

Dr. Oetker – Information zum Thema entwaldungsfreie Lieferketten

Stand: Mai 2019

Entwaldung insbesondere tropischer Regenwälder hat erhebliche negative Auswirkungen sowohl auf das Weltklima als auch auf die Artenvielfalt.

Um diese negativen Auswirkungen zu stoppen, hat sich das Consumer Goods Forum (CGF) bereits 2010 verpflichtet, "to mobilise resources within our respective businesses to help achieve zero net deforestation by 2020"¹. Mit Palmöl, Soja, Rindfleisch und Papier/Zellstoff adressierte das CGF die Produktgruppen, die für die Entwaldung in den Lieferketten die größten Auswirkungen haben.

Nicht nur in seiner Rolle als Mitglied des CGF ist es Dr. Oetker ein Anliegen, das Ziel entwaldungsfreier Lieferketten zu unterstützen. Dabei konzentrieren wir uns auf die Warengruppen, bei denen wir unserer Meinung nach den größten Hebel haben, Palmöl und Papier.

Die folgende Information² gibt einen schnappschussartigen Überblick darüber, wo das Unternehmen heute mit seinen Aktivitäten steht. Aus Compliance-Gründen können wir jedoch derzeit die Namen unserer Lieferanten nicht offenlegen.

PALMÖL

Palmöl ist aufgrund seiner Eigenschaften ein sehr beliebter Rohstoff: Es ist geschmacksneutral, hitzebeständig, langlebig und muss nicht chemisch gehärtet werden, um beispielsweise die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Infolgedessen ist die Nachfrage nach Palmöl in den letzten Jahren weltweit stark gestiegen. Dies hat in der Vergangenheit insbesondere in den wichtigsten tropischen Anbaugebieten wie Malaysia oder Indonesien zu einer Ausweitung der Palmölanbaufläche geführt. Aufgrund der illegalen Brandrodung von Regenwäldern hat dies oftmals negative Auswirkungen auf Umwelt, Biodiversität und die lokale Bevölkerung.

Bereits seit 2011 ist Dr. Oetker Mitglied des Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), einer gemeinnützigen Organisation mit mehr als 4.000 Mitgliedern weltweit entlang der gesamten Lieferkette für Palmöl. Das Ziel des RSPO ist es, die Versorgung mit nachhaltigem Palmöl durch die Umsetzung globaler Standards, die von den Unternehmen eingehalten werden müssen, zu unterstützen.

Seit Ende 2012 sind alle deutschen Werke von Dr. Oetker, in denen Palmöl verarbeitet wird, RSPO-zertifiziert. Die sehr geringen Mengen an Palmöl, die wir in unseren Produkten verarbeiten, entsprechen den RSPO-Zertifizierungsstandards. So unterstützen wir beispielsweise den Schutz von Flora und Fauna in den Ländern, in denen Palmöl angebaut wird.

Im Jahr 2015 haben wir uns zum Ziel gesetzt, bis Ende 2020 RSPO-zertifiziertes Palmöl vollständig nach dem „Segregated“-Zertifizierungsschema zu beziehen. Aufgrund des hohen Anteils an palmbasierten Fraktionen und Derivaten stellt dieses Ziel eine anspruchsvolle Herausforderung dar.

2018 hat Dr. Oetker rund 7.900 Tonnen Palmöl, Palmkernöl und palmbasierte Derivate und Fraktionen verarbeitet. Das bedeutet, dass Dr. Oetker im Vergleich zur weltweiten produzierten Menge von ca. 79 Mio. Tonnen in 2017/18³ ein äußerst kleiner Abnehmer ist.

¹ Siehe <https://www.theconsumergoodsforum.com/wp-content/uploads/2017/10/sustainability-activation-toolkit.pdf>

² Die Volumendaten in Tonnen für 2018 beziehen sich auf alle Dr. Oetker Unternehmen weltweit. Bitte beachten Sie, dass Dr. Oetker die Informationen zur Darstellung unserer Lieferketten gewissenhaft auf der Grundlage von Selbstauskünften und schriftlichen Bestätigungen zusammengestellt hat. Vollständigkeit und Richtigkeit können auch im Hinblick auf sich ständig ändernde Lieferkettenströme nicht garantiert werden.

³ Siehe <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/oilseeds.pdf>

RSPO Zertifizierungsschema	Roh- und raffiniertes Palmöl Volumen (in t) 2018	Roh- und raffiniertes Palmkernöl Volumen (in t) 2018	andere palmöl-basierte Derivative Volumen (in t) 2018	Total	
Book & Claim	277,9	159,0	131,0	568	7,1%
Mass Balance (MB)	1.141,7	1.851,2	401,1	3.394	42,7%
Segregated (SG)	566,9	-	3.414,0	3.981	50,1%
Total	1.986,5	2.010,2	3.946,1	7.943	

PAPIER

Verpackungen spielen eine Schlüsselrolle für die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln. Sie müssen den hohen Hygienestandards entsprechen und einen ausreichenden Schutz für das Produkt bieten. Gleichzeitig darf es keine ungewollten Wechselwirkungen mit den Lebensmitteln selbst geben.

Material	Volumen (in t) 2018	Anteil Recycling-Material	Herkunft der restlichen Frischfasern
Papier - Faltschachteln	62.149	87,9%	77% EU; 17% Nordamerika; 6% global
Papier - Wellpappe	17.287	89,7%	82% EU; 5% Nordamerika; 13% global
Papier - Flexible Verpackungen	4.850	0,8%	72% EU; 1% Nordamerika; 27% global
Papier - Sonstiges	2.635	3,9%	97% EU; 3% global
Total	86.921	80,8%	79% EU; 9% Nordamerika; 12% global

Besonderes Augenmerk wird bereits in der Entwicklungsphase auf die Umweltverträglichkeit der Verpackungsmaterialien gelegt. Dies gilt sowohl für die reine Menge als auch für die Umweltauswirkungen der verwendeten Materialien. Mit Hilfe eines optimierten Verpackungsdesigns will Dr. Oetker den Materialeinsatz weiter reduzieren. Dabei stehen die Gewichtsreduzierung und der Einsatz von recycelbaren Materialien im Vordergrund.

Durch unsere Aktivitäten in diesem Bereich konnten wir den Anteil an recycelten Materialien weltweit auf über 80% steigern. Der Ursprung der verbleibenden Frischfasern konzentriert sich auf Europa und Nordamerika, was auch dazu beiträgt, eine weitere Entwaldung des tropischen Regenwaldes zu vermeiden.

SOJA

Der direkte Verbrauch an Sojaöl oder -ölsaaten für Dr. Oetker-Produkte ist extrem gering. Drei Viertel des Volumens werden aus Südamerika bezogen.

Material	Volume (in t) 2018	Origin
Soja Ölsaaten	732,8	99,9% EU; 0,1% global
Sojaöl / -fett	5.385,2	0,2% EU; 86,5% Südamerika; 13,3% global
Soja - Sonstiges	1,5	100% global
Total	6.199,5	12,2% EU; 76,1% Südamerika; 11,7% global

RINDFLEISCH

Wir verwenden Rindfleisch überwiegend für die Bolognese-Sauce auf unserer Pizza. Der bei weitem größte Anteil der dafür gezüchteten Tiere stammt aus Europa.

Material	Volumen (in t) 2018	Origin
Rindfleisch	831,1	93,0% EU; 3,2% Nordamerika; 3,8% Afrika