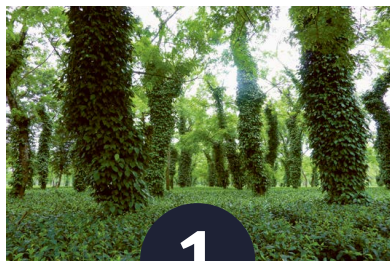


Unser Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement 2023



Unser Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement 2023

Inhalt

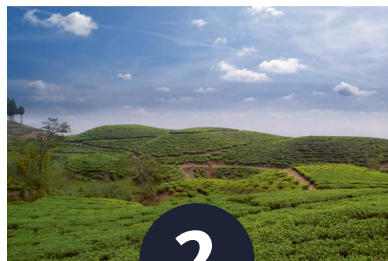


1

FÜR DIE KUNDSCHAFT

Wir übernehmen Verantwortung
für einwandfreie Produkte.

SEITE 18



2

FÜR DAS SYSTEM

Wir erreichen Wertschöpfung
durch Wertschätzung.

SEITE 36



3

FÜR DEN URSPRUNG

Wir schätzen den Wert echter
Partnerschaften.

SEITE 46

8

Organisationsprofil

16

Qualitäts- und Nachhaltigkeitsknospe

58

TeeGschwendner als Teil des großen Ganzen



Verantwortung vom Anbau bis in die Tasse

Seit Unternehmensgründung ist nachhaltiges Handeln und höchste Qualität der Produkte in unserer Unternehmenskultur fest verankert. Gerne möchten wir Ihnen vorstellen, was wir im Sinne einer nachhaltigen und verantwortungsbewussten Entwicklung von Mensch und Umwelt entlang der gesamten Wertschöpfungskette leisten.



An die Nachhaltigkeit unserer Teeprodukte erheben wir ebenso höchste Ansprüche wie an die Qualitätssicherung zur Gewährleistung der höchsten Qualität entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Ursprung bis zum Teefachgeschäft.

In den Ursprungsländern arbeiten wir mit Teegärten zusammen, die sich gemeinsam mit uns für umweltgerechten und kontrollierten Teeanbau einsetzen.

Unsere Unabhängigkeit vom Zwischenhandel garantiert, dass wir unseren Kund*innen auch künftig die bewährten hohen Standards an Qualität, Sicherheit und Kompetenz zu fairen Preisen bieten können.

Einzigartig ist der interaktive Austausch zwischen den Menschen in den Ursprungsländern, die unseren Tee herstellen, den Menschen, die den Tee einkaufen und in der TeeGschwendner Zentrale verarbeiten und kontrollieren, und denen, die ihn in ihren Fachgeschäften mit Begeisterung verkaufen. Durch unzählige Reisen in Teegärten auf der ganzen Welt wächst das Verständnis für die Herausforderungen im Ursprung und umgekehrt können schwer nachvollziehbare Anforderungen der westlichen Welt an Arbeits- oder Lebensmittelsicherheit den Menschen in den Ursprungsländern erläutert werden.

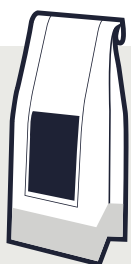
Ein elementarer Baustein zum nachhaltigen Wirtschaften ist die Weiterentwicklung unseres Sortimentes zu mehr Produkten aus biologischem Anbau und eigenen Projekten in den Erzeugerländern, über die wir im besten Sinne direkte, konkrete Entwicklungshilfe leisten können. Eine Auswahl unserer Projekte stellen wir Ihnen an späterer Stelle vor.

Die Berichtsgrenze umfasst die TeeGschwendner GmbH mit der Zentrale in Meckenheim und den Eigenbetrieben TG Stores. Die Franchisegeschäfte werden in diesem Bericht als externe Einheiten behandelt. Daher beziehen sich quantitative Darstellungen ausschließlich auf die TeeGschwendner GmbH.

In diesem Bericht werden Einzeldaten vorgestellt, die sich überwiegend auf das Kalenderjahr vom 01.01.–31.12.2023 beziehen.

Im Rahmen eines Strategiewerkshops wurden von der Nachhaltigkeitsbeauftragten und dem Führungsteam der TeeGschwendner GmbH die Kernthemen und Ziele für die nächsten Jahre festgelegt. Die Ziele sind in den einzelnen Kapiteln beschrieben.

1978 Gründung von TeeGschwendner
unter dem Namen Der Teeladen



373 Sorten loser Tee &
teeähnliche Produkte
4 Sorten Eistee

Hauptsitz

Meckenheim (Rhld.)

Fachgeschäfte

25 eigene TG Stores
100 Franchise
davon 120 in Deutschland

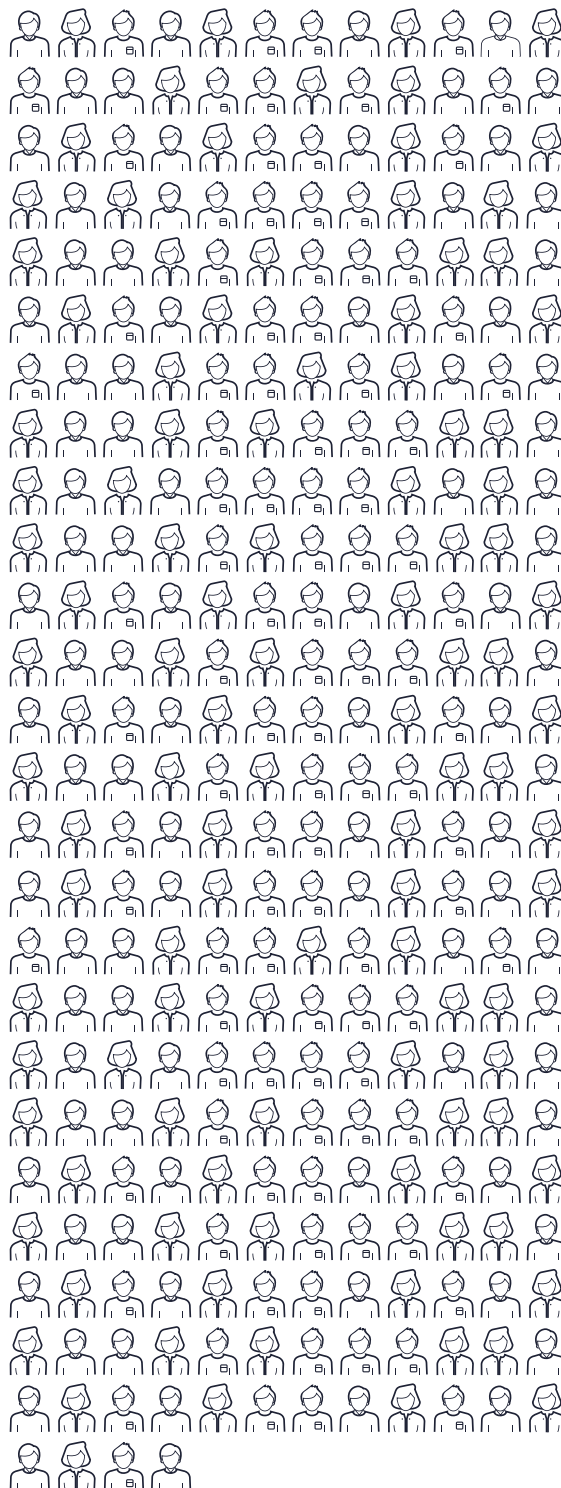
Eigentümer

In Familienbesitz

Geschäftsführung

Birgit Rohn,
Jonathan Gschwendner,
Thomas Holz

304 Mitarbeitende



Hauptherkunftsländer der Rohwaren

Tee	Rooibos	Kräuter + Gewürze	Früchte	Aromen + Öle
Indien	Südafrika	Österreich	Albanien	Deutschland
Nepal		Ägypten	Türkei	Großbritannien
China		Madagaskar	Thailand	
Japan		Marokko	Ghana	
Sri Lanka		Myanmar	Spanien	
Südkorea		Paraguay	Pakistan	
Georgien		Vietnam	Ägypten	
Indonesien		Iran	Polen	
Neuseeland		und andere	Sri Lanka	
Taiwan			und andere	
Kolumbien				
Vietnam				
Ruanda				
und andere				

Unseren Tee, Rooibos, Kräuter- und Früchtetee sowie weitere Zutaten beziehen wir weltweit aus den verschiedensten Ursprungsländern.

Im Jahr 2023 wurden aus den eingekauften Rohwaren 1021 Tonnen Tee und Teemischungen in der Zentrale in Meckenheim gemischt und verpackt. Die Liefermenge betrug knapp 1175 Tonnen Tee.



Liefermenge 2023

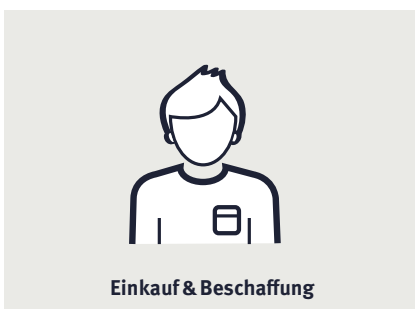
1.175 t

Unsere Wertschöpfungskette

Im Folgenden wird unsere Wertschöpfungskette vom Ursprung bis zu den Verbraucher*innen vereinfacht zusammengefasst. Die einzelnen Stationen der Kette werden in den späteren Kapiteln ausführlich beschrieben.



Im Anbau von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen achten wir auf den reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Wo immer es möglich ist, beziehen wir Produkte aus ökologischem Anbau sowie zertifizierten Teegärten. Uns ist es wichtig umweltgerechten Anbau und gute Lebens- und Arbeitsbedingungen in den Gärten zu fördern. Außerdem unterstützen wir durch verschiedene Projekte den regionalen Anbau.



Nach der Ernte werden die Produkte sorgfältig ausgewählt. Dafür werden zunächst die Lieferant*innen und die Spezifikationen geprüft. Unsere Qualitätskriterien sind strenger als die gesetzlichen Vorgaben. Nach der Bewertung folgt die Untersuchung der Angebotsmuster. Die Muster werden sensorisch sowie analytisch geprüft. Bei der sensorischen Prüfung wird zudem die Zusammensetzung und Authentizität sowie auf fremde Bestandteile und andere physikalisch-biologischen Verunreinigungen kontrolliert. Im Labor erfolgen die Rückstandsanalysen sowie die Analysen hinsichtlich möglicher Verunreinigungen der Produkte.





Erfolgt der Einkauf, wird das Produkt über die Weltmeere nach Rotterdam transportiert und von dort aus in die Zentrale nach Meckenheim in LKWs gebracht. Das Produkt wird nun als Wareneingang bezeichnet und wird erneut sensorisch und analytisch untersucht.

Eine Ausnahme bietet der Flugtee. Dieser macht nur einen sehr geringen Prozentsatz des Gesamtvolumens aus. Für die Erhaltung der Frische des Tees wird der Tee eingeflogen, damit er nach der Ernte nach wenigen Tagen in den Fachgeschäften verfügbar ist. Bei dieser Transportform kommt es zu höheren CO₂-Emissionen. Die Mengen rechnen wir aus und kompensieren diese in unserem Ruanda-Projekt.

Um ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt anbieten zu können, erfolgt die Verarbeitung und die Verpackung im Rahmen eines HACCP-Plans. Nach jeder Produktion erfolgt eine Produktionsmusterfreigabe durch verschiedene Fachabteilungen.

Wir fördern und entwickeln ressourceneffiziente Verpackungsstrategien. Diese beinhalten die Gewichtsreduzierung und Flexibilität der Verpackungen, aber auch die Verwendung von umweltfreundlichem Papier und Papieralternativen oder biologisch abbaubaren und recycelbaren Biokunststoffen. Alle Verpackungsmaterialien entsprechen unseren Qualitätskriterien.

Den Strom für unsere Zentrale erzeugen wir mit unserer Photovoltaikanlage oder beziehen wir als Ökostrom. Auch werden unsere in der Produktion anfallenden Abfälle – zertifiziert durch unseren Entsorger – stofflich und energetisch verwertet.

Bei der Gestaltung der Pakete für den Versand entwickeln wir verschiedene Strategien weiter, um nach und nach alle Materialien umweltfreundlicher zu gestalten. Wo die Möglichkeit besteht, nutzen wir bewusst den Handlungsspielraum für die Verwendung von recycelten und recycelbaren Materialien. Außerdem achten wir auch beim Transport auf die CO₂-Bilanz, nutzen den GoGreen Versand mit DHL und den KlimaProtect Versand mit GLS. Somit werden auch im Versand CO₂-Emissionen ausgeglichen. Zudem beliefern wir einige unserer Fachgeschäfte im effizienten Direktversand mit Mehrwegkisten.



Fachgeschäft & Vermarktung



Konsumierende

Über die Fachgeschäfte und den Onlineshop werden unsere Produkte international vermarktet. Die Lebensmittelsicherheit wird in allen Fachgeschäften über Hygiene-, Allergen- und Fremdkörpermanagement kontrolliert. Auch das Thema Nachhaltigkeit ist uns im Bereich Vermarktung sehr wichtig. Kund*innen sind herzlichst eingeladen ihre geeigneten Behältnisse zur Wiederbefüllung mitzubringen und diese mit den Tees befüllen zu lassen. Außerdem ist eine Umstellung im «To Go»-Bereich und der Einsatz von ressourcenschonenden Materialien im Bereich des Zubehörs im vollen Gange.

Um unseren Kund*innen schöne Teemomente zu verschaffen, steht bei uns die Lebensmittelsicherheit an erster Stelle. Wir arbeiten nach der Verordnung (EG) 852/2004.

Außerdem stehen wir für Kundenanfragen rund um das große Thema Tee stets zur Verfügung. Auch Reklamationen sowie Beanstandungen werden von der Qualitätssicherung erfasst und ausgewertet, um die Unternehmensprozesse auch weiterhin stetig zu verbessern.

Unsere Leitsätze

1. Premiumqualität

TeeGschwendner steht für höchste Produktqualität und Frischestandards. Nur aus den besten 0,5 % der jährlichen Welternte suchen unsere Tea Taster die feinsten Tees für Sie aus. Enge persönliche Kontakte zu oftmals selbstständigen Teeproduzierenden mit kleinen Anbauflächen sichern uns Qualitäten und Raritäten, die im übrigen Markt nicht zu finden sind.

2. Sicherheit

Teekauf ist Vertrauenssache. Im eigenen Labor prüfen wir unter wissenschaftlicher Leitung nach abgesicherten Methoden jeden Tee bereits vor dem Einkauf weit strenger, als der Gesetzgeber es vorschreibt. Daran werden wir auch in Zukunft festhalten.

3. Preis und Wert

Seit Gründung folgt TeeGschwendner dem Leitgedanken des nachhaltigen Teeanbaus. Fairer Handel und Tee aus biologischem Anbau sind uns besonders wichtig. Die Unabhängigkeit vom Zwischenhandel und unsere starke Gemeinschaft von selbstständigen Franchisepartner*innen sind Garanten für hohe Standards an Qualität, Sicherheit, Frische und Kompetenz zu fairen Preisen. Der teuerste Tee ist der, der nicht schmeckt. Bei TeeGschwendner ist jedes Gramm Tee sein Geld wert!

4. Kompetenz

Unser umfangreiches Wissen umfasst den Anbau der Teepflanzen, die schonende Verarbeitung und sensorische Prüfung der Tees, lückenlose Qualitätssicherung im eigenen Labor und

die präzise Mischung und Verpackung in unserem Werk sowie alle Fragen rund um den Genuss unserer Tees.

5. Ressourcenschonung

Ressourcenschonung ist für unser Handeln und die Zukunft unseres Unternehmens, unseres Landes, der Erde und der gesamten Erdbevölkerung von richtungsweisender Bedeutung. Gemeinsam mit unseren Franchisepartner*innen und allen am Wertschöpfungsprozess beteiligten Menschen und Unternehmen haben wir das Ziel formuliert, permanent an der Verbesserung ressourcenschonender Produktion und Umweltmanagement zu arbeiten sowie wo immer möglich nachwachsende, verantwortlich hergestellte Rohstoffe einzusetzen.

Gut aufgestellt für die Zukunft

Das Organigramm bildet die Strukturen unseres Unternehmens ab. Um möglichst effizient und ressourcenschonend arbeiten zu können, haben wir unsere Managementprozesse so angelegt, dass sie die Zusammenarbeit der einzelnen Abteilungen unterstützen.

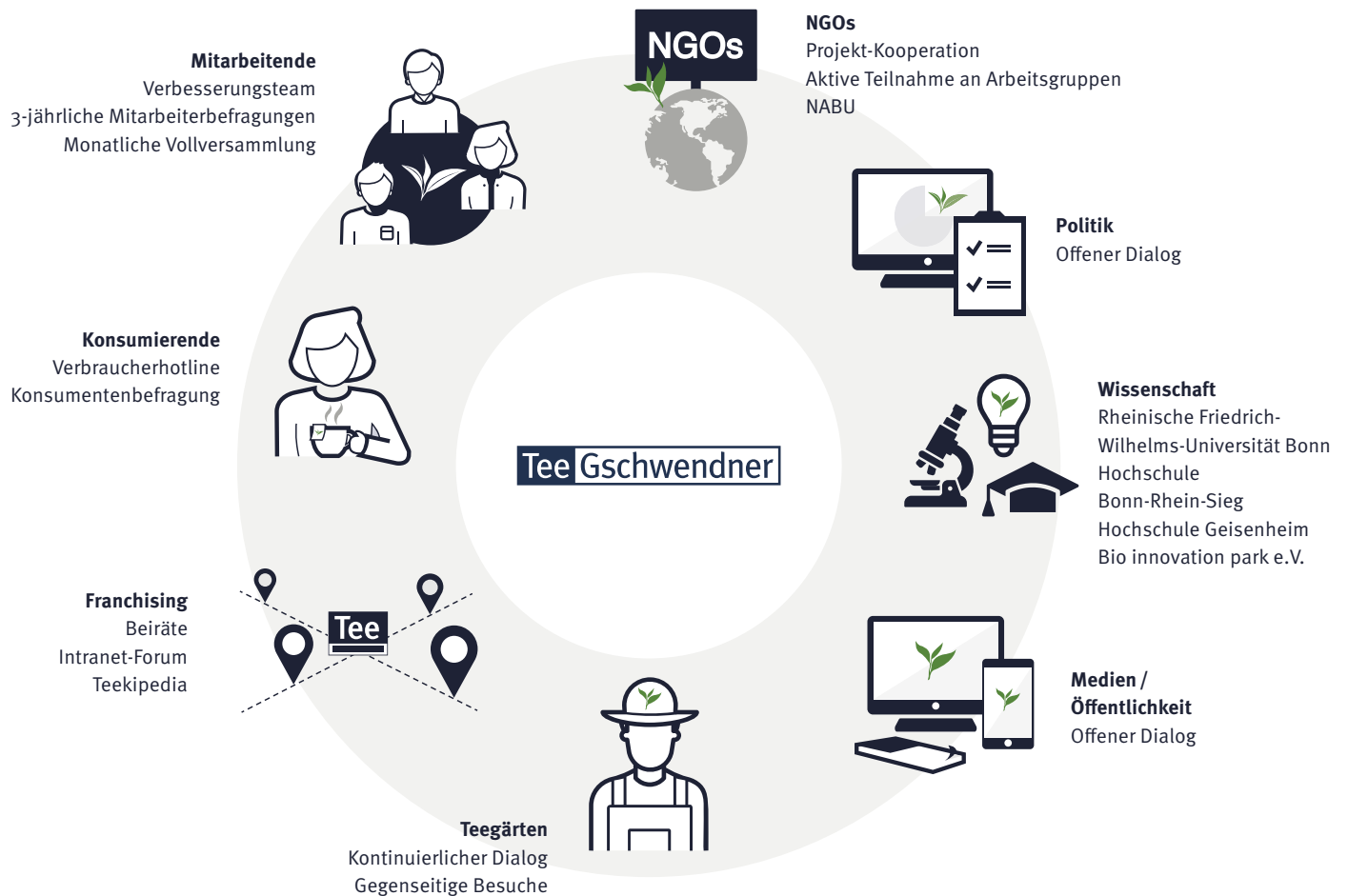


Im Dialog mit unseren Stakeholdern

Tragende Unternehmenswerte der Tee-Gschwendner GmbH sind Exzellenz, Engagement, Partnerschaft und Verantwortung. Dazu zählt auch das aktive Engagement in Branchenverbänden und themenbezogenen Arbeitsgruppen sowie der Dialog mit unseren Stakeholdern, um Forschung und Entwicklung voranzutreiben und Dialog und Austausch zu fördern. Im Deutschen Tee- und Kräuterteeverband e.V. sind wir in verschiedenen Arbeitskreisen als Mitglied aktiv. Auch auf regionaler Ebene engagieren wir uns im geschäftsführenden Vorstand des bio innovation park e.V. und setzen uns für ressourceneffiziente Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln und Materialien ein. Darüber hinaus arbeiten wir in Form von Projekten und der Betreuung von Bachelor- und Masterarbeiten intensiv mit verschiedenen Hochschulen zusammen.

Als global tätiges Unternehmen stehen wir mit verschiedenen Interessengruppen in Kontakt. So unterschiedlich diese auch sind, eines haben sie gemeinsam: Sie sind eng mit uns als Unternehmen verbunden. Diese Interessengruppen (auch Stakeholder genannt) können Produktionspartner*innen sein, Rohwarenlieferant*innen, Mitarbeiter*innen und Verbände sowie Hochschulen, aber auch Kund*innen, Medien, sowie Ämter und Behörden. Selbstverständlich hat jede dieser Gruppen unterschiedliche Ansprüche an die Kommunikation mit uns. Deshalb suchen wir aktiv den Austausch mit unseren Stakeholdern, um Chancen und Risiken zu erkennen, sowie deren Ansprüche zu verstehen und strategisch berücksichtigen zu können.

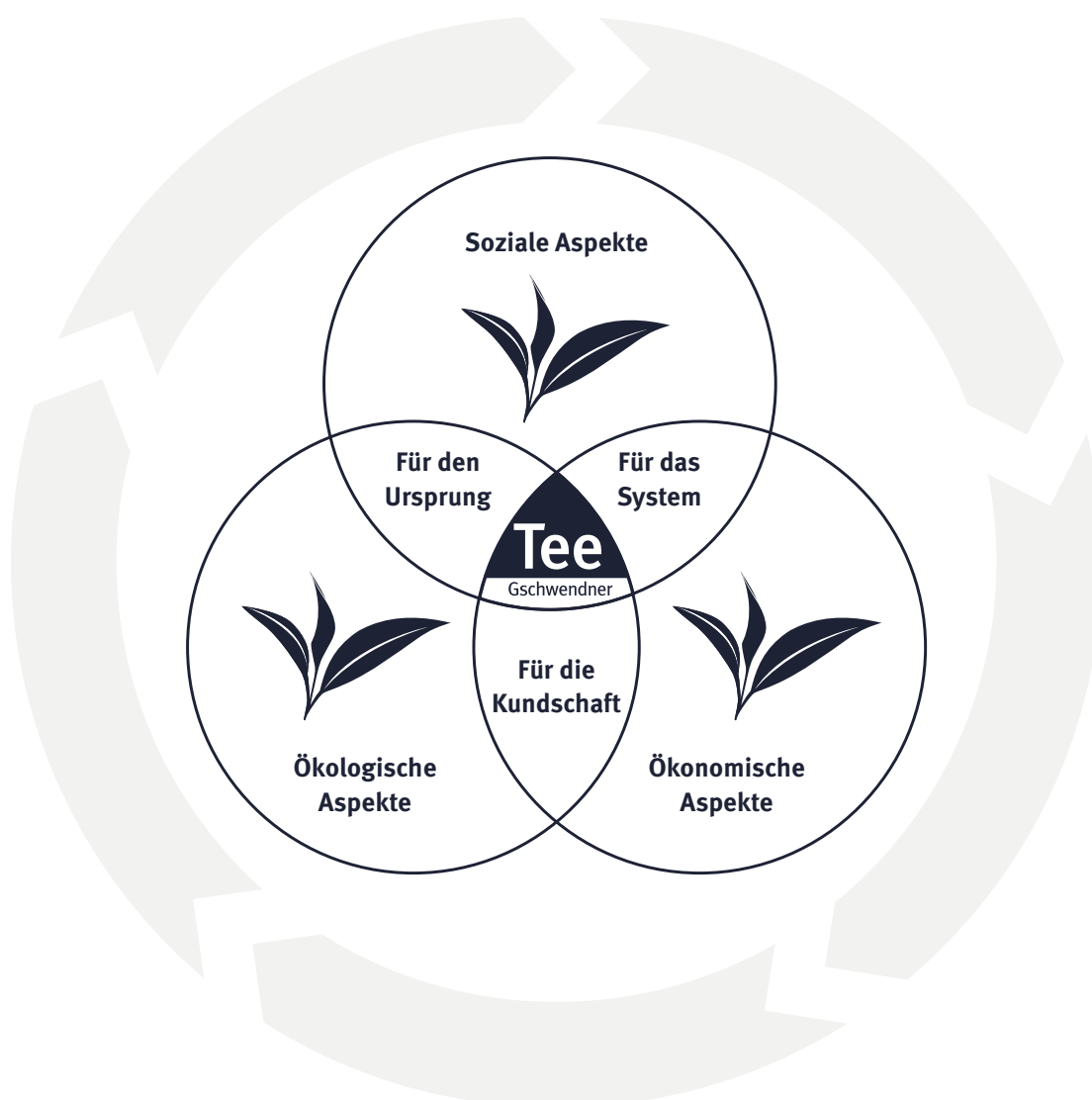
Dialog mit den Interessensgruppen entlang der Wertschöpfungskette



Unsere Qualitäts- und Nachhaltigkeitsknospe

Unser Qualitäts- und Nachhaltigkeitsverständnis verbildlichen wir durch die Teeknospe – two leaves and a bud – der zarte Spross der *Camellia sinensis*, den wir als Tee genießen. Die drei Elemente symbolisieren unsere Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstrategie: «Wir übernehmen Verantwortung. Für die Kundschaft. Für das System.

Für den Ursprung». Wir haben uns zur Erreichung konkreter Ziele verpflichtet und Initiativen gestartet, von denen bereits viele entsprechend der drei Säulen der Nachhaltigkeit «Soziale Aspekte», «Ökologische Aspekte» und «Ökonomische Aspekte» entlang der gesamten Wertschöpfungskette umgesetzt werden konnten.





1 FÜR DIE KUNDSCHAFT

Wir übernehmen Verantwortung für einwandfreie Produkte.

Den Weg des Tees begleiten wir durch eine lückenlose Kette von aufwändigen Qualitätssicherungsmaßnahmen, damit unsere Kund*innen nur hochwertige, einwandfreie und gesunde Produkte erhalten. Dabei setzen wir uns insbesondere für weniger Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und die Einhaltung von Hygienestandards entlang der Lieferkette ein. Produktverantwortung bedeutet für unseren Einkauf der Teerohwaren, dass wir nicht nur auf die traditionellen Qualitätskriterien achten, sondern auch die vielfältigen und sich ständig verändernden Aspekte von Lebensmittelsicherheit sowie eine ethisch vertretbare Herstellung fest im Blick haben.



2 FÜR DAS SYSTEM

Wir erreichen Wertschöpfung durch Wertschätzung.

Unsere Mitarbeiter *innen und Franchisepartner *innen sind uns wichtig. Sie tragen entscheidend zu unserem Erfolg bei. Daher legen wir besonderen Wert auf die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeitenden am Arbeitsplatz. Eine optimale Arbeitsumgebung wirkt sich positiv auf alle Prozesse eines Unternehmens aus. Wir investieren in ihre Aus- und Weiterbildung und belohnen ihren Einsatz mit zahlreichen betrieblichen Leistungen. Der Erfolg unserer Bemühungen spiegelt sich in guten Ergebnissen bei der Mitarbeiterbefragung wider. Auch zu unseren Franchisepartner*innen pflegen wir ein wertschätzendes und förderndes Verhältnis.



3 FÜR DEN URSPRUNG

Wir schätzen den Wert echter Partnerschaften.

Langfristige und enge Beziehungen zu unseren Partner*innen entlang der Lieferkette sind ein wichtiger Baustein für die Qualitätssicherung unserer Produkte und ein wesentlicher Bestandteil der TeeGschwendner Philosophie. Nur eine langjährige, freundschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferant*innen kann sicherstellen, dass Rohwaren höchster Güte jederzeit verfügbar sind und ihren Weg in die Teetassen unserer Kund*innen finden. Im engen Dialog entstehen ein Höchstmaß an Transparenz, gegenseitiges Vertrauen und wichtige Impulse für innovative Leuchtturmprojekte. Solch gelebte Partnerschaften machen nachhaltiges Wirtschaften erst möglich.

A lush green tea plantation with rows of tea bushes in the foreground and several trees covered in dense ivy in the background. The scene is bright and verdant.

1

FÜR DIE KUNDSCHAFT

Wir übernehmen Verantwortung für einwandfreie Produkte.

Den Weg des Tees begleiten wir durch eine lückenlose Kette von aufwändigen Qualitätssicherungsmaßnahmen, damit unsere Kund*innen nur hochwertige, einwandfreie und gesunde Produkte erhalten. Dabei setzen wir uns insbesondere für geringere Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und die Einhaltung von Hygienestandards entlang der Lieferkette ein. Produktverantwortung bedeutet für unseren Einkauf der Teerohwaren, dass wir nicht nur auf die traditionellen Qualitätskriterien achten, sondern auch die vielfältigen und sich ständig verändernden Aspekte von Lebensmittelsicherheit sowie eine ethisch vertretbare Herstellung fest im Blick haben.



Wir übernehmen Verantwortung für einwandfreie Produkte

Wir möchten für die Verbraucher *innen beim Tee-Einkauf und der Teeverarbeitung die höchste Produktqualität und Sicherheit in Verbindung mit einem nachhaltigen Wirtschaften erzielen, sodass unsere Kund*innen ihre Lieblingstees ungetrübt mit dem vertrauten Genuss erleben können.

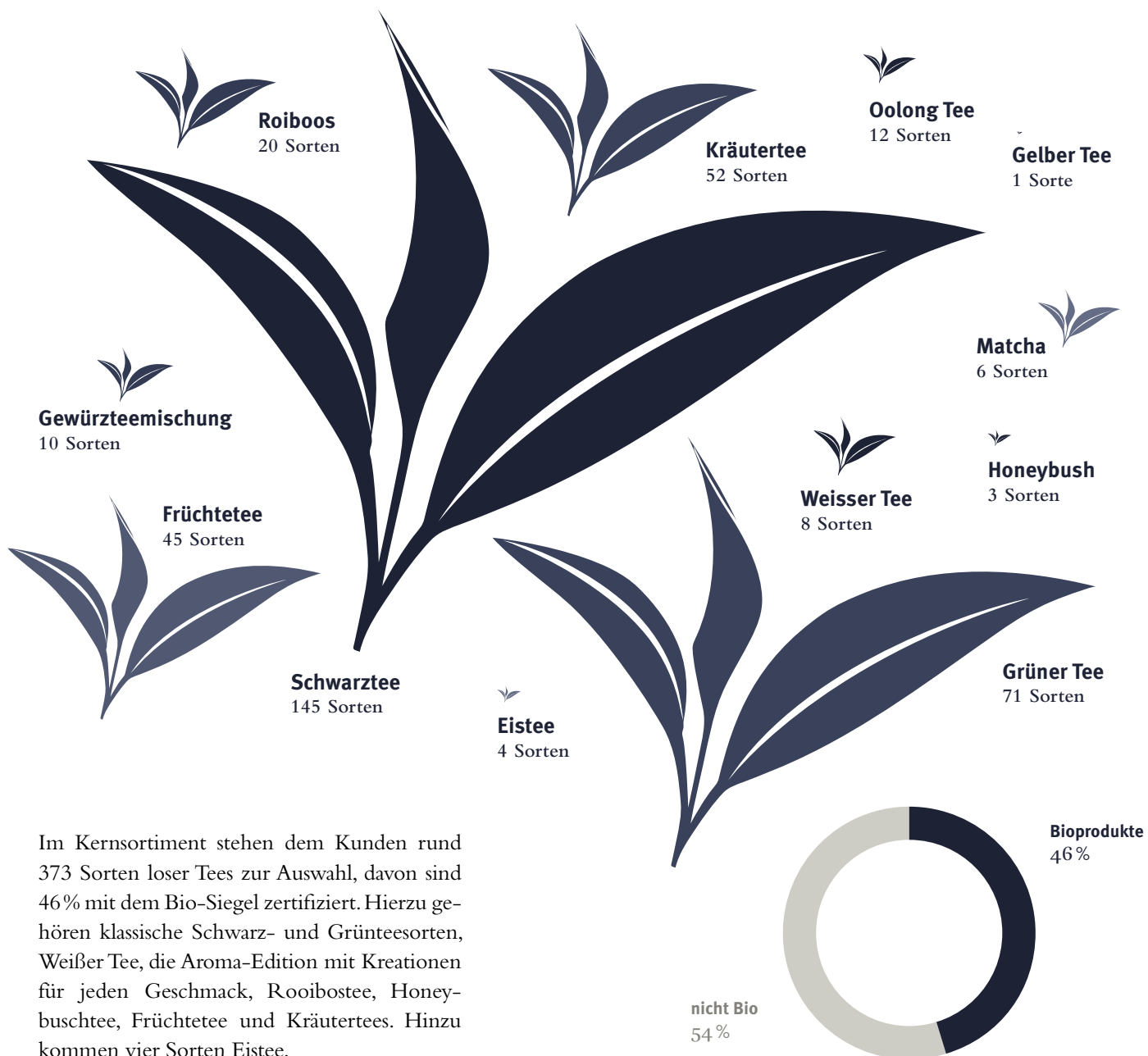
Das erwarten unsere Kund*innen von unseren Produkten. Und das erwarten wir von uns. Für die besonderen Ansprüche, die an unsere Produkte gestellt werden, verwenden wir bevorzugt Rohwaren aus biologischem Anbau. So stammen 48% des Einkaufsvolumens der in 2023 eingekauften Rohwaren aus ökologischem Landbau. Ziel ist es, diesen Anteil in den nächsten Jahren weiter auszubauen. Eine schonende Verarbeitung und strenge Kontrollen während des kompletten Herstellungsprozesses gewährleisten, dass unsere Produkte sicher sind. Der Tee nimmt einen langen Weg vom Teegarten bis in

die Tasse. Jeder einzelne Schritt ist von hoher Bedeutung für die Qualität. Er wird gepflückt, gewelkt, manchmal geröstet oder gedämpft, fermentiert, getrocknet, sortiert, verpackt und verschifft. Der Handel mit Tee und die qualitative Beurteilung des Tees erfolgt über die Verkostung und sensorische Teeprüfung. Die erfahrenen Tea Taster unseres Teeeinkaufs beurteilen die Qualität und Preiswürdigkeit jedes Tees zunächst durch Prüfung des trockenen Blattes auf Beschaffenheit und Aroma und anschließend durch Verkostung des aufgebühten Tees.



Unsere Produktpalette

Tee und teeähnliche Produkte



Im Kernsortiment stehen dem Kunden rund 373 Sorten loser Tees zur Auswahl, davon sind 46 % mit dem Bio-Siegel zertifiziert. Hierzu gehören klassische Schwarz- und Grünteesorten, Weißer Tee, die Aroma-Edition mit Kreationen für jeden Geschmack, Rooibostee, Honeybuschtee, Früchtetee und Kräutertees. Hinzu kommen vier Sorten Eistee.

Unser Anspruch in Sachen Qualität

**Was erwarten unsere Kund*innen von einem nachhaltigen Teeprodukt?
Wir haben Kundenstimmen in unseren Fachgeschäften eingeholt:**

«Sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt.»

«Natur wird nicht belastet.»

«Faire Bezahlung und Arbeitsbedingungen im Ursprung.»

«Ökoprodukte, bei denen auch auf faire Arbeitsbedingungen im Anbau geachtet wird.»

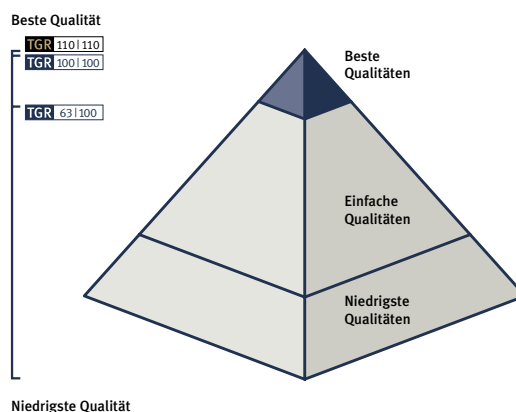
«Der Anbau und die Produktion sollten fair und verantwortungsbewusst sein. Das muss Teil des Geschäftsmodells sein.»

«Kein Einsatz von Kinderarbeit und Pestiziden in den Anbaugebieten.»

Unsere Qualitätskriterien für unseren Einkauf von Rohwaren sind:

- Verantwortungsbewusster Anbau/ Herstellung
- Sensorische Überzeugung der Tea Taster
- Reinheit und Sicherheit durch umfangreiche Laborprüfungen

Diesen strengen Kriterien entspricht nur ein Bruchteil der jährlichen Welternte.



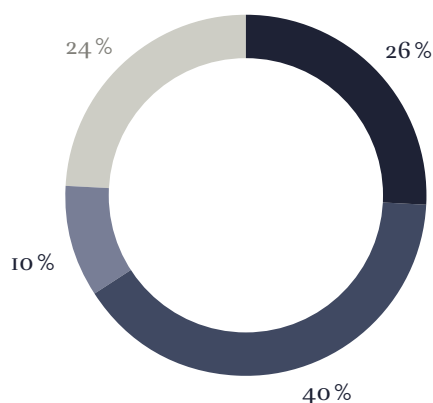
Unser Sortiment beinhaltet ausschließlich die feinsten Tees der Kategorie «Beste Qualität». Dass die Ansprüche an ein nachhaltiges Teeprodukt auch erfüllt werden, sichern wir bereits beim Einkauf der Teerohwaren. Transparenz in der Wertschöpfungskette ist uns sehr wichtig und nicht nur uns, sondern auch unseren Kund*innen. Gerne beantworten wir dazu jegliche Anfragen.

Unsere Rohwaren: Zertifiziert

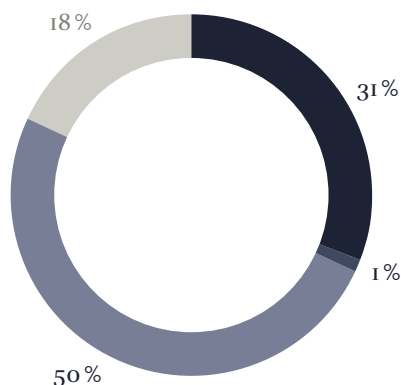
Im Zuge dieser Berichterstattung haben wir unsere Lieferant*innen anhand ihrer Nachhaltigkeitszertifizierungen bewertet. Ergänzend zu dieser Vorgehensweise sind wir regelmäßig vor Ort und führen eigene Audits durch. Immer wieder sind wir auf der Suche nach Teespezialitäten und neuen Projekten. Wir wissen, dass es besonders die kleinen Betriebe sind, die sich

eine Zertifizierung nicht leisten können. Mit diesen Lieferant*innen stehen wir eng in Kontakt, um sicherzustellen, dass die Tees unseren Qualitätsstandards entsprechen. Eine Zertifizierung ist keine Voraussetzung zum Aufbau einer Handelsbeziehung, jedoch begleiten wir, wenn gewünscht, gerne Betriebe eng auf dem Weg zu einer Zertifizierung.

Lieferant*innen orthodoxer Tees 2023



Lieferant*innen Kräuter, Früchte, Aromen 2023



Bio-Zertifikat
 Nachhaltigkeitszertifikate
 Bio- und Nachhaltigkeitszertifikate
 Kein Zertifikat



Beispiele für Zertifizierungen unserer Lieferant*innen

Sensorisch erlesen

Auf der ganzen Welt gibt es tausende von Teesorten, die sich je nach Pflanze, Herkunft, Klima, Anbau, Pflück-, Ernte- und Verarbeitungsmethoden unterscheiden. Immer wieder finden unsere Tea Taster aus einer Flut von Mustern die Richtigen heraus. Eine ganze Reihe von Kriterien wie Geschmack, Geruch, Blattbeschaffenheit oder Farbe des Aufgusses «lesen» sie im Kontext der Herkunftsländer und beurteilen so Qualität und Preis. Sieht man sie in der Meckenheimer Zentrale an der langen Teeverkostungstheke riechen, schlürfen und in Windeseile ein Urteil bilden, beginnt man zu ahnen, womit die exquisiten Qualitäten herausgefiltert werden, die dann Jahr für Jahr gleichbleibend in unserer Tasse landen.



Umfassend geprüft bei der Teeverkostung



TeeGschwendner führt 13 Tees aus verschiedenen Naturland zertifizierten Teegärten und diese Sorten tragen das Naturland Zeichen. Im Jahr 1982 wurde der Öko-Verband Naturland e.V. von einer kleinen Gruppe aus Landwirten, Kaufleuten, Händlern und

Wissenschaftlern gegründet, die die Herausforderungen der sich zunehmend industrialisierenden Land- und Lebensmittelwirtschaft früh erkannten. Die Vision einer ökologisch-sozialen Landwirtschaft, deren Grundlage fruchtbare Böden und eine natürliche Vielfalt sind, sowie das Ziel, solidarisch zu wirtschaften und nicht an Grenzen haltzumachen, leitet die Arbeit von Naturland e.V. bis heute. Eine Naturland Zertifizierung geht weit über die Anforderungen an biologischen Anbau hinaus. Naturland ist heutzutage einer der bedeutendsten Öko-Verbände weltweit: 70.000 Bäuerinnen und Bauern in fast 60 Ländern, davon 4.000 Erzeuger in Deutschland, arbeiten derzeit nach den strengen Naturland Richtlinien. Zusammen mit rund 1.000 Partnerunternehmen produzieren Naturland Bauern wertvolle Lebensmittel vom Apfel bis zum Tee. Herstellung und Verarbeitung aller nach den Naturland Richtlinien erzeugten Produkte schonen die Umwelt und sichern Arbeitsplätze. Naturland Bauern und Verarbeiter arbeiten mit höchsten ökologischen Standards, die strenger sind als die gesetzlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung und auf einer ganzheitlichen systemorientierten Betrachtung basieren. Die soziale Verantwortung aller Naturland Mitglieder ist seit 2005 fest in den Richtlinien verankert. Naturland hat 100 % Öko und Faire Landwirtschaft weltweit als Ziel und möchte damit die moderne und nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung als Leitbild für die Agrarpolitik verankern.

Im Interview mit Naturland Geschäftsführer Steffen Reese unter dem Kapitel «Für den Ursprung» erfahren Sie dazu mehr.

Analytisch geprüft

*«Im Jahr werden mehr als 1000 Tees und Zutaten routinemäßig auf verschiedene Rückstände und Kontaminanten getestet. Dies ist ein wichtiger Bestandteil unserer Qualitätssicherung. Als Service für unsere Kund*innen und Franchisepartner*innen bieten wir die Möglichkeit, Prüfberichte anzufordern und beantworten darüber hinaus z.B. aufgrund von Medienberichten anfallende aktuelle Fragestellungen wie Mikroplastik in Verpackungen oder Schwermetalle im Tee. Der Vorteil eines hauseigenen Labors ist, dass wir unsere Tees von den Lieferant*innen bis in die Teetüte begleiten.»* Labor-Team



Im eigenen Labor und in Zusammenarbeit mit akkreditierten Handelslaboratorien prüfen wir mit aktuellen Methoden jeden Tee bereits vor dem Einkauf. Unsere Prüfkriterien und Beurteilungsmaßstäbe werden von uns permanent überprüft und an neue wissenschaftliche Erkenntnisse und gesetzliche Vorgaben angepasst.

Unser Qualitätsversprechen

- Wir stellen unseren Einkauf auf die Basis von gleichmäßig zuverlässigen Ergebnissen.
- Wir kontrollieren die Kaufmuster, die der sensorischen Prüfung standgehalten haben, ohne Verzögerungen.
- Wir analysieren die eingehende Ware und stellen sicher, dass die bestellte Qualität auch geliefert wurde.
- Wir können jedes Produkt in jeder Phase anhand von Chargen oder Produktionsmustern rückverfolgen.
- Alle Produkte werden in unserem Risikomanagement bewertet, um jeweils die konkreten Anforderungen für beste Lebensmittelsicherheit festzulegen.
- Die Untersuchungen werden durch unser eigenes Labor oder unabhängige und für die Prüfung akkreditierte Handelslaboratorien durchgeführt.
- Zur Selbstkontrolle nimmt das TeeGschwendner Labor mehrmals jährlich an unabhängigen Laborvergleichsuntersuchungen teil.
- Bei allen Qualitätsabweichungen reagieren wir umgehend.

Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz und Qualitätssicherung

Unsere Produkte durchlaufen vom Feld bis ins Regal strengste Qualitätskontrollen und werden nur für die Produktion freigegeben, wenn sie unseren hohen Qualitätsansprüchen und den gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Die notwendigen Arbeitsschritte und Kontrollen dafür sind in unserem Qualitätsmanagement-System nach IFS food verankert.

In den Bereichen der Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz und Qualitätssicherung ist die Gesetzgebung auf der Basis von fundierten Untersuchungsergebnissen so unverzichtbar wie moderne Systeme zur Lebensmittelanalyse.

Unabhängig, ob es sich um Nachweismöglichkeiten von Pflanzenschutzmittelrückständen, unerwünschten Substanzen wie Farbstoffe, Mineralölrückstände, Schwermetalle, sekundäre Pflanzenstoffe wie Pyrrolizidin- und Tropanalkaloide oder Allergene handelt, nur eine leistungsstarke Lebensmittelanalytik liefert zuverlässige Untersuchungsergebnisse. Die Entwicklung in der chemischen Lebensmitteluntersuchung zielt heute darauf ab, maximale Trennleistung in kürzester Zeit, bei einem hohen Probenaufkommen zu erzielen, sehr schnelle Analysen zu fahren und dabei höchst zuverlässige und reproduzierbare Ergebnisse selbst bei minimalsten Spuren zu erhalten. Neben den oben genannten Nachweismöglichkeiten ge-

winnen immer wieder neue Fragestellungen wie z.B. Authentizität von Lebensmitteln und Lebensmittelbetrug zunehmend an Bedeutung. Aber auch Gehalte an Inhaltsstoffen wie Polyphenole und Catechine im grünen Tee oder

Koffein im schwarzen Tee werden kundenseitig immer häufiger angefragt und von uns gerne jederzeit beantwortet. Wie die Analytik ist auch die Gesetzgebung in Bewegung und unterliegt einer permanenten Überarbeitung. Schwerpunktthemen unserer analytischen Qualitätssicherungsarbeit liegen in den Bereichen Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontami-

nanten, Pyrrolizidinalkaloide und Tropanalkaloide. Es ist uns besonders wichtig, schadstofffreie bzw. möglichst schadstoffarme Produkte anzubieten. Unser hauseigenes Labor ermöglicht es uns, neue analytische Erkenntnisse schnellstmöglich zu berücksichtigen und darauf zu untersuchen. Gemeinsam mit den von uns beauftragten Handelslaboratorien können wir ein

*«Gemeinsam mit unserem Team möchte ich für die Verbraucher*innen die höchste Produktqualität und Sicherheit in Verbindung mit einem bestmöglich nachhaltigen Wirtschaften erzielen.»*

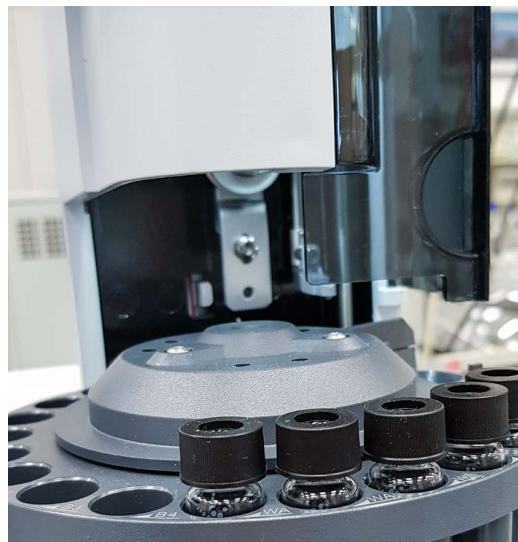
Dr. Sophia Dohlen, Bereichsleitung Labor/
Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement

engmaschiges Netz von Prüfungen und Tests umsetzen und die Sicherheit unserer Produkte bestmöglich gewährleisten. Unsere Qualitätssicherung hat beispielsweise auch kritische Inhaltsstoffe im Blick, die einige Rohwaren von Natur aus enthalten, zum Beispiel Cumarin in Zimt oder Glycyrrhizinsäure in Süßholzwurzel. Auf Grundlage der einzelnen Analysebefunde ermitteln wir gemäß einer üblichen Verzehrmenge als verantwortungsvoller Hersteller eine tägliche Aufnahmemenge und achten strengstens darauf nur zu einem geringen Anteil die empfohlenen Grenzwerte dieser Inhaltsstoffe durch unsere Produkte auszuschöpfen.

Jedoch reicht nicht aus, «nur» beim Import die Qualität der Produkte zu prüfen. Für ein nachhaltiges Wirtschaften entlang der gesamten Wertschöpfungskette mit allen Stakeholdern und Akteur*innen ist es von besonderer Bedeutung die Situation in den Erzeugerländern zu

betrachten. Nur unter Einbeziehung der spezifischen Anforderungen der Produzent*innen ist es möglich, praktikable, effizient wirksame und damit nachhaltige Lösungen zur Reduzierung von Schadstoffen sowie Verbesserungen der Bedingungen vor Ort zu erzielen. Im Rahmen der verschiedenen nationalen und internationalen Arbeitsgruppen wird ein kontinuierlicher Austausch z.B. mit den Anbauer*innen, den Tea Boards oder Forschungseinrichtungen im Ursprung erreicht. Auf allen Ebenen und z.B. auch im Verbund des Naturlands ist gegenseitiges Verständnis der Bedürfnisse ebenso wichtig wie der Austausch wissenschaftlicher Informationen, um den vielfältigen Anforderungen des Marktes und dem Wunsch nach verantwortlichem Handeln gerecht zu werden.

Neben der analytischen Untersuchung der Tees und Zutaten, setzen wir um das Höchstmaß an Qualität zu erhalten auf eine Vielzahl



von Präventivmaßnahmen und Kontrollen bei unseren Weiterverarbeitungsschritten in unserer Produktion. Am Anfang des Prozesses stehen unsere Mitarbeitenden, die nicht nur in ihren jeweiligen Arbeitsbereichen fachspezifisch gebildet sind und geschult werden, sondern auch mit dem nötigen Hintergrundwissen ausgestattet werden. Die Mitarbeitenden werden dazu angehalten abweichende Prozesse und Fertigungen auf dem schnellsten Wege zu melden. Immer erreichbar für produktqualitäts- und prozessbezogene Belange der Mitarbeitenden sind dabei die jeweiligen Vorgesetzte, die Qualitätsmanagementbeauftragte oder die Qualitätssicherung. Sollten Abweichungen auftreten wird eine offene und menschliche Fehlerkultur

gelebt. Bei der anschließenden Aufarbeitung der Abweichung werden Maßnahmen entwickelt, die ein wiederholtes Eintreten vermeiden.

Nicht nur unsere Mitarbeiter*innen weisen auf mögliche Verbesserungen hin, auch durch regelmäßige Betriebsbegehungen durch den gesamten Betrieb werden wir auf Verbesserungspotentiale aufmerksam. Auch hier ist uns der Austausch mit den jeweiligen Facharbeiter*innen essentiell.

Natürlich geht es an manchen Stellen nicht ohne Kontrollen. Für ein sicheres und den vielen weiteren Anforderungen entsprechendes Produkt, haben wir entlang des Produktionsprozesses verschiedenste Kontrollmaßnahmen implementiert. Mögliche Verunreinigungen mit



Fremdmaterialien wie Stiele, Steine Stängel oder anderes Beiwerk vermeiden wir durch Vorbeugemaßnahmen und sorgfältigste Qualitätskontrollen entlang der gesamten Wertschöpfungskette angefangen schon im Ursprung, über die Wareneingangsprüfungen in unserem Betrieb sowie während unserer gesamten Produktions- und Lagerprozesse, beispielsweise durch Musterzüge, Sichtkontrollen oder durch den Einsatz von Magneten auf verschiedenen Produktionslinien.

Zum Beispiel wird anhand von Gewichtskontrollen und einem engmaschigen Prüfmittelmonitoring die Einhaltung des Nettogewichts gewährleistet. Auch führen wir Reinigungskontrollen in unserem Betrieb durch. Neben dem allgemeinen Hygienestatus durch mikrobielle Untersuchungen des Betriebsumfelds wird auch auf mögliche Verunreinigungen durch Allergene nach Reinigungsarbeiten geprüft. So garantieren wir unseren Käufer*innen ein sicheres und hygienisch einwandfreies Produkt. Parallel bearbeiten wir alle klassischen lebensmittelrechtlichen Themen wie z.B. die Kennzeichnung gemäß den Anforderungen der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EG) 1169/2011. Nach jeder Produktion erfolgt eine Produktionsfreigabe, bei der u.a. die korrekte Kennzeichnung des Produktes überprüft wird.

Neben unseren eigenen Bemühungen kooperieren wir mit externen Dienstleister*innen, die für einen reibungslosen Ablauf sorgen. Externe Fachkräfte unterstützen uns zum Beispiel beim Schädlingsmonitoring, beim Abfallmanagement und bei der Reinigung von Arbeitsbekleidung.

Mitarbeiterumfrage zur Lebensmittelsicherheitskultur

Des Weiteren haben wir bei TeeGschwendner eine unternehmensumfassende Lebensmittelsicherheitskultur etabliert. Bei der alle drei Jahre stattfindenden Mitarbeiterbefragung im Jahr 2021 kristallisierte sich heraus, dass wir verantwortlich und rechenschaftspflichtig im gesamten Unternehmen arbeiten. In dieser eingehenden Umfrage hat sich ein hohes Maß an Identifikation der Mitarbeitenden mit unserer Lebensmittelsicherheitskultur und ein großes Verantwortungsbewusstsein für die Einhaltung und Umsetzung dieser bestätigt. Nichtsdestotrotz sind wir bestrebt unsere Lebensmittelsicherheitskultur allen Mitarbeitern*innen weiter vollumfänglich nahe zu bringen und nutzen diese Befragung als Grundlage für die Entwicklung und Verbesserung unserer Lebensmittelsicherheitskultur.

Anforderungen an unsere Verpackungen

Der Produktschutz und die Qualitätssicherung unseres Tees stehen für uns an erster Stelle. Da dies unter anderem durch unsere Verpackungen garantiert wird, ist es nicht möglich, komplett auf Verpackungen für unsere hochwertigen Tees zu verzichten. Um den ökologischen Fußabdruck unserer Tees trotzdem so gering wie möglich zu halten, ist unser Ziel, neben dem Verkauf von losem Tee die verwendeten Materialien dieser unverzichtbaren Verpackungen stetig zu reduzieren und neue, umweltfreundlichere Verpackungsmaterialien zu finden. Durch aus diesem Ziel resultierende Maßnahmen haben wir einige unsere Verpackungen erneuert. Wir gewährleisten mit unseren Verpackungen daher nicht nur höchste Produktsicherheit und besten Geschmack, sondern streben nach Verpackungen mit möglichst geringen Umweltauswirkungen.

Um unseren hohen Qualitätsansprüchen zu genügen, sind die Anforderungen an die Verpackungen unserer Tees äußerst vielschichtig. Zum einen muss die Verpackung den enthaltenen Tee optimal vor Umwelteinflüssen schützen, dessen hohe Qualität dauerhaft sicherstellen, sowie einen sicheren und unbeschadeten Transport gewährleisten. Zum anderen soll sie optisch und haptisch überzeugen und ausreichend Fläche für wichtige Produktinformationen bieten. Auch

die maschinelle Verarbeitung sowie eine gute Handhabung und Funktionalität der Materialien spielen eine entscheidende Rolle. Schließlich soll sie, um auch unseren Nachhaltigkeitsansprüchen zu genügen, einen möglichst geringen ökologischen Fußabdruck aufweisen. Daher setzen wir immer, wenn es möglich ist und der Produktschutz weiterhin gewährleistet werden kann, ressourceneffiziente Verpackungen ein. Dies bedeutet konkret, dass wir darauf achten, die Größe und das Gewicht der Verpackungen

möglichst weit zu reduzieren sowie die verwendeten Materialien durch umweltfreundlichere Alternativen, wie zertifiziertes Papier oder Papieralternativen zu ersetzen. Unsere Verpackungsexpert*innen und die Qualitätssicherung arbeiten mit vollem Einsatz, um eine stetige Verbesserung unserer Verpackungen, sowohl in Bezug auf die Produktsicherheit als auch auf die Nachhaltigkeit der Verpackungen, zu erreichen. Dazu werden verschiedene neue Verpackungen und Materialien in Kontakt mit unseren Produkten in umfangreichen Versuchs-

reihen im eigenen Labor und bei akkreditierten Handelslaboratorien zum Beispiel hinsichtlich einer möglichen Migration untersucht. Auch werden in gemeinsamen Projekten mit Hochschulen nach möglichen Verpackungsmaterialien gesucht.

«Eine Verpackung muss das Produkt schützen und viele weitere Anforderungen erfüllen. Nicht jedes ressourcenschonende Verpackungsmaterial eignet sich für das Lebensmittel Tee.»

Prof. Dr. Judith Kreyenschmidt, Professur für Qualität und Verarbeitung frischer Lebensmittel, Hochschule Geisenheim. Partner im Projekt PackAN: Entwicklung einer innovativen Bewertungs- und Informationsplattform zur Steigerung der Nachhaltigkeit von Verpackungslösungen entlang der Wertschöpfungsketten

Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie für Verpackungen ist es, Verpackungsmaterialien größtmöglich zu minimieren. Daher wird der Großteil unserer Tees in loser Form verkauft, wodurch der Materialaufwand im Gegensatz zu in Filtertüten portionierten Tees deutlich geringer ist. Einsparungen zugunsten der Umwelt konnten wir auch bei dem Blockbodenbeutel für unseren losen Tee erzielen. Seit 2019 verzichten wir beim Blockbodenbeutel auf die Aluminiumfolie als Zwischenlage und ersetzen diese durch eine recycelbare metallisierte PET-Folie. Seit 2023 verzichten wir auch auf diese metallisierte PET-Folie bei den Blockbodenbeuteln, die für nicht aromatisierte Teesorten verwendet werden. Auch die Teeprobenfolie wurde umgestellt, sodass wir dort Aluminium einsparen können. Derzeit laufen Untersuchungen, um bei unseren Großverpackungen für 1 kg Tee das Aluminium ersetzen zu können und die Recyclingfähigkeit der Kunststoffolie zu verbessern.

Damit unsere Kund*innen nicht auf Einweg-Teebeutel zurückgreifen müssen, bieten wir verschiedene Variationen von wiederverwendbaren Teefiltern, wie zum Beispiel Teedauerfilter und Metallsiebe aus Edelstahl oder Teenetze aus Ökotex zertifizierter Baumwolle an. Zusätzlich besteht für unsere Kund*innen in den Fachgeschäften das Angebot, eigene Behälter mit unserem Tee befüllen zu lassen und somit noch mehr Verpackungsmaterial einzusparen. Um dies zu ermöglichen, gleichzeitig aber die Produktsicherheit zu gewähren und Hygienemaßnahmen einzuhalten, haben wir Richtlinien entwickelt, an welchen sich alle unsere Fachgeschäfte orientieren. Um diese Art der Müllreduzierung zu nutzen, können unsere Kund*innen einfach

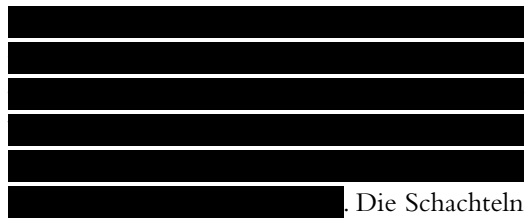
ihr gereinigtes Behältnis mit in das gewählte Fachgeschäft bringen.

Wir freuen uns, dass das Bewusstsein der Verbraucher*innen und die Nachfrage nach Wiederbefüllung stetig wächst. So können wir durch Reduzierung von Verpackungsmaterial einen Beitrag zur ressourcenschonenden Wertschöpfungskette leisten. Für die Wiederbefüllung im Fachgeschäft eignet sich besonders der Einsatz von spülmaschinengeeigneten Teedosen aus Edelstahl wie unsere «UNVERPACKTdose», die bei uns erhältlich ist. Neben dem Aspekt der Nachhaltigkeit ermöglicht die Unverpacktdose einen hygienisch einwandfreien Vorgang während der Wiederbefüllung. Der feste Drehverschluss sichert den Transport und die Frische des Tees nach bzw. zu Hause.



UNVERPACKT-Wiederbefüllungsteedose

Bei der Verwendung von Papierprodukten als Verpackungsmaterial für unsere Tees achten wir schon lange darauf, FSC-zertifizierte Ware einzusetzen. Damit unterstützen wir aktiv das Ziel des Forest Stewardship Council (FSC), eine umweltfreundliche, sozialförderliche und ökonomisch tragfähige Waldwirtschaft weltweit zu fördern. Des Weiteren nutzen wir für einige unserer Produkte Schachteln mit Grasfaser-Anteil.



Die Schachteln mit Grasfaser-Anteil sind dabei 100% recycelbar und über den Papiermüll entsorgbar. Bisher konnten wir die Schachtel unserer Teela-Filter durch Schachteln mit einem Grasfaser-Anteil von 25% und einem FSC-zertifizierten Frischfaser-Anteil ersetzen. Auch unser gesamtes Kräutertee-Sortiment sowie die Tees der Reihe «Naturverliebt», erhielten eine neue Schachtel mit einem Grasfaser-Anteil von 40%. Auch beinhaltet die Umverpackung des Teelamaßs einen Grasfaser-Anteil.

Des Weiteren war es uns möglich, die verwendeten Klarsichtfolien und -tüten durch einen Biokunststoff zu ersetzen, der aus 89% nachwachsenden Rohstoffen (Cellulose aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft) besteht und gartenkompostierbar gemäß «OK Compost Home» Standard ist. Dementsprechend können diese Klarsichtfolien und -tüten über den Gartenkompost oder die Wertstofftonne entsorgt werden. Alle unsere Tee-Präsente werden in Klarsichtfolien aus 89% erneuerbaren Rohstoff-



Faltschachtel für Kräutertee und Naturverliebt-Serie: Graspapier
Etikett: bedrucktes FSC zertifiziertes Papier
Folie: Natureflex-Material bestehend zu 89 % aus nachwachsenden Rohstoffen (aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft)

fen verpackt. Die biobasierten Klarsichttüten sind sowohl in den Verpackungen unserer Kräutertees sowie unserer Tees der Reihe «Naturverliebt», enthalten.

Die Kartonschachtel der Masterbag Pyramid Verpackungen aus FSC®-Mix stammt aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern und kontrollierter Herkunft. Die Pyramiden-Schutzhüllen bestehen ebenfalls zu 95% aus Papier aus zertifizierter verantwortungsvoller Waldwirtschaft und schützen Frische und Aroma unseres Tees hervorragend vor äußeren Einflüssen, ohne dabei zusätzliche Spezialbeschichtung z. B. mit Aluminium oder Laminierung aus Kunststoff zu benötigen. Die Pyramidenbeutel unserer Masterbag Pyramids sind 100% biobasiert aus nachwachsenden Rohstoffen und genügen unseren sensorischen Ansprüchen, da sich das Teeblatt in dem großvolumigen Beutel voll entfalten kann.

Auch unsere Eisteeverpackungen haben wir umgestaltet. Die verwendeten Tetra Paks bestehen aus einem FSC-zertifizierten Mix-Karton und einer neuartigen, innovativen Verschlusskappe auf Zuckerrohr-Basis. Dieses biobasierte Ausgangsmaterial reduziert, wie der zuvor erwähnte Biokunststoff auf Cellulose-Basis, die Abhängigkeit von Erdöl. Dabei können die Getränkekartons weiterhin über die Wertstofftonne (gelber Sack) entsorgt werden.

Unser Ziel ist es, in Zukunft unsere Verpackungen noch umweltfreundlicher zu gestalten, ohne dabei die Produktsicherheit einzuschränken oder die Qualität zu verringern. Dazu möchten wir das Verpackungsmaterial aller unserer Produkte weiterhin reduzieren, indem wir Gewicht und Größe verringern sowie nachhaltigere Materialien verwenden.



Faltschachtel: FSC-Papier
Sachet: FSC-Papier
Pyramid-Filter und Schnur: PLA

Richtlinien und Gesetze

Wir stehen in engem Kontakt mit unseren Lieferant*innen und Produzent*innen, mit Forschungsstellen und Zertifizierungsgesellschaften sowie nationalen und internationalen Branchenverbänden. Um intern immer auf dem neuesten Stand bzgl. Anforderungen, Richtlinien und Verordnungen, aber auch Analyseverfahren und Zertifizierungsstandards zu sein, engagieren wir uns zusätzlich in verschiedenen Institutionen und Arbeitsgruppen. Auf diese Weise stellen wir sicher, dass die gesetzlichen Anforderungen an z.B. Höchstgehalte von Rückständen und Kontaminanten in unseren Produkten eingehalten werden (z.B. EG-Verordnungen Nr. 396/2005 und 2023/915). Eine Vielzahl von Untersuchungen können im firmeneigenen Labor durchgeführt werden. Daneben arbeiten wir mit akkreditierten Handelslaboratorien zusammen, um spezifische Fragestellungen für Produkte und Verpackungsmaterialien zu bearbeiten und unserer Sorgfaltspflicht in allen Bereichen nachzukommen. Unser Qualitätsmanagement stellt sicher, dass sämtliche Informationen um die Produkte jederzeit aktuell verfügbar sind und die Produkte mit länderspezifischen Richtlinien und Verordnungen übereinstimmen. Selbstverständlich für uns ist, dass Entwicklungen und Rezepturen so umgesetzt sind, dass die Anforderungen der Zielländer Berücksichtigung finden. Zusätzlich zu den gesetzlichen Anforderungen haben wir uns freiwillig intern strenge Qualitäts- und Transparenzkriterien auferlegt. Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den jeweils aktuell gültigen Rechtsvorschriften. Aus den detaillierten Produktinformationen z. B. der Deklaration der Zutaten und Inhaltsstoffe, der Anleitung zur

richtigen Zubereitung des Produkts, den Hinweisen zur Bio-Qualität und zur geografischen Herkunft können die Kund*innen sich vollumfänglich informieren. Jederzeit sind die Mitarbeiter*innen in den Fachgeschäften und die Fachabteilungen in der Firmenzentrale bereit, zu Qualität und Sicherheit der Produkte konkret Auskunft zu geben. Zusätzliche Informationen finden sich in unserem Teebuch und jederzeit zugänglich auf unserer Website.

Neben den lebensmittelsicherheitsrelevanten und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen werden zunehmend nachhaltigkeitsrelevante Themen auch durch verschiedenen Medien aufgegriffen. Auch in den letzten Jahren hat die Berichterstattung durch die Verbrauchermagazine «Stiftung Warentest» und «Ökotest» zugenommen. Aber auch bei diesen Berichten konnten wir zeigen, dass unsere Tees nicht nur den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen, sondern auch soziale und umweltschonende Anforderungen erfüllen, wie bei dem letzten Schwarzteetest von Ökotest im November 2023, bei dem unser Tee Nr. 240 Darjeeling Pussimbing in allen Kategorien die Bestnote erhalten hat und damit Testsieger geworden ist.



Qualitätsmanagement: Zertifiziert

Wir arbeiten fortwährend daran, den Anforderungen an ein umfangreiches Qualitätsmanagementsystem wie dem International Food Standard (IFS) mit einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess auch in Zukunft gerecht zu werden. Die Einhaltung der Vorgaben wird durch Auditoren von externen Zertifizierungsstellen überprüft. Ein erfolgreiches Bestehen wird durch ein entsprechendes Zertifikat bestätigt. Im Jahr 2023 hatten wir ein unangekündigtes IFS Audit, welches wir mit 96,9% auf höherem Niveau bestanden haben.



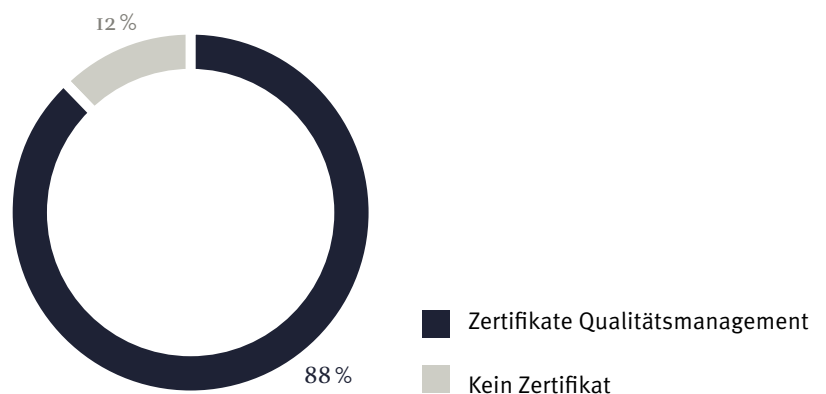
Darüber hinaus arbeiten wir gemeinsam mit unseren Teeproduzent*innen in den Ursprungsländern an einer permanenten Qualitätsverbesserung. 88% unserer Lieferant*innen für Kräuter, Früchte und Aromen und 56% unserer

Lieferant*innen für orthodoxe Tees haben eine zusätzlich zertifizierte Produktsicherheit. Beispiele für die Zertifizierungen in diesem Bereich sind ISO 22000, FSSC, HACCP, IFS und BRC.

Lieferant*innen orthodoxer Tees 2023



Lieferant*innen Kräuter, Früchte, Aromen 2023



Kundenberatung und Beschwerdemanagement

Wesentlicher Erfolgsfaktor der TeeGschwendner-Gruppe ist die kompetente und individuelle Beratung in unseren TeeGschwendner-Fachgeschäften mit höchsten Ansprüchen an Kompetenz- und Servicequalität. Darüber hinaus sind die Leitenden und Verantwortlichen der Fachgeschäfte auch wertvolle Kommunikatoren des Kundenfeedbacks

an die Fachabteilungen der Zentrale. Zudem nutzen unsere Kund*innen die vielfältigen Möglichkeiten des direkten Dialogs über das Internetgästebuch, das Bewertungsportal Trusted Shops, Online-Umfragen oder direkte Kontaktaufnahme zu speziellen Fragen rund um unser Teesortiment und Reklamation direkt über unser Online Formular oder an die

Fachabteilungen in der Zentrale per Email oder Telefon. Daneben erhalten unsere Kund*innen alle Informationen rund um unser Produkt und Unternehmen über unsere Teecetera, unser Teebuch, auf Messen, über Social Media und unserer Homepage und natürlich in unseren Fachgeschäften.

Unser Ziel ist es, alle Anfragen und Reklamationen und Beschwerden innerhalb von 48 Stunden zu bearbeiten. Als Indikator für die Kundenzufriedenheit liefert die Reklamationsquote wichtige Ansätze für die permanente Verbesserung unserer Produkte und Services. Im Rahmen des Beschwerdemanagements betrach-

ten wir gezielt Rückmeldungen bezüglich Qualität, Logistik und Vertrieb. Daher ist unser Ziel die Reklamationsquote von 0,3% nicht zu überschreiten. Auch im Jahr 2023 konnten wir dieses ehrgeizige Ziel mit einer Reklamationsquote von 0,18% erreichen.

Durch die effiziente Gestaltung unseres Reklamationsmanagements sind wir in der Lage regelmäßig Kennzahlen

aus verschiedenen Bereichen, wie z.B. dem Kundenfeedback zu erheben. Das Monitoring dieser Daten ermöglicht uns gezielt Fehlerursachenanalysen zu erweitern. Außerdem wurden die Schulungsstunden pro Mitarbeiter*in erhöht. Des Weiteren werden regelmäßige Qualitätszirkel in den verschiedenen Fachabteilungen durchgeführt, um unser Personal nachhaltig zu sensibilisieren.

*«Ein tolles, umfangreiches
Angebot an den
verschiedensten Tees.
Kompetente und
sehr freundliche Beratung!
Ich kaufe hier sehr
gerne ein!»*

Inga R., Gästebuch 23.10.2023

Krisen- und Risikomanagement

Im Rahmen des Qualitätsmanagements hat TeeGschwendner ein effizientes Krisenmanagement etabliert. Das interdisziplinäre Team ist mit allen unterschiedlichen Prozessen im Unternehmen vertraut und besitzt fundierte Kenntnisse zur Beurteilung möglicher Gefahren und Risiken. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass von einem Produkt ein Risiko für die Gesundheit ausgehen könnte, haben wir mit vorhandenen technischen Umsetzungen wie der lückenlosen Chargenrückverfolgbarkeit unmittelbare Werkzeuge, um jederzeit geeignete Maßnahmen ergreifen zu können. Das Krisenmanagement wird regelmäßig auf Effektivität getestet und hat sich stets bewährt. Aber TeeGschwendner hat nicht nur ein Krisen- und Risikomanagement auf Produktebene etabliert, sondern auch hinsichtlich anderer möglicher Risiken zum Schutz vor einem Ausfall der Produktion oder auch beispielsweise einem möglichen Lockdown aufgrund einer Pandemie.



«TeeGschwendner kann Krise. Während der Corona-Pandemie haben wir uns durch die TeeGschwendner Zentrale zu jeder Zeit gut aufgehoben gefühlt.»

Klaus Frawley, auf der Partnerbörse im Oktober 2021,
seit 29 Jahre Franchise-Partner im Fachgeschäft Kassel, Göttingen und Hannover



2

FÜR DAS SYSTEM

Wertschöpfung durch Wertschätzung.

Unsere Mitarbeiter*innen und Franchisepartner*innen sind uns wichtig. Sie sind entscheidend für unseren Erfolg.

Daher legen wir besonderen Wert auf die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeitenden am Arbeitsplatz.

Eine optimale Arbeitsumgebung wirkt sich positiv auf alle Prozesse eines Unternehmens aus. Wir investieren in ihre Aus- und Weiterbildung und belohnen ihren Einsatz mit zahlreichen betrieblichen Leistungen. Der Erfolg unserer Bemühungen spiegelt sich in guten Ergebnissen bei unseren regelmäßigen Mitarbeiterbefragungen wider. Auch zu unseren Franchisepartner*innen pflegen wir ein wertschätzendes und förderndes Verhältnis.



Wertschöpfung durch Wertschätzung

Unsere Mitarbeiter*innen und Franchisepartner*innen tragen ganz erheblich zum Erfolg von TeeGschwendner bei. Jeden Tag aufs Neue setzen sie sich für die positive Entwicklung unseres Unternehmens ein. Wir wissen das zu schätzen – und unternehmen alles, damit dies auch in Zukunft so bleibt.

Nachhaltiges Handeln bedeutet auch, unsere Mitarbeiter*innen unabhängig von Geschlecht, Alter oder Herkunft gleichermaßen zu fördern und ihnen Entfaltungsmöglichkeiten zu bieten. Daher stehen Chancengleichheit und ein gleichberechtigter Umgang für uns an erster Stelle.

Diese Maxime setzen wir unter anderem durch eine faire Gestaltung der Arbeitslöhne und die Einbindung aller Mitarbeiter*innen in die Entwicklungs- und Optimierungsprozesse des Unternehmens um. Außerdem fördern wir unsere Mitarbeiter*innen durch regelmäßige Aus- und Weiterbildungen. Wertschätzung und Förderung erhalten aber nicht nur unsere eigenen Mitarbeiter*innen, sondern natürlich auch alle unsere Franchisepartner*innen. Neben der intensiven Kommunikation zwischen Partner*innen und Fachabteilungen wird das System durch 4 Beiräte, regelmäßige Arbeitskreise und ein Jahrestreffen weitergetragen. Partnermanager*innen und ein umfassendes Weiterbildungssystem runden das Angebot ab.

Aus regelmäßigen Partnerzufriedenheitsbefragungen beziehen wir nicht nur wichtige Hinweise für unsere Weichenstellungen, sondern auch Bestätigung: Bei einer Weiterempfehlungsquote von 95 % würden sich 91 % aller Franchisepartner*innen wieder für eine Selbständigkeit mit TeeGschwendner entscheiden. Dies ergab die Partnerzufriedenheitsbefragung von Ende 2019, welche das Institut F&C im Auftrag des Deutschen Franchiseverbands durchgeführt hat.



Wir fördern Vielfalt und bieten Chancengleichheit

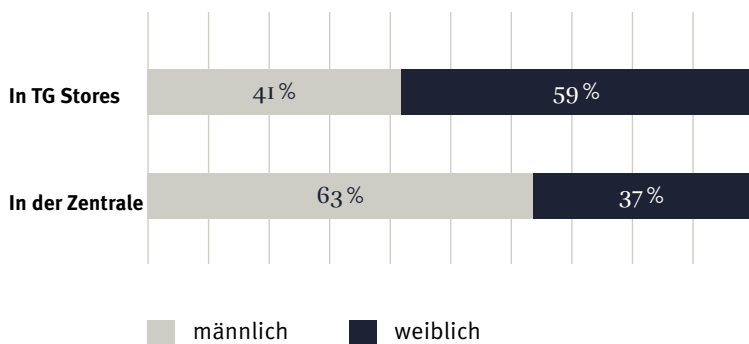
Eine bunte Vielfalt und die Förderung der Chancengleichheit ist in unserem Unternehmen sichtbar. Die Arbeitsstruktur im Unternehmen ist sehr ausgeglichen. Am stärksten ist die Altersgruppe 30–50 Jahre vertreten. Bezugnehmend auf die Personalverantwortung sind in der Zentrale in Meckenheim 63% der Führungskräfte männlich. In den eigenen betriebenen TG Stores hingegen sind 59% Mitarbeiterinnen in Führungspositionen.

Mitarbeiterzahl

2023 in der TG-Zentrale und den 25 TG-Stores

	Gesamtzahl	Männlich	Weiblich	davon Auszubildende
2023	304	95	209	11

Personalverantwortung



Laut unserer Datenauswertung von 2023 waren 57% der 174 in der Zentrale beschäftigten Mitarbeiter*innen mehr als 5 Jahre bei uns tätig, davon arbeiteten wiederum 19% mehr als 10 Jahre in unserer Zentrale.

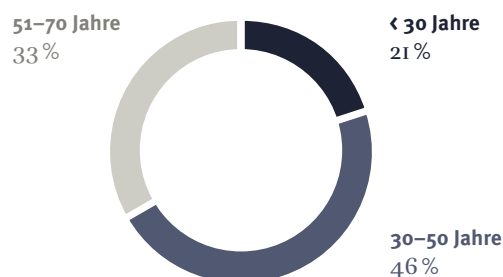
Aufteilung der Mitarbeiter*innen in der Zentrale

2023

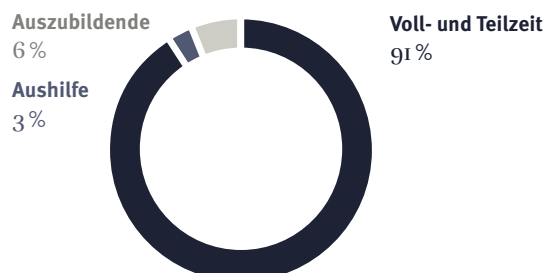
Nach Geschlecht



Nach Altersgruppe



Nach Arbeitsverhältnis



Betriebliche Leistungen

Bei der Gestaltung der Arbeitslöhne ist uns Fairness und Gleichbehandlung wichtig. Für gleiche Arbeit bei gleicher Erfahrung und Verantwortung zahlt TeeGschwendner unabhängig von Geschlecht, Herkunft oder Alter gleichen Lohn.

Um für unsere Mitarbeiter*innen ein attraktiver Arbeitgeber zu sein, gewähren wir eine Vielfalt an betrieblichen Zusatzleistungen:

- Betriebliche Altersvorsorge
- Personalrabatt in unserem Online-Shop
- Monatlich Lieblingstee für Zuhause
- Vergünstigtes Essen in der hauseigenen Kantine «Teeteria»
- Job-Rad
- Vergünstigte Konditionen im Fitnessstudio
- Betriebssport
- Gesundheitstag
- Laden von Elektro- oder Hybridfahrzeugen sowie E-Bikes
- Imkerkurse

Über die genannten betrieblichen Zusatzleistungen hinaus finden sich neben dem Arbeitsalltag immer Gründe mit unseren Mitarbeiter*innen zu feiern. So kommt die Belegschaft im August zum Sommerfest zusammen und beendet das Jahr beim traditionellen Weihnachtstee. Daneben nutzen wir während eines Geschäftsjahres weitere Gelegenheiten, Aufmerksamkeiten zu verschenken und unseren Mitarbeiter*innen mit Kleinigkeiten unsere Anerkennung und Wertschätzung für ihre wert-

volle Arbeit entgegen zu bringen. So erhalten z.B. alle Mitarbeiter*innen zum Geburtstag, zur Geburt eines neuen Familienmitglieds, zu Weihnachten und anderen Gelegenheiten ein kleines Präsent. Natürlich können unsere Mitarbeiter*innen während der Arbeitszeit kostenlos unseren TeeGschwendner Tee genießen.

Sicheres und gesundes Arbeitsumfeld

Die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter*innen liegt uns am Herzen. Deshalb haben wir diese im Unternehmen mit unserer Fachkraft für Arbeitssicherheit, drei Sicherheitsbeauftragten, 16 Ersthelfer*innen sowie 17 Brandschutzhelfer*innen besonders im Blick. Alle Mitarbeiter*innen werden jedes Jahr zu den Themen Arbeitssicherheit, Brandschutz, HACCP, Hygiene und Food Defense und Food Fraud von unseren internen Dozent*innen verpflichtend geschult. Je nach Arbeitsplatz, Aufgabenbereich und Befugnissen gibt es weitere Pflichtschulungen, wie z.B. Belehrung zum Infektionsschutzgesetz und Auffrischkurse für betriebliche Ersthelfer*innen. Bei Bedarf arbeiten wir mit externen Dienstleistern (z.B. ASB, BGHW) zusammen, um auch die Themen zuverlässig abbilden zu können, für die wir intern nicht die passenden personellen Ressourcen zur Verfügung stellen können.

Neben den Pflichtschulungen versuchen wir durch weitere Angebote im Bereich Gesundheitsschutz unsere Mitarbeiter*innen bei der Gesunderhaltung zu unterstützen. Dafür bieten wir z.B. kostenfreie Vorsorgeuntersuchungen (G 37 Augenuntersuchung bei Bildschirmarbeitsplätzen), Obst für den Vitaminschub auf der Arbeit, mit verschiedenen Krankenkassen zusammen veranstaltete Gesundheitstage, Angebote zu sportlichen Aktivitäten und mit unserer Gemeinschaftskantine «Teeteria», Teeküchen sowie dem «TeeGschwendner Biotop» Möglichkeiten zur Kommunikation und zur Erholung in Pausen an. Durch regelmäßige Überprüfungen der Arbeitsplatzbedingungen in allen Unternehmensbereichen arbeiten wir außerdem kontinuierlich weiter an Ansatzpunkten, damit sich unsere Mitarbeiter*innen an ihrem Arbeitsplatz seelisch und körperlich wohl fühlen.

Corona-Pandemie

Die Jahre 2020, 2021 und auch 2022 waren besonders geprägt durch die Corona-Pandemie. Die Pandemie war nicht nur global aus verschiedenen Aspekten eine große Herausforderung, sondern auch für unser Unternehmen und jeden Einzelnen von uns. Unser Krisenstab agierte von Beginn der Pandemie, um unseren Mitarbeitern*innen und Franchisepartnern*innen die beste Versorgung mit Informationen und Materialien für Ihre Sicherheit zu bieten.

Die coronabedingten Entwicklungen haben wir umgehend und permanent berücksichtigt und durch die Implementierung von Maßnahmen zum Schutz vor einer Covid-19 Infektion haben wir den Gesundheitsschutz der Mitarbeiter*innen sichergestellt. So wurden den

Mitarbeitenden Masken und Selbsttests zur Verfügung gestellt, Ausstattung für das Homeoffice der kompletten Verwaltung bereitgestellt und acht Monate lang wöchentlich alle Mitarbeiter*innen von unserem Betriebsarzt hinsichtlich einer Covid-19 Erkrankung getestet. Zudem wurde im Jahr 2020 bzw. 2021 eine Corona-Prämie gezahlt. Die Produktion wurde erfolgreich aufrechtgehalten. Für diejenigen, die in ihren Bereichen aus aktuellen Gründen nicht arbeiten konnten, wurden andere Tätigkeiten im Unternehmen gefunden. Wir konnten während der Krise sogar mehr Menschen einen Arbeitsplatz bieten. Es wurden regelmäßige Corona-Updates für die Mitarbeiter*innen und Partner*innen herausgegeben und ermöglichte so allen Mitarbeitenden und Partner*innen am neusten Informationsstand und Handlungsbedarf zu bleiben. Dass sich unsere Mitarbeitenden während diesen herausfordernden Zeiten bei uns sicher gefühlt haben, zeigt auch unsere letzte Mitarbeiterumfrage.

Zufriedene Mitarbeiter*innen – erfolgreiches Unternehmen

Unsere Mitarbeiter*innen sind unser wichtigstes Kapital, um die Zukunft von TeeGschwendner erfolgreich gestalten zu können. Ihre Motivation und Zufriedenheit bildet die entscheidende Grundlage für unseren Erfolg.

Förderung und Weiterentwicklung

Unser Ziel ist es, dass unsere Mitarbeiter*innen für ihre Aufgaben und Herausforderungen der Zukunft in ihrem Arbeitsbereich gewappnet sind. Wir möchten Kompetenzen nachhaltig erhalten sowie die persönliche und fachliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeiter*innen fördern. Ein wichtiger Grundsatz für uns ist es das Potenzial jedes einzelnen Mitarbeitenden individuell zu betrachten und bedarfsgerechte, zur Unternehmensstrategie passende Maßnahmen zu ergreifen. In jährlich stattfindenden Mitarbeitergesprächen gibt es unter anderem Raum, den persönlichen Entwicklungs- und Weiterbildungsbedarf sowie Wünsche des Mitarbeitenden offen zu besprechen. Gemeinsam werden hier auf Leistungen, Kompetenzen und Veränderungen der Zukunft geblickt und Vereinbarungen für das nächste Jahr getroffen. Wünsche für Weiterentwicklung unterstützen wir natürlich auch außerhalb des Mitarbeiterjahresgesprächs gerne und haben dafür stets ein offenes Ohr. Letztendlich tragen die Zufriedenheit und Motivation unserer Mitarbeiter*innen zu unserem nachhaltigen Erfolg bei.

Aus- und Weiterbildungen

Wir möchten möglichst vielen Menschen die Möglichkeit bieten, mithilfe einer fundierten Ausbildung erfolgreich in die Arbeitswelt zu

starten und gleichzeitig nachhaltig auf den fortschreitenden Fachkräftemangel reagieren, weshalb wir seit 1998 unsere Nachwuchskräfte im eigenen Unternehmen ausbilden. Mit neun Ausbildungsberufen und einem dualen Studiengang bieten wir interessierten jungen Menschen ein vielfältiges Portfolio, bei uns den für sie passenden Beruf zu erlernen.

- Kaufmann/-frau für Büromanagement
- Groß- und Außenhandelskaufmann/-frau (Ausbildung sowie duales Studium)
- Fachinformatiker/in Anwendungs-entwicklung
- Fachinformatiker/in für Systemintegration
- Kaufmann/frau im Einzelhandel
- Fachlagerist (m/w/d)
- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)
- Maschinen- und Anlagenführer (m/w/d)

Bei der Auswahl unserer Auszubildenden achten wir auf viel mehr als gute Noten und fachliche Eignung. Wir legen besonders viel Wert auf Softskills wie Eigeninitiative und Flexibilität sowie eine aufgeschlossene, interessierte und begeisterungsfähige Persönlichkeit. Als sozial handelndes Unternehmen geben wir – ganz im Sinne unseres Gründers Albert Gschwendner – auch Quereinsteiger*innen und Auszubildenden mit spezifischen Problemen, z.B. Lern-

schwäche, eine Chance auf eine Ausbildung in unserem Unternehmen und unterstützen diese dann mit großem Engagement im Ausbildungsverlauf.

Mitarbeiterumfrage

Uns liegt am Herzen, unsere Mitarbeiter*innen und ihre Sichtweisen in die Unternehmensgestaltung einzubeziehen. Um zu erfahren, was unsere Mitarbeiter*innen bewegt, womit wir aktuell bereits Zufriedenheit fördern und wo Entwicklungsbedarf gesehen wird, führen wir in einem Turnus von drei Jahren eine freiwillige anonyme Befragung der Zufriedenheit durch. Im Januar 2023 fand für die zurückliegenden drei Jahren die mittlerweile 6. Mitarbeiterbefragung statt, die im Vorfeld aufbauend auf der letzten Umfrage umfassend überarbeitet und an aktuelle Anliegen angepasst wurde. Insgesamt nahmen 64,7% unserer Mitarbeiter*innen aus Eigenbetrieben an dieser aktuellsten Umfrage teil, in der Systemzentrale lag die Teilnehmerquote bei über 92,7%. Alle Ergebnisse wurden in einer Unternehmensvollversammlung den Mitarbeiter*innen transparent präsentiert und sind in der Personalabteilung jederzeit einsehbar.

Insgesamt zeigten unsere Mitarbeiter*innen eine sehr hohe Arbeitszufriedenheit und bewerteten unser Unternehmen mit 4,3 von 5 möglichen Punkten, worauf wir sehr stolz sind, denn auch im Vergleich zu anderen deutschen Unternehmen steht TeeGschwendner damit weit vorne. Die Punkte «Besondere Belastungen/ Kunden-/ Geschäftskontakte» (m=3,5 von 4), «Krisenmanagement/Umgang mit Krisen» (m=3,6 von 4) und «Arbeitsfähigkeit/ verwendete Hilfsmittel» (m=3,6 von 4) bewerteten unsere Mitarbeiter*innen besonders positiv. Diese sehr guten Ergebnisse bestärken uns in unserer Arbeit und motivieren uns, diese noch weiter auszubauen.

Verbesserungspotenzial zeigte sich hingegen u.a. in den Kategorien «Arbeitsumgebung/ Beeinträchtigende Umgebungsbedingungen» (m=2,9 von 4) und «Arbeitsorganisation/Auf-

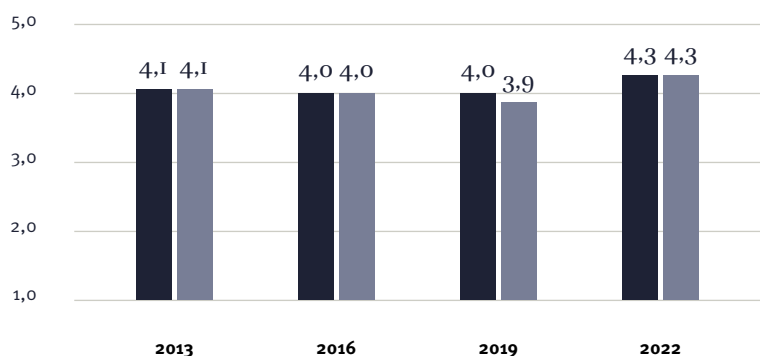
stiegsmöglichkeiten» (m=2,8 von 4). Selbstverständlich möchten wir uns in diesen Handlungsfeldern verbessern, damit unsere Mitarbeiter*innen TeeGschwendner weiterhin als positiven Arbeitgeber und als Vertrauenspartner, der auf ihre Wünsche und Bedürfnisse eingeht, wahrnehmen können.

Hinweismanagement

Die familiäre Unternehmenskultur bei TeeGschwendner fördert den direkten Austausch zu kritischen Themen. Darüber hinaus haben wir einen externen Vertrauensanwalt (Ombudsmann) bestellt, an den sich alle Mitarbeitenden und externe Dritte vertraulich und anonym wenden können. Der Ombudsmann nimmt Hinweise auf mögliche Verstöße entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Teegarten bis hin zur Teetasse entgegen. Jeder Hinweisgeber*in ist geschützt und darf darauf vertrauen, dass die gegebenen Hinweise mit größter Sorgfalt bearbeitet werden.

Entwicklung der Zufriedenheit der Mitarbeitenden 2013–2022

1,0 = unzufrieden, 5,0 = sehr zufrieden



■ Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit dem Unternehmen? ■ Würden Sie TeeGschwendner als Arbeitgeber weiterempfehlen?

Unser Wissen weitertragen

Aus-, und Weiterbildungsangebote sind ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie, weshalb wir sowohl für unsere Mitarbeiter*innen als auch unsere Franchisepartner*innen sowie Storemanager*innen gemeinsam mit der IHK Bonn/Rhein-Sieg ein modulares Qualifizierungssystem entwickelt haben. Bei Abschluss einer Seminarreihe, deren Inhalte in den jeweiligen Themenfeldern (Recht, Verkaufen, Mitarbeiterführung, Produktkunde) auf die praktische Arbeit im Teefachgeschäft zugeschnitten sind, erhalten die Teilnehmenden das Zertifikat «Fachmann/-frau Einzelhandelsmanagement (IHK)» und somit eine neutrale, überregionale Anerkennung ihrer Qualifizierung. Des Weiteren besteht für unsere Franchisepartner*innen und Mitarbeiter*innen die Möglichkeit, sich als Tee-Sommelier qualifizieren zu lassen. Auch dies ist ein gemeinsam mit der IHK Bonn/Rhein-Sieg entwickeltes Konzept, welches eine umfassende Wissensvermittlung rund um die Themen Teeanbau, Verarbeitung und Verkostung bietet. Dabei wird nicht nur Teewissen an die aus der ganzen Welt anreisenden Teilnehmer*innen weitergegeben, sondern auch die zentralen Leitgedanken des Unternehmens TeeGschwendner in Hinblick auf Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung kommuniziert.

Franchise Award

2017 wurden wir für unser Engagement als besonders nachhaltig handelndes Franchisesystem mit dem Green Franchise Award ausgezeichnet. Die Jury bezeichnete TeeGschwendner als Vorbild für Ökologie, Ökonomie, Kultur und Soziales, das den ganzheitlichen

Nachhaltigkeits-Ansatz im gesamten Unternehmen konsequent umsetzt.

Verhaltenskodex

Wir als TeeGschwendner GmbH achten sehr auf ökologische und soziale Verantwortung. Uns ist die Sicherheit aller Beteiligten von den Teeplücker*innen bis hin zu den Kunden*innen sehr wichtig.

Die wichtigsten Kernwerte spiegeln sich zusammenfassend eingebettet in internationale Standards in unserem Verhaltenskodex wider. Die Hauptpunkte, die unser Verhaltenskodex beinhaltet, sind die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, faire Arbeitsnormen und der Umweltschutz. In dem unterzeichneten Verhaltenskodex verpflichten sich die Unternehmen zusätzlich, der Möglichkeit eines persönlichen Audits vor Ort zuzustimmen. Das Audit basiert auf den Kernaussagen des Verhaltenskodex und wird von unseren Teeeinkäufer*innen durchgeführt. Der Fragebogen des Audits berücksichtigt länderspezifische Daten und Gegebenheiten und wird regelmäßig vom Teeeinkauf und der Qualitätssicherung überprüft und angepasst.

Doch nicht nur von all unseren Lieferant*innen soll der Verhaltenskodex eingehalten und respektiert werden, sondern natürlich entlang der gesamten Lieferkette so auch von unseren Mitarbeiter*innen. Schon beim Willkommen heißen von neuen Mitarbeiter*innen wird der Verhaltenskodex vorgestellt und ans Herz gelegt.



The background of the entire page is a lush green tea plantation with rows of tea bushes in the foreground and misty mountains in the distance under a clear sky.

3

FÜR DEN URSPRUNG

Wir schätzen den Wert echter Partnerschaften.

Langfristige und enge Beziehungen zu unseren Partner*innen entlang der Lieferkette sind ein wichtiger Baustein für die Qualitätssicherung unserer Produkte. Und ein wesentlicher Bestandteil der TeeGschwendner Philosophie.

Nur eine langjährige, freundschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferant*innen kann sicherstellen, dass Rohwaren höchster Güte jederzeit verfügbar sind und den Weg in die Teetassen unserer Kund*innen finden. Im engen Dialog entstehen ein Höchstmaß an Transparenz, gegenseitiges Vertrauen und wichtige Impulse für innovative Leuchtturmprojekte. Solch gelebte Partnerschaften machen nachhaltiges Wirtschaften erst möglich.



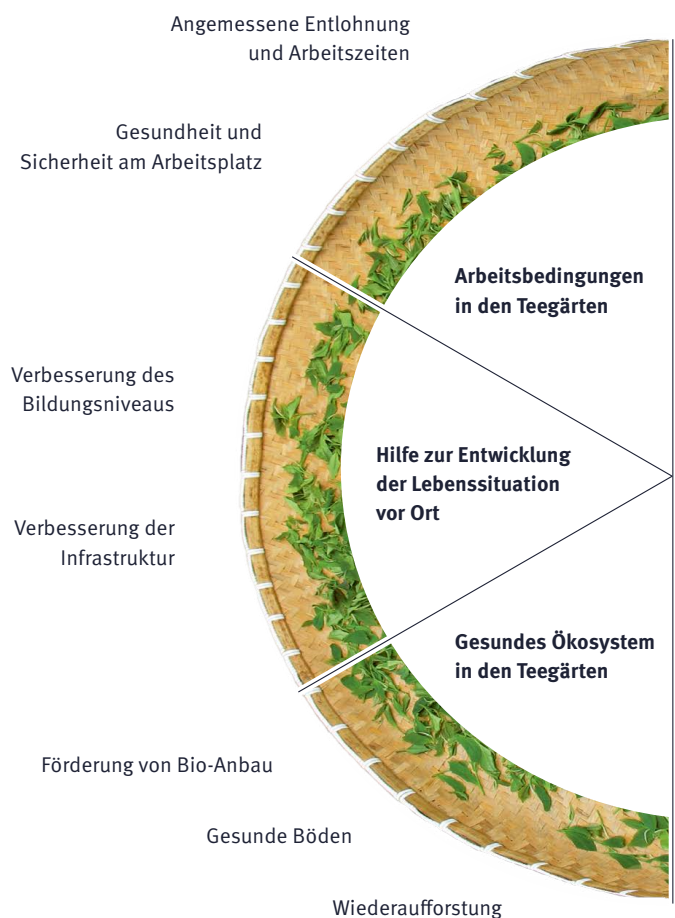
Verantwortung übernehmen in den Teeanbaugebieten

Zum nachhaltigen Handeln gehört für TeeGschwendner, Verantwortung in den Gebieten und lokalen Gemeinschaften zu übernehmen, in denen unser Tee angebaut wird.

In den Teegärten sind uns gute Lebens- und Arbeitsbedingungen besonders wichtig. Der Mensch lebt mit und von seinen Mitmenschen, den Pflanzen, Tieren und der Umwelt. Deshalb begegnen wir als Menschen und als Unternehmen unserer Umwelt und den Gemeinschaften mit Fürsorge, Verantwortung und Respekt. Dass unsere Lieferant*innen und Partner*innen in den Teeanbaugebieten diese Werte teilen und gegenüber ihren Mitarbeiter*innen, lokalen Gemeinschaften und der Umwelt durchsetzen, stellen wir durch vertragliche Vereinbarungen wie den Verhaltenskodex, Befragungen und regelmäßige Besuche sicher. Auch im Zuge dieses Berichtes haben wir unsere Lieferant*innen anhand ihrer Nachhaltigkeitszertifizierungen bewertet. Derzeit und in Zukunft werden wir unsere Lieferant*innen im Rahmen einer Risikoanalyse bewerten und verstärkt zusätzlich eigene Audits vor Ort durchführen. Ebenso werden wir, wenn möglich, Lieferant*innen weiterhin auf dem Weg zu einer nachhaltigen Zertifizierung begleiten.

Auch für den Einkauf von teeähnlichen Erzeugnissen (Kräuter, Früchte, Rooibos) und Zutaten suchen wir den Direktkontakt zu unseren Hersteller*innen und beraten in Anbau und Verarbeitung. Wir bevorzugen Qualitäten aus biologischem Anbau und halten, sofern möglich, die Wege zwischen Ursprung und Bestimmungsort so kurz wie möglich.

Unsere Nachhaltigkeitsthemen in den Anbauländern



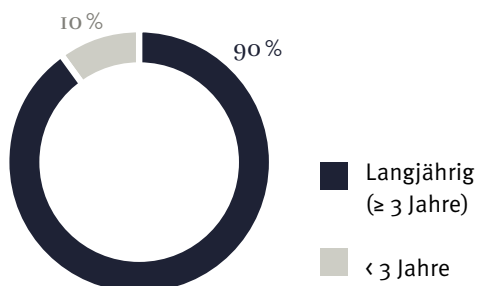
Wir schätzen den Wert echter Partnerschaften

Langfristige und enge Beziehungen zu unseren Partner*innen entlang der Lieferkette sind ein wichtiger Baustein für die Qualitätssicherung unserer Produkte und ein wesentlicher Bestandteil der TeeGschwendner Philosophie. Nur eine langjährige, freundschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferant*innen kann sicherstellen, dass Rohwaren höchster Güte jederzeit verfügbar sind und den Weg in die Teetassen unserer Kund*innen finden. Im engen Dialog entstehen ein Höchstmaß an Transparenz, gegenseitiges Vertrauen und wichtige Impulse für innovative Leuchtturmprojekte. Solch gelebte Partnerschaften machen nachhaltiges Wirtschaften erst möglich.

Gelebte Partnerschaften für ein Mehr an Qualität

Enge persönliche Kontakte zu oftmals selbstständigen Teeproduzent*innen mit häufig kleinen Anbauflächen sichern uns Qualitäten und Raritäten, die im übrigen Markt nicht zu finden sind. So pflegen wir mit 90 % unserer Lieferant*innen Beziehungen seit über drei Jahren, überwiegend sogar schon seit mehreren Jahrzehnten.

Anteil langjähriger Lieferantenpartnerschaften



Die Achtung von Gesetzen und Richtlinien sowie der faire Umgang mit Geschäftspartner*innen und Mitbewerber*innen ist die Basis unserer Geschäftstätigkeit. Das zeigt sich auch in den vertrauensvollen und langfristigen Partnerschaften mit Lieferant*innen und Kund*innen, die wir seit Jahrzehnten pflegen. Konkrete Regelungen zu sozialen und ökologischen Kriterien schreiben wir in unseren Allgemeinen Einkaufsbedingungen fest.

Die Lieferant*innen verpflichten sich zudem, Verhaltenskodizes von Organisationen wie Business Social Compliance Initiative (BSCI), UTZ oder Rainforest Alliance, denen sie sich angeschlossen haben, einzuhalten. Zudem geben wir unseren verpflichtenden Verhaltenskodex, der auf dem Verhaltenskodex des Deutschen Tee- und Kräuterteeverbands beruht, an unsere Lieferant*innen weiter und behalten uns vor, die Einhaltung durch eigene Audits zu überprüfen. Wir besuchen regelmäßig Teegärten und unsere Lieferant*innen in Asien, Afrika, Südamerika und in Europa, um uns ein konkretes Bild von der Situation vor Ort machen zu können. Wir begrüßen es, wenn unsere Lieferant*innen für Zubehör und Produktionsmaterial eine Selbstauskunft ausfüllen, die neben den Themen Produktkennzeichnung, -rückverfolgbarkeit und Qualitätsmanagement die Erklärung zur Einhaltung von Sozial- und Umweltstandards in der Produktion verlangt. Dazu gehören unter anderem das Verbot von Zwangs- und Kinderarbeit, das Recht auf gewerkschaftliche Organisation und Kollektivverhandlungen sowie der Einsatz für den Schutz der Umwelt. Wir halten uns strikt an bestehende Importvorgaben verschiedener Länder.

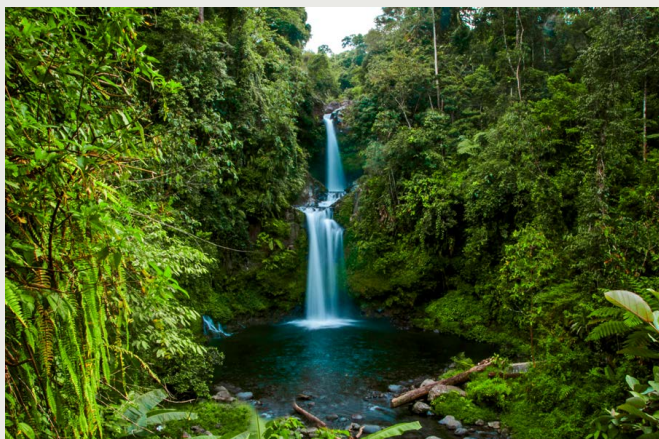
Besondere Partnerschaften führen zu besonderen Projekten – unsere Leuchtturmprojekte

Nachfolgend stellen wir Ihnen Beispiele unserer Projekte vor:

Rainforest Rescue Tea

Um gezielt den Regenwald in einem unserer größten Bezugsländer zu schützen entstand im Jahr 2020 in Kooperation mit dem NABU der «Rainforest Rescue Tea». Pro verkaufte 100g Packung des «Rainforest Rescue Tea» werden 0,40 € an den NABU gespendet und so die Regenwald-Schutzprojekte unterstützt. Die Verhinderung von Waldbränden im Hutan Harapan auf Sumatra gehört ebenso dazu wie der Schutz der letzten Primärwälder auf Papua, der Schutz und die Erforschung der kleinen Koboldmakis auf Sulawesi oder der Schwarzen Haubenlanguren auf Java. Sumatra-Waldelefan-

ten sind eine Schlüsselart für das Funktionieren von Tieflandregenwäldern – ihre Rolle bei der Verbreitung von Pflanzensamen ist essenziell. Um das Zusammenleben von Menschen und Sumatra-Waldelefanten zu ermöglichen, müssen Agroforst-Kulturen vor dem sprichwörtlichen Elefantenappetit geschützt und Wanderkorridore der Waldelefanten erhalten bleiben. Somit können wir uns sicher sein, dass mit diesem Projekt Tier, Mensch und Umwelt auch weiterhin unterstützt und vor allem geschützt werden können.



Natürlich ausgezeichnet: mit NATURLAND

Interview mit NATURLAND Geschäftsführer Steffen Reese

Ein weiteres Projekt, das in den nächsten Jahren noch weiter ausgebaut werden soll, ist die Kooperation mit Naturland. Naturland zertifizierte Produkte werden an strengeren Richtlinien gemessen als die gesetzliche EG-Öko-Verordnung fordert. In einem Interview mit Steffen Reese, dem Geschäftsführer des Öko-Verbandes Naturland, konnten wir uns von der ökologischen und sozialen verantwortungsvollen Arbeit überzeugen. Schon jetzt werden 13 Tees (Nr. 230, 233, 235, 240, 293, 400, 500, 505, 510, 516, 519, 536, 561) aus verschiedenen Naturland zertifizierten Teegärten bei uns vertrieben.

Naturland zertifizierte Produkte sind «mehr als bio». Welche Dimensionen kommen hinzu, gerade mit Blick auf die Teeprodukte von TeeGschwendner?

Bei Naturland ist die Erzeugung und Verarbeitung von allen Produkten immer ökologisch und sozial, wir haben verpflichtende Sozialrichtlinien und schauen genau auf die Arbeits- und Lebensbedingungen aller beteiligten Menschen. Außerdem ist die Gesamtbetriebsumstellung ein zentraler Punkt – auf einem Betrieb kann also nicht sowohl Bio als auch konventionell angebaut werden. In vielen Teeanbaugebieten sind u.a. auch wichtig: qualitativ hochwertige Kompostmengen, Schattenbäume, um den Boden zu schützen, und Maßnahmen zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit.

Konnte Naturland in den Teegärten nachhaltige Veränderungen anstoßen?

Gemeinsam mit unseren Partnern und den Mitgliederbetrieben vor Ort konnten wir nachhaltige Veränderungen anstoßen. Allgemein trägt der Öko-Landbau dazu bei, dass Ressourcen geschont werden und die Klimakatastrophe konkreter bekämpft wird. In unseren Sozialrichtlinien werden außerdem auch Themen wie Gleichstellung in den Vordergrund gerückt: Die nachhaltigen Veränderungen kommen bei den Menschen direkt an – von der Teeplückerin bis hin zur Teegartenmanagerin. Durch die Naturland Zertifizierung entstehen auch nachhaltige ökonomische Perspektiven durch weitere Vermarktungsmöglichkeiten. So profitieren alle entlang der Wertschöpfung.

*«Die nachhaltigen
Veränderungen kommen
bei den Menschen
direkt an – von der
Teeplückerin bis hin zur
Teegartenmanagerin.»*

Steffen Reese, Geschäftsführer NATURLAND

Haben Sie schon einmal einen unserer Teegärten besucht? Wie erleben Sie das Verständnis in den Anbaugebieten?

Ja, ich selbst war schon in einigen der Anbaugebiete in Indien, meine KollegInnen haben weitere Mitglieder besucht. Mich beeindruckt immer wieder das tiefe und nachhaltige En-

gagement: Mit SOFA in Sri Lanka haben wir z.B. einen Partnerbetrieb, der sich schon sehr lange für den ökologisch-sozialen Anbau in der Region einsetzt und mit weiterem Engagement innerhalb von Kindergärten, Schulen, Diversifizierungsprogrammen und vielem mehr soziale Verantwortung übernimmt. Auch bei Chamong in Darjeeling haben wir intensiv über die Weiterentwicklung der Teegärten gesprochen – wie bei der Neuanlage von Teegärten im Zusammenhang mit anderen Früchten, um die Biodiversität in den Teegärten zusammen mit der Bodenfruchtbarkeit zu verbessern. Es ist wichtig, dass im Sinn der Säulen der Nachhaltigkeit enge Partnerschaften mit Naturland zwischen Erzeugung und Partnern wie TeeGschwendner gelebt werden.

Spendenaktion «Teefreund*innen für Indien und Nepal»

Auch das Jahr 2021 wurde von der Pandemie überschattet. In diesen schweren Zeiten standen wir auch mit unseren indischen und nepalesischen Geschäftspartner*innen in engem Kontakt und haben erlebt wie schwer sie betroffen waren. In den Gärten von Assam und Darjeeling wurden Impfungen für die Angestellten eingeleitet. Außerdem haben wir die Initiative ergrif-

fen und eine Spendenaktion unter dem Namen «Teefreund*innen für Indien und Nepal» ins Leben gerufen. Mit dem Erlös wurde die Arbeit von «Habitat for Humanity» unterstützt. Diese Organisation hat Covid Care Zentren errichtet und somit geholfen die Ausbreitung der Pandemie zu verringern.



Myanmar

Seit einigen Jahren führen wir den beliebten Grüntee Myanmar Green Pindaya als Projekttee. Dabei ist ein weiteres Projekt entstanden, das Biodiversitätssystem mit Grüntee und Ingwer. Um immer up-to-date zu sein, haben wir vor Ort den Teegarten-Direktor Lin Pyae interviewt. Er informierte uns über die politische Lage in Myanmar und überzeugte uns mit seiner Eigeninitiative und Motivation. Daher freuen wir uns über diese Kooperation sehr und blicken auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit zurück aber vor allem nach vorn. Die Teebauern in Myanmar werden durch den Verkauf der Sorten Grüntee Myanmar Green Pindaya, Gewürztee Ingwer sowie weiterer Teemischungen mit Ingwer unterstützt.

«Die Bauern Myanmars, fernab von großer Zivilisation und Politik, stellen Tee noch so ursprünglich her wie in keinem anderen Land dieser Welt – wild und frei, authentisch und einzigartig!»

Daniel Mack, Leitung Teeeinkauf

Neben Grüntee – Ingwer-Leidenschaft in Myanmar

Interview mit Lin Pyae Htun, Teegartendirektor

Myanmar, das «Goldene Land», bietet ganz hervorragende klimatische Bedingungen, um Tee und auch andere Pflanzen prächtig gedeihen zu lassen. Die Teebauern aus unserem Projekt sind sehr glücklich über die Zusammenarbeit und entwickeln eigenständig Ideen und Anbaumethoden weiter. So kam es, dass neben dem Grüntee-Anbau mittlerweile ein weiterer Schatz im Boden wächst: Ingwer! Teegarten-Direktor Lin Pyae Htun verrät uns mehr...

Wie ist die Lage im Projektgebiet aktuell?

Die politische Lage ist momentan schwierig, insbesondere in den großen Städten. Das Leben der Teebauern auf dem Land verläuft aber größtenteils normal, man lebt eher mit der Natur, als mit der Politik. Die finanzielle Unterstützung durch den Export nach Deutschland ist wichtig!

Wie kam es zum Ingwer-Anbau zwischen dem Grüntee?

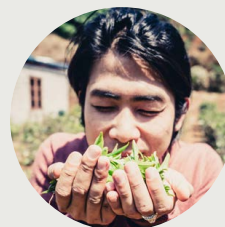
Das Ingwerprojekt wurde in Pindaya gestartet, nachdem sich der Grüntee Myanmar Green Pindaya erfolgreich entwickelt hatte. Die Teebauern schätzen ihr nachhaltiges Einkommen und ihren zuverlässigen Partner sehr. Seitdem suchen wir nach zusätzlichen Möglichkeiten, die Teegärten zu nutzen, da das traditionelle Anbausystem zwischen den Teesträuchern freie Flächen aufweist, die sich zur Nutzung eignen. Deshalb haben wir unser Biodiversitätssystem entwickelt, bei dem Ingwerwurzeln parallel zu den Teesträuchern angebaut werden – ein weiterer Schritt für unsere Teebauern. Diese Anbaumethode bringt mehr Vorteile für die Teesträucher und schützt vor Bodenerosionen.

Wie wird der Ingwer geerntet und verarbeitet?

Ingwer ist in Myanmar saisonabhängig und wird in der Regel jedes Jahr von Dezember bis Mai angebaut. Je nachdem, welche Produkte wir produzieren, gedeiht der Ingwer 3 bis 9 Monate im Boden. Bei der Verarbeitung nach der Ernte wird sorgfältig darauf geachtet, dass keine schädlichen Stoffe an das Produkt gelangen. Danach schälen wir die Schale ab, schneiden sie in Scheiben und trocknen sie mit natürlichem Sonnenlicht.

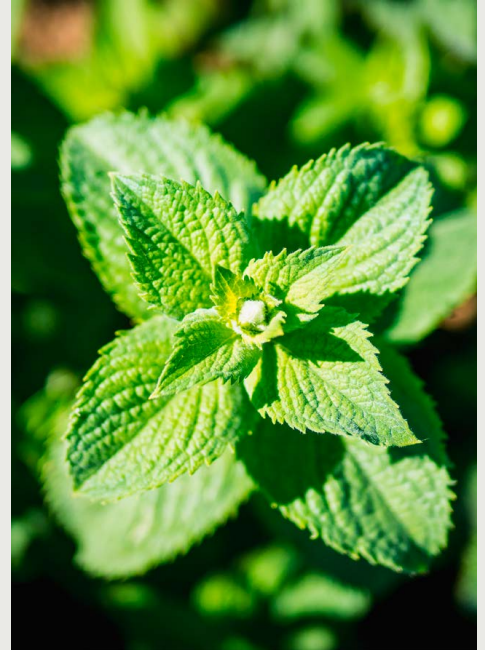
Wie wird Ingwer in Myanmar üblicherweise genossen?

Ingwer ist eine der wichtigsten Zutaten in jedem Haushalt der Menschen in Myanmar. Wir verwenden ihn nicht nur in unseren Mahlzeiten, sondern trinken auch Ingwertee mit Jaggery, einem asiatischen Vollrohrzucker, als Erfrischungsgetränk. Die perfekte Kombination aus dem würzigen Geschmack von Ingwer und der Süße von Jaggery ist die perfekte Mischung in unserer traditionellen myanmarischen Küche.



*«Ingwer ist eine der wichtigsten
Zutaten in jedem Haushalt der Menschen
in Myanmar.»*

Lin Pyae Htun, Teegartendirektor



Kräutertee aus der Region

Der bio innovation park Rheinland in der Region Meckenheim und Rheinbach ist ein einzigartiger Kompetenz- und Präsentationsraum rund um die Grünen Technologien der Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie des Obst- und Gartenbaus. Forschung, Entwicklung und Anwendung liegen in unmittelbarer Nähe zueinander und stehen in engem Erfahrungsaustausch. Durch diesen engen Kontakt zwischen dem Nachhaltigkeitscampus der Universität Bonn (Campus Klein-Altendorf) und der Wirtschaft konnte eine innovative Idee in das Portfolio von TeeGschwendner Einzug halten: Die erste «Meckenheimer Apfelminze» (Nr. 1119), die rheinisch-regional angebaut und verarbeitet wird.



«Wir freuen uns über die Kooperation mit den ansässigen Unternehmen, um die Forschung und den regionalen Anbau von Kräutern und Gewürzen gemeinsam im Sinne der Nachhaltigkeit praxisorientiert weiter ausbauen zu können.»

Prof. Dr. Ralf Pude, Professur Nachwachsende Rohstoffe (INRES), Wiss. Leiter Campus Klein-Altendorf (CKA) der Universität Bonn

Ruanda

Im Jahr 2021 und 2022 haben wir zusammen mit der NABU Unternehmerinitiative eine Reise nach Ruanda angetreten. Dort besuchten wir das Rugezi Marschland und erlebten die Wichtigkeit, aber auch die Gefährdung dieses Gebiets hautnah mit. Deswegen entschieden wir uns mit Hilfe der NABU International Naturschutzstiftung und dem örtlichen Partner Rwanda Wildlife Conservation Association das Wiederaufforstungsprogramm zu unterstützen und damit unsere nicht vermeidbaren CO₂-Austöße zu kompensieren. Im Rugezi-Sumpfgebiet wurden über 30.000 einheimische Bäume gepflanzt. Durch die Maßnahmen werden der wichtige Lebensraum im Feuchtgebiet geschützt und die Biodiversität gesichert. In das Aufforstungsprojekt wurde auch die Bevölkerung direkt mit einbezogen, um diese für die Bedeutung des Landschaftsschutzes und der daraus resultierenden Vorteile zu sensibilisieren.

Auch konnten wir bei der Reise nach Ruanda die Teamaker von Karongi besuchen und überzeugen, ihren Herstellungsprozess zu verändern, um einen leichten Tee zu produzieren. Das Experiment wurde gewagt, der Vorgang verändert und dadurch der Anteil an Broken Tea erheblich reduziert. Das Ergebnis überzeugt in jeder Hinsicht: ein wunderschöner, betörender Schwarztee mit einem herrlich floralen Aroma. Hier zeigt sich die hohe Qualität der auf über 2.000 m gewachsenen Teeblätter und die Hingabe und Handwerkskunst der Teamaker von Karongi.



Deswegen haben wir auch mit Freuden einen entsprechend hohen Preis für den Tee gezahlt – den höchsten Preis, der jemals in Ruanda für einen orthodoxen Tee gezahlt worden ist.



«Die Wiederbewaldung der Inseln und Abhänge rund um die Rugezi Marsh, dem bedeutendsten tropischen Moor in Ruanda, ist ein zentraler Baustein zum Schutz dieses Gebietes. Sie verhindert die weitere Eutrophierung des Moores und leistet einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Naturschutz. Die Umsetzung des Projektes schafft vor Ort Arbeitsplätze und alternative Einkommensmöglichkeiten. Mit TeeGschwender haben wir einen starken Partner aus der Wirtschaft, der es uns ermöglicht, dieses herausragende Projekt zum Klima- und Naturschutz umsetzen.»

Olaf Tschimpke, ehemaliger Präsident des NABU (von 2003–2019), Vorsitzender der NABU International Naturschutzstiftung (2019–2023)

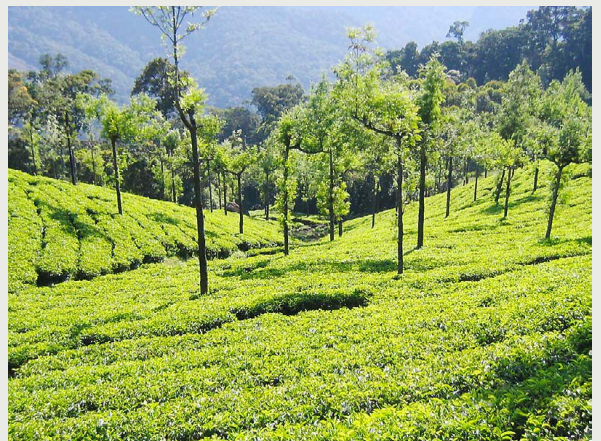
Artenschutz in Indien



2003 wurden die ersten NABU-Projekttees «Black Oothu» und «Green Manjolai» herausgebracht, die erstmalig besten Teegeschmack mit der Unterstützung für den Naturschutz zusammenbrachten. Wichtigster Bestandteil des Projekts: Der Schutz der letzten Tiger im Kalkad-Mundanthurai Tiger-Reservat, nahe der südindischen Teegärten Oothu und Manjolai.

Zum 40. TeeGschwendner Firmenjubiläum gesellte sich in 2018 der dritte Projekttee «Assam Kaziranga» hinzu. Während das Tigerschutzprojekt in Südindien erfolgreich beendet werden konnte, werden innerhalb des «Nashorn-Projekts» Schutzmaßnahmen ergriffen, um das Überleben des Panzernashorns in seiner Hochburg im Bundesstaat Assam, vor allem im Kaziranga-Nationalpark, zu sichern.

Mit Ihrem Teegenuss unterstützen Sie die Natur- und Umweltschutzprojekte des NABU: Pro verkaufter 250 g-Verpackung der Projekttees «Black Oothu», «Green Manjolai» oder «Assam Kaziranga» fließt 1,00 Euro in die Projekte des NABU.



Nepal

Nach dem Motto «Wer sich bewegt, bringt etwas in Bewegung» entschlossen sich Tee-Gschwendner, die Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GIZ und das Gorkha Tea Estate das Nepal-Projekt ins Leben zu rufen. Die etwa 350 Kleinbauernfamilien der Shree Sunderpani, Eco Kolbung und Boudhadham Kooperativen um den winzigen Ort Fikkal im wichtigsten Teedistrikt Ilam in Nepal bilden dabei den Mittelpunkt.

Das benötigte Know-how für die richtige Pflege der Teepflanzen und die Herstellung von biologischem Kompost vermittelten unsere Teeexperten, jeder Haushalt erhielt zudem eine Kuh und eine Biogasanlage zur autarken Stromversorgung. Auch eine neue Teefabrik wurde gebaut, in der seit 2009 eine optimale Verarbei-

tung der gepflückten Teeblätter stattfindet. Im Jahre 2011 erfolgte die wohlverdiente Bio-Zertifizierung. In den Genuss all dieser grandiosen Bemühungen kommen deutsche Teetrinker in Form unserer schönen Nepaltees, allen voran unserer Aktion Nepal, im 250 g-Gebinde unter der Nr. 392 oder gleich im kg-Pack unter der Nr. 394.



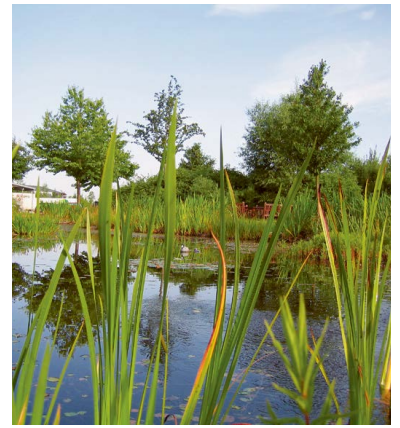
TeeGschwendner als Teil des großen Ganzen



Standort Meckenheim: Angrenzend an das Naturschutzgebiet Kottenforst

Umweltschutz vor Ort

Auf dem Unternehmensgelände im rheinischen Meckenheim ist der bewusste Umgang mit der Umwelt ein wichtiges Anliegen. Wir bemühen uns, unseren Standort in das anliegende Ökosystem des Naturschutzgebietes Kottenforst zu integrieren: Ein Regenauffangbecken fungiert gleichzeitig als Biotop für allerlei Lebewesen und Pausen-Naherholungsgebiet für unsere Mitarbeiter*innen.



Bienenschutz bei uns

TeeGschwendner setzt sich aktiv für den Bienenschutz und den Erhalt der heimischen Biodiversität ein. Zu diesem Zweck wurden bereits im Jahr 2019 gemeinsam mit dem gemeinnützigen Verein Stadtbienen e.V. auf dem Firmengelände im hauseigenen Biotop zunächst zwei Bienenboxen aufgestellt. Natürlich haben wir drum herum reichlich bienentaugliche Pflanzen wie Lavendel angepflanzt. Seit dem Jahr 2023 beherbergt unser Biotop bereits 8 Bienenvölker.

In Imkerkursen erlernen interessierte Mitarbeiter*innen das nötige Wissen, um unseren Bienen ein gutes Zuhause zu bieten. So konnten wir erreichen, dass unsere Mitarbeiter*innen nicht nur unsere Bienen auf unserem Betriebsgelände in Meckenheim umsorgen, sondern Einige bereits auch zuhause einen Bienenstock beherbergen.

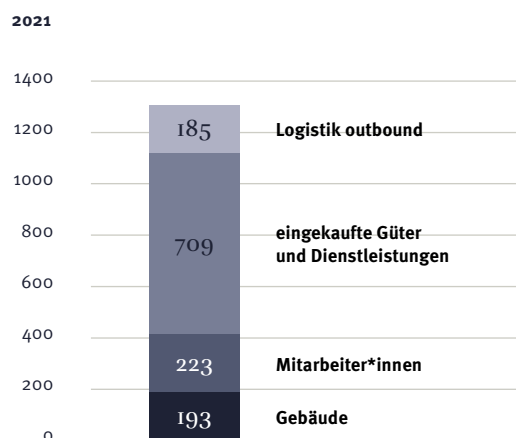
Reduzierung unserer Treibhausgasemissionen

2020 haben wir uns auf den Weg gemacht, eine CO₂-Analyse grundlegender Bereiche unseres Unternehmens durchzuführen. Oberstes Ziel war dabei herauszufinden, wo Herausforderungen und Potentiale für die weitere Reduzierung unseres CO₂-Fußabdrucks liegen.

Betrachtet und berechnet wurden zum einen Basisaktivitäten an unserem Standort in Meckenheim, also jene direkten Emissionen, die durch den Betrieb der Firmenzentrale, zum Beispiel durch Elektrizität, Heizung, Wasser, IT und Büroausstattung, entstehen. Weiterhin befragten wir unsere Mitarbeiter*innen zu ihren Pendelaktivitäten, Reisetätigkeiten oder Home Office-Tätigkeiten und leiteten daraus Emissionswerte ab. Wir betrachteten aber auch die indirekten Emissionen eingekaufter Güter und Dienstleistungen, die z.B. durch gekaufte Serverkapazitäten, Websitebetrieb und -nutzung, Marketingaktivitäten, Reinigungsfirmen, Beratungsdienstleistungen, etc. entstanden sind. Zum anderen haben wir all jene Emissionen ausgewertet, die durch ausgehende Transporte und dafür benutzte Verpackungsmaterialien entstanden sind.

Anhand der Berechnungen ermittelten wir für die genannten Tätigkeitsfelder den nachfolgenden CO₂-Fußabdruck, der im Jahr 2021 bei 1.351 tCO₂e lag.

CO₂-Fußabdruck in t CO₂e



Welche Maßnahmen wir zur Reduzierung unserer Treibhausgasemissionen ergreifen, die sich bereits in einem vergleichsweise niedrigen Fußabdruck in den Bereichen Gebäude und Mitarbeiter*innen zeigen, beschreiben wir nachfolgend. Die berechneten Emissionen, die wir leider nicht vermeiden konnten und auf die wir wenig Einfluss haben, kompensieren wir anhand unseres Kooperationsprojektes mit dem NABU mit dem Wiederaufforstungsprojekt in der Rughezi Marsh in Ruanda.

Unsere Maßnahmen zur Einsparung von Ressourcen

Energie

Es ist uns wichtig, unsere Produktion so energieeffizient und ressourcenschonend wie möglich zu gestalten, um auch hier eine möglichst geringe Umweltbelastung zu verursachen. Seit 2006 beziehen wir bereits 100 % Ökostrom, der mit dem Grüner-Strom Label zertifiziert ist. Auch unsere eigenen TG Stores beziehen seit Anfang 2022 konsequent Ökostrom aus Wasserkraft mit Herkunftsnachweis.

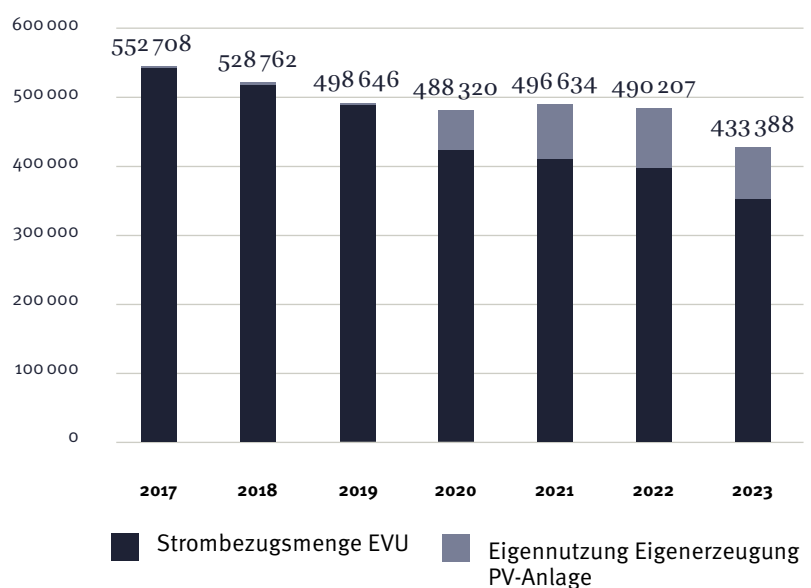
Zudem produzieren wir mit unserer eigenen Photovoltaikanlage seit 1995 Strom und speisen diesen ein. Diese Anlage erweiterten wir im Rahmen der Solarkampagne Rhein-Sieg im Frühjahr 2020. Mitte 2023 wurde diese Photovoltaikanlage nochmals weiter ausgebaut, sodass wir nun eine leistungsstärkere Photovoltaikanlage auf den Dächern unserer Produktions- und Verwaltungsgebäude nutzen.

Die Installation einer Photovoltaikanlage ermöglicht es uns nicht nur, unseren eigenen Energiebedarf zu einem großen Anteil selbstständig zu produzieren, sondern reduziert außerdem stark unsere Treibhausgasemissionen. Laut Umweltbundesamt betragen die Umweltkosten von Photovoltaikanlagen rund 1,78 Cent/kWh, was deutlich unter den berechneten Umweltkosten von konventionellen Stromerzeugern wie Kohle oder Gas, aber auch von anderen erneuerbaren Energiequellen, wie Biogasanlagen liegt.

Unsere Produktionsgebäude sind seit 2021 ganzheitlich mit LED-Leuchten ausgestattet, wodurch wir unseren jährlichen Stromverbrauch um 10.300 kWh reduzieren konnten.



Gesamtstromverbrauch in kWh



Wir haben für unsere Elektro- und Hybrid-Dienstwagen und Fahrzeuge unserer Mitarbeiter*innen sechs Strom-Ladesäulen auf unserem Betriebsgelände installiert, die unsere Mitarbeiter*innen für das Laden ihrer Elektro- oder Hybridfahrzeuge nutzen dürfen. Auch verfügt unser Standort über Ladesäulen für Elektro-Bikes zur Benutzung für unsere Mitarbeiter*innen.

Außerdem verfügen wir über frequenzgeregelte Druckluftkompressoren, welche nicht nur die Druckluftherzeugung in der Produktion energieeffizient gestaltet, sondern gleichzeitig eine Wärmerückgewinnung möglich macht, die direkt an unser Heizungssystem angebunden ist. 70% unserer Produktionsfläche werden mit dieser rückgewonnenen Wärme beheizt. Die restliche Beheizung unserer Produktions- und Verwaltungsgebäude betreiben wir mit Gas durch eine installierte Heizungsanlage mit Brennwerttechnik.

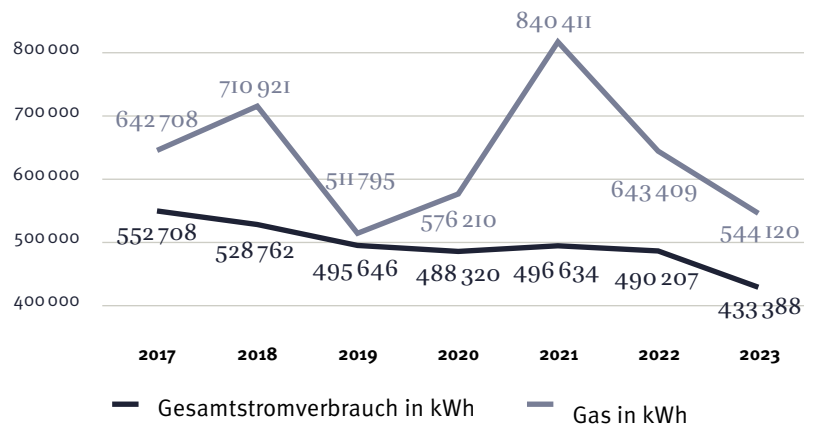
Wir konnten den Gasverbrauch für unsere Heizungsanlage in den letzten Jahren reduzieren. Das ist uns durch Maßnahmen wie der Optimierung der zentralen Heizungsanlage durch zeitabhängige Teilabschaltung und/oder Temperaturabsenkung sowie generelle Reduzierung der Vorlauftemperaturen gelungen.

Unser Ansatz, Treibhausgasemissionen zu minimieren, basiert auf dem Gedanken von erneuerbaren Ressourcen. Durch Abfallverwertung, Ökostrombezug und Erzeugung durch unsere eigene Photovoltaikanlage vermeiden wir indirekt Umweltbelastungen.

«Durch die Photovoltaikanlage können wir unseren eigenen Energiebedarf zu einem großen Anteil selbstständig produzieren und so unsere Treibhausgasemissionen reduzieren. Unsere Photovoltaikanlage ist der Schlüssel zum Einstieg in die Elektromobilität.»

Gerald Strothmann, Bereichsleitung Betrieb

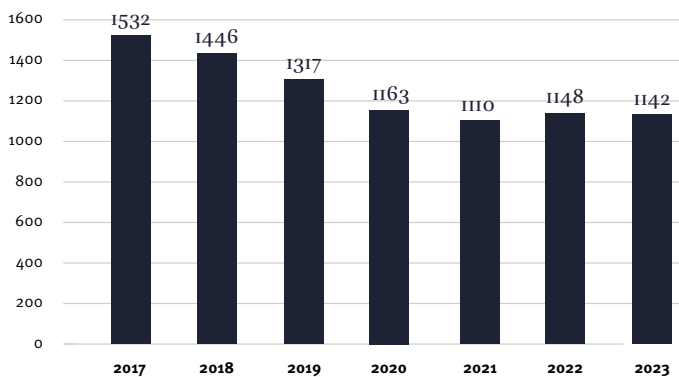
Gesamter Strom- und Gasverbrauch in kWh



Wasser

Unser Frischwasserverbrauch in der Teeverarbeitung in der Produktion in Meckenheim ist sehr gering. Durch die Installation einer bedarfsabhängigen automatischen Bewässerungsanlage lag der Wasserverbrauch im Jahr 2023 bei 1.142 m³. Generell ist eine Zielsetzung, den Verbrauch möglichst zu senken bzw. die Aufbereitung und Wiederverwendung von verbrauchtem Frischwasser zu optimieren.

Wasserverbrauch in m³



Abfall

2023 hat TeeGschwender gemäß dem Kreislaufwirtschaftsgesetz darauf geachtet, Abfälle möglichst zu vermeiden sowie die in der Produktion und Verpackung anfallenden Abfallstoffe in Zusammenarbeit mit dem Entsorgungsunternehmen Fa. Remondis so zu ent-

sorgen, dass möglichst viel davon recycelt werden kann. So sammelten wir im Laufe des Jahres zum Beispiel 44,5 Tonnen Verpackungsmaterial aus Papier und Pappe und 44,7 Tonnen Verpackungen bestehend aus anderen Materialien. Insgesamt konnten durch das Recyceln unserer Abfälle 48 Tonnen CO₂-Äquivalent eingespart werden sowie durch energetische Verwertung 574 MWh Energie gewonnen und eingespart werden. Durch die Zusammenarbeit mit der Remondis-Gruppe zur Entsorgung

und Verwertung von Abfallstoffen hat TeeGschwender wertvolle Beiträge für die Umwelt geleistet, was uns durch ein Zertifikat bestätigt wird.

2023 konnten durch das Sammeln von Umkartons und Versandkartons im Onlineshop und der Wiederverwendung in der Produktion und im Lager insgesamt ca. 40.000 Kartons eingespart werden.

Elektro- und Hybridfahrzeuge

Unser Ziel ist es, dort wo es möglich ist, unsere Dienstfahrzeuge auf Hybrid- oder Elektrofahrzeuge umzustellen. Bis Ende des Jahres 2023 waren bereits 48 % unserer Dienstwagen Hybrid- oder Elektrofahrzeuge. Im Jahr 2024 werden weitere schon bestellte Elektrofahrzeuge folgen.

Direktbelieferung

Im Mai 2023 starteten wir ein Pilotprojekt zur Direktbelieferung unserer Fachgeschäfte mit Mehrwegbehältern. Zum Start wurden 7 Fachgeschäfte direkt beliefert und die Mehrwegbehälter wieder zurückgeführt. Nach erfolgreicher Testphase soll die Belieferung auf ganz NRW ausgeweitet werden. Ziel ist eine Einsparung von Ressourcen, Verbesserung der Lieferservices und Reduzierung von Transportschäden.



Unser Weg geht weiter...



IMPRESSUM

Tee Gschwendner

TeeGschwendner GmbH
Heidestr. 26
53340 Meckenheim
www.teegschwendner.de

**TeeGschwendner
Qualitäts- und Nachhaltigkeits-
management**
Dr. Sophia Dohlen

Berichterstellung

Redaktion
Dr. Sophia Dohlen

Gestaltung
Partner & Partner AG

Bilder
© TeeGschwendner, Daniel
Mack, Partner & Partner AG,
NABU, Mirene Schmitz,
Helmut Albrecht, Campus
Klein-Altendorf

Kontakt für Rückfragen
teemail@teegschwendner.de

