

tegut...

JUBILÄUMSFEIER

DAS MAGAZIN ZUM FEST

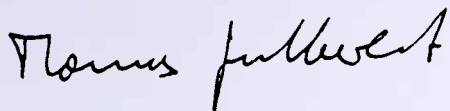
25.
SEPTEMBER
2022



BESONDERE MOMENTE, BESONDERE BEGEGNUNGEN –
EIN BESONDERER TAG.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

75 Jahre Zukunft – als tegut... Familie wollen wir gemeinsam die Zukunft gestalten und tun das bereits seit 75 Jahren sehr erfolgreich. Denn nur wenn wir Verantwortung tragen, haben wir als Unternehmen eine Berechtigung. Und das geht nur mit Abenteuerlust und etwas Mut. Dabei gilt es immer wieder, Altes infrage zu stellen und Neues zu wagen, um die richtigen Weichenstellungen für die Zukunft vorzunehmen. Damit wollen wir gemeinsam an einem sinnvollen Lebenswerk arbeiten. Denn die Zeit, die wir der Arbeit widmen, soll nicht nur eine Tätigkeit sein, um Geld zu verdienen, sondern auch im Einklang mit einer gewissen Sinnhaftigkeit stehen. So können wir mit dem Beruf etwas zur Entwicklung der Gesellschaft beitragen und an einem wertvollen Lebenswerk arbeiten. Sei es mit unseren Ressourcen und Produkten oder einem aufmerksamen Umgang mit Kundinnen und Kunden oder Kolleginnen und Kollegen. Wir sind eine Gemeinschaft, die gemeinsam die Zukunft gestaltet – das wurde beim Jubiläumsfest so deutlich! So viel steht fest: Unser Fest wird jedem von uns noch sehr lange in Erinnerung bleiben. Lassen Sie uns immer wieder vor Augen führen, warum es etwas ganz Besonderes ist, tegutianerin oder tegutianer und ein Teil dieser großen Familie sein zu dürfen. Lassen Sie uns die Stimmung dieses Tages in den Arbeitsalltag mitnehmen!



Thomas Gutberlet
Geschäftsführer tegut...

Nachhaltig gemeinsam.

tegut...

gute Lebensmittel





#75 JAHRZUKUNFT

#75JAHRZUKUNFT

tegut...

tegut...
gute Lebensmittel

tegut...
gute Lebensmittel

#75JAHRZUKUNFT

75 JAHRZUKUNFT

#75JAHRZUKUNFT

NFT

tegut...
gute Lebensmittel

tegut...

75 JAHR



tegut...
gute Lebensmittel

#75JAHREZUKUNFT

EIN GRUND ZUM FEIERN

E tegut...

tegut...
gute Lebensmittel

#75JAHREZUKUNFT

tegut...
gute Lebensmittel

Ein Tag für uns alle – unter diesem Motto stand das Jubiläum zum 75-jährigen Bestehen von tegut... – und dem wurde der Festtag mehr als gerecht! Von tegut... Mitarbeitenden über Ehemalige und langjährige Weggefährten – aus allen Himmelsrichtungen kam die tegut... Familie in die Hessenhalle nach Alsfeld zusammen, um das Jubiläum gebührend zu feiern.

LEBENS MITTEL



tegut...

gute Lebensmittel

75 JAHRE ZUKUNFT



FT

tegut...
gute Lebensmittel

#75JAHREZUKUNFT



Denn 75 Jahre ist es nun her, dass tegut... von Theo Gutberlet unter dem Namen Thegu – abgeleitet von den Anfangsbuchstaben seines Vor- und Zunamens – gegründet wurde. Im selben Jahr eröffnete der erste tegut... Laden in Fulda. Mittlerweile gibt es mehr als 300 Märkte in Hessen, Thüringen, Bayern, Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Niedersachsen. Die knapp 3.000 Gäste wurden für das 75-jährige Jubiläum feierlich mit einem orangenen Teppich à la tegut... empfangen und vor der Jubiläumswand abgelichtet. Anschließend erwartete sie ein vielseitiges Programm auf drei Bühnen: unterhaltsame Showeinlagen, kreative Auftritte sowie spannende politische und wissenschaftliche Diskussionen rund um das Thema Nachhaltigkeit. Für das leibliche Wohl war mit einem Food-Truck-Festival und dem einladenden Buffet-Angebot regionaler Catering-Unternehmen gesorgt. Und sogar das Wetter hat mitgespielt: Pünktlich zum Veranstaltungsbeginn hörte der Dauerregen auf und die Sonne gab sich die Ehre.

tegut...
gute Lebensmittel



Danceschool STEPnSTYLES

PROGRAMM- HIGHLIGHTS AUS DER ZUKUNFTSARENA



Comedy-Act Wolf Mihm

tegut...

gute Lebensmittel

Viele Künstlerinnen und Künstler aus ganz Deutschland traten am Festtag in der Hessenhalle auf und boten Unterhaltung für Jung und Alt. Mit Comedy über Tanz und Theater bis hin zu Livemusik der Kult-Band Mambo KingX und sogar einer kleinen Sporteinlage war das facettenreiche Programm des Tages prall gefüllt. Das hat allen Anwesenden nicht nur gute Stimmung und zahlreiche Lacher, sondern auch einige bewegende und inspirierende Momente beschert.



Stand-up Comedian Moritz Neumeier



Theatergruppe MITTENDRIN



Hier gibt es noch mehr Fotos und Videos zur Veranstaltung. Oder unter tegut.com/zusammen-feiern

Lacher und Schmunzeln bei den Comedy-Acts

Als erster Comedy-Act brachte Wolf Mihm die Halle mit seinen lustigen Anekdoten zum Lachen. Wolfgang Mihm steht schon seit 30 Jahren auf der Bühne, 22 Jahre davon als Teil des Kabarett-Duos Wolf & Bleuel. Heute ist er als freiberuflicher Künstler unterwegs und überzeugt mit einem Kabarett der Extraklasse sein Publikum. Dabei hat er eine Sache mit tegut... gemeinsam: Beide kommen aus dem schönen osthessischen Fulda, auch wenn tegut... schon sehr viel früher geboren wurde als der Comedian. Das 20-minütige Set war ein voller Erfolg und hat vielen Gästen ein Lachen ins Gesicht gezaubert.

Auch der Stand-up Comedian Moritz Neumeier sorgte für reichlich Heiterkeit. Früher war er Poetry Slammer und Kabarettist, heute macht er in Stand-up und Podcasts. Der norddeutsche Comedian hat schon mehrere Auszeichnungen gewonnen und überzeugte auch in der Alsfelder Hesselhalle mit seinem Humor und seinen ehrlichen Storys. Von herzlichen Beobachtungen aus seinem Familienleben und Erziehung über vegetarisch und vegan Lebende bis hin zu lustigen Geschichten aus seinem Alltag – Neumeier nahm kein Blatt vor den Mund und sorgte mit seinen ehrlichen und lustigen Perspektiven für zahlreiche Lacher.

Auch Bewegung durfte nicht fehlen

Eine kleine Pause braucht jeder – und eine bewegliche ist noch viel besser. Deswegen gab es auch die Möglichkeit, sich ein wenig zu dehnen, zu strecken und den Kreislauf nach dem ganzen leckeren Essen und Trinken etwas anzuregen. Der Fuldaer Sportphysiotherapeut des Deutschen Olympischen Sportbundes, Lutz Meissner, brachte so ordentlich Schwung in die Halle und führte durch eine kurze, aber effektive Yoga-Session. Dabei schnappte sich Meissner auch einfach ein paar Zuschauende von den vorderen Tischen und zeigte ihnen, wie viel Spaß ein bisschen Bewegung machen kann. Zu einem gesunden und nachhaltigen Leben gehört schließlich nicht nur eine gute Ernährung mit frischen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln – ein bisschen Bewegung und soziale

Kontakte sind genauso wichtig. Deshalb hatte auch dies einen festen Platz im Programm der tegut... Jubiläumsfeier.

Es hängt an uns – Theater zum Nachdenken

Die Theatergruppe „MITTENDRIN“ erstaunte das Publikum mit der Premierenaufführung ihrer Interpretation des Hymnus von Rabanus Maurus. „MITTENDRIN“, ebenfalls aus Fulda, ist Mitglied der internationalen Vereinigung für Kinder- und Jugendtheater und lässt das Publikum regelrecht in das Bühnengeschehen mit eintauchen. So eine Theateraufführung haben wahrscheinlich die wenigsten schon mal gesehen. Der Hymnus wurde auf kreative Weise neu interpretiert und spannend dargestellt. Es wurde getanzt und gesungen und zum Nachdenken angeregt. Die Theatergruppe ließ das Publikum Teil ihrer Aufführung werden und bezog sie mit verschiedenen Fragen zu aktuell gesellschaftlich relevanten Themen mit ein. Insbesondere zur Frage nach dem Fleischkonsum gab es viel Resonanz aus der Halle: Denn zahlreiche tegutianerinnen und tegutianer bekräftigten mit einer gehobenen Hand, dass sie ihren Fleischkonsum bewusst reduziert haben. Schließlich hängt es an uns, eine bessere Welt zu gestalten. Jeder einzelne Mensch kann mit seinem Konsum einen Unterschied machen – so die Message des Theaterstücks.

Hochstimmung bei Tanzshow und Live-Band

Im Anschluss folgte einer der Acts, auf den sich viele der tegut... Mitarbeitenden am meisten gefreut haben. Vor allem für die etwas Jüngeren war die Tanzshow der Dance-school STEPnSTYLES ein echtes Highlight. Die Tänzerinnen und Tänzer aus Fulda kamen mit ordentlich Elan auf die Bühne und steckten damit Jung und Alt an! Die Mischung aus Hip-Hop, House Breakdance, Commercial Jazz, Dancehall und Vogue lud zum Mittanzen ein und sorgte für wahn-sinnig gute Stimmung. Die Halle war während ihres Auftritts rappellvoll, und es wurde getanzt, geklatscht und alle hatten mächtig Spaß!



tegut...

Gute Leben

DEIN PERSÖNLICHES HIGHLIGHT?

”

„Besonders begeistert bin ich vom Essen! Wir haben schon alles probiert – sehr, sehr lecker.“

Benjamat Santisa aus Frankfurt am Main

“

”

„Die ganzen Mitarbeitenden mal zusammenzuführen, dieses „Wir“, „Wir sind tegut...“, das spürt man. Viele freuen sich, sich auch mal zu sehen.“

Nora Höfd

“

”

„Das Essen ist sehr gut und die Atmosphäre ist richtig cool. Das ist echt voll entspannt, dass man hier überall durchlaufen kann. Ich finde es super, dass es verschiedene Bühnen gibt, ein bisschen ernster im Forum und ein bisschen chilliger bei der großen Bühne.“

Junge Mädelsgruppe aus Fulda

“

”

„Ich habe schon so viele bekannte Gesichter wiedergesehen. Man sieht auch ehemalige Lernende, und die erkennen mich noch und freuen sich richtig, dass man sich nach so langer Zeit wiedersieht – das freut mich natürlich auch sehr! Hier kann man den Leuten offen und ehrlich begegnen und sagen: „Schön, Dich zu sehen“. Und das ist tegut..., diese Offenheit. Wir können miteinander offen reden. Das ist sehr schön. Das Essen hat auch gereizt, tegut... lässt sich nie lumpen. Wenn sie was machen, machen sie's richtig. Auf das Wetter hatten sie zwar keinen Einfluss, aber Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Es ist auch schön, dass hier die Ehemaligen geehrt wurden. Auch die Gedenkminute und dass die nächste Generation auf der Bühne begrüßt worden ist, finde ich superklasse.“

Silvia Müller-Kubsch aus Marburg

”

„Das ist echt der Wahnsinn, was die alles aufgefahen haben.“

Voß aus Hohenroth

“

“

75 JAHRE



”

„Was wirklich super war, war die Quiche in diesen kleinen Bötchen, die Asianudeln waren sehr lecker und der Sekt hat auch superlecker geschmeckt. Was ich wirklich toll finde, die hier bedienen und aufräumen, sind alle klasse, die sind voll auf Zack. Das ist gut organisiert.“

Hedi Uebelacker aus Hohenroth

“

„Das Event ist umwerfend. Wir fanden die Diskussionsrunde sehr interessant, die mit Nestle und Co. Es ist eine gute Mischung und war sehr kontrovers. Davor haben wir Frau Obama gehört, das war auch erfrischend. Sie hat einen richtig mitgenommen in das, was sie so bewegt. Besonders gut finde ich, dass sie nicht nur redet, sondern auch ganz praktisch sehr tätig ist mit ihrer Stiftung in Kenia. Das ist schon toll, dass sie nicht nur theoretisch ist, sondern eben auch was umsetzt.“

Winfried Höfd

”

„Die Stimmung im Bus war sehr gut, wir haben gesungen, gefeiert ... Was ich an tegut... liebe, ist das tolle Miteinander! Wir arbeiten als Team, wir sind Freunde und haben Spaß bei der Arbeit zusammen.“

Gianoula Kosta aus Frankfurt am Main

”

„Ich habe mich heute am meisten auf die Schwester vom ehemaligen Präsidenten gefreut!“

Yvonne Schmidt aus Neuhof

“



tegut...
gute Lebensmittel



Nelles
CATERING

Nelles
CATERING

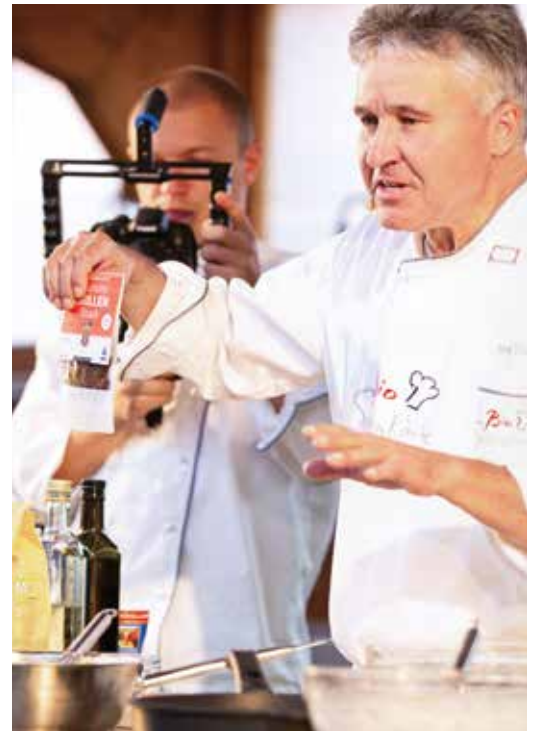
75 JAHRE

LECKERES ESSEN FÜR ALLE





Zu jeder guten Feier gehört auch gutes Essen! Deshalb zählte das große und vielseitige Gastronomie-Angebot zu einer der Hauptattraktionen des Jubiläumstages. Das Food-Truck-Festival sowie das einladende Buffet-Angebot regionaler Catering-Unternehmen haben für echte kulinarische Genussmomente gesorgt. Von Laugenpizza über Quiche und Pfifferlings-Ragout bis hin zu kleinen Schnittchen, Flammkuchen oder köstlichen Kaffeespezialitäten – die Leckereien waren einfach nur köstlich und haben bei gemütlicher Atmosphäre zum Netzwerken und Austauschen eingeladen.





HOCHSTIMMUNG MIT DER FULDAER KULTBAND **Mambo KingX**

75 JAHRE

ZUKUNFT
Gemeinsam nachhaltig.
Nachhaltig gemeinsam.

tegut.



tegut...

gute Lebensmittel



Hier gibt es
noch mehr Fotos
und Videos zur
Veranstaltung.
Oder unter
[tegut.com/
zusammen-feiern](https://tegut.com/zusammen-feiern)

Als letzter Act des Tages trat die bekannte Kult-Band Mambo KingX live in der Hessenhalle auf. Die fünf Jungs aus Fulda sorgten für eine Wahnsinnsstimmung und die ganze Halle sang lauthals mit – einige tanzten sogar auf den Tischen! Die Band begeistert sowohl mit ihren eigenen Hits als auch mit Coversongs in ganz Deutschland. Auch in Alsfeld überzeugten sie am Sonntag mit verschiedenen Liedern unterschiedlicher Genres. Von den Backstreet Boys über Schlager wie „Cordula Grün“ bis hin zu „Ein Hoch auf uns“ von Andreas Bourani war alles mit dabei und jeder Musikgeschmack abgedeckt. Und auch ihr eigener Tophit über die geliebte Heimatstadt Fulda durfte beim tegut... Jubiläum natürlich auf gar keinen Fall fehlen.



tegut...
gute Lebensmittel



EHRUNGEN IN DER

Ehrung
jahrgangsbester
Lernende





EHRUNG
BETRIEBSRAT

ZUKUNFTS-ARENA

Der Betriebsrat feiert 50-jähriges Bestehen

Unter lautem Applaus der Mitarbeitenden betraten die Mitglieder des tegut... Betriebsrates die Bühne in der Alsfelder Hessenhalle. Denn bei der großen Jubiläumsfeier wurde nicht nur das 75-jährige Bestehen von tegut... gefeiert, sondern auch ein besonderes Jubiläum des Betriebsrates: 50 Jahre ist seine Gründung nun her. Selbstverständlich sollte das Engagement der Mitarbeitenden, die sich neben ihrer eigentlichen Tätigkeit für das Unternehmen zusätzlich noch den Aufgaben des Betriebsrates annehmen, im großen Kreis geehrt werden. Denn ohne dieses Engagement wäre tegut... heute nicht das, was es ist. Thomas Gutberlet und Karl-Heinz Brand würdigten in ihren Ansprachen den Einsatz und die herausragende Zusammenarbeit des Betriebsrates. Hier stand vor allem die Wichtigkeit einer solchen Instanz sowohl für das Unternehmen als Ganzes als auch für die Unternehmenskultur im Fokus. Besonders gelobt wurden die konstruktiven Gespräche, die Offenheit, das Vertrauen und ihr respektvoller Umgang unter- und miteinander. Es sollte schließlich nicht nur das Bestehen gefeiert werden, sondern genauso viel, wenn nicht sogar mehr, die Qualität der Zusammenarbeit.

Der Betriebsrat setzt sich aktuell aus 31 Mitarbeitenden aus allen Unternehmensbereichen zusammen. Vorsitzender ist seit fünf Jahren Günter Ledermann, der bereits seit 43 Jahren bei tegut... arbeitet und seit über 30 Jahren Teil des Betriebsrates ist. Wenige kennen das Unternehmen besser als er. In

seiner Ansprache betonte er: „Der Betriebsrat hat die Unternehmensgeschichte maßgeblich mitgeschrieben und hat damit einen großen Anteil an der Erfolgsgeschichte von tegut...“ Denn der Betriebsrat setzt sich seit jeher für verantwortungsvolle und zukunftsfähige Konzepte ein. „Wenn es den Betriebsrat zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht gäbe, dann müsste man ihn hier und heute gründen“, so Ledermann. Ein Grund mehr zum Feiern, dass dies bereits vor 50 Jahren umgesetzt wurde.

Ehrung der jahrgangsbesten Lernenden und Jubilare

Nina Hack und Hannah Noll sind die jahrgangsbesten Lernenden von tegut... Während Nina Hack den ersten Platz im Bereich Vertrieb belegte, ist Hannah Noll die Erstplatzierte im Bereich Logistik/Zentrale. Geehrt wurden sie im Rahmen des Events durch Kit Kortum und Ulrike Manz. Denn tegut... ist ein Unternehmen der Generationen, bei dem alle gemeinsam für die gleiche Sache eintreten. Dabei trägt die junge Generation maßgeblich zur Weiterentwicklung und Gestaltung der Zukunft bei. Neben Nina Hack wurden im Bereich Vertrieb die Zweitplatzierte Lisa Riggert und der Drittplatzierte Niklas Fuchs geehrt. Lernende des Jahres im Bereich Zentrale/Vertrieb sind neben Hannah Noll, Anna-Lena Dietze auf dem zweiten Platz sowie Emma Friedel auf dem dritten. Auch zahlreiche Jubilare wurden durch Karl-Heinz Brand und Günter Ledermann geehrt.



tegut...

gute

75 JAHRE

NUR GEMEINSAM HABEN WIR EINE CHANCE

Keynote von Dr. Auma Obama, Gründerin der Auma Obama Foundation Sauti Kuu, Mitglied im World Future Council (WFC)

Mit einer aufrüttelnden Rede hält Auma Obama dem Publikum den Spiegel vor. Die alte Weltordnung, vermeintliche Überlegenheit: All das ist passé. Man müsse weniger übereinander reden, mehr miteinander. Das gilt nicht nur im Kleinen, sondern angesichts der sich überlagernden Weltkrisen insbesondere zwischen dem globalen Norden und dem globalen Süden.

Es ist ein echter Aufmerksamkeitswecker, mit dem Dr. Auma Obama ihren Vortrag beginnt. Ein Wechselruf zwischen Bühne und Auditorium, zwei Schreie – immer hin und her: „Wee“, ruft die Germanistin, Autorin und Gründerin der Sauti Kuu-Stiftung. „Wah“, soll es aus vielen Kehlen zurückschallen. Ein paar Mal schwappt es laut hin und her. „Wee“ und „Wah“ – dann hat Obama ihr Ziel erreicht: Stille und Aufmerksamkeit. Genau diese Übung mache sie auch mit den Kindern und Jugendlichen im Alter zwischen vier und 25 Jahren, mit denen sie in der Stiftung in Kenia arbeite. Sauti Kuu – das bedeutet „Starke Stimmen“.

Thomas Gutberlet hatte sie angekündigt als Visionärin und Macherin. „Sie schaut weit in die Zukunft und kann mit dem Engagement in ihrer Stiftung zeigen, was alles möglich ist, wenn ein Feuer brennt“, sagte der tegut... Chef. Und die Schwester des früheren US-Präsidenten Barack Obama zeigt sofort, dass sie nicht gekommen ist nur für ein paar warme Worte. „Nachhaltigkeit? Das bedeutet gar nichts“, eröffnet sie angriffslustig. Mit dem Begriff hadert Obama. „Nachhaltigkeit heißt erst mal nur Erhalt des Status quo. Das muss ja nicht einmal gut sein.“ Sie ermuntert, immer wieder nachzufragen, wenn die Vokabel fällt: Wohin soll denn Nachhaltigkeit führen, welcher Zustand ist das Ziel? Der Begriff sei abgenutzt, floskelhaft und ergebe ohne die klärende Zielrichtung wenig Sinn. Dann räumt sie das Thema Klimawandel und Umweltschutz beiseite. Das umschließe ja alles und es sei „trendy und ein bisschen sexy“, über Klimawandel zu reden. Bei ihr in der Stiftung gehe es aber um soziales Engagement. Darauf will sie sich konzentrieren, auf das Befähigen von jungen Menschen, die Herausforderungen der Zukunft zu meistern. Starthilfe geben für ein selbstbestimmtes Leben, so lautet ihr hehres Ziel.

Globales Denken hält Einzug

Obama hat in Heidelberg studiert und in Bayreuth promoviert, bevor sie in Kenia ihre Stiftung gründete. Entsprechend versteht sie sich als Brückenbauerin, aber sie schont niemanden.

„Ihr habt inzwischen Angst“, sagt sie ins Auditorium. Ihr sei aufgefallen, dass Menschen in Europa mehr und mehr von „wir“ sprächen – und das völlig zu Recht. „Denn ihr spürt inzwischen, wie es unserer Welt geht. Ihr spürt es am eigenen Leib, ihr spürt in der Tasche.“ Durch die Rohstoffkrise und Klimakrise sei vielen Menschen klar geworden, „endlich“, dass man global denken und handeln müsse. Niemand – auch in Deutschland – könne mehr davon ausgehen, dass der Sozialstaat schon ausreichend für einen sorgen würde. Auch die Lebensmittelversorgung sei wieder zum echten

**„IHR SPÜRT INZWISCHEN,
WIE ES UNSERER WELT
GEHT. IHR SPÜRT ES AM
EIGENEN LEIB, IHR SPÜRT
ES IN DER TASCHEN.“**

Thema geworden. Während man allerdings in deutschen Wohnstuben über Biolebensmittel diskutiere, gehe es in Afrika vielerorts ums Überleben. Mit leichter Ironie fügt sie an: „In Afrika essen übrigens fast alle Bio, weil sie sich keine Chemie leisten können.“

Es braucht laut Obama ganzheitliche, holistische Ansätze, die mehr die Basisbedürfnisse in den Blick nehmen: „Back to basics.“ Was zählt wirklich für den Menschen? Alle Probleme, die sich heute zeigen, seien auf den Menschen und seine Fehlentscheidungen zurückzuführen. „Wir haben falsche Prioritäten entwickelt und uns von den grundsätzlichen Dingen zu weit entfernt.“ Angesichts sinkender Geburtenraten sei auch die Migration heute anders zu bewerten. „Das ist Teil der Lösung des Arbeitskräftemangels in Europa“, sagt sie.

„Unseren Planeten müssen wir gemeinsam schützen.“ Es gebe immer noch zu wenig Interaktion und Austausch zwischen dem Norden und Süden, um als Weltgemeinschaft die Lösungen für die drängenden Herausforderungen umzusetzen. Alle müssten dabei ihr Verhalten überdenken. So sei ein Problem des globalen Südens, dass man etwa in Afrika und Lateinamerika noch dem fehlgeleiteten Konsumverhalten der Industrienationen nachlaufe – etwa mit dem Wunsch nach Autofahren.

Kein Platz für Arroganz

Auch sei das Weltbild vieler Industrienationen und die Maxime klassischer Entwicklungshilfe völlig überholt. „Es muss damit aufhören: Die im Süden brauchen unsere Hilfe und wir im Norden wissen es besser. Das gilt heute nicht mehr“, sagt Obama. Die Natur brauche uns nicht, sondern wir brauchen reine Luft, sauberes Wasser – und die Natur kenne keine Grenze zwischen Nord und Süd, wenn es um Verschmutzung geht. Auch die „arrogante Haltung“ müssten wir Menschen ablegen. „In Afrika und Lateinamerika leben die Menschen nur anders, aber nicht notwendigerweise schlechter als hier im Norden.“

Das Bild von Armut im Süden und Reichtum im Norden sei nicht mehr vollständig. Es dürfe keine falsche Scham geben, auch über Existenzangst und Zukunftsangst zu reden. Die Probleme seien lösbar, das Wissen sei verfügbar – es fehle zu oft an gutem Willen. Nur mit Handeln werde man den Klimawandel bremsen können. „Und wir müssen die Bremse ziehen.“ Und sie zitiert – ein einziges Mal – ihren Bruder: Diese Generation sei die letzte, die es in der Hand habe, noch umzusteuern – und die Lebensgrundlagen zu bewahren. Auma Obama versucht wachzurütteln und alle Bequemen zum Aufstehen zu bewegen: „Denn man ist auch verantwortlich für das, was nicht passiert.“

Gesund, nachhaltig, bezahlbar – geht das zusammen?

Der Klimawandel nimmt Lebensmittelerzeuger und den Handel in die Pflicht. Zugleich bietet der Ernährungssektor erhebliches Potenzial für wirkungsvolles Gegensteuern. Doch welche Konzepte tragen tatsächlich zu einer ökologisch und ökonomisch nachhaltigeren und zudem gesünderen Ernährung bei? Oder braucht es am Ende doch den Staat als starken Regulator, weil die Wirtschaft die Wende im marktwirtschaftlichen Anreiz-System nicht schafft?



Die Podiumsgäste (von links nach rechts): DR. ALEXANDER GERBER, Demeter Vorstand
MARC-AUREL BOERSCH, Nestlé Deutschland AG Vorstandsvorsitzender
JANINE STEEGER (Moderatorin)
DR. PETRA KÜHNE, Arbeitskreis für Ernährungsforschung
MORITZ TAPP, Mitglied des Bundesvorstands BUNDjugend

Aus Kundensicht ist es ein bescheidener Wunsch: Was man an Lebensmitteln in den Einkaufskorb legt, soll umweltschonend produziert und gesund sein – und natürlich auch erschwinglich. Doch ist der simple Dreiklang auch im Interesse der Hersteller und Händler? Oder überwiegen im bisherigen System ganz andere Zielgrößen – und befördern diese am Ende gar die existenzbedrohende Erderwärmung, schaffen Zivilisationskrankheiten durch Fehlernährung und vergrößern die Kluft zwischen Arm und Reich? Kontrovers und teils emotional geht es zu im ersten tegut... Zukunftsforum aus Anlass der 75-Jahr-

Feier in Alsfeld. Es geht um die Frage, ob erste Fortschritte in Richtung Klimaschutz schon Grund für Schulterklopfen sind. Reichen der Grad und das Tempo der Veränderung, um die Lebensgrundlagen für künftige Generationen zu bewahren? Oder braucht es radikale Regeln, die etablierten Konzernen massiv ins Steuer greifen? Zur Debatte steht auch die Frage, ob Ökolandbau ein Nischensegment bleibt oder zur Massenernährung taugt. Für eine erste Positionsbestimmung genügt die harmlose Frage, was ein „gutes, überzeugendes Lebensmittel“ eigentlich ausma-

che. **Dr. Alexander Gerber, Vorstandssprecher des Bioverbands Demeter**, stellt das Argument „Qualität“ obenan – und meint damit vor allem die streng kontrollierte, biodynamische Erzeugungsweise der Demeter-Betriebe. Sein Kundenkreis frage außerdem kritisch nach, ob ein Produkt nachhaltig erzeugt sei und ob Tierwohlkriterien berücksichtigt worden sind. **Nestlé-Deutschlandchef Marc-Aurel Boersch** charakterisiert seinen Lebensmittelkonzern als „echten Markenartikel“. Da er seine Zielgruppe mit Produkten wie Wagner Pizza oder After Eight „in der Mitte der Gesellschaft“ verortet, spiele der Preis eine wichtige Rolle. Eine Mayonnaise könne Nestlé zur Hälfte des Demeter-Preises anbieten oder für noch weniger, wirbt Boersch.

Ohne Veränderung geht es nicht

Als **Ernährungswissenschaftlerin** steht bei **Dr. Petra Kühne** nicht der Preis einer Mayonnaise im Blickpunkt. „Die Ernährung der gesamten Bevölkerung in Europa ist nicht optimal“, sagt die Vorständin des Arbeitskreises für Ernährungsforschung mit Blick auf vermeidbare Krankheiten durch Übergewicht. Der Fleischkonsum sinke zwar, aber liege in Deutschland noch mehr als doppelt so hoch wie von Wissenschaftlern empfohlen. „Mehr Obst und Gemüse essen, mehr auf Qualität achten – und dann haben wir schon beides: die Gesundheit für den Planeten und für den Menschen.“ Damit charakterisiert Kühne den Lösungspfad als „sehr leicht und schwer zugleich“. Leicht, weil er so klar und einleuchtend ist. Schwer, weil er Verhaltensänderungen erfordere: „Man muss das individuell wollen“, sagt Kühne. Ein entsprechender Speiseplan, die sogenannte „Planetary Health Diet“, würde ermöglichen, eine steigende Weltbevölkerung gesund zu ernähren, ohne den Planeten zu zerstören.

Wenig betuchte Studierende erleben einen Lebensmitteleinkauf als ambivalent, schildert **Moritz Tapp**. „Ich versuche, das höchstwertige und gesündeste und klimaschonendste Lebensmittel zu kaufen, das ich irgendwie finanzieren kann“, sagt das Vorstandsmitglied des Umweltschutzverbands BUNDjugend. Viele Menschen könnten sich eine sehr gezielte und ökologisch bewusste Auswahl schlicht nicht leisten. „Das ist der Knackpunkt“, sagt Tapp. Es sei daher verkehrt, die Verantwortung für klimaschonende Ernährung auf Konsumentinnen und Konsumenten abzuwälzen.

Damit ist klar: Klimaschutz betrifft den Handel auf zahlreichen Ebenen und ruft Zielkonflikte hervor. Könnte die naheliegendste Lösung nicht sein, biologische Landwirtschaft zu bevorzugen? Schließlich wächst der Anteil an Bio-Lebensmitteln, auch in der Krise wird weiter „Bio“ gekauft, wenn auch im preiswerteren Segment. Im Discount ist der Trend lange angekommen, als Differenzierungsmerkmal taugt „Bio“ immer weniger. Zumindest, wenn man sich oberflächlich von den diversen Labels und Kennzeichnungen leiten lässt.

Discounter bleiben draußen

Dass Bio nicht gleich Bio ist, darauf weist Demeter-Vorstand Gerber eindringlich hin. „Bio-dynamische Landwirtschaft ist die nachhaltigste Form. Deshalb ist es gut für Mensch und Erde, wenn möglichst viel Fläche so bewirtschaftet wird“,

argumentiert er. Der resultierende Expansionskurs bringt mit sich, dass sich Demeter neuen, weniger exklusiven Handelswegen öffnet. „Rein über den Fachhandel bekommen wir das, was wir in Demeter-Qualität auf den Äckern produzieren, nicht mehr los. Wir haben einfach festgestellt, dass wir auch dorthin müssen, wo die Menschen einkaufen.“ Trotz aller Öffnung gelte eine Regel bei Demeter weiterhin: „Der Discount ist bei uns ausgeschlossen“, sagt Gerber. Handelshäuser, die Demeter-Produkte verkaufen, müssen ein Nachhaltigkeits-Managementsystem nachweisen, Verkäuferinnen und Verkäufer schulen und auch biodynamische Entwicklungsprojekte unterstützen.

Mit dem Definieren harter Vertragsbedingungen kommen zahlreiche Lebensmittelverarbeiter oder auch Fachhändler an den Punkt, wo ihnen eine Entscheidung abverlangt wird. Noch stellen viele Verarbeiter sowohl konventionelle Produkte als auch Bio-Produkte als auch Demeter-Produkte her, erklärt Gerber. „Wir erleben im engen Austausch mit diesen Unternehmen, wie mitunter ganze Weltbilder einstürzen. Viele Einkäufer sind ein Stück weit frustriert, weil sie an einem Tag mit uns über unsere Wertvorstellungen und Bedingungen sprechen – und am nächsten Tag müssen sie wieder woanders nach ihren üblichen Mechanismen verhandeln. Eigentlich würden sie gerne auch mit den anderen so arbeiten wie mit uns.“ Gerbers Kritik: „Das System insgesamt hat eine Schiefelage.“ Lebensmittelmultis trügen durch falsche Anreize dazu bei. Es gehe vielen Konzernen darum, gewinnoptimiert Lebensmittel herzustellen, „die mit gesunden Lebensmitteln nicht mehr viel zu tun haben“, sagt Gerber.

Als Beispiel nennt Gerber die Tendenz in der Schokoladenherstellung, den Kakaoanteil zu verringern und immer mehr Zucker und Aromen einzusetzen. „Das Produkt wird viel billiger, ich kann es der Kundschaft aber zum gleichen Preis verkaufen. Lebensmittel auf diese Art und Weise herzustellen, ist einfach nicht ehrlich.“ Und gesellschaftliche Folgekosten würden ausgeblendet.

Fleisch als Gretchenfrage

Mehr Lebensmittel-Produktion sei aus globaler Versorgungssicht unnötig, argumentiert Tapp. „Wir produzieren ausreichend Kalorien, nutzen sie aber in einer ineffizienten Art und Weise, indem wir Fleisch essen.“ Bessere Ressourcennutzung und weniger Verschwendung seien geboten. Und eine Rückkehr zu intakten, regenerativen Kreisläufen. Damit stellt sich die Frage: Wie viel Fleisch soll es künftig überhaupt sein – und wie viel Bevormundung?

Marc-Aurel Boersch beschreibt den Kurswechsel hin zu pflanzenbasierten Proteinen als „sehr große Aufgabe“ und Chance für Nestlé. Man wolle Menschen helfen, ihr Essen fleischlos zuzubereiten. Das Unternehmen betreibe eine strategische Sortimentsveränderung, in Deutschland solle bis 2030 rund ein Drittel des Sortiments entsprechend umgestellt sein. Die Konzern-Marke Garden Gourmet stehe für diesen Trend. Bei Demeter basiert biologisch-dynamische Landwirtschaft auch auf Tierhaltung, denn diese liefert den nötigen Kompost. „Biodynamische Landwirtschaft ist die einzige, die dauerhaft nachhaltig mit Stickstoff umgeht, also die Bodenfruchtbarkeit

erhält“, erklärt Alexander Gerber. „Insofern wird es bei Demeter nicht ohne Fleisch gehen.“ Tierhaltung sei eingebettet in einen ausgewogenen, stabilen Betriebsorganismus. Weniger sei mehr, man solle sich auf den Sonntagsbraten beschränken, sagt Gerber.

Tapps Schlussfolgerung ist radikal und bedeutet harte Selektion: „Wir sollten ausschließlich solche Produkte im Handel finden dürfen, die dazu beitragen, dass wir in Zukunft noch eine lebenswerte Welt, eine sozial funktionsfähige Gesellschaft und intakte Lebensgrundlagen haben.“

Was schafft Veränderung?

Die Frage: Wer kann solch harte Kriterien definieren und durchsetzen? Geht es über Selbstbeschränkung der vernunftbegabten Verbraucherinnen und Verbraucher, Selbstverpflichtung und Siegelsysteme der Anbietenden – oder müssen staatliche oder überstaatliche Instanzen aussortieren, was den hohen Ansprüchen nicht genügt? Wer ein anderes Wachstum fordert, darf die Kundschaft nicht außen vor lassen – schließlich üben Kaufentscheidungen viel Macht für Veränderung aus.

Doch wie ändert man Essgewohnheiten und durchbricht Einkaufsroutinen? Es bedarf eines echten, verinnerlichten Umdenkens, erklärt Petra Kühne. Denn Denken und Handeln ließen sich nicht entkoppeln. „Der Mensch braucht eine Sinnhaftigkeit und er muss das verstehen, was er macht“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin. Wie man Begeisterung für das Neue entfacht, trainiert sie mit Erziehungspersonal in Kindergärten oder Schulköchen, die als Mediatoren neue Handlungsmuster effektiv in die Breite tragen können.

Doch wie schafft man mehr Wertschätzung für Lebensmittel? Urban Gardening sei ein Weg für die Stadtbevölkerung, da sind sich Gerber und Kühne einig. Der Demeter-Mann lobt zudem Waldorfschulen für ihren Gartenbau-Unterricht, der erlebbar vermittelt, wie ein Brot entsteht.

Die Rückbesinnung auf eigene grundlegende Kochkenntnisse sei wichtig, weiß Kühne. Über die Veränderung kleiner Anreizsysteme, sogenanntes Nudging, sei viel zu bewirken. So spiele es in Kantinen schon eine große Rolle, wo man die Nachspeisen platziert. „Es hilft nachweislich, die gesünderen Alternativen in der Auslage nach vorne zu rücken.“ Das gelte auch für den Handel. Ein dezenter Hinweis darauf, dass Schokoriegel im Kassenbereich zu überdenken sind.

Aufklärung am Point of Sale

Der Handel dürfe sich nicht darauf berufen, man folge ja nur dem Wunsch der Verbraucherinnen und Verbraucher, merkt Demeter-Chef Gerber an. Durch ihre Sortimentsgestaltung und strenge Spezifikationen in Lieferbeziehungen könnten Händler die Wertschöpfungskette stark beeinflussen – und so „Nachhaltigkeit auf den Äckern sicherstellen“. Hinzu komme die Erklärfunktion am Point of Sale: „Der Handel hat ein riesiges, wahrscheinlich sogar das größte aufklärerische Potenzial gegenüber den Verbraucherinnen und Verbrauchern“, sagt Gerber. Wer bestimmte Produkte gut erkläre, werde bei ihnen auch mit starken Umsatzsteigerungen belohnt, das zeigten Untersuchungen.

Gerber wünscht sich auch, dass die Politik ihre Lenkungswirkung stärker wahrnimmt: „Man kann das beherzter besteuern, was die Probleme konkret verursacht: Pestizide und mineralischen Stickstoff.“ Zugleich sollten nachhaltig produzierte Waren einen niedrigeren Mehrwertsteuersatz bekommen. „Die Instrumente hat die Politik durchaus in der Hand“, sagt Gerber. Das Echo ist geteilt: Moritz Tapp schließt sich Gerbers Forderung an und regt höhere Mehrwertsteuersätze für Fleisch an. Darüber hinaus fordert er ordnungsrechtliche Eingriffe etwa auch beim Einsatz von Gentechnik. Er zeigt sich als Verfechter für „sehr scharfe Regularien und Grenzwerte“. Petra Kühne äußert ihre Zweifel, dass schon kleine Steuersenkungen tatsächlich Ernährungsgewohnheiten verändern könnten. Erst bei nennenswerten Preisunterschieden – etwa einer Verdoppelung – sei eine Abkehr vom Ungesunden zu erwarten, wie man beim erfolgreichen Kampf gegen Alcopops gesehen habe. Nestlé-Deutschlandchef Boersch erinnert daran, dass auch die Industrie vorangehen könne – und führt beispielhaft den die Nährwertkennzeichnung per Nutri-Score an. Nestlés Erfahrungung als Pionier seien anfangs durchwachsen gewesen, sagt er. Weil andere Marktteilnehmer nicht mitzogen, habe man sich etwa mit der eigenen Schokolade ins Abseits gestellt, obwohl Konkurrenzangebote ohne Nutri-Score keinen Deut gesünder gewesen seien. Dennoch setzt Boersch weiter auf die schnell ablesbaren Guidelines – und zeigt sich als Verfechter einer Ausweitung in Richtung Umwelt-Score. „Wir wünschen uns europaweit eine Art von Ampel, die auf jedem Produkt zeigt: Ist dieses Produkt nachhaltig und umweltgerecht produziert worden?“

Lösen Siegel die Probleme?

Bis 2030 plant Boersch noch mehr Transparenz: „Ich kann mir vorstellen, dass wir auf allen unseren Produkten nicht nur ein Umweltkabel haben und einen Nutri-Score, sondern auch eine vollständige, nachvollziehbare Supply Chain.“ Die könne man mit dem Smartphone am Regal einsehen.

Noch mehr Siegel? Petra Kühne findet die Idee eines neuen, übergeordneten Nachhaltigkeitssiegels charmant, aber es dürfe nicht nur ein weiteres sein im Siegel-Dschungel, der schon jetzt Verbraucher „heillos überfordere“. „Wenn man es schafft, ein Siegel zu kreieren, das mehrere Kriterien zusammenfasst, dann würde das auch dem Handel erleichtern, Produkte entsprechend zu beziehen und zu präsentieren.“ Alexander Gerber hingegen hält sein Demeter-Siegel schon heute für ein solches Allround-Siegel, das alles Wichtige vereine, sagt er. Ampeln und Kennzeichnungssysteme haben aus Sicht von Moritz Tapp ein Grundproblem: Sie wälzten die Verantwortung von Politik und Unternehmen auf die Konsumenten ab. „Letztendlich sehe ich gar keinen Platz für klimaschädliche Produkte in einer Welt, die klimagerecht werden muss.“ Instrumente wie ein wirksames EU-Lieferkettengesetz könnten viel Transparenz schaffen in Bezug auf soziale Schäden und Umweltprobleme, die laut Tapp „in die Dritte Welt ausgelagert“ werden. Doch klimaschädliche Kaufentscheidungen dürften künftig nicht mehr zustande kommen, fordert Tapp. „Klimapositive, gesunde und nachhaltige Produkte müssen der neue Standard werden.“

Der Stellenwert des Miteinanders

Der Wert der sozialen Verantwortung gerät in Nachhaltigkeitsdebatten oft ins Hintertreffen. Dabei sollte Menschlichkeit ein Grundpfeiler der Wirtschaft sein. Wie lebt man sie gut vor im Unternehmen und in Lieferbeziehungen? Und wird echte Teilhabe doch zum Luxusgut, wenn in Krisenzeiten die Margen schwinden?



Die Podiumsgäste (von links nach rechts): SINA TRINKWALDER, Textilfirma Manomama
DR. DR. AUMA OBAMA, Gründerin Auma Obama Foundation
JANINE STEEGER (Moderatorin)
DAVID BOSSHART, Gottlieb und Adele Duttweiler-Stiftung, Ex-CEO der GDI

In Sonntagsreden darf sie nicht fehlen: die feierliche Erwähnung des Wir-Gefühls. Doch in diesem Forum geht es schnell ans Eingemachte – und das soziale Miteinander gerade im Unternehmensalltag kommt auf einen 360-Grad-Prüfstand. Wer komplette Einigkeit der drei Podiumsgäste erwartet, wird eines Besseren belehrt.

Dr. David Bosshart, Trendforscher aus der Schweiz, legt vor mit einer schonungslosen Bestandsaufnahme. Die Gesellschaften der westlichen Welt bestünden heute zu großen Teilen aus „Ichlingen“, Perfektionisten und Selbstoptimierern. „Wir haben vergessen, dass wir soziale Wesen sind.“ Verantwortlich seien nicht nur eine Technisierung der Gesellschaft insgesamt, sondern auch fehlgeleitete Anreizsysteme in der Unternehmenswelt. Bosshart rät zum Umsteuern: „Man sollte Individualität nicht zu sehr mit Bonussystemen fördern.“

Sina Trinkwalder steht außer Verdacht, in ihrem vor zwölf Jahren gegründeten Unternehmen Manomama Egozentriker zu züchten. Im Gegenteil steht sie als ein Extrembeispiel dafür ein, dass Unternehmungen auch im kapitalistischen Umfeld dem Gemeinwohl dienen können. Rund 150 Menschen – gänzlich ungeachtet ihrer Vorgeschichte – habe sie „aus Hartz 4 rausgeholt“ und in ihrer Textilfertigung in Deutschland integriert. „Wir reaktivieren die Menschen, sodass sie bei uns die Möglichkeit bekommen, ihren eigenen Erwerb zu erwirtschaften – weit über Mindestlöhnen.“ Jeder Mensch könne etwas und dürfe bei Manomama sein Talent entfalten – weitgehend selbstbestimmt. Trinkwalder bringt es auf den Punkt: „Wir maximieren menschlichen Gewinn, nicht den monetären.“ Betriebswirtschaftlich bleibe immerhin eine schwarze Null, aber volkswirtschaftlich betrachtet „sind wir ein regenbogenkotzendes Einhorn“. Schließlich wären viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sonst auf staatliche Grundsicherung angewiesen.

Struktur oder Lustprinzip?

Dr. Auma Obama, selbst mit ihrer Stiftung eine Vorkämpferin für die Entfaltung von Talenten, wird stutzig angesichts des Manomama-Geschäftsmodells. Zumal Trinkwalder nach eigener Aussage auch ukrainische Frauen in den Betrieb aufnimmt, ohne dass sie Leistung bringen müssten. „Es reicht völlig, dass sie da sind“, sagt Trinkwalder. Obama zweifelt an, dass dieses Prinzip tragfähig sei. „Das ist ein Privileg, eine Wunderwelt und keine Arbeit“, sagt Obama. Zur Arbeit gehöre Struktur und die Notwendigkeit, Geld zu erwirtschaften. Aus diesem Widerspruch entspinnt sich eine Diskussion um die Tragfähigkeit des klassischen Arbeitsbegriffs, die auch die skeptische Haltung mancher Millennials einschließt, die immer stärker den Sinn ihres Tuns hinterfragen und gegen Freizeit abwägen.

Stiftungschefin Obama sagt, sie könne es sich nicht leisten, jemanden einzustellen, bei dem unklar sei, ob die Arbeit erledigt werde. „Womit wir heute zu kämpfen haben, ist Employability.“ Es brauche viel Kapazität, unvorbereitete Leute zu trainieren. „Das muss man sich

leisten können.“ Aber obendrein zu warten, bis sich jemand nach Arbeiten fühle? „Diese Vorstellung ist mir unheimlich“, bekennt Obama.

Trinkwalder sagt, sie schaffe keine Arbeitsplätze, sondern „Arbeitsbeziehungen“. Auch habe es Manomama mit Flexibilisierung – beispielsweise Öffnungszeiten von 6.00 bis 22.00 Uhr – geschafft, die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu verbessern und Eltern aus stressigen Situationen zu befreien. Sie verstehe sich als „Arbeitskraftnehmerin“ und biete Schaffungsmöglichkeiten in der festen Grundüberzeugung: „Der Mensch will arbeiten.“ In ihrer Näherer unterstützten Stärkere die Leistungsschwächeren und ließen Unterschiede im Tempo zu. „Das kostet Zeit und Geld, richtig, aber das gönnen wir uns, und darauf sind wir unglaublich stolz.“ Materielle Besitz bedeute ihr persönlich nicht viel. Wichtig sei ihr der „bunte Haufen“ – ihre Vokabel für ein divers ausgerichtetes Unternehmen.

Gutes kommt zurück – irgendwie

Es gibt ausgleichende Gerechtigkeit – diese Erkenntnis habe sie als Sozialunternehmerin gewonnen: „Das Feld, auf dem man sät, muss nicht das sein, auf dem man erntet.“ Trinkwalder meint: Wer jemandem etwas Gutes tue, solle keine direkte Gegenleistung erwarten. Sondern in einer auf Vertrauen fußenden Gesellschaft bekomme man von anderer Stelle Gutes zurück – häufig unerwartet.

David Bosshart stimmt beiden Diskutantinnen zu: Kollaborative Arbeit brauche mehr Zeit als hierarchisch geprägte, aber sie habe einen hohen Wert. „Menschen definieren sich über ihr Tun.“ Aber auch die „Employability“, also letztlich die Eignung, wird nach seiner Beobachtung immer kritischer in einer Arbeitsumgebung, die es zulasse, dass Technologie immer stärker den Takt und die Vorgaben setze. Einen Gang zurückzuschalten könne da nicht schaden, sagt Bosshart und führt als Beispiel einen Edeka-Markt in Süddeutschland an, der neuerdings am Mittwoch geschlossen bleibe. Ein Schild erklärt, dass die Mitarbeiter Pause bräuchten. Zunächst ein Dämpfer – auch geschäftlich. „Aber die Umsätze gehen am Dienstag und Donnerstag wieder nach oben“, sagt Bosshart.

Auma Obama spricht einen Punkt an, der gerade in Sozialunternehmen oder Stiftungen wie ihrer zu Missverständnissen führt. Lange Zeit habe sie gedacht, Leute würden sich bei ihr deshalb bewerben, weil sie „genauso denken und für die Sache brennen wie ich“. Desillusioniert musste sie feststellen: „Die müssen vor allem ihre Rechnungen bezahlen und Geld verdienen.“ Also sei es eine Kunst, den Anspruch an sich und andere auszubalancieren. „Es braucht gegenseitiges Geben und Nehmen.“ Eine reine Wohlfühlatmosphäre sei nicht produktiv. Als sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei ihr nicht mehr richtig gekümmert hätten, musste sie eingreifen. „Honeymoon Period is over“, mit diesen Worten habe sie es klargemacht. Die Flitterwochen sind vorbei.

In Kenia, ihrem Geburtsland, sei es noch sehr schwer, als Unternehmensleitung eine offene Kultur zu pflegen. Kulturell sei Führung sehr hierarchisch geprägt – und ein Abweichen in Richtung familiärer Führung werde schnell fehlinterpretiert. Verantwortung sei wie ein Kuchen, übersetzt sie das Thema metaphorisch. „Wer bekommt wie viel? Aber auch: Wer kann wie viel verdauen?“ Zu hoher Druck sei auch für die Unternehmensspitze oft ein Problem. Sie berichtet vom eigenen Lebensweg: „Ich wollte nie eine Firma haben und merke auch: Ich möchte nicht alleine für alles, was in meiner Stiftung passiert, verantwortlich sein.“ Das aber ehrlich auszudrücken, verursache im Team oft Angst. Eine Zwickmühle. „Es ist eine Reise. Reden wir in fünf Jahren noch einmal“, schließt sie augenzwinkernd.

Autorität als Notfallplan

Sina Trinkwalder hält Vertrauen für die zentrale Größe, die es in der Arbeitswelt der Zukunft brauche. Vieles funktioniere selbstregulierend, wenn man die „Ladies and Gentlemen“ im Unternehmen machen lasse. Ihrem Unternehmen sei von einer Beraterin kürzlich „Pogofähigkeit“ attestiert worden. Trinkwalder stimmt begeistert zu und beschreibt diese Verfassung so: „Es ist diese lustige Art und Weise, wie man in die Höhe hüpfet und aneinander knallt und sich trotzdem in voller Harmonie gegenseitig nach vorne bringt.“ Und wenn es in Krisen doch einmal Spitz auf Knopf stehe, sei bei Manomama allen klar, dass Trinkwalders seltene autoritäre Ansprache Gültigkeit besitze. „Macht einmal ausnahmsweise ein einziges Mal, was ich sage ... Das funktioniert dann auch.“ Doch gelten in Krisenzeiten nicht per se andere Gesetzmäßigkeiten – auch was die Arbeitskultur angeht? Berater Bosshart meint, in Wohlstandszeiten könne man „Netzwerke laufen lassen“, in der Krise funktionierten klare Strukturen und Hierarchien besser. Ist also die Selbstbestimmtheit am Arbeitsplatz doch ein Luxusphänomen? Bosshart bremst sogleich all diejenigen, die analog zur Organisationslehre der 1980er-Jahre vor allem auf Effizienz trimmen wollen, indem sie „die Mitte der Firma wegrationalisieren“. Zwar bestünden Firmen heute zu einem immer größeren Teil aus Spezialistenjobs. Doch für Bosshart ist die mittlere Führungsebene der Firma „der Humus“. „Dort arbeiten die Kulturträger der Firma. Sie fallen vielleicht nicht auf mit gigantischen Superjobs, aber gerade in Krisenzeiten brauchen wir starke Unternehmenskulturen.“ Doch was heißt das für die Führungskräfte und Personalentwickler? Für Auma Obama kommt es immer auf ein starkes Individuum an – egal ob in einer klassischen Konzernstruktur oder einer Start-up-Kultur. Wichtig sei ihr vor allem, dass übertragene Verantwortung auch mit Verantwortlichkeit („Ownership“) einhergingen. Sie brauche Leute, die ihre eigene Unterschrift unter ihr Werk setzen wollten – und sich damit identifizierten. „Vielleicht mache ich etwas falsch, aber ich bin ständig auf der Suche.“

Bosshart erkennt darin ein generelles Problem. Die durch Technik getriebene Spezialisierung in der modernen Arbeitswelt birgt Fallen, warnt er. Zum Mangel an geeigneten Fachkräften komme ein Führungsproblem, prophezeit Bosshart. „Die Führung von jungen Menschen wird unglaublich anspruchsvoll. Denn in einer vernetzten Welt kann man die Verantwortlichkeiten sehr leicht abschieben, wenn alle Spezialisten sind.“

Wertschätzungskette als Ideal

Doch was bedeutet das für die heranwachsende Generation? Auma Obama erkennt in Europa wie auch in Kenia einen Bruch, der zwischen Schulbildung und Berufsleben herrsche. „Da ist eine Diskrepanz entstanden. Wir schleudern die jungen Leute durch die Bildungswege, sie bekommen ihren Abschluss und stehen dann ratlos da. Die Menschen müssen ihren Platz in der Arbeitswelt besser erkennen.“ Viele Abbrüche und Planänderungen nach Ausbildung und Studium zeugten davon. Junge Leute müssten spüren, Teil einer „Wertschätzungskette“ zu sein. Obama plädiert hier auch für mehr Zeit, die nötig sei, sich zunächst selbst wertschätzen zu lernen, um daraus die Kraft zu schöpfen, auch für andere Verantwortung zu übernehmen. „Wir müssen die Zusammenarbeit wieder mehr zelebrieren – ob Arbeitnehmer oder Arbeitgeber. Dazu gehört Vertrauen, Verantwortung, aber auch Wertschätzung.“

Trinkwalder sieht auch große Chancen mit Blick auf die junge Generation: Zwar werde es immer schwerer, Jobs schmackhaft zu machen als „cool und sinnstiftend“. Doch sie sei froh darüber, dass junge Menschen heute „den Unterschied machen wollen“. Auch die Angehörigen der Boomer-Generation hätten schließlich nicht sofort alle in verantwortungsvolle Posten gedrängt. Trinkwalder plädiert für Geduld und auch eine möglichst lange Verweildauer in Unternehmen. Nur wer lange bleibe, könne selbst die Früchte des eigenen Tuns ernten. „Nachhaltigkeit braucht verdammt viel Zeit.“

Im schnellebigen Einzelhandel sei der Druck unheimlich hoch, erinnert Bosshart. „Man hat nicht so viel Zeit, langfristig zu steuern wie etwa in einer Versicherung. Händler hängen oft von der Tagesform ab.“ Auch der unmittelbare Kundenkontakt sei eine spezielle Chance, aber auch Herausforderung, wie man in Zeiten der Covid-19-Pandemie gesehen habe. Strategische Entscheidungen unter tagesaktuellem Druck zu treffen, sei eine Kunst: „Ladenöffnungszeiten überdenken, im Sortiment experimentieren, gleichzeitig die Unternehmenskultur weiterentwickeln – und gesetzte Ziele durchziehen, auch wenn man kurzfristig vielleicht schlechte Zahlen hat.“ Im Einzelhandel ist für Beratende der geschärfte Blick ins Detail wichtig. Mit guten Filial- und guten Abteilungsleitungen und guten Mitarbeitenden könnte man auf Filiallevel bestens abschätzen, was funktioniert und was nicht. Bossharts Conclusio: „Eine gut geführte Filiale ist im Einzelhandel das Goldstück innerhalb des Unternehmens.“

Sortimentsentwicklung – Lebensmittel von morgen

Klimagerecht soll es sein, nahrhaft und erschwinglich. Doch wie kann im Lebensmittel-Einzelhandel das Sortiment der Zukunft konkret aussehen – und wer geht voran? Welche Schritte sind wichtig, wie sieht eine vernünftige politische Flankierung aus? Und geht es ohne Kompromisse?



Die Podiumsgäste (von links nach rechts): JÜRGEN KNOLL, Follow Food
FELIX AHLERS, Frosta
JANINE STEEGER (Moderatorin)
DR. KATHARINA REUTER, Geschäftsführerin Bundesverband Nachhaltige Wirtschaft BNW e. V.
THOMAS GUTBERLET, tegut...

Darf es eine Heuschrecke sein? Diese Frage könnte in Zukunft im Lebensmittel-Einzelhandel öfter zu hören sein – schließlich ist die Proteinzufuhr über Insekten eine ernst zu nehmende Alternative. In Alsfeld wurde es sehr konkret für die Diskussionsteilnehmer in Forum 3: Ein Snack wurde gereicht, gleichsam eine kleine Mutprobe. Nicht jede und jeder mochte sich überwinden, den Heuschrecken-Crêpe zu vernaschen. „Es fällt uns schwer, die Heuschrecke zu essen, weil sie einen anguckt“, sagte **Katharina Reuter, Geschäftsführerin des Bundesverbands Nachhaltige Wirtschaft** – und biss dennoch zu. „Bei Lämmchen und Kälbchen vergessen wir gänzlich, dass sie eigentlich noch viel süßer gucken.“

Die Frage nach dem Sortiment von morgen beginnt entsprechend lebensnah – und führt direkt hinein ins Feld der Geschmacksfragen und Kulturdebatten. „In Indien würden sie uns komisch angucken, wenn wir eine Kuh essen“, sagt **tegut... Geschäftsführer Thomas Gutberlet**. „Ich glaube, Heuschrecken sind einfach eine Option, die dazugehört, wenn wir über die Zukunft der Ernährung sprechen.“ Doch sind wir in Europa schon so weit? **Felix Ahlers** hat mit seinem Tiefkühlunternehmen **Frosta** bereits einen Vorstoß mit Insect Food („Chili con Kakerlake“) unternommen – und wieder abgebrochen mangels Nachfrage: „Heuschrecken und irgendwelche Würmer, die gab es bei uns vor zwei Jahren, aber sie haben sich nicht bewegt in den Regalen.“ Die im Marketing angekündigte Heuschrecken-Paella sei dann nicht mehr ganz ernst gemeint gewesen.

Was also kommt auf den Speiseplan – und welchen Hebel hat der Handel, um Sortimente mit echtem Impact zugunsten des Klimaschutzes zu gestalten? Bei der Bewertung der Klimaeffekte unterschiedlicher Lebensmittel sei man noch „ganz am Anfang“, urteilt Thomas Gutberlet. Beispiel Fleischqualität: Da werde noch vieles über einen Kamm geschoren, egal, ob es sich um Weidehaltung oder Stallhaltung handelt. Dennoch sei es richtig, trotz aller Unzulänglichkeiten jetzt zu beginnen, die Umweltkonsequenzen sichtbar zu machen. „Wenn alle nur meckern, läuft keiner los.“

Umkehr der Verbotsdebatte

Einigkeit herrscht in der Runde, dass die Debatte positiv geführt werden soll. Also: Weg von einer Diskussion über Verzicht und Verbot, hin zu einer Diskussion über gesunde Ernährung, die auch Genuss kennt. „Was ist eigentlich das Schöne am Neuen?“ So müsste für Thomas Gutberlet die Frage lauten.

Verbandschefin Katharina Reuter ergänzt einen wichtigen Punkt, der für eine Schub-Umkehr sorgen könne: Das Preissignal muss stimmen. „Welche politischen Hebel müssen wir eigentlich umlegen, damit am Ende die Pestizid-Banane im Regal teurer ist als die Bio-Banane?“ Es brauche Abgaben auf Pestizide und höhere CO₂-Preise. Schon heute sei zu erkennen, dass viele Biolebensmittel „eigentlich sehr viel günstiger angeboten werden könnten“, sagt Reuter. Weil Biobetriebe nicht auf chemisch-synthetische Düngemittel angewiesen sind, hätten sie auch in der durch den Ukrainekrieg gestörten Lieferkette in dieser Hinsicht keine Probleme. Dies

sei auch ein Vorteil mit Blick auf Unabhängigkeit. Auch eine Mehrwertsteuer-Differenzierung bringt Reuter ins Gespräch. „Warum nicht null Prozent auf pflanzliche Produkte? Das würde einen großen Push geben“, glaubt sie. Im Koalitionsvertrag sei dieser Punkt der Besserstellung von Gemüse gegenüber Fleisch bis zuletzt verankert gewesen, zitiert sie aus Insiderkreisen. „Ziemlich deprimierend“ sei es, dass die Idee auf der Zielgeraden gestrichen worden sei.

Standard für CO₂-Kennzeichnung

Als Fürsprecher einer präzisen Kennzeichnung aller Produkte tritt Felix Ahlers auf. Bei Frosta werde „alles, was man weiß, auch deklariert“ – so die Grundhaltung. Neben Herstellländern und Zutaten müsse das in Zukunft auch einheitlich der CO₂-Wert sein. Allerdings mahnt Ahlers an, dass es dafür einen Standard brauche, „um es wirklich vergleichbar zu machen wie eine Kalorien-Angabe“. Schon heute sei dieser Vergleich bei Frosta möglich, aber mangels Branchenstandard nur innerhalb des eigenen Sortiments. Die Transparenz finde viel Anklang bei der Kundschaft. Meist korreliere der CO₂-Verbrauch eines Lebensmittels positiv mit dem Preis. Fleisch, Butter, Käse seien eben teurer als die veganen Produkte, die einen besseren Klimawert haben. „Insofern hat der Preis einen zusätzlichen Fördereffekt“, sagt Ahlers. Bis 2025 wolle man bei Frosta 20 Prozent aller Gerichte vegan anbieten. „Eine Herausforderung für unsere Köche, dass diese Gerichte dann auch schmecken“, sagt Ahlers.

Jürg Knoll, der mit seiner Firma 2007 mit der **Tiefkühlmarke Followfish** zunächst auf rückverfolgbare Meeresschiffe fokussierte, kümmert sich inzwischen nicht nur um Meeresschutz, sondern auch um Bodenschutz. Mehr als 90 nachhaltige Tiefkühl-, Konserven- und Frische-Produkte sind nach Unternehmensangaben im Angebot – auch jenseits der Fischerei. „Den von uns entwickelten Standard nennen wir den wahrscheinlich strengsten der Welt“, sagt Knoll. Auf den Ozeanen müsse man viel stärker beachten, wie die Fischereien gemanagt werden. Anders als bei einem Bauernhof sei die Überwachung auf hoher See ungleich komplexer.

Dürfen Erbsen Erbsen sein?

Mehr Kontrolle, Transparenz und auch eine bessere Platzierung der nachhaltigen Produkte im Handel sind Verbesserungsvorschläge. Doch wie steht es um die Wirkung hipper Ersatzprodukte, also die veganen Alternativen zu Milch, Würstchen & Co.? Vieles sei im Hype der ersten Jahre bestenfalls gut gemeint gewesen, aber unter dem Strich kontraproduktiv. „Die Zutatenliste war voll von Chemie-Zusatzstoffen, damit die Imitate dem Fleisch irgendwie ähneln“, erinnert sich Ahlers. „Eben das, was wir nicht wollen.“ Inzwischen sei das besser im Griff. Einige Hersteller, darunter Frosta, bekämen Fleischersatz auch auf Basis rein natürlicher Zutaten hin. Ob das die Lösung sei? Ahlers persönlich ist skeptisch und sagt, er würde eine Erbse nicht unbedingt so verwandeln wollen, dass sie hinterher nach Fleisch schmecke. „Lieber esse ich weniger und gutes Fleisch und lasse die Erbse, wie ich sie in der Natur vorfinde.“ Hauptsach-

che aber sei, dass man die vegane Ernährung nicht mit Chemie erkaufe. Denn das gehe nach hinten los.

Auch bei tegut... nehmen Ersatzprodukte einen immer größeren Raum ein, wenngleich nicht als Selbstzweck. Es gehe laut Thomas Gutberlet darum, originäre, attraktive Rezepturen zu finden und dann auch über Zubereitungstipps und Inszenierung stärker nach vorne zu bringen. Vergleichbar sei dies mit der italienischen Küche, die einst auch über Urlaubserlebnisse und erste Pizzerien hierzulande ihren Ursprung nahm und sich allmählich entwickelt habe. Bei der fleischlosen Ernährung komme der Gastronomie eine Schlüsselrolle zu, schmackhaft und beispielgebend vorzulegen. „Wenn das dann auch zu Hause einfach und attraktiv umzusetzen ist, kann ich Stück für Stück das Konsumentenverhalten ändern“, sagt Gutberlet.

In den Geschäften sollten vegane Artikel am besten untergemischt werden, damit sie den Status von Randprodukten verlieren. Auch bei Bioprodukten sei es bei tegut... so am besten gelungen, die Kundschaft abzuholen, indem man die Ware neben konventioneller Ware platziert habe. Einen Laden nur für Ersatzprodukte zu schaffen oder Ladenflächen damit exklusiv zu besetzen, hält Gutberlet für keine gute Idee. „Mit solchen Depots holen wir nur diejenigen ab, die es sowieso kaufen – und nicht alle anderen, die wir auch gerne ansprechen wollen“, argumentiert Gutberlet.

Katharina Reuter hält Ersatzprodukte „für die nächsten zehn Jahre“ noch für extrem wichtig, vor allem als Übergangslösung. Aktuell wachse mit den Schulkindern eine Generation heran, die schon zu großen Teilen vegan oder vegetarisch ticke und insofern bereits ein anderes Geschmacksbewusstsein mitbringe.

Bizarrer Sieg der Zuckerlimo

Dass gut gemeint nicht immer gut ist, musste auch Jürg Knoll erfahren. Freimütig berichtet er vom fehlgeschlagenen Versuch, „das mit Abstand klimafreundlichste Limonadengeränk am Markt“ zu entwickeln. Der Name „Klimo“ stand früh fest, viel Startkapital war geflossen, als man sich bei Followfood in einer ehrlichen 360-Grad-Betrachtung eingestehen musste, dass der Klimaeffekt „gar nicht wirklich besser als bei einer Coca-Cola“ gewesen wäre. Trotz Demeter-Zutaten, Bauchgefühl und allem guten Willen. Ein Zuckergetränk der Konkurrenz mit ein bisschen Farbstoff sei zwar „super ungesund“, aber rein unter Klimagesichtspunkten nicht einmal besonders kritisch. „Was mit Gesundheit, mit Biodiversität, mit Böden passiert, ist überhaupt nicht abgebildet in der Kennzahl Klima“, gibt Knoll zu bedenken. Das sei die Haupteckenerkenntnis dieses Experiments gewesen.

Katharina Reuter ist für eine Rundumbetrachtung – und hält es für nicht einmal schwierig, die Ernährung im Sinne einer „Planetary Health Diet“ umzustellen. Man könne es pragmatisch auf drei Dinge runterbrechen: „Tierische Proteine reduzieren, ökologische Landwirtschaft nach vorne bringen, Lebensmittelverschwendung („Foodwaste“) vermeiden.“ Wichtig sei es, diese zukunftsweisenden Dinge in Produkten und im Sortiment auch zusammenzudenken. Markenartikler müssten an dieser Stelle mehr Konsequenz

an den Tag legen. „Wenn sie schon eine vegane Linie auflegen, warum dann nicht gleich in Bio?“, fragt Reuter. Beim Thema Foodwaste geht ihr kritischer Blick in Richtung Handelsunternehmen. Wie lässt sich die Verschwendung eindämmen? Den Bedarf auszutarieren zwischen zu viel und zu wenig, sei eine schwierige Aufgabe, antwortet Thomas Gutberlet. „Auch am heutigen Tag sollen alle satt werden, aber es soll nicht noch ein halber Ochse übrig bleiben.“ Im Einzelhandel sei heute mehr gefragt als Erfahrungswerte und intensive Kommunikation mit den einzelnen Märkten. Es komme bereits Aussteuerungstechnik zum Einsatz, die mehr Parameter verarbeiten könne als der Mensch. „Als Mittler und Handelsunternehmen bleiben wir da aber in der Pflicht“, sagt der tegut... Chef.

Containern als Teil der Lösung?

Lang haltbare Tiefkühlkost, da sind die Lieferanten Frosta und Followfood natürlich einer Meinung, sei ein vorteilhaftes Produkt, wenn es um die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung geht. Doch auch gesetzgeberisch sei noch Luft nach oben, gibt Katharina Reuter zu bedenken. „Containern muss erlaubt werden“, spricht sie ein Reizthema mit klarer Botschaft an. Aktuell ist es Diebstahl, oft gekoppelt mit Hausfriedensbruch, wenn aus den Mülltonnen der Supermärkte weggeworfene Waren entnommen werden. Auch die Kennzeichnung der Haltbarkeitsdaten könne so verändert werden, dass die genießbarkeit über diesen Zeitpunkt hinaus klarer wird. Hinzu kommen überbordende Buffets und routinierte Gemeinschaftsverpflegung, wo mit organisatorischen Änderungen viel verbessert werden könne. „Die Küche sollte erst nachlegen, wenn das Alte wirklich weg ist. So kann man nicht servierte Reste wenigstens noch an die Tafeln spenden“, sagt Reuter.

Thomas Gutberlet rät zu einer einfachen juristischen Maßnahme: Die Umkehrung der Verantwortung könne helfen. Derzeit trage der Händler das Risiko, wenn er Ware mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum abgebe. „Ich muss immer damit rechnen, dass mich jemand verklagt, wenn er hinterher Bauchschmerzen hatte.“ Mit einer Umkehrung der Verantwortung könnte der mündige Kunde selber urteilen, ob er auf eigenes Risiko zubeißt. Und wie wird der Einkaufszettel in zehn Jahre aussehen? Thomas Gutberlet glaubt, dass man künftig weniger vom Einzelprodukt ausgehen wird und mehr von Gerichten, also dem „Wozu und Warum“. Dem müsse der Handel Rechnung tragen.

Katharina Reuter blickt gespannt auf die Lebensmittel aus dem 3-D-Drucker. „Wo geht die Entwicklung hin mit dem zellbasierten Fleisch?“, fragt sie sich.

Jürg Knoll hält Transparenz und nachweisbare Kennzeichnungen für den großen Game-Changer.

Und Felix Ahlers äußert die Hoffnung, dass sich eine Normalisierung der Essgewohnheiten – namentlich weniger Fleischverzehr – auch positiv auf die Gesundheit der Menschen auswirken werde. Ob es dafür die Heuschrecke braucht? „Ich glaube nicht“, sagt Ahlers. Hülsenfrüchte und Gemüse genügen ihm.

75 JAHRE ZUKUNFT

Gemeinsam nachhaltig.
Nachhaltig gemeinsam.

tegut...

gute lebensm

DIE ZUKUNFTSKAPSEL

War man dem feierlich ausgerollten orangenen Teppich in die Haupthalle gefolgt, fiel der Blick wahrscheinlich als Erstes auf die beleuchtete große Bühne. Wer allerdings aufmerksam geschaut hat, dem ist eine Rakete links vom Haupteingang aufgefallen.

In die tegut... Zukunftskapsel konnte jeder eine Glückwunschsbotschaft an tegut... werfen. Außerdem wurden hier Ideen gesammelt, welchen Beitrag tegut... in den nächsten 25 Jahren für eine lebenswerte Zukunft leisten wird. Die Zettel mit den individuellen Antworten wurden in die zwei Meter große bunte Zukunftskapsel in Raketenform gesteckt.

Am Ende des Festtages wurde die Kapsel von Thomas Gutberlet feierlich auf der Bühne verschlossen, und sie wird nun sicher aufbewahrt. Spannend wird es dann, wenn die Kapsel wieder geöffnet wird. Mal sehen, welche Ideen und Wünsche bis dahin Realität geworden sind! Der Blick auf ein paar Antworten hat gezeigt, wie vielfältig und kreativ



die Ideen für die Zukunft von tegut... sind. Eine Person wünschte sich eine pflanzliche Fleisch- und Käsetheke in den tegut... Filialen, bei der vegetarische und vegane Fleisch- und Käseprodukte wie bei einem traditionellen Metzger oder Käseladen angeboten und verkauft werden. Häufiger genannt wurde der Wunsch, dass sich tegut... unbedingt bis in den Norden ausbreiten sollte und am liebsten in der Zukunft mit Filialen in ganz Deutschland vertreten sein wird. Vor allem Menschen, die aus dem Süden in den Norden gezogen sind, vermissen die Möglichkeit, weiterhin bei tegut... einzukaufen. Es wird sich zeigen, welche Wünsche innerhalb der nächsten 25 Jahre wahr werden. Sicher ist aber, dass sich tegut... auch weiterhin mit großer Freude für eine nachhaltigere Zukunft einsetzen wird.

Liebe tegutianer

75 Jahre, das ist eine stolze Anzahl von Jahren, und das bedeutet natürlich auch, dass es immer mal wieder ein Hoch und ein Tief gab. Nach der Coronapandemie, die zu einer Ausnahmesituation und Knappheit bei Lebensmitteln geführt hat, sorgt nun der russisch-ukrainische Krieg für viele Unsicherheiten. Doch es zeigt auch einmal mehr, dass es längst überfällig ist, dass wir uns unabhängig machen von fossilen Brennstoffen. Auch die Hitze in diesem Sommer, Dürren, die zu Ernteausfällen führen, oder Extremwetter-Ereignisse machen aufmerksam auf diese Dringlichkeit. tegut... hat in seiner 75-jährigen Unternehmensgeschichte einen wichtigen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit geleistet und deckt sich in seiner Firmenphilosophie in vielen Punkten mit den Intentionen des Landes Hessen. Beispielsweise die „teo“-Stores: Sie sind nicht nur ein Blickfang und leisteten mit ihrem Angebot und ihrer Funktionalität einen guten Beitrag für die Versorgung der Verbraucher. Sie bieten vielmehr auch eine praktikable Lösung für kleine Dorfstrukturen und führen zur Stärkung ländlicher Räume, was wiederum die Verkürzung von Wegen und einen geringeren ökologischen Fußabdruck zur Folge hat. Diese tegut... Erfolge der vergangenen 75 Jahre wären ohne die vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht möglich gewesen.

Priska Hinz

*Hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz*



