



# Nachhaltigkeitsbericht 2022

mit integrierter EMAS Umwelterklärung 2022 – 2025

[www.herbaria.com](http://www.herbaria.com)



## EMAS und EMASplus

Wir sind der Überzeugung, dass unser wirtschaftliches Handeln mit Ökologie nachprüfbar Hand in Hand gehen muss. EMAS ist das Premium-Label der Europäischen Union für herausragende Umwelleistungen für Unternehmen und weltweit das anspruchsvollste Umweltmanagementsystem. Bereits seit 25 Jahren ist die Herbaria Kräuterparadies GmbH nach diesem Standard zertifiziert. Das „Eco-Management and Audit Scheme“ (EMAS), auch bekannt als EU-Öko-Audit oder Öko-Audit, wurde von der Europäischen Union entwickelt und ist ein Gemeinschaftssystem aus Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung für Organisationen, die ihre Umweltleistung verbessern wollen.

Im Dezember 2019 qualifizierte sich Herbaria zusätzlich als eines der ersten beiden Bio-Unternehmen und sogar als einer der ersten beiden Lebensmittelhersteller in Deutschland für die Zertifizierung nach EMASplus. Diese erweitert das Umweltmanagement zu einem ganzheitlichen Nachhaltigkeitsmanagementsystem. Es umfasst zusätzlich den ökonomischen Erfolg, die Beachtung der Mitarbeiterinteressen, Produktverantwortung und Verbraucherschutz, Arbeitsbedingungen und Umweltschutz bei den Zulieferern sowie die Wahrnehmung sozialer und ethischer Verantwortung.

Titelbild: Petersilienanbau auf dem Bioland-Hof Lenk, einem regionalen Rohstofflieferanten von Herbaria aus dem Wittelsbacher Land, zwischen Augsburg und Ingolstadt.

Aus Gründen der Lesbarkeit wird in der Broschüre darauf verzichtet, geschlechtsspezifische Formulierungen zu verwenden. Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Männer, Frauen und andere Geschlechtsidentitäten in gleicher Weise.



# Inhalt

## **Vorwort**

SEITE 4

## **Herbaria Unternehmensporträt**

SEITE 8

## **Unsere Geschichte**

SEITE 12

## **Unsere Produkte**

SEITE 14

## **Qualität**

SEITE 18

## **Unser Nachhaltigkeitsleitbild**

SEITE 26

## **Unsere Unternehmensleitlinien**

SEITE 28

INTERVIEW MIT ERWIN WINKLER

SEITE 29

## **Stakeholder und Dialog**

SEITE 30

## **Regionale Wirksamkeit**

SEITE 34

## **Unsere Wesentlichkeitsanalyse**

SEITE 36

## **Wertschöpfung**

SEITE 38

## **Organisation der Nachhaltigkeit**

SEITE 40

GESPRÄCH MIT INEZ BACHMANN, DER NACHHALTIGKEITSMANAGEMENTBEAUFTRAGTEN

SEITE 42

## **Nachhaltige Produktentwicklung**

SEITE 45

## **Mensch Herbaria!**

SEITE 48

## **Unsere Lieferanten**

SEITE 52

## **Das haben wir erreicht**

SEITE 58

## **Unsere Ökobilanz**

SEITE 62

## **Unser Fußabdruck**

SEITE 64

## **Unsere Nachhaltigkeitsziele**

SEITE 70

## **Unser Beitrag**

ZU DEN NACHHALTIGKEITSGIELEN DER VEREINTEN NATIONEN

SEITE 72

## **Wo finde ich was?**

SEITE 73

## **Gültigkeitserklärungen**

SEITE 74



Das Herbaria Team: Engagiert für Bio und beste Qualität!

# Herbaria

## Wer wir sind

Bio ist unser Leben. Dies war schon so, als es bio eigentlich noch gar nicht gab. Die Herbaria Kräuterparadies GmbH wurde bereits im Jahr 1919 gegründet. Seither schlägt unser Herz für die Herstellung von sorgfältig komponierten Gewürzmischungen und Kräutertees in höchster Genussqualität auf Basis ökologisch angebaute Rohstoffe.

Mittlerweile hat sich die „Naturkost aus Natürlichem Landbau“ aus der Zeit unserer Anfänge umgangssprachlich längst zur modernen Kurzform bio gewandelt. Herbaria belieferte als Bio-Pionier der ersten Stunde bereits ab 1981 die aufkommenden Bio- und Naturkostläden unserer heutigen Zeit, als Spezialist für Gewürze, Kräuter und Tees aus ökologischem Anbau.

Im Jahr 1987 wurden wir Gründungsmitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN). Heute umfasst das Herbaria-Sortiment in 100 % Bio-Qualität nicht nur Bio-Gewürze und Bio-Tee sondern auch Bio-Kaffee und Bio-Elixiere.

Das Premium-Gewürzsortiment Bio-Feinschmecker wird in mehr als 20 Länder exportiert. Unsere ökologisch und nachhaltig erzeugten Produkte sind eine feste Größe im Naturkosthandel. Herbaria ist mittlerweile aber auch im Lebensmittel-einzelhandel stark.



### QUALITÄT IST UNSER VERSPRECHEN

Um es einzulösen, gehen wir weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Herbaria stellt das gesamte Bio-Sortiment mit einem durchgängigen und sehr aufwändigen Qualitätssicherungssystem her, das der Herstellungserlaubnis für Arzneimittel entspricht. Das macht uns in der Branche einzigartig.

Die Einhaltung der hohen Standards wird behördlich kontrolliert. Unsere erfahrenen Einkäufer wählen mit großer Sorgfalt unsere Rohstoffe aus, die wir so regional wie möglich von handverlesenen Erzeugern beziehen. Damit auch die kulinarische Qualität aller Herbaria-Produkte höchsten Ansprüchen genügt.

Unsere Partnererzeuger verpflichten wir durch einen Kodex zur Einhaltung unserer hohen Standards.



### GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Wir arbeiten für unsere Kunden an immer neuen, überraschenden und vollendeten Geschmackserlebnissen, weil wir selbst auch leidenschaftliche Genießer sind. Wir sind davon überzeugt, dass im leiblichen Wohlbefinden ein erheblicher Teil des Lebensglücks liegt.

Ein gelungenes Essen ist Kultur, die uns Menschen unabhängig von Religion, Sprache oder Herkunft miteinander verbindet.

Unsere über 100-jährige Erfahrung zeigt uns dabei, dass nur wirklich gesunde, naturnah und ökologisch erzeugte Rohstoffe den perfekten kulinarischen Genuss ermöglichen.

Und wir sind stolz, dass wahrer Gaumenschmaus im Einklang steht mit dem Erhalt der lebendigen Natur und ihrer kostbaren Ressourcen.



### VERANTWORTUNG IST UNSERE PHILOSOPHIE

Herbaria ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen mit langer Tradition. Aus ureigenster Anschauung wissen wir um die Bedeutung des Begriffs Enkeltauglichkeit.

Es gibt nur eine Erde. Wir wollen mit ihren Schätzen so behutsam und nachhaltig wie möglich haushalten. Denn wir wünschen, dass es Herbaria und diesen wunderschönen blauen Planeten auch dann noch gibt, wenn unsere Kindeskinde in eine lebenswerte Zukunft starten wollen.

Schön. Wir sind aber auch überzeugt, dass jede Philosophie messbar gelebt und mit harten Fakten belegt werden muss. Seit einem Vierteljahrhundert lässt sich Herbaria daher auf Herz und Nieren prüfen.

Seit dem Jahr 1997 sind wir nach dem EU-Standard für Umweltmanagement EMAS-zertifiziert. Und im Jahr 2019 qualifizierte sich Herbaria als eines der ersten beiden Bio-Unternehmen, und sogar als einer der ersten beiden Lebensmittelhersteller in Deutschland überhaupt für die EMASplus-Nachhaltigkeitszertifizierung.

Mit den regelmäßigen Audits übernehmen wir Verantwortung für unser Handeln und geben Einblick in seine ökonomischen, ökologischen und sozialen Auswirkungen. Die neuesten Ergebnisse dieser Anstrengungen halten Sie in Händen!



Bei uns passen Genuss, Qualität und Verantwortung auf einen Teller.



Unser Ausblick in das oberbayerische Leitzachtal.

## Wo wir sind

Herbaria hat seinen Standort mitten im Grünen, in Fischbachau, einem ursprünglichen Ort im oberbayerischen Leitzachtal am Fuß der baye-rischen Alpen. Wie wir meinen, ein besonders schönes Fleckchen Erde.

Wertschätzung für die Gaben der Natur ist hier kein Sonntagswort, sondern der Grund in dieser herrlichen Gegend zu leben und zu arbeiten. Auf unserem Firmengelände haben wir eine insektenfreundliche Blühwiese angelegt, in der es im Sommer summt, während wir

daneben auf der Terrasse Mittags-pause machen.

Auch eine Streuobstwiese, die viel-fältige Lebensräume für Krabbler und Brummer bietet, pflegen wir.

Rund 42 % der Flächen auf dem Fir-mengelände sind unversiegelt.

In Fischbachau entwickeln wir unsere Gewürz-, Kräuter- und Tee-produkte, steuern den Vertrieb und betreuen das Lager. Um Fertigung und Abfüllung kümmern sich unsere Schwesterunternehmen SALUS Haus in Bruckmühl und Walther Schoenen-

berger in Magstadt in einer langjähri-gen Partnerschaft. Da Otto Greither, der Inhaber von Herbaria, gleichzei-tig auch geschäftsführender Ge-sellschafter dieser beiden ebenfalls EMAS-zertifizierten Unternehmen aus dem Bereich der Naturwaren ist, ergeben sich viele Synergien. Man inspiriert sich gegenseitig und fin-det gemeinsam innovative Lösungen.

Der Kaffee wird in einer regionalen Spezialitätenrösterei exklusiv für Herbaria gemischt, geröstet und abgefüllt.

## Wie wir sind

Wir wollen das Beste – für unsere Umwelt, für unsere Kunden und für uns. Herbaria ist daher ein diverses Unternehmen.

Wir sind zutiefst davon überzeugt, dass Talent, Kreativität und Können

die einzigartigen Qualitäten eines Menschen sind. Sie sind unabhängig von Herkunft, Alter, Geschlecht, Reli-gion oder sexueller Orientierung.

In diesem Sinne pflegen wir den achtsamen und freundlichen Umgang

auf Augenhöhe, untereinander sowie gegenüber unseren Kunden, Liefe-ranten und allen anderen Partnern.

Wir freuen uns herzlich über alle, die Teil dieser bunten und vielfältigen Herbaria-Familie werden!



Unser Firmensitz in Fischbachau – mitten in der Natur.

# Herbaria: Bio- Pionier seit 1919



\* (Hinweis: Auch ohne externe Überprüfung durch einen Umweltgutachter wurde das Umweltmanagementsystem 2003-2008 beständig intern weitergeführt)

# Unsere Produkte

## Der reine Genuss

Herbaria steht für höchste Ansprüche an die Qualität, Genießerefreuden und meisterliche Kompetenz bei Gewürzen, Kräutern, Tee und Kaffee aus kontrolliert biologischem Anbau. Wir haben über 100 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Bio-Produkten: Wir kennen weltweit die besten Erzeuger, arbeiten mit handverlesenen Rohstoffen und veredeln sie mit großer Leidenschaft zu Premium-Produkten in 100 % Bio-Qualität. Herbaria begeistert Kunden mit immer wieder neuen Geschmackserlebnissen und einer konsequent nachhaltigen Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Regalplatz. Zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Broschüre umfasste unser Sortiment 260 Produkte in verschiedenen Warengruppen.

Unsere Produkte



## Bio-Feinschmecker Einzelgewürze und Raritäten

Erlesenes von nah und fern: Feine Einzelgewürze – auch aus Bayern, viele von ihnen mit dem Bioland-Siegel, sowie Raritäten aus ausgesuchten Regionen in aller Welt wie der intensiv-fruchtige Cumeo-Pfeffer aus dem Himalaya-Gebirge.



## Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen

Für alle Kochkünstler: Raffinierte, perfekt komponierte Gewürzmischungen aus allerbesten Zutaten für die feine Bio-Küche, die keine kulinarischen Wünsche offenlassen.



Unsere Bio-Feinschmecker Gewürze: die Fülle des Geschmacks aus Deutschland und der ganzen Welt



## Moon Milk

Entschleunigung pur: Bio-Gewürzmischungen mit der stresslindernden Ashwaghanda-Wurzel für eine ayurvedisch inspirierte Gewürzmilch. Für eine Auszeit im hektischen Alltag oder einen entspannten Abend.



## Eva Aschenbrenner

Aus der Apotheke Gottes: Für die Originalprodukte der Grande Dame der Kräuterkunde Eva Aschenbrenner und unser eigenes großes Heilkräuter-Sortiment nutzen wir die Kräfte der Natur, über 100 Jahre Erfahrung und Kräuterwissen.



## Kaffee & Espresso

Volles Aroma für Kaffee-Liebhaber: Filterkaffee und Espresso aus handverlesenen, fair gehandelten Kaffeebohnen aus dem mexikanischen Hochland und aus Kerala in Indien – natürlich in bester Bio-Qualität. Von einer Spezialrösterei in der Region gemischt und frisch geröstet.

## Tonika & Elixiere

Nahrungsergänzungsmittel und Tonika für den Erhalt der Gesundheit und zur Förderung des Wohlbefindens.



## Tee-Sortiment

Schwarz- und Grüntee, Rooibusch-Spezialitäten, beste heimische Kräutertees – lose oder im Filterbeutel. Fein abgestimmte Teemischungen wie die Wellbeing-Tees für körperliches und seelisches Wohlbefinden und leckere Kindertees, die Großen und Kleinen schmecken.



## Scio

Natur, die der Gesundheit dient. Scio ist unser kleines Sortiment an frei verkäuflichen Arzneimitteln, Medizin- und Babypflege-Produkten.

# Qualität bei Herbaria

## Weit mehr als Bio

Das Produktsortiment der Herbaria Kräuterparadies GmbH umfasst Gewürze, Kräutertee, Kaffee und Elixiere in 100 % Bio-Qualität. Als Spezialist für ökologisch erzeugte Gewürze, Kräuter, Tees und Kaffees möchten wir unseren Kunden gesunde, natürliche, sichere und geschmackvolle Lebensmittel für eine genussreiche Ernährung anbieten. Das deutsche Bio-Siegel und das EU-Bio-Logo sind dabei fest definierte und umfassende Qualitätsversprechen auf jedem unserer Produkte. Herbaria geht jedoch in den Ansprüchen an die Qualität noch weit über die gesetzlichen Anforderungen für diese Öko-Labels hinaus. Zum einen folgen wir den Qualitätsrichtlinien des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN), außerdem durchlaufen unsere Premium-Produkte ein freiwilliges firmeninternes Qualitätssicherungssystem für höchste Ansprüche, das der Herstellerlaubnis für Arzneimittel entspricht. Ein Unterschied, den man schmeckt! Dafür investieren wir Zeit, Sorgfalt, Engagement und viel Herzblut.

## ① Unsere Bio-Qualitätssiegel



DE-Öko-003



Einer unserer wichtigsten Grundsätze ist der Einsatz von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie sind Erzeugnisse einer besonders naturnahen und nachhaltigen Wirtschaftsweise. Eine solche Landwirtschaft erfordert sehr viel Know-how und besonderen Aufwand. Bestätigt wird das mit der jährlichen Bio-Zertifizierung durch Lacon in Offenburg, erkennbar an der Kennzeichnung „DE-ÖKO-003“ auf den Herbaria-Bio-Produkten.

### DER ÖKO-LANDBAU ...

- Verzichtet grundsätzlich auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Düngemittel.
- Verzichtet auf den Einsatz von Gentechnik.
- Schützt Boden, Wasser und Luft.
- Strebt eine Kreislaufwirtschaft mit möglichst geschlossenen Nährstoffzyklen an.
- Wirkt sich positiv auf die Arten-

vielfalt von Flora und Fauna auf landwirtschaftlich genutzten Flächen aus.

Zusätzlich ist ein Teil unserer Produkte mit dem Bioland-Siegel und/oder dem Bayerischen Bio-Siegel gekennzeichnet. Herbaria ist als Hersteller seit 2012 Mitglied im größten deutschen Bio-Anbauverband Bioland.

Die Bioland-Richtlinien sind in vielen Punkten strenger als die EU-Öko-Verordnung.

Aktuell haben wir sieben Einzelgewürze und drei Gewürzmischungen in Bioland-Qualität im Sortiment (Stand: Feb. 2022). Die Qualitätsstandards des Bayerischen Bio-Siegels orientieren sich an Öko-Anbauverbänden wie Bioland, bestätigen aber zusätzlich, dass alle Produktrohstoffe aus Bayern stammen und auch alle Produktionsschritte in Bayern erfolgt sind. Aktuell sind zwei unserer Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel ausgezeichnet.

## **BNN-Qualitätsrichtlinien für den Naturkosthandel**

Mitglieder des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN) zeichnen sich in der Bio-Fachbranche durch ein außergewöhnlich hohes Qualitätsbewusstsein aus. Als Gründungsmitglied des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN) ist es für Herbaria selbstverständlich, die Empfehlungen des Verbandes einzuhalten und wenn möglich, noch zu übertreffen.

Beispiele für wichtige Qualitätsrichtlinien des BNN, die etablierte Prozesskontrollen in der ökologischen Lebensmittelwirtschaft ergänzen und über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen:

### **BESCHLUSS ZUR VOLL-DEKLARATION SÄMTLICHER LEBENSMITTEL-ZUTATEN**

Verbraucherinnen und Verbraucher wollen wissen, was drin ist in ihren Bio-Gewürzen und Bio-Tees.

Rein gesetzlich sind Hersteller in Europa nicht dazu verpflichtet, alle Inhaltsstoffe anzugeben.

Einige Zutaten dürfen in sogenann-

ten Klassennamen wie beispielsweise „Gewürzmischung“ zusammengefasst werden. Für Allergiker kann das ein Problem sein.

Herbaria verpflichtet sich zu größtmöglicher Transparenz und kennzeichnet alle Zutaten.

Grundsätzlich verzichtet Herbaria auf Zusatzstoffe, Rieselhilfen, Hilfsstoffe und Aromen.

Bis auf zwei Ausnahmen sind alle

Produkte auch frei von Konservierungsstoffen. Um das flüssige Rote Betesaftkonzentrat in den Gewürzmischungen Moon Milk love und Moon Milk good mood nutzen zu können, haben wir trotz langer Suche leider keine andere Möglichkeit gefunden als das Verdickungsmittel Xanthan beizufügen – selbstverständlich deklariert und in Bio-Qualität.

Wir bemühen uns weiter, eine andere Lösung zu finden.

### **ORIENTIERUNGSWERTE FÜR PESTIZID-RÜCKSTÄNDE BEI BIO-PRODUKTEN**

Der Öko-Landbau verzichtet prinzipiell auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutz. Die Öko-Verordnung sieht deshalb keine Grenzwerte für Pestizide in Bio-Produkten vor.

Jedoch können auch unter Einhaltung aller Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau in Bio-Produkten

unzulässige Stoffe nachweisbar sein. Diese können völlig unverschuldet eingetragen werden, zum Beispiel durch Abdrift von Pestiziden benachbarter Felder, die konventionell bewirtschaftet werden, oder durch Verunreinigung von Transportbehältern.

Der BNN hat deshalb einen eigenen Orientierungswert für Pestizide verabschiedet: 0,01 mg/kg eines Wirkstoffs im unverarbeiteten Ausgangsprodukt. Wird der Wert überschritten, muss zusammen mit der

zuständigen Kontrollstelle geprüft werden, ob die Vorschriften des ökologischen Anbaus korrekt eingehalten wurden und ein zufälliger Stoffeintrag vorliegt oder ob es sich um einen beabsichtigten Betrugsfall handelt. Als BNN-Mitglied verpflichtet sich Herbaria, nur Lebensmittel zu handeln, die den Orientierungswert einhalten.

Dadurch erfüllen wir unsere eigenen hohen Ansprüche an uns selbst und die unserer Kundinnen und Kunden.



Qualitätskontrolle bei Herbaria: sensorische Prüfung verschiedener Paprika-Chargen

### **BNN-MONITORING**

Aufgabe des BNN-Monitorings ist eine ständige Qualitätsverbesserung von Bio-Erzeugnissen. Das „BNN-Monitoring Trockensortiment“ stellt Herbaria für ein unternehmensübergreifendes Qualitätssicherungssystem mit dem Schwerpunkt Pestizidanalyse zur Verfügung.

Herzstück ist eine Online-Datenbank mit einem großen Datenpool an Probenergebnissen.

Durch das Teilen von Analysedaten wird unter den beteiligten Unternehmen eine Verbesserung der Risikoabschätzung und Ursachenrecherche erreicht.

Zusätzlich beinhaltet das Tool eine Warnmeldefunktion.

### **BNN-QUALITÄTSARBEIT**

Herbaria arbeitet aktiv mit in fachlichen Arbeitsgruppen. Hier findet wichtiger persönlicher und inhaltlicher Austausch zwischen den Mitgliedsunternehmen statt, der die Branche bei der Weiterentwicklung von Qualitätsstandards für Bio-Lebensmittel weiter voranbringt.



Labormitarbeiterinnen bei der chargengenauen Analyse der Rohstoff-Wareneingänge.

### 3 Die Herbaria Premium-Qualität

Wir kaufen unsere Rohstoffe von handverlesenen Erzeugern, lassen sie von erfahrenen Einkäufern sensorisch prüfen und testen ausführlich im Labor. Auch der Produktschutz muss hohen Ansprüchen genügen.



#### HAUSEIGENE LABOR-KONTROLLEN NACH STRENGEN ARZNEI-MITTELSTANDARDS

Das ist etwas ganz Besonderes in der Branche: Herbaria stellt das gesamte Gewürz- und Tee-Sortiment mit einem durchgängigen und sehr auf-

wändigem Qualitätssicherungssystem her, das der Herstellungserlaubnis für Arzneimittel entspricht. Dies geht weit über die gesetzlichen Anforderungen für Bio-Lebensmittel hinaus und wird behördlich durch die Regierung von Oberbayern kontrolliert. Im Unterschied zur gesetzlichen Vorgabe prüfen wir bei Herbaria nicht nur Stichproben. Wir untersuchen jede einzelne ein-

gehende Charge an Rohstoffen im hauseigenen Labor der Schwesterfirma auf Pestizide, Herbizide und mikrobielle Verunreinigungen. Nach Bedarf gibt Herbaria auch Analysen auf Schwermetalle, Aflatoxine und Ochratoxine an externe akkreditierte Speziallabore in Auftrag. Hier betreiben wir einen sehr großen Aufwand, um unsere hohen Anforderungen an die Qualität sicherzustellen.



### SENSORIKPRÜFUNG UND OPTISCHE QUALITÄT

Bevor die bestellten Mengen der Rohstoffe für Gewürze, Tees und Elixiere ins Lager der Schwesterfirma Salus nach Bruckmühl geliefert werden dürfen, erfolgt die erste Qualitätskontrolle anhand von Mustern. Mit manchen Bio-Landwirten telefonieren wir sogar schon während der Vegetationsperiode und erkundigen uns nach der Entwicklung der Pflanzen. Häufig fordern wir Muster von verschiedenen Erzeugern oder auch von mehreren Anbauflächen an, denn der Geschmack und die Qualität unterscheidet sich auch von Feld zu Feld. Die Muster werden im Labor



#### Qualitätsprüfung von Teerohstoffen

analysiert und hausinterne Sensorik-Panels prüfen den Geschmack.

Bei den Einzelgewürzen des Bio-Feinschmecker Sortimentes zählt am Ende auch die optische Qualität.

Das Auge isst mit. Nur unversehrte Blätter, Samen und Früchte dürfen in die Aromaschutzdosen gefüllt werden. Optisch nicht ganz perfekte Gewürzbestandteile werden

für Gewürzmischungen vermahlen, wenn sie sich von der Rezeptur dafür eignen und geschmackliche Top-Qualität aufweisen. Herbaria arbeitet derzeit mit 330 Rohstoffen und bei jedem einzelnen betreiben wir diesen Aufwand.

Der Einkauf und die Prüfung der Kaffeebohnen wird von den Spezialisten unserer Spezialrösterei übernommen.



### NACHHALTIGE VERPACKUNG, DIE QUALITÄT OPTIMAL SCHÜTZT

Gewürze sind empfindliche Lebensmittel. Werden sie Licht und Luft

ausgesetzt, verflüchtigen sich die aromatischen ätherischen Öle sehr schnell. Gewürze sollten deshalb unbedingt immer dunkel, luftdicht und trocken gelagert werden. Die Herbaria-Weißblechdosen mit Innendeckel bieten den optimalen Produkt- und Aromaschutz. Zudem ist der Inhalt durch die stabile Dose sicher vor

Zerdrücken, was bei Zutaten wie Mandelplättchen oder Rosenblättern in der Bio-Feinschmecker Orient-Gewürzmischung „Reisparfum“ wichtig ist. Weißblech ist zudem eines der nachhaltigsten Verpackungsmaterialien: Es ist zu 100 % recycelbar und kann ohne Qualitätsverlust beliebig oft wiederverwendet werden.

#### GUTE HERSTELLUNGSPRAXIS (GMP)

Um Arzneimittel herstellen und handeln zu dürfen, ist eine Herstellungserlaubnis nach §13 AMG (Arzneimittelgesetz) nötig. Diese wird von der Länderregierung ausgestellt. Die Herstellung von Arzneimitteln bedarf neben der behördlichen Erlaubnis eines umfassenden, durchgängigen Qualitätssicherungssystems.

Diese müssen in Übereinstimmung mit den Vorschriften der Guten Herstellungspraxis (Good Manufacturing

Practice, GMP) auf Basis des EU-GMP-Leitfadens erfolgen.

Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften über Arzneimittel wird durch regelmäßige Inspektionen der Bezirksregierung (Richtlinie 2001/83/EG) überprüft.

Herbaria ist seit über 20 Jahren ein zugelassener und kontrollierter Arzneimittelhersteller.

#### GUTE VERTRIEBS-PRAXIS (GDP)

GDP ist ein Zertifikat der Länderregierung. Die Herstellung und das Handeln von Arzneimitteln bedarf neben der behördlichen Erlaubnis eines umfassenden, durchgängigen Qualitätssicherungssystems. Diese müssen in Übereinstimmung mit den Vorschriften der Guten Herstellungspraxis (Good Manufacturing Practice, GMP) und der Guten Vertriebspraxis (Good Distribution Practice, GDP) auf Basis der EU-GMP- bzw. EU-GDP-Leitfadens erfolgen.



## AUSGEZEICHNET! UNSERE PRÄMIERTEN PRODUKTE

Herbaria Produkte erringen regelmäßig Spitzenbewertungen für ihre hohe Qualität. Seit dem letzten Nachhaltigkeitsbericht im Dezember 2019 haben wir folgende Auszeichnungen erhalten:



„Bayerns bestes Bio-Produkt 2021“ (Bronze) durch LVÖ



natürlich Leserliebling 2020



„gut“ von Stiftung Warentest Ausgabe 10/2020



Freundin Favorit 2021



Testsieger mit „sehr gut“, Verein für Konsumenteninformation (Österreich) 2022



natürlich Leserliebling 2022

# Unser Leitbild zur Nachhaltigkeit

Nachhaltig handeln im Dienst von Mensch und Umwelt



Herbaria-Einkäuferin Annette Haugg besucht den Bioland-Familienbetrieb Köhler in Unterfranken.

Wer die Natur liebt, geht behutsam mit ihren Ressourcen um. Als Hersteller von Gewürzen, Tee, Kaffee und Elixieren in höchster Bio-Qualität wissen wir um die unschätzbaren Leistungen und Güter, mit denen uns unser Planet beschenkt. Wir fördern daher die ökologische Landwirtschaft, die unsere Umwelt für uns und künftige Generationen zu erhalten weiß.

Unser Verständnis nachhaltigen Handelns stützt sich auf fünf Prinzipien:



Wir wollen auch kommenden Generationen eine lebenswerte Welt hinterlassen. Deswegen haben wir unseren Standort klimaneutral gemacht. Den Strom beziehen wir aus umweltfreundlicher und atomenergiefreier Produktion. Er stammt zu 100 % aus regenerativen Quellen. Frischwasser setzen wir ausschließlich in der Küche, dem Sanitärbereich und für Reinigungszwecke ein. Der gesamte Wasserverbrauch von Herbaria entspricht dem durchschnittlichen Jahresverbrauch eines Vierpersonenhaushalts.



Die Natur verabscheut die Gleichförmigkeit und zeigt darin ihr Genie. Es wäre töricht, dieses Prinzip nicht auch für uns zu nutzen. Wir erkennen die unterschiedlichen Lebensentwürfe und Identitäten von Menschen gleichberechtigt an und wir sind stolz auf die vielfältigen Kräfte, Talente und Ideen, die unser diverses Herbaria-Team auszeichnen. Leistung ist unserer Anschauung und unternehmerischen Erfahrung nach unabhängig von Alter, Religion, Geschlecht oder sexueller Neigung.



Gegenseitige Achtung und Anerkennung ist uns wichtig: im Miteinander, unseren Partnern gegenüber sowie auch gegenüber der lebendigen Natur. Diese Wertschätzung drückt sich konkret auch in der Wertschöpfung aus: Wir streben eine auskömmliche Entlohnung für alle Beteiligten an auf dem Weg unserer Erzeugnisse vom Feld auf den Tisch. Wir beziehen unsere Rohstoffe möglichst direkt im Ursprung, denn Qualität hat eine Herkunft. Dies wissen unsere Kunden zu schätzen, aber auch unsere Mitarbeiter und Partner in der Produktionskette, denen die vollen Erträge ihrer Anstrengungen zu Gute kommen. Umgekehrt verpflichten wir alle unsere Lieferantinnen und Lieferanten selbst zu unseren Werten der gegenseitigen Menschlichkeit, Achtung und Anerkennung: Der Herbaria-Verhaltenskodex verbietet Kinderarbeit, die Ausbeutung anderer Menschen und verpflichtet unsere Partner zu fairem Handel und Handeln.



Wir schaffen Transparenz, denn der Bio-Markt ist kein anonymer Massenmarkt. Es ist uns wichtig, das Ver-

trauen unserer Kunden in uns und unsere Partner langfristig zu erhalten und wo immer möglich, Einsicht und Nachprüfbarkeit zu gewähren. Deswegen haben wir uns für die Volldeklaration unserer Zutaten auf den Etiketten entschieden.

Unser gesamtes Bio-Sortiment wird mit einem durchgängigen und sehr aufwändigen Qualitätssicherungssystem produziert, das der Herstellungserlaubnis für Arzneimittel entspricht. Die Einhaltung der hohen Standards wird behördlich kontrolliert und entsprechend dokumentiert.



Können wir uns verbessern? Immer. Herbaria versteht sich als lernende Organisation. Wir wollen uns weiterentwickeln. Deswegen hinterfragen wir regelmäßig unsere Prozesse und betrieblichen Abläufe.

Dazu dienen interne Workshops und Mitarbeiterbefragungen genauso wie strukturierte Sondierungen bei unseren Kunden. Bio ist für uns mit einem umfassenden Qualitätsversprechen verbunden.

Dies schließt die kontinuierliche Innovation und das Streben nach Verbesserung unserer Leistungen im sozialen und im Umweltbereich mit ein.

# Unsere Umweltleitlinien

Die Firma Herbaria übernimmt Verantwortung für Natur und Klima auf unserer Erde. Deswegen wollen wir naturverträglich wirtschaften und unsere Umwelt schützen. Als Naturkostspezialist mit über 100-jähriger Erfahrung möchten wir die Herstellung und Kontrolle unserer Produkte so gestalten, dass Umweltbelastungen vermieden oder soweit wie möglich minimiert werden.



Blühende Streuobstwiese im Mai am Herbaria Standort

Um den betrieblichen Umweltschutz kontinuierlich zu hinterfragen und zu verbessern, verpflichten wir uns, nach den folgenden Umweltleitlinien zu handeln:

1. Wir beziehen alle unsere rückstandskontrollierten Rohstoffe aus biologischem Anbau und prüfen und bewerten die Umweltauswirkungen jedes neuen Produkts, jedes neuen Verfahrens und jeder neuen Tätigkeit im Voraus.
2. Damit wir bestehende Betriebsprozesse ökologisch optimieren können, werden sie kontinuierlich überwacht, dokumentiert und auf Schwachstellen überprüft. Unsere Mitarbeiter werden so gut geschult und informiert, dass sie

aktiv am Umweltschutz teilhaben können. Ihre Anregungen und Verbesserungsvorschläge werden nach Möglichkeit umgesetzt und prämiert. Wir laden auch unsere Kunden ein, sich kritisch mit uns und unseren Produkten auseinanderzusetzen und uns Verbesserungsvorschläge zum Thema Umweltschutz mitzuteilen.

3. Wir arbeiten ständig daran, unseren Verbrauch von Ressourcen wie Wasser und Energie zu senken, Abfall zu reduzieren sowie Verpackungen und Transporte zu optimieren. Besonders achten wir auf den umweltgerechten Einsatz von Hilfsstoffen, um unsere Umwelt möglichst wenig zu belasten sowie auf

deren umweltgerechte Entsorgung.

4. Wir bevorzugen Lieferanten und Partner, die dem Umweltschutz einen ebenso hohen Stellenwert einräumen wie wir selbst, und beziehen sie in unsere Umweltschutzaktivitäten mit ein.
5. Durch die Einrichtung eines Notfallmanagements wollen wir unfallbedingte Umweltbelastungen und die Gefährdung von Menschen vermeiden. Die Arbeitssicherheit jedes einzelnen ist uns wichtig.
6. Wir verpflichten uns, die gesetzlichen Anforderungen einzuhalten und diese nach Möglichkeit zu übertreffen. Unsere Ziele passen wir stets dem neuesten Erkenntnisstand an.

**Herbaria ließ sich als eines der ersten Bio-Unternehmen in Deutschland nach EMASplus zertifizieren. Welche besonderen Herausforderungen gab es hier?**

Wir leben Nachhaltigkeit und ökologisches Wirtschaften seit vielen Jahrzehnten bei Herbaria. Dies ist quasi unsere unternehmerische DNA von Anbeginn an. Die Herausforderung lag und liegt sicherlich in der sauberen Audit-Dokumentation und der Disziplin, all die Dinge, die wir in Sachen Nachhaltigkeit unternehmen, einmal in einer Bilanz festzuhalten. Es ist oft so, dass bei Herbaria vieles gelebte Normalität ist, und daher leicht übersehen wird.

**Bringt das Nachhaltigkeitsmanagement nach EMAS und EMASplus nur mehr Aufwand oder auch unternehmerische Vorteile? Und hat es auch Einfluss auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter?**

Es ist definitiv so, dass wir uns durch die EMAS- und die EMASplus-Zertifizierung immer wieder vor Augen führen, wie stark wir in puncto Nachhaltigkeit und Bewahrung eines lebenswerten Planeten sind. Das macht uns alle stolz und es fühlt sich wunderbar an. Wenn die Dinge, die man tut, auch real messbar werden und sich stetig verbessern, dann freut einen dies natürlich. Genuss in Verbindung mit Nachhaltigkeit ist einer der Megatrends im Bereich Ernährung. Umweltschutz und Klimaschutz ist Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr wichtig.

**Ist Herbaria hier gut für die Zukunft aufgestellt?**

Wir können mit einigem Recht von uns sagen, dass wir Nachhaltigkeitspioniere sind. Herbaria ist ein Unternehmen, das sich im Markt nicht nur durch kompromisslose Premium Bio-Qualität hervorhebt, sondern auch durch sein langjähriges ökologisch-verantwortliches Handeln.



**„WIR LEBEN NACHHALTIGKEIT SEIT MEHR ALS 100 JAHREN!“**

Fragen an  
Erwin Winkler,  
Geschäftsführer

Wir sind bio mit Leidenschaft und Überzeugung seit unserer Gründung im Jahr 1919. Wer so lange am Markt ist, macht dies völlig unabhängig von vergangenen oder gegenwärtigen Trends. Dies gilt natürlich auch für die Zukunft.

**Was haben Sie für langfristige Ziele für Herbaria in Sachen Nachhaltigkeit?**

Die ökologische Landwirtschaft bietet die Möglichkeit, Armut und Hunger weltweit nachhaltig zu bekämpfen – und diese Erde für unsere Kindeskiner in einem lebenswerten Zustand zu erhalten. Aus meiner Sicht ist diese Form der Lebensmitteleherzeugung die einzige, die in der Lage ist, den Klimawandel zu stoppen und die Artenvielfalt zu erhalten. Wir wollen uns daher für eine ökologische Landwirtschaftswende einsetzen und als Wirtschaftsunternehmen unseren Beitrag dazu leisten, dass dies mit einer nachhaltigen Energiewende einhergeht. Wir wollen als Nachhaltigkeitspioniere hier weiter vorangehen.

**Herbaria blickt auf über 100 Jahre Tradition zurück. Was wollen Sie den Menschen mitgeben, die vielleicht in 100 Jahren einmal die Führung dieses Unternehmens übernehmen werden.**

Jedes Unternehmen kann durch sein wirtschaftliches Handeln viel bewegen. Das fängt schon im Kleinen an. Alle Auszubildenden erfahren bei uns die Werte Respekt und Wertschätzung. Sie verstehen recht schnell, dass wir als Bewohner dieses Planeten ohne die Natur nichts sind. Kein Mensch kann ohne die Leistungen eines funktionierenden Ökosystems existieren. Bei Herbaria erfahren wir jeden Tag, wie uns die Schätze der Natur Lohn und Brot bringen. Gleichzeitig bekommen wir aber auch vor Augen geführt, dass wir diese Ressourcen nachhaltig hüten müssen und nicht ausbeuten dürfen – sonst funktioniert der Kreislauf nicht mehr.



# Gemeinsam gelingt Großes: Unser Stakeholder-Netzwerk

Wir leben in einer arbeitsteiligen Welt. Nur gemeinsam können wir etwas schaffen. Dies gilt insbesondere in einer so hochvernetzten Branche wie der Bio-Lebensmittelwirtschaft. Herbaria versteht sich als Teil eines funktionierenden Ökosystems von Kunden, Mitarbeitern, Lieferanten, Verbänden, Zivilgesellschaft, Medien und Politik. Alle diese Bezugsgruppen beeinflussen, fordern und fördern uns, während umgekehrt wir auf diese Stakeholder wirken. Jede Gruppe besteht aus einzelnen Menschen – mit einem Namen, einer Adresse und einer eigenen Geschichte. Alle haben sie jeweils einen ganz persönlichen Anspruch an Herbaria. Im konstruktiven und wertschätzenden Dialog mit diesen unterschiedlichen Interessenten loten wir aus, inwiefern wir unsere Unternehmensziele bereits verwirklichen konnten oder ob wir vielleicht noch etwas verbessern müssen.



## MITARBEITEN, MITGESTALTEN, MITTEILEN: DAS HERBARIA TEAM

Hinter der genussreichen Spitzenqualität der Herbaria Bio-Produkte stecken viele kluge Köpfe. Seit dem Relaunch unserer Gewürzlinien im Jahr 2006 stieg die Zahl unserer Beschäftigten von zehn auf 32 Mitarbeiter an (Stand Januar 2022). Im täglich gelebten Selbstverständnis dieses Teams ist Herbaria eine lernende Organisation. Unsere Mitarbeiter bilden sich daher ständig weiter. Neben den regelmäßigen internen Schulungen – unter anderem zum Umgang mit unseren freiverkäuflichen

Arzneimitteln, zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz – besuchen sie externe Fortbildungen, um das Wissen über die ökologische Nahrungsproduktion und die Kenntnisse des Bio-Rechts auf dem neuesten Stand zu halten. Auch die jährlichen Messebesuche und der Austausch in Verbänden dient dazu, die neuesten Trends und Entwicklungen in der Branche im Blick zu behalten.

### WAS SIND STAKEHOLDER?

Stakeholder – wörtlich: Anteilshalter – ist ein in der Wirtschaft benutzter Ausdruck für die sogenannten Anspruchs- oder Bezugsgruppen eines Unternehmens, also alle Personen oder Gruppen von Menschen (Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter, Interessensgruppen etc.), für die es von Belang ist, wie wir uns verhalten oder entwickeln.

Unsere Mitarbeiter sind unsere ersten Kunden. Nur wenn Wertanspruch und Wertwirklichkeit unserer Produkte übereinstimmen, lassen sie sich überzeugen und tragen ihre Begeisterung auch nach außen.

Ein wesentlicher Anspruch aus Sicht von Herbaria ist dabei ein faires, respektvolles und sozial nachhaltiges Arbeitsumfeld. Seit 2020 führen wir daher eine standardisierte Befragung unserer Mitarbeiter durch, um die Zufriedenheit mit dem Unternehmen bewerten zu können. Was uns stolz macht: Im Ergebnis geben die Beschäftigten durchgehend hohe und höchste Noten bei der Beurteilung von Arbeitsplatz, -klima und -umfeld. Parallel zur Befragung haben wir ein betriebliches Vorschlagswesen installiert, das wertvolle Hinweise für



Herbaria auf der BioFach, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg

die kontinuierliche Verbesserung von Produkten und Arbeitsabläufen sowie des Nachhaltigkeitsmanagements bei Herbaria liefert.

Damit sich die Kolleginnen und Kollegen langfristig im Unternehmen wohlfühlen, garantieren wir eine flexible Arbeitszeitgestaltung und die Möglichkeit durch Homeoffice Beruf, Familie und Privatleben miteinander zu vereinbaren. Im Jahr 2022 startet Herbaria ein Programm zur betrieblichen Gesundheitsförderung.

Die Agenda bietet von Januar bis Dezember Ernährungstipps, Sport- und Fitnessangebote, Schulungen wie

etwa gemeinsame Kräuterwanderungen sowie Kantinenaktionen.

Wir verstehen uns aber nicht nur als Arbeitsgemeinschaft, sondern auch als Wertegemeinschaft. Dies bedeutet, dass wir unabhängig von Alter, Herkunft, Geschlecht, Religion oder sexueller Neigung im gegenseitigen Respekt an der Verwirklichung unserer Unternehmensziele arbeiten. Kreative Lösungen entstehen, wenn unkonventionelle Ideen mit Erfahrung und Wissen kombiniert werden!

Die hohe Identifikation mit gemeinsamen Werten zeigt sich nicht zuletzt daran, dass viele Mitarbeiter dem

Unternehmen seit Jahren treu sind.

In Zeiten des demografischen Wandels ist dies ein besonderer Vorteil. Um die personelle Kontinuität auch für die Zukunft zu erhalten, engagiert sich Herbaria als Ausbildungsbetrieb. Die Berufsausbildung unserer jungen Nachwuchstalente erfolgt auf Augenhöhe. Dabei ist es wichtig, dass jeder neue Mitarbeiter nicht nur gefordert, sondern auch individuell gefördert wird.

Geeigneten Berufsanfängern bietet Herbaria nach ihrem Abschluss beispielsweise die Möglichkeit eines weiterführenden Dualen Studiums an.





Langjährige Herbaria Partner: Familie Köhler vor ihrem Bioland-Hof bei Würzburg



## LIEFERN IST KEINE EINBAHNSTRASSE: DAS HERBARIA ERZEUGERNETZWERK

Der faire, ehrliche und anständige Umgang auf Augenhöhe mit allen unseren Lieferantinnen und Lieferanten ist für Herbaria selbstverständlich. Dieser Wertanspruch bildet die Basis für eine vertrauensvolle und langjährige Zusammenarbeit. Nur so können beste Produkte aus verantwortungsvoller Erzeugung entstehen.

In unseren lokalen und regionalen Lieferketten legen wir besonderes Augenmerk auf die Integration von Menschen mit Einschränkungen.

So arbeitet Herbaria beispielsweise schon lange mit den Oberlandwerkstätten in Miesbach zusammen.

Dort werden unser Bio-Safran und die Bio-Tonka-Bohnen abgefüllt.

Zudem unterstützen uns zwei Mitarbeiter im Lager. Menschen aus der sozialen Einrichtung Gemeinnützige Werkstätten und Wohnstätten (GWW) im schwäbischen Magstadt kümmern sich um die Verpackung unserer Moon Milk Sachets und Probierboxen. Herbaria ist ein Anbieter von Bio-Spezialitäten, die höchsten kulinarischen Genuss versprechen und die wir in Verantwortung für unsere Erde und eine lebenswerte Zukunft für uns Menschen und die lebendige Natur erzeugen.

Daher wollen wir genau wissen, wo und wie unsere Bio-Rohstoffe produziert werden. Dies gelingt nur im ehrlichen und achtungsvollen Umgang mit unseren Lieferantinnen und Lieferanten. Wir haben höchste Erwartungen an die Qualität und arbeiten nur mit Erzeugern zusammen, die unseren Anforderungen im Hinblick auf Umweltschutz und soziale Verantwortung gerecht werden.

Auf Messen, über Geschäftskontakte, E-Mails oder Anrufe erhalten wir

viele unaufgeforderte Angebote von Produzenten im In- und Ausland. Doch bevor wir eine Lieferbeziehung eingehen, prüfen wir unsere potenziellen neuen Partner auf Herz und Nieren.

Dies schließt ein, dass ein Erzeuger den Herbaria Verhaltenskodex übernehmen muss. Er verbietet Kinderarbeit und verpflichtet zu einem nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Wir freuen uns besonders über die vielen Familienbetriebe und ländlichen Kooperativen in unserem weltweiten Partner-Netzwerk. Unsere Erzeuger unterstützen wir durch eine faire Entlohnung, durch die Förderung von Produktverbesserungen und die gemeinschaftliche Suche nach partnerschaftlichen Lösungen, wenn Probleme in der weltweiten Lieferkette auftreten.

So findet ein Austausch nicht erst zur Ernte statt, sondern häufig schon, wenn die Ware noch auf dem Feld steht.



## UNSERE KUNDEN: GUTEN TAG, GRÜSS GOTT, HALLO, WIR KENNEN UNS DOCH!

Was sind das eigentlich für Persönlichkeiten, unsere Kunden?

Wollte man sie repräsentativ beschreiben, zeichnet sie gewiss eines aus: Sie sind der Typ verantwortungsvoller Genussmensch mit hohen Ansprüchen. Weil der Vertrieb und die liebevolle Erzeugung kleiner Mengen von hochqualitativen Bio-Gewürzen, Bio-Kräutertees und Bio-Kaffees keine anonyme Massenabfertigung ist, kennen wir sehr viele dieser Menschen ganz persönlich. Sie teilen unsere Freude am Entdecken neuer beglückender Geschmackserlebnisse und die Sorge und Verantwortung für den nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen dieses Planeten. Unsere Kunden sind Bioladen-Besitzer, Profi-Köchinnen, ausgezeichnete Gastronomen,

Baristas oder überregionale Großhändler. Und natürlich gehören auch all die vielen Gewürzfans, Teegenießerinnen und Espresso-Kenner dazu, die unsere Erzeugnisse zu Hause im Küchenregal stehen haben.

Sie alle sind uns gleich wichtig und gleich wertig, sie alle verstehen wir als Kunden. Ein Wort übrigens, das eine interessante Bedeutungsgeschichte hat. Der althochdeutsche Begriff „kundo“ bezeichnete ursprünglich einen Zeugen oder Verkünder, später im Mittelhochdeutschen einen guten Bekannten und erst in der Moderne wurde daraus unserer heutiger Kundenbegriff. Alle Vorbedeutungen klingen für uns aber stets noch mit. Denn unsere Kunden sind wichtige Zeugen. Ihre Rückmeldung ist für uns wesentlich, um unseren Qualitäts-, Nachhaltigkeits- und Sozial-Ansprüchen gerecht zu werden.

Auch als Verkünder sind sie für den Erfolg von Herbaria ausschlaggebend. Können wir uns bessere Multiplikatoren als die zufriedenen Abnehmer unsere Bio-Genusserzeug-

nisse wünschen? Wohl kaum. Und schließlich: Ganz besonders freuen wir uns, wenn wir unsere Kunden als gute Bekannte begrüßen dürfen. Wir suchen das direkte und offene Gespräch. Sei es im persönlichen Kontakt im Laden, bei Verkostungen, im Büro oder auf Messen, sei es per Telefon, E-Mail oder über die Social-Media-Kanäle.

Ein Beispiel für diesen Dialog ist auch eine Reihe interaktiver Online-Kochkurse zu nachhaltigen Ernährungsstilen. Herbaria organisiert diese Events gemeinsam mit Spitzenköchen im Livestream oder beim Showcooking auf Internetfestivals.

Besonders willkommen sind uns unsere Kunden auch am Herbaria Firmensitz in Fischbachau. Dort laden wir beim Werksverkauf zum persönlichen Gespräch ein.

Jede Begegnung ist uns wichtig, und die daraus gewonnenen Erkenntnisse helfen uns dabei, dass wir die hohen Ansprüche unserer Kunden an Herbaria mit unserer Arbeit noch ein wenig besser erfüllen.



## WERTARBEIT: VERBINDUNGEN SCHAFFEN IN VERBÄN- DEN UND GREMIEN

Werte wollen gemeinsam gelebt und vertreten werden. Von Anfang an hat Herbaria daher die Zusammenarbeit

und Vernetzung in wichtigen Bio-Verbänden und -Gremien gesucht. Bereits 1987 wurden wir Gründungsmitglied des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN) und treiben dort die Arbeit an Standards und Qualitätsnormen voran. Seit 2012 sind wir Mitglied im Ökoanbau-Verband Bioland. Auch regional vertreten wir unsere Botschaft, beispielsweise im Kreis der Werteproduzenten, einer

Initiative von Unternehmen zur Qualitätssteigerung in der Region Tegernsee-Schliersee. Wir sind Partner im Projekt Öko-Modellregion Miesbacher Oberland. Und wir engagieren uns im Bayerischen Blühpakt sowie seit 2021 auch als Mitglied im „Umwelt- und Klimapakt“ der bayerischen Staatsregierung für das Ziel eines enkeltauglichen und schonenden Umgangs mit den natürlichen Ressourcen.



Engagement in der Ausbildung: Jedes Jahr freuen wir uns über erfolgreiche Abschlüsse unserer Auszubildenden.

# Was wir in der Region bewirken

## Global handeln, regional wirtschaften, lokal mitarbeiten

Herbaria ist ein weltoffenes Unternehmen und zugleich tief in der Region verwurzelt. Wir engagieren uns vielfältig in unseren Netzwerken für eine soziale, faire und gesunde Wirtschaftsstruktur vor Ort.

### BESTE BIO-QUALITÄT MIT REGIONALER HERKUNFT

Herbaria legt großen Wert auf Engagement vor Ort. Daher und klimatisch bedingt kaufen wir viele Bio-Gewürze und Bio-Rohstoffe direkt im Ursprung in aller Welt ein. Doch wo immer möglich beziehen wir auch von regionalen Erzeugern. Ein Beispiel sind unsere Koriandersamen, die vom Familienbetrieb Köhler in Billinghausen, westlich von Würzburg, angebaut werden. Ihre aromatische Spitzenqualität wurde jüngst im Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte 2021“ der Landesvereinigung

für ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) prämiert.

Aus Unterfranken beziehen wir ebenfalls Bio-Thymian vom Demeter-Familienbetrieb Konrad. Zwei weitere Rohstoffe kommen aus Bayerisch-Schwaben: Dillspitzen und Rote Zwiebeln vom Biolandhof Lenk.

### ÖKO-MODELLREGION

Unser Standort Fischbachau ist eine kleine Voralpengemeinde in Oberbayern. Wir haben uns sehr dafür eingesetzt, dass unsere Heimat – das Miesbacher Oberland – zur „Öko-Modellregion“ wird.



Miesbacher Oberland

Mit dieser Initiative will die Bayerische Staatsregierung das Bewusstsein für regionale Bio-Produkte schärfen. Das heißt, Menschen aus der Kommunalpolitik, Tourismus, Wirtschaft und Landwirtschaft sollen gemeinsam die Produktion heimischer Bio-Lebensmittel und die gemeinsame regionale Identität fördern. Was man als Erzeuger in der Region grundsätzlich unternehmen kann, zeigten wir auf einer Informationsveranstaltung über den ökologischen

Landbau. Ziel solcher Maßnahmen ist es, die Menschen zu motivieren, etwas für eine nachhaltige Entwicklung vor Ort zu tun. Aktuell arbeiten wir mit als Partner in einem Projekt zur Stärkung von Bio-Wertschöpfungsketten im Tegernseer Tal.

### WERTARBEIT VOR ORT

Unsere Vorstellungen von Qualität vertreten wir vor Ort im Kreis der Werteproduzenten, einer Initiative von Unternehmen zur Qualitätssteigerung in der Region Tegernsee-Schliersee. Unter dem Motto „Wertschätzung erfahren, Mehrwert genießen, Begeisterung erleben“ setzen wir uns für die Förderung des Bekanntheitsgrads lokaler Produkte und Dienstleistungen durch kontinuierliche Wertverbesserung ein.

### AUSBILDUNG GEGEN DEN TREND

Als zukunftsorientiertes und im ländlichen Raum verwurzelt Bio-Unternehmen ist Herbaria stark in der Ausbildung junger Menschen engagiert.

Dies gilt auch in Zeiten der Pandemie. Während laut Bayerischem Wirtschaftsministerium im Jahr 2021 die Zahl der Berufsausbildungsstellen erneut rückläufig war (minus 6,1 % auf 92.458 gegenüber 2020, Stand: 31. August 2021), hielt Herbaria das Ausbildungsangebot an Berufseinsteiger in der Region Miesbach aufrecht. Insgesamt fünf Auszubildende über drei Ausbildungsjahrgänge bilden derzeit den beruflichen Nachwuchs

in Fischbachau. Drei Ausbilder kümmern sich um den Nachwuchs im Betrieb und konnten sich für ihre Schützlinge bisher regelmäßig über Staatspreise aufgrund besonders gelungener Berufsschulabschlüsse freuen.

Nach der Ausbildung bietet Herbaria bei entsprechender Qualifikation auch die Weiterbildung in Form eines Dualen Studiums an.

### REGIONAL SOZIAL

Als Teil unseres Engagements vor Ort ist auch die Zusammenarbeit mit den Oberlandwerkstätten zu sehen. Die Menschen aus dieser integrativen Einrichtung aus der Region unterstützen Herbaria beim Abpacken der Ware. Überhaupt lassen wir so viel wie möglich in Süddeutschland produzieren und verarbeiten.



Herbaria Partner: Gemeinnützige Werkstätten und Wohnstätten (GWW)

### WIR SIND LEBENS-MITTELRETTER

Zur Anerkennung der Leistung unserer Bio-Anbauer und als Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit Ressourcen gehört auch das Engagement gegen Lebensmittelverschwendung, sei es im Handel oder beim Endverbraucher. So bietet Herbaria Bio-Gewürze, Bio-Kräutertee und Bio-Kaffee, die wegen des gesetzlichen Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) nicht mehr über den Handel verkauft werden können, stark rabattiert in der Lebensmittelretter-App „Too Good To Go“ an. Die Abverkaufaktionen finden durchschnittlich einmal im Monat statt.

Die Produkte werden in Überraschungstüten, sogenannten Magic Bags, gepackt und bei Herbaria in Fischbachau von Interessenten aus der Region abgeholt. Das in Deutschland seit 1981 vorgeschriebene Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine altbekannte Ursache für die Verschwendung von Lebensmitteln, da es oft mit dem Verbrauchsdatum verwechselt wird. Dieses gibt auf leicht verderblichen Lebensmitteln an, bis zu welchem Zeitpunkt das Lebensmittel verbraucht werden sollte. Das MHD hingegen ist kein Wegwerfdatum, sondern eine zeitliche Mindestangabe für die Qualität eines Lebensmittels. Weil die wertvollen und besonders haltbaren Premium-Produkte von Herbaria auch nach dem Ablauf des MHD noch lange den vollen kulinarischen Genuss versprechen, sind die Rettungsaktionen bei Herbaria zum Käufermagnet in der Region geworden.



Relevanz für Herbaria: sehr hoch – Mitarbeiter-Terrasse zum Wohlfühlen.

# Unsere Wesentlichkeitsanalyse

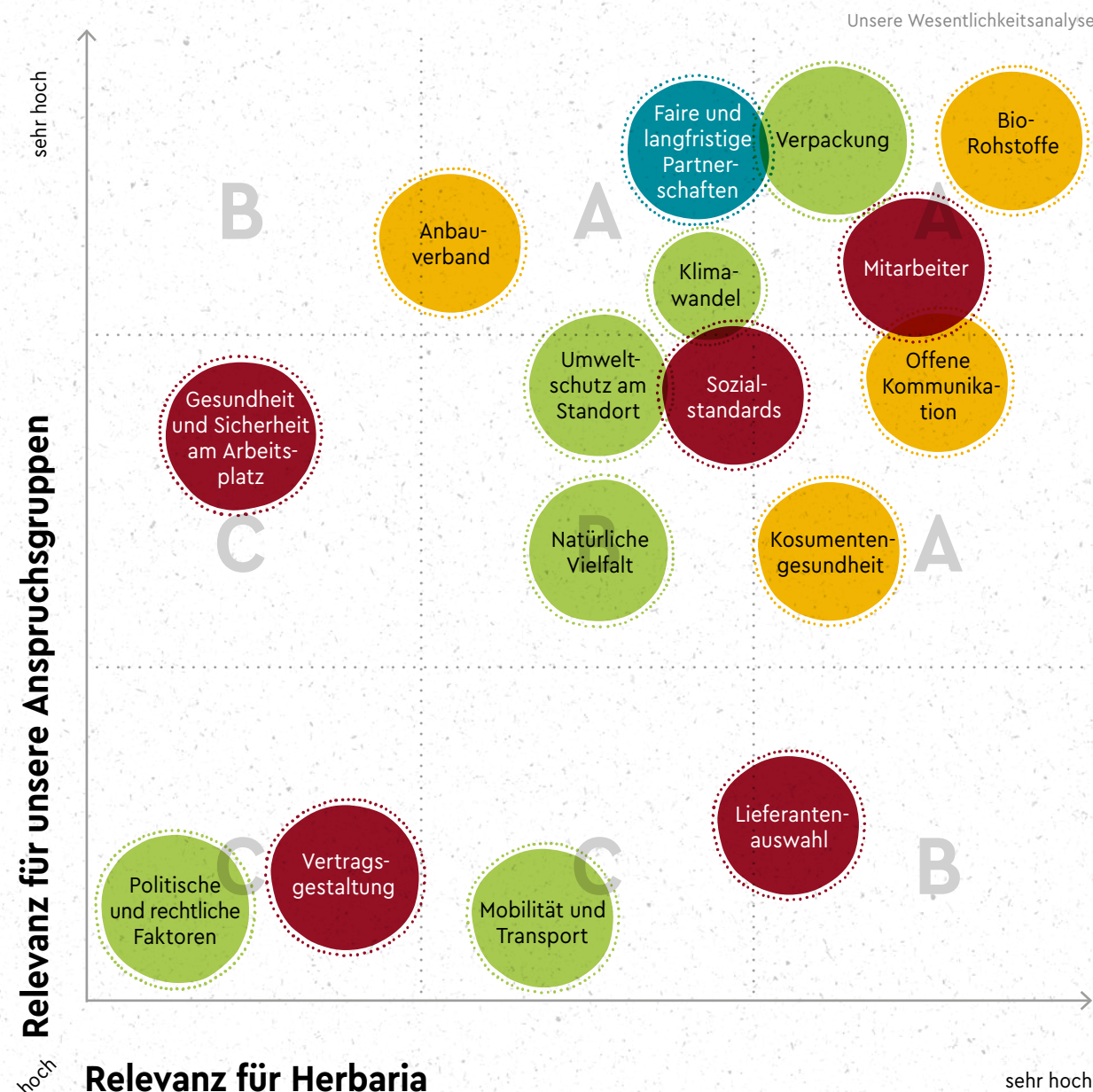
Transparenz und offene Kommunikation sind Grundprinzipien des unternehmerischen Handelns von Herbaria und von essenzieller Bedeutung im Umgang mit den Anspruchsgruppen des Unternehmens. Im Rahmen der regelmäßigen Nachhaltigkeits-Berichterstattung sowie im Dialog mit den verschiedenen Interessensgruppen ist es von besonderer Bedeutung, die richtigen Themen in den Fokus zu nehmen.

Dies ist Voraussetzung für eine gelungene Verständigung, vertrauensvolle Zusammenarbeit und erfolgreiches Wirtschaften.

Daher gilt es herauszufinden, was unsere Stakeholder bewegt und welche Relevanz dies in Anbetracht unserer eigenen Nachhaltigkeitsziele für unser Handeln hat.

Im Jahr 2019 haben wir erstmals eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt.

Mit Blick auf unsere Stakeholder – Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten, Partnerunternehmen, unmittelbare Nachbarschaft u.a. – haben wir folgende wesentlichen Themen identifiziert. Es handelt sich dabei um die Bereiche, bei denen Herbaria eine hohe Auswirkung auf Umwelt und Gesellschaft hat und/oder umgekehrt Umwelt und Gesellschaft in besonderem Maße auf unser betriebliches Handeln einwirken.



Relevanz für Herbaria

A B C

Wertungsindex des Analysekatlogs  
 ● Umwelt ● Soziales  
 ● Qualität ● Ökonomisches

Aus der Position der Kreise ist ersichtlich, wie bedeutend ein Thema jeweils für das Unternehmen Herbaria als auch für unsere Anspruchsgruppen ist. Im Feld rechts oben sind die Bereiche, die sowohl für Herbaria als auch die Anspruchsgruppen am wesentlichsten sind und mit denen wir uns im Rahmen des Nachhaltigkeitsmanagements am meisten beschäftigen. Die höchste Relevanz haben die Themen Bio-Rohstoffe, Verpackung, Regionalität, Mitarbeiter und eine offene Kommunikation.

# Die Wertschöpfungskette

## 1. DESIGN UND ENTWICKLUNG

Wir haben über 100 Jahre Erfahrung in der Entwicklung immer neuer und überraschender Geschmackserlebnisse für unsere Kunden. Unsere raffinierten Gewürz-, Tee- und Kaffee-kompositionen in 100 % Bio-Qualität werden von erfahrenen Profis entworfen und in einem edlen Design in nachhaltigen Verpackungsmaterialien ausgeliefert.



## 2. ROHSTOFFEINKAUF

Alle unsere Rohstoffe beziehen wir aus kontrolliert biologischem Anbau, wo immer möglich regional. Dabei kaufen wir von ausgesuchten Erzeugern, die sich dem Herbaria-Kodex verpflichten. Eine faire Entlohnung ermöglicht langfristige und stabile Lieferbeziehungen über Jahre hinweg.



## 3. PRODUKTION

Bei der Produktion arbeiten wir eng mit unseren Schwesterfirmen Salus und Schoenenberger zusammen. Sie übernehmen die Abfüllung und chargengenaue Prüfung unserer Ware im haus-eigenen Labor. Dieser Kontrollstandard ist etwas ganz Besonderes in der Branche.



## 6. ENTSORGUNG

Unsere nachhaltigen Verpackungen sind so konzipiert, dass gut dosiert werden kann und keine Reste verbleiben. Zudem halten sich die Rohstoffe überdurchschnittlich lange in den gewählten Materialien. Uns ist es ein großes Anliegen, dass unsere Verpackungen recyclingfähig sind.



## 5. VERWENDUNG

Unsere Produkte genügen höchsten kulinarischen Ansprüchen. Sie sind einfach und vielfältig anzuwenden. So verfeinert eine einzelne Gewürzcreation die unterschiedlichsten Gerichte – weitere Zutaten wie Salz werden nicht benötigt. Viele praktische Rezeptvorschläge und Rezeptvideos unserer Profiköche inspirieren zum Nachkochen.



## 4. TRANSPORT UND LOGISTIK

An unserem klimaneutralen Standort in Fischbachau befindet sich das Zentrallager. Auch den Versand betreiben wir von hier aus. Service ist uns wichtig, daher liefern wir auch Einzelbestellungen an Läden aus. Kunden aus der Region können den Werksverkauf nutzen.



# Organisation des Nachhaltigkeitsmanagements

Mit der Einführung des Nachhaltigkeitsmanagementsystems im Dezember 2019 entstanden neue Aufgaben, die täglich umgesetzt und koordiniert werden müssen. Die Verantwortung hierfür trägt unsere Nachhaltigkeitsmanagementbeauftragte. Für den Bereich Umweltschutz wird sie von unserer Umweltreferentin unterstützt. Um sicher zu stellen, dass unsere Nachhaltigkeitsziele in alle Prozesse und Entscheidungen im Unternehmen einfließen, gibt es in jeder Abteilung eine Person, die dafür verantwortlich ist. Das Nachhaltigkeitsteam und die Geschäftsführung treffen sich regelmäßig, um sich über den Fortschritt in laufenden Programmen zu informieren, sich auszutauschen und sich zu beraten, wie man die Nachhaltigkeit im Unternehmen noch weiter steigern kann.

Am Firmenstandort Fischbachau der Herbaria Kräuterparadies GmbH sind die Bereiche Produktentwicklung und -design, Rohstoffeinkauf, Qualitätsmanagement, Disposition, Marketing und Vertrieb, die Verwaltung sowie Lager und Logistik angesiedelt. Die Produktion und Abfüllung findet bei den Schwesterfirmen Salus in Bruckmühl (Oberbayern) und Schoenenberger in Magstadt (Baden-Württemberg) statt.

## Organigramm



## Rechtliche Verpflichtungen

Im Rahmen unseres Nachhaltigkeitsmanagementsystems verpflichten wir uns, geltende Rechtsvorschriften einzuhalten. Dazu zählen insbesondere:

- Arzneimittelgesetz (AMG)
- Arzneimittelhandelsverordnung (AM-HandelsV)
- EU Öko-Verordnung (EG) Nr. 848/2018
- Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- Verpackungsgesetz (VerpackG)
- EU-Verordnung für Medizinprodukte (MDR)
- Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG)
- Wasserhaushaltsgesetz (WHG)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Alle relevanten Rechtsvorschriften werden in einem Rechtskataster gepflegt, das regelmäßig aktualisiert und überprüft wird. So kann sichergestellt werden, dass die geltenden Rechtsvorschriften zu jeder Zeit eingehalten werden. Auch für das Jahr 2022 liegen nach interner Überprüfung keine Hinweise auf Nichteinhaltung von Rechtsvorschriften vor.



## „BEI UNS IST NACHHALTIGKEIT CHEFSACHE“

Im Dezember 2019 wurde Herbaria als eines der ersten beiden Bio-Unternehmen in Deutschland und sogar als einer der ersten beiden Lebensmittelhersteller überhaupt nach dem Nachhaltigkeitsmanagementaudit EMASplus zertifiziert. Wie sind die Einführung und die Umsetzung in der Praxis seither gelaufen? Ein Gespräch mit Inez Bachmann, Nachhaltigkeitsmanagementbeauftragte von Herbaria.

### Herbaria hat ein Team zur Steuerung des Nachhaltigkeits- und Umweltmanagements im Unternehmen zusammengestellt.

#### Wer gehört dazu und wie oft trifft sich die Gruppe?

Unser Nachhaltigkeits- und Umweltteam am Standort in Fischbachau trifft sich einmal im Monat.

Es besteht aus den Abteilungsleitern der Bereiche Rohstoffeinkauf, Marketing, Vertrieb, Lager/Logistik und mir, der Nachhaltigkeitsbeauftragten von Herbaria. Außerdem ist auch immer unser Geschäftsführer Erwin Winkler mit dabei. Nachhaltigkeit ist bei uns Chefsache.

#### Hat sich das bewährt?

Sehr gut. Das Thema Nachhaltigkeit ist durch die kurzen Wege in allen Abteilungen präsent.

Der Nachhaltigkeitsprozess ist Teil des Tagesgeschäfts geworden und wird bei allen Entscheidungen im Unternehmen immer mitgedacht. Durch den Jour fixe gibt es beispielsweise eine sehr frühe Abstimmung bei neuen Produkten und Materialien, die Nachhaltigkeitsprüfung beginnt schon bei der Produktidee. Auch ist das Thema strategisch in der Geschäftsleitung aufgehängt und wird kontinuierlich weiterentwickelt.

#### Wie werden die Mitarbeiter in den Prozess eingebunden?

Weil das Thema Nachhaltigkeit regelmäßig in die Abteilungen hineingetragen wird, kommt es auch zu vielen Rückmeldungen, Vorschlägen

und neuen Ideen, die wir dann wiederum im Team besprechen können. Der Prozess ist keine Einbahnstraße. Das Engagement ist groß.

Ich bin allen Kolleginnen und Kollegen sehr dankbar dafür, dass sie sich hier so engagiert einbringen.

#### Welche Inhalte werden im Steuerungsteam besprochen?

Da aus allen Abteilungen jemand vertreten ist, werden ganz unterschiedliche Themen besprochen. Zum Beispiel informiert uns unsere Einkäuferin, wenn sie neue interessante Anbauer oder neue Bio-Rohstoffe gefunden hat. Zum anderen diskutieren wir Themen wie Verpackungsmaterial im Lager- und Versandbereich.

Hier gibt es inzwischen viele Entwicklungen in der Verpackungsindustrie, um Verbundmaterialien zu vermeiden.

#### Wie informieren Sie sich über neue Entwicklungen?

Viele Informationen und Testprodukte bekommen wir über unsere bestehenden Lieferanten und Kontakte. Wir gehen außerdem regelmäßig auf Fachmessen und lesen einschlägige Publikationen. Besonders aufschlussreich ist der laufende Kontakt in den Arbeitsgruppen des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN). Hier sind wir in der Nachhaltigkeits-AG und der Verpackungs-AG aktiv und können direkt und offen mit Kollegen von anderen Bio-Unternehmen Erfahrungen austauschen.

Dies geschieht auch innerhalb der Firmengruppe mit unseren Schwestertfirmen Salus und Schoenenberger. Durch die kurzen Wege profitieren wir sehr voneinander.

#### Können Sie Beispiele nennen für Neuerungen, die umgesetzt wurden?

Wir haben unsere Kunststoff-Luftpolsterfolie komplett abgeschafft und arbeiten stattdessen mit Knautschpapier aus Recyclingpapier. Außerdem haben wir neue Versandkartongrößen eingeführt, mit denen wir weniger Füllmaterial benötigen. Im Vertrieb wurde zudem unser Faxgerät umgestellt.

Wir verwenden es, weil viele unserer Geschäftskontakte nicht darauf verzichten wollen. Die Nachrichten werden aber nicht mehr ausgedruckt, sondern als E-Mail an die entsprechenden Empfänger weitergeleitet.

#### Stößt man auch an Grenzen beim Nachhaltigkeitsmanagement?

Wir würden gerne unseren eigenen Strom durch Photovoltaik auf dem Dach erzeugen, aber das Haus ist statisch nicht geeignet, hat eine Prüfung ergeben. Die Technik der Photovoltaik verbessert sich jedoch ständig. So werden Solarpanels immer leichter und effizienter. Deshalb lassen wir unseren Plan demnächst noch einmal prüfen. Manchmal sind es auch gesetzliche Vorgaben, durch die ein Zielkonflikt entsteht. Wegen der GDP- und GMP-Zertifizierung, also den stren-

gen Herstellungs- und Handelsrichtlinien für Arzneimittel, die wir auch für unsere Lebensmittel beachten, haben wir sehr viele Auflagen.

Beispielsweise benötigen wir eine Temperaturüberwachung im gesamten Lager, die rund um die Uhr mit Strom läuft. Die Sicherheit und Qualität unserer Produkte gehen hier aber eindeutig vor Energieersparnis!

Wir sympathisieren auch mit dem Thema Unverpacktläden.

Gewürze in Kilobeuteln hätten wir, gleichwohl haben auch hier Produkt- und Aromaschutz sowie Lebensmittelsicherheit Vorrang. Eine 100 % zufriedenstellende Lösung haben wir noch nicht gefunden.

#### Welche Nachhaltigkeitsprojekte stehen noch auf dem Programm?



Wir optimieren unsere Verpackungen mit neuen Kartongrößen und Knautschpapier statt Luftpolsterfolie.

Wir planen einige Umstellungen bei unseren Verpackungen, vor allem im Teebereich. Diese sollen einheitlicher und noch besser recyclingfähig werden. In den vergangenen Jahren haben wir hier zwar schon einiges erreicht, aber sehen noch weiteres Potenzial. Hier hängen wir allerdings immer von den technischen Möglichkeiten unserer Abfüllanlagen ab. Wir arbeiten hier weiter an einer optimalen Lösung.

Auch bei uns vor Ort in Fischbachau sind einige Änderungen geplant. Unsere Bestell- und Kommissionierprozesse sollen zukünftig papierlos erfolgen.

Hierfür sind einige technische Neuerungen nötig. Und unser Betriebsgelände wird noch naturnaher gestaltet, um noch mehr Biodiversität zu ermöglichen.

# Unsere nachhaltige Produktentwicklung

## Ehrlich schmeckt am besten

Sie haben es nicht gern, wenn Dinge im Essen sind, die da gar nicht reingehören? Wir auch nicht! Seit über 100 Jahren kreieren wir daher Produkte, die ehrlich, gut, sauber und fair sind.



### WENIGER IST MEHR

In Herbaria Produkten finden Sie keine Gentechnik, keine Zusatzstoffe, keine Hilfsstoffe, keine Aromen – dafür ist jeder Rohstoff in 100 % Bio-Qualität sowie fair entlohnt.

Diese Anforderungen müssen schon im ersten Schritt der Produktentwicklung mitgedacht werden.

Sollte beispielsweise die Idee für eine neue Gewürzcreation eine Rari-

tät enthalten, die wir nicht oder nicht in ausreichender Menge aus kontrolliert ökologischem Anbau erwerben können – dann verzichten wir lieber auf die ganze Rezeptur.

Wir wollen auch nicht essen, was nur aus Bequemlichkeit oder zur Prozess-erleichterung dem Essen beigefügt wurde. Unsere Produkte sind daher rein und naturbelassen.

So setzen wir unseren Gewürzmischungen keine Rieselhilfen bei. Manchmal führt dies dazu, dass es zu kleinen Verklumpungen kommt.

Dies ist aber ein Qualitätsnachweis: Er bedeutet, dass unsere Genuss-erzeugnisse keine naturfremden Industriehelfer enthalten.

Auch kommen wir ohne Konservierungsstoffe aus, mit einer Ausnahme. Im Herbaria Moon Milk Sortiment nutzen wir bei bestimmten Geschmacksrichtungen das Verdickungsmittel Xanthan – selbstverständlich deklariert. Trotz langer Suche haben wir keine Möglichkeit gefunden, ihn ohne Qualitätsverlust zu ersetzen. Wir arbeiten hier aber weiterhin an einer Lösung.

### WIE ENTSTEHEN NEUE PRODUKTE BEI HERBARIA?

Herbaria verfügt über ein ganzes Team kreativer Geister, die Ideen für neue Kreationen entwickeln.

Der Weg von der anfänglichen Produktskizze bis zur marktreifen Serie in bewährter Herbaria Genussqualität ist dabei ein dynamischer Gruppenprozess mit vielen Anstößen von Experten im Haus, aber auch von Fachleuten, die Herbaria von außen verbunden sind.

Ein Beispiel:

Neu im Spezialitäten-Sortiment von Herbaria ist die südamerikanische Tonka-Bohne, ein Liebling der Pâtisseries und wegen ihres Mandel-Vanille-Aromas wichtiger Bestandteil der Dessert-Küche. Die Baumfrucht verleiht aber auch deftigen Gerichten eine ganz besondere Note. Die Anregung, sie ins Sortiment zu nehmen, kam von Herbaria-Einkäufern.

Erstmalig in der Bio-Branche konnten sie Erzeuger unter Vertrag nehmen, die das Gewürz in den erforderlichen Mengen und in bester Bio-Qualität liefern können. Die Tonka-Bohne liefern wir aber nicht

nur im Ganzen als Gewürzrarität, sie ist auch neuer Bestandteil in Herbaria Gewürzmischungen – etwa im Bio-Feinschmecker Gewürz „Farben von Jaipur“ für indische Currys, dessen Rezeptur noch einmal mit Tonka und Mandarine verfeinert wurde.

Letzte Verantwortung für die konkrete Mischung und Ausbalancierung der Aromen in der Rezeptur kommt dabei dem erfahrenen Profikoch Hans Gerlach zu.

Einem größeren Publikum ist er als Kolumnist des Magazins der Süddeutschen Zeitung bekannt.





## VERZICHT AUF 30 KILOMETER FOLIE

Ehrlich, gut, sauber und fair bedeutet aber auch, dass unsere Produkte nachhaltig und umweltverträglich sein müssen. Dazu gehören recyclingfähige Verpackungen aus Frischfaserpapier, kompostierbare Tee-Beutel aus einem Bananenfaser-Zellulose-Gemisch, Verzicht auf Außenfolien und vieles mehr. Drei Kriterien leiten uns in der Entscheidung für ein bestimmtes Verpackungsmaterial oder eine bestimmte Verpackungsform: Unsere hochwertigen Produkte sollen bestmöglich geschützt werden, die Richtlinien des Lebensmittelrechts sind einzu-

halten und am nachhaltigsten ist es, so wenig Verpackung wie möglich einzusetzen. Oft ergeben sich Zielkonflikte. Nehmen wir zur Illustration unsere Tees. Seit September 2021 liefern wir unser komplettes Tee-Sortiment ohne Außenfolie aus.

Die letzte Umstellung spart noch einmal jährlich rund 30.000 Meter Polypropylen-Folie (PP) ein. Viele unserer Filterbeutel-Tees sind als sogenannte Nacktbeutel in der Schachtel erhältlich. Andere sind einzeln in Sachets verpackt. Dies verursacht einen etwas höheren Materialaufwand. Andererseits bildet die Extraverpackung eine zusätzliche Barriere gegen schädliche Umwelteinflüsse von außen wie Licht, Gerüche oder Feuchtigkeit und sie sorgt dafür, dass leicht flüchtige Inhaltsstoffe wie ätherische Öle in den Teekräutern

bleiben. Das Verbundmaterial für die Einzelverpackung besteht aus einer Papiersorte mit höchster Festigkeit, das mit Aluminium-Kleinstteilchen und einer recycelbaren Lebensmittel-Folie (OPP) bedampft wird.

Die Folie verhindert den Kontakt des Tees mit dem Aluminium. Außerdem bietet die Einzelverpackung noch eine zusätzliche Qualitätsgarantie: Unsere Kunden können sicher sein, dass sie ein originales Tee-Erzeugnis von Herbaria in Händen halten, dem nichts entnommen oder hinzugefügt wurde. Wir überdenken stets unsere Verpackungsentscheidungen und testen ständig neue Verpackungsmaterialien. Für die nächsten drei Jahre haben wir uns das Ziel gesetzt, die komplette Verpackung unserer Filterbeutel-Tees und losen Tees zu 100 % recycelbar zu machen.



## AM BEISPIEL DER DOSE

Besonders stolz sind wir auf unsere mittlerweile schon Kultstatus genießenden Gewürzdosen aus Weißblech mit Aromaschutz-Innendeckel, die sich außerdem platzsparend im Küchenregal stapeln lassen. Sie sind nicht nur enorm praktisch und hübsch, sie schützen zudem ihren wertvollen hocharomatischen Inhalt optimal vor den qualitätsmindernden Einflüssen von Licht, Luft und Feuchtigkeit. Denn anders als andere marktgängige Gewürzverpa-

ckungen wie Blockbodenbeutel oder Folientüten in Kartons können unsere Dosen beliebig oft wieder zu 100 % produktgerecht verschlossen werden. So bleibt die kulinarische Qualität unserer Gewürze sehr lange ohne Beeinträchtigung erhalten – erfahrungsgemäß sogar weit über das gesetzliche Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus. Dieser enorme Vorteil schont einerseits den Geldbeutel unserer Kunden, denn sie müssen weniger häufig nachkaufen. Andererseits werden wertvolle natürliche Ressourcen geschont, weil Lebensmittel nicht vor ihrer Zeit in der Tonne landen. Und schließlich ist Weißblech selbst ein besonders

nachhaltiges Material: Es gehört zu den sogenannten permanenten Wertstoffen, die einmal hergestellt nahezu unbegrenzt lange im Umlauf bleiben und immer und immer wieder ohne Qualitätsverlust recycelt werden.



Die nachhaltige Herbaria Weißblechdose ...

## „WUSSTEN SIE SCHON ...“

... dass Weißblech ein dünnes kaltgewalztes und verzinnertes Stahlblech mit besonders nachhaltigen Eigenschaften ist? Rund 70 % des gesamten jemals auf der Erde produzierten Stahls sind heute noch im Umlauf.

Das Eisenerz, aus dem Stahl gefertigt wird, ist ein Stoff, der in der Erdkruste vorkommt und so gut wie unzerstörbar ist. Seine Wiederverwendung bewahrt die Ressourcen gleich in mehrfacher Hinsicht: Die natürlichen Rohstoffquellen werden geschont, Verpackungsabfälle reduziert und zudem verbraucht

aus Metallschrott hergestellter Stahl viel weniger Energie als aus Eisenerz produzierter.

Auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß ist dabei geringer. Metallverpackungen gehören somit zu den nachhaltigsten Verpackungen überhaupt.



## WERTARBEIT AUS DEUTSCHLAND

Klar also, dass sich Herbaria von Anfang an für Weißblech als Verpackungsmaterial entschieden hat. Inzwischen sind wir noch einen Schritt weitergegangen und lassen unsere Dosen komplett in Süd-

deutschland fertigen, einschließlich des Holzknaufs.

Denn das bedeutet noch mehr Nachhaltigkeit: kurze Transportwege, faire deutsche Löhne und Arbeitsbedingungen sowie nachvollziehbare Umweltstandards des Partnerbetriebs. Müller & Bauer im schwäbischen Metzingen ist ein mittelständisches Traditionsunternehmen, in dem ähnlich kreativ gedacht wird wie

bei Herbaria. So wurde für unsere Gewürzdosen eigens eine spezielle Maschine entworfen, die unsere bekannten Herbaria Holzknäufe auf die inneren Deckel schraubt.

Die Knäufe liefert eine Holzwarenfabrik in Oberfranken. Gefertigt werden sie aus unbehandeltem Buchenholz, das aus nachhaltiger Forstwirtschaft der Bayerischen Staatsforsten stammt.



... mit Aromaschutz-Innendeckel; der unbehandelte Holzknopf stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft.





Bühne frei für Herbaria! Unser 100-jähriges Bestehen feierten wir mit einem großen Fest.

# Mensch, Herbaria!

## Unser Team

Wann empfindet der Mensch seine Arbeit als sinnhaft? Wir meinen, wenn er gestaltend Einfluß nehmen kann. Wir legen daher Wert auf eine offene und freundliche Unternehmenskultur, die dazu ermutigt und befähigt, Herbaria gemeinsam weiterzuentwickeln. Mit Leidenschaft arbeiten wir an Bio-Produkten, die nachhaltigen Genuss und gesunde Lebensfreude ermöglichen. Ein Ziel, zu dessen Erreichung alle im Team Herbaria höchst engagiert und ideenreich beitragen.



### GEMEINSAM LERNEN, GEMEINSAM GESTALTEN

Herbaria ist ein mittelständisches und international handelndes Bio-Unternehmen. Wir haben uns eine sympathisch familiäre Größe bewahrt: Mit lediglich 32 Mitarbeitern gehören wir im deutschen Bio-Lebensmittelsegment zu den schlan-

ken und dynamischen Marktteilnehmern. Dies bedeutet, es kommt auf die Kompetenz und Kreativität jedes Einzelnen an. Die fundierte Aus- und Weiterbildung unserer Beschäftigten ist unabdingbar für den Erfolg. Regelmäßig bringen interne Schulun-

gen unsere Kolleginnen und Kollegen in Sachen Nachhaltiges Wirtschaften, Umweltschutz und Arbeitssicherheit auf den neuesten Stand. Darüber hinaus besuchen sie externe

Fortbildungen, um das Wissen über rechtliche und technische Fragen der ökologischen Lebensmittel-erzeugung und die Kenntnisse des europäischen und deutschen Bio-

Rechts im Einklang mit der neuesten Entwicklung zu halten. Wir nehmen an Messen teil (vor Ort und virtuell) und suchen den direkten Kontakt zu Kunden am Point of Sale.



### KURZE WEGE FÜR IDEEN

Ein standardisiertes Vorschlagwesen ermöglicht es allen Beschäftigten, gestaltend auf unternehmerische Entscheidungen und auf den täglichen Arbeitsalltag Einfluss zu nehmen.

Per Feedbackbox können Ideen, Anregungen und Vorschläge (auch anonym) vorgebracht werden. Einmal im Monat präsentiert und bespricht die Geschäftsführung die Vorschläge im Betriebsplenum. Erfolgreich wurde auf diese Weise beispielsweise ein Modernisierungsumbau für das Lager initiiert und höhenverstellbare Schreibtische auf Wunsch vieler Mitarbeiter angeschafft. Ebenfalls auf Initiative der Beschäftigten wurden

sechs Bienenvölker auf dem Firmengelände aufgestellt. Eine Imkerin aus der Nachbarschaft kümmert sich um die Bienen. Der Herbaria Betriebs-honig kommt der Belegschaft und ausgewählten Kunden zugute. Seit 2019 führen wir eine regelmäßige Befragung zur Zufriedenheit der Beschäftigten durch. Diese wird in regelmäßigen Abständen wiederholt. Dadurch sollen Verbesserungspotenziale ermittelt werden.



Unsere Auszubildenden mit ihren Ausbildern



### ACHTUNG, AUSBILDUNGSBETRIEB!

Wir bieten jungen Menschen eine zukunftsweisende Perspektive – gerade auch in Zeiten der Pandemie – und setzen damit ein Zeichen gegen die abnehmende Ausbildungswilligkeit von Unternehmen.

Insgesamt fünf Auszubildende über drei Ausbildungsjahrgänge bilden derzeit den beruflichen Nachwuchs in Fischbachau (Stand Februar 2022) und erlernen bei Herbaria den Beruf einer „Kaufrau bzw. eines Kaufmanns für Büromanagement“ oder einer „Fachkraft für Lagerlogistik“. Drei betriebliche Ausbilder betreuen die jungen Menschen mit großem Engagement. Die erste Woche verbringen neue Azubis bei uns mit Einführungsschulungen zum Arbeits-

schutz, Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement und zu erforderlichen Hygienemaßnahmen. Außerdem erhalten sie Geldunterricht bei einem Geldlehrer. Dann folgen drei Jahre Vermittlung von Fachwissen in allen Bereichen des künftigen Berufslebens. Bei Herbaria findet die Ausbildung ab dem ersten Tag auf Augenhöhe statt, denn unser Ziel ist es, qualifizierte und motivierte Mitarbeiter für eine langfristige Perspektive zu gewinnen.



## ARBEITEN, SICH WOHLFÜHLEN, GESUND BLEIBEN

Durch flexible Arbeitszeitgestaltung und dem Angebot von Homeoffice lassen sich Beruf, Familie und soziales Leben gut vereinen. Seit Februar 2022 haben die Kolleginnen und Kollegen einen Anspruch auf ein Jobrad.

Damit gestaltet sich der tägliche Arbeitsweg entspannter, sauerstoff-

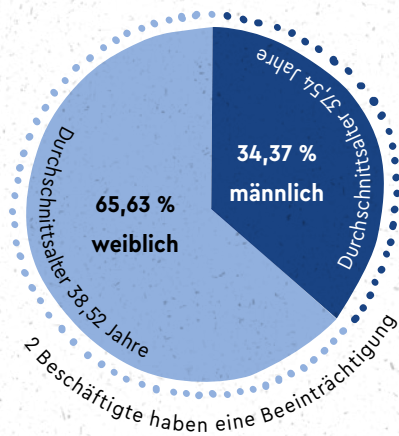
reicher und gesundheitsfördernder als die klimafeindliche Pendelei im Auto. Wer sich nach dem Umstieg aufs Rad im April schon fit genug fühlt, kann an der Gesundheits-Challenge teilnehmen. Dort werden im internen Wettbewerb Ausdauerkilometer auf Rad, Beinen oder im Schwimmbad gesammelt.

Jobrad und Gesundheits-Challenge sind Programmpunkte des ganzjährigen Gesundheitsmanagements von Herbaria. Jeder Monat des Jahres wird dabei thematisch abwechslungsreich gestaltet, sei es mit einer Gesundheitswoche in der Kantine,

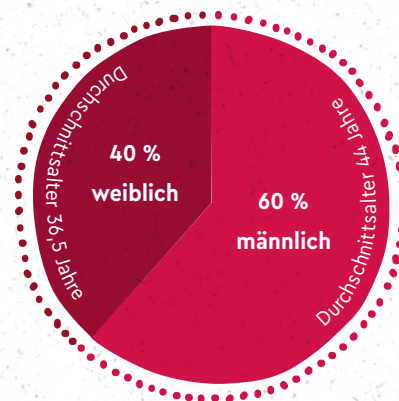
Schulungen zum Thema „Natürlich Entschlacken mit Heilkräutern“, Heilfasten unter Anleitung, einer gemeinsamen Kräuterwanderung oder Yoga auf der Herbaria Wiese. Dazu kommen regelmäßige interne Fortbildungen zum Thema Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit. Im Frühjahr 2021 begann Herbaria das Programm E.L.C.H – kurz für Externes Lebenslagen Coaching & Hilfe. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können sich in psychisch besonders fordernden Lebensphasen anonyme und kostenlose Unterstützung bei einer externen Beratungsstelle holen.

## Soziale Kennzahlen für das Jahr 2021

### BESCHÄFTIGTE



### FÜHRUNGSKÄPFE



In 2021 hatten wir 234 Kranktage, das entspricht einer Quote von 7,56 %.

In 2021 hatten wir einen meldepflichtigen Unfall.

Für das Jahr 2021 haben wir 2.181,00Euro Weiterbildungskosten verbucht.

Die Fluktuationsrate lag 2021 bei 7,14 % (2/28).

2021 wurden 2 Verbesserungsvorschläge eingereicht.

## Team Herbaria erfolgreich beim Stadtradel-Wettbewerb fürs Klima



Team-Arbeit: Herbaria Mitarbeiter strampeln gemeinsam für das Klima-Bündnis.

Mitarbeiter von Herbaria ließen drei Wochen das Auto auch in der Freizeit stehen und sicherten sich so zwei Medaillen in der Disziplin „Stadtradeln“. Das Edelmetall Gold gab es in diesem deutschlandweiten Wettbewerb für die Teilnahme im besten Team des Mangfalltals und Bronze wurde fällig in der Teamauswertung aller Teams, die gemeinsam für Bruckmühl in diesem deutschlandweiten Wettbewerb antraten.

Stadtradeln ist ein Wettbewerb, den das sogenannte Klima-Bündnis ins Leben gerufen hat. Kommunen aus ganz Europa haben sich darin zusam-

mengeschlossen, um gemeinsame Antworten auf die Herausforderungen des Klimawandels zu finden. Der Radel-Wettbewerb beispielsweise soll die Menschen dazu animieren, den Klimakiller PKW einfach einmal stehen zu lassen und stattdessen auf den Drahtesel umzusteigen.

Die Teilnehmer schließen sich in Teams zusammen und treten gemeinsam für ihre Kommune in die Pedale. Über einen Zeitraum von 21 Tagen werden die geradelten Kilometer per App gesammelt und dem Konto der Kommune gutgeschrieben. Gleichzeitig wird gemessen wie viel CO2-

Ausstoß gegenüber der Autonutzung eingespart wurde.

Die acht Teilnehmer von Herbaria erstrampelten vom 13. Juni bis zum 3. Juli 2021 gemeinsam mit ihren 48 Kollegen vom Schwesterunternehmen Salus insgesamt 12.667 Kilometer. Der Umstieg aufs Fahrrad erbrachte eine Einsparung von 1.862,1 Kilogramm CO2. Für die Team-Leistung gibt es die Bronze-Medaille in der internen Auswertung der Gemeinde Bruckmühl. Alle 50 Bruckmühler Teams zusammen erradelten 196.234 Kilometer und errangen damit Gold im Vergleich der Mangfalltal-Gemeinden.



# Qualität mit Herkunft

## Unsere Lieferanten



Unsere wertvollen Bio-Rohstoffe beziehen wir von 86 Lieferanten aus 41 Ländern.  
© Weltkarte Vektoren von Vecteezy <https://de.vecteezy.com/gratis-vektor/weltkarte>

### EINKAUF DORT, WO'S WÄCHST

Hinter jeder Spitze Dill, jeder Prise Cassia-Zimt und jeder exotischen Pfefferrarität, die Eingang in unsere Gewürzmischungen findet, stecken Menschen, unter deren Obhut und Pflege diese aromatischen Pflanzen aufgewachsen sind. Es liegt uns daran, sie möglichst gut zu kennen, denn wir verlangen viel von ihnen. Wir suchen uns sehr sorgfältig Partner aus, die so bedingungslos qualitätsorientiert sind wie wir selbst.

Und wir wollen, dass sie unsere Werte des nachhaltigen und klimafreundlichen Wirtschaftens und der sozialen Fairness teilen. Im Zweifel muss dies nachprüfbar sein.

Wo immer möglich bevorzugen wir regionale Anbieter, wobei wir am liebsten ab Feld kaufen.

Viele unserer Bio-Gewürze beziehen wir jedoch klimatisch bedingt aus Anbaugebieten weltweit. Weil Qualität, Nachhaltigkeit und soziale Fairness höchste Priorität für uns haben, nimmt Herbaria in seinen Lieferbeziehungen einen besonderen Aufwand

in Kauf. Wir bemühen uns immer um Einkauf direkt im Ursprung. Aktuell werden wir von 86 Lieferanten aus 41 Ländern mit 330 Rohstoffen beliefert. Dies bedeutet viele verschiedene Handelsverträge, Bio-Zertifizierungen, Nachhaltigkeitsklärungen und Verhaltenskodizes, die von uns einzeln geprüft, überwacht und gemanagt werden müssen.

Dazu halten wir uns auf dem neuesten Stand der politischen, wirtschaftlichen und mit zunehmender Bedeutung auch der klimatischen Entwicklung in 41 Ländern rund um den Globus.

### WIE WIR UNSERE PARTNER FINDEN

Es ist wie beim Wein. Das Klima, die Lage und der Boden bestimmen auch die aromatische Spitzenqualität von Gewürzen, Tees und Kaffees. Wer sensorisch geschult ist, kann die Provenienz oft erschmecken. Für viele unserer Rohstoffe gilt, dass sie in höchster Güte nur an wenigen Orten dieser Welt anzubauen sind. Dort wählen wir mit großer Sorgfalt Erzeuger aus, die kontrolliert biologischen Anbau betreiben. Teilweise lassen wir uns von ihnen Proben von verschiedenen Flächen geben: Geschmack und Qualität unterscheiden sich oft von Feld zu Feld. Im hauseigenen Labor werden alle Proben auf Pestizide und mikrobielle Verunreinigungen untersucht. Schließlich prüft ein hausinternes Sensorik-Panel die Muster auf Geschmack, Optik und besonders erwünschte Charakteristika wie Milde oder leichte Bitternoten.

### DRUM PRÜFE, WER SICH BINDET

Hat ein Anbauer unsere Ansprüche an die Qualität der Rohstoffe erfüllt, kann er sich als Lieferant für Herbaria qualifizieren. Dazu muss er unsere Nachhaltigkeitsleitlinien übernehmen und die Umsetzung nachprüfbar machen. Wir durchleuchten einen Betrieb gewissermaßen, bevor er bei uns auf die hauseigene Liste der zugelassenen Produzenten kommt. Das reicht von der Bio-Zertifizierung bis zur Personalhygiene und dem Putzplan im Lager.



Unsere hocharomatischen Wacholderbeeren werden von Dorfbewohnern in Bosnien mit der Hand gesammelt.

In Deutschland arbeiten wir hierzu seit 2012 mit Bioland zusammen. Als langjähriges Mitglied schätzen wir die strengen Richtlinien dieses etablierten Verbands von Bio-Produzenten.

Bereits 2017 hat Herbaria einen Verhaltenskodex für Lieferanten eingeführt, mit dem unsere Erwartungen auch im Hinblick auf Umwelt- und Sozialstandards kommuniziert werden. Der Kodex verbietet Kinderarbeit, ausbeuterische Löhne und er verpflichtet zur Einhaltung der Menschenrechte.

Zudem regelt die Vorschrift vertragliche Arbeitszeiten und einen angemessenen Freizeitanspruch für die Angestellten der Lieferanten.

### MAN SCHÄTZT SICH, SEIT VIELEN JAHREN

Unsere hohen Anforderungen haben uns in der Branche den Ruf eingebracht, außergewöhnlich anspruchsvolle Kunden zu sein.

Wir nehmen dies als Kompliment. Weil wir faire Preise zahlen und bei Problemen nach gemeinsamen Lösungen suchen, haben sich langjährige Partnerschaften zwischen uns und unseren Lieferanten gebildet.

Das dadurch aufgebaute gegenseitige Vertrauen erlaubt es uns auch, unseren Bio-Landwirten bereits im Winter noch feste Abnahme- und Preisgarantien für die kommende Saison zu geben.



Regional aus Bayerisch-Schwaben: Herbaria Dillspitzen mit fein-krautiger Note.

## HERBARIA BIO-DILLSPITZEN

Dill ist ein klassisches Kraut der deutschen Küche, und er wächst auch am besten in Deutschland. Unsere Bio-Spitzen kommen aus dem Wittelsbacher Land, nördlich von München. Im Landkreis Aichach-Friedberg betreibt dort die Familie Lenk ihren viehlosen Biolandhof, auf dem sie aktuell vorwiegend Rote Zwiebeln, Dill, Petersilie, Kerbel, Weizen und Zuckerrüben in siebenjähriger Fruchtfolge anbaut. Dabei sind besonders die guten Lössböden des Hofes entscheidend, bestes Schwemmland der nahen Flüsse Donau, Iller und Lech. Auch während der mittlerweile immer häufiger einsetzenden Trockenperioden sorgt der lockere Löss für eine gute und

gesunde Entwicklung der angebauten Pflanzen, ganz ohne künstlichen Dünger. Die ganze Familie Lenk hilft zusammen, wenn mal eine Maschine ausfällt oder das Wetter eine Herausforderung ist.

Neue GPS-gesteuerte, solarbetriebene Säh- und Hackmaschinen kommen seit 2021 bei der Aussaat und Pflege der Kulturen auf rund 300 Hektar Land zum Einsatz. Zwischen den Pflanzen wird weiterhin mit der Hand gehackt und gezupft. Hier wird die Familie von Saisonkräften unterstützt, die während der Sommermonate auch mit am Hof wohnen. Vor der Fruchtsaat wird zwei Jahre lang Klee gras angebaut. Dieses bindet als Leguminose den Stickstoff aus der Luft im Boden und versorgt ihn so ganz natürlich mit Nährstoffen. Das

mehrmals im Jahr geschnittene Klee gras dient der hofeigenen Biogasanlage als Substrat und wird auch als Dünger in den Kulturen eingesetzt. Die Biogasanlage und die Solarpanels auf den Dächern dienen der Stromgewinnung. Und mit der Abwärme der Stromgewinnung werden die Kräuter und Zwiebeln getrocknet und die Nachbarn mit Fernwärme versorgt.

Der Dill wird im Frühjahr gesät und dann im Juli bei einer Höhe von 30 bis 50 Zentimetern geerntet. Die Trocknung erfolgt sofort direkt auf dem Hof, so bleiben das Aroma und die Farbe erhalten. Nach der aufwendigen Nachbearbeitung erhält Herbaria schließlich die wunderbar cremig-vanilligen, regionalen Dillspitzen.



Aus dem tropischen Sumatra: hocharomatische Zimtrinde vom Cassia-Baum, von Hand geschält.

## HERBARIA CASSIA BIO-ZIMT VON DER INSEL SUMATRA

Bevor es in transportfähige Stangen geschnitten wird, wächst dieses hocharomatische Gewürz als Rinde an dem auf Sumatra einheimischen Cassia-Baum. Unser Cassia Zimt stammt aus der biologisch und wirtschaftlich bedeutenden Pufferzone des Kerinci Seblat Nationalparks auf Sumatra. Dort sind aktuell über 2100 Landwirte am Cassia-Projekt beteiligt. Sie haben sich verpflichtet, ökologischen Landbau zu betreiben, die Parkgrenzen einzuhalten und nachhaltige Praktiken wie die selektive Ernte zu befolgen. Die fruchtbaren Hänge des Kerinci-Hochtals eignen sich hervorragend für den Anbau von

Cassia-Bäumen, die am besten in den dortigen Lagen von 800 bis 1500 Metern gedeihen. Ein Baum muss mindestens zehn Jahre alt sein, bevor seine Rinde geerntet werden kann. In Baumschulen werden Cassia-Bäume nachgezogen, die dann von den Bauern eingepflanzt werden, um den Bestand zu erhalten. Nach der Ernte findet die Weiterverarbeitung der Zimtrinde für den Export im Herzen der Plantage statt. Dazu gehören die Sortierung, Reinigung und schonende Trocknung der Zimtrinde in der Sonne.

Herbaria unterstützt in Kerinci die bäuerliche Gemeinschaft und fördert die nachhaltige Landwirtschaft. Unsere Anbauerfamilien erhalten aktiv durch Wiederaufforstung die biologische Vielfalt. Ein Kontrollpro-

gramm wurde implementiert, das zur ersten Rainforest Alliance Zertifizierung für Zimt geführt hat. Vor Ort finden Schulungen in einem Trainingscenter statt. Dort wird Wissen über nachhaltigen Bio-Anbau, Qualitätskontrollen, Zertifizierungen und die Verarbeitung zu Exportprodukten weitergegeben. Die direkte Vermarktung und Rückverfolgbarkeit sorgen für große Transparenz.

Die Bauern erhalten deutlich höhere Preise und können verstärkt in ihre Gemeinden investieren. In den vergangenen Jahren wurden so ein Projekt für sauberes Trinkwasser und die Einrichtung öffentlicher Sanitäranlagen finanziert, der Bau von Straßen und Wirtschaftswegen gefördert und soziale Projekte wie Sport-Programme für Jugendliche durchgeführt.



Nachhaltig angebaut: Reife rote und unreife grüne Bio-Kaffeefrüchte

## HERBARIA BIO-KAFFEE AUS MEXIKO UND INDIEN – GERÖSTET IM BAYERISCHEN OBERLAND

Unsere Arabica-Bohnen stammen aus der indigenen Kleinbauern-Kooperative La Selva, die zu den ältesten Kaffee-Kooperativen Mexikos zählt. Die Bauernfamilien bauen im Hochland der Region Chiapas Kaffeebohnen unter Schattenbäumen an.

Denn nur im Schatten anderer Bäume haben die Kaffeekirschen genügend Zeit, ihr volles Aromapotenzial zu entwickeln. Die traditionelle Mischkultur im Bergwald ermöglicht einen großen Artenreichtum der lokalen Flora und Fauna. Der biologische Anbau des Kaffees erhält außerdem Böden und Gewässer und schützt dadurch nicht nur die Natur, sondern

auch die Erzeugerfamilien selbst. Die übernehmen vor Ort zudem die Weiterverarbeitung der Bohnen. Die Wertschöpfung bleibt also bei ihnen. Für die meisten Bauern ist die Kaffeeproduktion die einzige wirtschaftliche Einnahmequelle. Umso wichtiger, dass Herbaria fair und überdurchschnittlich bezahlt!

So können die Bauern ihre Kinder in die Schule schicken, Saatgut kaufen und ihre Häuser instandhalten.

Aus der indischen Kooperative Manarcadu Social Service Society (MASS) kommen unsere Robusta-Bohnen. Auch in Kerala, im äußersten Südwesten Indiens, ist die Natur bekannt für ihre großartige Biodiversität. Rund 1700 Kleinbauern der MASS kultivieren hier Robusta-Kaffee. Sie werden fair bezahlt, in nachhaltiger Landwirtschaft geschult und über die Kooperative versichert. Soziale

Projekte verbessern außerdem die Lebensbedingungen der Familien. Als erster Unternehmer Indiens erhielt Kooperativen-Gründer Bijumon Kurian den internationalen Fair Trade Fan Award. Die meisten Bauern pflanzen neben Kaffee auch Kakao oder Gewürze an.

So halten sie ihr Land fruchtbar und schaffen alternative Einkommensquellen. Ihre Kaffeepflanzen wachsen unter dem Schatten vieler verschiedener Baumarten, so reifen die Kaffeekirschen langsam und entwickeln ihre Aromastoffe optimal.

Auch später bekommen alle unsere Kaffeebohnen die beste Behandlung. Wir lassen sie schonend und ganz langsam nach ausgeklügelten Röstprofilen rösten. Das macht für uns eine Spezialitäten-Rösterei in der Region nach allen Regeln der Handwerkskunst.



Das Herbaria Kaffee-Sortiment: fair und sozial eingekauft.

# Das haben wir erreicht

## HERBARIA ERHÄLT AUSZEICHNUNG „BLÜHENDER BETRIEB“

Als Nahrungsquelle für Wildbienen, Schwebfliegen, Schmetterlinge und viele weitere Insekten sowie als wichtige Futterpflanzen für Schmetterlingsraupen haben wir im Jahr 2015 auf dem Herbaria-Gelände eine 1.135 Quadratmeter große, artenreiche Blühwiese angelegt.

Ausgebracht wurde regionales Saatgut der Initiative „Blühende Landschaften“ mit überwiegend heimischen Blumen, Kräutern und Gräsern. Weitere ökologisch wertvolle Elemente auf dem Herbaria-Gelän-

de für Insekten, Spinnen, Vögel, Igel und andere wilde Tiere sind Hecken, einheimische Laubbäume und eine kleine Streuobstwiese mit alten Apfel- und Zwetschgensorten. Alle Flächen werden extensiv gepflegt. Natürlich verzichten wir auf Torf, Pestizide und chemisch-synthetische Dünger.

Wir verwenden nur organischen Dünger, den wir im Sinne einer Kreislaufwirtschaft aus unseren Küchenabfällen mit einem Komposthaufen selbst herstellen. Der wertvolle Wurmkompost wird auch für unsere Hochbeete auf dem Firmengelände genutzt. Dort wachsen verschiedene Gemüse- und Gewürzpflanzen, die geerntet werden dürfen.

Für unser besonderes Engagement für den Insekten- und Artenschutz zeichnete uns das Bayerische Umweltministerium im Rahmen des „Blühpakts Bayern“ im September 2019 als „Blühender Betrieb“ aus.

Insgesamt sind rund 42 % des Herbaria-Firmengeländes unversiegelt. Flächen mit offenem Boden kommen auch vielen Wildbienenarten zugute, denn rund 75 % aller einheimischen Wildbienen legen ihre Nester in der Erde an. Ein weiterer ökologischer Vorteil: Das Regenwasser kann auf unversiegelten Flächen versickern, im natürlichen Wasserkreislauf bleiben und zur Erhaltung des Grundwasserspiegels beitragen.

## HERBARIA ONLINE- GEWÜRZKOCHKURSE FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSSTILE

Mit interaktiven Online-Kochkursen starteten wir im Jahr 2021 ein neues Angebot zu den Bio-Feinschmecker

Premiumgewürzen. Das Küchenkonzept der Kochkurse widmet sich zeitgemäßen, nachhaltigen Ernährungsstilen, die Umwelt und Klimaschonung sowie einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten.

Im ersten Kochkurs „Alles von der Rübe – Leaf to Root“ kochten die Teil-

nehmer ein kulinarisch anspruchsvolles veganes Menü. Der zweite Online-Gewürz-Kochkurs „Nachhaltiges Geflügel“ fand im Februar 2022 statt und widmete sich dem Thema „Nose-to-Tail – Ganze Tiere essen“, inklusive Tipps, worauf man beim Kauf von nachhaltigem Geflügel achten sollte.

## HERBARIA QUALIFIZIERT SICH FÜR „UMWELT- UND KLIMAPAKT BAYERN“

Unser großes Engagement für Umwelt- und Klimaschutz erfährt auch Anerkennung von Seiten der Politik. Am Anfang des Jahres 2021 qualifizierte sich Herbaria für die Teilnahme am erneuerten „Umwelt- und Klimapakt“ zwischen der bayerischen

Staatsregierung und der bayerischen Wirtschaft. Voraussetzung für die Teilnahme am „Umwelt- und Klimapakt Bayern“ ist die Umsetzung von betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, die über die gesetzlichen Vorgaben hinaus gehen.

Bei der Übergabe der Urkunde wurde besonders die EMAS- und EMASplus-Zertifizierung von Herbaria hervorgehoben.

Für die Teilnahme am Umweltpakt Bayern überzeugte zudem die Vielzahl der Maßnahmen für Umwelt- und Klimaschutz, die von Herbaria umgesetzt werden.

Zwei Beispiele:

Der klimaneutrale Firmen-Standort wird zu 100 % mit Ökostrom versorgt.

Alle eingesetzten Rohstoffe stammen zu 100 % aus Bio-Landwirtschaft.



Herbaria Tee-Sortiment ohne Kunststoff-Außenfolie

## HERBARIA REDUZIERT VERPACKUNG

Herbaria arbeitet ständig daran, das Verpackungsaufkommen im Handel und für Endkunden zu reduzieren. Seit September 2021 liefern wir nun einen Teil des Teesortiments komplett ohne Außenfolie: das alltagstaugliche Sorti-

ment „Kräutertees im Filterbeutel“ im Karo-Design und den 6-er-Tee aus dem Eva-Aschenbrenner-Sortiment im Filterbeutel in den Größen 15 Filterbeutel und 40 Filterbeutel.

Damit werden jährlich rund 30.000 Meter Polypropylen-Folie (PP) eingespart. Aufgrund von technischen Voraussetzungen, Bedürfnissen der

Gastronomie und speziellem Aromaschutz bei bestimmten Rohstoffen sind aktuell noch nicht alle Herbaria Filterbeuteltees als Teebeutel ohne Sachtet verpackt.

Unser Ziel ist es jedoch, alle unsere Bio-Kräutertees als sogenannte Nacktbeutel zu verpacken. Wir forschen weiterhin an einer Lösung.



Unser Engagement gegen Lebensmittelverschwendung: die Herbaria Magic Bags

## HERBARIA RETTET LEBENSMITTEL

Seit September 2021 bietet Herbaria Bio-Produkte, die wegen des gesetzlichen Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) nicht mehr über den Handel verkauft werden können, stark rabat-

tiert in der Lebensmittelretter-App „Too Good To Go“ an.

Die Waren werden in Überraschungstüten, sogenannten Magic Bags, gepackt und können bei Herbaria in Fischbachau abgeholt werden. Wer möchte, kann eigene Behälter mitbringen, um Verpackung zu sparen.

Die Resonanz ist groß. Die Überraschungstüten sind per App bestellbar und werden am Herbaria-Haupteingang abgeholt. Dies ist auch eine Gelegenheit, mit unseren Kunden in direkten Kontakt zu treten.



# Unsere Ökobilanz

INPUT	Einheit	2019	2020	2021	Veränderung zum Vorjahr
Produkte	Stk	3.193.155	3.943.606	3.235.271	↘
Transportverpackungen (Kartonagen)	kg	14.951	12.257	13.288	↗
Heizöl (Verbrauch)	l	27.437	29.612	23.379	↘
Brennholz (Verbrauch)	m <sup>3</sup>	35	38	88	↗
Gas	kWh	9.204	7.896	8.942	↗
Diesel (Fuhrpark)	l	9.168	6.751	7.189	↗
Strom	kWh	51.367	52.333	55.727	↗
Wasser	m <sup>3</sup>	210	148	135	↘

## Impressum

**Herausgeber:** Herbaria Kräuterparadies GmbH  
 Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau  
**Geschäftsführer:** Erwin Winkler und Otto Greither  
**Redaktion:** Inez Bachmann, Katharina Heuberger,  
 Daniel Fehling  
**Text:** Inez Bachmann, Katharina Heuberger,  
 Agentur für Kommunikation  
**Design/Satz:** Nik Thäle, nixdesign  
**Bilder:** Herbaria Kräuterparadies GmbH,  
 nixdesign (S. 47)  
**Schlusskorrektur:** Susanna Bingemer, food und text  
**Druck:** Offsetdruck Baumann GmbH  
**Papier:** Nautilus Classic Recycling  
**Erschienen:** März 2022

OUTPUT	Einheit	2019	2020	2021	Veränderung zum Vorjahr
Produkte	Stk	2.978.864	3.275.310	3.074.322	↘
Produktverpackungen (gesamt)	kg	124.033	134.183	119.566	↘
Glas	kg	51.045	58.099	50.878	↘
Papier/Pappe/Karton	kg	10.331	11.968	11.245	↘
Weißblech	kg	47.235	48.857	44.359	↘
Aluminium	kg	892	747	773	↗
Kunststoffe	kg	2.766	3.296	2.912	↘
Sonstige Verbunde	kg	11.765	11.215	9.432	↘
Transportverpackungen (Kartonagen)	kg	14.125	13.856	14.500	↗
Abwasser	m <sup>3</sup>	210	148	135	↘
Restmüll	m <sup>3</sup>	26	28	29	↗
Papier/Kartonagen	m <sup>3</sup>	26	26	26	↔
Leichtverpackungen	m <sup>3</sup>	55	51	56	↗
Biomüll **	m <sup>3</sup>	12	12	12	↔
Glas**	l	960	1.440	480	↘
Treibhausgasemissionen CO <sub>2</sub> e (gesamt) *	t	98	97	82	↘
aus Heizung	t	75	80	64	↘
aus Fuhrpark	t	23	17	18	↗



# Wir vermessen unseren Fußabdruck

## Indikatoren unserer Umweltauswirkungen

Wir wollen als Unternehmen negative Umweltauswirkungen vermeiden und unsere Umweltleistung kontinuierlich verbessern. Die folgenden Indikatoren geben Auskunft über den Stand der Entwicklung.

### Indirekte Umweltauswirkungen



#### ROHSTOFFE: UMWELTSCHUTZ DURCH BIO-ANBAU

Als Verarbeiter landwirtschaftlicher Rohstoffe in Bio-Qualität leisten wir einen wesentlichen Beitrag zum

Schutz der Umwelt und dem Erhalt der Biodiversität durch die Förderung einer ökologisch-nachhaltigen Bodenbewirtschaftung.

Der Bio-Landbau ist klimafreundlich; er schützt unsere natürlichen Ressourcen wie Boden und Wasser, erhöht die Aktivität der Bodenlebewesen und bewahrt die natürliche Artenvielfalt.

Er vermeidet Rückstände von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln und Trinkwasser und schützt dadurch Menschen, Pflanzen und Tiere.

Die Öko-Landwirtschaft vermindert den Energieverbrauch, bindet CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre und leistet so auch einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

FAKT:

WIR BEZIEHEN NUR ROHSTOFFE IN



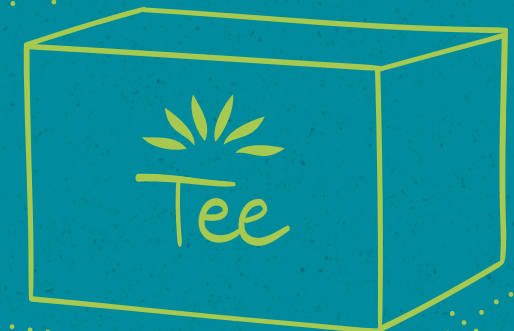
## Bio-Qualität!

FAKT:

DURCH DEN VERZICHT AUF DIE AUSSENFOLIE BEIM BIO-KRÄUTER-TEESORTIMENT IM FILTERBEUTEL SPAREN WIR SEIT 2021 RUND

# 30.000 Meter Folie

IM JAHR ZUSÄTZLICH EIN.



### Direkte Umweltauswirkungen



#### VERPACKUNG: ÖKOLOGISCH UND SICHER

Auch bei unseren Verpackungen stehen Umwelt- und Klimaschutz im Fokus. Es gilt der Grundsatz: So viel Produktschutz wie möglich – so wenig Verpackung wie nötig. Das eingesetzte Material muss zu-

dem nachhaltig wiederverwertbar sein. Unsere Kaffeetüten sind aus recycelbarem Kunststoff, Filterbeuteltees in Faltschachteln aus Karton und Flüssigprodukte in wiederverwertbaren Glasflaschen verpackt. Um die hohe Qualität unserer Gewürze zu wahren, füllen wir sie in aluminiumfreie Weißblechdosen ab. Diese schützen das intensive Aroma zuverlässig über einen langen Zeitraum.

Durch ihre Stabilität verhindern sie, dass empfindliche und fragile Rohstoffe wie z.B. Wildblüten oder die Salzkristalle des Flor de Sal durch Druck beschädigt werden. Die Gewürzdosen sind ebenfalls vollständig recycelbar. Auch bei unseren Werbemitteln schonen wir möglichst die Ressourcen, beispielsweise verwenden wir Tragetaschen aus recycelten PET-Flaschen.



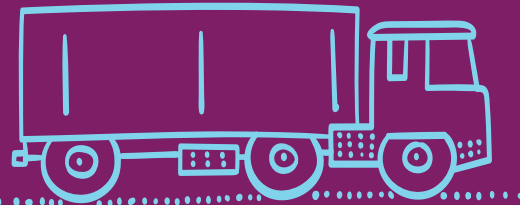
## TRANSPORT

Gemeinsam mit unseren Spediteuren und Kunden arbeiten wir beständig daran, unser Logistik-Konzept zu optimieren. Wir beliefern die Kunden über den Großhandel oder per Zentral-lager, einige Partner holen innerhalb der eigenen Routenplanung direkt bei uns ab. So möchten wir Umwelt-auswirkungen des Transports mög-lichst gering halten.

### FAKT:

REDUZIERUNG DER TAGE MIT

**LKW-  
Abholungen**  
von **243** (2020)  
auf **219** (2021)



### FAKT:

42 % DER FLÄCHE AM  
STANDORT FISCHBACHAU SIND

**unversiegelt  
oder naturnah**

GESTALTET



## BIODIVERSITÄT

Der Erhalt der Artenvielfalt ist für uns ein zentrales Anliegen – sowohl in der Lieferkette, als auch bei uns am Standort in Fischbachau.

Auf dem Firmengelände wurde eine Blühfläche angelegt, auf der eine artenreiche Saatenmischung ausgesät wurde. Zusätzlich wurden Lavendel, Rosen und Spirea sowie einige alte Apfelsorten angepflanzt,

um Insekten, Vögeln und anderen Tierarten zusätzliche Nahrungsquellen zu bieten.

Eine Buchenhecke und Weinlaub stellen für Insekten und Vögel ganzjährige Unterschlupfmöglichkeiten dar.

2020 wurden wir für unser Engagement als „Blühender Betrieb“ vom Bayerischen Umweltministerium ausgezeichnet. Ein Teil des Firmengeländes besteht aus einer Feuchtwiese, die Fröschen und Ringelnattern (Rote Liste Bayern 3) als Lebensraum dient.



## KLIMA UND ENERGIE

Im Klimaschutz gilt für uns der Grundsatz: Vermeiden – Reduzieren – Kompensieren. Wir vermeiden CO<sub>2</sub>-Emissionen beispielsweise, indem wir seit vielen Jahren zu 100 % Ökostrom beziehen. Wo wir Emissionen derzeit nicht vermeiden können, versuchen wir diese so weit wie möglich zu reduzieren.

Im Bereich der Wärmeversorgung ersetzen wir beispielsweise, wo immer möglich, fossile durch erneuerbare Brennstoffe. Der kombinierte Holz/

Öl-Brenner der Gebäudeheizung wird hauptsächlich mit Holz aus der Region befeuert, nachts und am Wochenende mit Heizöl.

Die neuen Büros haben Erdgas-heizung. Derzeit unvermeidbare Emissionen gleichen wir durch Klimaschutzprojekte (Aufforstung und Humusaufbau) aus. Unser Standort in Fischbachau ist inklusive Fuhrpark damit seit 2019 klimaneutral (Scope 1 und Scope 2).

Wir haben damit begonnen, den Fuhrpark auf E-Mobilität umzustellen. Seit April 2021 fährt die Geschäftsführung einen Plug-in Hybrid, statt eines herkömmlichen MINI Diesel. Pro Fahrzeugkilometer wird der

Kraftstoffverbrauch dadurch um 0,005 Liter reduziert.

Ein weiteres Firmenfahrzeug für Mitarbeiter (VW ID3) wurde bereits gekauft und soll ab Februar 2022 im Einsatz sein. Herbaria fördert, wo immer möglich, das Arbeiten von zu Hause aus. Dies erspart Ressourcen durch den Wegfall täglicher Fahrwege zur Arbeit. Das gilt analog auch für den zunehmenden Einsatz von Videokonferenz-Systemen für Kundengespräche, Seminare und Audits. Innerhalb von Deutschland gilt zudem der Grundsatz: Es wird nicht geflogen. Wir fahren, wenn immer möglich, mit dem Zug und verzichten auf das Auto.

**FAKT:**

## DER JÄHRLICHE Wasser- verbrauch

VON HERBARIA ENTSPRICHT  
UNGEFÄHR DEM DURCHSCHNITT-  
LICHEN JAHRESVERBRAUCH

## eines Vier- Personen- Haushalts



**FAKT:**

DURCH DEN EINSATZ VON HOLZ  
ANSTATT HEIZÖL, KÖNNEN WIR UNSERE  
EMISSIONEN JÄHRLICH UM RUND

# 14 Tonnen CO<sub>2</sub> reduzieren



## ABFALL UND BRAUCHWASSER

Am Standort in Fischbachau fallen haushaltsübliche Abfälle an.

Zum Großteil handelt es sich um weiterverwertbare Stoffe wie Leichtverpackungen, Papier und Kartonagen bzw. Bioabfall. Sie werden vor Ort getrennt und dann an einen EMAS-validierten Entsorgungsbetrieb zur Verwertung weitergegeben.

Für Bioabfälle haben wir zusätzlich einen eigenen Kompostbehälter am Standort, mit dem wir aus den Reststoffen wertvollen Wurmkompost als Dünger für unsere Hochbeete produzieren.

Damit die Abfälle optimal wiederverwertet werden können, erhalten unsere Mitarbeiter jährlich eine Schulung zur sauberen Abfalltrennung. Frischwasser setzen wir ausschließlich für die Küche, den Sanitärbereich und für Reinigungszwecke ein.

# Nachhaltigkeitsziele

## Indikatoren unserer Umweltauswirkungen

Wir möchten unsere Leistungen im Bereich Nachhaltigkeit kontinuierlich verbessern. Daher setzen wir uns fortlaufend neue Ziele und überlegen uns Maßnahmen, wie wir diese erreichen können.

An den Zielen und Maßnahmen aus dem Berichtszeitraum 2019–2022, die aktuell noch in der Umsetzungsphase oder noch in Planung sind, halten wir weiter fest. Wir haben diese in unser Nachhaltigkeitsprogramm 2022–2025 übernommen. Außerdem haben wir uns nachfolgend beschriebene neue Ziele und Maßnahmen gesetzt.

### ZIEL 1 Erhalt der natürlichen Biodiversität, Ressourcenschonung

Nr.	Maßnahme	Verantwortung	Termin	Status*
1.1	Beibehalten von 100% Bio-Rohstoffen	Einkauf	2025	0
1.2	Ausbau der bienenfreundlichen Bepflanzung	Nachhaltigkeitsteam	2025	0
1.3	Naturnahe Gestaltung des Betriebsgeländes	Nachhaltigkeitsteam	2025	0
1.4	Ausbau weiterer Vogelnistmöglichkeiten sowie Fledermauskästen	Nachhaltigkeitsteam	2025	0

### ZIEL 2 Minimierung von Emissionen: Verwirklichung des klimaneutralen Geschäftsbetriebs

Nr.	Maßnahme	Verantwortung	Termin	Status*
2.1	Vollständige Kompensation der CO <sub>2</sub> -Emissionen am Firmengelände in Fischbachau (Scope 1 und Scope 2)	GL & Nachhaltigkeitsteam	2022	0
2.2	Vollständige Kompensation der CO <sub>2</sub> -Emissionen des Fuhrparks (Scope 1 und Scope 2)	GL & Nachhaltigkeitsteam	2022	0
2.3	Vollständige Kompensation der CO <sub>2</sub> -Emissionen von zwei Produkten (Scope 1 und Scope 2)	GL & Nachhaltigkeitsteam	2025	0

### ZIEL 3 Regionales Engagement

Nr.	Maßnahme	Verantwortung	Termin	Status*
3.1	Projektbeteiligung "Bio-Wertschöpfungskettenmanagement im Tegernseer Tal"	GL	2023	0

### ZIEL 4 Ressourceneffizienz, Niveau der spezifischen Kennzahlen halten bzw. verbessern

Nr.	Maßnahme	Verantwortung	Termin	Status*
4.1	Ökologische Verpackungsoptimierung	GL & Nachhaltigkeitsteam	2024	0
4.2	Ausbau der papierlosen Bestellabwicklung	Vertrieb	2024	0
4.3	Ausbau der papierlosen Kommissionierung	Lager & Versand	2025	0
4.4	Ausbau ressourcenschonender Füllmaterialien im Versand	Lager & Versand	2024	0

### ZIEL 5 Lieferkettenmanagement hinsichtlich der Einhaltung von Sozialstandards

Nr.	Maßnahme	Verantwortung	Termin	Status*
5.1	Befragung aller Lieferanten zu Themen der Nachhaltigkeit	Einkauf & Qualität	2025	0
5.2	Alle Rohstoffe aus Risikoländern haben einen Nachweis zu Einhaltung von Sozialstandards	Einkauf & Qualität	2025	0

### ZIEL 6 Verbesserung des Mitarbeiter-Zufriedenheits-Index

Nr.	Maßnahme	Verantwortung	Termin	Status*
6.1	Höhenverstellbare Schreibtische für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen	GL & Einkauf	2023	1
6.2	Mitarbeiter-Gardening: Bau von Hochbeeten auf dem Firmengelände, welche von den Mitarbeitern auch privat genutzt werden können	GL	2023	0
6.3	Aufstellen eines mobilen Hühner- oder Ziegenstalls während der Sommermonate	GL	2024	0
6.4	Renovierung und Umbau der Umkleieräume der Lagermitarbeiter	GL	2022	1

### ZIEL 7 Offenerere Kommunikation mit Kunden

Nr.	Maßnahme	Verantwortung	Termin	Status*
7.1	Erhöhung des Informationsangebots auf der Homepage und auf Social-Media-Kanälen	Marketing	2023	0

# Unser Beitrag zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung der UN



Herbaria setzt sich für faire Bezahlung ein. Vor Ort und im Ursprung unserer Rohstoffe.



Durch kontrolliert biologischen Anbau fördert Herbaria eine nachhaltige Landwirtschaft. Außerdem wird Beschäftigung geschaffen.



Die Einführung des Betrieblichen Gesundheitsmanagements in 2022 fördert Gesundheit und Wohlergehen der Mitarbeiter bei Herbaria.



Jeder Herbaria Mitarbeiter bekommt die Möglichkeit an Fort- und Weiterbildungen teilzunehmen.



Für Herbaria ist es selbstverständlich, sich für Geschlechtergleichstellung einzusetzen. Alle Stellen werden unabhängig vom Geschlecht besetzt.



Herbaria ist stets bedacht, den Wasserverbrauch zu reduzieren und fördert umweltfreundliche Produktionsmethoden.



Herbaria senkt wirksam seinen Energieverbrauch. Wo möglich und sinnvoll, wird Energie aus regenerativen Quellen eingesetzt.



Die Arbeitsbedingungen bei Herbaria unterliegen anspruchsvollen Zielen, die über den gesetzlichen Standard hinausgehen.



Durch den steten Austausch und Dialog mit Stakeholdern, Lieferanten und Kunden baut Herbaria eine stabile Infrastruktur auf.



Herbaria achtet darauf, keine Kriegs- und Krisengebiete zu unterstützen.



Als verantwortungsvolles Unternehmen engagiert sich Herbaria in der Region, beispielsweise in der Ökomodellregion Miesbacher Oberland.



Ökologische Landwirtschaft fördert den nachhaltigen Konsum. Im Produktmanagement werden Verbraucher- und öffentliche Rückmeldungen berücksichtigt.



Die CO2-Kompensation des Firmenstandorts und des Fuhrparks tragen zum Klimaschutz bei. Zudem ist der Öko-Landbau maßgeblich.



Der Verzicht von Düngemitteln und Pestiziden trägt zu einer nachhaltigen Entwicklung der Ökosysteme im Wasser bei.



Der Verzicht von Düngemitteln und Pestiziden trägt zu einer nachhaltigen Entwicklung der Ökosysteme an Land bei.



Herbaria setzt sich für eine friedliche und inklusive Gesellschaft ein mit Hilfe des Herbaria-Verhaltenscodex und beschäftigt Menschen mit Behinderung.



Langjährige und intensive Partnerschaften sind für Herbaria selbstverständlich. So kann jeder von Wissen und Erfahrung des anderen profitieren.



# Wo finde ich was?

Unser erster Nachhaltigkeitsbericht ist nach den Anforderungen der EMAS III-Verordnung und dem Standard EMASplus aufgebaut und trägt zur Umsetzung der Ziele für nachhaltige Entwicklung bei (Sustainable Development Goals – SDG).

Die nachfolgende Tabelle stellt dar, auf welchen Seiten Sie Informationen zu den jeweiligen Anforderungen finden.

SEITE	Anforderung	EMAS*	EMASplus**	Nachhaltigkeitsziel
8 bis 17	Unternehmen: Tätigkeiten, Produkte & Standorte	Anhang IV, B.a	x	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
26 bis 29	Leitbild zur Nachhaltigkeit, Umweltpolitik	Anhang IV, B.b	x	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
38 und 39 44 und 45	Umweltaspekte	Anhang IV, B.c	x	6 7 13 14 15
70 und 71	Ziele	Anhang IV, B.d	x	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
64 bis 69	Maßnahmen	Anhang IV, B.e	x	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
50, 62 und 63	Daten zur Umweltleistung; Soziale Kennzahlen	Anhang IV, B.f	x	
41	Rechtliche Verpflichtungen	Anhang IV, B.g	x	
74 und 75	Gültigkeitserklärungen	Anhang IV, B.h	x	
36 und 37	Wesentlichkeitsanalyse		x	1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 16 17
40 bis 43	Organisation & Verantwortung		x	1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 13 16 17
30 bis 33	Stakeholder & Kunden		x	1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 16 17
48 bis 51	Mitarbeiter		x	1 2 3 4 5
38 und 39 52 bis 57	Lieferkettenmanagement		x	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17
34 und 35	Regionales Engagement		x	6 7 8 9 10 11 12 13 15 16 17
34 und 35 38 und 39 44 und 45 70 und 71	Nachhaltiger Lebensstil		x	4 6 9 12 13 14 15

\* durch einen Umweltgutachter validiert und für gültig erklärt (s. S. 74)  
\*\* durch einen EMASplus-Gutachter validiert und für gültig erklärt (s. S. 75)

Hinweis: Der Nachhaltigkeitsbericht mit integrierter EMAS Umwelterklärung, sowie Aktualisierungen in den Folgejahren werden in elektronischer Form auf unserer Internetseite veröffentlicht.

## Erklärung des Umweltgutachters zu den Begutachtungs- und Validierungstätigkeiten

Der unterzeichnende Umweltgutachter Dr.rer.nat. Günther Rau  
 Umweltgutachter-Zulassung Nr. DE-V-0274  
 Notifikation der Republik Österreich BMLFUW-UW.W.E.4/0048-VI/5/2008  
 Zugelassen für die Bereiche: 10, 11, 46.3, 46.9, 47.1, 47.2, 47.4, 47.5, 47.6, 47.71, 47.72, 47.76, 47.77, 47.78, 55, 56  
 bestätigt, begutachtet zu haben, ob die Organisation

### Herbaria Kräuterparadies GmbH

Hagnbergstraße 12  
 83730 Fischbachau  
 NACE-Code: 10, 46.17, 46.37, 46.46, 47.11, 46.38  
 mit der Registriernummer DE-155-00061

alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 (zuletzt geändert durch VO (EU) 2018/2026 i.d.F. vom 19.12.2018) über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass


- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege oder Hinweise für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Informationen, Daten und Angaben der Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereiches geben.

Diese Erklärung dient zur Vorlage bei der zuständigen EMAS-Registrierstelle und kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

**Die Umwelterklärung in der am 24.03.2022 vorliegenden Fassung wird gemäß Art. 25 Abs. 8 und 9 der VO (EG) 1221/2009 für gültig erklärt.**

Folgende Termine für die Gültigkeitserklärungen sind festgelegt:  
 nächste aktualisierte Umwelterklärungen: März 2023 und März 2024

Alteshausen, den 24.03.2022  
 Dr.rer.nat. Günther Rau

  
 RECCO  
 Reputation Management  
 and Communications Consulting

Umweltgutachter  
 Lebensmittelchemiker



## Gültigkeitserklärung zur Nachhaltigkeitszertifizierung

Der europäische Umweltgutachter Dr. Günther Rau, Zulassungs-Nr. DE-V-0274, EMAS<sup>plus</sup> - Gutachter, hat das Nachhaltigkeitsmanagementsystem der Firma

  
**Herbaria**

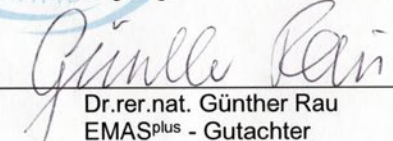
Herbaria Kräuterparadies GmbH  
 Hagnbergstraße 12  
 83730 Fischbachau  
 EMAS-Reg. Nr. DE-155-00061

geprüft. Durch das dokumentierte Audit wurde der Nachweis erbracht, dass das Managementsystem und der Nachhaltigkeitsbericht die Anforderungen des von kate e.V. mit kirchlichen Partnern entwickelten Nachhaltigkeitssystems EMAS<sup>plus</sup> gemäß der aktuell gültigen Richtlinie vom März 2020 erfüllen. EMAS<sup>plus</sup> basiert auf dem Umweltmanagementsystem EMAS und orientiert sich an den Prinzipien und Kernthemen des internationalen Leitfadens ISO 26000 (Leitfaden zur gesellschaftlichen Verantwortung)

Die Gültigkeitserklärung zur Nachhaltigkeitszertifizierung nach der EMAS<sup>plus</sup> Richtlinie ersetzt nicht die EMAS-Registrierung nach der VO (EG)1221/2009 und dient nur zur Vorlage bei der EMAS<sup>plus</sup> Registrierstelle.

Der nächste aktualisierte Nachhaltigkeitsbericht mit integrierter Umwelterklärung wird der Registrierstelle spätestens bis zum März 2023 vorgelegt.

Alteshausen, den 02. März 2022

  
 Dr.rer.nat. Günther Rau  
 EMAS<sup>plus</sup> - Gutachter





# Herbaria

Geschäftsführer: Otto Greither, Erwin Winkler  
AG München HRB 71725 | Ust-IdNr: DE131181064  
Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren  
(BNN) e.V.  
DE-ÖKO-003 Kontrollstelle Lacon GmbH, Offenburg  
Herbaria Kräuterparadies GmbH  
Hagnbergstraße 12 | 83730 Fischbachau

Bankverbindung:  
Kreissparkasse Fischbachau  
BLZ 71152570 | Kto: 118 497  
IBAN: DE39 7115 2570 0000 1184 97  
SWIFT-BIC: BYLADEM1MIB

**Gerne beantworten wir Ihre  
Fragen oder die Ihrer Kunden!**

 **+49 (0)8028 9057-0**

 **+49 (0)8028 9057-54**

 **info@herbaria.de**

[www.herbaria.com](http://www.herbaria.com)

