



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

ALB-GOLD Teigwaren jetzt zertifiziert nach ZNU-Standard

Nachhaltiges Wirtschaften bestätigt

[Trochtelfingen, 12. März 2020] Zukunftsorientiertes Denken und Handeln, das mit messbaren Zielen auch nachvollzieh- und kommunizierbar wird, sind Ansprüche von Kunden, denen sich auch der schwäbische Nudelhersteller ALB-GOLD stellen muss. Um die Aktivitäten in allen Bereich zu bündeln und zu strukturieren wurde in den letzten zwölf Monaten ein Nachhaltigkeitsmanagement nach dem Standard des Zentrums für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke eingeführt. Mitte Februar folgte jetzt das Zertifizierungsaudit durch den TÜV Rheinland, in dem die Anforderungen und deren Umsetzung geprüft und für wirksam befunden wurden.

„Wir freuen uns über die erfolgreiche Zertifizierung nach nationalen und internationalen Ansprüchen. Mit Hilfe des Zertifikats lässt sich nun die grundsätzliche Ausrichtung unseres Familienbetriebs einfach kommunizieren“, erklärt Oliver Freidler aus der ALB-GOLD Geschäftsleitung. „Nachhaltiges und damit verantwortungsvolles Wirtschaften fokussiert weit in der Zukunft liegende Chancen und Risiken, die gegebenenfalls von existenzieller Bedeutung für die Menschen, die Umwelt und das Unternehmen sein können. Der Aufwand, den wir alle gemeinsam betreiben, soll den Fortbestand des Unternehmens und natürlich auch einer lebensfähigen Umwelt für die Menschen sichern“, betont die Nachhaltigkeitsbeauftragte Lena Stuhlinger, die federführend für die Einführung des Managementsystem verantwortlich war.

Besonders hervorgehoben wurden von der Zertifizierungsstelle das Engagement in Sachen Biodiversität. Hier nimmt der Betrieb eine Vorreiterrolle ein. Und dies nicht nur mit dem naturnahen Firmengelände und dem riesigen Kräutergarten. Das Unternehmen arbeitet derzeit an einem Projekt zur Biodiversitätsförderung entlang der Erzeugerkette. Das Pilotprojekt wird 2020 abgeschlossen sein, um dann im nächsten Jahr auf über 100 Betrieben umgesetzt zu werden.

Um Themen aus möglichst allen Unternehmensbereichen aufzunehmen, zu durchleuchten und nach vorne zu bringen, arbeitet die Nachhaltigkeitsabteilung übergreifend. Ein Team mit Vertretern aus den einzelnen Fachabteilungen trifft sich regelmäßig, um Hinweise und Verbesserungsvorschläge zu diskutieren und Maßnahmen abzuleiten. Jährlich steht mindestens eine Mitarbeiterschulung zum Thema Nachhaltigkeit auf dem Programm. Zudem informieren vier bis fünf Infobriefe pro Jahr und geben Tipps zu mehr Nachhaltigkeit am Arbeitsplatz und im täglichen Leben. Bei allem Handeln geht es um die ganzheitliche Betrachtung von Ökologie, Ökonomie und natürlich dem Bereich Soziales.

Das Nachhaltigkeitsmanagement nach ZNU-Standard wird jährlich durch ein Überwachungsaudit verifiziert. Entscheidend für die Motivation des Nachhaltigkeitsteams und der Belegschaft sind der stetige Lernprozess und die kontinuierliche Verbesserung für alle Beteiligten – vom Mitarbeiter, Lieferanten und Kunden bis hin zum Gesamtbetrieb und natürlich die Umwelt. So sollte sichergestellt sein, dass in Trochtelfingen auf der Alb auch in den nächsten Jahren und Jahrzehnten weiterhin mit Leidenschaft, Innovationsfreude und Weitsicht Lebensmittel produziert werden.

*ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Marketing & Kommunikation
Matthias Klumpp
Im Grindel 1 | D-72818 Trochtelfingen
m.klumpp@alb-gold.de | Tel: +49-7124-92 91 113*