

Erster Nachhaltigkeitsbericht von LaSelva Dokumentation, Zielsetzung und Statement toskanischer Bio-Bauern in Zeiten moderner Lebensmittelherstellung.

Handlungsfokus liegt auf Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität neben Umweltverträglichkeit und sozialer Beschaffenheit eigener sowie bezogener Rohstoffe und Produkte.

Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), 12. Oktober 2017: LaSelva Bio-Feinkost veröffentlicht seinen ersten Nachhaltigkeitsbericht. Nach 37 Jahren ist das Bio-Landgut von LaSelva Gründer Karl Egger von 7 Hektar zu einer Bio-Landwirtschaft von 830 Hektar mit eigener Verarbeitung in der Toskana sowie zu einem Lieferanten-Netzwerk in Italien von beachtlicher Größe herangewachsen. Die Nachhaltigkeitsabteilung der Münchner Niederlassung analysierte die vielseitigen Aktivitäten des Feinkost-Herstellers und dokumentiert nun in Folge bisherige Unternehmensleistungen. In Anlehnung an die „Agenda 2030“ der Vereinten Nationen zeigt LaSelva zudem wesentliche, konkrete Handlungsziele für eine ganzheitliche, messbare Unternehmensentwicklung der internationalen Standorte auf. Neben der regionalen Rohstoffverarbeitung, der Nähe zu Rohwarenlieferanten sowie einer lokalen, langjährigen Mitarbeiterbeschäftigung legt LaSelva mit einer traditionellen Bio-Landwirtschaft einen besonderen Fokus auf den Erhalt von Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität. Moderne Gemüseanbautechniken wie das derzeit diskutierte „Urban indoor farming“ soll nicht das Gemüse vom Acker ablösen. Dem Ursprungsgedanken Eggers entsprechend gilt es, die Natur als gesunde Lebensgrundlage allen Lebens zu erhalten.



So schreibt Karl Egger, Naturland Mitgründer und Inhaber von LaSelva, im Vorwort „was uns bewegt“: *„Ein Thema, das uns aktuell beschäftigt, ist die zunehmende Entkopplung von Lebensmitteln aus ihrer natürlichen Umgebung, der Natur. Bei LaSelva vertreten wir die Ansicht, dass sich qualitativ hochwertige Lebensmittel nicht unter einer Glasglocke erzeugen lassen. Seit Beginn zielt unser Handeln auf eine Lebensmittelerzeugung im Einklang mit der Natur und dem Menschen ab. In der Schnelllebigkeit des Alltags gehen wir zurück zum Ursprung – möglichst naturbelassene Produkte aus einfachen Zutaten, hergestellt mit menschlicher Arbeitskraft und Sorgfalt.“*

Das deutsch-italienische Familienunternehmen mit international 260 Mitarbeitern hat seine vielseitige Praxis als Landwirt, Verarbeiter und als toskanischer Bio-Pionier und Teil eines über drei Jahrzehnte gewachsenen Partner-Netzwerkes dokumentieren können.

Wie LaSelva Nachhaltigkeit versteht, umsetzt und für die Zukunft prüft, erfahren Sie im digitalen Bericht unter: <https://www.laselva.bio/nachhaltigkeitsbericht>

PRESSEINFORMATION

Weiterführende Presseinformation

Ganzheitliche Unternehmensentwicklung:

Messung, Dokumentation und Steuerung der Aktivitäten internationaler Standorte.

Im Jahr 2015 wurde bei LaSelva eine Stelle für den Bereich Nachhaltigkeit geschaffen. Im Rahmen einer Wesentlichkeitsmatrix wurden die priorisierten Handlungsfelder im Austausch mit internationalen Unternehmenspartnern und Mitarbeitern definiert. Ziel ist eine messbare, gesteuerte, ganzheitliche Unternehmensentwicklung auf vielseitiger Produkt- und Unternehmensebene der internationalen Standorte. Dazu gehören „LaSelva società bioagricola s.a r.l.u“, das Landgut mit Hofmanufaktur und Weinkeller in der Region Maremma, und „La Dispensa di Campagna s.r.l.“, Lebensmittelproduktion und Lager in Donoratico, beides Standorte in der Toskana. In Deutschland befinden sich die „LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs-GmbH“ in Gräfelfing bei München und deren Lager in Geretsried. International sind Vertriebsmitarbeiter aktiv.

Wer den Agriturismo des Landgutes in der Toskana besucht, nimmt vordergründig die Ergebnisse der ökologischen Pionierarbeit seit 1980 wahr, zum Beispiel die rund 7.000 gepflanzten Bäume, seltenen Vogelarten oder Feuchtbiotope. Was bisher aber fehlte, war eine Analyse und Dokumentation aller Aktivitäten eines vielschichtigen Unternehmens über die Ökologie und das Landgut hinaus, wie etwa über das soziale Engagement in der Region Maremma, die Beschäftigung lokaler Mitarbeiter oder LaSelvas Beziehung zu seinem italienischen und regionalen Netzwerk.

Die Nachhaltigkeitsreferentin und Verfasserin des ersten Berichts, Evelyn Aich, hat diese Arbeit nun begonnen und resümiert über die erste Veröffentlichung: *„Für uns war die Verfassung dieses Nachhaltigkeitsberichts insbesondere für das Bewusstwerden hinsichtlich unserer derzeitigen Stärken und Schwächen hilfreich. Zwar gehören viele Maßnahmen seit Beginn an vor 37 Jahren zur Unternehmensphilosophie, aber erst ihre Strukturierung gibt uns eine Übersicht, wie weit wir tatsächlich in unserem Entwicklungsprozess sind.“*

Der Nachhaltigkeitsbericht: vielseitige Prozesse und Entscheidungen hinter der Produktwelt in Anbau, Verarbeitung und Netzwerkarbeit werden transparent.

Aus ökologischer Perspektive dokumentiert LaSelva als toskanisches, von Naturland zertifiziertes Landgut und als Partner in einem seit drei Jahrzehnten gewachsenen Rohstoff- und Produktnetzwerkes seine natürliche Wirtschaftsweise. Im Hinblick auf die Qualitätsarbeit informiert der Feinkosthersteller über sein traditionelles Handwerk, seine modernen Verarbeitungstechnologien, Verpackung und Transport sowie über die Qualitätsabsicherung auch im Dialog mit den nationalen und größtenteils regionalen Partnerschaften.

Zudem ist zu lesen, wie LaSelva die soziale Beschaffenheit und das soziale Miteinander der jeweiligen lokalen Mitarbeiter- sowie Partner-Standorte gestaltet und absichert. Ein Interview mit dem seit 35 Jahren aktiven landwirtschaftlichen Leiter Daniele Zauli oder ein Partnerinterview mit dem Basilikumlieferanten zeigen Gesichter und informieren transparent.

PRESSEINFORMATION

Über ein klassisches Firmen-Portrait hinaus erfährt der Leser mehr über ein nachhaltiges, traditionelles, toskanisches Genussverständnis und reist durch den internationalen Marktplatz von LaSelva.

Vertriebsleiterin Beate Wilke freut sich über eine Unternehmenspräsentation, welche die vielfältigen Tätigkeiten benennt und empirisch dokumentiert: *„Der Bericht zeigt unseren Kunden sowohl die Vielseitigkeit unseres Bio-Unternehmens als auch einen Einblick in den Koordinationsaufwand, der in unseren Produkten steckt. Mit dieser Veröffentlichung unterstreichen wir unser Bestreben nach Transparenz – eine interessante Lektüre auch für langjährige LaSelva-Kunden.“*

Der Weg führt zum Ziel: die 21 Nachhaltigkeitsziele von LaSelva für 2017/18.

Der Bericht schließt mit einer konkreten und verpflichtenden Auflistung von 21 Nachhaltigkeitszielen. Dazu gehören die **Handlungsfelder**

- **der Unternehmensprozesse**, unter anderem die Erstellung einer Entsprechenserklärung nach dem deutschen Nachhaltigkeitskodex,
- **der Umwelt**, wie der Bau einer weiteren Phytosanierung zur Reinigung des Prozesswassers,
- **der Produktqualität**, zum Beispiel die nachhaltige Beschaffung von Primär- und Sekundärmaterialien,
- **der Mitarbeiter- und Kundenorientierung**, zum Beispiel Weiterbildung und der Kundendialog zum Thema Nachhaltigkeit.

Ob und mit welchen Maßnahmen LaSelva die sich gesetzten Ziele erreicht haben wird, wird im Nachhaltigkeitsbericht 2019 zu lesen sein. Der Geschäftsführer der Vertriebs-GmbH, Peter Hüller, betont: *„Mit unserem Nachhaltigkeitsbericht laden wir unsere Kunden und Partner ein, mit uns in den Dialog zu treten. Konstruktive Kritik hilft uns, die uns gesteckten Ziele zu erreichen und bereits Erreichtes zu bewahren. Fortan werden wir regelmäßig über Fortschritte, neue Herausforderungen und auch Rückschritte berichten!“*

LaSelva und die „Agenda 2030“: Handlungsziele in Anlehnung an die SDG's.

Die priorisierten Handlungsfelder des Berichts von LaSelva orientieren sich an den insgesamt 17 Sustainable Development Goals (SDG's) der vereinten Nationen innerhalb der „Agenda 2030“. Anhand dessen hat LaSelva im Februar 2017 anlässlich eines Projektes des Anbauverbandes Naturland e.V. drei daraus ausgewählte SDG's für sich konkretisiert, die der Förderung eines nachhaltigen Lebensmittelanbaus und der Verarbeitung dienen:

Leben an Land: Maßnahmen zur Förderung der Artenvielfalt, Aufforstung, Schaffung von Rückzugsgebieten für regionale Tierarten, Pflanzung von Bienenweiden.

Menschenwürdige Arbeit und bewusstes Wachstum: Faire Arbeitsbedingungen über den eigenen Anbau hinaus, Prüfung zur Umstellung auf Fairtrade Zertifikate und Naturland Zeichen.

PRESSEINFORMATION

Maßnahmen zum Klimaschutz: Erstellung von CO₂-Fußabdrücken für verschiedene Produkte, Entwicklung von Folgemaßnahmen, um Anbau- und Produktionsprozesse effizienter zu gestalten für eine Reduzierung der Treibhausemissionen.

Die **klassische CO₂ Bilanz** 2016 zeigt niedrige Emissionswerte in Landwirtschaft und Verarbeitung, was unter anderem durch die umweltverträgliche Anbauweise, die kurzen Transportwege zur unternehmenseigenen Verarbeitung oder die Nutzung von Solarenergie innerhalb der Produktion zu erklären ist. Beim Verpackungsaufwand ziehen wie erwartet Glas-, Deckelherstellung und Transport ins Ausland die höchsten Emissionswerte nach sich.

**Unternehmensfokus und klares Statement zu neuen Anbaumethoden:
Bio-Landwirtschaft für die Förderung von Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität.**

Christian Stivaletti, Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologe und Geschäftsführer von LaSelva Italien, betont: *„Schon immer haben wir mit unserem Nachhaltigkeitsbestreben bewusst auf eine ökologische und sozialverträgliche Landwirtschaft gesetzt. Denn nur mit diesem Ansatz sehen wir eine Zukunft für diese Welt!“*

Im Gegensatz zu diskutierten neuen Anbaumethoden wie „urban indoor farming“ lebt LaSelva die Bewahrung und Schaffung von Naturkapital für Insekten und Vögel sowie von Lebensart und Kultur in einer natürlichen Umgebung – auf lebendigem, fruchtbarem Boden, der zukünftigen Generationen erhalten bleiben soll.

Die biologische Vielfalt auf 196 ha mit bestehendem und aufgeforstetem, mediterranem Wald, Habitat-, Rückzugsgebieten und Bienenweiden begleiten die naturgemäße Bewirtschaftung auf 634 Hektar. Als Landwirt und Teil eines mittlerweile großen Rohstoff- und internationalen Vertrieb-Netzwerkes sieht LaSelva seine Aufgabe darin, dauerhaft gute Ernten zu sichern, ohne den Mutterboden auszulaugen.

Weitere Handlungsschwerpunkte: regionale Rohstoffverarbeitung, Nähe zu Rohwarenlieferanten sowie eine lokale, langjährige Mitarbeiterbeschäftigung.

Die eigenen Ansprüche an Umweltverträglichkeit und soziale Beschaffenheit will LaSelva bei allen seinen verarbeiteten Rohstoffen und Produkten sicherstellen. 95,9 Prozent der Rohwaren stammen aus Italien, von den eigenen Anbaufeldern und innerhalb der italienischen Partnerschaften größtenteils aus der Region.

Das zeichnet ein transparentes und überschaubares Netzwerk aus, in dem alle Teilnehmer profitieren sollen. Hohe Planungssicherheit durch regelmäßige Abnahme, fachliche Beratung und unmittelbare Nähe, faire Löhne und Preispolitik sind Maßnahmen für eine größere Wertschätzung der Landwirtschaft in Italien und tragen zur Entwicklung der Bio-Branche bei.

LaSelva sieht sich in der Pflicht, die Prozesse der Zusammenarbeit zu prüfen. Hierzu stellt der Lebensmittelhersteller seinen Verhaltenskodex vor und berichtet über weitere Schritte, zum Beispiel über die Einteilung der von LaSelva bezogenen Rohstoffe nach den Risikoländern der Business Social Compliance Initiative (BSCI).

PRESSEINFORMATION

Rund 2/3 der lokalen Mitarbeiter sind in der Landwirtschaft und in der Lebensmittelverarbeitung tätig, werden nach dem landesüblichen Tarif bezahlt und sind seit vielen Jahren bei LaSelva beschäftigt.

Der generationenübergreifende Erfahrungsschatz langjähriger Mitarbeiter, teilweise seit Unternehmensgründung, und junges Know-how, Ausbildung und die Zusammenarbeit mit Schulen und Universitäten prägen die Teamarbeit. Dies birgt eine vielfältige Mitarbeiterverantwortung und ist bei LaSelva ebenso priorisiertes Handlungsfeld nachhaltiger Aktivitäten.

Fazit: Lebensmittel anbauen und verarbeiten im Einklang mit Natur und Mensch.

Der Nachhaltigkeitsbericht ist Dokumentation und Statement des Unternehmens sowie eine wichtige Maßnahme zur unternehmensinternen Themen- und Prozessdiskussion für die neue LaSelva-Generation.

Wie LaSelva auf einem ökonomisch sicheren Weg in eine nachhaltige Zukunft gehen möchte, ohne seinen Ursprungsgedanken aus den Augen zu verlieren, lesen Sie im Nachhaltigkeitsbericht. Das Vorwort Eggers schließt mit folgendem Versprechen an Mitarbeiter, Kunden, Partner und Freunde:

„Denn trotz des ständigen Wandels und der Flexibilität, derer es heute als Unternehmen bedarf, um in einem sich wandelnden Markt zu bestehen, halten wir an unserer inneren Überzeugung fest: Lebensmittel anbauen und verarbeiten im Einklang mit Natur und Mensch.“

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei.

Presseservice: www.laselva.bio

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen. Online-Shop mit Produktinformationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer, Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing

Telefon 00 49 (0)89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 (0)89/8 54 56 52

Mobil: 00 49 (0)162 708 40 07

E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio



Slow Food®
Deutschland e.V.

Kurzportrait: LaSelva Toskana Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist in 38 Jahren von 7 ha auf insgesamt 830 ha herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola a r.l. in Albinia – Orbetello (GR) gehört die von Naturland zertifizierte, 634 ha umfassende Landwirtschaft mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft und 196 ha mediterraner Wald mit Rückzugsgebieten für die Tierwelt und unbewirtschafteten Flächen. Eine Manufaktur am Hof, Weinanbau und Weinkeller sowie die Verarbeitungsanlagen der La Dispensa di Campagna s.r.l auf 12.000 m² in Donoratico sind entstanden.

Über 250 Bio-Artikel für den Einzelhandel, Großhandel und die Gastronomie werden heute aus der südlichen Region Maremma in der Toskana und durch die Münchner LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH international vertrieben.

PRESSEINFORMATION

Aus dem ökologischen Ursprungsgedanken und Genuss-Verständnis des Gründers Karl Egger hat sich ein mittelständisches, internationales Unternehmen entwickelt. Es ist eingebettet in ein enges Netzwerk aus italienischen Rohstoff- und Produktlieferanten sowie internationalen Partnern, das in den letzten drei Jahrzehnten aufgebaut wurde. Für LaSelva arbeiten international ca. 260 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Produktion. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld und werden nach landesüblichem Tarif bezahlt. LaSelva bietet Urlaub im Agriturismo, Hofführungen und Wein-Degustationen an.

International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, in Reformhäusern, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

Vielfältiges Bio-Sortiment: italienische Feinkost und maremmanische Weine.

Ob vegan, gluten- oder laktosefrei: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten, der 15 Bio-Weine und Spumanti entsprechen den derzeitigen Ansprüchen. Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate über Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Pasta und Konfitüren bis hin zu Essig und Olivenöl. International prämierte Weine, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, dazu passend Pizza-Gebäck und Cantucci veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Bewusstsein und die Verantwortung von LaSelva ist fest verwurzelt in der Mitbegründung des Anbauverbandes Naturland e.V. durch Karl Egger zu Beginn der 80er Jahre. LaSelva war zudem der erste ausländische Naturlandbetrieb. Da nicht alle Zulieferer über eine Naturland Zertifizierung verfügen, aber dennoch sehr gute Bio-Qualität liefern, sind LaSelva Produkte je nach Anteil eigener und zugelieferter Rohstoffe durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und teilweise durch Naturland zertifiziert und nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert.

LaSelva stellt durch seine langjährige Erfahrung im ökologischen Landbau besondere Ansprüche an die Partner, bietet seinen Kunden Transparenz und garantiert zusätzlich persönliche Kontrolle. Ist doch das eigene Netzwerk lokal, regional, national überschaubar und langjährig vertraut. Der Bezug von Rohstoffen aus dem Ausland beschränkt sich auf schwer bzw. nicht in Italien verfügbare Bio-Zutaten, wie zum Beispiel Trockenfrüchte, Gewürze und Kapern.

Auf einen Blick: LaSelva società bioagricola a r.l., Albinia – Orbetello, Toscana (GR)

830 ha Gesamtfläche: 90 % Nutzfläche, 10 % mediterraner Wald und unbepflanzte Flächen.

Kulturen: 104 ha Gemüse gesamt, z.B. 35 ha Tomaten, 8,4 ha Basilikum, 17 ha Artischocken, 28,6 ha weitere Gemüse (wie Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel, Kartoffeln etc.), 15 ha Hülsenfrüchte; 6,0 ha Obstkulturen, 33 ha Sonnenblumen, 18 ha Lein, 236 ha Getreide, 207 ha Grünland/Luzerne, 77 ha Ackerbohne, 35 ha Weinberge, 27 ha Olivenhain.

Tierhaltung: 130 Chianinarinder (Muttertiere und Kälber, Jungtiere) und 80 Apennin-Schafe.

Eigener Weinkeller: 180.000 Flaschen Rotwein, 30.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante pro Jahr. Des Weiteren: Prosecco, Passito und Grappa.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 12.000 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und das Landgut LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V.

Agriturismo: Vermietung von Zimmern und Appartements, auch für Gruppen geeignet.

Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

Personal: Für LaSelva Toscana Bio-Feinkost international.

Für LaSelva arbeiten bis zu 260 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Verarbeitung. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld.