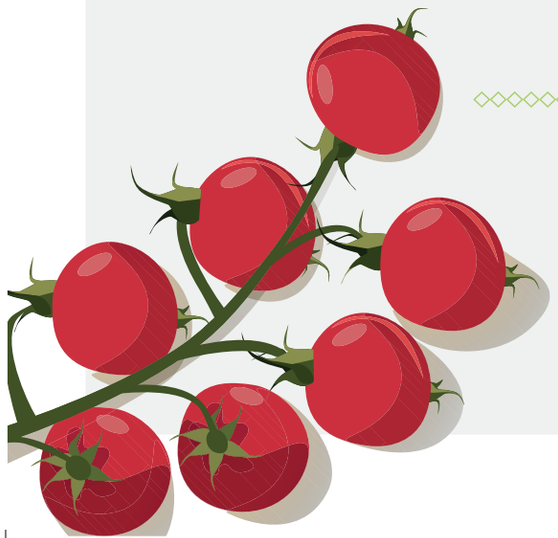

Nachhaltigkeit ist in unserer DNA verankert.
Harvest House
QUELLE FÜR EIN GESUNDES LEBEN.



Nachhaltigkeit ist in unserer DNA verankert.

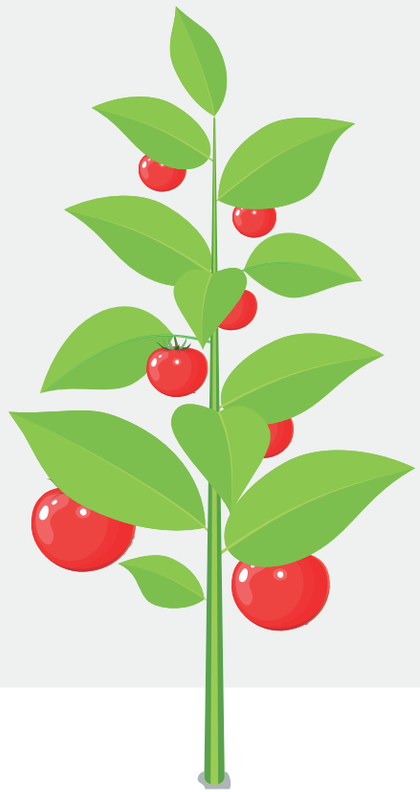






Inhalt

Wir sind Harvest House		8
Unsere Nachhaltigkeitsstrategie		12
Lieferkettenstrategie		14
Schlüsselrolle		16
Optimale Steuerung und Kontrolle im Gewächshaus		18
Säule 1	Gesunder Mensch	20
Säule 2	Gesunder Planet	28
Säule 3	Gesundes Unternehmen	52



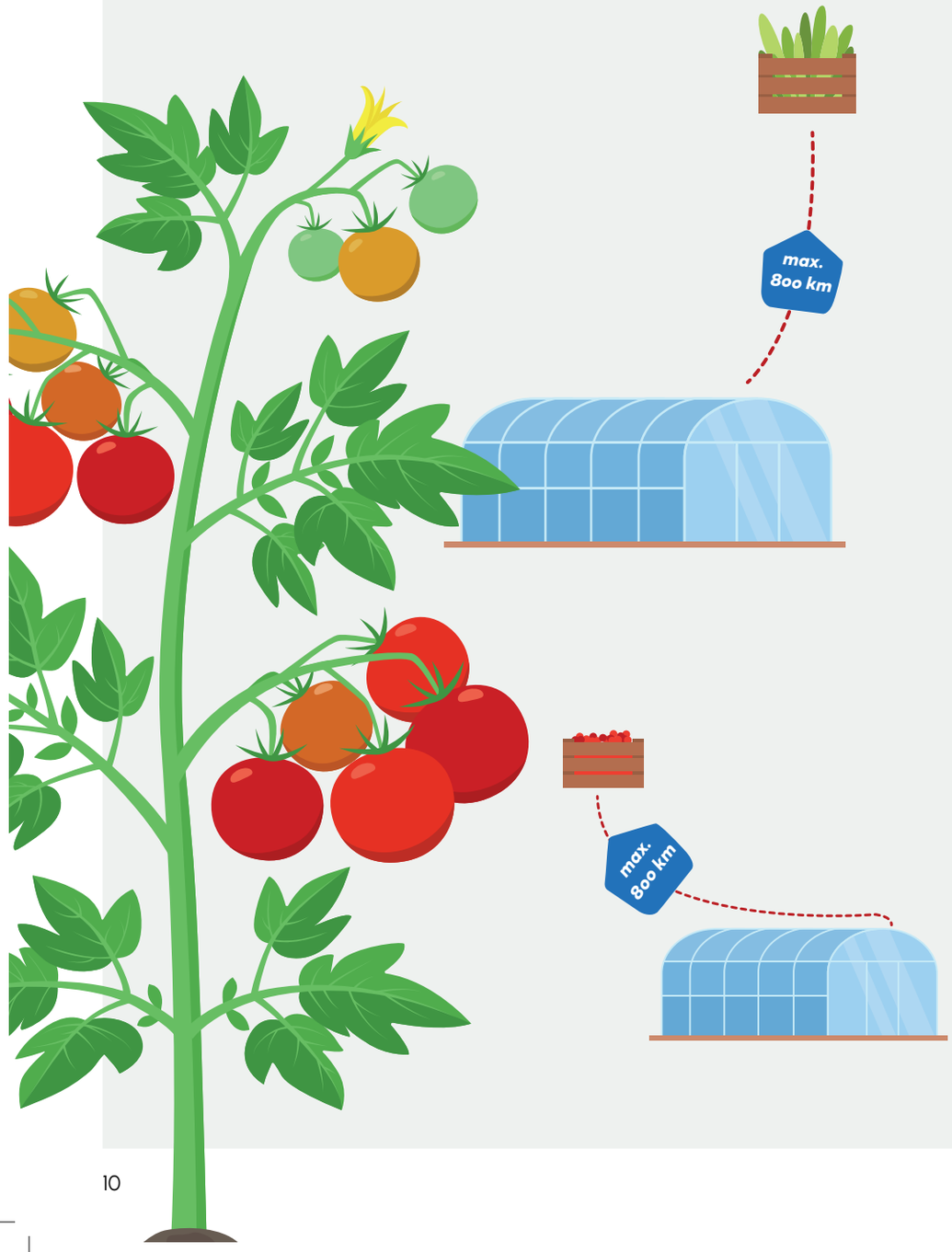

QUELLE
FÜR EIN
GESUNDES
LEBEN.

Wir sind Harvest House.

Wir sind eine Erzeugerorganisation für niederländische Anbauer. Wir bauen auf innovative und nachhaltige Art und Weise hochwertiges Fruchtgemüse an.
Wir betrachten es als unsere Mission, auf diese Weise allen Menschen auf der Welt Zugang zu bezahlbaren, gesunden und schmackhaften Nahrungsmitteln zu ermöglichen. Wir sorgen für Lebensmittelsicherheit.
Damit geben wir ein Versprechen:

Wir sind die Quelle für ein gesundes Leben. Dies ist die Basis für alles, was wir tun.





Unsere Vision.

Zugang zu gesunden, nahrhaften und schmackhaften Nahrungsmitteln für alle. Jeden Tag aufs Neue. Das ist unsere Vision. Möglich wäre dies mit einem weltweites Ökosystem aus Gewächshäusern an verschiedenen strategisch günstig gelegenen Orten auf der Welt. Das ist unser Traum, damit jeder Mensch vorzugsweise in einem Umkreis von 800 km täglich Zugang zu gesundem, nahrhaftem und schmackhaftem Fruchtgemüse aus nachhaltigem Anbau hat. Dieser imaginäre Umkreis von 800 km sorgt dafür, dass frisches Gemüse nach der Ernte nicht länger als einen Tag vom Gewächshaus zum Endverbraucher unterwegs ist.

Unsere Mission.

Wir arbeiten jeden Tag daran, gesundes, nahrhaftes und schmackhaftes Fruchtgemüse auf nachhaltige Weise bereitzustellen und die Menschen zu motivieren, mehr Gemüse zu essen. Das machen wir in der gesamten Lieferkette: von Züchtung und Anbau über die Ernte bis zu Verpackung, Transport und Vermarktung. Gemeinsam mit unseren Anbauern, Mitarbeitern, Partnern und Stakeholdern. Wir sind die Quelle für ein gesundes Leben – das ist das Fundament unseres Handelns.



Unsere Nachhaltigkeitsstrategie.

Unser Vision ist, dass wir allen Menschen tagtäglich Zugang zu gesunden, nahrhaften und schmackhaften Nahrungsmitteln bieten wollen. Das verfolgen wir mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Sie gründet sich auf drei Säulen: gesunder Mensch, gesunder Planet und gesundes Unternehmen. All dies ist fest in unserem Handeln verankert, um Quelle für ein gesundes Leben zu sein.

Das ist es, wofür wir stehen. Und das stellen wir als unser ‚Haus' dar.



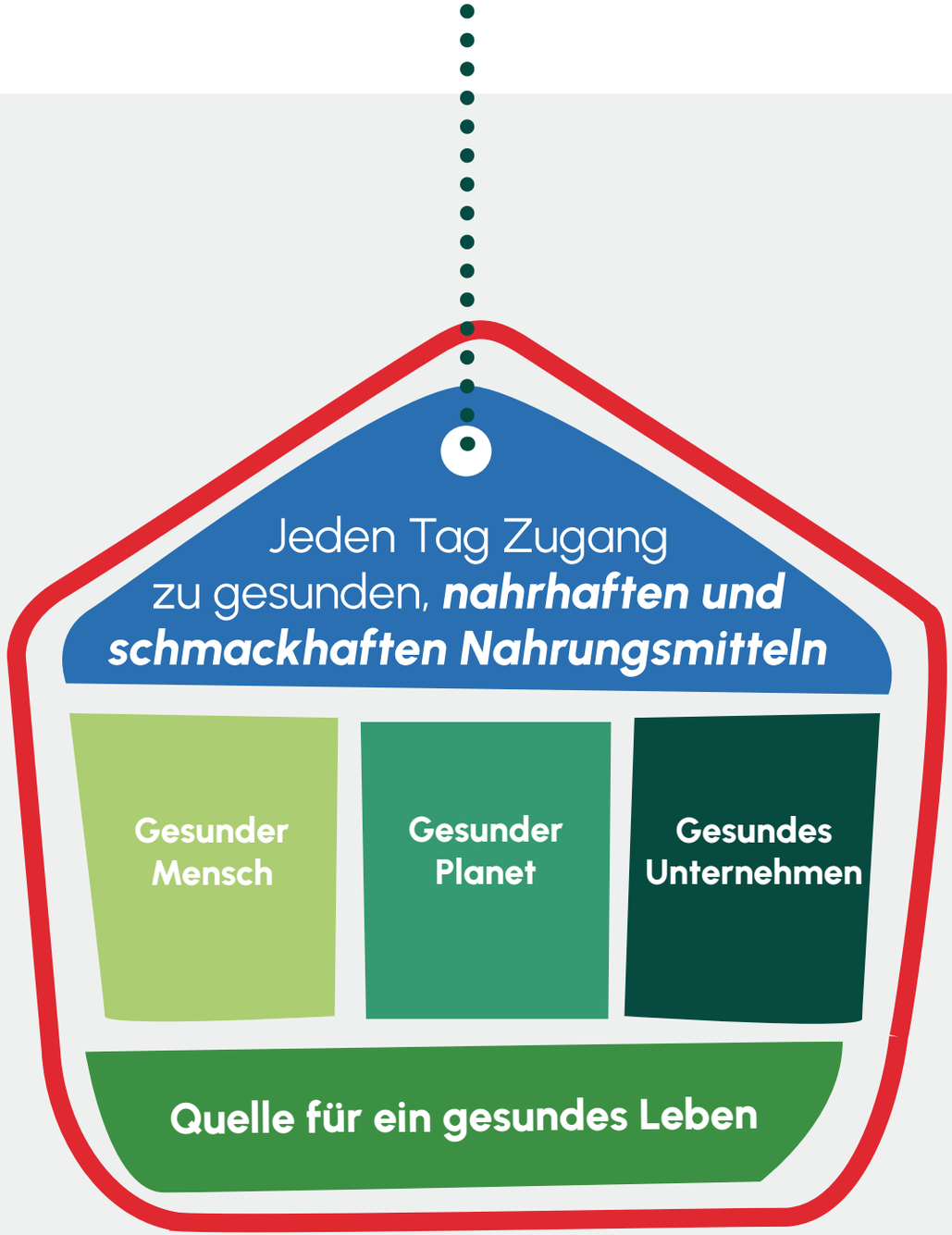
Gesunder Mensch



Gesunder Planet



Gesundes Unternehmen


Jeden Tag Zugang
zu gesunden, nahrhaften und
schmackhaften Nahrungsmitteln
Gesunder
Mensch
Gesunder
Planet
Gesundes
Unternehmen
Quelle für ein gesundes Leben



Lieferkettenstrategie: vom Betrieb bis zum Tisch.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie versteht sich als ganzheitliche Lieferkettenstrategie: von Züchtung und Anbau über die Ernte bis hin zu Verpackung, Transport und Vermarktung. In allen Phasen sind wir bestrebt, selbst Regie zu führen, um verantwortungsvolle und nachhaltige Entscheidungen für Produkt, Mensch, Planet und Unternehmen treffen zu können. Wir verpflichten uns zu den "Zielen für nachhaltige Entwicklung" der Vereinten Nationen und der "Farm to Fork"-Strategie. Darüber hinaus fühlen wir uns auch der Science Based Targets Initiative verpflichtet und sprechen damit unser Ziel aus, an der Umsetzung des Pariser Klimaabkommens mitzuwirken. Zu diesem Zweck engagieren wir uns besonders dafür, es den Menschen leichter zu machen, mehr Gemüse als Teil einer ausgewogenen Ernährung zu essen.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

FARM TO FORK

PARIS2015 UN CLIMATE CHANGE CONFERENCE COP21·CMP11

Die ganze Lieferkette, von Züchtung und Anbau über die Ernte bis hin zu Verpackung, Transport und Vermarktung.





Schlüsselrolle.

Der Gewächshausanbau spielt eine Schlüsselrolle, wenn wir auch in Zukunft die Welt auf gesunde und nachhaltige Weise ernähren wollen. Die Weltbevölkerung wird auch in den kommenden Jahren weiter wachsen. Darüber hinaus achten Verbraucher immer mehr auf ihre Ernährung und entscheiden sich für gesunde Lebensmittel.

Dies beschert dem Gewächshausanbau eine große Aufgabe. Er ist eine effiziente Möglichkeit, gesunde und nahrhafte Produkte zu erzeugen. Denn im Gewächshaus kann man die Wachstumsfaktoren optimal einstellen und kontrollieren, wodurch Obst, Gemüse und auch unser Fruchtgemüse unter idealen Bedingungen wachsen können. Die Niederlande weisen eine lange Tradition im Gewächshausanbau auf und sind weltweit führend auf dem Gebiet von Wissen und Erfahrung, wie man möglichst effizient und effektiv anbaut. Der Gewächshausanbau hat sich zu einer innovativen Hightech-Industrie entwickelt. Die Wachstumsbedingungen im Gewächshaus werden in Echtzeit gemessen und über Computer gesteuert.


QUELLE
FÜR EIN
GESUNDES
LEBEN.




IFCO
LL 8410

Optimale Steuerung und Kontrolle im Gewächshaus.

Wir können Lebensmittelsicherheit und ganzjährige Verfügbarkeit gewährleisten, da wir im Gewächshaus den Wachstumsprozess optimal steuern und kontrollieren. Das machen wir durch intelligente Planung, aber auch weil wir den Pflanzen genau das geben können, was sie für ihr Wachstum benötigen. Das beginnt bereits beim Saatgut. Auf hohem wissenschaftlichen Niveau entwickeln wir mit den modernsten Techniken resistente und widerstandsfähige Sorten. Ohne dass dazu gentechnisch veränderte Organismen verwendet werden. Aus den gezüchteten Samen lassen wir im Gewächshaus die Pflanzen heranwachsen. Wir geben den Pflanzen Wärme, Wasser und Nährstoffe, um bald darauf schmack- und nahrhaftes Fruchtgemüse ernten zu können. Dank dieser effizienten Anbaumethode erzielen wir maximale Erträge. So sorgen wir dafür, dass jeder Mensch jeden Tag Zugang zu bezahlbaren und nahrhaften Produkten hat.





Säule 1 *GESUNDER MENSCH*

- Förderung eines gesünderen Lebensstils
- Eine sichere und nahrhafte Entscheidung
- Entwicklungsrichtlinie für verarbeitetes Gemüse
- Körperliches, soziales und finanzielles Wohlergehen





Gesunder Geist. Gesunder Körper. Gesundes Leben!

Säule 1: Gesunder Mensch

Ein gesunder Mensch ist ein gesunder Geist in einem gesunden Körper. Deshalb motivieren wir die Menschen, sich gesund zu ernähren, und machen es ihnen leicht, mehr Gemüse zu essen. Wir konzentrieren uns auf die Rolle, die Gemüse in einem gesunden Leben spielt.





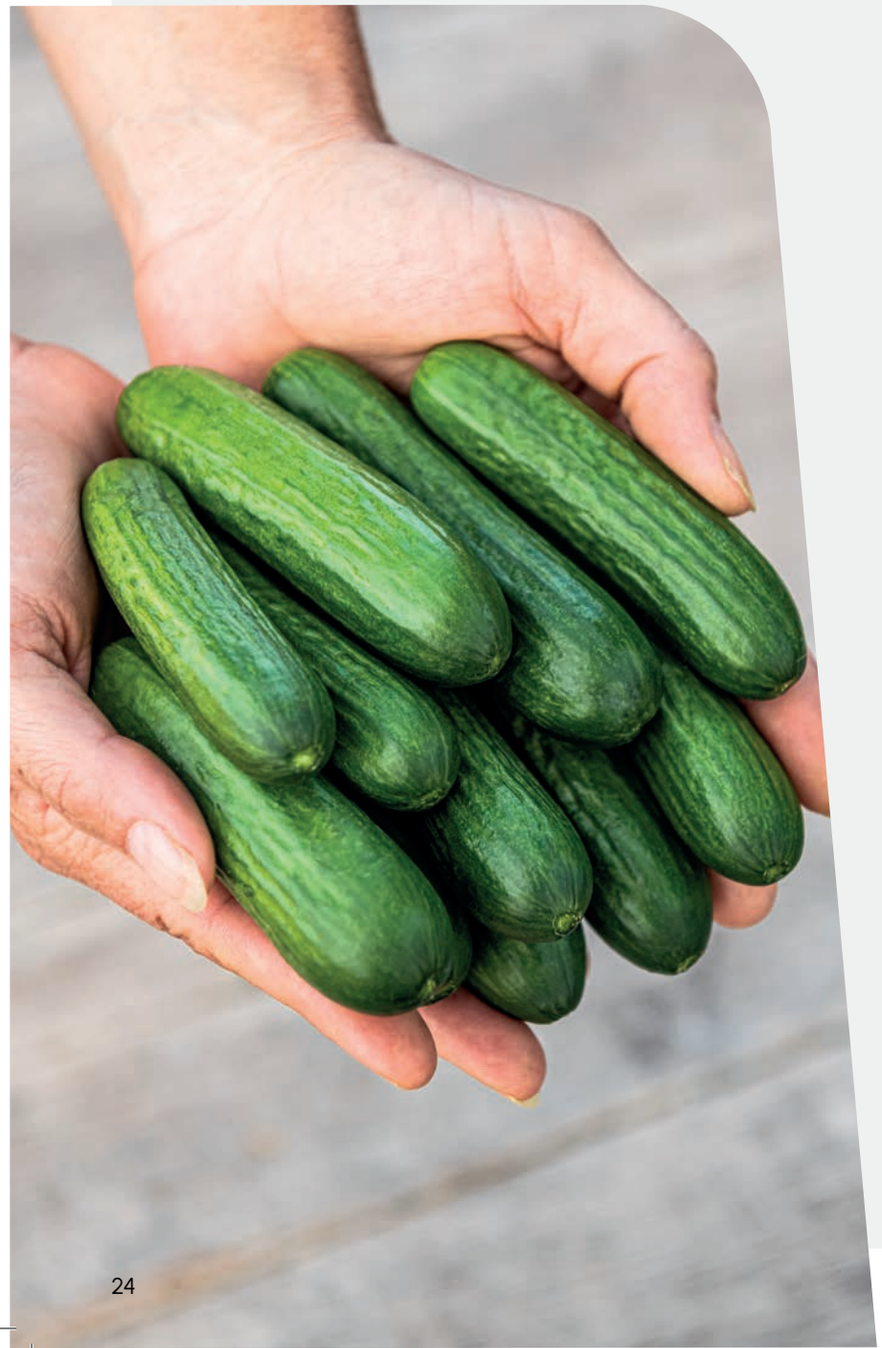
Förderung eines gesünderen Lebensstils.

Aufklärung, Information und Motivation

Harvest House fördert eine verantwortungsbewusste Ernährung, in der Gemüse eine große Rolle spielt. Wir machen es den Menschen leichter, mehr und öfter Gemüse zu essen. Wir bieten leckere, gesunde, einfache und farbenfrohe Menüvorschläge und Rezepte an, die gut zu den täglichen Routinen passen. Und die viel Gemüse enthalten. Dies machen wir nicht nur für das Abendessen, sondern auch für andere Essenszeiten. Wir heben den gesunden und nahrhaften Charakter von Gemüse hervor.

Wir regen die Menschen auf unterschiedliche Weise an, mehr Gemüse zu essen:

- mit Informationen und Rezepten auf unserer Website, in den sozialen Medien und auf Verpackungen;
- durch Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen, die sich dafür einsetzen, den Obst- und Gemüsekonsum zu steigern;
- durch die Bewerbung verschiedener Verzehrmomente im Laufe des Tages.



Eine sichere und nahrhafte Wahl.

Lebensmittelsicherheit

Gemüse passt perfekt zu einer ausgewogenen Ernährung. All unser Fruchtgemüse ist garantiert sicher für den Verzehr. Dafür tun wir einiges:

- Wir dokumentieren alle Betriebsprozesse und Tätigkeiten, die nötig sind, um ein lebensmittelsicheres Produkt anzubieten.
- Wir lassen unabhängige Audits durchführen, um dies zu kontrollieren.
- Wir befolgen strenge Regelungen, um kritische Situationen zu vermeiden.



Nahrhaft

Unser Fruchtgemüse passt perfekt zu einer gesunden Ernährung. Menschen, die viel Obst und Gemüse essen, haben ein geringeres Risiko für chronische Krankheiten, Herzerkrankungen und Schlaganfälle. Zudem senkt der Verzehr von Gemüse das Risiko, an Darmkrebs oder Diabetes Typ 2 zu erkranken. Mehr als genug Gesundheitsvorteile also, aber trotzdem essen wir alle immer noch zu wenig Gemüse. Nur 20 % der Menschen in Deutschland essen mindestens 5 Portionen am Tag. Im Schnitt werden 3,1 Portionen am Tag gegessen.



5 am Tag	**18,9 %** der Bevölkerung essen mindestens 5 Portionen am Tag	Im Schnitt werden **3 Portionen** am Tag gegessen	Jeder Mensch isst im Schnitt **112 g** Gemüse pro Tag

Unser Fruchtgemüse ist Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Wir wählen die richtigen Sorten aus, um Geschmack und Haltbarkeit zu gewährleisten. Außerdem enthalten unsere Produkte jede Menge Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.







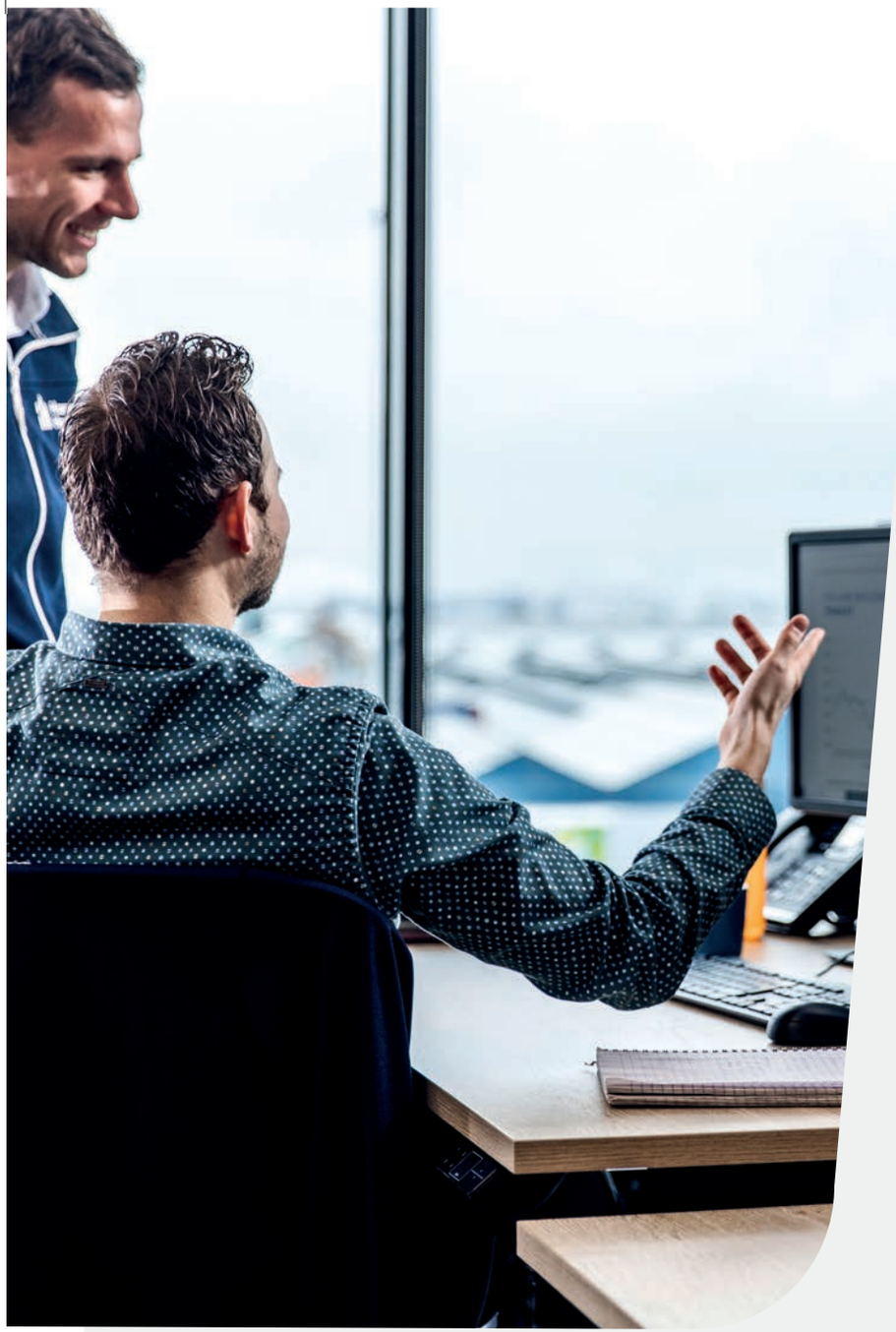


Entwicklungsrichtlinie für verarbeitetes Gemüse.

Wir wollen etwas bewirken, deshalb setzen wir uns dafür ein, dass all unsere Produkte eine verantwortungsvolle Entscheidung sind. Für frische Produkte ist das vielleicht selbstverständlich, aber für verarbeitete Produkte gilt dies ebenso. Wir setzen uns strenge Rahmenbedingungen und folgen unserer Entwicklungsrichtlinie "Quelle für ein gesundes Leben" für verarbeitetes Gemüse. Damit sorgen wir für gesunde Produkte, die den Empfehlungen des niederländischen Voedingscentrum entsprechen und den Nutri-Score A haben.

eerlijk over eten
Voedingscentrum

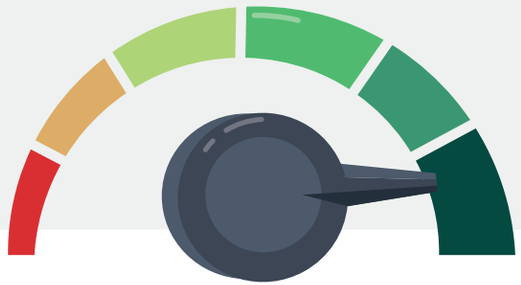
NUTRI-SCORE
A B C D E



Körperliches, soziales und finanzielles Wohlergehen.

Uns ist wichtig, dass die Menschen, die direkt mit Harvest House zu tun haben, unter guten Arbeitsbedingungen arbeiten und angeregt werden, gesund zu leben. Wir gewährleisten sichere und gesunde Arbeitsbedingungen sowie eine faire Entlohnung und kümmern uns um alle Anbauer, Mitarbeiter, Saisonarbeitskräfte und Stakeholder sowie deren Entwicklung. Sowohl in den Niederlanden, als auch weit über die Landesgrenzen hinaus.

- Wir fördern einen gesunden Lebensstil unserer Mitarbeiter.
- Wir fördern eine gesunde Ernährung in unseren Kantinen.
- Wir richten ergonomisch richtige Arbeitsplätze - sowohl in den Büros, als auch in den Gewächshäusern - ein.



Säule 2
GESUNDER PLANET



- Einblick in unsere Umweltauswirkungen
- Weniger CO_2-Emissionen
- Ein Mini-Kraftwerk im Gewächshaus
- Erdwärme
- Artenvielfalt
- Exakt die richtige Düngung
- Wassermanagement
- Integrierter Ansatz
- Abfallvermeidung
- Wir sind Food Fellows
- Verpackungen
- Verantwortungsvoller Transport



GESUNDER PLANET



Ein gesundes Leben ist nur auf einem gesunden Planeten möglich.

Säule 2: Gesunder Planet

Wir streben eine Kreislaufwirtschaft vom Betrieb bis zum Tisch an. Das bedeutet: recycelbare Verpackungen, Wiederverwertung knapper Rohstoffe, ein möglichst geringer Wasserverbrauch und ein bewusster Umgang mit Treibhausgasemissionen. Deshalb haben fast alle unsere Anbauer das „On the way to Planet Proof"-Zertifikat. Kreislaufwirtschaft ist nicht nur in unseren Gewächshäusern wichtig, sondern in der gesamten Lieferkette.

Bis 2050 wollen wir in der gesamten Lieferkette vollkommen zirkulär arbeiten.



Einblick in unsere Umweltauswirkungen.

Wir berechnen und überwachen unseren Fußabdruck

Eine weit und breit anerkannte Methode zur Berechnung, zum Benchmarking und zur Überwachung der Umweltauswirkung von Produkten ist die Lebenszyklusanalyse (Berechnung des ökologischen Fußabdrucks). Der „Hortifootprint" wurde 2020 eingeführt und berechnet anhand der PEFCR-Berechnung den ökologischen Fußabdruck von Gartenbauprodukten - sowohl für den Zierpflanzensektor, als auch für den Obst- und Gemüseanbau. Der Hortifootprint bietet Einblick in die Umweltauswirkungen des Produkts, zeigt Verbesserungsmöglichkeiten im Betriebsprozess und klärt die Frage, wie sich der ökologische Fußabdruck gegenüber ähnlichen Produkten verhält. Wir begrüßen diese wissenschaftliche Art der Analyse und Verbesserung und arbeiten bereits aktiv damit. In den nächsten Jahren werden wir unsere Ergebnisse transparent machen. Wir nutzen sie, um besser zu werden und einen möglichst kleinen Fußabdruck zu erreichen.

Mit dem Hortifootprint untersuchen wir unter anderem die Auswirkungen unserer Produkte auf:

- Klima
- Ozonschicht
- Ionisierende Strahlung
- Wasserknappheit
- Boden-, Wasser- und Luftverschmutzung
- Erschöpfung von Rohstoffen



Weniger CO_2-Emissionen.



Reduktion des Energieverbrauchs und der CO_2-Emissionen in Anbau und Transport.

Wir heizen unsere Gewächshäuser und verwenden Beleuchtung. Dies verbraucht viel Energie. Uns ist bewusst, dass dies negative Auswirkungen auf das Klima hat. Deshalb sind wir kontinuierlich auf der Suche nach Möglichkeiten, um den Energieverbrauch zu reduzieren. Um dies zu unterstreichen, haben wir uns der internationalen Science Based Targets-Initiative angeschlossen. Damit tragen wir zum Ziel des Pariser Klimaabkommens, die Erderwärmung auf maximal 1,5 °C zu begrenzen, bei.

Unser Ziel ist eine CO_2-Reduktion von 42 % gegenüber 2020 bei unserem Fuhrpark und beim Energieverbrauch unserer Büros. Darüber hinaus haben wir uns zum Ziel gesetzt, die CO2-Emissionen in den Bereichen Anbau, Verpackung und Logistik bis 2030 um 50 % zu reduzieren.

Im Anbau entscheiden wir uns einerseits möglichst für alternative Energiequellen wie Sonnenenergie und Geothermie und setzen andererseits Abwärme aus der Industrie ein. Bis 2040 wollen wir klimaneutral anbauen.

Unser Ziel:
Bis 2040 wollen wir **klimaneutral** anbauen.

SCIENCE BASED TARGETS

7 BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE

13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

Ziel 7.2
Bis 2030 den Anteil erneuerbarer Energie am globalen Energiemix deutlich erhöhen.





Beispiel

In den Packstationen für unsere Tomaten, Paprika und Gurken nutzen wir alternative Energiequellen, wo immer dies möglich ist. Einige unserer Packstationen haben wir mit Solarmodulen ausgestattet, mit denen wir den Energiebedarf dieser Packstationen weitgehend decken. Bei einer Tomatenverpackungsstation sind 6.428 Solarmodule auf dem Dach installiert und bei einer der Packstationen, in denen wir Paprika verpacken, sind es 3.500 Solarmodule. Außerdem nutzen wir an dem Verpackungsstandort unserer Tomaten Abwärme zur Erwärmung des Wassers, mit dem die Tomatenkisten gewaschen werden.

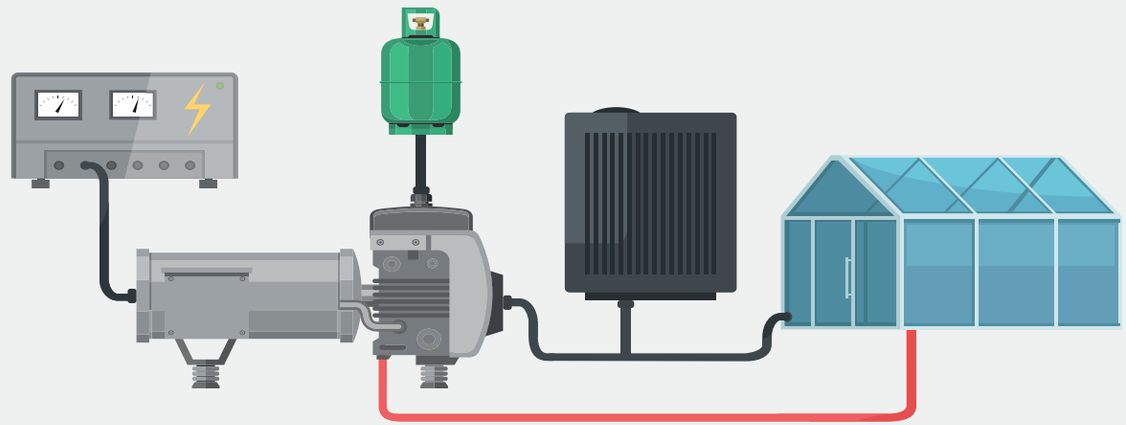


Ein Mini-Kraftwerk im Gewächshaus.

Kraft-Wärme-Kopplung

Wir benötigen Wärme und Licht, damit unser Fruchtgemüse wachsen kann. Paprika bevorzugen zum Beispiel eine Temperatur von 21 °C und Tomaten lieben Licht. Das kostet Energie. All unsere Anbauer erzeugen eigenen Strom und Wärme mit Kraft-Wärme-Kopplung (KWK), einem Minikraftwerk, das mit Erdgas, aber auch schon teilweise mit Wasserstoff betrieben wird. Den erzeugten Strom nutzen die Anbauer in ihrem Gewächshaus oder speisen ihn in das Netz ein.

In einem herkömmlichen Kraftwerk gehen die Wärme und das CO_2, die bei diesem Prozess entstehen, verloren. Bei einem Anbauer nicht. Er kann diese „Reste" nämlich sehr gut im Gewächshaus einsetzen. Die entstehende Wärme verwendet er direkt im Gewächshaus oder speichert sie in einem gigantischen Boiler, um sie später zu nutzen. Das CO_2, das bei diesem Prozess entsteht, benötigen die Pflanzen für ihr Wachstum. Es wird also wieder in die Gewächshäuser eingeleitet. In Zeiten der Energiewende ist dies die effizienteste Art der Nutzung von fossilen Brennstoffen.

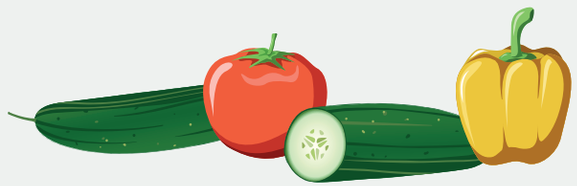


Erdwärme.

Erdwärme ist eine nachhaltige Alternative zur Beheizung von Gewächshäusern. Dank der Gewächshausbetriebe sind in den Niederlanden bereits rund zwanzig Förderanlagen in Betrieb. Weitere Bohrungen sind geplant. Auch viele Anbauer von Harvest House sind an eine solche Förderanlage angeschlossen. Gemeinsam bewirtschaften sie fast die Hälfte unserer Anbauflächen. Aus einer viele Kilometer tief in der Erde liegenden Schicht pumpen die Anbauer warmes Wasser hoch, mit dem sie das Gewächshaus heizen. Das abgekühlte Wasser wird wieder zurückgepumpt. So können sie 22 % ihres Wärmebedarfs mit Erdwärme decken. Hierfür wird also kein Erdgas mehr benötigt.



7 BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE





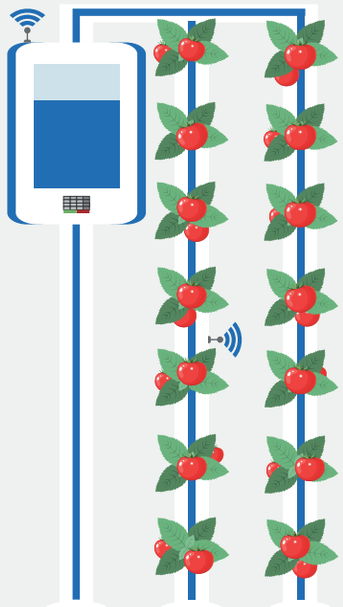
Artenvielfalt.

Unsere Anbauer nutzen jeden Hektar optimal aus. Dank unserer innovativen und effizienten Anbaumethoden sorgen wir für maximale Erträge pro Quadratmeter. Dadurch bleibt mehr Raum für echte Natur mit unterschiedlichen Tier- und Pflanzensorten. Das heißt Artenvielfalt. Wir kultivieren außerdem, ohne den Boden zu belasten: Die Pflanzen wachsen auf speziellen Matten und das Wasser wird aufgefangen und wiederverwendet. Auf diese Weise verhindern wir, dass künstliche Pflanzenschutzmittel und Dünger in die Umwelt gelangen und die Natur beeinflussen.





Ziel 15.5
Artenvielfalt und natürliche Lebensräume schützen.



Beispiel
Wir bieten der Natur Raum, weil wir mit unseren Gewächshäusern auf möglichst wenig Platz möglichst viele Nahrungsmittel erzeugen. Der Anbau von Gemüse im Gewächshaus erfolgt in den Niederlanden derzeit auf 5.000 ha (weniger als die Hälfte der Fläche der Stadt Utrecht). Dort erzeugen wir während der niederländischen Saison genug, um den Bedarf in Nordwesteuropa zu decken. Würden wir solche Erträge bei Fruchtgemüse im Freien erreichen wollen – ohne Gewächshäuser –, wäre 14-mal so viel Fläche nötig. Und würden alle alles in Kleingärten anbauen, wären Gartenflächen nötig, die mindestens so groß wie die ganze Provinz Utrecht (also 148.500 ha) sind! Indem wir der der Natur – im wahrsten Sinne des Wortes – Raum geben, bietet unser Gewächshausanbau Raum für Artenvielfalt.





Exakt die richtige Düngung.

Wir geben den Pflanzen genau das, was sie brauchen. Die Pflanzen wachsen auf speziellen Matten oder Substrat. So haben keinen ausgelaugten Boden und verhindern bodenbürtige Krankheiten. Wir sorgen dafür, dass Wasser, Nährstoffe und Pflanzenschutzmittel in die Umwelt gelangen.

Am Ende jeder Kultur sind die Matten vollständig recycelbar.



Ziel 6.3
Verbesserung der Wasserqualität sowie der Wiederaufbereitung von Abwasser und der gefahrlosenie derverwendung.



Ziel 12.4
Umweltverträglicher Umgang mit Chemikalien und Abfällen.



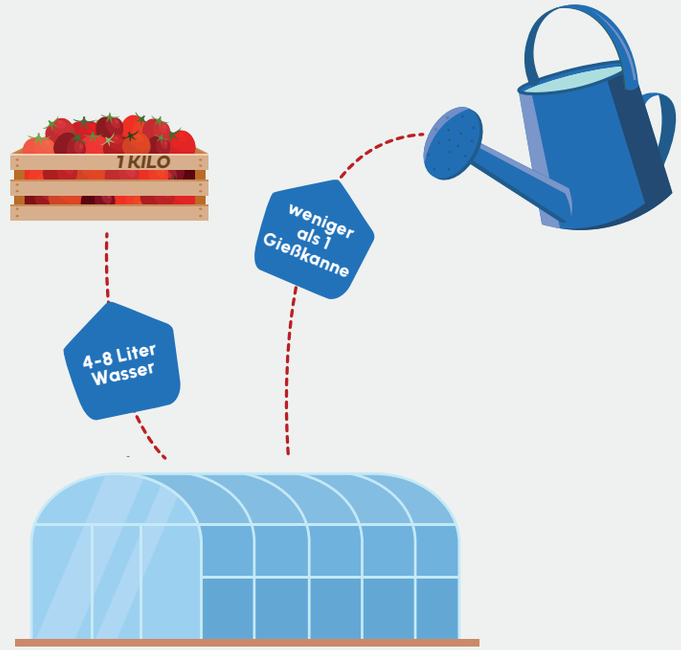


GESUNDER PLANET

Wassermanagement.

Unsere Pflanzen wachsen durch Wasser und Nährstoffe. In unseren Gewächshäusern können wir ihnen genau die richtige Wassermenge geben. Zudem rezirkulieren wir das Wasser. So vermeiden wir Wasserknappheit.

Das Wasser, das unsere Anbauer verwenden, ist Regenwasser, das sie das ganze Jahr über in Becken, Silos oder unterirdisch sammeln. Wir benötigen genauso viel Wasser in einem Jahr, wie Regen fällt. Über eine Tropfleitung gelangt exakt die richtige Wassermenge zum richtigen Zeitpunkt zu den Pflanzen. Wasser, das die Pflanzen nicht aufnehmen, wird aufgefangen und wiederverwendet. Kein Tropfen Wasser geht verloren. Wir verschwenden nichts und leiten auch nichts in Oberflächengewässer ein. Das nennt sich Rezirkulation. Es ist eine äußerst effiziente Form der Wassernutzung.









*Für **1 kg Fruchtgemüse** benötigen unsere Anbauer nur **4-8 l Wasser** während der gesamten Anbauzeit. Das ist **weniger als 1 Gießkanne.***





Integrierter Ansatz.

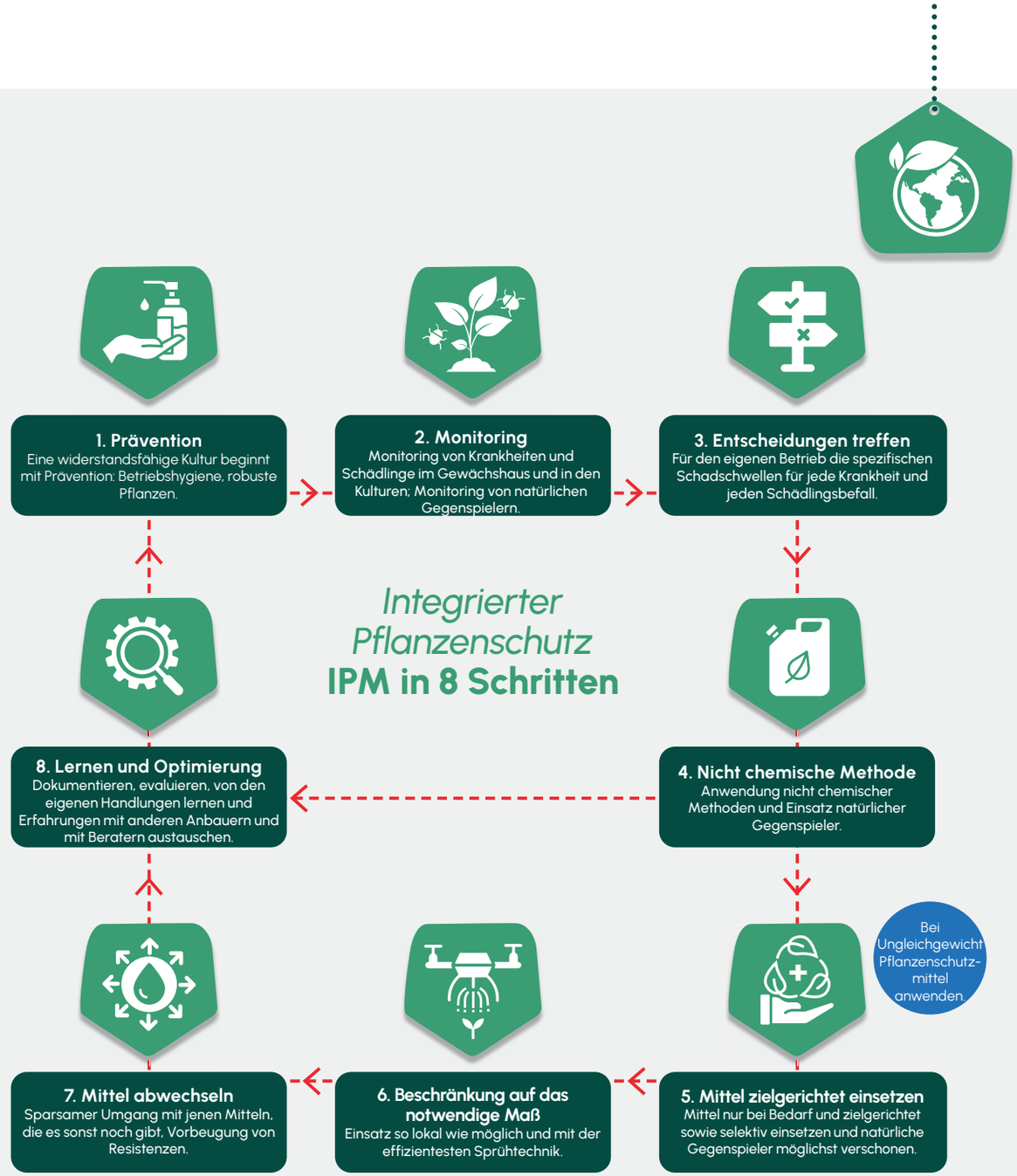
Hygiene spielt im Gewächshaus eine entscheidende Rolle, damit die Pflanzen robust sind und gesund wachsen können. Leider hat jede Kultur mit Krankheiten und Schädlingen zu kämpfen. Unsere Anbauer halten die Bedingungen im Gewächshaus daher genau unter Beobachtung und greifen so schnell wie möglich ein. Die Anbauer gehen nach einem umfassenden Pflanzenschutzplan mit einer breiten Palette an Optionen vor: Integrierter Pflanzenschutz (IPM). IPM steht für „Integrated Pest Management". Es umfasst unter anderem Prävention, nicht chemische Methoden und den Einsatz chemischer Mittel. Dies sorgt für eine saubere Ausgangslage im Gewächshaus für die Pflanzen. Es ist ähnlich wie die Hygiene in der Küche: Bevor man zu kochen beginnt, wäscht man sich die Hände mit desinfizierender Seife. Ist man fertig, spült man Töpfe und Besteck. So geht das auch im Anbau.



IPM: Integrated Pest Management

Beim Anbau von Fruchtgemüse ist es nötig, „Reinigungsmittel" einzusetzen. Bei einer guten Vorgehensweise mit einer sauberen und gesunden Kultur bestehen verschiedene Schutzmethoden nebeneinander als Teil des Integrierten Pflanzenschutzes. Der Anbauer nutzt alle Optionen des Stufenplans: Prävention, Monitoring, Entscheidung, nicht chemische Methoden (biologische Mittel und biologische Schädlingsbekämpfung), zielgerichteter Einsatz (chemischer) Mittel, Beschränkung auf das notwendige Maß, Abwechseln von Mitteln und zu guter Letzt Lernen von der Methode und Optimierung. Sowohl biologische, natürliche Gegenspieler, als auch biologische und chemische Pflanzenschutzmittel, haben einen Platz in diesem Konzept. Selbstverständlich erfüllen wir dabei alle gesetzlichen Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit.

So lässt sich eine Krankheit oder ein Schädling möglichst schnell wieder aus dem Gewächshaus entfernen und das Fruchtgemüse kann wieder gesund und stark wachsen.



GESUNDER PLANET

Abfallvermeidung.



Wir vermeiden Lebensmittelverschwendung und Abfälle, inidem wir Reste einer neuen Verwendung zuführen. Die Natur lässt sich nicht immer in eine bestimmte Form zwingen. Deshalb gibt es manchmal trotzdem Reste, zum Beispiel kleine Tomaten, die von der Rispe fallen, oder Zucchini, die etwas zu krumm sind. Oder Paprika, die einen Hauch zu bunt sind. Diese Reste verarbeiten wir immer öfter zu qualitativ hochwertigen Produkten, die ohne Farb- und Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker erzeugt werden. Wir verkaufen sie als Endprodukt im Lebensmitteleinzelhandel unter dem Namen „Food Fellows“, aber auch als Halbfertigprodukte an andere Produzenten, die sie in ihren Produkten oder Speisen verarbeiten.

Wir verhindern Lebensmittelabfälle durch:

- die kontinuierliche Suche nach Lösungen für die Herstellung hochwertiger Produkte aus Resten;
- die Reduktion von Abfällen durch die Optimierung der Produktion und Zusammenarbeit in der Lieferkette;
- Rezeptideen und Inspirationen, um Reste zu verarbeiten;
- die Suche nach einer nützlichen Verwendung von Produkten, die wirklich nicht verkauft werden können, zum Beispiel Spende an eine Tafel, Verwertung in der Futtermittelindustrie oder Erzeugung von Biogas.



Wir sind Food Fellows.

Freunde der Harvest House-Anbauer. Die eigenwilligen Kameraden mit Geschmack. Die schmackhafte und gesunde Lebensmittel lieben. Wir teilen die Liebe zu angebautem Gemüse. Gesund und nahrhaft. Immer mit bester Qualität. Reich an Nährstoffen, arm an Kalorien. Aber vor allem auch nachhaltig. Mit einem kleinen Fußabdruck. Und möglichst wenig Ausschuss. Denn unsere qualitativ hochwertigen Außenseiter können auch noch verwertet werden. Und sie schmecken herrlich! The real deal! Immer frisch. Pur. Fair und natürlich ohne Zusatzstoffe.

Saucen
Die Saucen von Food Fellows sind aus dem leckersten geretteten Gemüse gemacht. Sie sind zu 100 % natürlich, enthalten über 90 % Gemüse und wenig Salz, Zucker und Fett. Mit diesen vielseitigen Saucen zaubert man im Handumdrehen eine schmackhafte und verantwortungsbewusste Mahlzeit auf den Tisch. Die Tomato Base ist ideal als Basis für Suppen, Saucen und Pizza. Mit der Pastasauce bereiten Sie im Handumdrehen herrliche Nudeln oder Lasagne zu.



12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

Ziel 12.3
Bis 2030 die Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringern.



Verpackungen.

Weniger und nachhaltigere Verpackungen.
Kein Plastikmüll und keine Verschwendung.

Wir streben Kreislaufwirtschaft vom Betrieb bis zum Tisch an. Dies bedeutet nicht nur, möglichst wenig Wasser zu verwenden und bewusst mit Energie umzugehen, sondern auch, auf recycelbare Verpackungen und Verpackungen aus Recyclingmaterial zu setzen. Unser Ziel ist es, nicht unnötig neues Plastik in Umlauf zu bringen. Für Plastikverpackungen wählen wir gut recycelbare Materialien wie PET, PP und PE und, sofern möglich, recyceltes Material wie rPET. Dabei stimmen wir die Materialwahl auf die Recyclingmöglichkeiten im Zielland ab. Wir verwenden auch Karton für unsere Verpackungen. Wir sind stets im Gespräch mit unseren Abnehmern und Forschungseinrichtungen, wie wir noch besser verpacken können. Unser Ziel ist, dass bis 2030 100 % unserer Verpackungen recycelbar sind und sich möglichst zur Wiederverwertung eignen. Wichtiger Ausgangspunkt dabei ist, Nahrungsmittelverschwendung durch Fäule oder Beschädigung zu vermeiden. Produkte, die ohne Verpackung auskommen, weil sie kleine Stöße vertragen können, oder die innerhalb kurzer Zeit verzehrt werden, verpacken wir nicht. Produkte, die empfindlicher sind, verpacken wir sehr wohl, denn dadurch sind die Produkte länger haltbar, sodass weniger Lebensmittel weggeworfen werden. Nahrungsmittelverschwendung hat für die Umwelt eine viel größere Relevanz, als Verpackungen.

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

Kennisinstituut Duurzaam Verpakken

Unser Ziel:
Bis 2030 sind 100 % unserer Verpackungen recycelbar oder zur Wiederverwertung geeignet.

Unsere Maßnahmen:

- Zusammenarbeit u. a. mit Forschungseinrichtungen (KIDV), der Branche und unseren Lieferkettenpartnern.
- Entwicklung optimaler Verpackungen unter Berücksichtigung von Materialeinsatz, Schutz und Haltbarkeit des Produkts.
- Angebot verschiedener Verpackungsformen (maßgeschneiderte Lösungen), die zu Singlehaushalten und großen Familien passen.
- Verwendung von möglichst recyceltem Monomaterial und Material, für das eine neue Verwendung gefunden werden kann.
- Trennung interner Verpackungsabfälle und deren Zuführung zum Recycling.
- Förderung der Trennung von Abfällen durch die Verbraucher durch Symbole auf der Verpackung
- Objektive Beratung der Kunden über nachhaltige Verpackungen mithilfe von Insights von LCA Analytics.


greenpack
DAF
18-BHV-7
greenpack

Verantwortungsvoller Transport.

Wir transportieren unsere Produkte vom Gewächshaus zu unseren Packstationen und von den Packstationen zu den Kunden. Dabei sind wir bemüht, möglichst wenige CO_2-Emissionen zu erzeugen.

- Wir reduzieren die Anzahl der Transportbewegungen auf ein Minimum, indem wir die Lastwagen möglichst komplett beladen.
- Wir arbeiten mit Transportpartnern zusammen, die mit sparsamer Lastwagen fahren, und sorgen für einen möglichst geringen Ausstoß.



Säule 3
GESUNDES UNTERNEHMEN

- **Wertschätzung**
- **Wir sorgen gut für unsere Mitarbeiter**
- **Faire Arbeit und Entlohnung**





Unternehmen, die soziale Verantwortung tragen, sind gesunde Unternehmen.

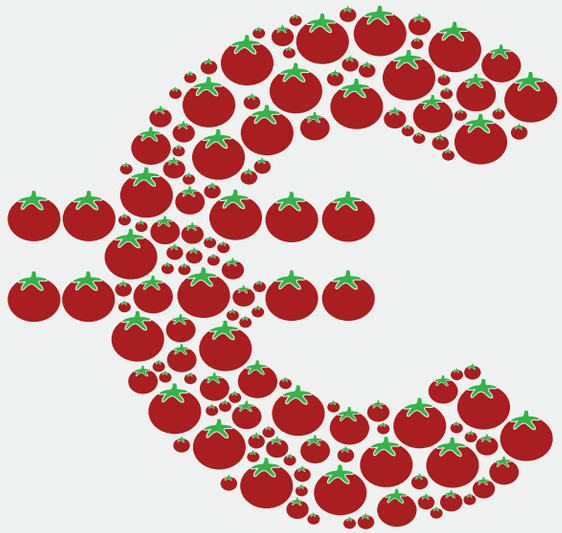


Säule 3: Gesundes Unternehmen

Wir managen unsere Lieferkette vom Saatgut bis zur Verpackung im Laden. Wir stimmen Angebot und Nachfrage gut aufeinander ab und strukturieren unseren Absatz so, dass unsere Produktion zukunftssicher ist. So können wir nicht nur eine optimale Qualität sicherstellen, sondern auch unnötige Kosten in der Lieferkette vermeiden und dafür sorgen, dass jeder einen Fair Share des Ertrags bekommt. Wir streben eine langfristige Zusammenarbeit mit unseren Abnehmern an, so dass der Optimierung der Lieferkette mehr Bedeutung beigemessen wird.

Wertschätzung.

Die Wertschätzung unserer Produkte ist uns wichtig. Auf der Verbraucherseite bieten wir Produkte, die für alle zugänglich und erreichbar sind. Auf geschäftlicher Seite soll es für alle in der Lieferkette einen gesunden Ertrag geben. So können wir effizient arbeiten und eine gesunde Preisbildung gewährleisten.







Wir sorgen gut für unsere Mitarbeiter.

Diversität und Inklusion

Wir fördern Diversität und Inklusion. Wir bieten Menschen unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Herkunft, mit unterschiedlicher Bildung und mit und ohne Behinderung Chancen. Wo möglich, bauen wir Barrieren ab.

Faire Welt

Wir wollen zu einer fairen Welt beitragen. Deshalb entscheiden wir uns bei unseren Anbaubetrieben in Tunesien für Fairtrade. Wir geben dem Land und den Leuten etwas zurück. Wir schaffen Arbeitsplätze in einem relativ armen Land. Dadurch bieten wir den Menschen die Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln. Wir setzen uns für eine bessere Stellung der Frauen ein. Wir sorgen für sauberes Trinkwasser, warme Mahlzeiten und einen zuverlässigen Transport zur Arbeit.

FAIRTRADE

1 KEINE ARMUT

5 GESCHLECHTER-GLEICHHEIT

8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTS-WACHSTUM

Faire Arbeit und Entlohnung.

Wir sind stolz darauf, dass bei uns gesellschaftliche Verantwortung im Unternehmen großgeschrieben wird: durch faire Arbeit und faire Entlohnung. Alle Anbaubetriebe von Harvest House-Anbauern sind Global GAP-zertifiziert. Wir entsprechen den gesetzlichen sozialen Normen und lassen dies durch Audits kontrollieren. Wir streben die bestmögliche Bewertung bei GRASP und SEDEX in den Niederlanden und die bestmögliche Bewertung bei Fairtrade und/oder SMETA in Marokko und Tunesien an. Dies erfolgt durch die Implementierung von Due-Diligence-Richtlinien und -Verfahren in der Lieferkette auf dem Gebiet von Menschenrechten in Übereinstimmung mit den OECD- und UN-Richtlinien.

SMETA

OECD

Sedex

GLOBALG.A.P.
GRASP

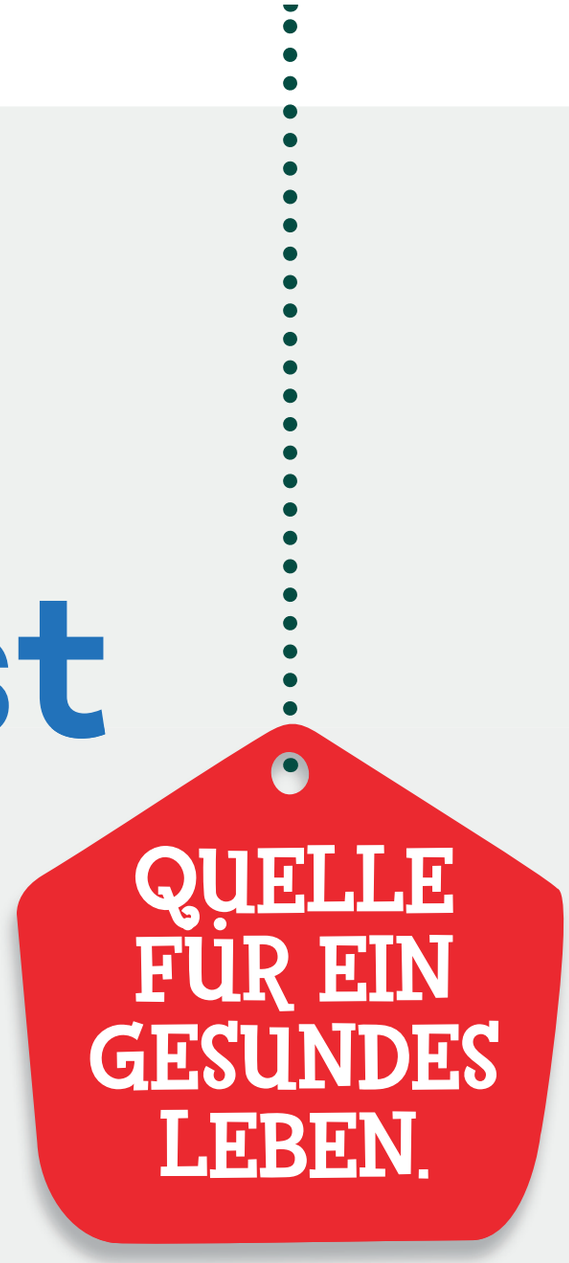
FAIRTRADE




EUROPOOLSYSTEM


Jeden Tag Zugang zu gesunden, nahrhaften und schmackhaften Nahrungsmitteln
Gesunder Mensch
Gesunder Planet
Gesundes Unternehmen
Quelle für ein gesundes Leben

Harvest House



3. Auflage, 2023

Nachhaltigkeit ist in unserer DNA verankert.

Wir sind Harvest House, eine Genossenschaft niederländischer Anbauer. Wir bauen auf innovative und nachhaltige Weise hochwertiges Fruchtgemüse an. Wir sehen es als unsere Aufgabe an, auf diese Weise allen Menschen auf der Welt Zugang zu erschwinglichen, gesunden und schmackhaften Nahrungsmitteln zu ermöglichen.

Wir sind innovativ und wollen vorangehen. Auch auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit. In diesem Buch zeigen wir, wie wir dies tun. Wie wir an jedem Punkt der Lieferkette an der Nachhaltigkeit arbeiten. Und wo wir hinwollen. In der gesamten Lieferkette von Anbau, Ernte, Verpackung, Transport und Vermarktung bemühen wir uns um nachhaltige Entscheidungen für Produkt, Mensch, Umwelt und Unternehmertum.

Damit geben wir ein Versprechen: Wir sind die Quelle für ein gesundes Leben.

Jelte van Kammen,

CEO Coöperatie Harvest House U.A.

Harvest House

QUELLE FÜR EIN GESUNDES LEBEN

harvesthouse.nl/de/nachhaltigkeit

