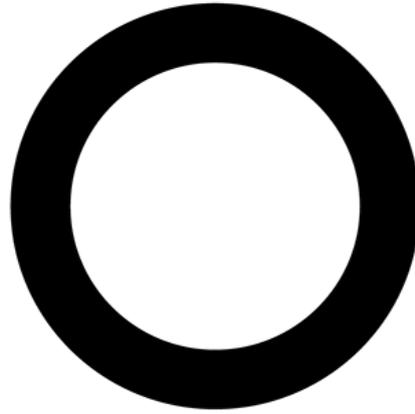


GUTES AUS OBRITZ



Eine Marke im

Weinviertel

FSSD Analyse und Aktionsplan Klimaschutz 2022

Obritz, Jänner 2022

Mag. Walter Tanzer / Sophie Tanzer



Copyright © **Mag. Walter Tanzer**

Obritz 135

2061 Hadres

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines	3
1.1. FSSD Analyse	3
1.2. Zieldefinition.....	4
1.3. Kein Greenwashing	4
2. Erste Schritte	5
2.1. CO ₂ -Fußabdruck des Artikels auf der Etikette	5
2.2. Berechnung des CO ₂ -Fußabdruckes am Beispiel „Bio Suppengemüse mit Wildkräutern“	5
2.3. Umsetzung am Etikett.....	6
2.4. QR-Code am Etikett	7
2.5. Umsetzung am Etikett.....	7
3. Abgeleitete Maßnahmen und „next steps“	8
3.1. Regionalität und Klimaschutz.....	8
3.1.1. Einkaufspolitik	8
3.1.2. Fotovoltaik.....	8
3.1.3. Design des Auslieferungslagers.....	9
3.2. Beschränkung des eigenen Wachstums.....	9
3.3. Next steps	10
3.4. Zielkonflikte	10

1. Allgemeines

Seit etwa vier Jahren erzeugen wir biologisch produzierte Lebensmittel. Von Anfang an war die Frage der Regionalität der Zutaten eine zentrale Aufgabe für uns. Das diese auch biologisch zertifiziert erzeugt werden, kam erst später dazu.

Es ist nicht richtig, dass „regional“ das neue „bio“ ist. Erst die Kombination aus Regionalität und nachhaltig erzeugten Zutaten erscheint uns nach vier Jahren Erfahrung der richtige Weg zu sein.

Wir setzen damit **nicht nur einzelne Projekte** im Rahmen unserer Tätigkeit um, sondern sehen das **gesamte Unternehmen als Projekt** und versuchen die jeweils einzelnen Komponenten unseres Handelns in einem **gesamthaften Rahmen** zu erfassen und leiten unser Tun daraus ab.

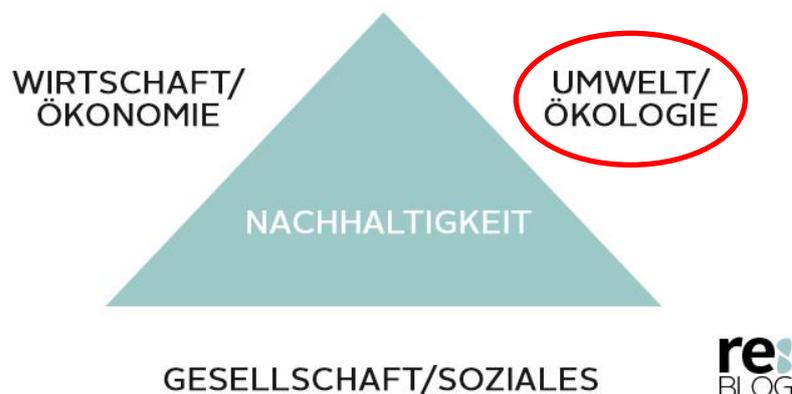
Dies möchten wir in den folgenden Seiten kurz erläutern.

1.1. FSSD Analyse

Wo wollen wir in fünf Jahren stehen und welche Maßnahmen müssen dafür umgesetzt werden!

Ausgehend von der allgemeinen Definition, („Dauerhafte Entwicklung ist eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können.“ - Brundtland Bericht 1987), beinhaltet diese aber auch die Bereiche Ökonomie und Soziales, auf welche unsere Fragestellungen aber **nicht** abzielen. Als kleines Unternehmen möchten wir uns ausschließlich auf die Fragestellung der Ökologie konzentrieren!

Die Frage der Nachhaltigkeit im **ökonomischen** Sinne definieren wir als nachhaltiges Bestehen des Unternehmens, um unsere gesellschaftlichen Verpflichtungen sowohl der Gemeinschaft (dem Staat) als auch den Mitarbeitern langfristig erfüllen zu können. Mit diesem Ansatz treffen wir auch den Punkt drei (**Gesellschaftliches und Soziales**) und bieten unseren Mitarbeitern ein langfristiges Arbeitsverhältnis und gesichertes Einkommen.



1.2. Zieldefinition

Wir möchten bezüglich der „Inhouse Emissionen“ in fünf Jahren klimaneutral sein und nur jene Zutaten verwenden, die den geringsten CO₂-Fußabdruck im Vergleich der Lieferanten haben!

- Zieldefinition der **Inhouse Emissionen**: All jene die im Produktionsprozess sowie bei der Auslieferung unserer Waren anfallen.
- Definition der **Emissionen von Lieferanten**: Wir fordern unsere Lieferanten auf, uns deren Maßnahmen zu schildern und nach ihren Emissionen zu befragen und machen damit laufend darauf aufmerksam, dass Klimaschutz nicht nur ein allgemeines Thema von Regierungen sein kann, sondern jeden einzelnen betrifft.

Unsere Erfahrung damit ist, dass die wenigsten – eigentlich niemand – etwas mit unseren Fragen anfangen kann und wir beginnen meist mit den Erklärungen welche Grenzen hier zu betrachten wären, was denn eigentlich „graue“ Emissionen sind, was wir nicht berücksichtigt haben wollen. Das Thema scheint in unserer Gesellschaft zwar angekommen zu sein, aber nahezu niemand hat auch nur den „leisesten Schimmer“ was praktisch zu tun ist.

Bei größeren Unternehmen gibt es zwar Informationen, diese sind aber meist nicht mehr als reines Marketing.

1.3. Kein Greenwashing

Wesentlich, unabdingbar und Grundvoraussetzung ist, dass wir weder Kunden noch uns selbst mit Scheinmaßnahmen, netten Berechnungen und ausschließlich auf Marketing gerichtete Veröffentlichungen „betrügen“.

Dies erreichen wir durch **transparente Darstellungen**, die vom Kunden direkt über das Produkt (CO₂-Fußabdruck direkt am Etikett angedruckt und einem QR-Code der auf eine Landingpage verweist) im Geschäft abgefragt werden können!

2. Erste Schritte

2.1. CO₂-Fußabdruck des Artikels auf der Etikette

Um zu wissen was unser Ziel überhaupt bedeutet, müssen wir zuerst die Daten erheben (**wo stehen wir überhaupt**). Wir berechnen also die Emissionen von Strom, Gas, Diesel, Holz und berücksichtigen die Distributionsemissionen. Wir setzen dabei auch keine „negativen“ Emissionen (wie es öfters bei Holzpaletten gemacht wird) an!

Emissionen der **Lebensmittelproduktion**, der **Verpackung**, des **Transportes** vom Hersteller/Landwirt oder Großhandel zu uns fallen unter externe Emissionen und werden über Internetrecherche oder vom Lieferanten direkt von uns erhoben und von einem externen Gutachter auf Richtigkeit überprüft.

So genannte „graue Emissionen“ werden nicht berücksichtigt

Welchen Einfluss haben nun diese Berechnungen und die daraus gewonnen Erkenntnisse auf unser Handeln?

- Aus unseren bisherigen Erfahrungen sehen wir, dass die reine Erhebung der Emissionen keinen wirklichen Einfluss auf unser Handeln hat. Dies lässt sich nur über die **Veröffentlichung der Daten erreichen** (wir setzen uns damit selbst unter Druck!).

Dies hat folgende Auswirkungen

1. Zum einen können **Kunden mit den angedruckten Werten** (z.B. 119g CO₂ je 100g Inhalt beim „Bio Suppengemüse mit Wildkräutern“) herzlich wenig anfangen. Es ist daher auch unsere Aufgabe diesen Wert in Relation zu Werten, die man „kennt“ zu setzen. Beispiel: Entspricht (je nach Fahrzeug) etwa einem gefahrenen Kilometer mit dem Auto.

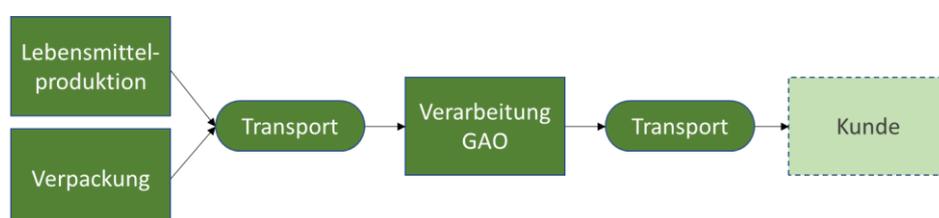
2.2. Berechnung des CO₂-Fußabdruckes am Beispiel „Bio Suppengemüse mit Wildkräutern“

Aufgrund des Umfangs der Berechnungen hier nur auszugsweise dargestellt.

Die Berechnung der CO₂ Emissionen des Unternehmens gliedert sich in folgende Bereiche, die wir im „Vollausbau“ berücksichtigen:

- Landwirtschaftliche Produktion
- Verpackung
- Produktion „Gutes aus Obritz“
- Transporte

Im Detail bedeutet dies folgende Emissionen:



Berechnung der Landwirtschaftlichen Produktion im Detail:

Zutat	Artikel	P. Auftrag Stück	Netto Füllmenge [g]	Menge [g]	Lieferant	Herkunft	Landwirtschaftliche Produktion		
							CO2 Verbrauch Landwirtschaftliche Produktion [g/kg]	CO2 Fußabdruck Inhalt Gläser [g/Charge]	CO2 Fußabdruck je Glas Gesamteinhalt [g/100g Glas]
Bio Karotten	Bio Gemüsesuppe mit Wildkräutern	300	215	17.841	Adamah Biohof	Österreich	130	2.319	14,5
Bio Gelbe Rüben				8.921	Adamah Biohof	Österreich	130	1.160	
Bio Zwiebel gelb				7.136	Biohof Peitl	Österreich	130	928	
Bio Lauch				7.136	Biogast	Deutschland	378	2.698	
Bio Pastinaken				7.136	Adamah Biohof	Österreich	130	928	
Bio Knollensellerie				7.136	Adamah Biohof	Österreich	130	928	
Bio Karotten getrocknet				1.338	Biohof Zach	Österreich	111	149	
Salz				9.813	Salinen Austria	Österreich	19	186	
Bio Ysop				299	Bergkräuter Gen.	Österreich	39	12	
Bio Spitzwegerich				241	Bergkräuter Gen.	Österreich	39	9	
Bio Schafgarbe				330	Bergkräuter Gen.	Österreich	39	13	
Bio Birkenblätter				446	Bergkräuter Gen.	Österreich	39	17	
Bio Brennnessel				89	Bergkräuter Gen.	Österreich	39	3	
Bio Thymian				31	Sonnenrot	Österreich	110	3	

Als Ergebnis erhalten wir mit diesen Berechnungen folgende Information, die dem Kunden direkt zugänglich sind:

	Landwirtschaftliche Produktion				Inhouse	Transport	SUMME	EU	österr.
	Landwirtschaft	Verpackung	Landwirtschaft	Landwirtschaft				Anteil EU	Anteil österr.
Bio Gemüsesuppe mit Wildkräutern	Landwirtschaft [g/100g Glas]	Produkt- verpackung [g/100g Glas]	Um- verpackung [g/100g Glas]	Transport- verpackung [g/100g Glas]	CO2 Fußabdruck Energie [g/100g Glas]	CO2 Fußabdruck Energie [g/100g Glas]	CO2 Fußabdruck je Glas Gesamteinhalt [g/100g Glas]	 Anteil EU Zutaten im Glas inkl. Ö	 Anteil österr. Zutaten im Glas
Bio Gemüse									
Bio Gemüse getrocknet	14,5	43,6	2,6	1,2	51,0	5,9	118,8	100,0%	89,5%
Salz									
Kräuter									

2.3. Umsetzung am Etikett

Anwendung:

Dein Glas Suppengemüse mit Wildkräutern reicht für etwa 3 Liter Suppe. Das Suppengemüse im Wasser auflösen und 5min kochen. Nachwürzen mit Pfeffer oder Salz nach Geschmack!

Wildkräuter:

Wir beziehen unsere Wildkräuter von der „Österreichische Bergkräutergenossenschaft eGen“ aus Hirschbach

Tipp:

Unser „Suppengemüse mit Wildkräutern“ eignet sich auch zum Verfeinern von **Bratensaucen oder Sugo** und rundet diese perfekt ab!



QR Code scannen und alles über dieses Produkt erfahren.



SUPPEN
GEMÜSE
MIT
WILD
KRÄUTERN



VEGAN, REGIONAL,
BIOLOGISCH

Suppengemüse zerkleinert, gesalzen
Zutaten: 84% Gemüse in veränderlichen
Gewichtsanteilen (Karotten*, gelbe Rüben*,
Pastinaken*, Zwiebel*, **Sellerie***, Lauch*),
Salz, Kräuter 2,2% (Birkenblätter*, Schafgarbe*,
Ysop*, Spitzwegerich*, Brennnessel*, Thymian*).
* aus kontrolliert biologischem Anbau
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Mindestens haltbar bis:



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g
Brennwert 165 kJ / 39 kcal
Fett 0,30 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,10 g
Kohlenhydrate 5,1 g
davon Zucker 4,5 g
Eiweiß 2,0 g
Salz 14,1 g

Loon Beteiligungs GmbH, 2061 Obritz 135
www.gutesausobritz.at



2.4. QR-Code am Etikett

Direkt im Zusammenhang mit der CO2 Berechnung steht das (Teil)Projekt des QR-Codes am Etikett. Dieser verlinkt über einen **dynamischen QR Code** auf eine **Landingpage** und liefert sämtliche Informationen über den Artikel online **direkt im Geschäft über das Handy**.

Warum direkt: Die von uns durchgeführte Transparenz zur Herkunft unserer Zutaten zwingt uns zu mehr Regionalität und regionale Zutaten sind bekanntlich jene mit dem geringsten ökologischen Fußabdruck (zumindest meistens).

Folgende Informationen sind von jedem Kunden sofort abrufbar:

- Hersteller / Marke
- Nährwertetabelle
- Beschreibung
- Zutaten
- Herkunft der Zutaten inkl. Lieferanten)
- Sowie die CO2 Berechnung

Ganz wesentlich dabei ist, dass regionale Zutaten nur bedingt ganzjährig zur Verfügung stehen. Die Lieferfähigkeit unserer Artikel ist aber ein zentraler Punkt in unserem Geschäftsmodell und folgt dem Ziel der nachhaltigen Existenz unseres Unternehmens.

Diesen Zielkonflikt aufzulösen, ohne dabei die von uns erzeugten Emissionen zu erhöhen, beschreiben wir bei Regionalität und Klimaschutz (3.13.1) und unter Zielkonflikte (3.4).

2.5. Umsetzung am Etikett

Anwendung:

Dein Glas Suppengemüse mit Wildkräutern reicht für etwa 3 Liter Suppe. Das Suppengemüse im Wasser auflösen und 5min kochen. Nachwürzen mit Pfeffer oder Salz nach Geschmack!

Wildkräuter:

Wir beziehen unsere Wildkräuter von der „Österreichische Bergkräutergenossenschaft eGen“ aus Hirschbach

Tipp:

Unser „Suppengemüse mit Wildkräutern“ eignet sich auch zum Verfeinern von **Bratensaucen oder Sugo** und rundet diese perfekt ab!



QR Code scannen und alles über dieses Produkt erfahren.



SUPPEN
GEMÜSE
MIT
WILD
KRÄUTERN



VEGAN, REGIONAL,
BIOLOGISCH

Suppengemüse zerkleinert, gesalzen
Zutaten: 84% Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Karotten*, gelbe Rüben*, Pastinaken*, Zwiebel*, **Sellerie***, Lauch*), Salz, Kräuter 2,2% (Birkenblätter*, Schafgarbe*, Ysop*, Spitzwegerich*, Brennnessel*, Thymian*).
* aus kontrolliert biologischem Anbau
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Mindestens haltbar bis:



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



215 g

Durchschnittlicher
CO₂-Fußabdruck
je 100 g

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	165 kJ / 39 kcal
Fett	0,30 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	5,1 g
davon Zucker	4,5 g
Eiweiß	2,0 g
Salz	14,1 g

Loon Beteiligungs GmbH, 2061 Obritz 135
www.gutesausobritz.at



9 120087 730605

Einfach mit dem Handy ausprobieren!

3. Abgeleitete Maßnahmen und „next steps“

Wir leiten aus diesen Projekten eine ganze Reihe von Maßnahmen ab, die uns in den nächsten Jahren unserem Ziel der Klimaneutralität näherbringen werden. Diese umfassen recht einfache Maßnahmen in der Einkaufspolitik (die teils zu Kosteneinsparungen führen) ebenso wie Investitionen in bauliche Maßnahmen.

3.1. Regionalität und Klimaschutz

Um die teils bestehenden Zielkonflikte, welche sich im Wesentlichen auf ökonomische versus ökologische Parameter beschränken, aufzulösen, setzen wir folgende kurzfristigen Maßnahmen bzw. haben diese bereits gesetzt.

3.1.1. Einkaufspolitik

Wir sind stets auf der Suche nach regionalen Lieferanten, welche die von uns benötigten Zutaten in Bioqualität produzieren. Dies hat zweierlei Vorteile:

1. Die von diesen Unternehmen erzeugten Emissionen sind mit hoher Wahrscheinlichkeit geringer und mit weniger Transportemissionen behaftet als Produkte die wir über (teilweise auch noch) den Großhandel beziehen.
2. In Zeiten hoher Inflation hilft uns dieser Weg die Preisspanne des Großhandels einzusparen. Dies hilft beiden Seiten
 - a. Uns Kosten zu sparen! Wir waren als eines der wenigen Unternehmen damit in der Lage, die Preise gegenüber dem Vorjahr nahezu konstant zu halten
 - b. Der landwirtschaftliche Betrieb hat höheres Einkommen (wir teilen die bisher bestandene Preisspanne des Großhandels) und der Lieferant verfügt langfristig über eine verbesserte Kundendiversifikation.

Der Nachteil regionalen Einkaufs besteht in der Verfügbarkeit der Zutaten. Dies bedeutet, wenn wir als Unternehmen lieferfähig bleiben wollen, müssen wir dann die Zutaten einkaufen, wenn die geerntet werden. Das heißt weiter, dass wir die Zutaten zu Zwischenprodukten verarbeiten müssen und in ausreichender Menge dann tiefkühlen müssen. Folgerichtig heißt dies, dass wir dann unseren CO₂-Fußabdruck negativ beeinflussen würden und führt uns zur...

3.1.2. Fotovoltaik

Um den durch das Tiefkühlen verursachten höheren Energieverbrauch zu kompensieren, installieren wir eine Fotovoltaik Anlage mit einer Leistung von etwa 10kWh (Herbst 2022). Diese liefert insbesondere dann Strom, wenn dieser gebraucht wird (Sommer).
Projektbeauftragter: Höller Elektrotechnik. Haugsdorf

3.1.3. Design des Auslieferungslagers

Wesentlich bei der Umsetzung unserer Bedürfnisse als Unternehmen war und ist es, dieses möglichst schonend, sowohl für das Ortsbild, als auch hinsichtlich der Bodenversiegelung zu bewerkstelligen.

So haben wir das Auslieferungslager und die notwendigen Kühl- und Gefriereinheiten in einen alten Stadel eingebaut. Das hat folgende Vorteile:

- Keine Bodenversiegelung da Einbau in den alten Stadel
- Revitalisierung und Nutzung bestehender Bauten
- Niedrigerer Energiebedarf da selbst im Sommer die Temperaturen im Lager erstaunlich niedrig sind
- Keine Veränderung des Ortsbildes trotz völlig neuer Infrastruktur für unser Unternehmen



Auslieferungslager NEU in einen „Stadel“ hineingebaut. Raumtemperatur 13,8° bei einer Außentemperatur von 30° ohne zusätzliche Kühlung!

3.2. Beschränkung des eigenen Wachstums

Einer der schwierigsten Punkte bei der Erstellung unseres Gesamtkonzeptes hinsichtlich der Fragestellung unseres ökonomischen Zieles. Letztlich haben wir dies folgendermaßen für uns definiert:

- Wir beschränken unser Wachstum auf jenes Niveau, welches uns und unseren Mitarbeitern ein nachhaltiges und gesichertes Einkommen ermöglicht.
- Wir setzen bei unseren Kunden auf qualitatives und nicht auf quantitatives Wachstum.
- Wir werden (haben wir noch nicht) einen Radius definieren, bis wohin wir liefern wollen.

Geht das? Wir haben die Frage mit ja beantwortet! Um das etwas verständlicher in Zahlen auszudrücken:

- Wenn unser Kundensegment etwa 3-5% (in urbanen Gebieten etwas höher, in ländlichen etwas niedriger) der österreichischen Haushalte ausmacht, entspricht dies etwa 150.000 Haushalten. Wenn diese nur einen Artikel von uns im Jahr kaufen,

entspricht dies einem Umsatz von etwa 0,5 Mio. Euro und einer produzierten Menge von 150.000 Stück => da wollen wir hin.

Derzeit liegen wir bei einer produzierten Menge von etwa 70-80.000 Stück.

3.3. Next steps

Investitionen in die Produktion sind noch weiter zu definieren. Im Wesentlichen betrifft dies die Produktionseffizienz, die Qualität, den Energieverbrauch und die Logistik. Die Pläne dafür sind bereits vorhanden, die Umsetzung harret noch der Finanzierung.

3.4. Zielkonflikte

1. Ökonomische versus ökologische Parameter / Verfügbarkeit
Gelöst durch regionalen Einkauf und nachfolgender klimafreundlicher Lagerung von Zwischenprodukten
2. Wachstum / Bodenverbrauch
Gelöst durch Selbstbeschränkung im Wachstum und sanfte Umsetzung durch Nutzung bereits versiegelter Böden
3. Vorbehalte bei einem hohen Grad an Transparenz und dadurch möglicherweise negativer Reaktionen von Kunden („*warum kommt nicht alles aus Österreich*“)
Gelöst durch – wir fürchten uns nicht vor der Wahrheit!