucht

Früchte dieser Qualität kommen aus kontrolliert biologischen Wildsammlungen. Die Wildfrüchte stammen aus einer Region, die kartiert wurde und anschließend regelmäßig nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert und kontrolliert wird. Sie stammen nicht aus Plantagen-Anbau.

Bio-Mineralwasser

Bio-Mineralwasser stammt aus besonders reinen Quellen, welche die strengen Bio-Mineralwasser-Kriterien hinsichtlich Rückständen von Pflanzenschutzmitteln, Dünger, Uran etc. erfüllen. Bio-Mineralwasser besitzt nicht nur höchste Qualität, sondern ist auch trinkbarer Umweltschutz: Im Fokus stehen neben dem Reinheitsgebot die schonende, nachhaltige Gewinnung des Wassers, dessen umweltfreundliche Verpackung und der Schutz unserer Wasserressourcen vor Verunreinigungen. Das Bio-Mineralwasser-Siegel garantiert allerbeste Mineralwasser-Qualität, die regelmäßig von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle überprüft wird. Wir schätzen uns sehr glücklich, dass wir in Pevestorf auf unsere eigene, Bio-zertifizierte Mineralwasserquelle zugreifen können. So ist neben den leckeren Rohwaren unserer Anbaubetriebe in Demeter- und Bio-Qualität auch der Weg des Wassers für unsere Getränke bis hin in die Flasche nachhaltig und transparent.

bio
mineralwasser

bio
Streuobstwiesen
Initiative

bio
aus Bio-Wildfruchtsammlung



Für unsere erfrischende Apfelschorle verwenden wir besonders aromatische Früchte aus heimischen Regionen.

FairBio

Voelkel engagiert sich im FairBio-Verein, um fairen Handel auch auf regionaler Ebene zu unterstützen. Als Mitglied verpflichtet sich Voelkel, die Preise mit den Kooperationsbetrieben einvernehmlich festzulegen und Rohstoffe, soweit möglich, regional einzukaufen. Immer werden langfristige Liefer- und Abnahmeverträge abgeschlossen. Fairness bedeutet dabei mehr als faire Preise. Sie beinhaltet Transparenz, Qualität, Umweltschutz und soziales Engagement. Für unsere Kundschaft bietet der FairBio-Verein eine gute Entscheidungshilfe beim Einkauf, denn durch das starke Wachstum der Bio-Branche in den letzten beiden Jahrzehnten gestaltet sich zunehmend auch der Bio-Fachhandel immer unübersichtlicher. Dem möchten wir mit unserer Aufklärungsarbeit entgegenwirken und haben das FairBio-Siegel eingeführt. Dadurch können die Menschen auf den ersten Blick sehen, dass die Produkte nach den FairBio-Kriterien hergestellt wurden. Die Mitgliedsunternehmen bieten Verbandsbio an und werden jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle geprüft. Die Qualitätskommission des FairBio-Vereins entscheidet über die Vergabe an Produkte, die neu mit dem Siegel gekennzeichnet werden sollen.



FairTSA

Als Non-Profit-Organisation ist die Fair Trade Sustainability Alliance (FairTSA) auf die Entwicklung von Standards für fairen Handel, soziale Verantwortung und die Förderung einer nachhaltig handelnden Gemeinschaft spezialisiert. Das unabhängige Siegel gibt den Menschen die Sicherheit, dass internationale Standards für fairen Handel eingehalten und soziale Verantwortung im Sinne einer nachhaltigen Gemeinschaft übernommen werden. FairTSA-Produkte leisten einen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von Beschäftigten in der Landwirtschaft in den Verarbeitungsbetrieben der Anbauländer und zur Förderung des Umweltschutzes.



Fairtrade Sugar Program

Unsere Marke „FÜR“ für den Lebensmitteleinzelhandel hat sich für das „Fairtrade Sugar Program“ zertifizieren lassen. Das Fairtrade Zucker Programm ermöglicht es Anbauenden, mehr Zucker unter Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen. Mehr auf www.info.fairtrade.net/program



Verantwortung für die Natur

Gerade unsere ökologische und nachhaltige Verantwortung nehmen wir sehr ernst und legen unseren Fokus darauf, uns hierhingehend stetig zu verbessern. Einen besonderen Schwerpunkt setzen wir auf den Ausbau der bio- und biodynamischen Landwirtschaft – vor allem auch in der Region. Und wir sind stolz darauf, dass das

| Einkaufsvolumen Rohwaren gesamt (10/2018 – 09/2019): 46.902.503 | | | | |
|---|-------------------|---------------|---------------|---------------|
| Rohwareneinkauf* | | | | |
| Gruppe | Menge (KG) | Menge (%) | Wert (TEUR) | Wert (%) |
| Verpackungen/ Werbemittel | Nicht messbar | Nicht messbar | 10.178 | 32,16 |
| Gemüse | 20.293.220 | 43,27 | 5.524 | 17,46 |
| Citrus | 4.136.051 | 8,82 | 5.276 | 16,67 |
| Beeren | 3.846.762 | 8,20 | 5.156 | 16,29 |
| Kernobst | 13.945.370 | 29,73 | 4.503 | 14,23 |
| Sonstiges | 1.322.474 | 2,82 | 3.551 | 11,22 |
| Exoten | 2.145.782 | 4,57 | 3.169 | 10,01 |
| Etiketten | Nicht messbar | Nicht messbar | 2.686 | 8,49 |
| Süßungsmittel | 1.212.844 | 2,59 | 1.779 | 5,62 |
| Summe | 46.902.503 | 100,00 | 31.645 | 100,00 |

| Sonstige betriebliche Aufwendungen | | |
|------------------------------------|---------------|---------------|
| Gruppe | Wert (TEUR) | Wert (%) |
| Produktionsnahe Dienstl. | 2.588 | 13,26 |
| Kosten externer Läger | 2.502 | 12,82 |
| Kosten für Energie & Wasser | 2.466 | 12,64 |
| Marketingaufwand | 2.055 | 10,53 |
| Reparaturen & Instandhaltung | 2.019 | 10,34 |
| Ausgangsfrachten | 984 | 5,04 |
| Werbekosten | 746 | 3,82 |
| Fremdarbeiten - Vertrieb | 206 | 1,06 |
| Analysekosten | 178 | 0,91 |
| Bürobedarf | 18 | 0,09 |
| Sonstige | 5.754 | 29,49 |
| Summe | 19.515 | 100,00 |

* Die jeweils größten Anbaubetriebe je Kategorie, mit denen 62 Prozent des gesamten Einkaufsvolumens realisiert wird, wurden für die GWÖ-Bilanzierung kontaktiert und um eine Einschätzung der Zusammenarbeit mit Voelkel sowie um Angaben zu ihrem eigenen Wirtschaften gebeten.

»Langfristig ausgerichtetes Handeln und Wirtschaften, mit Rücksichtnahme auf Mensch und Natur, hat bei uns Tradition. Diese Vorreiterrolle weiter zu leben, quer zu denken und neue Wege zu gehen, ist und bleibt Dreh- und Angelpunkt bei allen betrieblichen Entscheidungen.«

Boris Voelkel

Wendland – auch Dank unserer Unterstützung als Rat gebender und verlässlicher Abnehmer – die Nummer eins in Niedersachsen ist im flächenmäßigen Bio-Anbau von Obst und vor allem Gemüse. Der ökologische Landbau sowie der Transport inklusive Verpackungen bis zu unserer Produktion sind Bereiche, in denen der Umgang mit Wasser, Energie und Abfall Themen sind, mit denen wir uns beschäftigen müssen und wollen.

Anbau

Im Anbau von Obst und Gemüse wird ortsunabhängig Wasser und Energie verbraucht – mal mehr, mal weniger. Aber fast immer kann man das Weniger noch weiter optimieren. Daher motivieren wir unsere Kooperationsbetriebe zu Wasseraufbereitung, dem Verwenden von erneuerbaren Energien, regelmäßiger Evaluation und kurzen Logistikwegen. Zudem verpflichten sich die Betriebe umweltschonende Produktions- und Verarbeitungsprozesse nach ISO 14001 anzustreben sowie Zertifizierungen mindestens nach EG-Bioverordnung oder nach Anbauverbandsrichtlinien, wie Bioland oder Demeter vorzuweisen.

Transport

Wir arbeiten global, aber immer unter dem Leitspruch „so nah wie möglich, so weit wie nötig“. Wir achten auf die Länge der Transportwege, bevorzugen den Weg über das Meer, anstatt Ware aus Übersee einzufliegen. Bei der Einfuhr der Rohwaren aus Übersee ist es eine Herausforderung, die Bedingungen für alle Beteiligten auf jeder Etappe des Transportweges zu überprüfen. Daher setzt Voelkel auf die langjährige Zusammenarbeit mit einem Logistikunternehmen, das die Interkontinentaltransporte abwickelt und die Verantwortung für ein faires Vorgehen in der Logistikkette trägt. Wir haben uns bewusst für diesen kostenintensiven Weg und gegen die Beschränkung auf wirtschaftliche Kennzahlen bei der Auswahl des Logistikunternehmens entschieden. Wir arbeiten zudem daran, Transportwege zusammenzulegen und den europäischen und regionalen Einkauf sogar für exotische Waren wie Ingwer auszubauen.

Produktion

Für eine bessere Umweltbilanz arbeiten wir stetig an Projekten zur Einsparung von Gas und Strom. Unser Ziel ist die kontinuierliche Senkung unseres relativen Energieverbrauchs. Der im Unternehmen eingesetzte Strom stammt ausschließlich von regenerativen Energielieferanten. Wasser beziehen wir aus drei Quellen. In der Produktion haben wir für die Reinigung der Rohwaren und Flaschen, als Kühlwasser und für die Erzeugung von Dampf einen enormen Wasserbedarf. Es stammt aus einem betriebs-eigenen Brunnen und wird zudem vom regionalen Wasserversorger bezogen.

Verpackungen

Etwa ein Drittel unseres gesamten Einkaufs machen Verpackungsmaterialien aus. Um dem mit der Herstellung von Pappverpackungen und Papieretiketten verbundenen hohen Verbrauch von Wasser und der Reduzierung wertvoller Baumbestände entgegenzuwirken, verwenden wir ausschließlich FSC-zertifizierte Pappe und Papier, gentechnikfrei hergestellt und ökologisch abbaubar. Zudem stellen wir aktuell unser Etikettenpapier auf PEFC-zertifizierte Ware um. Unsere Druckfarben für Werbemittel sind frei von Mineralölen und die Toner schadstoffarm – weit unter den Grenzen liegend.

Alexander Gajer
(Schichtleiter Abfüllung)

»Mein Lieblingsgetränk ist der Pink Grapefruit Saft. Ich mag den Geruch, dann bekomme ich sofort Durst. Der ist erfrischend und belebend. Außerdem enthält er Vitamin C. Deshalb trinke ich im Winter auch gerne Ingwer Shots.«

Die sonnengereiften Grapefruits werden zur Reduktion der CO₂-Emissionen bereits im Ernteland frisch gepresst und in unserer Naturkostsafterei in Pevestorf in Flaschen gefüllt, ohne dabei die wertvollen Inhaltsstoffe zu verlieren oder zu gefährden.



Anteil der eingekauften Produkte/Dienstleistungen, die ökologisch höherwertige Alternativen sind: 100 Prozent

Anteil der Zuliefernden, die zur Reduktion ökologischer Auswirkungen beitragen: 100 Prozent

Anteil der eingekauften Produkte/Dienstleistungen, die mit unverhältnismäßig hohen Umweltauswirkungen einhergehen: 0 Prozent

BioZisch Hanf – ein Zeichen für Solidarität, Regionalität, Ökologie und Tradition

Solidarität

Einst in der Antike noch Grundnahrungsmittel feiert Hanf erst in den letzten Jahrzehnten ein vorsichtiges Comeback im Textil- und vor allem auch im Nahrungsmittelbereich. Dies kommt Marius Wöllner zu Gute. Denn der robuste Hanf ist auch für den Sandboden der Altmark geeignet, welcher für die Landwirtschaft generell weniger attraktiv ist. Doch auch Hanf hat im Anbau seine Tücken und ist – wie alles andere auch – anfällig für die steigenden Extrem-Wetterbedingungen. Da braucht man als Anbaubetrieb einen verlässlichen Partner. Diesen sah Marius in Voelkel und kam mit der Idee auf unseren Einkauf zu, eine BioZisch Hanf zu entwickeln. Boris Voelkel war sofort begeistert. Eine Traditionspflanze in Demeter-Qualität, ein Anbau-Partner, der um die Ecke lebt und sich selbst einbringt – das ist ein Projekt, das zu Voelkel passt. Inzwischen haben wir noch weitere Getränke entwickelt, die das Hanfsortiment ergänzen, und für 2020 die BioZisch Hanf als Sonderedition geplant: zur öffentlichkeitswirksamen und finanziellen Unterstützung der Bürgerinitiative Lüchow-Dannenberg, die sich seit über 40 Jahren stark macht im Widerstand gegen die Atomanlagen in Gorleben.

Regionalität

30 km ist der Landhof Wöllner von uns in Pevestorf entfernt und war zu dem Zeitpunkt, als Stefan Voelkel 1980 die Geschäftsführung übernahm, doch so fern. Wir sind sehr froh, dass die Ost- und Westgrenzen nun schon lange keine Rolle mehr in unserem sozialen und wirtschaftlichen Leben spielen. Vielmehr empfinden wir die Nähe zu den Wöllners als eine Bereicherung für uns und unser Sortiment. Und uns unter strukturell herausfordernden Umständen als ein verlässlicher Partner zu zeigen, ist für uns eine besondere Freude.

Ökologie

Frei von sämtlichen Pestiziden wird der Hanf hier in Demeter-Qualität angebaut. Das Wort Unkraut gibt es bei den Wöllners nicht. Auf ihrem Acker wächst Beikraut, das dem Hanf oft eher von Nutzen ist, als dass es ihm schaden würde. Hanf hat zudem einen positiven Einfluss auf das Klima. Denn Hanf erzeugt Biomasse in überdurchschnittlicher Menge – ungefähr viermal mehr, als bei Wald auf gleicher Fläche gemess-



Boris Voelkel (links) und unser Anbaupartner Marius Wöllner auf einem der bio-dynamischen Hanffelder in der Altmark

sen wird. Als Kohlenstoff-negatives Material wird beim Wachstum der Hanfpflanze mehr Kohlenstoff aus der Atmosphäre entfernt, als seine Herstellung und Verarbeitung freisetzt. Aus Klima-Sicht ein wunderbarer Nebeneffekt des Hanfanbaus.

Tradition

Hanf ist eine Traditionspflanze und reich an Eiweiß, Fettsäuren, Mineralstoffen und Vitaminen. Ihn wieder neu zu entdecken und in unseren modernen Getränken wie der BioZisch Hanf und nun auch dem Hanf-Smoothie zu verarbeiten, verbindet Tradition mit dem modernen Leben. Zudem verbindet der Hanf den traditionell ökologisch ausgerichteten Familienbetrieb der Wöllners mit der Voelkel Naturkostsafterei, die genau auf dieser Basis einst entstanden ist und ebenso weitergeführt wird: Ein Familienunternehmen mit Verantwortung für Mensch und Natur.

Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick

| | Voelkel | Ø* |
|--|----------------|-------------|
| A: Ergebnisse Lieferkooperationen | 68 % | 32 % |
| A1: Menschenwürde in der Zulieferkette | 60 % | 28 % |
| A2: Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette | 70 % | 33 % |
| A3: Ökologische Nachhaltigkeit in der Zulieferkette | 70 % | 38 % |
| A4: Transparenz und Mitentscheidung in der Zulieferkette | 70 % | 29 % |

Negativaspekte im Sinne der GWÖ-Bilanzierung konnten nicht ermittelt werden

* Durchschnittliche Bewertung der GWÖ-bilanzierten Unternehmen in Deutschland mit mehr als 100 Mitarbeitern.

Unternehmensziele 2020

- Ingwerbezug aus Europa ausbauen
- Starker Fokus weiterhin auf regionalem Ursprung aller Rohwaren
- Transportwege optimieren/verkürzen/zusammenlegen
- Abfall reduzieren



Wir unterstützen die unabhängige
Saatgutforschung von Züchterinnen
wie Christina Henatsch.

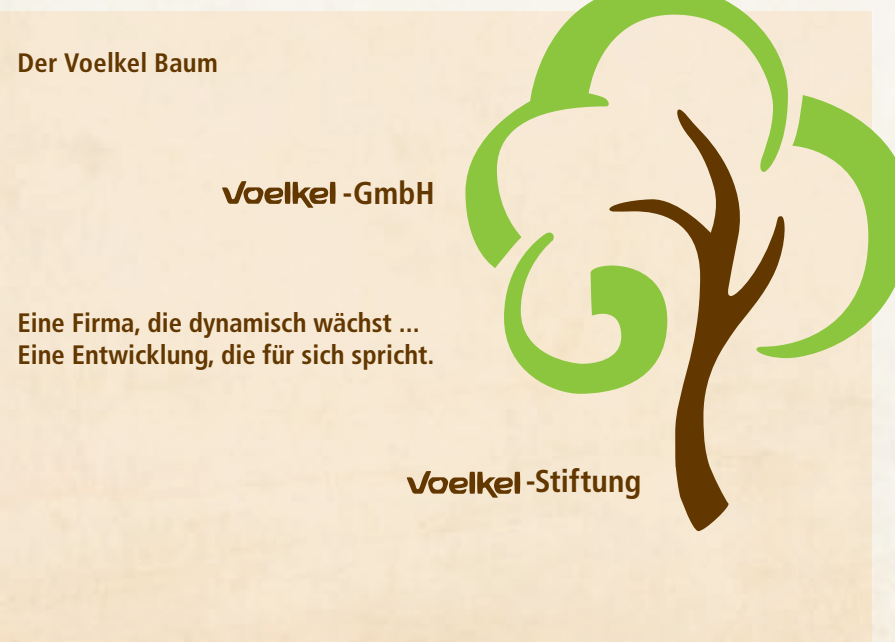
B: Eigentums- und Finanzstruktur



Einen Schritt weiter gehen

Sozial-ökologisch vorbildlich – das heißt für uns, sozial denken, wirtschaftlich handeln, den ökologischen Landbau fördern und die an unserem Unternehmen teilhabenden Menschen angemessen beteiligen. Anlässlich des 75-jährigen Firmenjubiläums setzte sich die Familie Voelkel zusammen und beriet, wie das Unternehmen weitergeführt werden sollte. Stefan Voelkel und seine vier erwachsenen Söhne waren sich einig, dass sowohl die Wahrung der anthroposophischen Gründungsimpulse als auch ein ökonomisches, aber nachhaltiges Wirtschaften gewährleistet sein müssen. Denn auch die vierte Generation legt weiterhin ihren Schwerpunkt auf hochwertige Naturkostsäfte in Bio- und Demeter-Qualität sowie auf ein langfristig ausgerichtetes Handeln im Einklang mit Mensch und Natur. Das Resultat der Überlegungen: die Überführung der Eigentumsanteile von Stefan und seiner Schwester Christiane Voelkel in die zu diesem Zwecke neu gegründeten Voelkel Stiftungen.

90 Prozent der bisherigen Unternehmensanteile flossen in diesem Rahmen in die Voelkel-Stiftung. Sie dient dem Ziel, die Weiterentwicklung des Unternehmens sicherzustellen sowie den ökologischen Landbau regional und weltweit zu fördern. In der Stiftungssatzung ist als Kernziel die Herstellung von biodynamischen Säften festgeschrieben – eine Herzensangelegenheit von Stefan Voelkel, um sicherzustellen, dass der Kerngedanke seiner Großeltern und seines Vaters erhalten bleibt. Das Kuratorium der Stiftung bilden die vier erwachsenen Söhne – Stefan Voelkel selbst ist Stiftungsvorstand. Die übrigen 10 Prozent wurden auf die gemeinnützige Voelkel Stiftung – Verantwortung für Mensch und Natur überschrieben. Sie unterstützt Projekte der Umwelt- und Jugendhilfe.



Ein Baum als Sinnbild

Wir stellen uns Voelkel gerne als einen wunderschönen, großen Baum mit einer prächtigen Baumkrone voller grüner Blätter, einem breiten Stamm und tiefgehenden, gesunden Wurzeln vor. So verwurzelt die Voelkel-Stiftung alles Handeln der Firma in der Gründungsidee, der Förderung des ökologischen Landbaus regional und weltweit. Durch die Stiftungsstruktur ist das Unternehmen quasi unverkäuflich und fest mit dem Standort Pevestorf verbunden. So werden auch in Zukunft regionale Arbeitsplätze geschaffen und erhalten. Die Stiftung bietet den Mitarbeitenden die Sicherung ihrer Lebensgrundlagen und die Gelegenheit zum Ausleben des eigenen Bewusstseins für Nachhaltigkeit sowie lebensfreundliche Werte. Der Voelkel-Leitgedanke „Verantwortung für Mensch und Natur“ ist fest im Stamm verankert. Langfristig ausgerichtetes Handeln mit Rücksichtnahme auf die Natur und die Gesellschaft sind eng verwachsen mit der Familien-Mosterei. Die Baumkrone trägt den Leitgedanken von Voelkel in die einzelnen Unternehmensbereiche: Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Technik, Einkauf, Logistik, Produktion, Vertrieb, Marketing, Buchhaltung, Personalverwaltung oder IT. Sie alle lassen den Baum wachsen und sind für eine stetige Weiterentwicklung des Unternehmens Voelkel als gesunder Baum notwendig.

Die Verteilung des Eigenkapitals

„Verantwortung für Mensch und Natur“ ist auch der Leitsatz unserer Voelkel-Stiftung. Diese stellt unter anderem sicher, dass der jährliche Gewinn zu 90 Prozent ins Unternehmen zurückfließt. Davon profitieren unsere Mitarbeitenden vor Ort und die Menschen, die uns beliefern. Die restlichen zehn Prozent werden für gemeinwohlorientierte Projekte verwendet. Der Glaube, etwas zum Guten bewegen zu können, ist für uns kein Ergebnis der Definition einer Firmenphilosophie in langen Workshops. Es ist der Grund, warum es Voelkel gibt.

Diese festen Strukturen des Eigenkapitals sowie die vielen langfristigen Investitionen gehören zu den Gründen für die sehr gute Bonitätsbewertung von 1,2 (Kreditausfallrisiko 0,07%) durch den unabhängigen Dienstleister Creditsafe. Voelkel zahlt ohne Zeitverzug, während in der Branche fünf Tage und in der Region sechs Tage Zahlungsverzug die Durchschnittswerte sind.



Unser Bekenntnis zum Wendland

Mit nur 40 hier lebenden Menschen pro Quadratkilometer gibt es im Wendland vor allem Platz – für Wälder, Landwirtschaft, Artenvielfalt und Natur. Das zog bereits in den 1920er Jahren Margret und Karl Voelkel in diesen dünn besiedelten Landstrich und auf den Höhbeck – raus aus der Enge der Stadt.

Im Wendland lebt eine vielfältige Gesellschaft: Menschen, deren Familien hier bereits seit Jahrhunderten von und mit der Natur leben – aber auch viele Zugezogene, die in Teilzeit in Berlin oder Hamburg arbeiten und den Rest der Woche hier auf dem Land verbringen wollen. Einige sind im Zuge der Anti-Atomkraft-Bewegung in die Region gezogen und versuchen hier nun, neue Formen des Zusammenlebens zu finden, die alternativ sowie kreativ sind.

Das Highlight im Wendland ist jedes Jahr die Kulturelle Landpartie. Das seit 1995 stattfindende zehntägige Festival ist in vielen Dörfern des Wendlands verankert. Es gibt Lesungen, Konzerte, Akrobatik und Tanz, gutes Essen, Handwerkskunst und vieles mehr. Aus ganz Deutschland reisen Menschen an, um mit dem Fahrrad von Ort zu Ort zu fahren, diese besondere Atmosphäre zu erleben und in das Leben im Wendland einzutauchen.

In diesem Zuge haben auch Naturinteressierte den Höhbeck für sich entdeckt, eine durch die letzten beiden Eiszeiten und die Jahrhunderte lange Formung der Elbniederungen entstandene einzigartige Erhebung, die seit jeher vielen seltenen Tier- und Pflanzenarten eine Heimat bietet. Der Höhbeck und die Elbniederung sind zur Wahrung dieser Vielfalt als offizielle Biosphärenreservate dauerhaft geschützt.

Die landschaftlichen Bedingungen machen unseren Firmensitz am Höhbeck zwar nachhaltig wunderschön, es uns aber in Sachen Wachstum nicht leicht, denn eine räumliche Ausdehnung des Standortes Pevestorf ist durch den Schutz und Erhalt der Artenvielfalt kaum möglich. Da muss clever gebaut und geplant werden. Aufgrund unserer seit jeher ökologisch geprägten Firmenphilosophie ist der Schutz des regionalen Biosphärenreservats zwar baulich eine Herausforderung, aber für uns mehr noch eine besondere Freude. Die Planungen machen wir mit viel Herzblut, denn neben dem Kerngedanken, biodynamische Säfte zu produzieren, ist auch der Standort Pevestorf fest in der Sitzungssatzung verankert. Und das bewusst. Die Familie Voelkel möchte der Region etwas zurückgeben, die unseren Firmengründern vor beinahe 100 Jahren eine neue Heimat im Sinne ihres freiheitlichen Denkens schenkte.

Das Unternehmen Voelkel sichert Menschen aus dem Wendland und der angrenzenden Altmark nicht nur Arbeitsplätze, sondern fördert auch den Ausbau der regionalen, ökologischen Landwirtschaft und ist für die kleine Gemeinde Höhbeck der wirtschaftliche Eckpfeiler. Abgesehen davon engagiert sich Voelkel seit jeher im Widerstand gegen die Atomanlagen in Gorleben – und das als Unternehmen wie auch als privates Engagement der Familie Voelkel und der Mitarbeitenden. Viele regionale Vereine und Projekte erfahren durch die Firma Voelkel wertvolle finanzielle Unterstützung: Ob Kulturelle Landpartie oder Fridays for Future Wendland, bei alledem ist Voelkel dabei mit motivierten Mitarbeitenden, einem Stand und Gratisgetränken für den guten Zweck. Oft ist es Stefan Voelkel selbst, der Demonstrierenden dort die BioZisch öffnet.



Aller Anfang ist klein: das Firmengelände am Höhbeck in den 1930er Jahren.

Neue Sanierungsmaßnahmen am Standort Pevestorf

| Investitionen in Anlagevermögen 2019* | | |
|---------------------------------------|----------------|--|
| Bezeichnung | Volumen (TEUR) | Energieeinsparung (kWh) |
| Ausstattung Tanklager | 2.517 | Einsparung CO ₂ durch Vermeidung von Transporten aus externen Tanklagern, bisher keine Quantifizierung möglich |
| Erweiterung Fertigwarenlager | 2.142 | Einsparung CO ₂ durch Vermeidung von Transporten aus externen Lagern, bisher keine Quantifizierung möglich |
| Mehrweg-Fülllinie | 1.877 | Einsparung von 0,76 kWh/100 VPE = 122.990 kWh Strom in 2020; bisher keine Quantifizierung der Einsparung Erdgas bzw. Dampf möglich |
| Kälteversorgung Produktion | 548 | Einsparung von jährlich ca. 230.000 kWh Strom |
| UPC-Palettenregal | 330 | Kein Einfluss auf Ressourcenverbrauch |
| Weichwasseranlage | 232 | Neuanschaffung, daher keine Einsparung |
| LKW-Stellplätze | 194 | Kein Einfluss auf Ressourcenverbrauch |
| Dampfkessel | 142 | Dampfkessel wird aktuell installiert; bisher keine Quantifizierung möglich |
| LKW-Kauf | 118 | Externe Fahrten durch Interne ersetzt, keine Anfahrten notwendig |
| Kühlturm | 83 | Einsparung von jährlich ca. 230.000 kWh Strom |
| Sonstige Zugänge | 997 | - |
| Gesamt | 9.180 | - |

* Da Investitionen teilweise über mehrere Jahre erfolgen, ist das Gesamtinvestitionsvolumen in einzelne Projekte deutlich höher.

»Langfristig betrachtet führen nahezu alle Investitionen im Zeitraum von 2018 bis 2020 zu einem reduzierten Energieverbrauch und einer noch nachhaltigeren Herstellung unserer Produkte.«

Jacob Voelkel

Neue Lagerhalle für Fertigprodukte, sowie Roh- und Halbrohwaren

Im Jahr 2019 wurde eine neu gebaute Lagerhalle für Fertigprodukte, Roh- und Halbrohwaren mit integriertem Kühlbereich in Betrieb genommen. Durch diese Maßnahmen konnten mobile und energetisch ineffiziente Kühlcontainer sowie externe Kühllager eingespart werden. Die Lagerung vor Ort spart zudem Transportwege zwischen Kühllager und Produktionsbetrieb, dadurch werden die CO₂-Emissionen signifikant reduziert.

Neue Abfülllinie für Mehrweg-Glasflaschen

Der Baustart für unsere neue Mehrweglinie war bereits Ende 2017. Die ersten Testfüllungen der Mehrweglinie liefen Ende 2018 und die endgültige Inbetriebnahme erfolgte dann 2019 – zu unserer absoluten Zufriedenheit. Die Energieeffizienz dieser technisch hochmodernen Linie ist wesentlich höher, als die ihres Vorgängermodells. Es können deutlich mehr Flaschen abgefüllt werden – in kürzerer Zeit und bei niedrigerem Energieverbrauch pro Flasche.

Neues Tanklager

Unser im Jahr 2019 errichtetes neues Tanklager mit einem Fassungsvermögen von fast sechs Millionen Liter belegt unser Bekenntnis zum Standort Pevestorf für alle Verarbeitungsschritte. Die Entscheidung für die Umsetzung dieses Projekts hat mehrere Gründe. Durch den Entfall der Transporte zu und von externen Tanklagern sparen wir mehrere tausend Tonnen CO₂ – und das jährlich. Dazu kommt die Qualität: Nach jedem Transport wird ein weiterer Erhitzungsvorgang nötig, auf den wir zum Schutz der enthaltenen Vitamine und Nährstoffe sowie des natürlichen Geschmacks unserer Produkte nur zu gern verzichten. Darüber hinaus schenkt uns ein weiteres Tanklager vor Ort zusätzliche Flexibilität. Wir benötigen keinen Vorlauf vor der Abfüllung und können so kurzfristig unsere Füllplanung ändern und auch kleinere Mengen produzieren – zwei traditionell große Stärken unserer handwerklichen Naturkostsafterei.

Laufender Ausbau der Energiedatenerfassung und -darstellung

Die Erfassung der Energiedaten im Betrieb wird durch eine große Anzahl von Indikatoren für Strom, Wasser, Druckluft sowie Dampf realisiert, welche in einem Energie-Cockpit dargestellt und ausgewertet werden. Für das Cockpit gab es in 2016 ein umfangreiches Update sowie einige neue Messstellen, unter anderem zum Monitoring der neuen Abfülllinien Einweg-Glas und Elopak. Die Messstelleninfrastruktur wird seitdem fortlaufend ausgebaut und bei neuen Projekten, wie der zusätzlichen Abfülllinie Mehrweg-Glas, schon bei der Planung mit eingebunden. So lassen sich sämtliche Verbrauchswerte in den Bereichen Strom, Wasser, Druckluft und Dampf immer effizienter und verbraucherspezifischer analysieren. Aus diesen Analysen können dann konkrete Maßnahmen zur Verbesserung abgeleitet werden. Darüber hinaus werden unsere Werbemittel und Verpackungen so umweltschonend wie möglich produziert, sie tragen ein gängiges Umweltsiegel wie zum Beispiel das FSC-Siegel. Außerdem achten wir auf den Einsatz ökologischer Druckfarben. Büromaterialien und sonstige Bedarfsgegenstände beziehen wir über den nachhaltigen Versandhandel memo. Unsere Post versenden wir klimaneutral mit dem Go-Green-Service.



Inmitten des Naturschutzgebiets Biosphärenreservat „Niedersächsische Elbtalau“ kann das Firmengelände nur eingeschränkt wachsen und muss besonderen Anforderungen gerecht werden.

Ökonomie und Ökologie als entscheidende Faktoren für unsere Zukunft

Unser Unternehmen wächst – und damit nicht nur der ökonomische Anspruch für unsere wirtschaftliche Zukunftsfähigkeit, sondern auch unsere ökologische Verantwortung, die seit jeher als Fundament für unser Schaffen dient. Unser strategischer Gesamtaufwand 2019 von 9.060 TEUR bezieht sich daher auf unsere über mehrere Jahre getätigten Investitionen in die Lagerhalle für Fertigprodukte, die Abfülllinie und das neue Tanklager. Weitere Zukunftsausgaben von 170 TEUR verwendeten wir 2019 für die Entwicklung neuer Produkte. Voelkel ist für eine Vielzahl von verschiedenen Säften und Getränken bekannt. Und unsere Kundschaft freut sich jedes Jahr wieder auf ein breites Angebot an innovativen Neuprodukten. Unser Mittelüberschuss von ca. 500 TEUR aus der laufenden Geschäftstätigkeit in 2019 fließt zu 90 Prozent ins Unternehmen für weitere zukunftsgerichtete Investitionen und zu 10 Prozent in unsere gemeinnützige Voelkel-Stiftung.

Haltung zeigen für einen ethischen Umgang mit Geldmitteln: Ein Interview mit Christian Harder

»Geld ist für uns ein Mittel zum Zweck Gutes zu tun – und das machen wir mit Leidenschaft.«

Christian Harder

Herr Harder, wie sieht es denn bei Voelkel in Sachen ethischer Haltung im Umgang mit Geld aus?

Sehr gut. *er lacht* Die Familie Voelkel als ehemaliger Eigentümer hat durch die rechtliche Umgestaltung zur Stiftungsstruktur vollständig auf Eigenkapitalausschüttungen verzichtet. Die Stiftungsbegründung 2012 ist abgeschlossen. Strukturelle Änderungen sind nicht weiter vorgesehen. Neue Eigentümer soll es nicht geben und eine externe Übernahme ist aufgrund der Stiftungsstruktur nahezu unmöglich. Die Mitarbeitenden haben ebenfalls eine Option zur Beteiligung: Sie können Genusskapital ohne Stimmrecht erwerben und erhöhen dadurch die Liquidität des Unternehmens. Sie erhalten im Gegenzug eine erhöhte Verzinsung der Einlagen. Auch unsere Risikodeckung ist durch genaue Kalkulation sichergestellt.

Jedes Neuprodukt wird im Regelfall mit Vollkostendeckung kalkuliert. Mindestens einmal jährlich werden alle Bestandsprodukte einer Nachkalkulation unterworfen, um die Wirtschaftlichkeit zu überprüfen.

Und die Investitionen und Kapitalausschüttungen? Auf welche Bereiche zielen diese vor allem ab?

Im Vordergrund der Investitionen steht die Erhaltung des Produktionsstandortes und seiner Konkurrenzfähigkeit in der gegebenen Randlage, die damit verbundene Sicherung der Arbeitsplätze – Arbeitsplätze mit Sinnerfüllung – und die Schaffung neuer Stellen, soweit sie für unsere Positionierung am Absatzmarkt notwendig sind. Ebenso wichtig sind die Minimierung des ökologischen Fußabdrucks – auch in Verbindung mit höherer Produktivität – und das Reduzieren des Energieverbrauchs. So haben unsere Fremdfinanzierungen auch immer einen direkten Bezug – vor allem zu unseren aktuellen Investitionen in den Standort. Unsere Bankausleihungen von 28.700 TEUR und die weiteren Ausleihen mit einem Volumen von 4.817 TEUR wurden vor allem für die Erweiterung und Modernisierung unserer Werksanlage – konkret dem neuen Tanklager, dem Fertigwarenlager und der modernen Mehrweglinie – getätigt. Die Kredite von 3.052 TEUR gegenüber unseren Anbaubetrieben beziehen sich auf Rechnungen mit langen Zahlungszielen, die uns gewährt werden.

Ausschüttungen werden lediglich für definierte gemeinnützige Zwecke geleistet, es profitieren keine Einzelpersonen von Kapitalausschüttungen. Die Eigentümer der Firma Voelkel sind ja Stiftungen und keine natürlichen Personen.

In welchem Ausmaß beteiligt sich das Unternehmen an solidarischen Finanzierungsformen sozial-ökologischer Projekte?

Mittelfristige Liquiditätsaufbewahrung findet ausschließlich in geprüft nachhaltig öko-



logischen Anlageformen statt. Wir verzichten bewusst auf die Finanzierung von Projekten und den Kauf von Ländereien, um regionales Kleinbauernum zu erhalten und zu stärken. Aber unser Einsatz für eine zukunftsfähige Wirtschaft ist nicht ausschließlich auf unser Unternehmen begrenzt. Wir haben bewusst strategische Fonds-Investments mit einem Gesamtvolumen von 100 TEUR getätigt, die beispielsweise Bio-Unternehmen (Wessanen) oder das Mehrweg-System (Tomra) unterstützen. Zudem sind wir beteiligt am Biomasse Regionalfond Wendland GmbH & Co. KG (Kommanditeinlage, Sitz in Wustrow, 36 TEUR) und der Solarinitiative Gartow Gbr (Sitz in Gartow, 1 TEUR), deren Ziel die Herstellung von erneuerbarer Energie ist. Auch die Regionalwert AG (Sitz in Hamburg) unterstützen wir mit 1 TEUR für eine enkeltaugliche Landwirtschaft und gute Lebensmittel in Schleswig-Holstein, im westlichen Mecklenburg, im nördlichen Niedersachsen und in Hamburg. Alle Fonds – unabhängig von ihrem finanziellen Volumen – wurden von uns nach ethischen und ökologischen Gesichtspunkten ausgewählt.

Mit welchen Finanzinstituten kooperiert die Firma Voelkel?

Wir haben einen Fremdkapitalanteil von 72 Prozent. 70 Prozent dieses Fremdkapitals machen Ausleihungen der Banken aus. Die wiederum teilen sich zu 50 Prozent in langfristige Fremdkapitalaufnahmen bei der GLS-Bank und 50 Prozent bei der Sparkasse Uelzen Lüchow-Dannenberg als Regionalbank mit öffentlicher Trägerschaft auf. Beide Banken verpflichten sich ethisch-nachhaltigen Normen und erzielen keine privat genutzten Überschüsse.

Vielen Dank für diesen Einblick!

Sehr gern. Für uns sind die Gemeinwohl-Bilanz und die damit verbundenen Fragestellungen eine tolle Hilfe, um uns sowie unser Tun zu überprüfen und an Lösungsansätzen arbeiten zu können – für eine weitere Optimierung unseres Unternehmens im Sinne unserer Firmenphilosophie und der Gemeinwohl-Ökonomie.



Gemeinwohlorientiertes Wirtschaften und Handeln der Sparkasse

Nachhaltiges Wirtschaften und Handeln zum Wohl der Allgemeinheit ist bei Voelkel seit über 80 Jahren ein Teil der Unternehmenskultur. Daher ist es für uns alternativlos, dass alle mit uns kooperierenden Betriebe sich nicht nur an wirtschaftlichen Kennzahlen, sondern auch an gemeinwohlorientiertem Handeln messen lassen. Ein Beispiel aus dem Finanzbereich ist die Sparkasse Uelzen-Lüchow-Dannenberg, mit der wir seit vielen Jahren zusammen arbeiten. Als regionales Kreditinstitut engagiert sich die Sparkasse sowohl lokal, als auch durch die Sparkassen Finanzgruppe überregional und international. Die Engagements lassen sich in Soziales Engagement, Kunst & Kultur, Sport, Forschung und Bildung, sowie Umwelt kategorisieren. Besonders erfreulich aus unserer Sicht sind die sozialen und umweltbezogenen Tätigkeiten, da diese sich mit unserem Leitbild „Verantwortung für Mensch und Natur“ decken.

Mit gesellschaftlichen Engagements wie der „Nachbarschaft-Aktionswoche“, bei denen die Sparkassen-Filialen mit den Mitarbeiter*innen Hilfsprojekte vor der eigenen Haustür betreuen, oder der während der Corona-Pandemie ins Leben gerufene Aktion „Nachbarn helfen Nachbarn“ fördert das Kreditinstitut den sozialen Zusammenhalt. Auch der Umweltschutz ist ein Bereich, in dem die Sparkasse sich einsetzt. So werden zahlreiche Projekte zum Ausbau und der Schaffung von Grünflächen in deutschen Großstädten von der Sparkasse unterstützt. Im Jahr 2015 wurde beispielsweise das Dach der Sparkasse Berlin-Mitte als Unterstützung der Initiative „Berlin summt!“ in einen Lebensraum für über 250.000 Bienen umgestaltet. Ein ähnliches Gründach-Projekt gibt es im Hamburger Stadtteil St. Pauli: Dort entstand 2011 auf einer leerstehenden Tiefgarage ein Garten, in dem Lebensmittel wachsen und in dem zahlreiche Insekten einen naturnahen Lebensraum mitten in der Stadt finden können.

Auch direkt bei uns vor Ort engagiert sich die Sparkasse, unter anderem durch die Unterstützung ansässiger Vereine und Einrichtungen. Die Musikschule Lüchow-Dannenberg, eine der wichtigsten künstlerischen Einrichtungen der Region, wird seit vielen Jahren bei Projekten mit Mitteln der Sparkasse unterstützt, ebenso wie der Wettbewerb „Jugend musiziert“. Neben einer Vielzahl sportlicher Events wird außerdem der Lüchower Silvesterlauf, welcher den sportlichen Abschluss des Jahres darstellt, seit vielen Jahren von der Sparkasse gesponsert und mitgestaltet.

Die GLS Bank – die nach eigenen Angaben erste Ökobank der Welt

Ende der 1960er Jahre: Eine Gruppe anthroposophisch verorteter Menschen, die fest entschlossen auch ohne finanzielle Hilfe konventioneller Banken die Waldorfschule in Bochum gründet, möchte den Weg auch für andere soziale Initiativen einfacher machen und entwickelt den wagemutigen Plan, die Finanzwelt zu revolutionieren. 1974 ist es dann so weit: Wilhelm Ernst Barkhoff gründet mit seinem Team die erste ökologisch-soziale Bank, die GLS Gemeinschaftsbank. Bald fangen sie an, die ersten sozialen und ökologischen, oft auch anthroposophischen Projekte und Unternehmen zu unterstützen – ob den Bauhof, die ersten Initiativen für erneuerbare Energie in Deutschland, Weleda oder die Forschung und Züchtung ökologischen Saatguts.

Heute ist die GLS Bank die größte ethische Bank in Deutschland und bietet ein breites Portfolio an Dienstleistungen. Sie hat zahlreiche Preise im Segment Nachhaltigkeit gewonnen und wurde bereits zum zehnten Mal zur „Bank des Jahres“ gewählt. Für

Privatinteressierte spannend: Bei der Kontoeröffnung kann man selbst entscheiden, in welchem Bereich – z. B. erneuerbare Energien, nachhaltige Landwirtschaft oder Soziales – man mit seinem Konto unterstützen möchte. Jedes Jahr werden unzählige Pionierunternehmen im nachhaltigen und sozialen Bereich mit Krediten unterstützt: Jeder kann einsehen, wieviel Geld zu welchem Unternehmen und zu welchem Zweck geflossen ist. Seit vielen Jahren ist die GLS Bank auch für Voelkel ein nachhaltig verlässlicher Finanzpartner, mit dem wir voller Vertrauen auch in der Zukunft Seite an Seite gehen werden.

Investitionsplan inklusive des ökologischen Sanierungsbedarfs (in Tsd. EUR)

Die geplante Sanierung des Klärwerkes wird Kosten in Höhe von etwa 150 TEUR verursachen.

Realisierung der ökologischen Sanierung (in Tsd. EUR und %-Angaben)

Es wurde ein ökologischer Sanierungsplan aufgestellt, der folgende Schritte und Maßnahmen beinhaltet:

- Die Motoren und Schaltschränke im Bereich der Mehrweglinie 1 werden umgestellt, wofür Kosten in Höhe von mindestens 170 TEUR kalkuliert werden.
- Es wird eine fortlaufende Prüfung der Transformatorenauslastung durchgeführt, wodurch eine maximal effiziente Nutzung gewährleistet werden soll.
- Der Wirkungsgrad der Energier Einsparung wird durch die Umstellung von Mittel- auf Niederspannung weiter erhöht.
- Weiterhin werden kontinuierlich Möglichkeiten zur Stromeinsparung geprüft, eine Aufwandsabschätzung ist hierzu allerdings noch nicht möglich.
- Die bei der Dampfherstellung entstandene Abwärme wird ressourcenschonend zur Beheizung der Räumlichkeiten auf dem Firmengelände genutzt.
- Ein bereits umgesetztes Projekt ist die Kondensatrückgewinnung. Trotz Kosten von knapp 13 TEUR, welche hier entstehen, lohnt die Maßnahme sich sowohl aus ökologischer, als auch aus ökonomischer Sicht: Bei einer dadurch bewirkten jährlichen Ersparnis von 104.075 kWh Strom, bzw. 20 TEUR, amortisiert sich das Projekt bereits im ersten Jahr.

Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick

| | Voelkel | Ø* |
|---|-------------|-------------|
| B: Ergebnisse Eigentums- und Finanzstruktur | 62 % | 53 % |
| B1: Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln | 50 % | 43 % |
| B2: Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln | 80 % | 74 % |
| B3: Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung | 70 % | 45 % |
| B4: Eigentum und Mitentscheidung | 50 % | 48 % |

Unternehmensziele 2020

- Konsequente Fortsetzung der durch die Stiftungsstruktur vorgegebenen Leitidee

* Durchschnittliche Bewertung der GWÖ-bilanzierten Unternehmen in Deutschland mit mehr als 100 Mitarbeitern.



Einmalig schön: das Biosphärenreservat „Niedersächsische Elbtalaue“ wird durch den Verlauf der Elbe, ihre naturnahen Ufer und weiten Vorländer geprägt.

C: Mitarbeitende

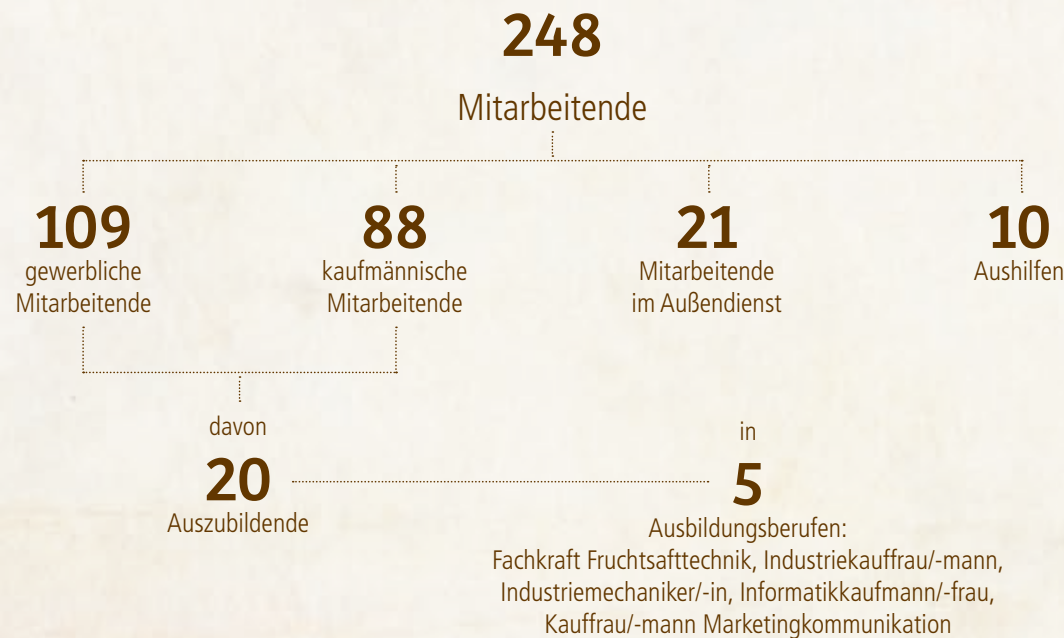
»Jede Zusammenarbeit ist schwierig, solange den Menschen das Glück ihrer Mitmenschen gleichgültig ist.«

Dalai Lama

Voelkel – das sind wir!

Handwerk und traditionelle Herstellungsmethoden spielen eine große Rolle bei Voelkel. Denn nur durch unsere lange Erfahrung und die gut ausgebildeten Fachkräfte können wir täglich die hochwertigen Getränke in Bio- und Demeter-Qualität liefern, für die der Name Voelkel steht. Bei uns werden fast alle Zutaten in der eigenen Mosterei gepresst, wenn möglich feldfrisch.

So gelangen alle wertvollen Inhaltsstoffe frisch in die Flaschen und Safttanks – und wir wissen genau, was drin ist. Diese Kompetenz in der Herstellung von hochwertigen Direktsäften werden wir auch in Zukunft wahren und weiter ausbauen. Dafür sind es neben der Qualität der Rohware vor allem unsere Mitarbeitenden, die den Unterschied machen. Ihre fachliche Qualifikation, ihre Zufriedenheit und vor allem auch ihr Wohlergehen sind von entscheidender Bedeutung für unseren betrieblichen Erfolg. In einem familiären Unternehmen wie unserem ist vor allem eins gefragt: Zusammenhalt und Leidenschaft für die Sache. Das gilt auch für die Hochsaison der Erntezeit. Da heißt es in unserer Naturkostsafterei: gemeinsam anpacken – eine Herausforderung durch die gebündelt anfallende Arbeit, die in jedem Jahr von unserem gesamten Team mit Bravour gemeistert wird.



Anzahl aller Beschäftigten
(inkl. der Zeitarbeitenden): 248 (Stand 31.12.2019)

Anzahl der Zeitarbeitenden:
schwankend bis zu 6

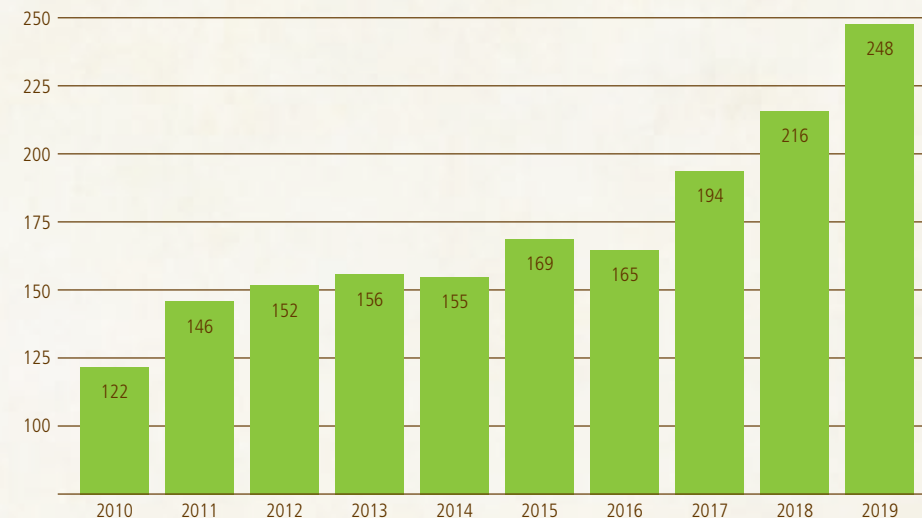
Durchschnittliche Dauer der Elternzeit in Monaten:
13

Demografische Verteilung der Mitarbeitenden im Unternehmen*:
163 Männer,
71 Frauen,
20 Aushilfen bzw. im
Praktikum Befindliche & Auszubildende

Anzahl von Neueinstellungen bzw. Fluktuationen* in 2019:
62 Eintritte (45 Männer / 17 Frauen)
und 25 Austritte (18 Männer / 7 Frauen)*

* Wir als Unternehmen erheben keine Informationen zu Ethnie, körperlichen oder psychischen Einschränkungen und sexueller Orientierung – sie sind für uns als Arbeitgeber bedeutungslos. Die Daten zu Alter und Religion möchten wir aus Datenschutzgründen nicht veröffentlichen. Diese verpflichtenden Indikatoren sind bitte zu diskutieren.

Entwicklung der Mitarbeitendenanzahl bei Voelkel



Hinter dem Namen Voelkel steckt mehr als ausschließlich die gleichnamige Familie. Es sind neben Tradition, Geschichte und Philosophie vor allem auch die Menschen, die mit uns arbeiten. Im Jahr 2019 (Stand 31.12.2019) beschäftigte das Unternehmen 248 Mitarbeitenden (davon 226 in Vollzeit) und somit 15 Prozent mehr, als noch im Vorjahr. Damit sind wir einer der größten Arbeitgeber in unserer strukturschwachen Region.



Als wachsendes Unternehmen stellt Voelkel fortlaufend neue Mitarbeitende ein. In der Saison – wenn die Jahresmengen an Obst und Gemüse angeliefert werden – stehen die Produktionsanlagen niemals still. Rund um die Uhr wird dann im Drei-Schicht-System in der Produktion gearbeitet. In diesen Wochen leisten unsere Mitarbeitenden in der Produktion Außergewöhnliches. Aufgrund der naturgegebenen Erntezeiten und unserem Qualitätsanspruch, Obst und Gemüse direkt zu verarbeiten – und nicht erst nach langer Lagerzeit, in der wertvolle Vitamine und Mineralstoffe verloren gehen würden – lassen sich in der Hochsaison Überstunden und Wochenendschichten in der Produktion nicht vermeiden. Mit diesem Thema gehen wir schon im Einstellungs-gespräch offen um. Wir achten darauf, dass unsere Mitarbeitenden in Wechsel- und nicht nur Abend- oder Nachtschicht arbeiten. Wir fragen die Einsatzmöglichkeiten der Produktionsmitarbeitenden ab und versuchen, individuelle terminliche Bedürfnisse wie die Kinderbetreuung in unserer Planung zu berücksichtigen. Die Mitarbeitenden, die bei uns in Schichtarbeit im Einsatz sind, werden selbstverständlich für dieses besondere Engagement zusätzlich entlohnt. Darüber hinaus arbeiten wir in der Erntesaison in der Regel mit sechs Zeitarbeitenden. Eine Mindest- und Maximalvertrags-laufzeit der Zeitarbeitenden gibt es bei Voelkel nicht, da wir nur saisonal den Einsatz von Zeitarbeitenden in Anspruch nehmen und feste Arbeitsverhältnisse für unsere Mitarbeitenden bevorzugen.



- **Unternehmensweit definierte Wochenarbeitszeit:** 38 Stunden
- **Tatsächlich geleistete Überstunden (Gesamtbetrieb):** 58.179 Stunden
- **Gesundheits-/Krankenquote (in Abhängigkeit von der demografischen Verteilung*):** 4 Prozent
- **Anzahl der Tage, an denen Mitarbeitende trotz Krankheit in den Betrieb kommen:** 0 Tage
- **Anzahl und Ausmaß der Betriebsunfälle:** 39 (7 × Schweregrad A, 32 × Schweregrad B)
- **Betriebsunfallquote:** 15,7 Prozent

*Keine demografische Verteilung erfasst

Nach der Saison geben wir den Mitarbeitenden in der Produktion gern die Möglichkeit des Freizeitausgleichs. Zeitarbeitende, die sich in der Erntesaison bewährt haben, stellen wir nach Ablauf ihres Vertrages fest ein. Es werden fortlaufend Maßnahmen – wie die stärkere zeitliche Streckung der Rohwarenanlieferung und -verarbeitung über mehrere Monate – implementiert, um den Einfluss der Saisonarbeit auf die Arbeitsbelastung sowie die Anzahl der Betriebsunfälle zu minimieren, hierbei sind wir in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

In der Verwaltung ermöglicht das Gleitzeit-Modell den Mitarbeitenden, privates und berufliches Leben in Einklang zu bringen. Teilzeit-Arbeit ermöglicht vor allem Eltern den Wiedereinstieg in den Beruf. Auch die Arbeit im Home Office eröffnet einigen Mitarbeitenden ein hohes Maß an zeitgemäßer Flexibilität. Eine Produktmanagerin lebt mit ihrer Familie in Dresden und pendelt zwischen der Hauptstadt Sachsens und dem Wendland. Sie sagt: „An drei Tagen arbeite ich im Wendland, an zwei in Dresden

im Home-Office. Ich bin sehr dankbar für diese Lösung, da ich so Arbeit und Familie optimal kombinieren kann.“ Individuelle Arbeitsmodelle werden aktuell von keiner Führungskraft, aber 33 unserer Mitarbeitenden genutzt.

Ernährung

Wir unterstützen unsere Mitarbeitenden und ihre Familien durch eine Vielzahl an Maßnahmen darin, sich bewusst und nachhaltig zu ernähren. So können beispielsweise über ein Rabatt-System mit „Saftmarken“ zu günstigen Preisen Produkte aus unserem Hause erworben werden. Zusätzlich unterstützen wir den Einkauf im örtlichen unabhängigen Bioladen mit einem Rabatt von 10 Prozent, dessen Kosten von Voelkel getragen werden. In unserem Imbiss bieten wir bis auf das Wildfleisch aus den umliegenden Wäldern ausschließlich Lebensmittel in Bioqualität und zu 100 Prozent aus ökologischer Herkunft an – und das zu stark vom Unternehmen subventionierten Preisen. Jeden Tag wird frisch gekocht, und es gibt neben einer Mahlzeit mit Fleisch oder Fisch stets eine vegetarische oder vegane Alternative. Während der Arbeitszeit sind sämtliche Getränke kostenlos verfügbar. Darüber hinaus steht am Empfang eine Kiste mit frischem Obst, selbstverständlich in Bio- und Demeter-Qualität, an der sich jeder Mitarbeitende gern bedienen darf.

Yoga und Fitness am Arbeitsplatz

Um für körperliche Ausgeglichenheit am Arbeitsplatz zu sorgen, haben alle Mitarbeitenden die Möglichkeit, am Betriebs-Yoga teilzunehmen. Eine Yoga-Lehrerin besucht regelmäßig die Büros und hilft dabei, Körper so wie Geist zu entspannen und dadurch die Gesundheit zu fördern. Das Betriebs-Yoga gilt dabei als normale Arbeitszeit. Darüber hinaus wird jeden Donnerstag ein ca. einstündiges Outdoortraining unter der Leitung eines externen Trainers angeboten. Auch dieses Training gilt anteilig mit 20 Minuten als Arbeitszeit. Voelkel setzt sich auch außerhalb der Arbeit für die körperliche Gesundheit der Mitarbeitenden ein. Durch regionale Kooperationen kann jeder Mitarbeitende einen monatlichen Zuschuss der Firma in Höhe von 25 Euro für eine Mitgliedschaft im nahe gelegenen Schwimmbad oder einem Fitness-Studio beantragen.

In Anspruch genommene Angebote durch die Mitarbeitenden:

- Yoga wöchentlich 20 Minuten
- Personal Training wöchentlich 20 Minuten
- Fitness wöchentlich 20 Minuten
- Schwimmen wöchentlich 20 Minuten
- Pro Mitarbeitendem werden im Jahr durchschnittlich 54 Minuten Arbeitszeit für die Nutzung gesundheitsfördernder Angebote gutgeschrieben

Angebot und in Anspruch genommene Entwicklungsmöglichkeiten:

(fachlich und persönlich) in Stunden pro Mitarbeitenden bzw. nach Führungsebene (2019)

| | Geschäftsführung | Führungskräfte | Mitarbeitende | Gesamt |
|--------------------------------|------------------|----------------|---------------|--------|
| Schulungsminuten | 1.575 | 12.480 | 68.295 | 82.350 |
| Anzahl teilnehm. Personen | 5 | 26 | 210 | 241 |
| Schulungsminuten/Mitarbeitende | 315 | 480 | 323 | 341 |

Laufgruppe Voelkel

Eine in ihrer Freizeit trainierende Laufgruppe von rund 15 Mitarbeitenden startet für das Unternehmen Voelkel bei regionalen Wettkämpfen. So konnte die fröhliche Truppe 2019 beim ONW Lauf Dannenberg zur Unterstützung von Krebskranken in zwei von drei Disziplinen den ersten Platz der Unternehmenswertung erobern. Darüber freuen wir uns sehr und sind stolz auf ihren freiwilligen Einsatz, ihre sportliche Leistung sowie den Wunsch, sich dem Wettkampf gemeinsam unter dem Namen Voelkel zu stellen.

JobRad

Beim JobRad handelt es sich um eine Fahrrad-Leasing-Initiative, bei welcher sowohl für die Gesundheit als auch für die Umwelt etwas getan wird. Auf dem Portal von jobrad.org finden unsere Mitarbeitenden eine große Auswahl an verschiedenen Fahrrädern und E-Bikes, welche nach ihren Wünschen von uns als Arbeitnehmer geleast und in etwa zur Hälfte subventioniert werden. Natürlich darf das JobRad auch zu privaten Zwecken genutzt werden und ist dabei vollkaskoversichert.

Kindergarten-Zuschuss

Nicht nur eine enkeltaugliche Landwirtschaft, sondern auch ein elternfreundlicher Arbeitsplatz ist ein besonderes Anliegen der Firma Voelkel. So wird den Mitarbeitenden des Unternehmens ein Zuschuss für einen Kindergarten-Platz in Höhe von bis zu 50 Euro monatlich gewährt.

Betriebliche Altersvorsorge und Pensionskasse

Unsere Mitarbeitenden haben die Möglichkeit, eine kollektive Berufsunfähigkeitsversicherung sowie eine betriebliche Altersvorsorge abzuschließen, die von Voelkel unterstützt werden. Darüber hinaus gibt es eine Pensionskasse, in die für jeden Mitarbeitenden jährlich ein Bonusbetrag gezahlt wird.

Wohlfühlort Voelkel

Auch die in Zusammenarbeit mit dem NABU vollzogene naturnahe Umgestaltung des Firmengeländes hat bereits sichtbar dazu beigetragen, das Ambiente grüner und nachhaltiger zu gestalten – und bietet z. B. in den Pausen eine gemütliche Atmosphäre zum ungezwungenen Beisammensein im Freien. Um die hohe Qualität unserer Naturkostsäfte auch in Zukunft sicherzustellen, benötigen wir jedes Jahr qualifizierten Nachwuchs. Daher bilden wir in fünf verschiedenen Arbeitsberufen zukünftige Mitarbeitende aus. In der Regel werden unsere Auszubildenden nach der Ausbildungszeit übernommen. Im Betrieb besteht anschließend die Möglichkeit auf Weiterbildung. So arbeiten heute bei uns beispielsweise Meister, die schon bei Voelkel gelernt haben. Die Anzahl der Ausbildungsplätze haben wir in den letzten Jahren kontinuierlich erhöht, um dem steigenden Bedarf an Arbeitskräften gerecht werden zu können. Im Jahr 2019 hatten wir 20 Auszubildende im Betrieb. Wir freuen uns sehr darüber, einen Teil ihres beruflichen Weges begleiten zu dürfen und von ihrem frischen Esprit als Unternehmen zu profitieren. Oft sind es gerade unsere Auszubildenden, die uns besonders in modernen Unternehmensbereichen wie den Sozialen Medien wieder einen Schritt weitergehen lassen. Ob Instagram Stories, Live-Gänge oder Boomerang-Bewegtbild: Von unseren Auszubildenden als Digital Natives können wir in Sachen Leichtigkeit im Umgang mit technischen Mitteln noch eine Menge lernen.

»Behandle die Menschen so, als wären sie, was sie sein sollten, und du hilfst ihnen zu werden, was sie sein können.«

Johann Wolfgang von Goethe

Bei Voelkel lässt sich's arbeiten

Flache Führungsebenen und kurze Entscheidungswege führen zu stetem Austausch und Miteinander. Wichtige Entscheidungen werden nicht einfach von der Geschäftsleitung getroffen. Ideen für Neuprodukte zum Beispiel kommen von Mitarbeitenden aus allen Bereichen und werden in großen Verkostungsrunden gemeinsam bewertet. Wir haben engagierte Mitarbeitende und die Erfahrung gemacht, je mehr die Menschen bei strukturell vorgegebener Aufgabenstellung mitentscheiden dürfen, desto höher ist ihr persönliches Engagement. Dennoch ist es nicht einfach, den Anteil der Entscheidungen in relativen Zahlenwerten zu bemessen, da dieser in allen Unternehmenssegmenten situationsabhängig ist.

Anteil der Entscheidungen, die über Anhörung/Mitwirkung/Mitentscheidung getroffen werden (in Prozent):

- Marketing: 60 Prozent
- Vertrieb: 40 Prozent
- Finanzen: 60 Prozent
- Einkauf: 60 Prozent
- Produktion: 60 Prozent

Wir verfolgen den Zyklus-Gedanken des Plan Do Check Act. Es geht nicht darum, welche Mitarbeitenden Fehler machen, sondern warum die Fehler gemacht werden. Nur bei größten Regelverstößen werden Disziplinarmaßnahmen eingeleitet.

Diese Haltung und unser kollegiales Miteinander erreichen, dass unsere Mitarbeitenden sich wohlfühlen. In unserem Haus wird konzentriert und eigenverantwortlich gearbeitet – und das in angenehmer Atmosphäre. Dies wurde auch in der Erhebung zur Zufriedenheit am Arbeitsplatz bzw. zum Erleben der Unternehmenskultur bestätigt, die im Jahr 2012 bis jetzt einmalig erhoben wurde. Auch unsere durchschnittliche Betriebszugehörigkeit von 12,5 Jahren, unsere Fluktuationsrate von nur 10 Prozent und die vielen Initiativbewerbungen, die uns trotz unserer Lage in einer strukturschwachen Region im Jahr erreichen (2019: 24) verdeutlichen unsere Attraktivität als fairer Arbeitgeber.

Hierarchien bei Voelkel

Anteil der Führungskräfte, die über Anhörung/Gespräch/Mitgestaltung/Mitentscheidung der eigenen Mitarbeitenden legitimiert werden: Für den Vertrieb liegt der Wert der durch die Mitarbeitenden legitimierten Führungskräfte bei 100 Prozent. Hier werden alle neuen Führungspositionen unter Hinzuziehung unterschiedlicher Hierarchieebenen besetzt. Im Marketing gibt es flache Hierarchien und unterhalb der Geschäftsführung Vertrieb & Marketing keine Führungsebene. Das Produktmanagement-Team verfügt über eine etablierte Führungsstruktur, die unverändert bleibt. Im kaufmännischen Bereich, sowie im Einkauf gibt es flache Hierarchien und unterhalb der Geschäftsführung keine Führungsebene, wodurch eine Angabe für diese Abteilungen nicht möglich ist. In der Produktion werden, wie auch im Vertrieb, bei Neueinstellungen und Beförderungen grundsätzlich immer ausgewählte Mitarbeitende angehört, der Anteil der Legitimation durch die eigenen Mitarbeitenden liegt also auch hier bei 100 Prozent.

Christoph Lehmann (Abfüllung & Etikettierung)

»Mein Favorit ist der Margret & Karl Apfelsaft. Der schmeckt lecker fruchtig und man merkt, dass es ein baumfrischer Saft ist. Einfach Klasse und erfrischend.«

Der Margret & Karl Apfelsaft ist eine Hommage an unsere Firmengründer. Er wird baumfrisch und ohne Zwischenlagerung direkt in die Flasche gefüllt. Dadurch entsteht ein einzigartiger Geschmack in bester Demeter-Qualität.



Perspektivwechsel – unser internes Hospitationsprogramm

Unser Unternehmen wächst. Und während es schon durch eine gemeinsame Mittagspause früher ganz natürlich war, dass eine Hand wusste, was die andere tut – ist es heute gar nicht so leicht, untereinander im Dialog und Austausch zu bleiben. Für ein funktionierendes Miteinander ist es aber wichtig, Verständnis füreinander zu haben und den Blickwinkel des anderen zu kennen. Deshalb haben wir im Jahr 2019 ein internes Hospitationsprogramm entwickelt, das unter dem Namen Perspektivwechsel in diesem Jahr erstmalig angeboten wird.

- **Ziel:** Ein zweitägiger Einblick in einen anderen Unternehmensbereich soll ein größeres Verständnis für die Arbeit der Mitarbeitenden untereinander schaffen, um neue Ideen zu generieren und in Zukunft abteilungsübergreifend noch erfolgreicher zusammenzuarbeiten.
- **Teilnehmende:** Alle fest angestellten Mitarbeitenden. Die Teilnahme ist freiwillig und pro Person einmal möglich.
- **Zeitraum:** Zwei individuell abzustimmende aufeinanderfolgende Tage zwischen dem 15. Februar und 15. Dezember 2020.
- **Arbeitszeit:** Der Perspektivwechsel gehört zur Arbeitszeit und wird dementsprechend vergütet.
- **Beteiligte Unternehmensbereiche:** Alle
- **Evaluation:** Nach dem Perspektivwechsel wird innerhalb von 14 Tagen ein kurzer Erfahrungsbericht von den Teilnehmenden geschrieben, inklusive ihrer wichtigsten Erkenntnisse für die eigene Arbeit in der Stamm-Abteilung sowie ggf. Verbesserungsvorschlägen für die Arbeit der Perspektivwechsel-Abteilung.

Gut beraten – unser unabhängiger Betriebsrat

Seit dem Jahr 2002 hat Voelkel einen Betriebsrat. Er setzt sich zusammen aus neun Mitarbeitenden aus den unterschiedlichen Bereichen des Unternehmens und hat folgendes Statement formuliert:

»Von dem Auszubildenden bis zur Führungskraft – bei Voelkel leben wir ein Miteinander. Wir führen stets einen offenen Dialog – individuell wie auch zwischen Mitarbeitenden, Betriebsrat und Führungsebene. Dafür wählen wir am liebsten das persönliche Gespräch, nutzen aber für schnelle Absprachen auch das Telefon oder den Weg über die E-Mail. Für anonyme Anfragen gibt es zudem einen klassischen Briefkasten. Trotz der gewünschten kurzen Wege innerhalb des Betriebs ist es auch für ein Unternehmen wie Voelkel sinnvoll, einen Betriebsrat zu haben. Unsere Aufgabe ist es, dafür zu sorgen, dass alle gehört werden und die Bedürfnisse der Mitarbeitenden wahrgenommen werden. Bei uns wird gearbeitet. Bei uns wird sich aber auch wohlgefühlt.«
Der Betriebsrat

Gute Arbeit – Tarifverträge als Basis

Unsere Mitarbeitenden bekommen Tarifverträge als Mindeststandard. So stellen wir sicher, dass allen Mitarbeitenden ein „lebenswürdiger Verdienst“ zukommt. Als standortabhängiger „lebenswürdiger Verdienst“ haben wir ein Bruttogehalt von 2 TEUR definiert unter Einbeziehung der in Niedersachsen gängigen Tarife sowie der Lebensunterhaltskosten im Landkreis Lüchow-Dannenberg.

Gewünschte Arbeitszeiten und Gehaltsvorstellungen werden in Einstellungs- und späteren Mitarbeitergesprächen besprochen und berücksichtigt. Flexible Arbeitszeitregelungen sind zudem in der Betriebsvereinbarung einsehbar. Die „investierte“ Arbeitszeit bei der Erreichung von Karriereschritten spielt bei uns eine eher untergeordnete Rolle. Viel wichtiger sind uns das persönliche Engagement und die Entwicklung der Mitarbeitenden. Daher werden Anträge auf Teilzeitarbeit und Home-Office-Wünsche wohlwollend geprüft – inhaltlich, aber auch in Bezug auf die beschränkte Anzahl der Büroarbeitsplätze und die vorherrschende Datenleitungsfähigkeit der Infrastruktur. Null-Stunden-Verträge gibt es bei Voelkel nicht. Grundsätzlich wird nicht pauschal, sondern nach tariflichen Einstufungen für die tariflich vorgesehene Arbeitszeit vergütet. Der Anteil von befristeten und maximal auf zwei Jahre ausgelegten Verträgen liegt bei neun Prozent. Je nach Bedarf, Leistung und Verlängerungsinteresse der befristet eingestellten Mitarbeitenden werden Verlängerungen bzw. der Übergang zu einer unbefristeten Anstellung offen miteinander besprochen und abgestimmt. Die Arbeitszeiterfassung läuft über einen Transponder, mit dem sich alle Mitarbeitenden an- und abmelden können – ein System, das keinen Raum für Ungerechtigkeiten bei der Zeiterfassung zulässt.

Durch unsere transparente Personalpolitik gab es im Berichtszeitraum keine Gerichtsprozesse oder Rechtsverfahren bzgl. Verletzung des Arbeitsrechts. Anfragen und Anregungen des Betriebsrats als Sprachrohr der Mitarbeitenden werden stets im gemeinsamen Gespräch mit der Geschäftsleitung geprüft und nach Möglichkeit eingeplant. So ist die Anzahl der Toiletten aufgrund des Unternehmenswachstums gerade ein Thema, das 2020 in Angriff genommen werden soll. Beschwerden durch den Betriebsrat gab es im Berichtszeitraum keine.

Unsere knapp 250 Mitarbeitenden erhalten zum Jahreswechsel ein 13. Monatsgehalt – unabhängig von ihrer Position, vorausgesetzt, dass sie zu diesem Zeitpunkt seit mindestens elf Monaten für das Unternehmen Voelkel tätig sind. Unsere Verkaufsmitarbeitenden erhalten interne Umsatzvorgaben, ihr Gehalt wird allerdings nicht umsatzabhängig bezahlt. Unser Gewinn von ca. 500 TEUR (2019) ist für uns ein schönes Zeichen dafür, dass wir gemeinsam gut wirtschaften und auch unser interner Medianverdienst von 2.683 Euro (Stand 31.12.2019) nicht nur im regionalen Vergleich einen angemessenen Wert darstellt, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll zum Unternehmen passt.

»Drei Schritte tue nach innen,
dann den einen nach außen«

Rudolf Steiner



Wir müssen reden – und das wollen wir auch

Nachhaltigkeit im Alltag

Es ist uns ein großes Anliegen, das Bewusstsein für „Zukunftsfähigkeit“ bei unseren Mitarbeitenden und unserer Kundschaft zu stärken. Denn nur wenn den Menschen bewusst ist, was Nachhaltigkeit bedeutet, und wenn sie konkrete Handlungsmöglichkeiten sehen, sind die Voraussetzungen für ein zukunftsfähiges Handeln gegeben. Dieses Handeln setzt nachhaltiges Denken voraus. Hierfür ist Wissen über Nachhaltigkeit im gesellschaftlichen Alltag grundlegend wichtig. Daher kommunizieren wir – vom nachhaltigen Einkauf unserer Rohwaren über unser soziales Engagement mit eigenen Anbauprojekten bis hin zur Qualität der Rohwaren und Endprodukte – nicht nur nach außen, sondern auch immer nach innen.

Interne Kommunikation

Wir bieten unseren Mitarbeitenden einen regen Informationsaustausch und Schulungen zu Nachhaltigkeits-Themen. So ist beispielsweise der Demeter-Verein für Kurz- und Intensivschulungen regelmäßig bei uns zu Gast. Auch das Demeter-Journal und die Broschüre Demeter im Norden liegen kostenfrei im Unternehmen aus. Flache Strukturen und ein familiäres Miteinander führen zu kurzen Kommunikationswegen. Darüber hinaus gibt es einen bereits bestehenden internen Newsletter, den wir ab 2020 monatlich verschicken möchten. Den Mitarbeitenden in der Produktion dienen die allgemein zugänglichen Bildschirme und das klassische Schwarze Brett als Informationsquellen. Finanzielle Eckdaten werden in allgemeinverständlicher Sprache in der Mitarbeitendenversammlung erklärt. Bei alledem werden natürlich die geltenden Datenschutzrichtlinien berücksichtigt. Wir schätzen über diese Wege den Grad der Transparenz der kritischen und wesentlichen Daten auf 80 Prozent.

Mitarbeitende als Leuchttürme nach außen

Unsere Unternehmenskultur ist sehr stark vom ökologischen Bewusstsein sowie der Verantwortung für Mensch und Natur geprägt. Ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit und eine ökologische Lebensweise werden daher von uns bereits im Bewerbungsprozess thematisiert, so dass unsere Einstellung zu ökologischem Verhalten in der Unternehmenspolitik allen Mitarbeitenden zu 100 Prozent bekannt ist. Wir legen viel Wert darauf, dass Voelkel-Mitarbeitende sich auch privat für eine nachhaltige und biologische Lebensweise einsetzen. Mittels unserer Schulungen und firmeninternen Informationen durch Fachmagazine sowie dem Mitarbeitenden-Rabatt beim Bioladen in Gartow möchten wir dazu beitragen, den nachhaltigen Lebensstil unserer Mitarbeitenden zu fördern. Das ökologische Betriebsangebot – z. B. die Demeter-Schulungen – wird gern angenommen. Wir schätzen einen Akzeptanzgrad bei unseren Mitarbeitenden auf 70 Prozent. Und so wird auch das ökologische Bewusstsein unserer Mitarbeitenden aus dem Unternehmen hinausgetragen. Beim Klimastreik z.B. in Gartow und Lüchow im Herbst 2019 haben sich 50 Mitarbeitende beteiligt. Am Vortag wurden dafür gemeinsam unter unserem Sonnensegel Transparente gemalt und genäht. Und bei der Kundgebung in Lüchow haben die Mitarbeitenden neben ihrer persönlichen Beteiligung auch BioZisch an Demonstrierende herausgegeben.

Mobilität zum Arbeitsplatz

Unsere Mitarbeitenden nutzen für ihren Arbeitsweg überwiegend das Auto. Das hat wenig mit ihrem ökologischen Bewusstsein zu tun, sondern mit den geografischen und strukturellen Gegebenheiten der Region. Es gibt ein ÖPNV-Angebot nach Pevestorf ausschließlich für die Schülerbeförderung. Dennoch möchten wir auch in Bezug auf die Mitarbeitermobilität Anreize für nachhaltiges Verhalten schaffen. So haben wir das JobRad-Angebot initiiert – bei dem für einen längeren Arbeitsweg auch ein E-Bike eine mögliche Wahl sein kann – sowie unsere im Oktober 2019 eingeführte „Ökoprämie“ für Gasfahrzeuge als Dienstwagen. Hierbei werden 50 Prozent des Sachbezuges und 20 Prozent der Rechnungsbeträge für Biogas von uns als Arbeitgeber übernommen. Außerdem haben wir auf unserem Voelkel-Parkplatz vier E-Zapfsäulen errichtet, an denen unsere Mitarbeitenden ihr E-Auto kostenlos laden können.

Anteil der Anreise mit PKW bzw. öffentlichen Verkehrsmitteln bzw. Rad bzw. zu Fuß:



10 zu Fuß
(4 Prozent)



10 per Rad
(4 Prozent)



233 per PKW
(92 Prozent)

Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick

| | Voelkel | Ø* |
|--|-------------|-------------|
| C: Ergebnisse Mitarbeitende | 45 % | 45 % |
| C1: Menschenwürde am Arbeitsplatz | 40 % | 61 % |
| C2: Ausgestaltung der Arbeitsverträge | 40 % | 43 % |
| C3: Förderung des ökologischen Verhaltens der Mitarbeitenden | 50 % | 38 % |
| C4: Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz | 50 % | 38 % |

Unternehmensziele 2020

- Fortsetzung unseres 2019 initiierten Gesundheitsmanagements
- Umsetzung des Perspektivwechsels, dem internen Hospitationsprogramm

* Durchschnittliche Bewertung der GWÖ-bilanzierten Unternehmen in Deutschland mit mehr als 100 Mitarbeitern.



Voelkel setzt ausschließlich auf Direktsäfte und verzichtet auf den Einsatz rückverdünnter Konzentrate. Das erfordert einen beeindruckenden Bestand an riesigen Tanks aus Edelstahl.

D: Kundschaft & Mitunternehmen



Unsere Kundschaft

Als produzierende Naturkostsafterei erreichen wir unsere Kundschaft auf verschiedenen Wegen:

• Indirekt über Handel und Gastronomie

Handel:

Naturkostgroßhandel → Naturkostfachhandel/Reformhäuser → Endverbraucher

Gastronomie:

Getränkfachgroßhandel → Gastronomieobjekte → Endverbraucher

• Direkt über unseren Onlineshop

Ein Blick zurück

Als Margret und Karl Voelkel begannen, aus dem Saftpressen mit dem Mostmax ein wirtschaftliches Unternehmen aufzubauen, bestand ihre Kundschaft aus Mitmenschen aus der Umgebung. Je mehr Saft von Margret und Karl gepresst wurde, desto weniger verdarb das Obst am Boden und wurde stattdessen als Vitaminquelle für den Winter genutzt. Dieser Gedanke, der uns seit jeher zum Wachstum angetrieben hat, funktioniert auch heute noch: Unsere Absatzsteigerung hat vor allem das übergeordnete Ziel, den Bio-Anteil am Getränkekonsum zu erhöhen und dadurch immer mehr Betrieben eine naturgemäße biodynamische und ökologische Bewirtschaftung zu ermöglichen. Je mehr Rohwaren wir abnehmen können, desto mehr Höfen können wir eine Bewirtschaftung ermöglichen, welche die Allmendegüter schützt anstatt sie zu erodieren. Unsere Kundschaft und ihre Zufriedenheit mit uns spielen dabei die entscheidende Rolle. Je mehr unsere Getränke nachgefragt werden, desto mehr können wir produzieren – und der bio (dynamische) Anbau wächst mit uns mit.

B2B: Einer für alle. Alle für einen

Wie mit unseren landwirtschaftlichen Kooperationsbetrieben verbinden uns auch mit unserer Kundschaft in Handel sowie Gastronomie langjährige Partnerschaften und freundschaftliche Beziehungen. Inhalts- und nicht mengengetrieben arbeiten wir seit jeher mit dem Naturkostfachhandel zusammen. Uns verbindet die gemeinsame Philosophie des Bio-Pionierwesens – der Wunsch nach einem sozial, ethisch und ökologisch nachhaltigen Leben. Die kleinen, oft ideell geführten Läden sind es, die uns groß gemacht haben. Das werden wir auch in Zeiten von Billig-Bio und Bio-Regalen bei Discountern nie vergessen: In unserem Sortiment gibt es kein Produkt, bei dem wir eine Dumpingpreisstrategie verfolgen – auch nicht für den von uns in sorgsam geprüften Ausnahmefällen belieferten Lebensmitteleinzelhandel. Den Naturkosthandel als attraktive Einkaufsstätte zu fördern, steht für uns an erster Stelle und vor dem eigenen Umsatzstreben. Die Einhaltung unserer Stiftungsleitsätze sichert den gesunden

Lebensstil unserer Kundschaft. Anfragen von konventionellen Saftherstellern, die uns als neuen Abfüllbetrieb gewinnen möchten, lehnen wir ab. Von uns werden keine geheimen oder verdeckten Preisabsprachen mit anderen Unternehmen getroffen. Die Maximierung der Marktanteile auf Kosten von Mitunternehmen, unserer Kundschaft oder Anbaubetriebe sind in keiner Weise in unserer Unternehmensstrategie verankert und werden auch nicht in den jährlich formulierten Zielen abgebildet.

Externe Kommunikation

Auf verschiedenen Messen und Veranstaltungen sowie bei unseren Betriebsbesichtigungen treten wir in den direkten Dialog mit unserer Kundschaft. Wir stehen stets Rede und Antwort, erläutern immer gern unsere nachhaltige Unternehmensstrategie und legen den Besuchenden Möglichkeiten und Chancen zum Klimaschutz oder Energiesparen ans Herz. Ob neue oder Stammkundschaft – wir pflegen den persönlichen Kontakt über unseren Vertriebsinnen- und -außendienst, unser PR- und Marketingteam wie auch über die Geschäftsführung und die Familie Voelkel selbst. Auf unserer Webseite können sich Interessierte unsere Nachhaltigkeitsberichte der letzten Jahre herunterladen, ebenso wie die Nachhaltigkeitsbroschüre, die unter anderem Tipps für einen nachhaltigeren Alltag bietet. Weiterhin bieten wir eine kostenlose Hotline (aus allen deutschen Netzen: 0800 9509505) an, die von unserer Kundschaft gern und intensiv genutzt wird. Viele Anfragen erreichen uns aber auch per Mail oder auf dem Postweg.

Werbung

Ethische Aspekte spielen für uns eine große Rolle in der Kommunikation. Auf vergleichende Werbung verzichten wir wie auch auf Verfahren gegen Wettbewerbsende aufgrund von Verstößen gegen das UWG. Wir setzen zu 100 Prozent auf ethische Werbung. Die Verwendung von Health Claims wird in unserem Hause streng geprüft und Mitarbeitende dahingehend geschult.

Übersicht Budgets für Marketing, Verkauf, Werbung:

Vertrieb: 5.041 TEUR, **Marketing:** 2.684 TEUR

Reklamationen

Unser Reklamationsmanagement ist ein festgeschriebener Prozess unter der Leitung unserer Qualitätssicherung. Hohe Transparenz, ein schneller Informationsfluss und die kulante Bereitstellung von Ersatz für die Verbrauchenden sind für die Marke Voelkel eine Selbstverständlichkeit. Die Dokumentation erfolgt in unserer Prozessmanagement-Software. Rückstellmuster und Datenspeicherung sichern die Nachvollziehbarkeit über mehrere Jahre.



»Neue Wege entstehen, indem wir sie gehen.«

Rudolf Steiner

Produkteinführungen

Noch während des Entwicklungsprozesses werden alle Neuprodukte einer unserer Kundschaft vorgestellt. So erhalten wir ein schnelles und direktes Feedback, das wertvoller ist als jede theoretische Marktanalyse. Dafür versenden wir von Hand abgefüllte Muster aus unserer Produktentwicklung an die Naturkostgroßhändler und laden sie zu einer Verkostung ein. Auf Basis ihres Feedbacks entsteht dann die finale Rezeptur, so dass unsere Kundschaft stets zu 100 Prozent an unseren Produktinnovationen beteiligt ist.

Da alle Neuprodukte die biologische und biologisch-dynamische Landwirtschaft fördern, tragen sie zu 100 Prozent zu einer sozial-ökologischen Verbesserung bei. Hierbei geht es auch um Suffizienz: Unser Anspruch ist es, mit einem neuen Produkt immer auch einen Zusatznutzen zur Stärkung der Gesundheit der Verbraucher auf den Markt zu bringen oder das bestehende Angebot durch eine vergleichsweise nachhaltigere Verpackung zu bereichern.

Gemeinsam erfolgreich

Viele der Unternehmen unserer Kundschaft wachsen. Aus unserer eigenen Geschichte heraus sind wir den Kleinen, die uns groß gemacht haben, aber verbunden. Mit diesem Wissen haben wir uns entschieden, etwas zurückzugeben. Entstanden ist ein Maßnahmenpaket, geschürt für den selbstständig geführten Naturkosthandel – die kleinen Läden, in denen die Inhabenden oft selbst im Laden die Regale einräumen oder ihre Kundschaft beraten. Dieses 2019 entwickelte Konzept wird nun in 2020 zum Leben erweckt.

Für ein Unternehmen wie Voelkel spielt das ökologische Bewusstsein eine übergeordnete Rolle. Denn schon aus Tradition und persönlicher Überzeugung von einer nachhaltigen und gesunden Lebensweise ist das Wirtschaften in Verantwortung für Mensch und Natur bereits in der Stiftungssatzung festgeschrieben.

Stets versuchen wir uns ökologisch zu optimieren. Durch technische Modernisierungen sparen wir Energie. Wir bauen den Mehrweganteil unserer Voelkel-Produkte aus und liegen aktuell diesbezüglich bei über 74 Prozent. Wie groß die ökologischen Auswirkungen unseres gesamten Wirtschaftens im Vergleich zu bestehenden Alternativen sind, darüber wird uns eine Ökobilanz detailliert Auskunft liefern, welche aktuell in Arbeit und für das Jahr 2020 geplant ist.

Ein großes Thema im Bereich des ökologischen Einflusses auf die Umwelt ist für uns der Transport. Wir vermeiden Lieferungen über den Luftweg und arbeiten an einer Zusammenlegung von verschiedenen Transportwegen. Die Auslieferung unserer Getränke an unsere Kundschaft passiert – nicht zuletzt durch die Lage unseres Standorts – über die Straße. Doch auch hier gibt es immer wieder ökologische Optimierungsansätze, um den Ausstoß von CO₂ zu reduzieren.

Im Jahr 2019 fanden wir zum Beispiel einen Weg, um 40 Tonnen CO₂ zu sparen, indem wir den Transport zu einem unserer größten Abnehmenden überwiegend auf Schienen legen konnten. Weiling ist ein Bio-Pionier seit 1976 und heute einer der größten Großhandelsbetriebe für den Bio-Fachhandel. Ihr südlicher Firmensitz Lonsee

ist gute 670 Kilometer von Pevestorf entfernt – eine lange Strecke, für die bisher ein LKW auf der Straße war. Gut 500 Kilometer des Straßenwegs sparen wir nun ein, indem wir den Schienenweg von Hamburg nach Ulm nutzen. Die Umstände des Umladens nehmen wir bei einer solch hohen Einsparung von CO₂ gern in Kauf und prüfen auch andere Transporte, für die ein Teilweg über die Schiene zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks sinnvoll sein könnte.

B2C: Für uns ist es ein Miteinander

Der direkte Kontakt zu Konsumierenden liegt uns am Herzen. Denn die Endverbraucher sind es, die unser Geschäft erfolgreich machen und mit ihrer Zufriedenheit signalisieren, dass wir etwas richtig machen. Für unsere Kundschaft sind wir da: per Telefon, Email oder auch über die Sozialen Medien. Wir beantworten alle Fragen und versuchen dieses so schnell und umfassend wie nur möglich zu tun. Wir mögen diesen direkten Kontakt und so manches Mal entsteht aus einer Frage oder einem Gespräch mit der Kundschaft die Idee für ein neues Voelkel-Produkt.

B2C: Für uns ist es ein Zueinander

Wir pflegen regelmäßig unsere Accounts auf Facebook, Instagram und YouTube, um mit Hilfe dieser Kanäle unsere Kundschaft über Unternehmen, Familie, Produkte oder Neuigkeiten bezüglich unseres sozialen sowie ökologischen Engagements zu informieren und uns mit ihnen auszutauschen. Darüber hinaus haben wir einen Blog auf unserer Website integriert, in dem wir gern über unser Tun bei Voelkel informieren. Hier erfahren Interessierte vieles über unsere Werte und haben die Möglichkeit, uns und unsere Anbaubetriebe näher kennen zu lernen.

Safffasten ist beispielsweise ein großes und erklärungsbedürftiges Thema. Daher haben wir eine eigene Website dafür geschaffen. Auf meinefastenzeit.de erfahren Interessierte viel Wissenswertes über die verschiedenen Formen des Fastens. Sie können sich explizit über unseren Fastenkasten informieren. Ergänzend gibt es eine Service Hotline, unter der unser Fastenleiter allen Interessierten mit fachkundigem Rat zur Seite steht. Darüber hinaus hat unsere Teamleiterin des Produktmanagements und ausgebildete Yoga-Lehrerin ein eigens zum Fasten konzipiertes Begleit-Yoga-Programm entwickelt, dessen Übungen auf meinefastenzeit.de sowie in unserem Fasten-Flyer abgebildet und erklärt sind.

Wiederum auf unserer neuen Voelkel-Website (voelkeljuice.de) integriert: unser Onlineshop, der im Jahr 2020 freigeschaltet wird für ein direktes und barrierefreies Einkaufen. So haben mobilitätseingeschränkte Menschen neben dem Naturkostfachhandel eine weitere Möglichkeit, uneingeschränkt und komfortabel unsere Waren zu beziehen.

Umsatzanteil in Prozent des Produktportfolios, das von benachteiligten Menschengruppen gekauft wird: Hierzu ist keine Angabe möglich, da wir den Großteil unseres Vertriebs indirekt abwickeln. Es sind jedoch keine einschränkenden Faktoren vorhanden.





B2C: Für uns ist es ein Füreinander.

Wir nutzen die Kommunikation zu den Endverbrauchenden auch bewusst, um neue Denkanstöße für ein nachhaltigeres Verhalten zu geben. „Versteckter Zucker“ ist ein großes und wichtiges Thema in der heutigen Zeit, insbesondere auch für den Getränkemarkt. Unseren Säften fügen wir keinerlei Zucker oder Zuckersatzstoffe bei. Ihre Süße erhalten sie einzig durch das hochwertige, reife Obst und Gemüse. Für andere Getränke – wie z. B. unsere beliebte BioZisch – verwenden wir Rohrohrzucker. Der Zucker stammt von der Kleinbauerninitiative Manduvira in Paraguay, deren Angehörigen auf kleinen, traditionellen Farmen Zuckerrohr in Demeter-Qualität neben dem eigenen Gemüse zur Selbstversorgung anbauen und ihn dann direkt mit einem Aufschlag für den fairen Handel verkaufen. Zuckersatzstoffe werden von uns nie verwendet. Der Zuckergehalt eines Getränks wird bei uns transparent gehalten. Bevor wir „Less Sugar Washing“ betreiben, nehmen wir den Zucker einfach wirklich raus.

#lessugar – ein Trend genau nach unserem Geschmack

In einem Unternehmen, das so eng mit der biodynamischen Landwirtschaft verbunden ist wie Voelkel, setzt man sich automatisch damit auseinander, wie die eigenen Produkte auf den menschlichen Körper wirken. Deshalb arbeiten wir auch vermehrt an zucker- und kalorienreduzierten Getränken. Dazu gehört konkret auch der sparsame Einsatz von Zucker in unserer BioZisch im Vergleich zu herkömmlichen Limonaden. #lessugar ist ein wichtiges Thema und wurde von uns somit auch zum Kampagneninhalt im Sommer 2019 gewählt. Auch auf unseren Messeauftritten haben wir einen öffentlich wirksamen Platz geschaffen, um die kalorienarmen und zuckerreduzierten Produkte ordentlich in den Fokus zu rücken. Unsere zuckerreduzierten und kalorienarmen Getränke sind: BioZisch Summer Edition, Infused Water, Juiced Water, Schorlen, Cold Brew Tea und Kombucha. Dazu kommen unsere Gemüse- und Funktionssäfte, die weniger fruchteigenen Zucker in sich tragen als Fruchtsäfte. Schon zum Start für das Frühjahr 2020 stehen unsere neue BioZisch Leicht und der BioZisch Sirup bereit, die das leichte Limonadensortiment rund machen.

Im Jahr 2020 planen wir eine POS-Kampagne zum Thema Artenvielfalt von Insekten und möchten damit zu einem bewussten Konsumverhalten anregen. Denn Insekten brauchen naturbelassene und brachliegende Flächen. Der Verzicht auf Ackergifte im Rahmen ökologischer Landwirtschaft fördert den Erhalt ihres Lebensraumes. Diesen Zusammenhang möchten wir den Menschen im kommenden Sommer vermitteln.

Wir sind transparent

Transparenz ist für die Menschen ein wichtiger Faktor. Zu oft wurden und werden sie insbesondere von herkömmlichen Lebensmittelanbietenden getäuscht. Wir geben uns daher Mühe, unser Unternehmen und unsere Produkte so transparent wie nur möglich zu gestalten. Das bedeutet:

- Alle Produktinformationen – ob Inhaltsstoffe oder ökologisch relevante Informationen – sind auf der Plattform ecoinform jederzeit öffentlich einsehbar.
- Der Anteil der Produkte mit ausgewiesenen Inhaltsstoffen liegt bei 100 Prozent.
- Der Anteil der Produkte mit Gefahrenstoffen oder Gebrauchsrisiken, die nicht transparent öffentlich deklariert werden, liegt bei 0 Prozent.
- Der Anteil der Produkte mit veröffentlichten Preisbestandteilen liegt ebenfalls bei 0 Prozent.
- Das Ausmaß externalisierter Kosten in unseren Produkten ist gering. Eine genaue Zahl können wir aufgrund des unverhältnismäßig hohen Erhebungsaufwands leider nicht angeben.

Diese Transparenz ist uns auch bei Handelsmarken-Projekten sehr wichtig. Hierbei werden Waren – in unserem Fall Getränke – in Verpackung im Branding der Händler gefüllt und von diesen im Preiseinstiegsniveau zum Verkauf in den eigenen Läden angeboten. Auch bei Voelkel werden Handelsmarken abgefüllt, aus gutem Grund: Unsere Mission ist der Ausbau der ökologischen Landwirtschaft. Veredler wie Voelkel sind der entscheidende Hebel, um eine höhere Wertschöpfung für die in der Landwirtschaft Beschäftigten zu erreichen und nur mit einer besseren Honorierung werden diese auf Bio umstellen. Daher sind wir auch nicht bereit, für Handelsmarken-Projekte von unserer Philosophie abzurücken, dass Bio-Handel auch immer Verbesserungen in sozialen Belangen und faire Handelsbeziehungen ermöglichen sollte. Das schließt uns bei einigen Ausschreibungen aus, bei denen es nur um den niedrigsten Preis geht. Handelsmarken-Produktionen sind sinnvoll, um auch speziellere Produkte selbst herstellen zu können und nicht von meist konventionellen Zulieferern abhängig zu sein. Um die für die Förderung der Biodiversität nötige Vielfalt auf den Äckern zu ermöglichen, braucht es aber nicht nur eine höhere Wertschöpfung, sondern auch Volumen. Kein deutscher Bio-Hersteller verarbeitet mehr Obst- und Gemüsesorten als Voelkel. Wir sind stolz, der Bio-Safthersteller mit der größten Fertigungstiefe am Markt zu sein und dies ermöglichen wir auch durch die Annahme von Handelsmarken-Aufträgen. Das aktuell diskutierte Gesetz für Transparenz in der Lieferkette und damit auch für Handelsmarken-Produkte halten wir für sehr sinnvoll. Denn wir sind davon überzeugt, dass ein „Voelkel inside“ ein zusätzliches Qualitätssiegel darstellt und mit uns Handelnde davon profitieren würden. So lange jedoch die aktuelle Gesetzeslage besteht, müssen wir respektieren, dass unsere Partner sich in der Regel keine Angaben zum Hersteller auf Produkten von Handelsmarken gewünscht sind.

Dirk Wiegrefe (Saftaufbereitung)

»Mein absolutes Highlight ist die BioZisch Mate. Die erfrischt mich und hat wenige Kalorien. Das leichte Herbe macht es zu einem runden Produkt – da merkt man die Mühe, die in jeder Flasche steckt. Das ist mein Produkt.«

Mate Tee wird schonend aufgebriht und bekommt mit Zitronensaft eine leicht saure Note. Beim Brühen ist höchste Präzision gefragt, damit der Tee nicht zu kurz oder zu lang erhitzt wird. Dank der erfahrenen Mitarbeitenden gelingt es uns immer die Brühzeit perfekt zu treffen.



Mitunternehmen? Ja, bitte! Ein Interview mit Jurek Voelkel

Herr Voelkel, wie sind Sie auf die Idee des Bio Marktplatz gekommen? Und wie hat er sich seit seiner Gründung im Jahr 2017 entwickelt?

Die Grundidee war und ist die Steigerung der Attraktivität des Biofachhandels als Einkaufsstätte für Getränke und damit die Förderung einer wachsenden Frequenz am Getränkeregale. Unser Ziel ist es, dass die Menschen mehr Bio-Getränke konsumieren. Hierzu tragen auch Start-ups bei, die oft sehr spezifische Produkte entwickeln und einige Zielgruppen besser erreichen können als die Marke Voelkel. Wer könnte da mehr frischen Wind reinbringen, als junge Start-ups mit ihren kreativen Ideen? Das wollen wir unterstützen und den Bio-Start-ups eine Alternative zur Übernahme durch konventionelle Lebensmittelhersteller oder -händler bieten.

Wie funktioniert die Zusammenarbeit auf dem Bio Marktplatz genau?

Die beteiligten Start-ups nutzen über den Bio Marktplatz unsere Infrastruktur und bekommen so Hilfe beim Markteintritt. Dabei werden sie von uns – je nach ihren individuellen Bedürfnissen – bei der Produktentwicklung, dem Aufbau ihrer Marke, dem Vertrieb oder der Logistik unterstützt.

Welche Kooperationen bestehen aktuell und was gibt es auf dem Bio Marktplatz in 2019 Neues zu berichten?

Insgesamt stellen wir fest, dass der Bio Marktplatz ein erfolgreiches Konzept ist, das uns auch persönlich viel Spaß macht und das wir gern weiter ausbauen möchten. Aktuell arbeiten wir mit drei Unternehmen zusammen, die insgesamt 21 innovative Produkte anbieten. fairment ist ein junges Unternehmen, das vier Sorten Raw Bio Kombucha vertreibt und mit Hilfe des Bio Marktplatzes einen erfolgreichen Markenaufbau betreibt. In der VOX-Erfolgsshow „Die Höhle der Löwen“ konnten sie einen medienwirksamen Markenauftritt zeigen und ihre neuen Sorten vorstellen, was ihre Bekanntheit weiter steigerte.

Die Mission von Ände lautet: Internationale Limo-Klassiker als erfrischende Ände-Kompositionen in Bioqualität nach Deutschland bringen. Auch dieses Start-up hat 2019 ein neues Produkt auf den Markt gebracht: Limonana, eine erfrischende Limonaden-Komposition aus frischer Minze und Zitrusfrüchten, erfreut sich großer Beliebtheit und ist zu einer festen Säule des Erfolgs des Start-ups geworden. Zusätzlich konnten wir unsere Zusammenarbeit mit Attila Hildmann¹ und seiner Marke Daisho Bio Energy Drinks festigen. Das Daisho-Portfolio wurde Ende 2019 um koffeinfreie Limonaden erweitert, die wir für Hildmann in der 0,5l Mehrweg-Glasflasche abfüllen. Damit sind es nun zwölf verschiedene Getränke unter der Marke Daisho.

Kann die Naturkostafterei von den Start-ups noch etwas lernen?

Natürlich setzen die Start-ups Dinge um, die wir unter der bestehenden Marke Voelkel nicht machen können oder wollen – das ist auch gut so. Die Zusammenarbeit mit den Bio Marktplatz Partnern bietet uns die Möglichkeit, durch hochgradig zielgruppen-



»Durch die Gründung des Bio Marktplatzes kann das Unternehmen Voelkel schon jetzt von der Dynamik und der steigenden Marktbedeutung unterschiedlicher Start-ups profitieren. Wie immer ist es ein Geben und Nehmen, das wir gemäß unserer Firmenphilosophie kooperativ und verantwortungsvoll erleben.«

Jurek Voelkel

affine Produkte gemeinsam neue Marktsegmente zu erschließen. Daraus entstehen spannende Einblicke in die bisher weniger erreichten Nischen-Zielgruppen außerhalb des Spektrums unserer Kernmarke. Auch die Vermarktung der Produkte ist anders, denn sie läuft hauptsächlich über die digitalen, extrem agilen Kommunikationskanäle. Unsere Bio Marktplatz Mitglieder haben deshalb auch keine klassische Kundschaft, sondern Fans. Das eröffnet auch neue Möglichkeiten im Handelsmarketing, wenn die Follower dabei mithelfen, den Einkauf von Großhandelsbetrieben für eine Listung der Artikel zu begeistern. Wir sind mehr als zufrieden mit unseren Kooperationen und hoffen, dass wir auch in Zukunft weiterhin eng zusammenarbeiten und voneinander lernen können.

Danke für den kurzen Einblick. Wir sind gespannt, wie es auf dem Bio Marktplatz weitergeht!

Umsatzanteil Bio Marktplatz: 2,72 Prozent (2019)

Aufwand von Zeit und Umsatz durch Kooperationen mit Unternehmen der gleichen Branche, die regional eine andere Zielgruppe ansprechen?
Die Bio Marktplatz Mitglieder fokussieren sich auf urbane Ballungsgebiete und insbesondere Berlin, während Voelkel überregional in vergleichbarem Maße aktiv ist.

Aufwand von Zeit und Umsatz durch Kooperationen mit Unternehmen der gleichen Branche in der gleichen Region, aber mit anderer Zielgruppe?
Die Bio Marktplatz Mitglieder sprechen spezifische Zielgruppen stärker als Voelkel an (z. B. Daisho für Verbraucher mit hoher Affinität zur Rap-Szene, fairment für die Kombucha-Community). Grundsätzlich adressieren sie aber unabhängig von der Region ebenfalls ernährungsbewusste Menschen.

¹ Wir distanzieren uns in aller Deutlichkeit von der seit dem Frühjahr 2020 getätigten Rhetorik Attila Hildmanns. Basis unserer Zusammenarbeit mit der Marke Daisho waren der Umwelt- und Tierschutz sowie der Respekt einer freiheitlich demokratischen Grundordnung. Wir haben die Abfüllung für die Marke Daisho im Mai 2020 gestoppt.

Engagement mit zivilgesellschaftlichen Initiativen zur Erhöhung der ökologischen/sozialen/qualitativen Branchenstandards

Ökologisch:

FairBioVerein,
Bündnis für enkeltaugliche Landwirtschaft,
Forschung zu samenfestem Saatgut
(z. B. Real Food Foundation, Kultursaat e. V.),
demeter e. V.



Sozial:

FairBioVerein,
demeter e. V.



Qualitativ:

Samenfeste Saatgutforschung
(z. B. Real Food Foundation,
Kultursaat e. V.),
demeter e. V.



Responsible Lobbying innerhalb der Branche:

Wir betreiben kein aktives Responsible Lobbying,
sind aber im vereinzelt inhaltlichen Austausch
mit der Politik.



Es gibt es noch, das Gute: „Wenn aus Ich ein Wir wird.“

Das Unternehmen Voelkel gibt es bald schon ein ganzes Jahrhundert. Das ist viel Zeit, um sich echtes Marktwissen anzueignen und ein weit reichendes, wirtschaftliches Beziehungsnetz aufzubauen – ein Wettbewerbsvorteil, der uns bewusst ist. Umso mehr ist es uns gemäß unserer Tradition und unserer Werte besonders wichtig, diesen Vorteil nicht in einem unfairen Maße zu nutzen. Als Margret und Karl Voelkel anfangen, das Obst der umliegenden Streuobstwiesen zu Saft zu pressen, taten sie dies, um damit ihre Familie zu ernähren. Sie taten es für sich. Sie taten es aber auch für die Menschen der Region, deren Obst andernfalls unter den Bäumen verdorben wäre. Es war ein Geben und Nehmen, ein Miteinander und eine solidarische Gemeinschaft.

Genau so empfinden wir unser deutlich gewachsenes Unternehmen noch heute, als Miteinander. Solidarität ist ein von uns gelebter Wert. Dies zeigt sich neben den Partnerschaften zu unseren Anbaubetrieben und dem Bio Marktplatz auch im Bereich Rohwaren und Verpackungsmittel, mit denen wir ökologisch ausgerichtete Mitunternehmen gern versorgen, um ihnen mit unserer seit Jahrzehnten aufgebauten Infrastruktur unterstützend zur Seite stehen zu können. Da weitere Hilfen wie das Ausleihen von Arbeitskräften, das Weitergeben von Aufträgen oder auch die Abgabe von Finanzmitteln an Mitunternehmen aufgrund unserer regionalen inhaltlichen Alleinstellungslage kaum möglich sind, konzentriert sich unsere Unterstützung Mitunternehmen gegenüber auf eine Solidarität des Alltags.

Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick

| | Voelkel | Ø* |
|--|-------------|-------------|
| D: Ergebnisse Kundschaft & Mitunternehmen | 58 % | 54 % |
| D1: Ethische Kundschaftsbeziehungen | 60 % | 67 % |
| D2: Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmen | 60 % | 49 % |
| D3: Ökologische Auswirkungen der Produkte | 60 % | 45 % |
| D4: Kundschaftsmitwirkung und Produkttransparenz | 50 % | 56 % |

Negativaspekte im Sinne der GWÖ-Bilanzierung konnten nicht ermittelt werden

Unternehmensziele 2020

- Launch von mindestens sechs neuen Produkten bei unseren Bio Marktplatz Kooperationen
- Stärkung des selbstständig geführten Naturkostfachhandels mit einem umfangreichen Maßnahmenprogramm
- Ausbau des Mehrwegsortiments
- Erschließung einer neuen Produktkategorie

* Durchschnittliche Bewertung der GWÖ-bilanzierten Unternehmen in Deutschland mit mehr als 100 Mitarbeitern.



Saatgut ist Kulturgut. Voelkel setzt sich dafür ein, dass es der Gemeinschaft erhalten und nicht Saatgutkonzernen vorbehalten bleibt.



Mit der Artenvielfalt von Bienen erhalten wir
die Artenvielfalt unserer Nutzpflanzen.

E: Gesellschaftliches Umfeld

Nachhaltigkeit findet für uns auf drei Ebenen statt. Unser Ziel ist es, diese im Gleichgewicht zu halten und bei allen betrieblichen Entscheidungen zu berücksichtigen.

1. Höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden:

Hochwertige Säfte und Saftvariationen in Bio- und Demeter-Qualität sind der Garant für unseren wirtschaftlichen Erfolg.

2. Besondere Rücksicht auf die Natur:

Wir verarbeiten ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert biologischem sowie biologisch-dynamischem Anbau und unterstützen den Ausbau des ökologischen Anbaus regional ebenso wie weltweit.

3. Langfristige Kooperationen und gesellschaftliches Engagement:

Unsere Rohwaren beziehen wir von langjährigen Anbaukooperationen. In Zusammenarbeit mit ihnen und gemeinnützigen Organisationen engagieren wir uns regional und international für die Gesellschaft.



Stefan Voelkel, Geschäftsführung

Wirtschaften mit Verantwortung für Mensch und Natur: Ein Kommentar von Stefan Voelkel

„Wirtschaftlich zukunftsfähig zu sein bedeutet zunächst, das Bestehen eines Unternehmens dauerhaft zu sichern. In einer sich immer schneller verändernden Welt müssen wir auf Veränderungen vorausschauend und flexibel reagieren. Zum zweiten gilt es, die Bedürfnisse aller Anspruchsgruppen wahrzunehmen, diesen maßvoll zu begegnen und sie in einer gesunden Balance zueinander zu halten. Das unterscheidet uns von Unternehmen, die vorrangig gewinnorientiert wirtschaften. Eine ganzheitliche Wirtschaftsweise ist für uns die Basis unseres Unternehmens und zieht sich durch alle firmeninternen Entscheidungsprozesse. Schon von der ersten Stunde der Unternehmensgeschichte an handeln wir im Einklang mit Mensch und Natur. Das und das Weiterbestehen des Unternehmens als ein in der Region verwurzelter Familienbetrieb sind wichtige Ziele, die mit der Übergabe der Firma in die Voelkel Stiftung für die Zukunft gesichert wurden.“

Das Unternehmen Voelkel dient schon wegen der Stiftungsstruktur nicht der Bereicherung einzelner Personen beziehungsweise dem Wohlstand der Familie Voelkel. Es ist viel mehr, was Familie und Firma seit jeher antreibt. Es ist viel größer, als einfach nur Geld zu verdienen. Und es ist viel weitreichender – aus dem Betrieb hinaus in die Gesellschaft. Seit jeher sind neben ökonomischen Belangen der Schutz der Umwelt sowie die Unterstützung sozialer und kultureller Projekte feste Bestandteile unseres Denkens und Handelns. Denn eines ist uns von Beginn an bewusst: Ein gutes Leben ist das in Freiheit, verbunden in einer Gemeinschaft und im Einklang mit der Natur.“
Stefan Voelkel

Voelkel für die Gesellschaft

Unsere Grundziele haben gesellschaftliche Relevanz.

1. Wir fördern die ökologische Landwirtschaft

Wir gestalten eine enkeltaugliche Zukunft und bleiben Pionier. Abseits der heutigen Trends haben wir uns schon vor über 80 Jahren zum Ziel gesetzt, ökologisch, verantwortungsbewusst und ganzheitlich zu wirtschaften. Die Pflege eines Bewusstseins für Nachhaltigkeit und besonders für die zukunftsfähige Landwirtschaft ist seit der ersten Stunde fester Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Die regionale und weltweite Förderung des Demeter-Landbaus in Form von Anbauprojekten sowie die stetige Erweiterung unseres Sortiments tragen zur Verbreitung der ökologischen Landwirtschaft bei.

2. Wir erhalten und schaffen neue Arbeitsplätze in einer strukturschwachen Region

Für die strukturschwache Region Lüchow-Dannenberg sind wir ein bedeutender Arbeitgeber. Dieser Verantwortung wollen wir auch zukünftig gerecht werden, indem wir nicht nur Arbeitsplätze erhalten und schaffen sowie junge Menschen ausbilden, sondern auch unsere Mitarbeitenden weiter aktiv einbeziehen und sie für Nachhaltigkeit begeistern. Auch für unseren Rohwareneinkauf heißt es: Wir bevorzugen regional, setzen auf kurze Transportwege und besonders erntefrische Ware. Ob Möhren aus Gartow oder Rhabarber aus Güstritz – wann immer es möglich ist, lassen wir unser Obst und Gemüse in der Region anbauen. Das stärkt die regionalen Strukturen und wirkt sich positiv auf die Qualität unserer Produkte aus. Denn was gleich vom Acker direkt in unserer haus-eigenen Mosterei gepresst wird, schmeckt einzigartig feldfrisch und besonders gut.

3. Wir treiben die ethische und faire Wirtschaft voran

Wir handeln gerecht und tragen Verantwortung. Durch langfristige Lieferverträge, einen steten Dialog und faire Preise leisten wir einen Beitrag zur Selbstbestimmung von landwirtschaftlichen Kooperationsbetrieben und ihren Mitarbeitenden – denn wir geben ihnen so Planungs- und Finanzsicherheit. Alle Beteiligten erhalten innerhalb der Wertschöpfungskette einen gerechten Ausgleich für ihre Leistungen. Darüber hinaus engagieren wir uns im FairBio Verein und unterstützen alternative Wirtschaftskongresse und Ideenschmieden wie zum Beispiel das Best Economy Forum in Bozen.

4. Wir fördern eine ausgewogene und ökologische Ernährung

Unsere eigenen Qualitätsansprüche werden wir nur gerecht, indem wir mit 100 Prozent Direktsäften arbeiten und keine künstlichen Zusatzstoffe verwenden. Der einzigartige Geschmack unserer Produkte stammt ausschließlich aus den Früchten bzw. den Gemüsesorten selbst. Das macht unseren Saft nicht nur sehr bekömmlich, sondern auch optimal in der Bioverfügbarkeit der Nährstoffe. Denn natürliche Vitamine und Mineralstoffe (wie zum Beispiel Eisen aus dem Bio-Curryblatt) können vom Körper besonders gut umgesetzt und verarbeitet werden.

5. Wir engagieren uns

Ob regional, national oder international – wir haben das soziale und ökologische Engagement fest in unserer Firmenphilosophie verankert und nehmen nach Möglichkeit auch aus aktuellen Anlässen entstandene neue Projekte in unser Engagement auf.

6. Wir fördern die unabhängige Saatgutforschung, den Einsatz von samenfesten Sorten und wirken so Saatgutmonopolen entgegen

„Wir sind der Ansicht, dass niemand Sorten und damit das Wissen um die Abfolge von Genen einer Pflanze, in Form von Patenten „besitzen“ darf“, so Stefan Voelkel. Daher unterstützen wir aktiv die unabhängige Saatgutforschung, Kultursaat e.V., das Bündnis „Wir haben es satt!“ und die biologisch-dynamische Landwirtschaft. In unseren feldfrischen Gemüsesäften, dem Sauerkrautsaft und den Mosten verwenden wir ausschließlich samenfeste Demeter-Sorten. Weiterhin haben wir ein liebevoll gestaltetes Broschürenheftchen zum Thema „Samenfestes Saatgut“ produziert, welches nun von uns zur Aufklärung verbreitet wird.

Besonders Boris Voelkel liegt das Thema „Samenfestes Saatgut“ persönlich am Herzen. Um darüber zu informieren, hat er im Jahr 2019 diverse Vorträge zu unterschiedlichen Gelegenheiten gehalten wie z. B. beim Jubiläum der Bingenheimer Saatgut AG, bei der Tagung von der Zukunftsstiftung Landwirtschaft und einer Rede an der Alanus Hochschule. Darüber hinaus leistet er wertvolle Vorstandsarbeit beim Kultursaat e.V. und führt intensive, persönliche Gespräche mit unseren beliefenden Betrieben und Interessierten.

7. Unsere Unterstützung gilt der weltweiten Bildung zu Umweltthemen und deren Verbreitung

Direkt oder indirekt, wir setzen die uns zur Verfügung stehenden Wege ein, um Bildungsmaßnahmen zu verbreiten und zu fördern. Ob zukunftsfähige Landwirtschaft, Glyphosat, Bienenschutz oder Artenvielfalt – über unsere Website, den Blog und unsere Social Media Kanäle nutzen wir unsere Reichweite, um über verschiedene Themen des Umweltschutzes zu informieren.

Auch unsere Anbauenden haben verschiedene Bildungsprogramme, die wir durch unsere Zusammenarbeit unterstützen:

Juchowo

Die Karłowski-Stiftung im polnischen Juchowo ist eine Kulturstätte und ein Dorfprojekt auf Grundlage des biologisch-dynamischen Landbaues. Das Herz der Stiftung ist neben der Demeter-Landwirtschaft die (sozial-) pädagogische Bildung inklusive einer Werkstatt, in der Menschen mit Beeinträchtigungen arbeiten.

SEKEM

Ein weiteres Beispiel ist die SEKEM Farm in Ägypten – mit der uns seit vielen Jahren eine gemeinsame Philosophie verbindet. Angefangen mit der Vision einer sprudelnden Wasserquelle inmitten der Wüste ist SEKEM eines der weltweit führenden Sozialunternehmen, das neben der biodynamischen Landwirtschaft vor allem auch viele Bildungseinrichtungen beherbergt.

Acerola-Farm Projekt

Die Farm ist ein Herzensprojekt des aus Suriname stammenden Kardiologen Dr. Tijon. Erschaffen auf dem durch die Zuckerwirtschaft ausgebeuteten Boden ist diese Farm ein Beispiel für den sorgsam und verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen der Natur und die Verbesserung der Lebensqualität sozial benachteiligter Menschen. An diesen Ort werden regelmäßig Schulklassen eingeladen, um der Folgegeneration das Thema Nachhaltigkeit nahe zu legen und wichtige Aufklärungsarbeit bei Kindern zu leisten.

Wir für ein gutes Leben

Gemäß unserer Unternehmensphilosophie engagieren wir uns auf vielfältige Art und Weise für die Menschen und die Natur. Einige der Projekte können wir hier näher vorstellen.

Spendenübersicht 2019:

Gesamt: 62 TEUR

- Naturschutz- und Landschaftspflege: 43 Prozent
- Kunst und Kultur: 24 Prozent
- Denkmalschutz und -pflege: 2 Prozent
- Jugend- und Altenhilfe: 24 Prozent
- Wohlfahrtswesen: 7 Prozent

Soziale Kooperationen

Yonso Model School Projekt

Seit einigen Jahren unterstützen wir das von myBoo initiierte Yonso Model School Projekt in Ghana. Durch unsere finanzielle Hilfe konnten auch 2019 weitere Schulstipendien vergeben und so Kindern Bildung zugänglich gemacht werden, deren Familien sich die mit dem Schulbesuch verbundenen Gebühren nicht leisten können.

Plan International

Das Kinderhilfswerk Plan ist als eines der ältesten Kinderhilfswerke in 50 Ländern Asiens, Afrikas und Lateinamerikas tätig und hilft durch Hilfe zur Selbsthilfe. In der Entwicklungszusammenarbeit finanziert Plan hauptsächlich über Patenschaften sowie über Einzelspenden, öffentliche Mittel und Firmenkooperationen. Seit 2007 engagieren wir uns und begleiten z. Zt. das Projekt „Kinder vor HIV und Aids schützen“ im ländlichen Kamuli-Distrikt in Uganda. Dort wird die Gesundheitsversorgung der mit HIV infizierten Mütter verbessert. Betroffenen Familien werden Schulungen zu neuen Einkommensquellen ermöglicht wie z. B. dem Anbau von Obst oder Feldfrüchten. Darüber hinaus lernen die Mitglieder den Umgang mit Mikro-Investitionskrediten.

MOSAIK Support Center und borderline-europe e. V.

Der Verein borderline-europe Menschenrechte ohne Grenzen e. V. setzt sich für eine faire europäische Migrations- und Grenzpolitik ein. Seit 2007 leistet die Organisation zivilen Widerstand gegen die Tatsache, dass Menschen auf der Flucht sterben oder nach gelungener Flucht in unmenschlichen Zuständen leben müssen. Voelkel unterstützt das Mosaik Support Center for Refugees and Locals auf Lesbos. Das Zentrum versteht



SEKEM

sich als Begegnungsstätte für Geflüchtete, wo Bedingungen geschaffen werden, welche die Integration der Menschen erleichtern: Es gibt Bildungsangebote wie z. B. Sprachkurse, psychosoziale Unterstützung, Rechtsberatung und kreative Angebote. Die rund 6.000 Kinder, Frauen und Männer, die im sogenannten „Hot Spot“ Moria auf der Insel unter extrem schlechten Bedingungen leben, finden im Mosaik einen Ort der Zuflucht und Hoffnung.



Fair TSA

Das unabhängige FairTSA-Siegel steht für die Einhaltung internationaler Standards des fairen Handels. Es garantiert eine besondere soziale Verantwortung und die Förderung einer nachhaltig handelnden Gemeinschaft. Mit dem Kauf eines FairTSA-Produktes leisten Menschen einen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von Mitarbeitenden in den Verarbeitungsbetrieben der Anbauländer und zur Förderung des Umweltschutzes. Fairness hat für unser Unternehmen eine hohe Bedeutung. Das zeigt sich auch in den Auszeichnungen unserer Naturkostsafterei mit dem „nawi Award für nachhaltiges Wirtschaften“ der Muveo GmbH sowie als „GREEN BRAND“. Unsere langfristige Beständigkeit am Markt, der produktionsnahe Anbau, unsere Glaubwürdigkeit, die Transparenz in der Zulieferkette und unsere Fairness gegenüber anbauenden Betrieben machen unsere Haltung klar. Die langfristige, persönliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit im Rahmen unserer Kooperationen auf der ganzen Welt gewährleistet eine vollständige Kontrolle und Transparenz über den gesamten Herstellungsprozess. In Zusammenarbeit mit der Fair Trade Sustainability Alliance (FairTSA) hielten wir uns auch 2019 gemeinsam mit unseren Mitmenschen auf der ganzen Welt an die bereits 2017 fixierten CSR-Richtlinien und haben darüber hinaus nun eine Reihe von Fair TSA zertifizierten Produkten im Sortiment.

Wassererlebnispark Gartow

Auch regional engagieren wir uns besonders gern. So auch in unserer direkten Nachbarschaft in Gartow. Wir unterstützen den „Wassererlebnispark Gartow“ jährlich mit einer Spende von 2.500 Euro. Auf dem Gelände des Wassererlebnisparks können Kinder, Jugendliche und Erwachsene spielerisch lernen, mit der wichtigsten aller Ressourcen – dem Wasser – von klein auf wertschätzend und achtsam umzugehen. Wer die einzelnen Stationen im Wassererlebnispark erforscht, erhält unter anderem Informationen über den weltweiten Süßwasseranteil oder den durchschnittlichen Trinkwasserverbrauch in Deutschland. Zudem können die motorischen Fähigkeiten der Kinder über Schöpfgeräte, Brunnen und Hüpfvorrichtungen geschult werden. Dabei kommt das Wasser in Fontänen, in Gräben und Leitungen oder in einer aufwärts fließenden Archimedischen Schraube in Bewegung. Auch sogenannte Flowforms sind auf dem Gelände des Wassererlebnisparks zu finden. Hier wird das nasse Element in seine ganz natürliche Bewegung versetzt und in die ursprüngliche Struktur zurückgegeben.



Ökologisches Engagement

Ökologische Saatgutforschung

In Zeiten, in denen wenige globale Großkonzerne die Saatgutvielfalt verringern, setzt unser Unternehmen aus Tradition und Überzeugung auf samenfeste Obst- und Gemüsesorten. Das sind vermehrungsfähige Sorten, deren Samen im jeweils folgenden Jahr weiterverwendet werden können, damit Anliefernde nicht jedes Jahr erneut Saatgut einkaufen müssen. Für viele Industriestaaten ist der Einsatz von samenfestem Saatgut mittlerweile sehr untypisch. Ein großer Teil der heute in Deutschland gewerblich genutzten Pflanzensorten sind sogenannte Hybridzüchtungen, die sich nur unter großen Ertragseinbußen weiter vermehren lassen. Der Welternährungsorganisation FAO zufolge gingen unter anderem dadurch in den letzten 100 Jahren rund drei Viertel der verfügbaren Sorten unwiderruflich verloren. Viele Gemüsesamen sind praktisch nur noch als Hybride auf dem Markt. Hybride entstehen durch Selbstbefruchtung möglichst unterschiedlicher Elternlinien. Indem über Jahre hinweg immer wieder bestimmte Eigenschaften wie Größe, Form, Farbe oder Widerstandsfähigkeit als Maßstab für Kreuzungen dienen, entstehen Hochleistungspflanzen mit hohem Ertrag. Die positiven Eigenschaften gelten allerdings nur für die Erstaussaat, meist geht der Ertrag schon in der nächsten Generation deutlich zurück. Damit lassen sich Hybridpflanzen nicht „nachbauen“ und bilden eine genetische Sackgasse. Das führt u. a. zu einer Abhängigkeit der Menschen von einigen großen Saatgutkonzernen.

Um unabhängig von den teilweise patentierten Hybridsorten zu werden, arbeiten ökologisch Züchtende seit über 20 Jahren daran, samenfeste Sorten zu erhalten und neue natürliche Sorten zu züchten. Wie beispielsweise Agraringenieurin Christina Henatsch, die seit 2003 ihren Schwerpunkt auf Möhren, Brokkoli und Mangold legt. Samenfeste Sorten entstehen in der biologisch-dynamischen Züchtungsarbeit ausschließlich durch die traditionelle Selektion. Das bedeutet, dass nur Samen von besonders gut entwickelten Pflanzen weiterverwendet werden. Ein Kriterium ist hierbei natürlich der Geschmack, der nach der Ernte evaluiert wird. Häufig muss dieser Prozess mehrfach wiederholt werden, um Saatgut zu entwickeln, welches sowohl an die regionalen Gegebenheiten angepasst ist als auch der gewünschten Qualität entspricht.

Samenfestes Saatgut für nachbaufähiges Gemüse

- 1a Querschnitt Möhrensamen
- 1b Längsschnitt Möhrensamen
- 2 Möhrenblüte
- 3 Möhrenpflanze





BÜNDNIS FÜR
eine enkeltaugliche
Landwirtschaft



100% »Bio« ist möglich.
Gesunde Böden und
artenreiche Feldgemeinschaften
sichern die Zukunft.
Deshalb: Ackergifte? Nein danke!



bio
Streuobstwiesen
Initiative



ÖKORegio

Bündnis für enkeltaugliche Landwirtschaft

Unter dem Motto „Ackergifte? Nein, Danke!“ engagieren wir uns gemeinsam mit namhaften Bio-Unternehmen für eine enkeltaugliche Landwirtschaft. Ziel ist das flächendeckende Verbot von Glyphosat und die Sensibilisierung für die Auswirkungen von Ackergiften. Die Menschen sollen angehalten werden, durch bewusstes Konsumverhalten den Einsatz von Glyphosat & Co zu sanktionieren. Als Gründungsmitglied unterstützt Voelkel alle Bündnis-Aktivitäten tatkräftig. Wir schaffen dem Bündnis-Logo und unseren gemeinsamen Botschaften Präsenz auf Werbeflächen, Bannern oder Flyern und verbreiten die Werbemittel. Darüber hinaus gestalten wir gemeinsam mit den anderen Bündnismitgliedern die Aktionspläne, generieren Ideen für die Zukunft und unterstützen das Bündnis finanziell – im Jahr 2019 mit einer Spende in Höhe von 10.000 Euro.

Streuobst-Initiativen

Streuobstwiesen sind ein kostbares Kulturgut und ein wertvoller Lebensraum für eine vielfältige Artengemeinschaft von Tieren und Pflanzen. Der Erhalt regionaler Streuobstwiesen ist aus unserer Sicht ganz im Sinne des Naturkost-Gedankens. Durch die garantierte Abnahme des regionalen Streuobstes und die Weiterverarbeitung zu hochwertigen Direktsäften kann der für die Region charakteristische Streuobstanbau nachhaltig gefördert werden. Für uns als Naturkostsafterhersteller bedeutet Fruchtsaft aus Streuobst zudem ein sehr wichtiges Qualitätsmerkmal, denn die besondere Sortenvielfalt schafft nicht nur einen harmonischen Geschmack, sondern ist auch dem Erhalt von traditionellen Obstsorten aus der Region dienlich. Zusätzlich entsteht durch diese Form des Anbaus ein vielfältiger Lebensraum für die Tierwelt, der die Biodiversität fördert, Insekten, Vögeln und Kleinsäugetieren optimale Entfaltungsmöglichkeiten gibt und die Böden sowie das Trinkwasser schützt. 2001 initiierte Stefan Voelkel die Gründung des „Bio-Streuobstvereins Elbtal e. V. zur Förderung der regionalen Streuobstwiesen“ und versprach, das Obst der Mitglieder zu einem fairen Preis zu kaufen und zu pressen. Jährlich werden nun etwa 80 Tonnen Streuobst von den Mitgliedern des Bio-Streuobstvereins Elbtalaue an Voelkel geliefert. Die Menge wird voraussichtlich in den kommenden Jahren auf Grund der wachsenden Mitgliederzahl stetig ansteigen. In der Region Lüneburg wurde das Erfolgsmodell aufgegriffen und im Juli 2010 der „Lüneburger Streuobstwiesen e. V.“ gegründet.

ÖKORegio – Der Verein für Nachhaltigkeit in unserer Region

Unsere Region im Nordosten Niedersachsens ist seit vielen Jahrzehnten Pionier der ökologischen Landwirtschaft und Heimat einiger der ältesten ökologisch wirtschaftenden Unternehmen. An der Seite der Baukhöfe hat die Naturkostsafterei bereits seit über 80 Jahren entscheidende Impulse für die ökologische Gestaltung Nordost-Niedersachsens gegeben und diese Rolle als Gründungsmitglied des ÖKORegio Vereins im Jahr 2005 erneut manifestiert. Seitdem engagiert sich der Verein mit heute über 40 Mitgliedern aus unterschiedlichsten Geschäftsbereichen mit Veranstaltungen wie dem ÖkoMarkt, dem ÖkoRegio-Ball, der Bio-Brotbox und dem Öko-Talk für nachhaltige, soziale sowie ökologische Projekte und Initiativen in der Region.

B.A.U.M

Die Abkürzung B.A.U.M. steht für den Bundesdeutschen Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management e. V.. Das Informations- und Kontakt Netzwerk für Umweltma-

nagement und nachhaltige Entwicklung wurde 1984 von Hamburger Unternehmenden als Umweltinitiative der Wirtschaft gegründet. Seit der Gründung schlossen sich bislang über 500 Unternehmen aller Größen und Branchen sowie Verbände, Institutionen und Einzelpersonen bei B.A.U.M. zusammen. Damit hat sich B.A.U.M. im Laufe der Jahre zur größten Umweltinitiative der Wirtschaft in Europa entwickelt. Ziel von B.A.U.M. ist es, Unternehmen, Kommunen und Organisationen für die Belange des vorsorgenden Umweltschutzes sowie die Vision des nachhaltigen Wirtschaftens zu sensibilisieren und bei der ökologisch wirksamen, ökonomisch sinnvollen und sozial gerechten Realisierung zu unterstützen. Voelkel ist seit 2011 B.A.U.M.-Förderkreismitglied.

AöL – Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller

Die AöL setzt sich als Verband von Öko-Lebensmittelherstellenden seit dem Jahr 2002 ein für die Weiterentwicklung des europäischen Rechts – insbesondere des Biorechts – unter Qualitäts-, Transparenz- und Umweltgesichtspunkten, die Förderung des Wertebewusstseins für Lebensmittel sowie die Prozessqualität ökologischer Lebensmittel. Im Zentrum ihrer Arbeit steht die politische Interessensvertretung auf nationaler und europäischer Ebene sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation ihrer Mitglieder in Arbeitskreisen, auf Tagungen und in Seminaren. AöL-Unternehmen vereinigen gemeinsame Ziele in Form eines Leitbildes und Prioritäten wie Verantwortung für die Umwelt, Ernährungswert der Lebensmittel, Gesellschaft und soziale Verantwortung, Mitgestaltung des Rechts, Integrität und Transparenz sowie Respekt vor dem Leben.

Demeter – für Körper, Geist und Seele

Wir sind Teil des Demeter-Verbandes und unterstützen den Demeter-Gedanken gesunder Strukturen, in denen sich von der Saat bis zum Produkt nach sozial und ökologisch fairen Bedingungen verhalten wird. Wir haben durch unsere Unterstützung einen beträchtlichen Anteil zur Forschung über samenfeste Sorten geleistet. Wir engagieren uns für eine gesunde Welt. Wir helfen Anbauenden dabei, ihren Betrieb von Bio auf Demeter umzustellen.

Warum wir so überzeugt sind von der biologisch-dynamischen Landwirtschaft? Es ist das Miteinander, in dem hier gearbeitet wird. Denn biodynamische Landwirtschaft heißt, mit der Natur zu arbeiten, nicht gegen sie. Biodynamik ist – durch die hohe Bedeutung des Humusaufbaus – auch ein wichtiger Aspekt beim Klimaschutz. Biodynamisches Demeter-Obst und -Gemüse enthält genau die Nährkraft, die wir uns für unsere Säfte wünschen. Denn biodynamische Qualität hat ein klares Ziel: sie vitalisiert den Menschen und fördert die körperliche, seelische und geistige Entwicklung. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft hat ihren Ursprung in der von Rudolf Steiner (1861 – 1925) vermittelten Anthroposophie. Neben dem ökologischen Anbau im Einklang mit der Natur bezieht Steiner auch Kräfte ein, die aus wechselseitigem, feinstofflichem Wirken im Einfluss von Rhythmen und Kosmos entstehen. So ist die biodynamische Landwirtschaft noch weit mehr als Humusaufbau, wesensgemäße Tierhaltung und eine besonders aromatische Qualität. Man könnte sagen, es ist eine spirituelle Dimension in der Ernährung. Was sich für einige erst einmal nach Hokus-pokus anhört, hat eigentlich jeder Mensch schon einmal selbst erfahren: ein mit Liebe gekochtes Essen schmeckt nicht nur, sondern tut auch besonders gut. Denn man spürt die liebevolle Energie, mit der es zubereitet wurde, wenn auch meist im Unterbewusstsein.



»Nicht wahr, all das erscheint heute wie verrückt – das weiß ich schon –, aber denken Sie doch nur einmal, was alles den Leuten bis heute in der Welt für verrückt erschienen ist, und was nach ein paar Jahren eingeführt wird.«

Rudolf Steiner

Im Demeter-Anbau gibt es enge und streng kontrollierte Richtlinien – und das in unserem Fall von der Saat bis zum fertigen Saft. Demeter-Obst und -Gemüse werden ohne chemisch-synthetische Schutzmittel angebaut. Es werden ausschließlich biologisch-dynamische Präparate aus Kräutern, Mineralien und Kuhmist als Düngelternative eingesetzt. Außerdem fördert der Demeter-Verband die Artenvielfalt innerhalb eines Betriebes. Die Demeter-Vorgaben gehen also weit über die EU-Öko-Verordnung hinaus. Das macht die Umstellung für Anbauende zu einer Herausforderung. Denn kurzfristig haben sie weniger Ertrag bei mehr Arbeit und strengere Kontrollen als bisher. Langfristig gesehen werden die Demeter-Höfe aber ein Teil gesunder Strukturen für gesunde Lebensmittel – und für ihren Einsatz auch fair entlohnt. Auch wir müssen in der Demeter-Saftherstellung strenge Richtlinien befolgen. Da wir der Meinung sind, dass Demeter-Rohware in ihrer reinen Form ohnehin am allerbesten schmeckt, fällt es uns nicht schwer, das Verbot der vielen Zusatzstoffe einzuhalten, die bei der konventionellen Lebensmittelherstellung verwendet werden.

Demeter-Qualität kann man schmecken, denn Demeter-Obst und -Gemüse ist aromatisch und wirkt vitalisierend. Eine Pilotstudie des Forschungsrings Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise, die im Kloster Heiligenbrunn durchgeführt wurde, hat zudem gezeigt, dass sich durch biodynamisches Essen positive Veränderungen bei Befinden, Blutdruck und Immunsystem erzielen ließen.

Seit Jahrzehnten forschen Menschen daran, biologisch-dynamische Qualität auch bildhaft darzustellen und sie so konventioneller Rohware gegenüberstellen zu können. Denn „Menschen haben Anspruch auf nachvollziehbare Kriterien, wenn es um die Nährhaftigkeit von Lebensmitteln geht.“, so Uwe Geier von der Qualitätsentwicklungsstelle des Forschungsrings für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise in Darmstadt.

Biodynamische Qualität lässt sich im Labor messen und unter anderem in bildschaffenden Methoden darstellen, die auf die Lehren von Rudolf Steiner zurückgehen. Wässrige Extrakte der Lebensmittel reagieren dabei mit bestimmten Metallsalzen und zeigen so Formen und Farben. Auf diese Weise wird die innere Qualität – das Charaktervoll-Arttypische – sichtbar gemacht. Basierend auf Vergleichsbildern von Reife, Alterung oder dem Arttypischen der Pflanzen können differenzierte Aussagen über die Qualität getroffen werden. Durch die Bildkräfteforschung bekommen Menschen die Möglichkeit, Demeter-Waren mit konventionellen Produkten vergleichend zu bewerten, auch wenn sie keinen spirituellen Zugang haben zu dem von Steiner gelehrtens Übersinnlichen.

In der anthroposophischen Ernährungsphilosophie wird neben Nährstoffen auch von Nährkräften, den ätherischen Kräften gesprochen. Diese Kräfte wirken in allen Lebewesen. Rudolf Steiner nannte sie ätherische Kräfte – im Sinne von Feinstofflichkeit oder Leichtigkeit. Die ätherischen Kräfte treten unter anderem als Bildkräfte¹ auf – aus dem Kosmos heraus wirken sie über die Elemente Erde, Wasser, Luft und Feuer. Ihre Aufgabe ist es, eine lebendige Struktur innerhalb eines Organismus zu bilden. Der Wirkungsort der Bildkräfte¹ ist zum einen der Ätherleib – also der physische Leib – von Pflanze, Tier oder Mensch. Zum anderen werden aber auch Landschaften durch sie geformt. Für die Ernährung sind die Bildkräfte¹ der Lebensmittel von entscheidender Bedeutung. Denn sie dienen der Aktivierung der eigenen Lebenskräfte.

»Die Natur ist ein Ganzes, von überall her wirken die Kräfte. Wer einen offenen Sinn hat für das offensichtliche Kräftewirken, der begreift die Natur.«

Rudolf Steiner

¹ Quelle: Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V., Bad Vilbel



Samenfeste Möhren in Demeter-Qualität schmecken nicht nur besser als konventionelle, sie stehen symbolisch für eine enkeltaugliche Zukunft.

Demeter ist Klimaschutz

Wir möchten unsere Auswirkungen auf die Freiheit von Menschen und die Biosphäre unseres Planeten aktiv steuern und minimieren – deshalb favorisieren wir Demeter-Rohwaren und -Produkte. Der Kern der biodynamischen Landwirtschaft ist der Humusaufbau. So werden vom Klimawandel durch Erosionen gefährdete Böden strukturell gefestigt und CO₂ wird nachhaltig gebunden. Dies geht aus Studien hervor, u. a. der Universität Weihenstephan. Darüber hinaus verzichtet die biodynamische Landwirtschaft auf chemisch-synthetische Schutzmittel. Ihre Düngelternative sind biologisch-dynamische Präparate aus Kräutern, Mineralien und Kuhmist. Die Kompostpräparate fördern den Humusaufbau im Boden, das Wurzelwachstum und das (Mikro-)leben im Boden. So entstehen gesündere Pflanzen, die wiederum für eine Qualitätssteigerung sorgen.

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) weist zudem noch auf einen weiteren Zusammenhang der ökologischen Landwirtschaft und der möglichen Verbesserung der Klimabilanz hin. Denn neben der bloßen Senkung der direkten Treibhausgas-Emissionen belegen Untersuchungen des staatlichen Max-Rubner-Instituts, dass sich mit dem häufigeren Kauf von Bio-Lebensmitteln das Bewusstsein und Ernährungsverhalten der Menschen grundlegend ändert und insbesondere weniger tierische Produkte konsumiert werden. Das wiederum wirkt sich deutlich auf das Klima aus: weniger Fleischkonsum bedeutet bessere Klimabilanz. So sind sich Fachleute einig: mit dem Bio- und Demeter-Anbau hat die Landwirtschaft die Chance dem Klimawandel entgegenzuwirken, anstatt ihn zu verschärfen. Diese Entwicklung fördern wir indirekt mit der biodynamischen Kultivierung von Flächen durch unsere Anbaukooperationen.

Umsatzanteil der hier aufgelisteten unethischen Produkte und Dienstleistungen: Es gibt keine unethischen Produkte und Dienstleistungen von Voelkel, demnach haben diese keinen Anteil am Unternehmensumsatz. Auch seitens unserer Kundschaft ist uns die Herstellung unethischer Produkte nicht bekannt: Das wäre aus unserer Sicht ein Grund für das Ende einer bestehenden Beziehung.

Serdal Ipek
(Grundproduktion)

»Ich trinke besonders gerne den Granatapfelsaft, weil er mich an mein Heimatland, die Türkei, erinnert.«

Der Granatapfelsaft pur ist ein sogenannter Muttersaft: Er hat einen Fruchtgehalt von 100 Prozent und entsteht in der ersten Pressung, bei der die fruchtheigenen Trubstoffe erhalten bleiben. Der Saft hat dadurch eine naturbelassene Qualität und kann vielfältig eingesetzt werden. Ob in Dressings, Soßen oder mit Mineralwasser verdünnt zum Trinken – der Genuss ist garantiert.

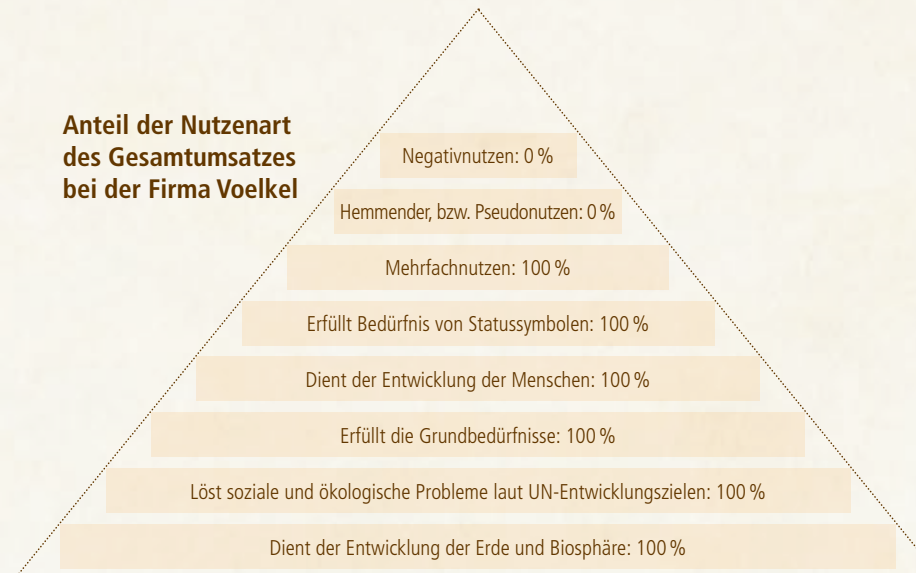


Das Wohl des Einzelnen, das ist uns wichtig.

Das Gemeinwohl – und damit das individuelle Wohl – zu wahren ist eng mit unserem traditionell-anthroposophischen Hintergrund verbunden: Unser Sortiment sorgt nicht nur für geschmackvollen Genuss, sondern hat auch einen Bezug zu den neun Grundbedürfnissen des Menschen:

- **Lebenserhaltung/Gesundheit/Wohlbefinden**
Durch unsere Bio- und Demeter-Qualität unterstützen wir eine gesunde Ernährung. Auf den Zusatz von künstlichen Aromen oder Konzentraten wird zum Schutz der Menschen bei Voelkel verzichtet.
- **Schutz/Sicherheit**
Unsere Mitarbeitenden und die landwirtschaftlichen Kooperationsbetriebe erfahren durch unsere langfristigen und fairen Verträge finanzielle Sicherheit.
- **Zuneigung/Liebe**
Gerade die biologisch-dynamische Landwirtschaft verbindet Mensch, Tier und Natur in einem liebevollen Miteinander.
- **Verstehen/Einfühlung**
Wir sind stets bemüht, Bedürfnisse und Wünsche unserer Mitarbeitenden, Anbauenden und unserer Kundschaft zu verstehen. Wir hören zu und versuchen im Rahmen der uns gegebenen Möglichkeiten darauf einzugehen.
- **Teilnehmen/Geborgenheit**
Wir sehen unseren Betrieb als Teil eines Ganzen, ein in sich verbundenes System von der Saatgutforschung bis zum Voelkel-Saft trinkenden Menschen, das sich gegenseitig bedingt und stärkt.
- **Muße/Erholung**
Voelkel-Säfte sind ein Beitrag zu einer ausgewogenen, genussvollen Ernährung und tun gut. Gerade Produkte wie unser Fastenkasten – kombiniert mit dem von uns entwickelten Yoga-Programm – und auch unsere Hygge-Punsche sind vor allem dafür gemacht, zur Ruhe zu kommen, sich Gutes zu tun.
- **Kreatives Schaffen**
Kaum eine andere Safterei – ob konventionell oder biologisch – bringt jährlich so viele Neuprodukte auf den Markt wie Voelkel. Wir haben Mut und Kreativität – und möchten damit auch andere motivieren, einmal etwas Neues auszuprobieren.
- **Identität/Sinn**
Unsere Philosophie verleiht unserem Leben und Schaffen seit jeher einen Sinn. Unsere Kundschaft identifiziert sich mit unserem Unternehmen, seiner Philosophie und den Produkten. Das verbindet die Menschen.
- **Freiheit/Autonomie**
Alle guten Dinge sind frei. Das wussten schon Margret und Karl Voelkel und das wissen wir auch heute noch. Deshalb überführte die einstige Inhaberfamilie Voelkel das Unternehmen in eine Stiftung, um die Basis für ein weiterhin freies und autonomes Schaffen zu ermöglichen.

Anteil der Nutzenart des Gesamtumsatzes bei der Firma Voelkel



Voelkel-Beitrag zum Gemeinwesen

Unsere Investitionen in ein weiteres Tanklager und die neue Mehrweglinie sind ein strategisches Fundament für Modernisierung und Wachstum – und damit eine indirekte Investition in Arbeitsplätze, den Ausbau der ökologischen Landwirtschaft, Energieeinsparungen und persönliches Wohlfühlgefühl durch unsere hochwertigen Säfte.

Der Blick in die Jahresbilanz für 2019 zeigt, dass wir uns finanziell signifikant am Wohl der Gemeinschaft beteiligen und die Vermeidung von Steuerzahlungen für uns keine Option ist. Für 2019 haben wir eine Nettoabgabenquote inklusive der effektiv gezahlten Ertragsteuern (Einkommensteuer, Körperschaftsteuer) in Höhe von 31 Prozent. Diese basiert auf dem Verhältnis der gezahlten Ertragssteuern (335 TEUR) zum Gewinn vor Steuern (1.077 TEUR). Werden auch die Fremdkapitalzinsen (881 TEUR) sowie die Einnahmen aus Mieten und Verpachtung (46 TEUR) berücksichtigt und zum Gewinn vor Steuern als Ausgangswert hinzugefügt, liegt die Nettoabgabenquote bei 17 Prozent.

| Nettoabgabenquote 1 | |
|---------------------------|-------------|
| Gewinn vor Steuern | 1.077 TEUR |
| Ertragssteuern | 335 TEUR |
| Nettoabgabequote 2 | 31 % |

| Nettoabgabenquote 2 | |
|--|-------------|
| Gewinn vor Steuern | 1.077 TEUR |
| + Fremdkapitalzinsen | 881 TEUR |
| + Einnahmen aus Mieten und Verpachtung | 46 TEUR |
| Ertragssteuern | 335 TEUR |
| Nettoabgabenquote 2 | 17 % |

Neben den Ertragssteuern leistet Voelkel auch über die Lohnzahlung einen spürbaren Beitrag für die Allgemeinheit. Im Berichtszeitraum lag die Gesamtbruttolohnsumme bei 8.802 TEUR und die Gesamtnettolohnsumme bei 4.911 TEUR (Lohnsteuer/ Solidaritätszuschlag/ Kirchensteuer: 1.404 TEUR, Sozialversicherungsbeiträge: 3.103 TEUR). Abzüglich der zweckgebundenen Subventionen (2019: 1.227 TEUR), deren Gesamtvolumen über drei Jahre für die Investitionen in die ressourcensparende Mehrwegabfüllanlage

gezahlt wird, liegt das Saldo inkl. Differenz aus Brutto- und Nettolohnsumme (Summe der Lohnsteuer und SV-Beiträge der unselbstständig Beschäftigten), abzüglich aller unternehmensbezogener Subventionen und Förderungen bei 2.664 TEUR.

Wir möchten die Menschen vor Ort aber nicht nur durch Steuerzahlungen unterstützen, sondern auch transparent über unsere Planungen informieren und aktiv in Entscheidungen einbinden. Dies tun wir durch enge Kontakte zur lokalen Verwaltung, mit der wir zahlreiche Projekte initiiert haben, um den Umfang der Nutzung der Almendegüter durch Voelkel zu reduzieren. Vor diesem Hintergrund fielen beispielsweise die Entscheidungen zum Bau des neuen Tanklagers, um LKW-Fahrten durch die umliegenden Dörfer einzusparen oder für den neuen LKW-Parkplatz mit WC am Werkstor, der die umliegenden öffentlichen Parkplätze entlastet.

Voelkel übernimmt Verantwortung

Im Jahr 2019 wurden 62 TEUR an unterschiedliche Organisationen zur Unterstützung von gemeinnützigen Zwecken gespendet. Diese geldwerten freiwilligen Leistungen ohne Eigennutzen für das Gemeinwesen im Verhältnis zu unserem Jahresumsatz 2019 von 74.000 TEUR ergeben einen Wert von 0,08 Prozent. In Relation zum Gewinn nach Steuern (574 TEUR) liegt der Anteil der Spenden bei 10,85 Prozent und überschreitet damit die festgelegte Verteilung gemäß der Anteile der beiden Stiftungen am Unternehmen.

Über diese Spenden hinaus fördern wir verschiedene Veranstaltungen auch mit Sachspenden und persönlichem Einsatz wie zum Beispiel bei der „Wir haben es satt!“-Demonstration im Januar in Berlin, bei der wir am Berliner Tor kostenfreien Punsch an frierende Demonstrierende verteilten. Oder auch die Open Borders Initiative zur Unterstützung von Geflüchteten, für die wir einige Paletten mit dem Open Borders-Label kostenfrei abgefüllt und zur Verfügung gestellt haben. Viele finanzielle Zuwendungen – z. B. für Plan International – für gemeinnützige Zwecke werden zudem nicht als solche erfasst, weil wir damit auch einen werblichen Mehrwert für unser Unternehmen schaffen.

Auch für unsere Mitarbeitenden möchten wir ein Arbeitgeber sein, der nicht nur fordert, sondern auch fördert und unterstützt. Dies geschieht vor allem durch Schulungsangebote und individuell angepasste Arbeitsmodelle, die gerade auch von jungen Familien gern in Anspruch genommen werden, wenn sie nach der Elternzeit wieder in reduzierter Stundenzahl zu ihrem Arbeitsplatz zurückkehren möchten. Als familienfreundliches Unternehmen haben wir uns im Jahr 2019 mit fünf unserer Mitarbeiterinnen und ihren Familien über ihren Nachwuchs freuen dürfen. Für sie haben wir Mutterschaftsgeld von der Agentur für Arbeit in Höhe von 15 TEUR erhalten.

Das Unternehmen Voelkel ist kein Teil eines internationalen Konzerns, agiert nicht im Verbund mit anderen und nimmt nicht an der digitalen Ökonomie teil. Wir sind ein Familienunternehmen aus Tradition. Die in unserem Leitsatz festgeschriebene Verantwortung für Mensch und Natur nehmen wir sehr ernst und sehen einen gesellschaftlichen Abstrahlungseffekt, wenn wir uns als positives Beispiel positionieren. Auch unser Bildungsauftrag für nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittel wird von uns gern wahrgenommen. Deshalb ist Voelkel Mitglied und oft auch Gründungsmitglied in den zahlreichen Initiativen.

Compliance ist für uns Ehrensache – Ein Statement von Boris Voelkel, Geschäftsführung Einkauf

»Die Gewalt in der Welt scheint systematischer Natur zu sein. Daher ist es unser Ansinnen, diese Mechanismen zu durchbrechen und durch liebevolle, achtsame, empathische Konstrukte zu ersetzen. Wollen wir eine achtsame Welt anstreben, so müssen wir dies im täglichen Miteinander mit anderen Unternehmen, unserem gesamten Team sowie im Umgang mit uns selbst üben. Die Frage der Haltung beginnt ganz im Kleinen. Wenn wir einen Käfer auf dem Rücken liegen sehen, so sollten wir ihm auf die Beine helfen.

Unsere weltweite Unterstützung von Anbau-Kooperativen zum Beispiel ist für uns ein Statement im Kampf gegen Korruption und Unterdrückung von Minderheiten. Unsere Mitarbeitenden sind aufgefordert, Korruption anzuzeigen – bei gleichzeitiger Schutzzusage durch das Unternehmen Voelkel. Unser Leitfaden zum Rohwareneinkauf gibt zusätzlich eine klare Linie vor im Sinne des Gemeinwohls. Die Familie und das Unternehmen Voelkel haben eine klare politische Positionierung zum Wohle des Umweltschutzes. Zu Fragen der Landwirtschaft und der Ernährung sind wir im Austausch mit allen politischen Parteien – mit Ausnahme der AfD – und das auf Kommunal-, Landes- und Bundesebene. Echte Lobbyarbeit wird aber von uns genauso wenig betrieben, wie die finanzielle Unterstützung einer Partei. Das Budget für soziale und gesellschaftliche Zwecke zur Stärkung des Gemeinwesens wird auf seine Zweckbindung hin kontrolliert.«



Regelmäßig besuchen wir unsere Anbauenden und pflegen persönliche Beziehungen: Hier begutachtet Boris Voelkel die Entwicklung der Hanfpflanzen in der Altmark.

**Um die dauerhafte Min-
derung von CO₂-Emissionen
zu erreichen, haben wir einen
Maßnahmenplan erstellt:**

1. Darstellung des Produktweges im Unternehmen
2. Ermittlung der CO₂-Emissionsquellen der Produktionsschritte
3. Projekte zur Reduzierung der CO₂-Emission
4. Überwachung der erreichten CO₂-Emissionsreduzierungen
5. Schulung der Mitarbeitenden

Wir haben Ansprüche – an uns selbst!

Mit unserer Ausrichtung haben wir schon in frühen Jahren umweltschonende Anbaumethoden unterstützt und damit eine Vorreiterrolle übernommen, die wir noch heute leben. Denn Grundlage für eine zukunftsfähige Landwirtschaft sind für uns gesunder Boden, sauberes Wasser, biologische Vielfalt und ökologisch geführte Bauernhöfe. Gründungsimpuls unserer Naturkostsafterei war die Idee der bio-dynamischen Landwirtschaft.

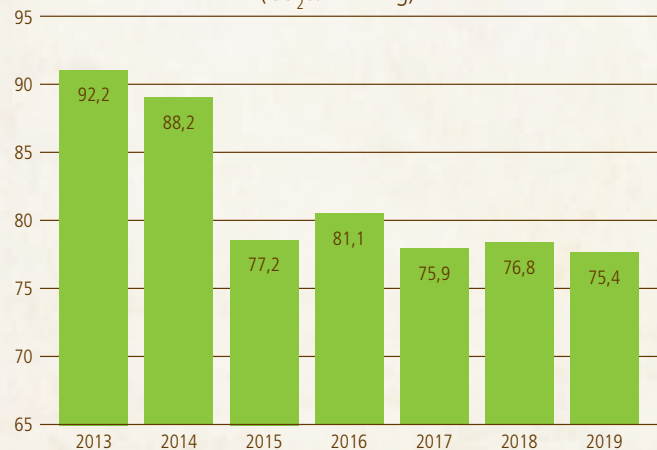
Wir leben Nachhaltigkeit

Die Nachhaltigkeit eines Unternehmens bedeutet seine Zukunftsfähigkeit. Diese lässt sich anhand von verschiedenen Maßnahmen inhaltlich beschreiben und im Rahmen eines jährlichen Nachhaltigkeitsberichts dann in Zahlen darstellen.

Unsere Klimastrategie

Unser Familienunternehmen betreibt seit 2012 ein Umwelt- und Energiemanagement im Rahmen des integrierten Managementsystems nach DIN EN ISO 14001 und DIN EN ISO 50001. Darin verpflichten wir uns, die Umweltbelastungen, welche durch Produktion und Transporte entstehen, zu messen, zu kontrollieren und zu mindern, wo sie nicht vermieden werden können. Wie von der Norm gefordert, leitet uns der kontinuierliche Verbesserungsprozess an, jedes Jahr zu prüfen, wo z. B. Wasser oder Energie eingespart werden können. Die Berechnung und Verbesserung der Treibhausgasbilanz haben wir als ein weiteres Element in das Umweltmanagement integriert. Die Umsetzung wird im Rahmen von internen und externen Audits überprüft. Unser Umweltmanagementbeauftragter (UMB) führt in der Energietabelle den monatlichen CO₂-Ausstoß der wesentlichen Energieverbräuche der Voelkel GmbH auf. Jacob Voelkel prüft und hinterfragt als Geschäftsführer Werkleitung den Grad der Zielerreichung anhand der Kennzahl „CO₂ aus Gas“ und „Strom pro Verpackungseinheit“ vierteljährlich im Managementreview. Da das Review eine Vorgabe aus der Norm ist, wird dieses ebenfalls im Audit geprüft. Einmal jährlich füllen wir zudem den BNN CO₂-Monitor aus und verschaffen uns damit einen Überblick über die Prozesskette von der Quelle bis zur ersten Handelsstufe.

CO₂-Fußabdruck nach BNN
(CO₂e/VPE in g)



Unser Umweltmanagement

Neben den Rohwaren spielen für uns die Produktionsprozesse eine wichtige Rolle beim verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Die nach Menge und Einwirkung größten Umweltaspekte bei Voelkel sind der Verbrauch von Ressourcen in Form von Strom, Erdgas sowie Wasser und das durch die Produktion entstehende Abwasser. Um den Ressourcenverbrauch und die Emissionen so gering wie möglich zu halten, setzen wir auf effiziente Prozesse und moderne Anlagen. Laufend werden Investitionen getätigt, um die Maschinen auf dem neusten Stand der Technik zu halten und die Prozesse zu optimieren. So wird beispielsweise beim Ersetzen von Pumpen und Antriebsmotoren der Energieverbrauch bei der Auswahl berücksichtigt. Unser betriebliches Umweltmanagement ist Teil unseres integrierten Managementsystems. Es leistet mit seinen Richtlinien, praktischen Hilfestellungen und Projekten einen wichtigen Beitrag zur Verwirklichung einer nachhaltigen Betriebsentwicklung. Das Festlegen von Zielen ist die Grundlage eines zukunftsorientierten Denkens. Die Umwelt- und Energiepolitik sowie deren Ziele werden vom Umwelt- und Energiemanagementbeauftragten erarbeitet und der Geschäftsführung zur Entscheidung vorgelegt. Die Verantwortung für das Angehen und Erreichen der Ziele liegt in erster Linie beim Umwelt- und Energiemanagementbeauftragten. Die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften ist die Basis für unser Managementsystem. Auf dieser Basis haben wir unsere Vorgaben und die Zielgrößen für unser umweltbewusstes Handeln selbst festgelegt.

Energie

Jedes Jahr plant und realisiert unser Energieteam Projekte zur Einsparung von Gas und Strom und für effizientere Produktionsweisen. Die Auswirkungen der Safterstellung auf die Umwelt sollen so gering wie möglich ausfallen. Als strategische Zielvorgabe haben wir uns deshalb ab 2012 eine kontinuierliche Senkung unseres relativen Energieverbrauchs vorgenommen: Bis Ende 2020 möchten wir auf 100 Verpackungseinheiten mit 6,08 kWh Strom und 22,56 kWh Erdgas auskommen. Dank umfangreicher Baumaßnahmen von 2016 bis einschließlich 2019 befinden wir uns kontinuierlich auf Einsparungskurs und sind zuversichtlich, unser Ziel zu erreichen. Der im Unternehmen eingesetzte Strom stammt ausschließlich von regenerativen Quellen. Das ist im Sinne des Naturkostgedankens und fördert den Ausbau der regenerativen Stromerzeugung. Strom wird bei uns zum großen Teil für die Druckluftherzeugung benötigt. Druckluft ist notwendig zum Betreiben von pneumatischen Antrieben sowie für Pumpen und Bänder in der Produktion und Kelterhalle.

Grundsätzlich haben wir festgestellt, dass die gesamtbetriebliche Kennzahl pro Verpackungseinheit die Verbesserungen beim Strom-, Wasser- und Gasverbrauch aus einem methodischen Grund nicht mehr zeitgemäß erfasst: Die Produktionskapazitäten in der Grundproduktion haben sich deutlich erhöht und jene in der Abfüllung sind nahezu identisch geblieben. Daher wird der Verbrauch in der Grundproduktion mit einberechnet, aber nicht der Output, der auch als Fassware den Betrieb verlässt. Das wollen wir 2020 ändern und separate Kennzahlen für die Bereiche Grundproduktion und Abfüllung erstellen. Hinzu kommt, dass im Jahr 2019 die neue Mehrwegabfüllanlage in Betrieb genommen wurde. Bei den Testläufen wurden bereits Energie und Wasser verbraucht, ohne dass die Produkte aus den Testfüllungen verkauft wurden, wodurch sich die Bezugssumme der Verpackungseinheiten erhöht hätte.

Christian Schult
(Teamentwicklung Technik)

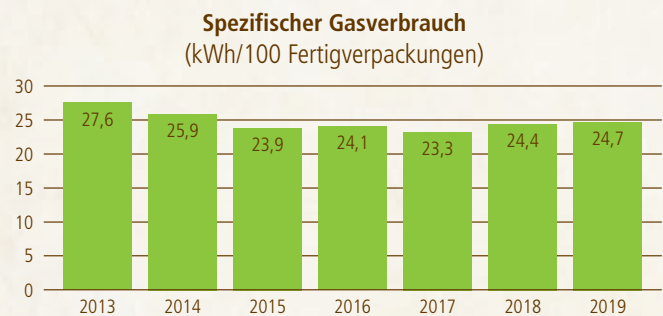
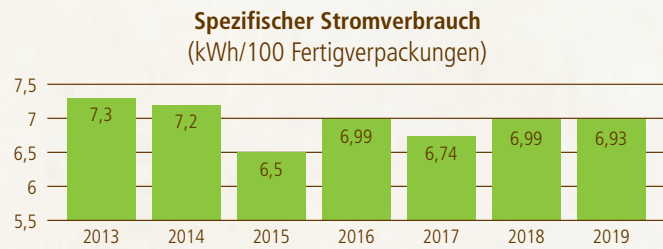
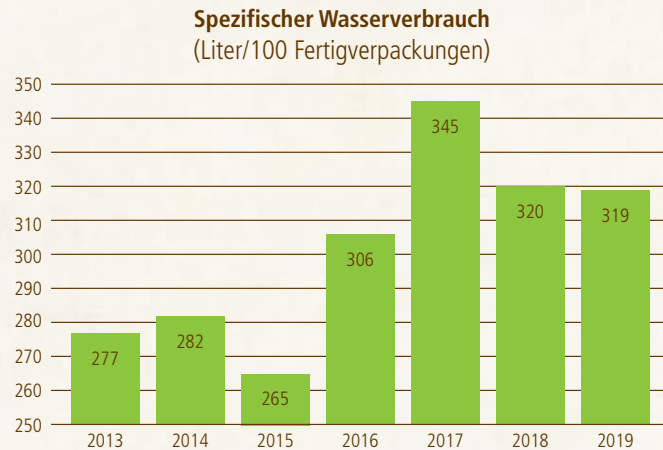
»Mein Lieblingsgetränk ist der feldfrische Möhrensaft. Ich war ganz erstaunt, wie lecker Möhrensaft doch sein kann. Er schmeckt einfach herrlich nach frischer Möhre, wie aus dem eigenen Garten.«

Bei unserem feldfrischen Möhrensaft aus samenfestem Saatgut ist der Name Programm: Die Möhren werden gleich nach der Ernte vom Feld zu uns geliefert und werterhaltend gepresst. Der Saft wird ohne Zwischenlagerung direkt abgefüllt. Dadurch bleiben besonders viele Vitamine und Nährstoffe erhalten und es entsteht ein unverwechselbarer, feldfrischer Geschmack.



Umweltkonto

gemessen in Schadstoffemissionen und sonstige Umweltwirkungen entsprechend der jeweiligen Standardwirkungskategorie



Wasser

Wasser beziehen wir aus drei Quellen. Der betriebseigene, staatlich anerkannte Brunnen liefert das natürliche Mineralwasser für die BioZisch Limonaden und die natural infused water Produkte. Die Quelle liegt in direkter Nähe zum Betrieb im „Biosphärenreservat Niedersächsische Elbtalau“ am Fuße des Hühbeckes. Das Wasser kommt aus einer Tiefe von circa 62 Metern in naturreiner Trinkwasserqualität. Aus einem zweiten Brunnen wird ein Teil des Brauchwassers zur Kühlung entnommen. Als dritte

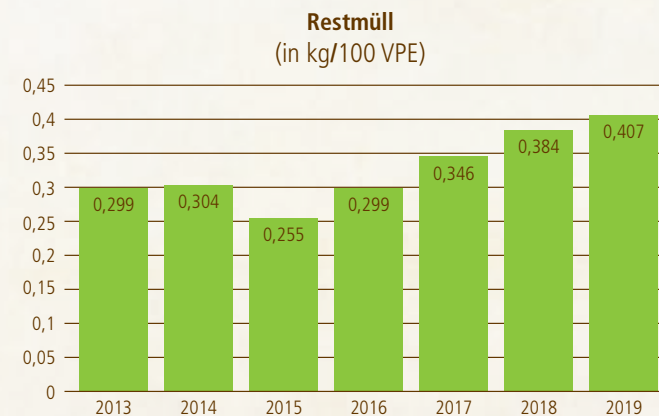
Quelle nutzen wir den regionalen Wasserversorger. Einen Großteil dieses Wassers benötigen wir in der Produktion. Hier wird es für die Reinigung der Rohwaren und Flaschen, als Kühlwasser und für die Erzeugung von Dampf verwendet. Nachdem der spezifische Wasserverbrauch aufgrund umfangreicher Baumaßnahmen vor allem 2017 erhöht war, ist uns seit 2018 eine stete Senkung dieses Wertes gelungen. Während das extreme Sommerklima 2019 noch hohe Mengen an Trinkwasser für die Rückkühlung von Produkten erforderlich machte, stehen zukünftig zwei neue Kälteanlagen dafür zur Verfügung. Um den Trinkwasserverbrauch weiter zu reduzieren, haben zudem Probebohrungen für einen Brunnen zur Gewinnung von Kühlwasser stattgefunden.

Abfall und Verpackungen

Abfall zu reduzieren ist für uns eine Herzenssache. Trotzdem lässt sich nicht jeder Rest vermeiden. Durch das Pressen der Früchte fallen große Mengen biogener Abfälle an. Aber auch die Logistik und unsere Verwaltung verursachen Abfälle, die sich nicht vollständig verhindern lassen. Um Natur und Umwelt bestmöglich zu schonen, setzen wir daher auf eine Wiederverwertung der unvermeidbaren Abfälle. Die Rückstände der gepressten Früchte und Gemüsesorten, der sogenannte Trester, werden über einen Drittanbietenden als Tierfutter verwertet bzw. für eine nahegelegene Biogasanlage genutzt. Das dort gewonnene Gas wird zum Beispiel zum Heizen verwendet. Durch die neue Trester Trocknungsanlage wird der Trester zukünftig sogar für den Menschen nutzbar. Auch in Sachen Müllreduktion gehen wir weiter voran: So wird beispielsweise der Ingwer zukünftig und unabhängig vom Herkunftsland in großen Sammelbehältern geliefert, anstatt in Einweg-Plastikkisten, die nach dem Transport nicht wiederverwendbar sind. Der übrige Abfall wird sorgfältig getrennt und zur Wiederverwertung weiter gegeben. Hierzu tragen alle Mitarbeitenden durch die Umsetzung eines gut zugänglichen Systems der Mülltrennung und des Recyclings von Wertstoffen bei. Mit einer Wiederverwertungsquote von über 96 Prozent des gesamten Abfalls ist die Menge an nicht verwertbaren Resten schon weitestgehend reduziert.

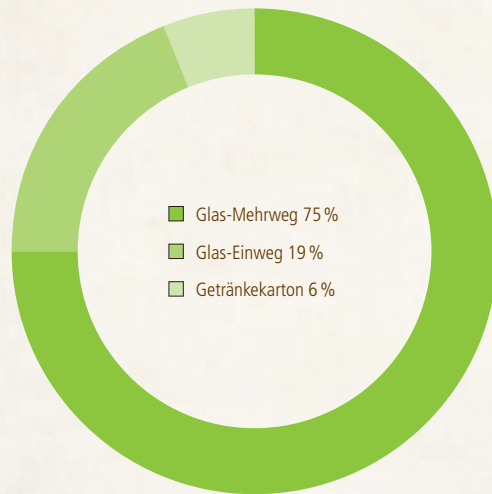
Restmüll

Die Verpackungen für unsere hochwertigen Naturkostsäfte sollen möglichst geringe Mengen an Abfall produzieren und den Inhalt bestmöglich vor äußeren Einflüssen schützen. Die Mehrweg-Glasflasche wird diesen Anforderungen am besten gerecht. Daher verwenden wir diese hauptsächlich für unsere Produkte.



Glas-Mehrweg

Rund 75 Prozent unseres Sortiments der Marke Voelkel werden in Mehrweg-Glasflaschen des Verbandes der Fruchtsaftindustrie (VdF) angeboten. Neben Voelkel benutzen auch andere VdF-Mitglieder diese Flaschen. Sie stammen aus einem Flaschenpool und haben daher den Vorteil, dass sie vielerorts zurückgegeben werden können. Eine Flasche lässt sich bis zu fünfzigfach wiederverwenden, und es besteht keine Gefahr, dass unerwünschte, auf den Organismus einwirkende Stoffe in den Saft gelangen. Die Mehrweg-Glasflasche ist für uns somit eine optimale, geschmacksneutrale und umweltfreundliche Saftverpackung.



Glas-Einweg

Es gibt Produkte, deren Beschaffenheit oder Verwendungszweck – z. B. aus optischen, praktischen oder produktionstechnischen Gründen – eine Einweg-Glasflasche attraktiver machen. So zum Beispiel unsere BioSirupe, Fruchtsoßen oder die Mitnahmeprodukte fair to go und Grüne Smoothies. Der Einweg-Glasanteil beträgt für unsere Marke in etwa 19 Prozent.

Getränkekarton

Eine beschränkte Auswahl unseres Sortiments (ca. 6 %) bieten wir auch in Getränkekartons (Elopak und TetraPak) an. Diese haben den Vorteil, dass sie bruchstabil, leichter und platzsparender sind als die Glasflaschen. Damit haben sie vor allem im Export ökologische Vorteile im Transport und sind auch gut für Kindergetränke zum Mitnehmen geeignet, da sie nicht zerbrechen können.

Getränkekartons bestehen aus einer Kombination von Pappe, Aluminium und Polyethylen. Durch diese Kombination bleibt der Karton stabil und die Inhaltsstoffe der Säfte werden vor Licht geschützt. Bei richtiger Entsorgung (Grüner Punkt) werden die Kartons recycelt. Somit können die Rohstoffe fast vollständig wiederverwertet werden.

Ökologische Auswirkungen – auf einen (kritischen) Blick

Klimawirksame Emissionen

Durch den Bezug von Erdgas für die Dampferzeugung wird CO₂ indirekt erzeugt. Durch Strom erzeugen wir keine CO₂-Emission, da der Strom nachweislich aus erneuerbaren Quellen kommt.

Feinstaub und anorganische Emissionen

Wir arbeiten an der Einsparung von Feinstaub in Bezug auf den Diesel-Verbrauch unserer Nutzfahrzeuge.

Wasser- und Mineralienverbrauch (Ressourcenerschöpfung)

Wir beziehen Stadtwasser über den öffentlichen Versorger. Zusätzlich besitzt die Voelkel GmbH zwei Brunnen für die Versorgung mit Brauch- und Mineralwasser. Die Fördermengen sind durch Genehmigungen des Landkreises limitiert.

Erhebung von unternehmensrelevanten Umweltwirkungen

Kennzahlen zu den absoluten Mengen und in Bezug auf das Verhältnis der produzierten Ware zum Energie-, Wasser- und Stromverbrauch werden erfasst.

Die Voelkel Umweltkonten*

- **gemessen in Ausstoß klimawirksamer Gase** | kg:
45.880 kg für Diesel und 4.153.751 kg indirekt für Erdgas (2019)
- **gemessen in Transporten**
(und deren CO₂-Äquivalent) | km bzw. kg:
Voelkel besitzt keine eigene Logistik
- **gemessen in Benzinverbrauch**
(und dessen CO₂-Äquivalent) | Liter bzw. kg:
45.880,56 kg für Diesel (2019)
- **gemessen in Stromverbrauch**
(und dessen CO₂-Äquivalent) | kWh bzw. kg:
5.196.440 kWh, keine CO₂-Emission (2019)
- **gemessen in Gasverbrauch**
(und dessen CO₂-Äquivalent) | kWh bzw. kg:
18.529.246 kWh bzw. 4.153.751 kg (2019)
- **gemessen in Heizenergie**
(in Bezug auf die jeweilige Durchschnittstemperatur) | kWh/°C:
Wird nicht erfasst
- **gemessen in Verbrauch von Trink- und Regenwasser** | m³:
227.926 m³ lt. Abrechnung öffentlicher Versorger (2019)
- **gemessen in Chemikalienverbrauch**
(giftig, ungiftig) | kg:
144 t Reinigungskemikalien (2019)
- **gemessen in Papierverbrauch** | kg:
121.160 kg an Entsorger abgegeben (2019)
- **gemessen in Einsatz von sonstigen Verbrauchsmaterialien** | kg:
Verpackungsmaterialmenge (siehe Bereich A)
- **gemessen in Kunstlichteinsatz** | Lumen, kwh:
Wird nicht erfasst

Die jeweiligen Messwerte sollten auf betrieblich relevante Kenngrößen umgelegt werden (z. B. kg CO₂ pro Mitarbeitender Person oder bezogen auf den Umsatz). Die Bezüge können dann zur Überprüfung der Erreichung des Ziels „Reduzierung“ genutzt werden: Entsprechende Kennzahlen liegen vor, wie z. B. kWh Strom / 100 Verpackungseinheiten.

Relevante Vergleichswerte bezüglich Umweltkonten oder Wirkungskenngrößen in der Branche bzw. Region: Es sind keine Vergleichswerte öffentlich zugänglich.

Tobias Böttcher

(Teamleitung Produktionslogistik)

»Zum Frühstück trinke ich immer gerne den bioC Immunkraft. Der stärkt den Körper und sorgt für einen fruchtigen Start in den Tag.«

Der Funktionssaft bioC Immunkraft enthält viele wohltuenden Obst- und Gemüsesäfte, die besonders reich an Vitamin A und Vitamin C sind. Abgerundet wird die Komposition mit einem Hauch wertvollen Weizenkeimöls, das die Aufnahmefähigkeit von Vitamin A unterstützt. Bereits ein Glas (0,2l) bioC deckt den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C und kann so zu einem gesunden Immunsystem beitragen.



* Die Einhaltung der relevanten Gesetze und Verordnungen wird über ein Rechtskataster im Portal umwelt-online.de überwacht. Das Kataster wird monatlich auf Aktualität geprüft. Es sind keine Verstöße bekannt.

Für mehr Transparenz – ein Statement von Jacob Voelkel, Geschäftsführung Werkleitung:

»Unser Nachhaltigkeitsbericht 2019 ist bereits der achte Nachhaltigkeitsbericht der Firma Voelkel. Entstanden durch das Bestreben, unser Unternehmen für die Öffentlichkeit transparent zu machen, ist der aktuelle Bericht für Interessierte auf unserer Website einzusehen und herunterzuladen. Wir sehen seit jeher unser Wirtschaften als steten Optimierungsprozess, dem wir uns selbstkritisch und öffentlich stellen. In diesem Zusammenhang haben wir uns in diesem Jahr auch dazu entschieden, den Bericht der Gemeinwohl-Bilanz unserem Nachhaltigkeitsbericht anzugliedern. Auf diese Weise stellen wir uns den zusätzlichen Fragen der GWÖ und machen Voelkel somit noch transparenter. Die Umweltbilanz ist ein wichtiges Thema für ein ökologisch ausgerichtetes Unternehmen wie Voelkel. Daher arbeiten wir stetig an der Senkung unserer Energiewerte und sind stolz, dass wir auch 2019 unsere Bilanz verbessern und die Energieeffizienz unserer Produktion durch technische Modernisierung ausbauen konnten.«

Gemeinwohl-Bewertung und Ausblick

| | Voelkel | Ø* |
|---|-------------|-------------|
| E: Ergebnisse Gesellschaftliches Umfeld | 51 % | 56 % |
| E1: Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte | 70 % | 70 % |
| E2: Beitrag zum Gemeinwesen | 60 % | 61 % |
| E3: Reduktion ökologischer Auswirkungen | 50 % | 42 % |
| E4: Transparenz und gesellschaftliche Mitbestimmung | 30 % | 51 % |

Unternehmensziele 2020

- Sommer-Kampagne zum Thema Artenvielfalt in enger Zusammenarbeit mit dem NABU Lüchow-Dannenberg
- Weitere Umgestaltung des Betriebsgeländes in einen Naturgarten
- Erstellung einer Ökobilanz zur Darstellung unserer ökologischen Auswirkungen im Vergleich zu bestehenden Alternativen
- Volle Inbetriebnahme der Mehrweg-Abfülllinie zur Reduktion des Energieverbrauchs
- Trester Trocknung: Das Abfallprodukt Trester wird zukünftig vor Ort getrocknet und in den Wirtschaftskreislauf zurückgeführt, das erzeugt einen ökologischen und ökonomischen Mehrwert.

* Durchschnittliche Bewertung der GWÖ-bilanzierten Unternehmen in Deutschland mit mehr als 100 Mitarbeitern.

So erreichen Sie uns

Homepage

www.voelkeljuice.de

Hotline

Von Montag bis Freitag zwischen 10 und 15 Uhr können Sie unter der Nummer 0800 950 950 5 Fragen rund um die Produkte an unsere Mitarbeitenden stellen.

Email

Alle Emails und Anfragen, die uns über das Kontaktformular erreichen, beantworten wir gerne.

Messen

Sie können uns kennenlernen auf jährlich stattfindenden Fachmessen wie z. B. der BioFach und Veranstaltungen für Privatinteressierte wie Bio Hamburg oder Grüne Woche in Berlin.

Facebook

Hier werden regelmäßig aktuelle Informationen über Voelkel und unsere Naturkostsäfte veröffentlicht. Alles was hier gepostet wird, kommt direkt von uns.

Wo bekomme ich die Voelkel-Produkte?

Voelkel-Produkte sind im Naturkost-Fachhandel, im Reformhaus sowie vereinzelt im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. Auch in ausgesuchten gastronomischen Einrichtungen werden unsere Naturkostsäfte angeboten.

Ladenfinder

Sind Sie auf der Suche nach Voelkel-Saft in Ihrer Nähe? Auf unserer Voelkel-Homepage gibt es einen Ladenfinder. Hier können Sie nach Bio-, Hofläden oder Reformhäusern in Ihrer Umgebung suchen, die unsere Naturkostsäfte führen.

Onlineshop

Über den Voelkel Onlineshop können ab Mitte 2020 alle Produkte direkt nach Hause bestellt werden: <http://shop.voelkeljuice.de>

Außendienst

Zurzeit sind für Voelkel 23 Außendienstmitarbeitende in verschiedenen Regionen Deutschlands tätig.

Impressum

Voelkel GmbH

Fährstraße 1
29478 Höhbeck / OT Pevestorf
Tel.: +49(0) 5846 950-0
www.voelkeljuice.de

Konzeption und Redaktion

Voelkel GmbH

Beteiligte Mitarbeitende:

- Stefan Voelkel (Geschäftsführung)
- Jacob Voelkel (Geschäftsführung Werkleitung)
- Jurek Voelkel (Geschäftsführung Vertrieb & Marketing)
- Boris Voelkel (Geschäftsführung Einkauf)
- Christian Harder (Geschäftsführung Finanzen)
- Jannis Meseke (Vertrieb & Marketing)
- Niklas Bruns (Vertrieb & Marketing)
- Vera von Wuntsch (Marketing)
- Benjamin Trella (Marketing)
- Emma Gerber (Marketing)
- Carolin Weitkamp (Grafikdesign)
- Laura Wolf (Grafikdesign)
- Andje Stamer (Redaktion)
- Marzanna Balzies (Einkauf)
- Lukas Böttcher (Umweltmanagement / Emissionsmanagement / Qualitätsmanagement)
- Tobias Böttcher (Produktionslogistik)
- Susann Manthey (Personal)
- Anika Jenrich (Betriebsrat)

Kontakt für Rückfragen

info@voelkeljuice.de © 2019, Voelkel GmbH
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Nachhaltigkeitsbericht Online

Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit und um kostbare Ressourcen zu schonen, haben wir diesen Nachhaltigkeitsbericht nur in einer limitierten Auflage gedruckt. Eine digitale Version finden Sie auf unserer Website zum Lesen und Herunterladen.

