

Vierter Trendtag  
der norddeutschen Ernährungswirtschaft  
18.02.2010, Media Docks Lübeck

# Wertschöpfung durch nachhaltige Kreislaufwirtschaft



Dr. Michael Raß

*Einfach kerngesund genießen!*

# 1.1 Warum Nachhaltigkeit?

---

## **Firmen der Lebensmittelindustrie haben eine besondere Verantwortung:**

- Die Lebensmittelproduktion greift unmittelbar auf die Ressource Umwelt zu
- Die Umweltqualität spiegelt sich in den Lebensmitteln wider
- Lebensmittel haben auch eine zentrale Bedeutung für das Individuum

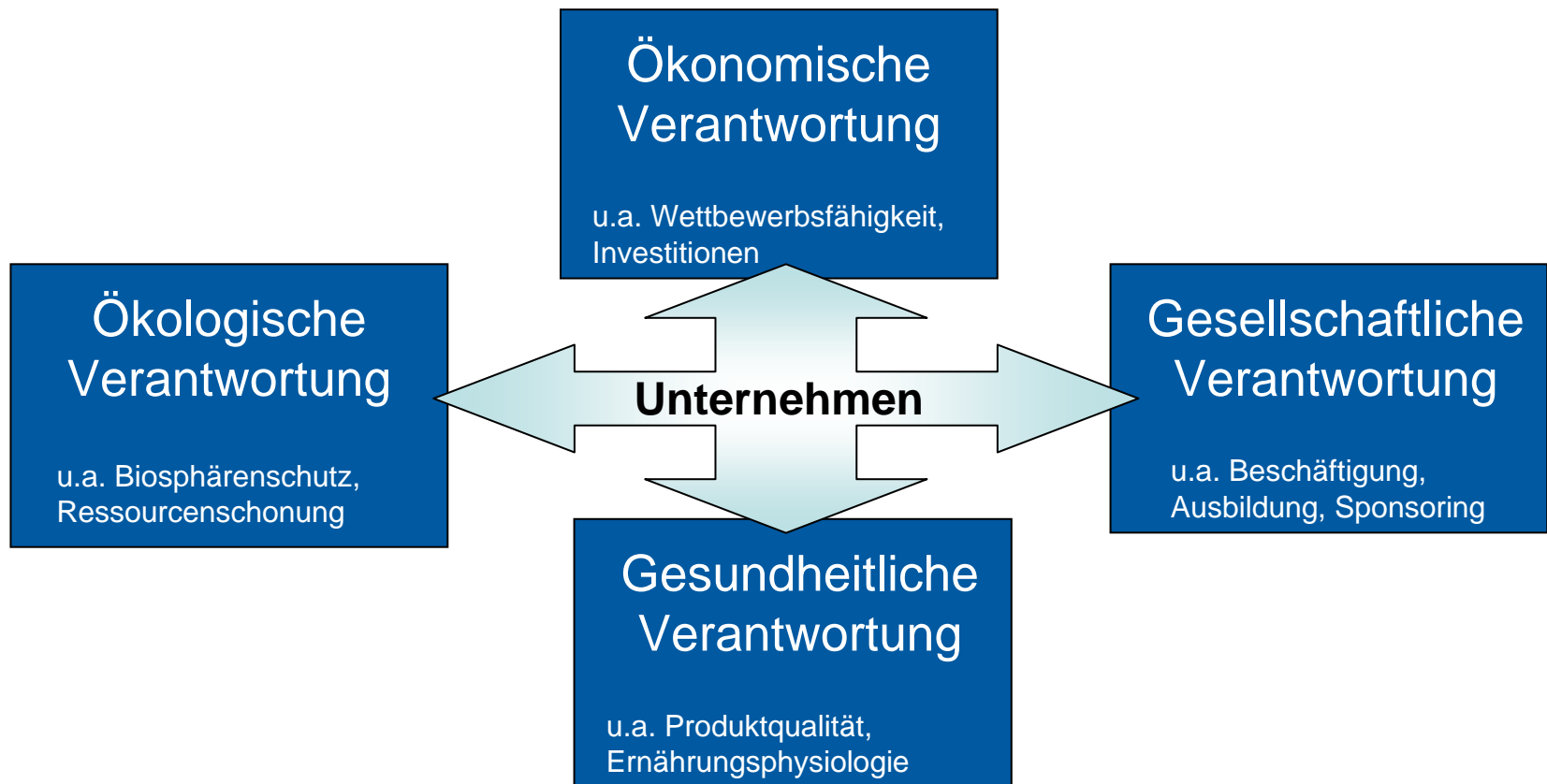
**Zwischen Lebensmitteln und Gesundheit besteht ein zentraler Zusammenhang.**

**Die Lebensmittelindustrie besitzt daher eine besondere Verantwortung gegenüber Verbrauchern.**



# 1.2 Im Spannungsfeld der Verantwortlichkeiten

## Vier Dimensionen des nachhaltigen Unternehmertums



## **2. Nachhaltigkeit in der Praxis**

### Das Prinzip der Teutoburger Ölmühle



*Einfach kerngesund genießen!*

# 2.1 Firmenportrait Teutoburger Ölmühle

---

## Historie:

- Mai 2001: Baubeginn
- Dezember 2001: Inbetriebnahme
- Januar 2002: Vertriebsbeginn
- 2005/6: Erweiterungsinvestitionen „separate Biolinie“ und Biosaatlager
- 2007: Kapazitätserweiterung



## HEUTE:

- Kreislaufwirtschaft mit Vorbildfunktion
- Erste energieautarke Rapsölmühle Deutschlands
- Marktführer für kaltgepresste Raps- und Sonnenblumenöle

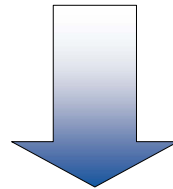


# 2.1 Firmenportrait Teutoburger Ölmühle

---

## Das Teutoburger Unternehmensleitbild

„**Maximale Qualität**“ und Realisierung des Themas „**Nachhaltigkeit**“ in allen Facetten sind die Grundlagen der Teutoburger Ölmühle.



**Nachhaltige Unternehmensführung in der  
Lebensmittelwirtschaft**



## 2.2 Ökologische Verantwortung

Idee der Firmengründung:

**Warum darf eine Lebensmittelproduktion für ein natürliches Produkt wie Speiseöl nicht umweltfreundlich und nachhaltig sein?**



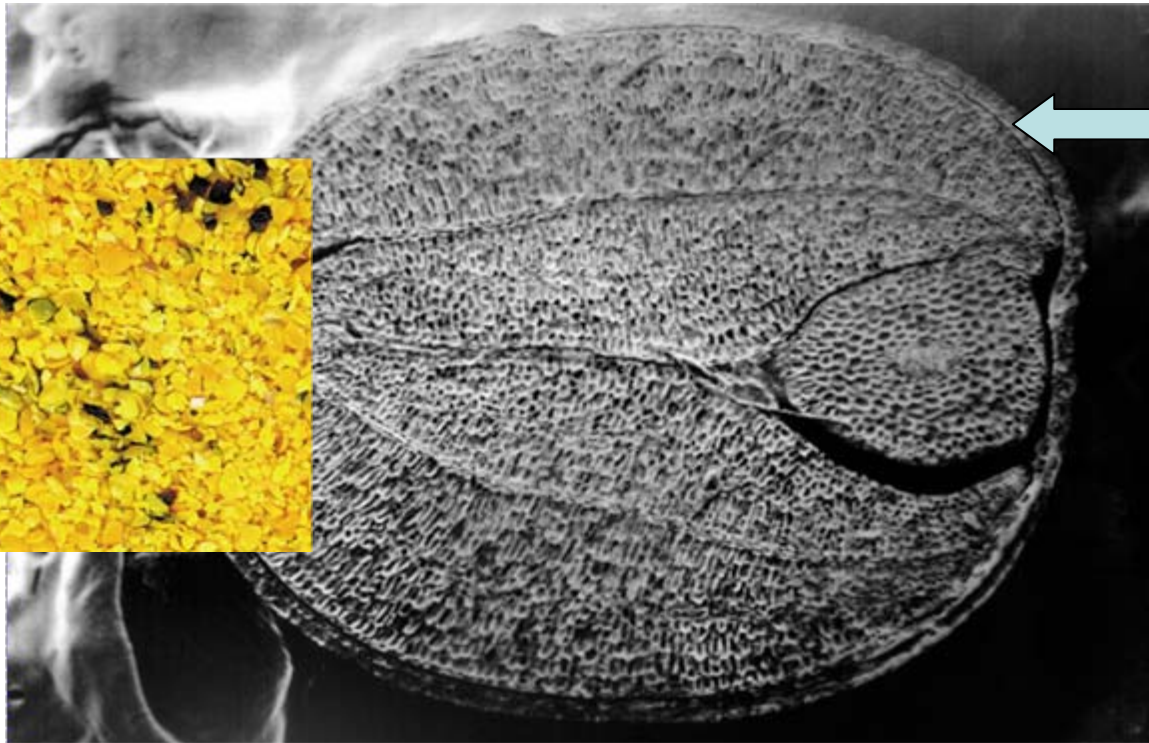
*Einfach kerngesund genießen!*



## 2.2 Schälung der Rapssaat

### Elektronenmikroskopaufnahme geschnittener Rapssamen:

Rapskerne



Größe  
Rapssamen:  
1,5 – 2,5 mm

Schalengehalt:  
ca. 20 %  
Ölgehalt:  
ca. 44 %

# 2.2 Patentierte Teutoburger Herstellung

## Problem:



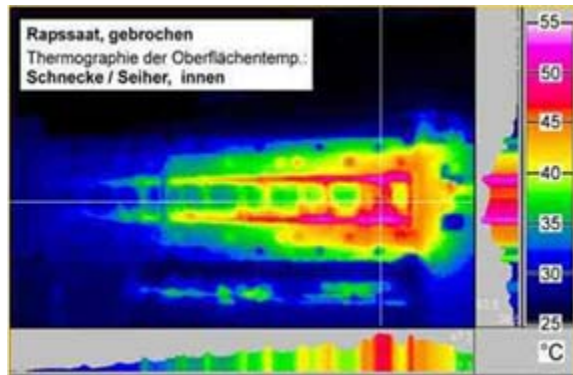
- Rapsschalen:
- Freie Fettsäuren
  - Chlorophyll
  - Wachse
  - Bitterstoffe

## Lösung: Schälung der Rapssaar

Indem wir die Schalen entfernen, können Schaleninhaltsstoffe das Kernöl nicht negativ beeinflussen.

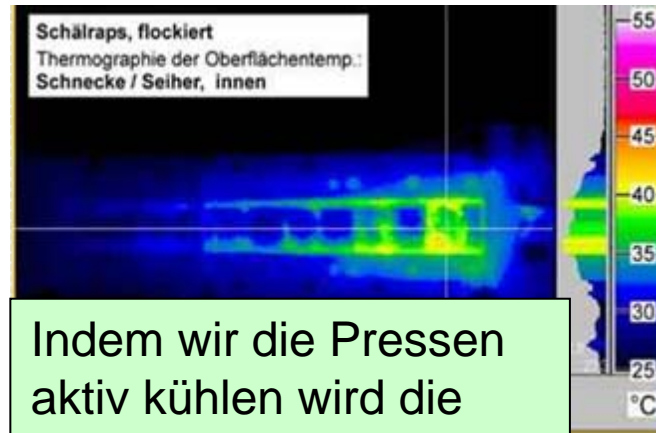


## Problem:



- Heißpressung: Bildung von:
- Freien Fettsäuren
  - Schleimstoffen
  - Bitter- und Farbstoffen

## Lösung: Kühlung der Pressen



Indem wir die Pressen aktiv kühlen wird die kritische Temperatur gar nicht erst erreicht.

gekühlte  
Kalt-  
Pressung  
TÖM





## 2.2 Nebenprodukte - Innovationen

- Sämtliche Abfall- und Nebenprodukte werden wertschöpfend weiterverarbeitet und vermarktet.
- Rohwaren und Fertigprodukte werden mit eigenem umweltfreundlichen Rapsölkraftstoff gefahren (nicht Biodiesel)



- Allergenfreies Rapskernmehl kann allergenes Senfmehl ersetzen
- Rapskerne für Bäckereien
- Feed wird zu Food



*Einfach kerngesund genießen!*

# 2.2 Nachhaltig produzierte Rohware



**Anbau**  
Über 400  
Vertragsbauern:  
- kontrolliert zertifiziert  
- kontrolliert biologisch



*Saat ist reif und trocken, trockene Witterung*

Q.-Kontrolle



**Ernte**

Q.-Kontrolle



**Lagerung der Saat**

Q.-Kontrolle



**Ölgewinnung**

**Abfüllung**  
Kaltgepresstes  
Raps-Kernöl in  
Spitzenqualität



Q-Kontr. durch eig. u. ext. Labor

Q.-Kontrolle

Sensorik einwandfrei



## 2.2 Nachhaltig produzierte Rohware

---

### 100 % Vertragsanbau kontrolliert biologisch und konventionell.

- **Bioware** soweit möglich aus Deutschland
  - Raps in Biolandqualität von Vertragslandwirten (Aufbau, Schulung, Beratung durch TÖM)
  - Sonnenblumensaat durch Vertragslandwirte im In- und Ausland
- **Konventionelle Rohware** zu 100 % aus Deutschland
  - Nachhaltigkeitskriterien für Biomasse für Energie
  - Strikte Einhaltung von Fruchtfolge, Positivliste, Logistik, Saatmanagement und Lagerung
  - Extern durch ACG kontrolliert und zertifiziert
- Faire Preisbildung u. langfristige direkte Zusammenarbeit



# 2.2 Qualitäts- und Risikomanagement

Einführung eines **Risikomanagement-Systems**: insbesondere Rückrufmanagement – heute Standard



Seit 2004: Kooperation mit der Universität Witten Herdecke im Projekt ÖKORADAR / FOODRADAR als Pilotunternehmen

Zertifizierungen: IFS, BRC, GMP B2, QS und EU-Öko-VO.

## 2.3 Ökonomische Verantwortung



*Einfach kerngesund genießen!*

# 2.3 Portfolio Speiseöle - das Kern-Geschäft

**Breiteste und innovativste Sortiment im Markt**

**LEH, Naturkostfachhandel**



**Bisher 31 Auszeichnungen**

**Ausgewählte Handelsmarken:**

Auf Kundenbedürfnisse  
zugeschnittene Produkte

**Reformhaus / Neuform**



**Industrie:**

Auf Kundenbedürfnisse  
zugeschnittene Produkte

**Gemeinschaftsverpflegung**



## 2.3 Raps-Kernöl „Organic“ – der Star!



- Das ideale Öl für die **vielseitige** Anwendung in der Küche **im Einklang mit der Natur**.
- Aufgrund der naturbelassenen Reinheit auch für die **heiße Küche** perfekt geeignet (Rauchpunkt > 190 °C).
- Aus **kontrolliert-biologischem** Vertragsanbau (EU-Öko & Bioland).
- Im Vergleich zu herkömmlichen Rapsölen ein **einzigartiges Geschmackserlebnis** aufgrund seiner milden, fein-nussigen Note.
- Vielfach **prämiert!**



## 2.3 Das ideale nachhaltige Rapsöl f. Convenience-Orientierte



**RAPSGOLD** ist ein **kaltgepresstes** und anschließend **schonend gedämpftes Rapsöl**.

Produziert nach dem **patentierten Teutoburger Verfahren**, d.h. Kaltpressung **ohne Bitterschalen!**

Es bietet dem Verbraucher die **anwendungsbezogenen Vorteile** eines Raffinats und zugleich die **gesundheitlichen Vorteile** eines kaltgepressten Rapsöls:

- ✓ **mild im Geschmack**
- ✓ **vielseitig einsetzbar**
- ✓ **ideales Fettsäuremuster**
- ✓ **Vitamine / sekundäre Pflanzenstoffe**

**Nicht raffiniert** bedeutet:

- ✓ **keine trans-Fettsäuren**
- ✓ **kein 3-MCPD**
- ✓ **umweltfreundlich**

Flaschengröße: 0,75 L --- Empfohlene Preisstellung: 2,79 €



Die milden Speiseöle in **kaltgepresster Qualität**

# Die clevere Antwort auf raffiniertes Öl!

- NEU: das ERSTE kaltgepresste und zugleich geschmacksneutrale Rapsöl und Sonnenblumenöl
- Ideal für alle preisbewussten Käufer, die ein vielseitiges Speiseöl für Jeden Tag suchen
- Nach bewährtem Qualitätsanspruch aus dem Hause Teutoburger Ölmühle



(Auch als sortenreine Zweitplatzierung)

Exklusiv  
für RAPSGOLD  
Zweitplatzierungen:  
40-seitiges Gratis-  
Rezeptbuch an jeder  
Flasche!



## 2.3 Auszeichnungen



...unter anderem:

NRW-Förderpreis Nachwachsende Rohstoffe

NRW-Innovationspreis Zenit

Innovationspreis Münsterland

Bio-Innovationspreis

Oskar für den Mittelstand

Ökoprotit-Umweltzertifikat

2 x Öko-Test „sehr gut“

DLG Gold für Bio-Produkte

Deutscher Gründerpreis 2007



Eine Initiative von



## 2.3 Erfolgreiches Marketing durch PR und VKF

### Teutoburger Gourmet Manifest



Sarah Wiener



Karl L. Schweisfurth



Ernst-U. Schassberger

Rezepte von TV-  
und Profiköchen in  
Verbindung mit  
Nachhaltigkeitstipps

#### Sarah Wieners Tipp für Nachhaltigkeit im Alltag

*„Mit wenig Aufwand kann man energie- und ressourcenschonend handeln.  
Z.B. gehört der Deckel auf den Topf, bis das Wasser kocht. Und beim  
Spülen und Waschen von Gemüse nicht das Wasser laufen lassen!“*



# 2.3 Erfolgreiches Marketing durch PR und VKF

## Sarah Wieners Tipp für Nachhaltigkeit im Alltag

„Mit wenig Aufwand kann man energie- und ressourcenschonend handeln. Z.B. gehört der Deckel auf den Topf, bis das Wasser kocht. Und beim Spülen und Waschen von Gemüse nicht das Wasser laufen lassen!“



### Rezept von Sarah Wiener

Die österreichische Fernsehköchin, Unternehmerin und Restaurantbesitzerin arbeitet vor allem in Deutschland. Sie ist Schirmherrin des Tierzuchtsfonds und engagiert sich für artgemäße Tierzucht sowie für "Haushalt ohne Genfood".

## Penne Rigate in Walnussrahm dazu gebratene Auberginen im Salbeimantel

für 4 Personen

### Zutaten

500 g Penne Rigate Nudeln  
100 g Walnüsse  
150 ml Schlagsahne  
1 Zwiebel, fein gehackt  
200 g Cocktailtomaten  
1 Aubergine, in fingerdicke Scheiben geschnitten  
150 ml Milch  
Salz, Pfeffer, etwas Muskatbruss, gemahlen  
30 g Teutoburger Raps-Kernöl  
2 Eier  
2 Bund frischer Salbei

### Zubereitung

Die Penne bissfest kochen. Dann mit Wasser kalt abschrecken. Die Zwiebeln und die Walnüsse in der Hälfte des Öls leicht dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Milch und Sahne anrühren und einmal aufkochen lassen. Dann auf kleiner Stufe weiter köcheln lassen. Mit der Penne vermischen und kurz vor dem Servieren die Cocktailtomaten unterheben.

Die Eier mit dem klein geschnittenen Salbei verrühren. Die Auberginen-Scheiben darin wälzen und in Raps-Kernöl braten, danach auf der Penne arrangieren.



Foto: Teutoburger Ölnetze

Pro Portion: 877 Kcal (3678 kJ), 27,1 g Eiweiß,  
42,7 g Fett, 95,8 g Kohlenhydrate

## Karl Ludwig Schweisfurths Tipp für Nachhaltigkeit im Alltag

„Ich habe meinem Enkel Max gesagt: Bevor Du studierst, lerne ein Handwerk. Mach eine Kochlehre und Du wirst später, auch wenn Du vielleicht einen ganz anderen Berufsweg wählst, Deiner Frau und Deinen Freunden eine große Freude mit einem köstlichen Essen machen können. Denn Nachhaltigkeit ist, das große Haus, den Oikos, etwas schöner zu verlassen, als man es betreten hat. Mein Nachhaltigkeits-Tipp für Großeltern und Eltern: Lehrt die Kinder Kochen.“



### Rezept von Karl Ludwig Schweisfurth

Von erfolgreichen Fleischkonzern Herta-Wurst löste sich der Unternehmer und Metzgermeister 1985, um sich voll der ökologischen Landwirtschaft zu widmen. Er gründete die Schweisfurth-Stiftung und die Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

## Straccetti

für 4 Personen

### Zutaten

600 g Roastbeef, von Ihrem Metzger in sehr dünne Scheiben geschnitten  
1 Bund Rucola  
50 g Parmesan, gehobelt  
20 g Teutoburger Raps-Kernöl  
10 g Crema di Balsamico  
etwas Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Scheiben Roastbeef sehr kurz scharf anbraten, dann sofort von der Hitze nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne ruhen lassen. Den Rucola mit Raps-Kernöl und etwas Salz und Pfeffer marinieren, auf einen Teller geben und mit den Fleischscheiben belegen. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen und abschließend mit Crema di Balsamico beträufeln.



Foto: Teutoburger Ölnetze

Pro Portion: 310 Kcal (1300 kJ), 38,1 g Eiweiß,  
16,0 g Fett, 3,3 g Kohlenhydrate



Kolke & V. • Effizienz-Agentur NRW 04/2009  
 + Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH Preis: 4,60 Euro

# factorY

MAGAZIN FÜR NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN

**Jetzt Marktchancen nutzen**  
 Mit Investitionen in Ressourceneffizienz die Krise meistern

**Projekt: Kompetenzentwicklung für Nachhaltiges Wirtschaften**  
**Konzept: Regeneratives Kombikraftwerk für die Vollversorgung**  
**Standpunkt: Langfristigkeit im Blick von Volker Weber**

→ Ranking der Nachhaltigkeitsberichte 2009 →

# Nachhaltigkeit ein begehrtes PR-Thema

## Teutoburger Ölmühle als Musterbeispiel für die Branche

### Weitere Beispiele

Vorträge in renommierten Foren, Reportagen, Berichte u.a.

Schweisfurth-Stiftung  
 Engagiert für eine nachhaltige Agrar- und Ernährungswirtschaft

ZDF-Sendung:  
 Mein Boss bin ich

ZUKUNFTSKONFERENZ FOOD 2008



www.nachhaltigkeitsarena.de

ARENA für NACHHALTIGKEIT  
 Zukunfts-Konferenz für Mittelstand und Familienunternehmen

THEMA

### „Die Förderberatung wird zu wenig genutzt.“

Die Teutoburger Ölmühle im Münsterland investiert trotz Wirtschaftskrise in eine neue Verpackungslinie – Berater helfen bei der Finanzierung. Die Banken schauen genauer hin, sagt Dr. Michael Raß, Geschäftsführer des Unternehmens, im Gespräch mit Ralf Bindel. Doch effizientere Anlagen überzeugen auch sie.

**Sparen Sie die Kreditklemme?**  
 Wir haben schon gemerkt, dass die Heizkosten in den letzten zwei Jahren genauer hinzusehen. Sie werden z. B. in noch kürzeren Intervallen fällig bekommen und das System des Kettings hat einen größeren Einfluss als in der Vergangenheit. Die letzten Heizkostenvergleich 2008 gingen stark zu Lasten der Marge und das drückt die Kettungsverordnung durch die Banken. Im Gegensatz

**Ich noch erfolgreich im bekommen auch die Geld für weiteres Wachstum.**

**Wären Sie besser behilflich als andere Unternehmen, weil Sie ein ausgeglichenes Umwelt, Qualitäts- und Risikomanagement betreiben?**  
 Wenn man zeigen kann, dass man ein Risikomanagement besitzt, sind das die weichen Faktoren, die selbst der Bilanz in die Entscheidung einfließen. Auch über

Hier Dr. Raß, Sie investieren mit in der Wirtschaftskrise. Warum?  
 Wir haben ein neues, nachhaltiges Produkt, ein hochwertiges, neutrales Speiseöl aus Raps aus kontrolliertem Anbau entwickelt. Das wollen wir in einer größeren Fläche günstiger anbieten. Dazu müssen wir noch effizienter produzieren, deswegen

EnergieAgentur NRW

### Speseölerstellung bei der Teutoburger Ölmühle

Umweltfreundlich und energieeffizient

Die Teutoburger Ölmühle GmbH und Co. KG ist Deutschlands erste energieautonome Ölmühle und Marktführer für kaltgepresste Rapsöle im Lebensmittelbereich.

Grundlage der Produktion ist ein innovatives, europäisch patentiertes und damit einzigartiges Herstellungsverfahren, das Vorteile für Geschmack, Umwelt und Gesundheit bietet: Die schwarze Rapsart wird mechanisch geschält und nur die wertigen, gelben Körne werden mittels aktiver Kühlung der Schneidpressen gepresst. Durch die Schüttung kann auf eine sonst übliche, energie- und ohrenschmerzverursachende Raffination verzichtet werden. Hierdurch ist das Öl sowie der russige Geschmack stellen im Öl erhalten.

Unter der Prämissen des nachhaltigen Wirtschaftens setzt alle Unternehmen außerdem auf eine umweltfreundliche Kreislaufwirtschaft, vom Rohstoff bis zur Erzeugung. Die Samen stammen aus kontrolliert integrierten Vertragsanbau aus der Region sowie aus kontrolliert ökologischem Anbau gemäß EU-Öko-Verordnung und Bioland-Regeln.

Die Verarbeitung erfolgt auf zwei getrennten Produktionslinien mit einer Gesamtkapazität von über 100 t Ölsaaten in 24 Stunden. Die verbleibende Presskuchen aus der Speseölerstellung wird zu einem Öl für die Lebensmittelindustrie und für Fischölkapseln weiterverarbeitet. Aus dem Schalen und der Zweitpressung wird Öl für das hautergene Biochocolatenschmelz (BIZW) gewonnen. Weitere anfallende Presskuchen werden als hochwertiges Tierfutter im Sinne einer Kreislaufwirtschaft zurück in die Landwirtschaft geliefert.

**Art der Anlage:**  
 Energieautonome Ölmühle und Biochocolatenschmelz  
**Kernbauteilherstellung:**  
 Patentiertes Verfahren zur umweltchonenden Gewinnung von Rapsöl  
**Herstellungsvorteile:**  
 Schüttung der Rapsart, Kühlung der Pressung unter 40 °C, Kreislaufwirtschaft  
**Gesamtkapazität:**  
 Über 100 t Ölsaaten in 24 Stunden  
**CO<sub>2</sub>-Einsparung pro Jahr:**  
 Ca. 12.000 t  
**Beschäftigte:**  
 Ca. 60 Mitarbeiter  
**Auszeichnungen:**  
 Gründerpreis in der Kategorie Aufsteiger 2007

**Kontakt:**  
**Teutoburger Ölmühle GmbH und Co. KG**  
 Georg Eckertstrasse  
 Gütersloh 3184  
 40477 Oberbarnbrunn  
 Telefon: 05451 - 30500  
 E-Mail: info@teutoburger-oelmuhle.de

**Webseite Informationen:**  
 www.teutoburger-oelmuhle.de

THEMA

### Mit dem Kunden die Zukunft gewinnen

Standpunkt von Michael Raß

Der Kunde ist bezaubernd König. So lautet dieser Satz vielfach zwischen Kling, so wichtig ist es nach wie vor, ihn mit Daten zu fassen, insbesondere, wenn es um Nachhaltigkeit geht. Denn nachhaltiges Konsumverhalten ist für eine nachhaltige Entwicklung von Wirtschaft und Gesellschaft nicht weniger bedeutsam als innovative Unternehmen, die wirtschaftlichen Erfolg im Einklang mit ökologischer und sozialer Verträglichkeit sehen. Insofern liegt es auf der Hand, wenn sich letztere bemühen, ihre Kundinnen und Kunden in die Entwicklung nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen einzubeziehen. Der kurze Zeit und in immer mit einem gewissen Aufwand verbunden. Aber es gibt keine bessere und

Teutoburger bereit sind. Außerdem fließt die Information direkt zu den verantwortlichen Mitarbeitern, die Kooperation zwischen Produktentwicklung und Marketing wird geteilt und der Innovationsprozess wird durch den Kunden „gerollt“. So wird die Gefahr deutlich verringert, ein neues Produkt am Kundenwunsch vorbei zu entwickeln.

Die Möglichkeit, Verbraucher einzubeziehen, spielt übrigens nicht nur für die Produktentwicklung, sondern auch für die Kennzeichnung und Marktpositionierung eine wichtige Rolle. Bedarfswerte führen wir daher modernisierte Foliengruppen-Entscheidungen durch. Denn eine Innovation verhält sich nur dann, wenn der Produkt

Dr. Michael Raß ist Geschäftsführer der Teutoburger Ölmühle. Die erste energieautonome Ölmühle Deutschlands verleiht kaltgepresste Raps- und Sonnenblumen Kernte. Ralf erhielt die Deutschen Gründerpreis und die Ölmühle den Bio-Innovationspreis.

**Mitarbeiter als Verbraucher sehen**  
 Sehr gewöhnlich kann es auch sein, so bescheinigen, dass auch die eigenen Mitarbeiter Verbraucher sind, die im täglichen Umgang

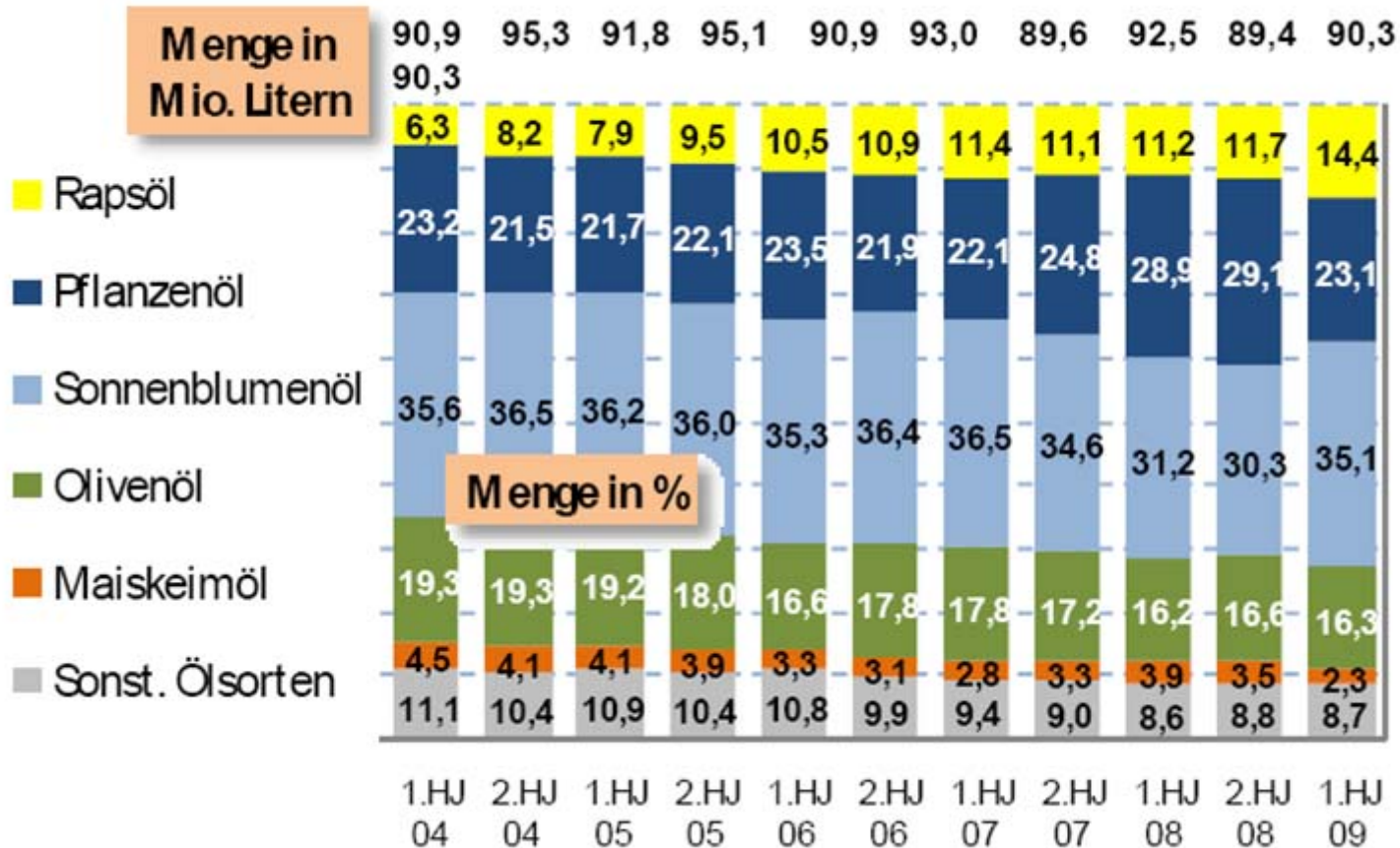


## 2.3 Erfolgreiches Marketing durch PR und VKF

Banken nutzen das Beispiel „Teutoburger Ölmühle“ für ihre Öffentlichkeitsarbeit



## 2.3 Überdurchschnittliches Wachstum



- Speiseöle stagnieren
- Rapsöle wachsen überdurchschnittlich
- Teutoburger wächst überdurchschnittlich



## 2.4 Gesundheitliche Verantwortung



*Einfach kerngesund genießen!*

## 2.4 Warum gesunde Lebensmittel?

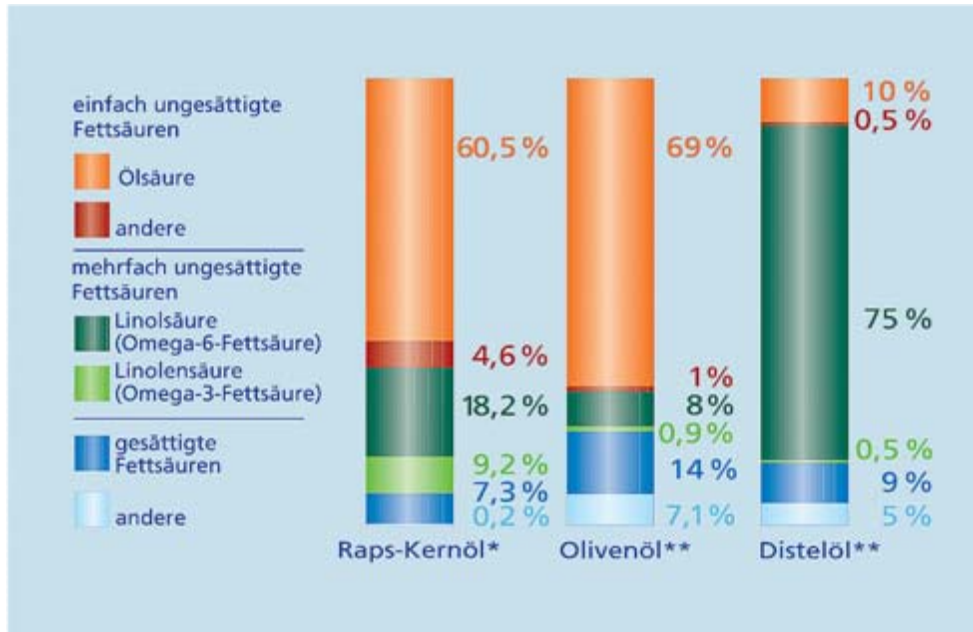
---

**Die überwiegende Mehrzahl der Erkrankungen werden durch eine falsche Ernährung ausgelöst:**

- Ernährungsbedingte Krankheiten, insbesondere **Übergewicht**, sind in Industrieländern weit verbreitet und nehmen beständig zu.
- Diabetes mellitus zählt zu den häufigsten **Stoffwechselkrankheiten**.
- **Lebensmittelbedingte Allergien** sind längst keine Seltenheit mehr. Die zum Teil in hohem Maße verarbeiteten Lebensmittel können Verursacher sein.



## 2.4 Ernährungsphysiologie Rapsöl

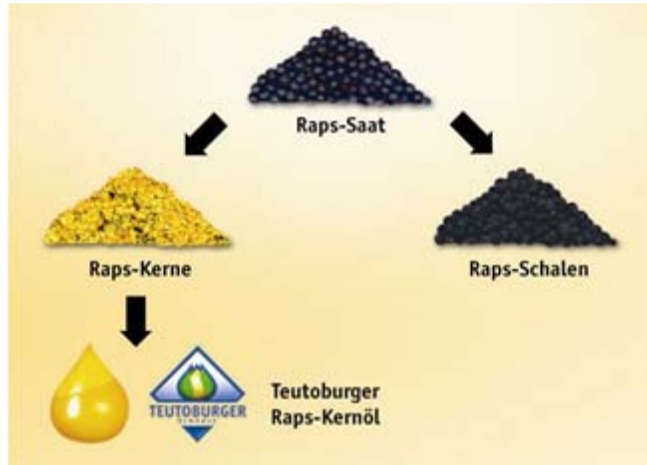


**Rapsöl hat ein ideales Fettsäuremuster und schützt Herz, Kreislauf und Gefäße und ist nicht allergen**

**Führende Ernährungswissenschaftler und internationale Organisationen empfehlen Rapsöl:**

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Forschungsinstitut für Kinderernährung
- American Heart Association (AHA)

## 2.4 Produktqualität Raps-Kernöl



### Patentierete Herstellung:

- Schälung der Saat
- Kühlung der Pressen
- keine Nachbehandlung



### Ergebnis:

Ein naturbelassenes Speiseöl mit fein-nussigem Geschmack, einer gold-gelben Farbe und besonders **reich an sekundären Pflanzenstoffen**.  
**frei von: 3-MCPD und Transfettsäuren**



## 2.5 Gesellschaftliche Verantwortung



*Einfach kerngesund genießen!*

## 2.5 Beschäftigung / Bildung

---

- **Top-Betriebsklima, partnerschaftliches Verhältnis**
- **Flexible Arbeitszeiten so weit möglich**
- individuell abgestimmte **Fortbildungsmaßnahmen**
- Bevorzugte **Neueinstellung von Arbeitslosen** → Quote: 30 %
- **Praktikumsplätze** und Zusammenarbeit mit Fachhochschulen der Region



- **Stiftungsprofessur** an der FH Münster
- **„Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“**



## 2.5 Regionales Engagement

---

- Entwicklung einer **regionalen Esskultur**:
  - So schmeckt das Münsterland!;
  - NRW kulinarisch
  - Netzwerk Münsterland Qualität e.V.
- Unterstützung für **Naturschutz** Tecklenburger Land e.V.
- **Sponsoring regional**:
  - **Kultur** (freies Theater Ibbenbüren)
  - **Sport** (regionale Vereine)
  - **Kinderkochfestivals**



# 2.5 Überregionales Engagement

- Mitglied im **AOEL** = Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller
- Aktionsbündnis gegen Gentechnik in NRW
- Ehrenamtl. Vorstandstätigkeit im **BDOel**  
=> Interessenvertretung dezentraler Ölmühlen



## Ein Nebeneinander von genmanipulierten und gentechnikfreien Feldern ist nicht möglich!



Wenn die Natur vom Menschen geschaffene Grenzen kennen würde, wäre zum Beispiel eine Vermischung mit genmanipuliertem Raps ausgeschlossen. Doch die Realität sieht anders aus. Insekten, Vögel und der Wind lassen sich nicht durch den Menschen dirigieren. Und weil sie sich nicht an Wegweiser halten, tragen sie zur kilometerweiten Verbreitung von Pollen bei – und von Gentechnik. Mit Rückendeckung durch die EU fördert die Bundesregierung die Ausweitung Grüner Gentechnik. Bereits jetzt darf Gen-Mais angebaut werden, Gen-Weizen, -Gerste und -Raps versuchsweise.

Dem Verbraucher wird vorgegaukelt, die Natur sei teilbar. Aber Hummeln, Feldlerchen oder eine kräftige Brise kennen keine Abstandsflächen zwischen genmanipulierten und gentechnikfreien Feldern. Eine Koexistenz ist deshalb nicht möglich! Sie führt zu Verunreinigungen in allen Lebensmitteln – ohne Wissen des Verbrauchers. Daher muss jede weitere Freisetzung genmanipulierter Pflanzen gestoppt werden! Denn Natur kennt keine Grenzen.

SAGEN AUCH SIE NEIN! ZUR GRÜNEN GENTECHNIK UND ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR BIO-LEBENSMITTEL.

Eine Initiative der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller



(kontakt@aodel.org) und folgenden Mitgliedsunternehmen:



# 2. 5 ZNU-Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung an der Universität Witten/Herdecke (Wirtschaftsfakultät)

**Eine Initiative aus Wirtschaft und Wissenschaft als unabhängige Plattform für mehr Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette Ernährung**

Die Rolle der Teutoburger Ölmühle:

- ZNU-Partnerschaft
- ZNU-Beiratsmandat



Das dynamisch wachsende ZNU-Partnernetzwerk:



# 3. Fazit



*Einfach kerngesund genießen!*

# 3. Nachhaltigkeit zahlt sich aus

---

## Kurzfristig

- Echter Mehrwert statt nur platte Marketingstory
- Bundesweite – quasi kostenlose - PR-Aufmerksamkeit dank zahlreicher Auszeichnungen für Energiekonzept, Produktqualität und unternehmerischen Erfolg

## Langfristig

- Attraktiver Arbeitgeber = motivierte, leistungsstarke Mitarbeiter
- Dauerhafte und beständige Beziehungen zu Geschäftspartner für Banken, Landwirten, Handel und Industrie

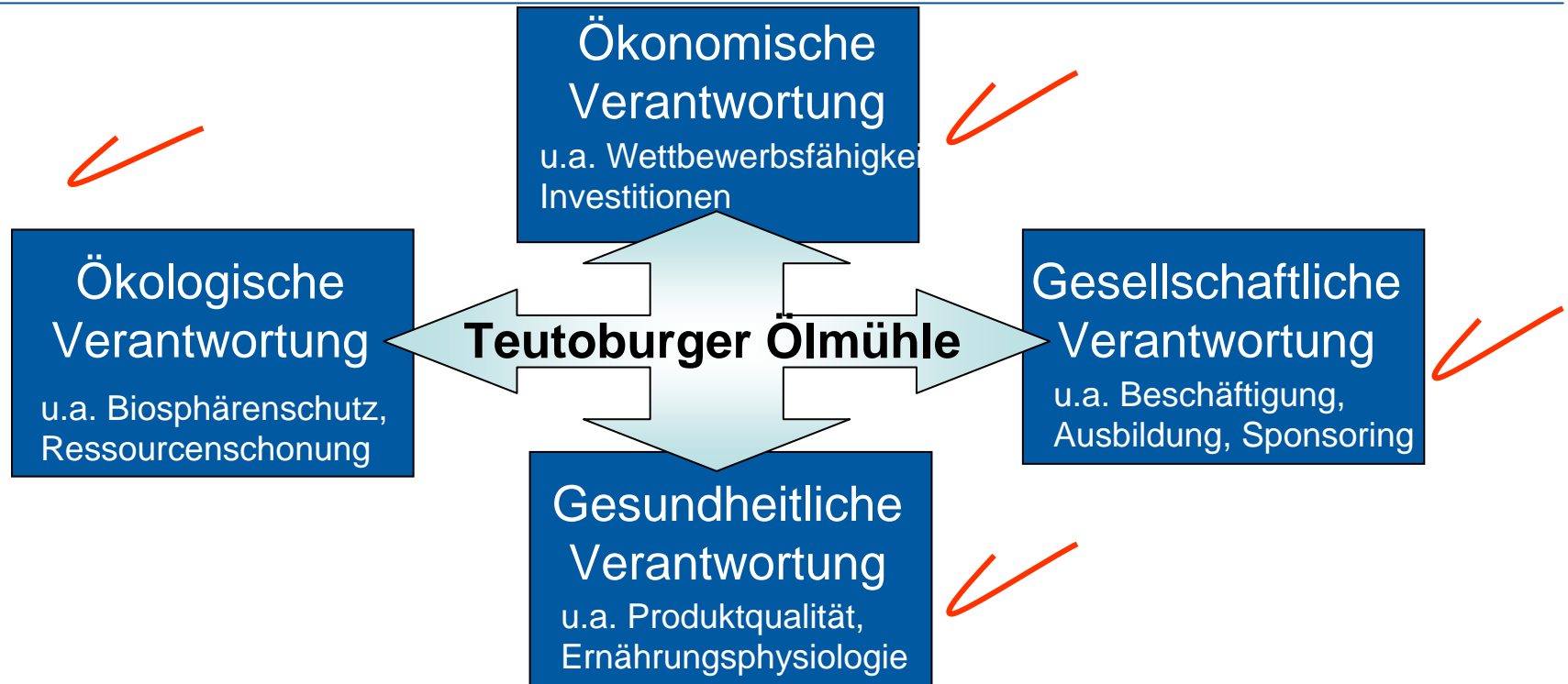
**Auf Produktebene Kombination von:**

**Gesundheit, Genuss und Umweltfreundlichkeit**

**Nachhaltiges Produkt = Imageträger**



# 3. Nachhaltigkeit - auch im Mittelstand tragbar!



**„Nachhaltige Unternehmensführung“ ist auch für Gründungsunternehmen und kleine Unternehmen realisierbar.  
Es sichert den Erfolg - und zwar nachhaltig!**



**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**



*Einfach kerngesund genießen!*