

Valensina GmbH®



Das Beste für alle erreichen.

Nachhaltigkeitsbericht 2019–2020

Inhalt



3 **Vorwort**

6 **Die Valensina Unternehmensgruppe**

9 **Unsere Produkte**

17 **Unsere Verpackungen**

21 **Unsere Lieferkette**

25 **Produktion und Klimaschutz**

34 **Unsere Mitarbeitenden**

40 **Über diesen Bericht**

42 **Anhang und GRI-Inhaltsindex**

Vorwort

Die Valensina Gruppe ist ein mittelständisches, inhabergeführtes Unternehmen mit langer Tradition. Im Jahr 2018 haben wir begonnen, unsere bestehenden Nachhaltigkeitsaktivitäten zu analysieren und unsere eigenen Ansprüche sowie die Erwartungen unserer Stakeholder systematisch zu beleuchten. Zudem sehen wir in der Öffentlichkeit ein gesteigertes Bewusstsein für Nachhaltigkeit und ein sich änderndes Konsumverhalten, worauf wir reagieren.

Wenn wir uns also als Unternehmen fragen, wie wir zu nachhaltiger Entwicklung beitragen und gleichzeitig unser Geschäftsmodell zukunftsfest machen können, dann stellt sich eine Reihe von Aufgaben:

Wir müssen in der Produktion den Energie- und Wasserverbrauch reduzieren und nachhaltigere Verpackungen finden. Auch die erweiterte Verantwortung für Umwelt- und Sozialthemen in der Lieferkette hat hohe Priorität. Und selbstverständlich möchten wir unsere Beschäftigten fördern und ein attraktiver Arbeitgeber bleiben.

Wir wollen Schritt für Schritt in die richtige Richtung gehen und unseren Beitrag zu einem nachhaltigeren Planeten leisten.

Um unser Nachhaltigkeitsengagement voranzutreiben, haben wir Mitte 2019 die Stabstelle Corporate Social Responsibility (CSR) Manager/-in geschaffen, die direkt an die Führungsebene berichtet. Seither haben wir mit der Berechnung des CO₂-Fußabdruckes unseres Unternehmens, der Etablierung eines nachhaltigen Beschaffungsprogramms und der Priorisierung weiterer Nachhaltigkeitsaktivitäten begonnen.

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht ist unser erster. Er entspricht den anspruchsvollen internationalen GRI-Standards. Damit gehören wir zu den Vorreitern unter mittelständischen Unternehmen unserer Branche. In Zukunft werden wir alle zwei Jahre einen solchen Bericht vorlegen, um über unsere Aktivitäten Rechenschaft abzulegen.

An herausragenden Ereignissen in den vergangenen beiden Geschäftsjahren ist zu berichten, dass wir 2020 im Ranking der „Most trusted Brands“ einen zweiten Platz in der Kategorie Säfte mit unserer Marke Valensina errungen haben. Im Dezember 2020 haben wir uns erstmalig dem Nachhaltigkeitsranking von EcoVadis unterzogen und wurden mit einer Silbermedaille ausgezeichnet – ein großer Erfolg für unsere Unternehmensgruppe und ein wichtiger Ansporn, unsere Nachhaltigkeitsleistungen weiter zu verbessern.

Besonders im Corona-Jahr 2020 hat sich gezeigt, wie wichtig es ist, krisenresistent und flexibel zu wirtschaften. Wir sind froh und dankbar, dass wir in dieser schwierigen Zeit auf das persönliche Engagement unserer Kolleginnen und Kollegen setzen und so die Produktion aufrechterhalten konnten. Ein herzlicher Dank geht an unsere Beschäftigten!

Ein Familienunternehmen wie Valensina stellt sich auf einem globalen Markt großen Herausforderungen. Wir glauben, dass Nachhaltigkeit ein wichtiger Schlüssel ist, um sie zu meistern.

Begleiten Sie uns auf diesem Weg!

Tino Mocken (CEO), rechts
Ressortleitung Marketing,
Vertrieb, Personal, Recht,
Wolfra

Felix Müller (CFO), links
Ressortleitung Finanz-
und Rechnungswesen,
Controlling, IT, Produktion,
Logistik, Copacking





Björn Vieten

Mitglied der Geschäftsleitung

Ressortleitung CSR, Einkauf, Forschung und Entwicklung,
Business Development, Qualitätsmanagement/-sicherung

„Als mittelständisches Familienunternehmen haben wir die Verpflichtung, uns mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen und Ziele zu definieren, die unsere Werte widerspiegeln. Unser erster Nachhaltigkeitsbericht ist die Basis dafür, diese Ziele messbar und transparent zu machen und unseren Beitrag dazu zu leisten, die endlichen Ressourcen unserer Welt zu schützen.“

Der Bereich Nachhaltigkeit wird seit Mitte 2019 durch eine Stabsstelle koordiniert und entwickelt. Für ein Unternehmen unserer Größenordnung ist die Schaffung einer solchen Stabsstelle ungewöhnlich und verdeutlicht, welche Bedeutung wir dem Gesamtkomplex Nachhaltigkeit für die Entwicklung unseres Unternehmens beimessen.“



Rebecca Buch

CSR Managerin

„Ein großer Dank gilt den vielen Kolleginnen und Kollegen, die bei der Erstellung unseres ersten Nachhaltigkeitsberichts mitgewirkt haben. Es ist toll zu sehen, dass sich das Thema Nachhaltigkeit immer mehr in unserer Unternehmensgruppe verankert und im Tagesgeschäft sowie bei mittelfristigen und strategischen Entscheidungen mitgedacht und diskutiert wird.“

Nachhaltigkeit ist ein komplexer Prozess. Wir können die Welt nicht von heute auf morgen verändern, aber wir können anfangen, konsequent in die richtige Richtung zu gehen. Auch zukünftig wollen wir den Spagat zwischen der Wirtschaftlichkeit und der Sozial- und Umweltverträglichkeit an unseren Standorten und in der Lieferkette meistern.“

Unsere wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen

Klimaschutz in Produktion und Verwaltung

- Emissionen senken
- Energie- und Wassermanagement ausbauen
- Abfall vermeiden und verwerten

Umweltgerechte Verpackungen entwickeln

Die Menschenrechte in unseren Lieferketten wahren und nachhaltige Anbaupraktiken sicherstellen

Transparent und kundenorientiert kommunizieren

Ein starker und attraktiver Arbeitgeber bleiben

Die Valensina Unternehmensgruppe auf einen Blick



ca. **500 Produkte**



ca. **240 Mio. Euro**

Umsatz jährlich



3 Standorte

in Deutschland



ca. **390 Mitarbeitende**



ca. **240 Mio. Liter**

jährlich

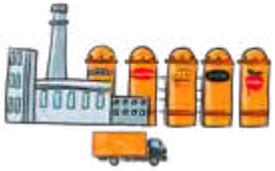


Die Valensina Unternehmensgruppe



7 Geschäftsfelder und Märkte

Die Valensina Unternehmensgruppe



„Wir übernehmen gemeinsam mit allen Mitgliedern der Valensina Familie Verantwortung für unsere Umwelt, unsere Mitmenschen und den langfristigen Unternehmenserfolg.“

Die Valensina GmbH mit Sitz in Mönchengladbach ist ein familiengeführtes Unternehmen und beschäftigt rund 390 Mitarbeitende an drei Standorten in Deutschland. Zum Kernsortiment des Unternehmens gehören Fruchtsäfte aus Konzentrat sowie Direktsäfte, Nektare und Fruchtsaftgetränke im gekühlten und ungekühlten Bereich. Langjährige Erfahrung und kontinuierliche Investitionen in neue Technologien sind die Garanten für unseren Erfolg.

Die Zentrale der Valensina GmbH vertreibt die Marken Hitchcock und Valensina, die in den eigenen Werken oder von Fremdfüllern produziert werden. Gleichzeitig füllen wir an unseren drei Produktionsstandorten in Mönchengladbach, Vechta und Erding auch Handelsmarken für national und international ansässige Kunden des Lebensmitteleinzelhandels. Außerdem sind wir für namhafte Getränkemarken im Bereich der Lohnabfüllung tätig (Copacking).

Unsere Geschäftsfelder



Unsere Standbeine, nämlich die Marken Hitchcock, Valensina und Wolfra, sowie das Copacking- und Handelsmarkengeschäft, sind uns alle gleichbedeutend wichtig und liegen alle auf einer Linie. Gemeinsam gehen wir voran: Wir denken über unsere Bereiche und Standorte hinaus und haben immer unser großes Ganzes vor Augen.

An unserem Standort Erding produziert und vertreibt die Wolfra Bayerische Natursaft Kelterei GmbH insbesondere die Regionalmarke Wolfra, wobei die Lohnabfüllung alkoholischer Getränke das Leistungsspektrum ergänzt.

Geschäftsfelder und Märkte

Unsere Produkte sind insbesondere Premium-Fruchtsäfte, Nektare, saftige Erfrischungsgetränke und Spirituosen. Wir produzieren und vertreiben sie unter unseren Markennamen, aber auch als Partner des Lebensmitteleinzelhandels, des Getränkefachhandels und namhafter Markenartikelhersteller, für die wir abfüllen.

Die Valensina Gruppe hat drei Produktionsstandorte in Deutschland: In unserem Werk in Mönchengladbach produzieren wir kühlpflichtige Produkte. Im Werk Vechta stellen wir Säfte, Nektare etc. her, die bei Raumtemperatur gelagert werden können, sogenannte Ambient-Produkte. Abgefüllt wird in beiden Werken hauptsächlich in Einweg-PET-Flaschen. In Erding produzieren wir Ambient-Produkte einschließlich alkoholischer Getränke, die in Glas (Einweg oder Mehrweg) abgefüllt werden.

Unsere Märkte verteilen sich über ganz Europa, wobei rund 98 % in West- und Mitteleuropa liegen.

Valensina Gruppe

Belieferte Länder 2019/2020



Den Umsatz erwirtschaften wir etwa zur Hälfte mit unseren eigenen Marken. Im Jahr 2019 belief sich der Umsatz der Valensina Gruppe auf 240.452 TEUR, im Jahr 2020 auf 237.115 TEUR.

Dafür stehen unsere Marken:



Hitchcock
Premium Fruchtgenuss aus Direktsaft
in der ikonischen Glasflasche



Valensina
purer Fruchtgenuss
zu jeder Zeit



Wolfra
Voll Frucht, von Herzen, aus Bayern.
Seit 1930



Unsere Produkte

- 10 **Produktentwicklung**
- 10 **Abfülltechniken**
- 15 **Qualität**
- 16 **Produktinformationen**

Unsere Produkte



„Wir sind breit aufgestellt und sehen das auch als klaren Wettbewerbsvorteil.“

Unsere Kernkompetenz besteht in der Auswahl und Beschaffung von Rohstoffen sowie Entwicklung, Abfüllung und Vertrieb von Getränken. In den letzten Jahren haben uns neue Trends und die Nachfrage nach nachhaltigeren Produkten vor neue Herausforderungen gestellt.

Wir beschäftigen uns zunehmend mit Fragen nach einer nachhaltigen Verpackung, dem Recycling und dem CO₂-Fußabdruck unseres Unternehmens. Gleichzeitig möchten wir die Einhaltung der Menschenrechte in unseren Lieferketten sicherstellen. Parallel dazu wächst bei unseren Kunden das Interesse an einer nachhaltigeren Lebensweise. Auch gesunde Ernährung spielt für sie eine wichtige Rolle, wobei sich die einen kalorienreduzierte Getränke mit wenig Fructose wünschen, während andere den natürlichen Fruchtgenuss suchen.

All diese Themen versuchen wir in Einklang mit unserer Vorstellung nachhaltigen Wirtschaftens zu bringen.

Produktentwicklung

Die Stärken der Valensina Gruppe sind die Produktentwicklung, unsere flexiblen Abfülltechniken und die Vielfalt der Produkt- und Verpackungsvarianten, die wir an unseren drei Standorten anbieten.

Die Entwicklung neuer Produkte wird in der Regel intern oder auf Anfrage unserer Kunden angestoßen. Produkte entwickeln wir größtenteils inhouse oder mit der Unterstützung von kompetenten Zulieferern. Bei komplexeren Produkten führen wir Machbarkeitsstudien und Testproduktionen durch. Nicht alle Produkte, die uns sinnvoll erscheinen, finden Anklang im Markt, und wir listen sie nach einer Phase des Experimentierens wieder aus. Dies war 2019

der Fall für unsere im Vergleich zu Fruchtsaft um 30 % zuckerreduzierten Fruchtsaftgetränke unter dem Label Valensina Viva. Insbesondere für unsere Handelsmarken forschen wir dennoch weiter an zuckerreduzierten Säften. Auslöser ist die Debatte um den Nutri-Score, ein System zur Kennzeichnung des Nährwertprofils von Lebensmitteln, bei dem der Zuckergehalt negativ zu Buche schlägt, auch wenn es sich um natürlichen Fruchtzucker handelt.

Sehr gut angenommen hingegen wurden unsere 2019 und 2020 eingeführten Bio-Direktsäfte, Hitchcock Ingwer und Hitchcock Kurkuma in der 0,2-Liter-Glasflasche.

Abfülltechniken

Unsere Standorte sind auf unterschiedliche Abfülltechniken spezialisiert: Mönchengladbach auf die Ultra-clean-Abfüllung, Vechta auf die kaltseptische Abfüllung und Erding auf die Heißabfüllung.

In Mönchengladbach produzieren wir kühlpflichtige Produkte. Dabei handelt es sich hauptsächlich um hochwertige Direktsäfte, die im Ursprungsland gepresst, pasteurisiert, gekühlt transportiert und bei uns nur sehr kurz erhitzt werden, um Mikroorganismen zu reduzieren. Geschmacklich sind dies Premiumsäfte. Nachteilig wirkt sich aus, dass die durchgehende Kühlkette vom Ursprungsort bis zum Konsumenten energieaufwendig ist. Des Weiteren können wir auch Zitrusfrüchte vor Ort pressen und den Saft direkt weiterverarbeiten. In Mönchengladbach verpacken wir unsere Produkte in PET-Flaschen, Getränkeverbundkartons und HDPE-Kanister.

In unserem Werk in Vechta setzen wir die bei Weitem größten Mengen um. Hier stellen wir Produkte her, die ungekühlt haltbar sind. Die Säfte werden im Herkunftsland gepresst, durch Konzentration auf etwa ein Fünftel der Ursprungsmenge reduziert, gekühlt transportiert, bei uns mit Wasser und Fruchtsaftaromen rekonstituiert und abgefüllt. Bezogen auf Nährwerte stehen diese Säfte den kühlpflichtigen Produkten nicht nach und sind erheblich länger haltbar. In Vechta füllen wir Großmengen ab und fahren oft mehrere Tage am Stück nur eine einzige Sorte. Die Produktion ist hier besonders effizient, da die Abfülllinien nicht ständig umgerüstet werden müssen. Wir verpacken dort in PET-Flaschen, Getränkeverbundkartons und Bag-in-Box.

Unser Standort in Erding ist auf Heißabfüllung spezialisiert, unsere Kunden kommen insbesondere aus der Gastronomie und dem Handel. Wir pressen Äpfel und Rhabarber von Kleinbauern und Privatpersonen aus der Region und kaufen weitere Rohstoffe zu. In diesem sehr regionalen Markt füllen wir ausschließlich in Glas ab und haben dort auch die größte Nachfrage nach Biosäften. Derzeit bieten wir unter unserer Marke Wolfra fünf Biosorten an. Da die Nachfrage steigt, wollen wir das Sortiment weiter ausbauen. Bei der Verarbeitung von Rhabarber haben wir ein Alleinstellungsmerkmal: In Deutschland gibt es nur wenige Keltereien, die dazu in der Lage sind.

In unseren Werken produzieren wir nicht nur Säfte für unsere Marken und Handelsmarken, sondern wir sind auch im Bereich Copacking aktiv. Das heißt, wir kaufen für unsere Kunden Rohstoffe ein oder verarbeiten deren Rohstoffe, etwa Eistee oder Spirituosen.

Produzierte Menge, in Litern



Produktarten

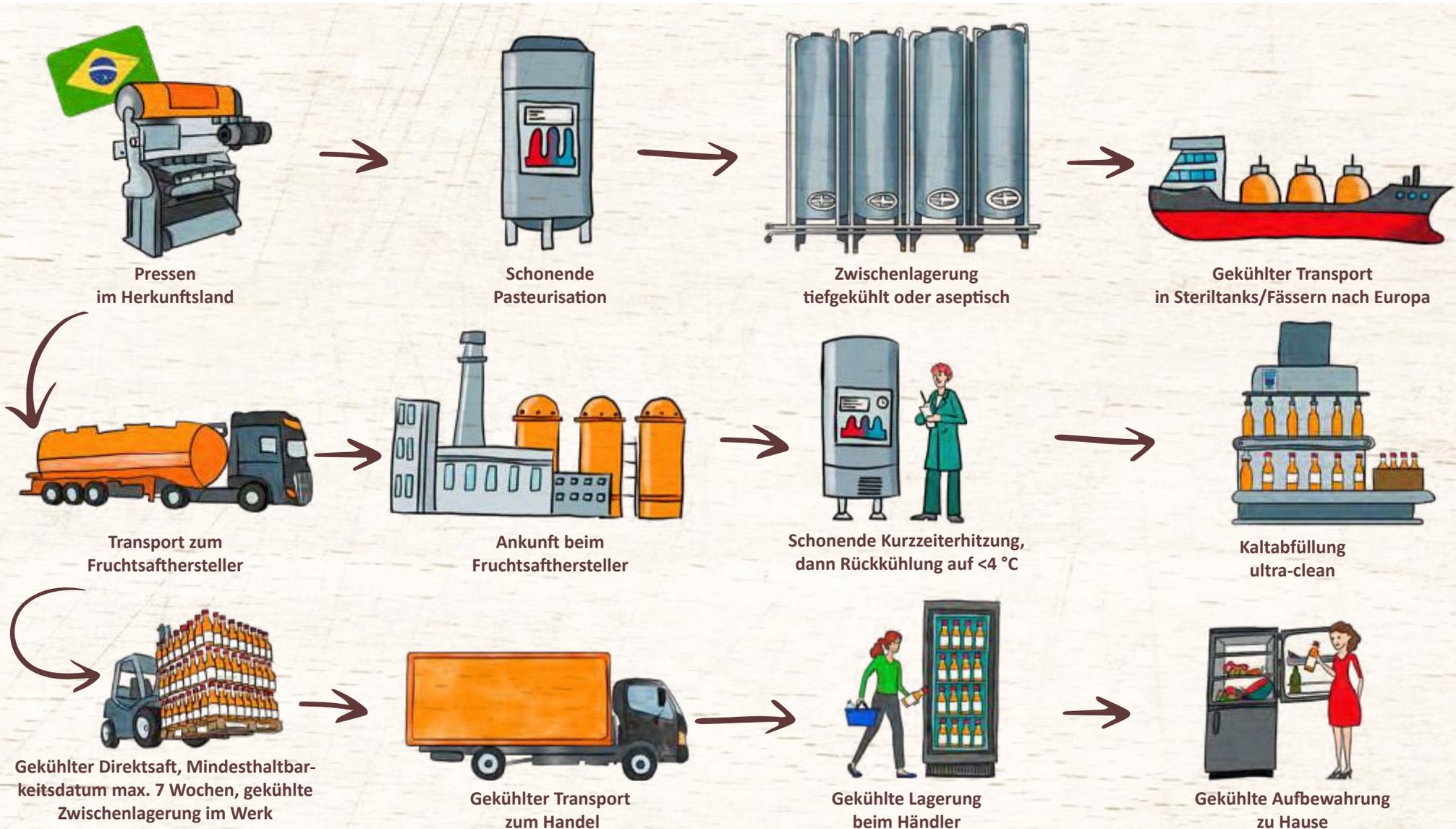
Direktsaft	100 % Saft. Saft wird im Ursprungsland gepresst und zum Fruchtsafthersteller transportiert
Fruchtsaft aus Konzentrat	100 % Saft. Saft wird im Ursprungsland gepresst und auf etwa ein Fünftel des Ursprungsvolumens konzentriert. Dabei gehen Wasser und Aroma verloren. Das Aroma wird im Prozess wieder aufgefangen. Transport zum Fruchtsafthersteller und dort Rekonstitution mit Wasser und Aroma
Fruchtnektar	Je nach Fruchtart mindestens 25 bis 50 % Frucht sowie Wasser und gegebenenfalls Zucker oder Honig
Schorle	Fruchtgehalt liegt mindestens zwischen 25 und 50%, Wasser, Kohlensäure
Fruchtsaftgetränk	Fruchtgehalt liegt mindestens zwischen 6 und 30 %, Wasser, Zucker oder Süßungsmittel, mit oder ohne Kohlensäure





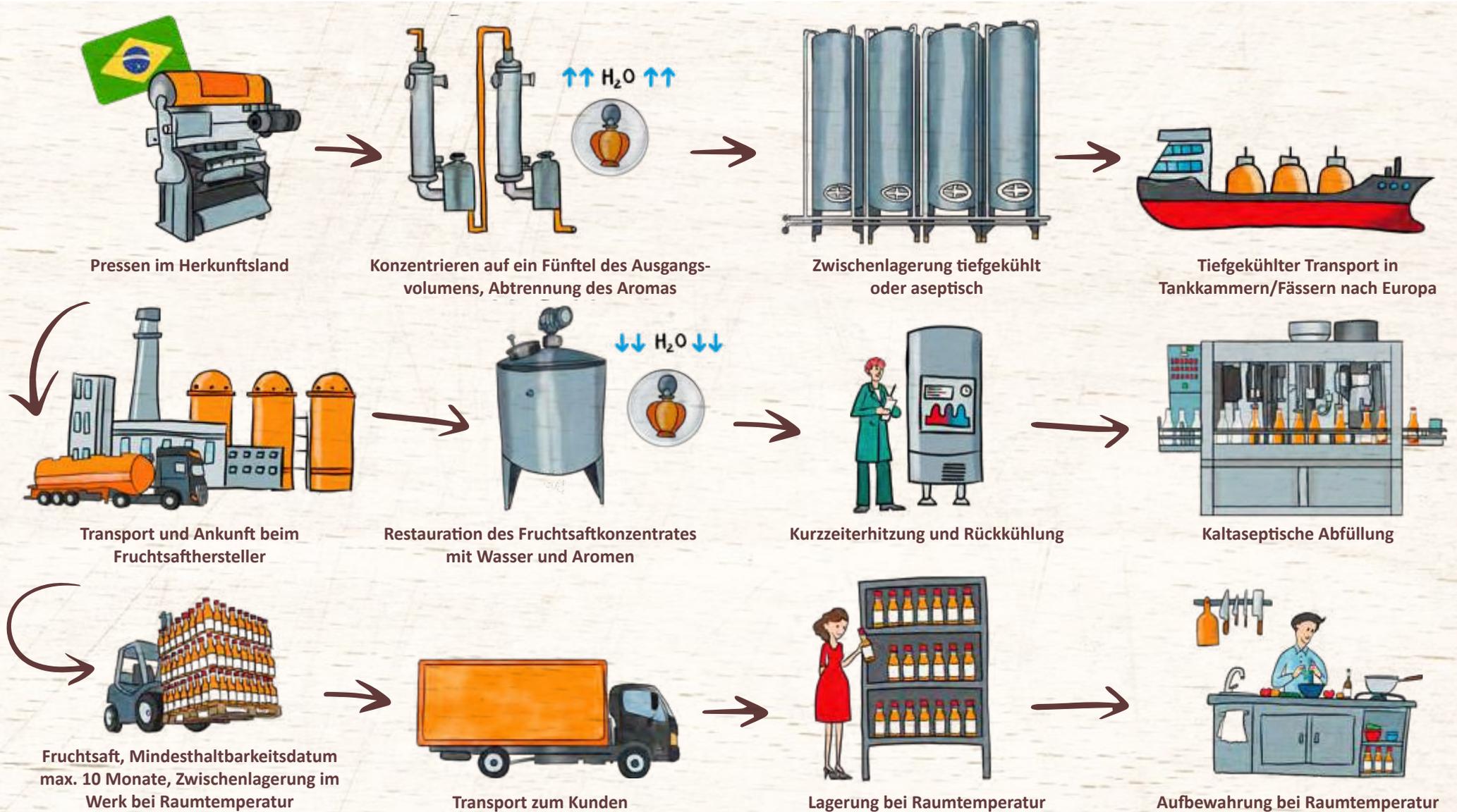
Ultra-clean-Abfüllung, Mönchengladbach

Die Rohwaren werden in der Regel innerhalb kürzester Zeit weiterverarbeitet. Nach der Pasteurisierung wird das Produkt auf etwa 4 °C abgekühlt und in einer ultra-cleanen Umgebung abgefüllt.



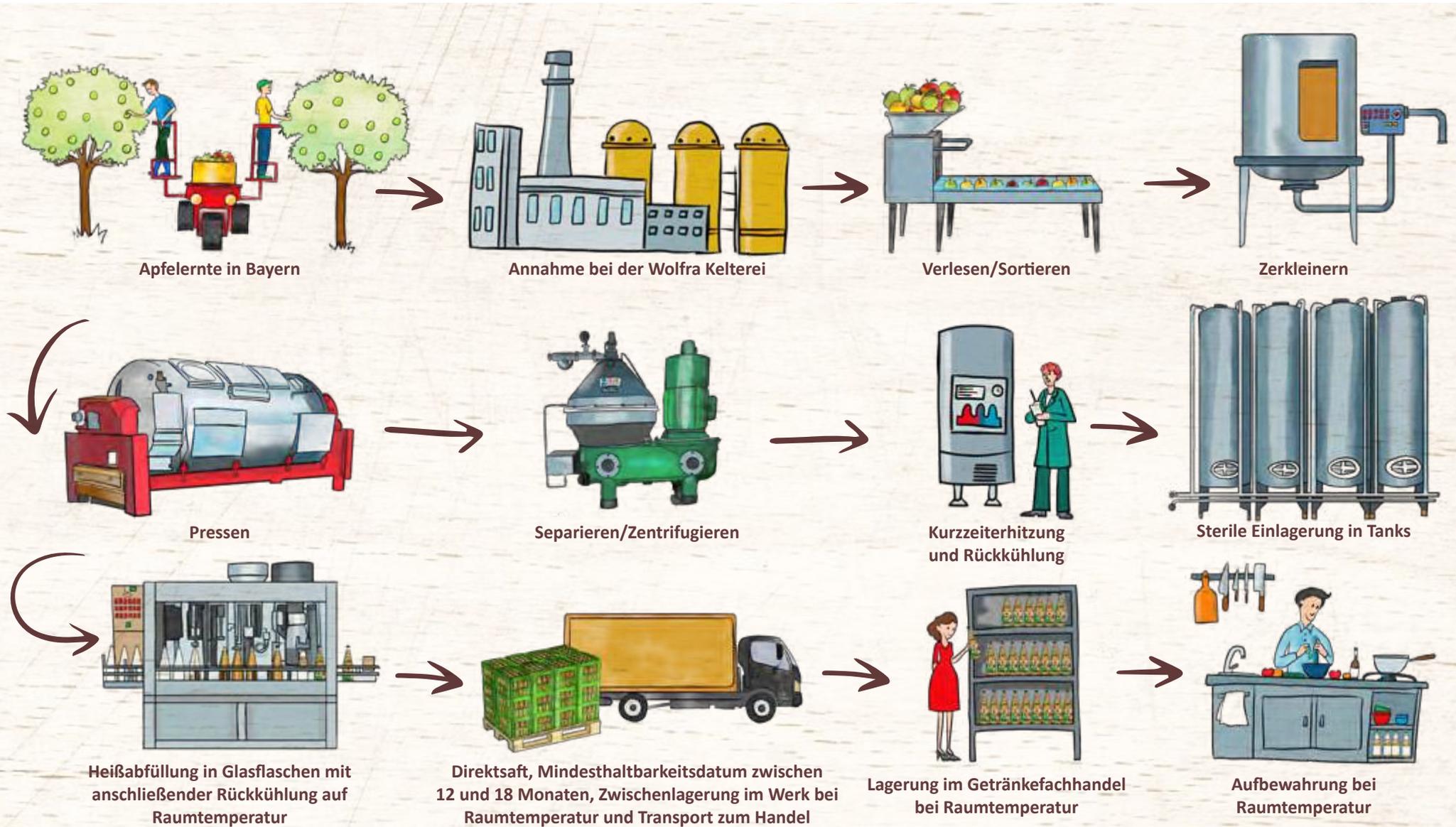
Kaltseptische Abfüllung, Vechta

Die Getränke werden unter sterilen Bedingungen bei einer Temperatur von circa 20°C abgefüllt. Sie sind bis zu 10 Monate haltbar und benötigen keine Kühlung.



Heißabfüllung, Erding

Bei der Wolfra Kelterei in Erding füllen wir in Glasflaschen ab und verarbeiten auch regional angebaute Äpfel und Rhabarber.



Qualität

Ein umfassendes und wirksames Qualitätsmanagementsystem ist die Basis für jedes erfolgreiche Lebensmittelunternehmen. Wir legen besonderen Wert auf die Sicherheit und die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte.

Durch unsere hohen Qualitätsstandards können wir darüber hinaus einen Beitrag dazu leisten, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden, denn wir verringern dadurch Ausschuss, Retouren und Reklamationen.

Zur Beschreibung aller Rohwaren, Zwischenprodukte, Endprodukte und Verpackungen liegen Spezifikationen vor. In diesen Spezifikationen sind die Zusammensetzungen der Produkte sowie die physikalischen, sensorischen, chemischen und mikrobiologischen Parameter beschrieben. Darüber hinaus sind Behandlungsmethoden, Verpackung, Haltbarkeit sowie Lager- und Transportbedingungen definiert. Die Einhaltung dieser Vorgaben gewährleisten wir durch strenge, dokumentierte interne Kontrollen im gesamten Produktionsprozess: von der Beschaffung der Rohwaren und Verpackungsmaterialien bis zur Auslieferung der Fertigware an unsere Kunden. Zusätzlich lassen wir unsere Rohwaren und Primärverpackungen regelmäßig von externen Instituten untersuchen.

Qualität und Authentizität unserer Produkte weisen wir insbesondere durch unsere IFS-Zertifizierung sowie die Teilnahme am Freiwilligen Kontrollsystem der SGF (Sure Global Fair) nach.

Alle unsere Werke sind nach IFS (International Food Standard) Higher Level zertifiziert, dem wichtigsten Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für Lieferanten des Lebensmittel-einzelhandels. Der IFS hat im Lebensmittelbereich weitgehend die Qualitätsmanagement-Norm ISO 9001 abgelöst, der sie zum Teil integriert. Unternehmen, die nach IFS zertifiziert sind, müssen unter anderem wirksame Kontrollmechanismen zur Verhinderung von Lebensmittelbetrug nachweisen.

Die SGF ist eine international agierende Institution, die weltweit die Authentizität von Fertigprodukten und Halbwaren prüft und sicherstellt. So können unerlaubte Zusätze oder das Verfälschen von Säften verhindert werden. Valensina nimmt selbst am Kontrollsystem teil und bezieht auch seine Waren bevorzugt von SGF-geprüften Lieferanten.

Darüber hinaus findet an unseren Standorten eine große Zahl von unangekündigten Audits durch Kunden und die Lebensmittelaufsicht statt.

Unsere Zertifizierungen

IFS	✓
Bio	✓
Rainforest Alliance	✓
GMP+	✓
ISO 50001	✓
SMETA	✓



Qualifizierte Belegschaft

Unsere Belegschaft kennt sich aus. Alle Mitarbeitenden durchlaufen Schulungen, die von zentraler Bedeutung für die Produktion hochwertiger, sicherer Lebensmittel sind:



HACCP*



Infectionsschutz



Lebensmittelhygiene



Produktschutz (Food Defense)



Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

*Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte für die Lebensmittelsicherheit.

Produktinformationen

Wir legen Wert auf eine verständliche, transparente und ehrliche Kennzeichnung. Dies gilt für unsere Marken ebenso wie für Eigenmarken unserer B2B-Kunden, denen wir detaillierte Empfehlungen an die Hand geben. Die Informationen auf den Etiketten sollen Endkunden Orientierung und eine Entscheidungshilfe beim Kauf geben.

Die Produkte der Valensina GmbH werden entsprechend den gültigen lebensmittelrechtlichen und gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere der Lebensmittelinformationsverordnung, mit der Bezeichnung des Lebensmittels, einer Zutatenliste, den Nährwertangaben sowie dem Inhalt und dem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet. Bei Bioprodukten ist zusätzlich die Ursprungsregion (EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft, EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft) auszuweisen. Für alle unsere Hitchcock-Produkte geben wir die Ursprungsländer der Rohstoffe an.

Für die Produkte von Valensina und Hitchcock verwenden wir fast ausschließlich vegane Rohstoffe und Zutaten, bis auf den Honig, den wir für unsere Nektare einsetzen. Zum Ausfällen von Trübstoffen kam in der Saftindustrie vielfach Gelatine zum Einsatz. Obwohl die Gelatine nicht im Produkt verbleibt, können so geklärte Säfte nicht als vegan gelten. Wir nehmen diese feinen Unterschiede ernst und setzen deshalb keine Gelatine mehr ein, sondern ausschließlich pflanzliche Hilfsstoffe.

Um unsere Kunden bei ihrer Wahl so gut wie möglich aufzuklären und zu unterstützen, waren unsere Säfte bis Ende 2020 mit dem ProVeg Label als vegan oder vegetarisch ausgewiesen, dem Gütesiegel der europäischen Vegetarier-Union. Seit 2021 verwenden wir zunehmend ein eigenes Label. Auch die Produkte von Wolfra sind bereits komplett auf die Klärung mit pflanzlichen Hilfsstoffen umgestellt, allerdings erst teilweise entsprechend als vegan gekennzeichnet. Die Kennzeichnung wird bis 2022 abgeschlossen sein.

Seit 2017 setzt die Valensina Gruppe für eine wachsende Zahl von Orangensäften Rohstoffe ein, die durch die Rainforest Alliance zertifiziert sind. Die Zertifizierung soll soziale, ökonomische und ökologische Mindeststandards für landwirtschaftliche Produkte insbesondere aus dem globalen Süden sicherstellen. Die Nachfrage ist seitens unserer Handelspartner in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Mittlerweile produzieren wir rund 20 entsprechend zertifizierte Orangensäfte.

Nur ein kleiner Teil unserer Produkte ist derzeit nach der EU-Öko-Verordnung zertifiziert. Gleichzeitig wächst das Interesse unserer Handelspartner an erheblich strengeren Zertifikaten wie etwa Naturland. Diese Entwicklung beobachten wir genau. Die größte Herausforderung für Valensina bestünde darin, entsprechend zertifizierte Säfte und Konzentrate in großen Mengen und hoher Qualität zu beschaffen, denn bisher gibt es nur eine begrenzte Anzahl von Produzenten mit entsprechenden Zertifizierungen.

Die korrekte Kennzeichnung unserer Waren und die einwandfreie Deklaration von Inhaltsstoffen sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Zweifel oder Reklamationen von Endverbrauchern, B2B-Kunden und Behörden erfassen wir und werten sie aus. In den Geschäftsjahren 2019 und 2020 haben wir keine Verstöße gegen geltendes Lebensmittelkennzeichnungsrecht zu verzeichnen.





Unsere Verpackungen

18 Herausforderung Kunststoff

19 Optimierungsansätze

20 Nächste Schritte

Unsere Verpackungen



„Kreislaufwirtschaft ist der Schlüssel, um knappe Rohstoffe besser zu nutzen sowie Umwelt und Klima zu entlasten.“

Gemeinsam mit unseren Lieferanten und Kunden arbeiten wir an nachhaltigeren Verpackungen. Unser Schwerpunkt liegt auf der Optimierung von Kunststoffverpackungen, da der größte Teil unserer Waren in dieser Form abgefüllt wird und wir hier den größten Hebel haben.

Verpackung gehört bei Valensina zur Kernkompetenz. Wir arbeiten mit einer Vielzahl verschiedener Materialien und Materialformen für unsere Primär- und Sekundärverpackungen.

Schon seit einigen Jahren experimentieren wir insbesondere zur Reduktion von Grammaturen, also dem Gewicht von Material sowohl bei Flaschen, Verschlüssen als auch bei Verpackungsfolien und Kartonagen.

Als Saftersteller kann Valensina nicht uneingeschränkt über Verpackungen entscheiden. Handelskunden und Endverbraucher haben eigene Vorstellungen von Design, Funktionalität und Optik, denen wir nachkommen. Gleichzeitig unterliegen der Handel und wir den gleichen gesetzlichen Rahmenbedingungen. Dazu gehört insbesondere die Pfandpflicht für Einweg-PET-Flaschen ab 2022, der gestaffelt ansteigende Rezyklatanteil in PET-Flaschen ab 2025 sowie die hundertprozentige Recyclingfähigkeit bis 2030.

Herausforderung Kunststoff

Der bei Weitem größte Anteil unserer Verpackungsmaterialien besteht aus Kunststoffen. Große Mengen fallen insbesondere in Vechta an, wo wir Ambient-Säfte in PET-Flaschen, Getränkeverbundkartons und Bag-in-Box abfüllen (Primärverpackung). Zusätzlich werden diese mittels Schrumpffolie in Sechserpacks oder anders verpackt (Sekundärverpackung), um schließlich auf Paletten, umwickelt von Stretchfolien, transportiert zu werden (Versandverpackung).

Die weltumspannende Debatte um Kunststoff und die sich verschärfende Verpackungsgesetzgebung in Europa setzen für Valensina den Handlungsrahmen. Wir verstehen es als eine unserer wichtigsten Aufgaben, Kunststoffverpackungen unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten zu optimieren und den Bedarf an Kunststoffen insgesamt zu reduzieren. Für den Zeitraum bis 2025 haben wir uns als verbindliches Ziel gesetzt, umweltfreundlichere Materialien in der Anwendung zu prüfen, Verpackungen entsprechend zu ersetzen und sie leichter zu machen sowie unsere eigenen Verpackungen auf Recyclingfähigkeit zu prüfen.

Wir begrüßen die kommende Pfandpflicht auf Einweg-Kunststoffflaschen für Fruchtsäfte und Nektare. Damit werden auch unsere Saftflaschen pfandpflichtig. Dies ist die Voraussetzung dafür, dass sortenreine Materialströme entstehen und der Großteil der Flaschen tatsächlich recycelt statt thermisch verwertet wird.



Nase vorn beim Flaschenpfand

Ab dem 01.01.2022 muss auch bei Fruchtsäften und Nektaren ein Flaschenpfand erhoben werden, bisher fielen sie unter eine Ausnahmeregelung. Valensina hat als einer der ersten Hersteller reagiert und seine neue Produktrange Cool Collection bereits Mitte 2021 mit Pfandlogo in den Markt gebracht.

Verpackungen nach Gewicht

Im Berichtszeitraum haben wir die folgenden Mengen an Verpackungsmaterialien bezogen. Diese beinhalten auch jene Materialien, die wir unseren Fremdfüllern beistellen.

		2019	2020
Verpackung	Materialart	Gewicht in kg	Gewicht in kg
Flaschen	Glas	2.570.019	2.786.623
Kanister (HDPE)	Kunststoff	611.258	546.903
Flaschen (PET)	Kunststoff	168.427	0
Preforms* (PET)	Kunststoff	2.935.795	2.891.152
Preforms* (rPET 50 %)	Kunststoff	1.719.482	1.850.944
Preforms* (rPET 100 %)	Kunststoff	49.422	942.003
Zuschnitte/Blanks	Kartonverbund/ Weichverpackung	1.754.541	1.145.703
Verschlüsse	Kunststoff	778.334	729.738
Verschlüsse	Weißblech	46.264	52.461
Verschlüsse	Alu	24.844	23.373
Etiketten	Papier	311.824	294.487
Etiketten	Kunststoff	99.219	86.602
Folien, Palettensicherung	Kunststoff	394.061	494.526
Handgriffe	Kunststoff	17.774	23.456
Kartonagen	Papier/Pappe/Karton	2.795.883	2.720.765
Sonstige Verpackungen**	Papier/Pappe/Karton	86.552	77.337
Sonstige Verpackungen**	Kunststoff	11.091	12.898
Gesamtergebnis		14.374.790	14.678.971

*Preforms = Flaschenrohlinge, die direkt vor der Abfüllung zu Flaschen geblasen werden.

**Sonstige Verpackungen = unter anderem Displaymaterialien, Blankoetiketten, Beutel für Bag-in-Box.

Optimierungsansätze

Recycling-PET

Seit Februar 2019 produzieren wir PET-Flaschen mit einem Anteil von 50 bis 100 % Post Consumer Rezyklat (rPET), wobei unsere Kunden den Rezyklatanteil vielfach vorgeben. rPET ist ein Sekundärrohstoff aus verwendeten PET-Flaschen, die gereinigt und zu Granulat verarbeitet werden. Die Wiederverwertung basiert auf dem „Bottle to Bottle“-Prinzip, also einem geschlossenen Kreislauf. Hinsichtlich der chemischen Eigenschaften ist rPET fast identisch mit PET und kann mehrmals recycelt werden. Allerdings ist rPET bisher ein durch die Wiederaufbereitung teurer Sekundärrohstoff, der zudem nicht in beliebiger Menge zur Verfügung steht.

2019 hatten schon circa 35 % unserer PET-Flaschen einen rPET-Anteil zwischen 50 % und 100 % und 2020 sogar ungefähr 50 %. Diese Quote wollen wir weiter steigern. Voraussetzung ist die ausreichende Verfügbarkeit von rPET am Markt.

Leichtere Flaschen

Wir testen seit einigen Jahren, inwieweit wir die Grammaturen, also das Gewicht des eingesetzten Materials, reduzieren können.

Bei Flaschen spielt einerseits die Stabilität eine Rolle. Die Frage ist, mit wie wenig Material eine Flasche auskommen kann, um bei Verarbeitung und Transport keinen Schaden zu nehmen. Andererseits jedoch sind dünnwandigere Behälter luftdurchlässiger, was Haltbarkeit und Sensorik des Getränks beeinflusst. Auch müssen die Kunden eine andere Haptik akzeptieren. Es müssen also je nach Verwendung und Empfindlichkeit des Getränks unterschiedliche Lösungen erarbeitet werden.

Für einen Großkunden haben wir im März 2019 das Gewicht seiner 1-Liter-PET-Flaschen in Vechta von 30 auf 28,5 Gramm reduziert. So haben wir gemeinsam erreicht, dass unser Kunde 2019 und 2020 allein mit diesem Projekt rund 28 Tonnen Material eingespart hat.

Für unsere eigenen Ambient-Säfte mit einer anderen Flaschenform haben wir Ende 2020 eine Gewichtsreduktion von 32 auf 28,5 Gramm finalisiert. Wir erwarten aus dieser Umstellung ab Januar 2021 eine Einsparung von 240 Tonnen Kunststoff pro Jahr. Das Gewicht wollen wir in den nächsten Monaten möglichst nochmals um 0,5 Gramm verringern.

Im Jahr 2021 stellen wir für fast alle unserer Handelskunden in Mönchengladbach die Grammatik unserer PET-Flaschen von 35,2 auf 28 Gramm um.

Dünnere Folien

Bei Verpackungsfolien muss insbesondere abgewogen werden, ob dünneres und damit weniger stabiles Material zu einem umso höheren Verbrauch führt. Im Augenblick testen wir Stretchfolien zum Packen von Paletten, deren Folienstärke wir bis zu rund sechs Mikrometer reduzieren. Wird die Folie zu dünn, muss sie zur Stabilisierung der Ladung mehrfach herumgewickelt werden. Unser Ziel ist die Senkung des Folienverbrauchs bei gleichbleibender Stabilität.

Außerdem erproben wir seit 2021 Schrumpffolien mit einem Rezyklatanteil von 50 %. Die Ergebnisse waren bisher nicht zufriedenstellend.

Optimierte und FSC-zertifizierte Verpackungen

Alle unsere Verpackungen aus Wellpappe und Papier sind aus FSC-zertifiziertem Material. Dies betrifft Kartonagen, Displays sowie Getränkeverbundkartons. Auch hier setzen wir zunehmend auf einen möglichst geringen Materialeinsatz, um Gewicht und Papierverbrauch zu reduzieren. Sowohl im Jahr 2019 als auch im Jahr 2020 betrug der Altpapieranteil der eingesetzten Kartonagen und Displaymaterialien rund 92 %.

Im Jahr 2020 haben wir damit begonnen, unsere Wellpapp-Trays zu optimieren. Trays sind Umverpackungen, in denen sich beispielsweise mehrere PET-Flaschen befinden. Im Werk in Mönchengladbach stand die Formatharmonisierung unserer Trays im Vordergrund, um die Komplexität zu reduzieren, die Stabilität zu erhöhen und gleichzeitig Material einzusparen. Dazu haben wir ein niedriges Achteck-Tray eingeführt, das an den Ecken abgekantet ist, damit Stretchfolien beim Packen nicht reißen. Seit April 2021 kommt es zum Einsatz. Die Einsparung an Material beträgt hier rund 200 Tonnen pro Jahr. Zusätzlich konnten wir durch die Material-

reduzierung unseres Umkartons für die Zwei-Liter-Kanister ungefähr weitere 80 Tonnen pro Jahr einsparen.

Glas

Unser Werk in Wolfra ist regional ausgerichtet. Hier setzen wir ausschließlich Einweg- und Mehrwegglas ein. Eine Mehrwegflasche kann bis zu 50-mal neu befüllt werden. Im Januar 2021 hat Wolfra eine neue Reinigungsmaschine für Flaschen in Betrieb genommen und bekennt sich damit auch in Zukunft zum ökologischen Mehrwegprinzip.

Unsere Einwegflaschen enthalten einen Recyclinganteil zwischen 47,8 und 95 %, je nach Glasfarbe und Lieferant.

Nächste Schritte

Wir sind bei der Reduktion von Kunststoffverpackungen insgesamt auf einem guten Weg und werden die steigenden Nachhaltigkeitsanforderungen unserer Kunden und die Vorgaben der Politik erfüllen. Schon heute enthält ein Teil unserer PET-Flaschen zwischen 50 und 100 % Rezyklat – ab 2030 sind 30 % gesetzlich verpflichtend.

Seit Ende 2019 arbeiten wir eng mit Lieferanten zusammen, um bis 2025 die Grammatiken von PET-Flaschen über das Gesamtsortiment mindestens um 7,5 % zu reduzieren.

Die Politik gibt vor, dass ab 2030 alle Verpackungen zu 100 % recyclingfähig sein sollen. Im Jahr 2020 haben wir begonnen, die Recyclingfähigkeit unserer Produktverpackungen betrachten. Wir werden diese Auswertung im Jahr 2021 planmäßig abschließen. Es zeichnet sich ab, dass Flaschen für Ambient-Säfte eine besondere Herausforderung darstellen werden, da sie eine Barriere enthalten, die die Qualität und Sensorik der Produkte bei langem Haltbarkeitsdatum schützt. Die meisten Barrieren werden als nicht recyclingfähig eingestuft. Zu diesem Thema sind wir im Austausch mit unseren Lieferanten, die entsprechende Alternativen entwickeln möchten.

Unsere Lieferkette

22 Unsere Rohwaren

24 Zusammenarbeit mit Lieferanten



Unsere Lieferkette



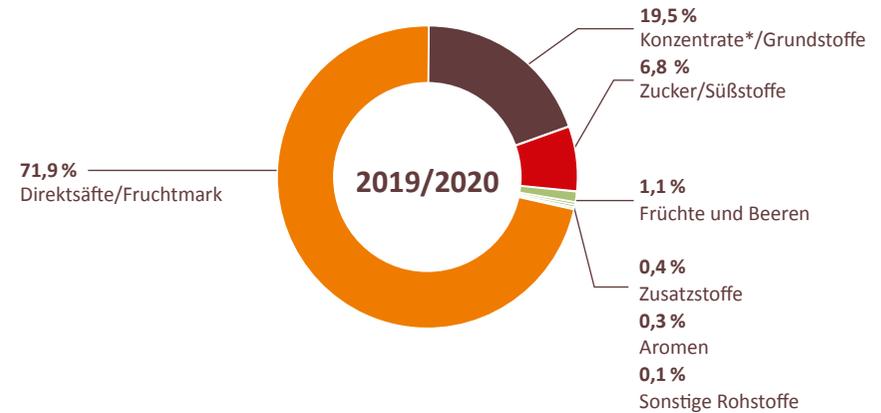
„Bei der weltweiten Beschaffung insbesondere von Rohwaren aus dem globalen Süden müssen wir als Unternehmen alles tun, um nachhaltige Lieferketten zu fördern.“

Die Valensina Gruppe hat eine Vielzahl von Lieferanten für Rohwaren, Verpackungen sowie Hilfs- und Betriebsstoffe. Verpackungen, Hilfs- und Betriebsstoffe beziehen wir insbesondere aus Deutschland und Europa, wo Arbeitnehmerrechte und Umweltschutz gut verankert sind. Rohwaren beschaffen wir hingegen weltweit, auch aus Ländern mit weniger gefestigten Umwelt- und Sozialstandards. Dort stehen wir als Unternehmen besonders in der Pflicht, ethisches Wirtschaften vorzuleben und von unseren Partnern einzufordern.



Unsere Rohwaren

In den Jahren 2019 und 2020 haben wir jeweils rund 117.000 Tonnen Rohware eingekauft. Unsere Rohwaren haben sich im Berichtszeitraum etwa wie folgt zusammengesetzt:



*Ein Kilogramm Konzentrat ergibt etwa die fünffache Menge an Saft.

Orangen machen sowohl bei Direktsaft als auch bei Fruchtsaftkonzentrat den größten Anteil unseres Einkaufsvolumens aus, gefolgt von Äpfeln. In die Kategorie der Früchte und Beeren fallen hauptsächlich Orangen, die wir in Mönchengladbach pressen, sowie Äpfel und Rhabarber, die in Erding saisonal verarbeitet werden. Für die Herstellung von beispielsweise Nektaren, Fruchtsaftgetränken und Spirituosen verwenden wir, vor allem in Vechta und Erding, Invertzuckersirup, Süßungsmittel und auch Honig. Neben den Fruchtarten Orange und Apfel setzen wir weitere als Direktsaft, Mark, Konzentrat, Grundstoff und Aroma ein, etwa Blutorange, Multifrucht-Mischungen, Zitrone, Grapefruit, Mandarine, Banane und Mango.

Brasilien ist der weltweit größte Exporteur von Orangensaft und auch wir beziehen rund 96 % unseres Orangensaftes und -konzentrates von dort. Wir arbeiten seit vielen Jahren direkt mit den großen Produzenten zusammen, die wir in der Regel einmal jährlich besuchen, um uns ein Bild von den Bedingungen vor Ort zu machen. Einen Großteil der Orangen bauen diese Lieferanten auf eigenen Plantagen an, den Rest beziehen sie vor Ort, pressen die Früchte und liefern den Saft und das Konzentrat mit eigenen Schiffen bis Belgien oder in die Niederlande, wo die Fracht von Speditionen übernommen und zu uns gebracht wird.

Die von Wolfra in jedem Herbst frisch verarbeiteten Äpfel beziehen wir ausschließlich aus der Region rund um Erding und aus dem niederbayerischen Rottal. Hier haben wir langfristige Kontrakte mit ansässigen Genossenschaften. Außerdem tragen wir mit der Annahme der Ernte von vielen Kleinbauern dazu bei, die Streuobstwiesen in der Region zu erhalten. Diese sind nicht nur seit Jahrhunderten landschaftsprägend in vielen Gegenden Bayerns, sondern auch wertvolle Biotope.

Bisher standen bei unseren Besuchen bei strategischen Lieferanten Qualitätsfragen im Vordergrund. Sozial- und Umweltaspekte auditiert haben wir bisher nur anlassbezogen, zuletzt 2014 und 2015 in Brasilien und Sizilien, nachdem Nichtregierungsorganisationen (NGO) Zweifel an der Einhaltung von Menschenrechten bei der Orangenernte geäußert hatten. Bei unseren Lieferanten konnten wir damals keine Verstöße feststellen.

Sobald wieder Präsenzaudits möglich sind, möchten wir im Rahmen unseres regulären Lieferantenauditplans auch Sozial- und Umweltaspekte vor Ort überprüfen.

Unsere Großlieferanten sind alle Mitglieder im Freiwilligen Kontrollsystem der SGF. Überhaupt kaufen wir Rohwaren bevorzugt bei SGF-Mitgliedern ein, um die Authentizität der Ware und die Einhaltung von Menschenrechten und Umweltstandards sicherzustellen. Im Jahr 2018 haben wir zudem unsere Rohwaren, Verpackungen und diverse Dienstleistungen auf Risiken im Kontext Lebensmittelbetrug untersucht (Food Fraud Schwachstellenanalyse) und Konzepte zur Verhinderung entwickelt.



Zusammenarbeit mit Lieferanten

In der Valensina Gruppe ist der Zentraleinkauf hauptverantwortlich für die Auswahl und das Management von Lieferanten. Unterstützt wird er durch den operativen Einkauf an den Standorten, das Qualitätsmanagement und seit 2020 durch die CSR Managerin, die insbesondere Nachhaltigkeitsanforderungen einbringt.

Die Beschaffung unterliegt einer Einkaufsrichtlinie, unter anderem mit Vorgaben für die Lieferantenbewertung sowie die Zulassung neuer Geschäftspartner. 2020/21 haben wir die Einkaufsrichtlinie überarbeitet und um wesentliche Themen ergänzt. Dazu gehört insbesondere das Monitoring von Lieferanten bezüglich ihrer Nachhaltigkeitsperformance.

Ebenfalls 2020 haben wir unsere strategischen Einkäufer in Compliance und CSR geschult und sie in das Lieferantenbewertungssystem EcoVadis eingeführt, das wir in Zukunft nutzen werden. 2021 erfolgen weitere Schulungen, zunächst im Bereich Code of Conduct. Unsere Einkäufer sollen lernen, die Verhaltenskodizes von Lieferanten zu analysieren und ihre Wertigkeit einzuordnen.

Potenzielle Lieferanten müssen vor Auftragsvergabe einen Fragebogen ausfüllen, ihre Zertifizierungen offenlegen und umfangreiche Fragen zum Thema Lebensmittelsicherheit beantworten. Bei Auftragsvergabe unterzeichnen sie den Code of Conduct der BSCI (ein Zusammenschluss europäischer Unternehmen, insbesondere aus dem Handel) und/oder den Code of Business Conduct des europäischen Fruchtsaftverbands (AIJN – European Fruit Juice Association). Sie verpflichten sich damit, die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten sowie Umweltschutz zu gewährleisten und dies auch in ihrer Lieferkette sicherzustellen. Unsere Verträge enthalten eine entsprechende Klausel. Zudem müssen Auftragnehmer Vor-Ort-Audits durch die Valensina Gruppe oder von ihr beauftragten externen Dienstleistern zustimmen.

Seit 2020 arbeiten wir zusätzlich mit EcoVadis zusammen. EcoVadis bewertet die Qualität des Nachhaltigkeits-Managementsystems von Unternehmen auf Basis eines umfangreichen Fragebogens sowie belegenden Dokumenten. Die Auswertung übernehmen CSR Analysten. Ergebnisse können potenziellen Auftraggebern in Form einer Score Card zur Verfügung gestellt werden. Sie zeigt die Gesamtbewertung sowie die Leistung in den Bereichen Umwelt, Arbeits- und Menschenrechte, Ethik sowie nachhaltige Beschaffung. Ebenfalls offengelegt wird, wie ein Unternehmen im Vergleich zu anderen der Branche abschneidet.



Im Dezember 2020 haben wir uns zunächst selbst bewerten lassen und eine Silbermedaille erreicht. Im ersten Quartal 2021 haben wir begonnen, unsere Lieferanten zur Teilnahme an EcoVadis einzuladen. Schon jetzt liegen viele Bewertungen vor, darunter insbesondere die unserer großen Produzenten aus Brasilien, mit denen wir bereits deutlich über die Hälfte unseres Einkaufsvolumens an Rohwaren abdecken.

Indem wir Geschäftspartner zur Teilnahme an EcoVadis ermutigen, verdeutlichen wir unser Bestreben, Nachhaltigkeit in unseren Lieferketten voranzutreiben. Zudem wertet EcoVadis neben Informationen, die die Unternehmen selbst zur Verfügung stellen, zusätzliche Quellen aus, etwa Medienberichte. Fällt einer unserer Lieferanten negativ auf, werden wir informiert. Als vergleichsweise kleines Unternehmen könnten wir Überprüfungen und Vergleiche in diesem Umfang nicht leisten. Insofern erhoffen wir uns von der Zusammenarbeit mit EcoVadis noch größere Sicherheit und Transparenz über die Auswahl unserer Geschäftspartner.

Produktion und Klimaschutz

- 26 Energie
- 28 Wasser und Abwasser
- 29 Abfall
- 32 CO₂-Fußabdruck



Produktion und Klimaschutz

„Wir müssen uns fragen, wie wir zur Erreichung der nationalen und internationalen Klimaziele beitragen können und dann auch das Notwendige leisten.“



Als produzierendes, international agierendes Unternehmen möchten und müssen wir dazu beitragen, dass die Pariser Klimaziele erreicht werden. Unseren größten Handlungsspielraum sehen wir im verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und in der Reduktion von Abfällen. Die Bearbeitung dieser Themen liegt auch in unserem finanziellen Interesse, denn in Europa verschärfen sich mit dem Green Deal die entsprechenden Gesetze ebenso wie die Kosten.

An natürlichen Ressourcen benötigen wir neben Säften insbesondere Energie und Wasser. Mengenmäßig das größte Abfallaufkommen haben wir in der Regel bei Bioabfällen, Glas, Papier und Pappe sowie Folien und Kunststoffen.

Energie

Die Valensina Gruppe ist an allen Standorten nach ISO 50001 zertifiziert und baut den präventiven Umwelt- und Ressourcenschutz fortlaufend aus. Wir führen eine regelmäßige Bewertung bezüglich unserer Energieeffizienz, des Energieeinsatzes und -verbrauchs durch. Unsere Beschäftigten werden einmal jährlich im Umgang mit Energie und Ressourcen geschult. Gleichzeitig führen wir regelmäßig interne Energieaudits mit der Unterstützung von externen Experten durch.

Unsere Hauptenergieträger sind Strom und Erdgas. Außerdem fallen bei uns kleinere Mengen an Biogas, Diesel und Heizöl an. Wir besitzen keinen Lkw-Fuhrpark, auch daher ist der Dieselverbrauch gering.

Mit der Einführung eines Energiemanagementsystems nach ISO 50001 im Jahr 2014 implementierten wir gleichzeitig auch ein interdisziplinäres Energiemanagement-Team. In diesem sind Repräsentanten aller drei Standorte aus den Abteilungen Technik, Produktion, Einkauf, Controlling, IT und – seit 2019 – auch CSR vertreten. Das Energiemanagement-Team erfasst alle eingesetzten Energieträger und Energiedaten, ermittelt und bewertet die Leistungskennzahlen, entwickelt Aktionspläne und leitet daraus jährlich Energieziele ab, die sich auf die einzelnen Standorte oder auf die Gesamtgruppe beziehen können. Für die Umsetzung der Maßnahmen an den einzelnen Standorten sind die jeweiligen Energiemanagement-Beauftragten mit den Fachabteilungen vor Ort verantwortlich.

In den Jahren 2019 und 2020 setzten wir eine Reihe von Energiesparprojekten um. Besonders wirkungsvoll war in Mönchengladbach die Erneuerung der kompletten Druckluftherzeugung, die 2020 abgeschlossen war. In Vechta modernisierten wir insbesondere Beleuchtung und Fenster, erneuerten die Heizung und Klimatisierung der Laborgebäude und tauschten unseren 110-kW-Druckluftherzeuger durch einen kleineren aus. Unsere Erdinger Abwasser-Neutralisationsanlage haben wir mit hocheffizienter Pump- und Messtechnik aufgerüstet und eine neue, energieeffiziente Erhitzungsanlage zur Pasteurisierung unserer Säfte angeschafft. Außerdem investierten wir in die Kühltechnik, schafften Lagertanks mit eigener Mantelkühlung an und erneuerten die Kältemaschinen.

Ende 2019 begann der Ausbau unseres Energiemonitorings. Wir bauten zusätzliche Zähler ein, um den Stromverbrauch der einzelnen Aggregate detaillierter zu erfassen. Alle Prozesse überwachen wir online.



Mönchengladbach (MG)



Vechta (VEC)



Erding (ED)

Energieverbrauch innerhalb der Organisation*

Energieverbrauch innerhalb der Organisation	MG	VEC	ED	Valensina Gruppe
Nicht erneuerbare Quellen	kWh	kWh	kWh	kWh
Erdgas				
2019	6.091.048	12.126.675	7.571.903	25.789.626
2020	6.766.614	11.361.520	7.720.544	25.848.678
Diesel				
2019			**11.738	11.738
2020				
Heizöl***				
2019			13.692	13.692
2020			29.115	29.115
Erneuerbare Quellen (Biogas)	kWh	kWh	kWh	kWh
2019	1.194.047			1.194.047
2020	1.183.528			1.183.528
Strom				
2019	7.085.797	7.511.115	1.191.260	15.788.172
2020	7.087.045	7.086.861	1.025.551	15.199.457
SUMME Megajoule	Mj	Mj	Mj	Mj
2019	51.735.211	70.696.044	31.638.933	154.070.188
2020	54.133.873	66.414.172	31.590.755	152.138.800

* Zahlen entsprechend internem Energie-Monitoring. Dieselverbräuche des Pkw-Fuhrparks (Dienstwagen) sind nicht erfasst. Alle Größen, außer Biogas, werden auch bei der Berechnung des CO₂-Fußabdrucks berücksichtigt, zuzüglich der Verbräuche der Dienstwagen.

** Gabelstapler. 2020 durch Elektrostapler ersetzt.

*** Heizöl wird nur auf Anfrage des Energieversorgers eingesetzt, um Spitzen abzudecken.

Wasser und Abwasser

Wir nutzen Wasser insbesondere zur Rekonstituierung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, zur Herstellung von Fruchtsaftgetränken und Nektaren und zur Reinigung unserer Produktionsstraßen. Es stammt aus der kommunalen Versorgung und in Vechta insbesondere aus drei eigenen Brunnen. Wasser, das wir zur Herstellung von Säften nutzen, entspricht der Trinkwasserverordnung. Wir bereiten es gegebenenfalls entsprechend den Qualitätsanforderungen unserer Produkte auf.

In Mönchengladbach produzieren wir hauptsächlich Direktsäfte. Daher brauchen wir dort, bezogen auf das Produktionsvolumen, besonders wenig Wasser. In Vechta dagegen liegt der Schwerpunkt auf der Verarbeitung von Fruchtsaftkonzentrat, das mit Wasser und Aromen rekonstituiert wird. Der Verbrauch ist entsprechend hoch. Das Wasser fördern wir dort fast vollständig aus unseren Tiefbrunnen. Für die Fördermengen haben wir Wasserrechte, die uns bis 2036 zugeteilt sind. Die Fördermengen werden durch die Behörden kontrolliert. Gleichzeitig müssen wir jährlich offenlegen, wofür genau wir das Wasser nutzen und wie wir vermeidbaren Wasserverbrauch reduzieren. Ebenso wie für Leitungswasser fallen auch für die Nutzung des Grundwassers Gebühren an.

An keinem unserer Standorte besteht derzeit Wasserknappheit.

Abwässer aus unseren Produktionsprozessen führen wir in Erding nach Neutralisation der öffentlichen Kanalisation zu. In Mönchengladbach geht ein Großteil des Prozessabwassers in die Biogasanlage und der verbleibende Anteil wird der öffentlichen Kanalisation zugeführt. In Vechta verfügen wir über eine betriebseigene Kläranlage mit einer Kapazität von 15.000 Einwohnereinheiten. Die Einleitmengen werden viermal jährlich unangekündigt von einem unabhängigen Labor (EWE Netz) analytisch beprobt und als Ergebnis dem Landkreis Vechta übermittelt.

Generell bemühen wir uns darum, Prozesswasser möglichst lange im Kreislauf zu halten, um den Verbrauch zu reduzieren. So fangen wir beispielsweise Kühlwasser auf und nutzen es anschließend als Reinigungswasser. Auch Wasserdampf wird gesammelt, kondensiert und wieder in den Dampfkreislauf zurückgeführt. In Mönchengladbach haben wir dafür 2019 eine neue Kondensat-Hebeanlage eingebaut, die den Wasser- und Energieverbrauch weiter reduziert.

Zudem haben wir in den letzten Jahren unsere Reinigungsanlagen (CIP) in Mönchengladbach und Vechta optimiert und automatisiert, sodass der Verbrauch an Wasser und Reinigungsmitteln möglichst gering ist. In Erding wird die Optimierung ebenfalls in den Jahren 2021/2022 abgeschlossen sein.

Im Augenblick beschäftigen wir uns im Kontext Wasser nicht systematisch mit den Auswirkungen unserer Tätigkeit auf die vor- und nachgelagerte Wertschöpfungskette. Beim Thema Wasser muss jedoch der Wasserverbrauch für den Anbau wasserintensiver Früchte oder in ariden Regionen kritisch hinterfragt und abgewogen werden, dessen sind wir uns bewusst. Valides Wassermanagement ist ein wichtiges Kriterium in den SGF-Audits. Seit März 2021 hat die SGF den bisherigen Fragebogen noch erweitert. Mit abgedeckt sind nun auch Fragen der Abwasserbehandlung auf den Plantagen. Da wir den Großteil unserer Rohstoffe von SGF-Mitgliedern beziehen, besteht aus unserer Sicht kein zusätzlicher Handlungsbedarf unsererseits.



Wasserentnahme und Wasserverbrauch

Wasserentnahme (in Litern)	MG	VEC	ED	Valensina Gruppe
Netz				
2019	104.547.333	5.398.000	63.209.000	173.154.333
2020	115.179.500	3.651.000	68.049.000	186.879.500
Brunnen				
2019		355.925.000		355.925.000
2020		286.259.000		286.259.000
Gesamte Wasserentnahme				
2019	104.547.333	361.323.000	63.209.000	529.079.333
2020	115.179.500	289.910.000	68.049.000	473.138.500

Wasserverbrauch (in Litern)	MG	VEC	ED	Valensina Gruppe
Produkt				
2019	11.709.488	119.853.000	9.086.011	140.648.499
2020	13.028.745	105.788.000	7.648.913	126.465.658
Prozess				
2019	92.837.845	241.470.000	54.122.989	388.430.834
2020	102.150.755	184.122.000	60.400.087	346.672.842
Gesamter Wasserverbrauch				
2019	104.547.333	361.323.000	63.209.000	529.079.333
2020	115.179.500	289.910.000	68.049.000	473.138.500

Abfall

Abfallbezogene Daten erfassen wir an unseren Standorten. Mit Erstellung dieses Berichts haben wir begonnen, unsere Verbrauchsdaten zentral auszuwerten. Auch die Abfallkennzahlen gehören dazu.

Mitte 2018 trat das EU-Legislativpaket „Kreislaufwirtschaft“ in Kraft, das Verschärfungen unter anderem der Abfallrahmenrichtlinie, der Verpackungsrichtlinie und der Deponierichtlinie umfasst. Seit 2021 werden diese Richtlinien in Deutschland umgesetzt und Stück für Stück in Gesetze gegossen. Darauf bereiten wir uns vor und haben bereits einige unserer Prozesse entsprechend angepasst, etwa die Umstellung von Einweg- auf Mehrwegverpackungen. Alle unsere Entsorgungswege entsprechen den gesetzlichen Vorgaben.

Im Augenblick beschäftigen wir uns strategisch mit solchen Abfällen, die in unserem Unternehmen entstehen und für die gesetzliche Vorgaben gelten oder zu erwarten stehen. Diese Abfälle wollen wir reduzieren. Wesentliche Auswirkungen unserer Tätigkeit entstehen darüber hinaus insbesondere entlang der nachgelagerten Wertschöpfungskette und betreffen Verpackungsströme. Diese sind per Gesetzgebung auch in unseren europäischen Zielmärkten gut geregelt, sodass für uns kein besonderer Handlungsbedarf ersichtlich ist. In der vorgelagerten Wertschöpfungskette sind uns keine Risiken bezogen auf die Entsorgung von Abfällen bekannt.

Mengenmäßig das größte Abfallaufkommen haben wir an unseren Standorten in der Regel bei Bioabfällen, Glas, Papier und Pappe sowie Folien und Kunststoffen.

Ein wichtiges Projekt für 2021 ist die Automatisierung der Entleerung von Getränkebehältern in unserem Werk in Mönchengladbach. Säfte in PET-Einwegflaschen, die etwa wegen Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums an uns zurückgehen, gingen bisher an einen Entsorger. Jetzt werden sie geschreddert, ausgepresst und das Material wird verdichtet. Der Saft geht in unsere Biogasanlage, PET wird sortenrein getrennt, als Wertstoff weiterverkauft und recycelt.

Bioabfall

Bioabfälle umfassen bei uns auch Faulobst, Fruchtschalen, Trester, Säfte in Gebinden und Bioschlamm. Während Faulobst nur in Erding anfällt, entsteht der Großteil unserer Bioabfälle in Mönchengladbach, denn dort produzieren wir kühlpflichtige Direktsäfte mit nur kurzer Haltbarkeit. Fruchtreste, Ausschuss bei der Produktion und teilweise Rücksendungen von Kunden werden thermisch verwertet, bisher hauptsächlich durch unseren Entsorger. Ein kleiner Anteil geht in unsere eigene Biogasanlage. Diesen Anteil wollen wir mittelfristig ausbauen.

Einen weiteren kleinen Teil unserer Bioabfälle leiten wir um. Wir haben einen Abnehmer für Orangenschalen, der daraus Tierfutter herstellt. Die Schalen werden ebenso auf Rückstände getestet wie unsere Säfte, damit sie als gesundes Tierfutter taugen. Der in unserem Werk in Erding entstehende Apfeltrester findet als Wildfutter Verwendung.

Lebensmittelentsorgung

In Deutschland landen im Laufe eines Jahres zwischen 12 und 18 Millionen Tonnen genießbare Lebensmittel aus den unterschiedlichsten Gründen im Abfall.¹ Die Verschwendung findet entlang der gesamten Wertschöpfungskette statt, angefangen von der Landwirtschaft über Weiterverarbeitung und Handel bis zum Endverbraucher.

In der Valensina Gruppe entsteht die größte Menge solcher Abfälle durch Fertigware, die nicht den Anforderungen entspricht. Dies können unterfüllte Flaschen sein, die wir schon während der Produktion aussortieren. Dazu kommen Produkte, deren Restlaufzeit unter der mit dem Kunden vereinbarten ist und die deshalb an uns zurückgegeben werden. Manche Ware wird auch bestellt und dann doch nicht abgenommen.

Wo immer möglich, arbeiten wir solche Produkte neu ein. Die Flaschen werden geleert, die Inhalte fließen in Tanks und durchlaufen nochmals den gleichen Prüfprozess, der für alle Rohwaren gilt. Dann werden sie erneut verarbeitet. Insbesondere für Direktsäfte, wie wir sie in Mönchengladbach produzieren, ist das Verfahren anspruchsvoller, und uns fehlen die Mitar-

beiterkapazitäten, um es voll auszuschöpfen. Bislang wird über die Hälfte dieser Waren entsorgt. Einen Teil der nicht verkauften Säfte spenden wir, geben sie an unsere Beschäftigten oder setzen sie im Sonderverkauf ab.

Bei unserer neuen Kollektion kühlpflichtiger Säfte werden wir das Label „Oft länger gut“ (Eine Kampagne von Too Good To Go.) erproben. Es soll Verbraucher dafür sensibilisieren, dass viele Produkte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch lange genießbar sind.

Glas

An unserem Standort in Erding füllen wir in Glasflaschen ab. Nach dem Gebrauch kommen Mehrwegflaschen zur Reinigung zu uns zurück. Beschädigte Flaschen und Glasbruch führen wir dem Recycling zu.

Papier und Pappe

Sowohl in Vechta als auch in Mönchengladbach gehören Papier und Pappe zu den größten Abfallposten. Beide Materialien nutzen wir zur Produktumverpackung, als Zwischenlagen auf Paletten und für Displays. Der Ausschuss wird dem Wertstoffkreislauf wieder hinzugefügt.



¹ <https://de.statista.com/statistik/studie/id/78401/dokument/food-waste>, Publikation September 2020; abgerufen am 18.10.2021.

Folien und Kunststoffe

Große Mengen Folien und Kunststoffe fallen insbesondere in Vechta an, wo wir Ambient-Säfte hauptsächlich in PET-Flaschen abfüllen, die zusätzlich mittels Schrumpffolie in Sechserpacks oder anders verpackt werden, um schließlich auf Paletten, umwickelt von Stretchfolie, transportiert zu werden.

Aus unserer Sicht ist es eine unserer wichtigsten Aufgaben, den Kunststoffanteil durch Grammaturreduzierungen zu vermindern, recycelte Materialien einzusetzen und die Artikel möglichst recyclingfähig zu gestalten.

Weitere Abfälle

Größere Schwankungen in den Berichtsjahren 2019 und 2020, etwa bei Schrott oder gefährlichem Abfall, ergeben sich durch die unregelmäßige Abholung durch den Entsorger. Erst dann erfassen wir die Mengen.

Im Jahr 2019 fiel in Vechta eine erhebliche Menge Bauschutt durch den Aushub für eine Lkw-Waage an. In Erding wurde 2020 eine große Maschine abgebaut und entsorgt, wodurch erheblich mehr Metall und Schrott entsorgt werden musste als im Vorjahr. Einen vergleichsweise großen Anteil gemischter Abfälle haben wir in Erding. Hier werden Flaschen gespült und Etiketten abgewaschen, die jedoch durch die Vermischung mit Reinigungslauge nicht als Papier, sondern nur als Restmüll entsorgt werden können.

Angefallener Abfall und Entsorgungswege*

Gefährlich (in Kilogramm)			
Gefährliche Abfälle zum Recycling, zur Beseitigung			
Leuchtstoffröhren, ölhaltige Abfälle, Lösemittel, Laborabfälle etc.			
	MG	VEC	ED
2019	1.110	600	152
2020	297	200	98
Ungefährlich (in Kilogramm)			
Recycling			
Glas			
	MG	VEC	ED
2019	1.100	0	546.680
2020	830	0	494.360
Folie, Kunststoff			
	MG	VEC	ED
2019	22.730	119.180	5.140
2020	14.680	90.740	10.710
Metallische Abfälle, Schrott			
	MG	VEC	ED
2019	0	8.500	37.610
2020	0	0	69.160
Papier, Pappe			
	MG	VEC	ED
2019	135.900	228.470	36.200
2020	109.280	202.000	36.660
Energetische Verwertung nach Vorbehandlung (Biogas, Speiseresteverwertung)			
Bioabfälle, Faulobst, Saft in Gebinde, Bioschlamm (6,1 % Trockenmasse)			
	MG	VEC	ED
2019	901.535	0	76.880
2020	1.070.217	64.500	115.790

Recycling, stoffliche oder thermische Verwertung nach Sortierung und Vorbehandlung			
Sonstige gemischte Abfälle			
	MG	VEC	ED
2019	138.250	78.120	156.520
2020	111.370	72.520	148.570
Recycling, stoffliche Verwertung, Deponierung je nach Art und Zusammensetzung			
Bauschutt, sonstige Bauabfälle, Garten- und Parkabfälle, Sperrmüll, Elektronikschrott, Holz			
	MG	VEC	ED
2019	116.850	497.510	25.940
2020	74.480	8.000	30.830

*Alle Kennzahlen beziehen sich auf die Produktion. Abfälle aus der Verwaltung sind nicht eingeschlossen.

**Defekte PET-Pressen 2020 in Vechta, die gefüllten Flaschen wurden durch den Entsorger abgeholt.

CO₂-Fußabdruck

Die Valensina Gruppe will ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Wir haben den ersten Schritt gemacht, indem wir mit Unterstützung vieler Kolleginnen und Kollegen den CO₂-Fußabdruck unserer drei Produktionsstandorte und auch schon den einiger unserer Produkte für das Jahr 2019 und 2020 ermittelt haben.

Unser Dienstleister ClimatePartner legt bei der Berechnung des CO₂-Fußabdrucks das Greenhouse Gas Protocol (GHG-Protocol) zugrunde, bei dem es sich um einen international anerkannten Standard zur Ermittlung von Unternehmensemissionen handelt. Wir haben folgende Größen bei der Berechnung mit einbezogen:

Pflicht nach GHG-Protocol	Direkte Emissionen	Scope 1	Wärme (Erdgas, Biogas, Heizöl, Diesel), Kältemittel, Dienstfahrzeuge
	Indirekte Emissionen	Scope 2	Zugekaufter Strom
Freiwillig	Sonstige indirekte Emissionen	Scope 3*	Vorketten (Wärme, Strom), Mitarbeiteranfahrt, nicht produktspezifische Verbrauchsmaterialien**, Entsorgung***, Geschäftsreisen, Büropapier, Wasser****

*Ohne Rohstoffe und produktspezifische Verpackungsmaterialien, die wir im Rahmen des Product Carbon Footprint (PCF) erfassen.

**Mengenmäßig größte im EPR-System erfasste Materialposten, die nicht Rohware oder produktspezifische Verpackung sind: Displaymaterialien, Folie, Leim sowie Reinigungsmittel/Chemikalien.

***Entsprechend den verschiedenen Entsorgungsarten.

****Wassernetz, kein Brunnenwasser.

Treibhausgasemissionen 2019–2020 in t CO₂-Äquivalenten (t CO₂e)

CO ₂ -Emissionen (in t CO ₂ e)	MG	VEC	ED	Valensina Gruppe
Scope 1*				
2019	1.593,1	2.484,0	1.622,9	5.700,0
2020	1.463,2	2.301,5	1.613,3	5.378,0
Scope 2				
2019	1.636,8	1.735,1	275,2	3.647,1
2020	1.637,1	1.637,1	236,9	3.511,1
Summe Scope 1+2				
2019	3.229,9	4.219,1	1.898,1	9.347,1
2020	3.100,3	3.938,6	1.850,2	8.889,1

Scope 3				
2019	1.912,0	2.956,2	874,7	5.742,9
2020	1.858,3	3.109,7	902,3	5.870,3

*Biogas ist inkludiert und mit dem Emissionsfaktor 0 ausgezeichnet.

Die Emissionen der Dienstfahrzeuge (Scope 1) sowie der Mitarbeiteranfahrt und Geschäftsreisen (Scope 3) sind aufgrund des mobilen Arbeitens und des Verzichts auf Dienstreisen während der Corona-Pandemie besonders in Mönchengladbach gesunken, da in der Zentrale der Großteil der Verwaltungsmitarbeitenden angesiedelt ist. Der Anstieg in Scope 3 in Vechta und Erding ist auf eine Mehrmenge von nicht produktspezifischen Verbrauchsmaterialien zurückzuführen.

Unser Ziel ist es, Emissionen so weit wie möglich zu reduzieren und mittelfristig unvermeidbare Emissionen auszugleichen.

2021 und 2022 wollen wir prüfen, wie wir unsere Emissionen insbesondere in Scope 1 und 2 verringern können, da Wärme und Strom die größten Treiber in unserer CO₂-Bilanz sind. Neben Maßnahmen zur Effizienzsteigerung und Energieeinsparung, dem Umstieg auf Ökostrom, dem Austausch des Dieselfuhrparks gegen E-Fahrzeuge und der Eigenenergieerzeugung durch Blockheizkraftwerke oder Solarmodule ist der Umstieg auf natürliche Kältemittel wie CO₂, Propan und Ammoniak denkbar. Zur Prüfung all dieser Möglichkeiten und zur Unterstützung bei der Entwicklung eines auf uns zugeschnittenen Dekarbonisierungs-Fahrplans haben wir 2021 Kontakt zu externen Dienstleistern aufgenommen, mit denen wir uns in Sondierungsgesprächen befinden. Dem nachgeordnet werden wir uns auch näher mit Scope 3 beschäftigen.

Schon jetzt beschäftigen wir uns mit dem CO₂-Fußabdruck (PCF) von Produkten. Im Jahr 2020 haben wir den Fußabdruck für ausgewählte Produkte unserer Handelskunden sowie für unsere Marken Wolfra und Valensina berechnet. Die ersten klimaneutralen Produkte unserer Handelspartner werden im vierten Quartal 2021 gelauncht.

Klimaschutzprojekt auf Streuobstwiesen

Für die Bayrische Natursaftkellerei Wolfra erarbeiten wir derzeit ein rein regionales Klimaschutzprojekt auf Streuobstwiesen. Wolfra bezieht insbesondere Äpfel seit Langem von rund 1.500 meist kleiner Obstbauern im niederbayerischen Rottal sowie in der Gegend um Erding. Dadurch trägt Wolfra zum Schutz der Streuobstwiesen und zum Erhalt dieser landschaftsprägenden und wertvollen Biotope bei.

Ziel des Klimaschutzprojekts soll es sein, auf den Höfen und Wiesen der Lieferanten durch eine Reihe von Maßnahmen Kohlendioxid zusätzlich zu binden und dadurch eine Kompensationswirkung für letztendlich unvermeidbare Emissionen der Natursaftkellerei Wolfra zu erreichen. Der Effekt auf den Wiesen soll wissenschaftlich evaluiert werden. Das Projekt startet im Winter 2021/2022 und zieht sich in einer ersten Pilotphase bis 2023 hin. Wir werden in unseren zukünftigen Nachhaltigkeitsberichten darüber Auskunft geben.





Unsere Mitarbeitenden

35 **Partizipative Strategieentwicklung**

36 **Befragung der Beschäftigten**

36 **Entwicklung unserer Mitarbeitenden**

37 **Kommunikation und Nachhaltigkeit**

38 **Corona, Arbeitssicherheit
und Gesundheit**

Unsere Mitarbeitenden



„Auf dem umkämpften Markt der Fruchtsäfte ist unsere Belegschaft der Schlüssel zum Erfolg.“

Die Valensina Gruppe ist als Familienunternehmen ihrer Belegschaft besonders verbunden. Wir wollen, dass sich unsere Kolleginnen und Kollegen mit dem Unternehmen identifizieren und sich im Rahmen des Unternehmens weiterentwickeln, damit wir der starken Konkurrenz im Fruchtsaftmarkt gewachsen bleiben.

Mit Ende des Berichtsraums am 31.12.2020 waren 389 Menschen bei der Valensina Gruppe beschäftigt. Etwa zwei Drittel sind Männer, ein Drittel sind Frauen. Unsere Mitarbeitenden profitieren von flachen Hierarchien, direkten Kommunikationswegen, hervorragenden Arbeitgeberleistungen und einer Unternehmenskultur, die zum Mitmachen einlädt. Auf diesem Weg wollen wir auch in Zukunft bleiben.

2018 hat die Valensina Gruppe damit begonnen, ihr Personalmanagement im Rahmen eines Fünfjahresplans zu strukturieren und auszubauen. Ziel ist insbesondere, den Dialog mit den Mitarbeitenden zu vertiefen, ihre Weiterbildung zu fördern und sie an das Unternehmen zu binden.

Schwerpunkte unserer Arbeit waren im Berichtszeitraum der Ausbau von Arbeitgeberleistungen und die Förderung kommunikativer Strukturen im Unternehmen. Im Rahmen des noch laufenden Strategieprozesses werden wir entscheiden, welche Maßnahmen zur Mitarbeiterbindung und -entwicklung wir priorisieren und wie wir den Fortschritt messen wollen.

An den Standorten Vechta und Erding verfügen wir über Betriebsräte, die die Interessen der Belegschaft vertreten. Die zwischen der Geschäftsführung und den Betriebsräten getroffenen Vereinbarungen in Bezug auf Gehälter gelten gruppenweit und werden auch am Standort Mönchengladbach angewandt. Die Valensina Gruppe ist nicht tarifgebunden.

Wir setzen, wo immer möglich, auf Festangestellte und greifen nur bei saisonalen Spitzen, Krankheit oder als Zwischenlösung bei Neubesetzungen von Stellen auf Leiharbeitskräfte zurück. Im Berichtszeitraum gab es keinen erheblichen Anteil an Leiharbeitskräften in unseren drei Werken.

Anzahl Angestellte*		2019		2020	
		w	m	w	m
... nach Arbeitsvertrag (unbefristet/befristet) nach Geschlecht	unbefristet	133	259	126	257
	befristet	2	5	2	4
... nach Beschäftigungsverhältnis (Vollzeit/Teilzeit) nach Geschlecht	Vollzeit	95	249	91	250
	Teilzeit	40	15	37	11
Gesamt		399		389	

w = weiblich; m = männlich

*Angestellte, die zum Stichtag 31.12. einen Arbeitsvertrag (befristet oder unbefristet) mit Valensina hatten; in Voll- oder Teilzeit, geringfügig beschäftigt, in Mutterschutz, Eltern- oder Altersteilzeit, langzeitkrank; einschließlich Geschäftsführung, ohne Auszubildende, Praktikums- oder Leiharbeitskräfte; nicht in FTE (Full Time Equivalent) berechnet.

Partizipative Strategieentwicklung

Der Strategieentwicklungsprozess unserer Unternehmensgruppe wird bis Ende 2021 abgeschlossen sein. Ganz besonders wichtig ist uns dabei die Einbindung unserer Mitarbeitenden. Rund 50 Kolleginnen und Kollegen kommen daher seit dem Beginn im Jahr 2019 regelmäßig in Workshops zusammen, um Themen zu diskutieren und gemeinsam zu entwickeln. Dazu gehören Fragen der bereichsübergreifenden Zusammenarbeit ebenso wie unsere Personal-, Markt- oder Verpackungsstrategie. Besonders intensiv beschäftigen wir uns mit Fragen guter, zeitgemäßer Führung und Themen rund um die nachhaltige Entwicklung unseres Produktportfolios. Details werden wir im kommenden Nachhaltigkeitsbericht kommunizieren.

Die Teams im Rahmen der Strategiearbeit sind crossfunktional zusammengesetzt, also standort-, bereichs- und hierarchieübergreifend. Damit stehen sie exemplarisch für neue Arbeitsstrukturen, wie wir sie uns auch innerhalb der Unternehmensgruppe vorstellen: durchlässig, agil und partizipativ.

Ebenfalls im Rahmen unserer Strategieplanung beschäftigen wir uns mit dem Thema Führung. Im Augenblick entwickeln wir einen Leitfaden, der ein gemeinsames Verständnis von guter Führung schaffen soll. Für die Valensina Gruppe geht es um die Entwicklung eines gemeinsamen Wertekanons, aus dem heraus Führungskräfte glaubhaft agieren können. Details werden wir im kommenden Nachhaltigkeitsbericht offenlegen.

Befragung der Beschäftigten

Im Jahr 2018 haben wir erstmals eine Befragung der Mitarbeitenden durchgeführt, unter anderem, um Arbeitgeberleistungen zu definieren, die unsere Belegschaft für besonders wünschenswert hält. Genannt wurden mehrheitlich drei Themen: Unterstützung bei der kurzfristigen Betreuung von Kindern oder pflegebedürftigen Angehörigen, eine betriebliche Altersvorsorge sowie eine betrieblich geförderte private Krankenzusatzversicherung. Alle



drei Wünsche haben wir 2019 und 2020 umgesetzt. Insbesondere die von uns verhandelten Konditionen für die Zusatzversicherung sind wohl in Deutschland einmalig, denn jeder Mitarbeitende hat das Recht, aus einem ganzen Strauß möglicher Leistungen zu wählen, von der Berufsunfähigkeitsversicherung bis zu Zahnersatz oder Brillenversicherung.

In den kommenden Jahren werden wir unsere Arbeitgeberleistungen weiter entwickeln. Besonderes Augenmerk wollen wir darauf legen, dass die oft unterschiedlichen Interessen unserer angestellten und gewerblichen Mitarbeitenden gleichermaßen berücksichtigt sind.

Die nächste Belegschaftsbefragung ist für 2021, spätestens 2022 geplant.

Entwicklung unserer Mitarbeitenden

Neue Mitarbeitende führen wir durch ein Einarbeitungsprogramm. Jede neu einsteigende Person erhält ein Starterpack mit allen wichtigen Informationen sowie individuellen Einarbeitungsplänen.



Unsere Ausbildungsberufe

Industriekaufrau/-mann
Fachkraft für Fruchtsafttechnik
Chemielaborant/-in

Unser Unternehmen bietet sehr gute Entwicklungsmöglichkeiten. Insgesamt ist festzustellen, dass viele Auszubildende den Weg bis in Schlüsselpositionen schaffen. Führungskräfte aus unseren eigenen Reihen zu generieren ist ein wichtiges Ziel. Dabei stellen wir fest, dass sich Berufsbilder in den letzten Jahren stark verändert haben. Während früher Generalisten zu uns kamen, sind es heute ausgewiesene Spezialisten. Für uns bedeutet dies auch ein Umdenken bei der Arbeitsorganisation und der Verzahnung verschiedener Arbeitsbereiche. Daran arbeiten wir im Rahmen unserer Strategieplanung.

Für die Weiterbildung von Mitarbeitenden sind die Fachabteilungen zuständig. Der Schulungsbedarf wird insbesondere im Rahmen von Gesprächen zwischen Mitarbeitenden und Vorgesetzten ermittelt und definiert. Im Lauf des kommenden Berichtszeitraums wollen wir Führungskräften Hilfen an die Hand geben, um Personalgespräche zu allen Themen, insbesondere auch zu persönlicher/fachlicher Entwicklung und zu Perspektiven optimal zu strukturieren. Unser wichtigstes Anliegen ist dabei, die Gesprächskultur und den offenen Austausch zu fördern. Deshalb haben wir uns bewusst gegen eine umfassende Standardisierung von Personalgesprächen entschieden.

Damit Mitarbeitende zusätzliche Entwicklungsperspektiven erhalten und unsere Personalabteilung in die Lage versetzt wird, Kolleginnen und Kollegen mit bestimmten Kompetenzprofilen intern zu ermitteln statt extern zu akquirieren, haben wir 2020 damit begonnen, die Kompetenzprofile unserer Belegschaft zentral zu erfassen. Wir pflegen die Daten aus den Personalakten in das entsprechende Personalmanagement-Tool ein. Perspektivisch sollen mit diesem Tool auch Abrechnungen, Urlaubsanträge und andere Personalvorgänge digital abrufbar sein.



Techniker und Tüftler

Waldemar Knaub ist schon seit über 20 Jahren für die Valensina Gruppe tätig. Wenn die Technik nicht rundläuft, wird er aktiv. So war es auch mit einer Lichtschranke, die beim Anlagenstart zu früh von ausströmendem Dampf aktiviert wurde – eine Tücke der modernen Technik eben. Die Folge war, dass die Abfüllanlage mit dem Ausspülen und Füllen begann, obwohl noch keine Flaschen dafür bereitstanden. Wasser und Saft liefen in die Anlage, weshalb die Produktion stoppte und die Anlage gereinigt werden musste. Waldemar Knaub ersetzte den Lichtsensor kurzerhand durch einen selbst konstruierten Berührungssensor. Dies erspart uns, je nach Störung und Produkt, bis zu 40 Minuten Stillstand pro Schicht sowie Saft und Wasser. Was Waldemar Knaub an seinem Job besonders mag? „Die Freiheit, tüfteln und anpacken zu dürfen, um etwas zu verbessern“, sagt er.

Kommunikation und Nachhaltigkeit



Wir sind Baumpaten

Wer neu bei der Valensina Gruppe einsteigt, kann gleichzeitig die Patenschaft für einen Baum übernehmen. Über die Plattform „Treedom“ haben wir 1.000 Bäume in Kolumbien, Guatemala und Kenia gepflanzt, die wir Stück für Stück an unsere Mitarbeitenden weitergeben. Treedom finanziert kleine agroforstwirtschaftliche Projekte, die einen sinnvollen Beitrag zum Ökosystem leisten. Kleinbauern erhalten eine Anschubfinanzierung zum Pflanzen junger Bäume und profitieren dann jahrzehntelang von deren Ertrag. Alle können einen entsprechenden Code einlösen, bekommen die Patenschaft und können ihren Baum per Geodaten lokalisieren. Auch Informationen zum jeweiligen Projekt werden auf der Plattform gepostet.

Die Plattform verbindet das Spielerische mit Ernsthaftigkeit und kommt bei der Belegschaft gut an. Einige Kolleginnen und Kollegen haben mittlerweile auch privat Bäume gepflanzt.

<https://www.treedom.net/de/organization/valensina>

Wir möchten den Austausch untereinander fördern und Mitarbeitenden an allen Standorten die Möglichkeit geben, sich zu informieren. Deshalb haben wir im Jahr 2020 die Videokommunikation und im Jahr 2021 einen internen Blog eingeführt. Erheblich vorangetrieben wurden beide Maßnahmen durch den Ausbruch der Corona-Pandemie. Beide Formate sind eine große Hilfe, um den Kontakt zu unseren Beschäftigten zu halten und kurzfristig zu kommunizieren. Unsere elektronischen Medien sollen auch dazu beitragen, gewerbliche Mitarbeitende besser mit Informationen zu versorgen als bisher. Deshalb haben wir im Berichtszeitraum damit begonnen, Bildschirme in den Kantinen und Aufenthaltsbereichen anzubringen. Im Augenblick werden dort vor allem Hygienevideos, Produktionszahlen und zentrale Kommunikationsinhalte der Geschäftsführung gezeigt, doch Weiteres soll folgen. Wir sehen, dass unsere Kolleginnen und Kollegen über die dort angezeigten Neuigkeiten miteinander ins Gespräch kommen. Genau das ist unser Ziel. Zudem sind für die Zukunft Terminals angedacht, an denen Mitarbeitende ohne festen Bildschirmarbeitsplatz Zugriff auf den Blog und weitere Inhalte haben.



Corona, Arbeitssicherheit und Gesundheit

Es ist uns wichtig, dass alle Kolleginnen und Kollegen sich an ihrem Arbeitsplatz sicher, gesund und wohl fühlen. Das ist nicht nur ihr Recht, sondern die Grundvoraussetzung für ein angenehmes und erfolgreiches Miteinander.

Im Berichtszeitraum hat uns dabei die Corona-Pandemie vor einige neue Herausforderungen gestellt. Die Anzahl der persönlichen Kontakte in Produktion und Verwaltung konnten wir durch die Flexibilität, Disziplin und Einsatzbereitschaft der Mitarbeitenden weitgehend reduzieren. In kürzester Zeit haben wir gemeinsam die technischen Voraussetzungen für mobiles Arbeiten geschaffen. Für unsere Beschäftigten im gewerblichen Bereich haben wir zusätzliche Regelungen für kontaktfreie Schichtwechsel etabliert.

Die meisten Kolleginnen und Kollegen aus der Verwaltung haben 2020 streckenweise mobil gearbeitet. Dabei haben wir weitgehend auf verbindliche Arbeitszeiten verzichtet und unseren Mitarbeitenden die Gestaltung ihres Arbeitstages selbst überlassen, um sich den neuen Herausforderungen möglichst flexibel stellen zu können. Wir nehmen die positive Erfahrung mit, dass die überwiegende Anzahl von Projekten und Prozessen auch dann gut bewältigt werden kann, wenn mobil gearbeitet wird.

Den Valensina Blog bestücken wir mindestens zweimal wöchentlich mit Informationen rund um unser Unternehmen. Einen wichtigen Schwerpunkt bilden Nachhaltigkeitsthemen. Wir erklären die Sustainable Development Goals ebenso wie Upcycling, Pfandpflicht, globale Erwärmung oder den CO₂-Fußabdruck. All diese Themen setzten wir in Bezug zu unseren Produkten und unserem täglichen Geschäft. Es ist uns wichtig, die gesamte Belegschaft zu erreichen, sie zu motivieren und ein Bewusstsein hierfür zu schaffen.

Obwohl wir in vielen Bereichen schon lange nachhaltig agieren, haben wir dies bisher nicht explizit kommuniziert. Das ändert sich gerade. Unsere Kolleginnen und Kollegen bei dieser Entwicklung mitzunehmen und sie für die vielen Aspekte der Nachhaltigkeit zu interessieren, ist ein weiterer Akzent sowohl der Personalarbeit als auch der Mitarbeiterkommunikation.



Die gesetzlichen Anforderungen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheit sind in Deutschland hoch, und wir erfüllen sie mit Engagement. Wir haben entsprechend den Vorgaben an allen Standorten Arbeitssicherheitsteams, die sich mindestens vierteljährlich treffen, um Arbeitssicherheitsrisiken und Maßnahmen zur Unfallprävention zu erörtern. Sowohl die Arbeitsplätze in Produktion, Herstellung, Technik, Qualitätssicherung und Logistik als auch die in der Verwaltung bergen Gefahren, die wir identifizieren, bewerten und auf ein Minimum reduzieren.

Die häufigsten Arten arbeitsbedingter Verletzungen sind Schnittwunden, Prellungen und Quetschungen, die zumeist beim Arbeiten an den technischen Anlagen entstehen. Jeder Vorfall wird durch eine Begehung der Unfallstelle untersucht. Es werden Maßnahmen ergriffen, um die Gefahr abzustellen oder auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Im Jahr 2019 ereigneten sich 13, im Jahr 2020 insgesamt 11 bei der Berufsgenossenschaft meldepflichtige Arbeitsunfälle. Keiner davon führte zu dauernden körperlichen Beeinträchtigungen. Unser Ziel ist es, Unfälle vollständig zu vermeiden.



Über diesen Bericht

- 41 Nachhaltigkeitsstrategie
- 41 Stakeholder
- 41 Wesentlichkeitsanalyse



Über diesen Bericht

Unser erster Nachhaltigkeitsbericht umfasst die Jahre 2019 und 2020 und wurde in Übereinstimmung mit den GRI-Standards nach der Option „Kern“ erstellt. Der Bericht bezieht sich auf alle Produktionsstandorte und die Zentrale. Die Abgrenzung der einzelnen Themen erfolgt in den entsprechenden Kapiteln.

Eine externe Prüfung des Berichts hat nicht stattgefunden. Die Emissionskennzahlen in Produktion und Klimaschutz wurden durch ClimatePartner extern berechnet.

Wir planen die Veröffentlichung des nächsten umfassenden Nachhaltigkeitsberichts in zwei Jahren.

Nachhaltigkeitsstrategie

Wir haben im Jahr 2018 begonnen, unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten zu systematisieren. In diesem Rahmen haben wir eine Reihe interner Workshops durchgeführt und gemeinsam Werte definiert, die für unser Unternehmen richtungweisend sind. Zentrale Begriffe sind Ehrlichkeit, Verantwortung und Ressourceneffizienz beziehungsweise Umweltschutz. Gleichzeitig haben wir uns mit Zukunftstrends und deren Auswirkungen auf unser Unternehmen beschäftigt. Wichtige Themen dabei sind: Klimawandel, gesetzliche Rahmenbedingungen sowie Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten.

Stakeholder

Zur Entwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie haben wir uns zudem mit unseren Stakeholdern beschäftigt. 2019 haben wir in einem internen Workshop mit Kolleginnen und Kollegen aus allen Unternehmensbereichen unsere Stakeholder entlang der Wertschöpfungskette benannt und anschließend gruppiert. Mithilfe externer Moderation und einer Bewertung nach Einfluss und Interesse haben wir die Stakeholder priorisiert.

Als unsere wichtigsten Stakeholder haben wir B2B-Kunden, Endverbraucher, Mitarbeitende, Lieferanten und die breite Öffentlichkeit definiert und unter Einbindung des Instituts für Geschäftsprozessmanagement und IT (GEMIT) der Hochschule Niederrhein einen Fragebogen entwickelt, mit dem die wichtigsten Stakeholder zu Nachhaltigkeitsthemen befragt wurden. Die Ergebnisse flossen in die Wesentlichkeitsanalyse ein.

Weitere Anliegen unserer wichtigsten Stakeholder erfahren wir auf den üblichen Kommunikationswegen im Rahmen des Tagesgeschäfts, im Austausch mit unseren Netzwerken sowie aus den Medien.

Wesentlichkeitsanalyse

Unsere erste Wesentlichkeitsanalyse erfolgte 2019. Unsere Auswirkungen – gesellschaftlich, wirtschaftlich und umweltbezogen – haben wir genau angesehen und daraus Valensina-spezifische Themen formuliert. Dies erfolgte in verschiedenen internen Workshops mit Beteiligten aus allen Unternehmensbereichen.

Zusätzlich haben wir uns Entwicklungen in Gesellschaft, Politik und dem Wettbewerb angesehen und für unsere Unternehmensgruppe relevante Zukunftstrends einbezogen.

Auf Grundlage der internen Diskussionen und der Ergebnisse der Stakeholderbefragung wurden Themen benannt. Um ein vollständiges Bild zu erhalten und auch den Verantwortungsbereich des Unternehmens zu verdeutlichen, haben wir unsere Geschäftsbereiche zusätzlich einzeln beleuchtet, konkretere Themen-Cluster gebildet und entlang der Wertschöpfungskette platziert. Gleichzeitig wurde auch die Abgrenzung der Themen vorgenommen.

Ergänzend wurde die GRI-Branchen-Publikation „GRI Food Processing“ berücksichtigt, die Hilfestellungen speziell für den Lebensmittelsektor gibt.

Die abschließende Priorisierung erfolgte durch die CSR Managerin gemeinsam mit der Nachhaltigkeitsagentur triple innova GmbH und wurde durch die Geschäftsleitung bestätigt. Unsere wesentlichen Themen haben wir anschließend entsprechenden GRI-Standards zugeordnet.

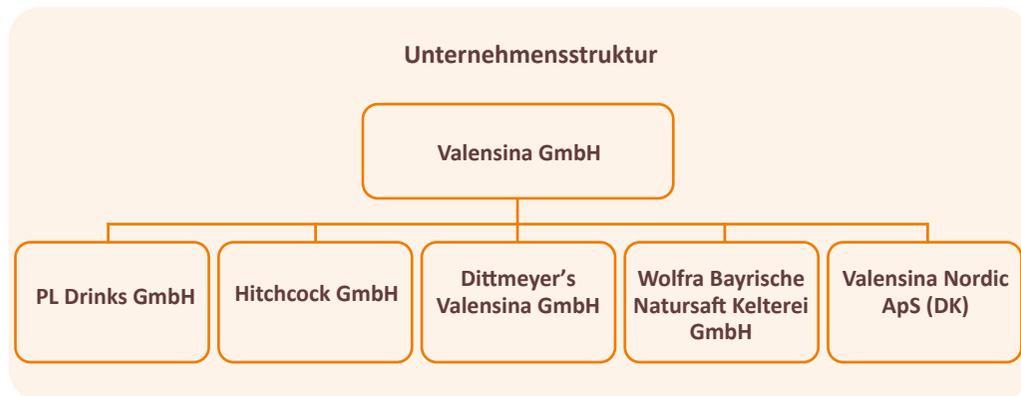
Anhang und GRI-Inhaltsindex

43 Anhang

44 GRI-Inhaltsindex



Anhang



Der Nachhaltigkeitsbericht der Valensina Gruppe deckt entsprechend dem Konzernabschluss 2020 die konsolidierten Unternehmen ab. Nicht relevant für die Kennzahlenerhebung ist in diesem Zusammenhang Valensina Nordic ApS, die ausschließlich die Funktion einer Vertriebsanschrift erfüllt, um dem dänischen Recht mit besonderen Pfandbestimmungen Genüge zu tun. Valensina Nordic hat keine eigenen Mitarbeitenden oder Büroflächen und wird aus Deutschland gesteuert.

Die Valensina GmbH mit Sitz in Mönchengladbach steuert alle Tochtergesellschaften, den Einkauf wesentlicher Rohwaren und das zentrale Rechnungswesen.

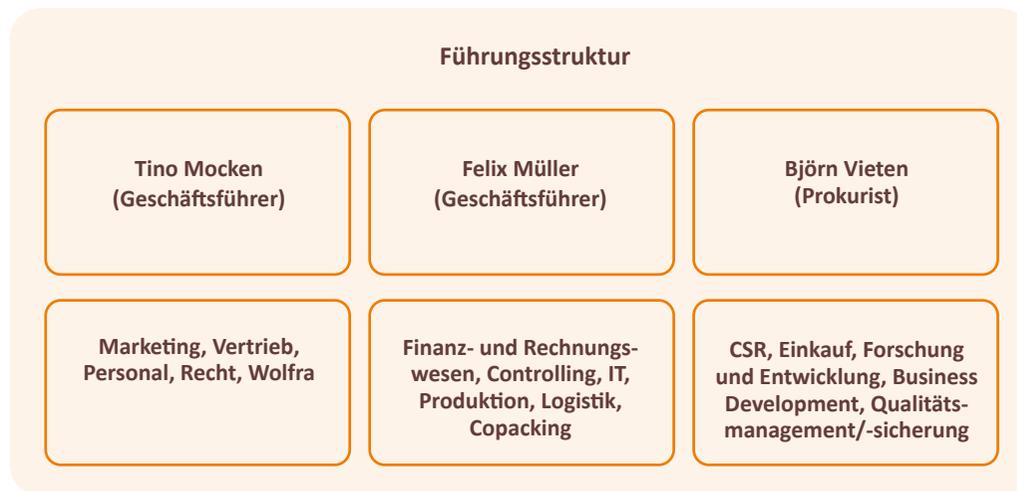
Gesamtkapital unterteilt in Fremd- und Eigenkapital²

Kapital (in Euro)	2019	2020
Gesamtkapital	118.368.000	118.275.000
Eigenkapital	52.986.000	55.608.000
Fremdkapital	65.382.000	62.667.000
Eigenkapitalquote	44,8 %	47,0 %

² Siehe Konzernbericht „Valensina Konzern“.

Organisationsstruktur und Netzwerke

Geschäftsführer der Valensina GmbH sind Tino Mocken und Felix Müller. Die Geschäfte werden von den beiden Geschäftsführern sowie unserem Prokuristen Björn Vieten gesteuert. Die Verantwortung für Nachhaltigkeit fällt in das Ressort von Björn Vieten. Der Bereich Nachhaltigkeit wird seit Mitte 2019 durch eine Stabsstelle koordiniert und entwickelt.



Gesellschafter der Valensina GmbH sind Wilfried Mocken, Tino Mocken, Kehl-Asmussen Vermögensverwaltungsgesellschaft mbH sowie Singha Europe Company Ltd. mit Sitz in London. Die Gesellschafter werden durch einen vierköpfigen Beirat vertreten.

Die Valensina Gruppe ist Mitglied in der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE), in der Tino Mocken auch Vorstandsmitglied ist, im Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF) und SGF international e. V. Darüber hinaus sind wir Mitglied bei der Juice CSR Platform, einer Nachhaltigkeitsinitiative des europäischen Fruchtsaftverbandes AIJN.

GRI-Inhaltsindex

GRI-Standards	Angabe	Seite/URL
GRI 101: Grundlagen (2016)		
GRI 102: Allgemeine Angaben (2016)		
	102-1 Name der Organisation	7, 43, 48
	102-2 Aktivitäten, Marken, Produkte und Dienstleistungen	7-8, 10-11
	102-3 Ort des Hauptsitzes	7, 43
	102-4 Betriebsstätten	5, 7, 10-14
	102-5 Eigentum und Rechtsform	7, 43
	102-6 Bediente Märkte	7-8
	102-7 Größenordnung der Organisation	5, 7-8, 11, 35, 43
	102-8 Informationen über Angestellte und andere Mitarbeiter	35
	102-9 Lieferkette	22-23
	102-10 Signifikante Änderungen in der Organisation und ihrer Lieferkette	22-23
	102-11 Vorsorgeprinzip oder Vorsichtsmaßnahmen	15, 24
	102-12 Externe Initiativen	43
	102-13 Mitgliedschaft in Verbänden	43
	102-14 Aussagen der Führungskräfte	3, 4
	102-16 Werte, Richtlinien, Standards und Verhaltensnormen	24
	102-18 Führungsstruktur	43
	102-40 Liste der Stakeholdergruppen	41

	102-41 Tarifverträge	35
	102-42 Ermittlung und Auswahl der Stakeholder	41
	102-43 Ansatz für die Einbindung von Stakeholdern	41
	102-44 Wichtige Themen und hervorgebrachte Anliegen	36, 41
	102-45 Im Konzernabschluss enthaltene Entitäten	43
	102-46 Vorgehen zur Bestimmung des Berichtsinhalts und der Abgrenzung der Themen	41
	102-47 Liste der wesentlichen Themen	4
	102-48 Neudarstellung von Informationen	41
	102-49 Änderungen bei der Berichterstattung	41
	102-50 Berichtszeitraum	1, 41
	102-51 Datum des letzten Berichts	41
	102-52 Berichtszyklus	41
	102-53 Kontaktangaben bei Fragen zum Bericht	48
	102-54 Aussagen zu Berichterstattung in Übereinstimmung mit den GRI-Standards	41
	102-55 GRI Inhaltsindex	44-47
	102-56 Externe Prüfung	41

Wesentliche Themen

Rohstoffe

GR-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	10	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	10-11, 15, 22-23	
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	15	
GRI 301: Materialien (2016)	301-1 Eingesetzte Materialien	22	

Verpackungen

GRI-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	18	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	18-20	
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	18-20	
GRI 301: Materialien (2016)	301-1 Eingesetzte Materialien	19	

Energie

GRI-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	26	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	26	
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	26	
GRI 302: Energie (2016)	302-1 Energieverbrauch innerhalb der Organisation	27	

Wasser

GRI-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	26	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	28	
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	28	
GRI 303: Wasser und Abwasser (2018)	303-1 Wasser als gemeinsame Ressource	28	
	303-2 Umgang mit Auswirkungen der Wasserrückführung	28	
	303-3 Wasserentnahme	29	
	303-5 Wasserverbrauch	29	

Emissionen

GRI-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	26, 32	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	32	
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	33	
GRI 305: Emissionen (2016)	305-1 Direkte THG- Emissionen (Scope 1)	32	
	305-2 Indirekte energiebedingte THG- Emissionen (Scope 2)	32	

Abfall

GRI-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	26	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	29	
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	29	
GRI 306: Abfall (2020)	GRI 306-1 Anfallender Abfall und erhebliche abfallbezogene Auswirkungen	29-31	
	GRI 306-2 Management erheblicher abfallbezogener Auswirkungen	29-31	
	GRI 306-3 Angefallener Abfall	31-32	

Lieferkette

GRI-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	22	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	22-24	
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	24	
GRI 308: Umweltbewertung von Lieferanten (2016)	308-2 Negative Umweltauswirkungen	24	
GRI 414: Soziale Bewertung von Lieferanten (2016)	414-2 Negative soziale Auswirkungen	24	

Beschäftigung

GRI-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	35	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	35-37	Der Managementansatz ist in Entwicklung und wird im kommenden Nachhaltigkeitsbericht offengelegt.
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	-	Der Managementansatz ist in Entwicklung und wird im kommenden Nachhaltigkeitsbericht offengelegt.
GRI 401: Beschäftigung (2016)		-	Der KPI wird entwickelt. (401-1 bis 401-3 nicht anwendbar)

Produktinformationen/Kundenorientierung

GRI-Standard	Angabe	Seite	Auslassungen/ Kommentar
GRI 103: Managementansatz (2016)	103-1 wesentliche Themen und ihre Abgrenzung	10, 16	
	103-2 Managementansatz und seine Bestandteile	10, 16	
	103-3 Beurteilung des Managementansatzes	16	
GRI 417: Marketing und Kennzeichnung (2016)	417-2 Produktinformationen und Kennzeichnung	16	



Impressum

Nachhaltigkeitsbericht 2019–2020 der Valensina Gruppe

Valensina GmbH

Ruckes 90

41238 Mönchengladbach

E-Mail: nachhaltigkeit@valensina.de

Website: www.valensina-gmbh.de

Alle Rechte vorbehalten.

Eine Verbreitung jeglicher Art, auch auszugsweise, bedarf der Genehmigung der Herausgeberin.

Beratung und Konzept:

triple innova GmbH, Wuppertal

Design und Illustrationen:

CC.CONSTRUCT GmbH & Co.KG, Wuppertal