



REGIONALWERT- BERICHT

2020



Foto: Jörg Farys

MEHRWERT DURCH REGIONALWERT

Liebe Aktionär*innen,

mit der Gründung der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg im Juni 2018 sind wir angetreten, um einen von Bürger*innen getragenen Regionalverbund für ökologische und sozial nachhaltig produzierte Lebensmittel zu schaffen.

Mit Ihrer Unterstützung wurden seitdem wichtige Meilensteine erreicht: Nach der letzten Kapitalerhöhung, die bis Ende Dezember 2020 lief, beträgt unser Grundkapital nun 2.035.131 Euro. 762 Aktionär*innen unterstützen das unseren Weg und haben, Stand März 2021, Investitionen in Höhe von rund 1,2 Mio. Euro in 10 Betriebe ermöglicht, die unsere Vision teilen. Gemeinsam zeigen wir, dass ein anderes System der Lebensmittelversorgung für unsere Region möglich ist: Fair und ökologisch vom Acker bis zum Teller!

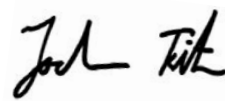
Nach zweieinhalb Jahren haben wir ein vielversprechendes Netzwerk aufgebaut, das die Grundlage für weitere spannende Vorhaben und Beteiligungen darstellt. Permanent arbeiten wir an neuen Projekten und Investitionen und freuen uns darauf, Ihnen bald die nächsten Regionalwert-Betriebe und -Partner*innen in unserem Netzwerk vorstellen zu dürfen.

Wir möchten uns an dieser Stelle ganz herzlich für das uns von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen bedanken. Ihre Investitionen stärken die Regionalwert-Partner dabei, vielfältige Leistungen für Umwelt und Gesellschaft zu erbringen und echte Mehrwerte für die Region zu schaffen. Wie Sie wissen, ist Rendite mehr als die Vermehrung von Geld: Für uns und die Regionalwert-Betriebe stehen die ökologische und soziale Rendite ihrer Investitionen gleichberechtigt neben der finanziellen Rendite.

Wir freuen uns nun, Ihnen unseren ersten Regionalwert-Bericht präsentieren zu können. Dieser Bericht ist ein wesentlicher Teil des Regionalwert-Ansatzes, um Sie als Aktionär*innen, aber auch die Öffentlichkeit, über die durch unsere Arbeit geschaffenen Werte zu informieren. Mithilfe unseres Praktikanten Felix Padubrin haben wir anhand von Nachhaltigkeitsindikatoren viele Informationen aus unseren Betrieben zusammengetragen und in diesem Bericht aufbereitet.

Von nun an möchten wir in diesem Format regelmäßig und ausführlich über unsere Arbeit berichten. Wir freuen uns über ihr Feedback. Schreiben Sie uns oder sprechen Sie uns gerne direkt an.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre,



Jochen Fritz



Timo Kaphengst

Vorstände der Regionalwert AG Berlin Brandenburg



INHALT

Die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg	4
Handlungsfelder	8
Jahresrückblick 2020	10
Betriebsberichte	12
Beerfelder Hof	13
Biozüchtergarten Peggy Gietz	17
Imkerei Heilmann	20
Wünsch dir Mahl	23
MostManufaktur Havelland	26
Havelmi***	29
Dorfladen Reichenberg	33
Plattform 2020 für gute Lebensmittel	36
Weitere Betriebe in der Startphase	40

DIE REGIONALWERT AG BERLIN-BRANDENBURG

URSPRUNG

Als Christian Hiß 2006 seine Demeter-Gärtnerei in eine Bürgeraktiengesellschaft überführte und damit die erste Regionalwert AG Freiburg gründete, war nicht absehbar, welche Wellen seine Idee schlagen würde. Vorausgegangen waren eine jahrelange Recherche und zahlreiche Debatten mit unterschiedlichsten Akteuren des Ernährungssystems unter der Kernfrage: "Welche Landwirtschaft wollen wir in unserer Region?"



Foto: Regionalwert AG Freiburg

Regionalwert AG-Gründer Christian Hiß

Um eine Antwort auf Problemstellungen des Höfesterbens und die wachsende Entfremdung zwischen Erzeuger*innen und Konsument*innen zu liefern, wurde die Regionalwert AG als Bindeglied zwischen nachhaltig wirtschaftenden Erzeuger*innen und den Bürger*innen der Region Freiburg erdacht: Durch den Kauf von Aktien beteiligen sich Bürger*innen an einer für sie wünschenswerten, nachhaltigen und unabhängigen Landwirtschaft, stärken damit die Kapitalbasis der ökologisch wirtschaftenden Erzeuger*innen und leisten ihren Beitrag zum Aufbau eines nachhaltigen regionalen Ernährungssystems.

Die Gründung der Regionalwert AG Freiburg legte den Grundstein für ein Modell der Lebensmittelversorgung, das anschließend erfolgreich auf mehrere Regionen Deutschlands übertragen wurde: Es gibt aktuell fünf weitere gegründete Regionalwert AGs in den Regionen Hamburg, Rheinland, Oberfranken, Münsterland und natürlich Berlin-Brandenburg. Des Weiteren gibt es Gründungsinitiativen in den Regionen Bodensee-Oberschwaben, Bremen & Weser-Ems und Niederösterreich-Wien. Außerdem haben zahlreiche Regionen, zum Teil auch außerhalb Deutschlands, bereits Interesse an der Gründung eigener Regionalwert AGs signalisiert.

Die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg wurde nach zwei Jahren der Vorbereitung und Planung im Juni 2018 offiziell auf dem Hof Apfeltraum in Eggersdorf gegründet. Sie ging aus der Apfeltraum AG hervor, die Bürger*innen die Beteiligung an Investitionen auf dem Hof Apfeltraum ermöglichte. Die neue Regionalwert AG Berlin-Brandenburg übernahm deren 200 Aktionär*innen und Grundkapital in Höhe von 225.000 Euro.

MISSION

Ziel der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg ist es, das bestehende Lebensmittelsystem im Großraum Berlin-Brandenburg zu verändern und einen von Bürger*innen getragenen Regionalverbund für ökologisch und sozial nachhaltig produzierte Lebensmittel zu schaffen.

Dafür investieren wir seit der Gründung der Regionalwert AG in regionale Betriebe entlang der gesamten Lebensmittel-wertschöpfungskette, also in landwirtschaftliche Betriebe, Lebensmittel-verarbeitung, Handelsunternehmen und Gastronomie.

DIE REGIONALWERT AG BERLIN-BRANDENBURG

AUSGABE VON BÜRGERAKTIEN

Um die Vision der Agrarwende in Bürger*innenhand umzusetzen, braucht es Unabhängigkeit und eine starke Kapitalbasis, da besonders nachhaltig ausgerichtete landwirtschaftliche Betriebe häufig große Probleme haben, an dringend benötigtes Eigenkapital für Investitionen zu kommen.

Durch die Regionalwert AG kann sich jede*r an der Finanzierung von Ernährungs-souveränität, sowie einer regionalen Land- und Ernährungswirtschaft beteiligen. Bürger*innen können im Rahmen von regelmäßig stattfindenden Kapitalerhöhungen Bürgeraktien erwerben, durch deren Kauf sie sich direkt an der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg beteiligen und ihr das notwendige Kapital bereitstellen. Im Gegenzug für ihre Beteiligung erhalten die Aktionär*innen

Stimm-, Informations- und Mitspracherechte auf der jährlich stattfindenden Hauptversammlung und können so ganz praktisch ihre eigene Lebensmittelversorgung mitgestalten.

Um die Unabhängigkeit der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg zu sichern, gibt die Regionalwert AG nur Namensaktien aus. Diese Aktienform ermöglicht, dass wir all unsere Aktionär*innen persönlich kennen und somit grundsätzlich auch Aktionär*innen ablehnen können, deren Aktivitäten nicht mit unseren Zielen vereinbar sind. Außerdem ist in unserer Satzung festgeschrieben, dass kein*e Aktionär*in mehr als 20 Prozent der Stimmrechte auf sich vereinen kann, selbst wenn er*sie mehr Anteile besitzt. So ermöglichen wir eine breite Streuung der Stimmrechte und verhindern, dass Großaktionär*innen Entscheidungen in seinem*ihrem Sinne dominieren können.



Foto: Jörg Farys

Beteiligungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Lebensmittel

DIE REGIONALWERT AG BERLIN-BRANDENBURG

UNSERE BETEILIGUNGEN

Das von den Aktionär*innen bereitgestellte Kapital nutzt die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg für Beteiligungen an regionalen Betrieben entlang der Lebensmittel-wertschöpfungskette. Die Beteiligungen erfolgen in der Regel durch den Erwerb von Anteilen an Kapitalgesellschaften (z. B. durch den Einstieg der Regionalwert AG als Gesellschafter in eine GmbH) oder in Form von (atypischen) stillen Beteiligungen, die der Regionalwert AG Mitspracherechte bei grundlegenden betrieblichen Entscheidungen einräumen.

Die Struktur der Regionalwert AG entspricht also der einer Beteiligungsgesellschaft für Betriebe der Land- und Ernährungswirtschaft, über die Bürger*innen selbst Einfluss auf die finanzielle, ökologische und soziale Rendite ihrer Investition nehmen können (siehe Abbildung). Unsere Betriebe verpflichten sich zur Berichterstattung über ihre Nachhaltigkeitsleistungen, um den Aktionär*innen gegenüber für Transparenz zu sorgen.

Mit unseren Beteiligungen verfolgen wir das übergeordnete Ziel, nachhaltige und regionale Sach- bzw. Vermögenswerte zu schaffen. Investitionen in die ökologische Landwirtschaft zahlen sich meist langfristig aus. Schnelle Gewinne sind in der Regel nicht zu erzielen – höchstens auf Kosten von ökologischen und sozialen Werten – weshalb wir uns nicht an Spekulation beteiligen. Für die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg wird die finanzielle Rendite gegenüber der ökologischen und sozialen Rendite des Wirtschaftens als gleichwertig betrachtet.

Durch die Investitionen der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg werden, neben Vermögenswerten wie Gebäuden, Produktionsanlagen oder Land, auch Fachwissen, Bodenverbesserungen und soziale Strukturen über die Betriebe hinaus, also Mehrwerte für Region, Umwelt und Gesellschaft geschaffen. So schaffen wir eine Alternative zur wachsenden Entfremdung der Nahrungsmittelproduktion von ihren Endkonsument*innen und zum fortschreitenden Konzentrationsprozess in der globalen Lebensmittelindustrie.



Abbildung: RWAG BBG

DIE REGIONALWERT AG BERLIN-BRANDENBURG

UNSER TEAM

Die Gesellschaft wird von zwei hauptamtlichen Vorständen, Jochen Fritz und Timo Kaphengst, in Teilzeit geführt. Seit März 2020 unterstützt uns Stefanie Hettmann in den Bereichen Kommunikation und Verwaltung. Zeitweise arbeiten Praktikant*innen bei uns. Gemeinsam mit dem sechsköpfigen Aufsichtsrat, der ehrenamtlich arbeitet, bündeln wir die notwendigen Kompetenzen für die umfassende Arbeit der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg.

Der Aufsichtsrat besteht aus dem Vorsitzenden Frank Rumpe (Betreiber Biohof Kepos in Altglobsow), dem stellvertretenden Vorsitzenden Michael Wimmer (Geschäftsführer der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V), Dr. Katharina Reuter (Geschäftsführerin des BNW Bundesverband Nachhaltige Wirtschaft e. V.), Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer (Wissenschaftliche Geschäftsführerin des Zentrums Technik und Gesellschaft der TU Berlin), Christian Gottschling (Rechtsanwalt und Gründungsberater) und Johannes Erz (Bio-Bauer vom Bauernhof Erz in Alt Tuchebrand).



Foto: Jörg Farys

Gemeinsame Sitzung von Vorstand und Aufsichtsrat der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg

HANDLUNGSFELDER DER REGIONALWERT AG

Die allermeisten Menschen wünschen sich eine zukunftsfähige und transparente Lebensmittelversorgung, die gleichermaßen für Mensch und Umwelt verträglich ist. Die Nachfrage nach biologisch und regional erzeugten Lebensmitteln von hoher Qualität wächst besonders in Berlin seit Jahren. So steigt die Anzahl von Bioläden stetig und im ökologischen Lebensmittelhandwerk hat sich eine lebendige Startup-Szene entwickelt.

Allerdings kann die steigende Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln aus dem Berliner Umland nicht ausreichend gedeckt werden. Die ökologisch bewirtschafteten Anbauflächen in Brandenburg wachsen nur langsam und besonders in der Lebensmittelverarbeitung fehlen in Brandenburg wichtige Strukturen, die für die regionale Lebensmittelerzeugung von großer Bedeutung sind.

Die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg möchte zur Lösung dieser zum Teil historisch bedingten Problemstellungen anbieten und über ihre Investitionen zur Schaffung von regionalen Vermögenswerten beitragen. Dabei liegt ihr Fokus auf der Ermöglichung von regionalen und überschaubaren Wertschöpfungsprozessen für ökologisch und sozial nachhaltig erzeugte Lebensmittel.

AUSSTATTUNG VON JUNGEN BETRIEBEN MIT KAPITAL UND KNOW-HOW

Die Regionalwert AG will insbesondere junge, nachhaltig wirtschaftende Betriebe in Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung darin unterstützen, sich eine solide wirtschaftliche Grundlage zu verschaffen. Sie bietet ihnen Investitionskapital, Know-How und eine kooperative Struktur.

STÄRKUNG BESTEHENDER BETRIEBE

Die Regionalwert AG stärkt bestehende ökologisch wirtschaftende Betriebe, damit diese sich weiterentwickeln können. Durch Investitionen in neue Betriebszweige wie Käsereien, Bäckereien, mobile Hühnerställe oder in die Direktvermarktung werden die wirtschaftliche Diversifizierung und Risikominimierung der Betriebe gefördert. Außerdem werden Hofübergaben gezielt finanziell und fachlich unterstützt.



**Suppenproduktion bei Regionalwert-Betrieb
Wünsch dir Mahl in Müncheberg**

SCHLIESSUNG VON LÜCKEN IN REGIONALEN LIEFERKETTEN

Für die Verarbeitung von ökologischen Lebensmitteln in Brandenburg müssen Strukturen wieder aufgebaut werden, die es früher überall auf dem Land gab: Käsereien, Mühlen, Kartoffelschälmaschinen, Gemüse-Lager und regionaler Schlachthöfe sind nur einige Elemente, die in den vergangenen Jahrzehnten zum Teil vollständig abhandengekommen sind.

Diese Lücken müssen geschlossen werden, um gerade kleineren Betrieben neue Vermarktungsmöglichkeiten zu schaffen.

HANDLUNGSFELDER DER REGIONALWERT AG

VORANTREIBEN VON KOOPERATIONEN

Alle Regionalwert-Betriebe sind in das Netzwerk der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg eingebunden. Über das Netzwerk werden der Erfahrungsaustausch und vielfältige Kooperationen zwischen den Betrieben vorangetrieben, die ihnen dabei helfen, ihre Absatzwege zu stabilisieren, bessere Vermarktungsmöglichkeiten zu erlangen und die Investitionsplanung zu sichern. Langfristig möchte die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg einen Verbund an Betrieben und Unternehmen entstehen lassen, der eine transparente und qualitativ

hochwertige Produktion von regionalen Lebensmitteln verfolgt und diese zu Marketingzwecken nach außen vertritt.

STÄRKUNG DER LÄNDLICHEN RÄUME BRANDENBURGS

Die Investitionen der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg als Bürgeraktiengesellschaft in regional, ökologisch und sozial wirtschaftende Betriebe und Unternehmensnetzwerke ermöglichen Fortschritt und Wachstum in der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft, sichern und schaffen Arbeitsplätze und eröffnen neue Perspektiven für ländliche Räume.



Foto: Jörg Farys

Die weiten Flächen des Regionalwert-Betriebs Beerfelder Hof

JAHRESRÜCKBLICK 2020

Hinter uns liegt trotz der erheblichen Einschränkungen durch die Corona-Pandemie ein ereignisreiches Jahr, in dem wir unser Netzwerk in der Region Berlin-Brandenburg ausbauen und sieben weitere Unternehmen als Regionalwert-Betriebe gewinnen konnten: Dazugekommen sind im Januar der Dorfladen Reichenberg, im Mai die MostManufaktur Havelland, der Haferdrinkhersteller Havelmi***, der Beerfelder Hof und der Biozüchtergarten von Peggy Giertz, im August Frisches Biogemüse Brandenburg und im Dezember die Plattform 2020 für gute Lebensmittel. Inklusive der Beteiligungen am Suppenhersteller Wünsch dir Mahl, an der Dorfbrauerei Die braut und an der Imkerei Heilmann haben wir nun in zehn Betrieben auf verschiedenen Stufen der Bio-Lebensmittelwertschöpfungskette investiert.

Auch personell haben wir uns vergrößert: Seit Anfang März unterstützt Stefanie Hettmann die beiden Vorstände als Assistenz der Geschäftsführung und ist unter anderem für Öffentlichkeitsarbeit, Verwaltung und die Aktionär*innenbetreuung zuständig.

Im September fand die Einweihungsfeier unseres bisher größten Investitionsprojektes statt: Die Feldsteinscheune auf dem Hof Apfeltraum wurde mit den Mitteln der Regionalwert AG von März bis November grundsaniert und ausgebaut. In dem Bau befinden sich nun die neue Betriebsstätte der Imkerei Heilmann sowie eine Wohnung für die Familie Heilmann, ein großer Veranstaltungsraum, ein Hofladen, eine Küche, Büros, weitere Wohnungen und zukünftig auch Lagerräume für die Lebensmittelverarbeitung, die alle zusammen von der Regionalwert AG verwaltet werden.

Im neuen Veranstaltungsraum in der Feldsteinscheune fand im Oktober das erste Regionalwert-Betriebe-Treffen statt, bei dem sich viele der Mitglieder unseres Netzwerkes zum ersten Mal persönlich kennenlernen konnten. Während der Veranstaltung konnten die Betriebe ihr Wissen und ihre Erfahrungen untereinander austauschen, sich miteinander vernetzen und erste Pläne für gemeinsame Projekte und Absatzwege schmieden.



Foto: Jörg Farys

Die mittlerweile fertiggestellte Feldsteinscheune auf dem Hof Apfeltraum

JAHRESRÜCKBLICK 2020

Unter dem Slogan “Aus der Region. Aus gutem Grund.” kamen im Oktober unsere ersten beiden Regionalwert-Produkte auf den Markt: Eine vegane Bio-Kürbissuppe und eine Karottensuppe. Beide wurden vom Regionalwert-Betrieb Wunsch dir Mahl mit Zutaten aus unserem Netzwerk hergestellt: Die Kürbisse kamen vom Bauernhof Erz, dessen Betreiber im Aufsichtsrat der Regionalwert AG sitzt, die Karotten vom Ökodorf Brodowin, die Kartoffeln vom Regionalwert-Betrieb Beerfelder Hof und die Zwiebeln von der solidarischen Landwirtschaft SpeiseGut.

Auf den Suppengläsern im Regionalwert-Design ist ein QR-Code aufgedruckt, der auf eine Website mit umfangreichen Informationen über die Erzeuger und die Regionalwert AG führt. Erhältlich sind die

Suppen im Bio-Fachhandel und über den Online-Shop von Wunsch dir Mahl.

Wir konnten 2020 mit einer letzten Erfolgsmeldung abschließen: Am 31. Dezember endete die letzte Aktienausgabe der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg, durch unser Grundkapital auf mehr als zwei Millionen Euro erhöht werden konnte.

263 Menschen erwarben 577.000 Aktien zum Nennwert von einem Euro pro Aktie, davon zeichneten 180 Menschen erstmalig Regionalwert-Aktien, die restlichen 83 Menschen stockten ihren bereits vorhandenen Aktienbestand auf. Zweieinhalb Jahre nach der Gründung haben sich somit 762 Aktionär*innen mit einem Grundkapital von 2.035.131 Euro an der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg beteiligt!



Vorstand Timo Kaphengst bei der Vorstellung der neuen Suppen

BETRIEBSBERICHTE





BEERFELDER HOF

Der Beerfelder Hof von Landwirt Johann Gerdes in Steinhöfel erstreckt sich über eine Gesamtfläche von 735 Hektar. Davon sind 630 Hektar Ackerfläche und 100 Hektar Grünlandfläche, die restliche Fläche beherbergt die Betriebsgebäude und die Stallungen des Hofes.

Auf den 45 Äckern des Demeter- und Naturland-zertifizierten Betriebs gibt es eine hohe Agrardiversität, die den Hof von üblichen Marktfrucht-Betrieben stark unterscheidet. Die überwiegend lehmigen Sandböden beherbergen Kulturen wie Kartoffeln, Körnermais, Soja, Winterweizen, Sommerweizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Sonnenblumen, Raps, Öllein, Kresse, Lupine, Hirse, Buchweizen, Kichererbsen, Klee- und Luzernegrass.

Auch für die Tierhaltung ist auf dem Hof ausreichend Platz vorhanden: Johann Gerdes hält eine Mutterkuhherde mit 35 Tieren (davon stammen 20 Tiere vom Hof Apfeltraum), dazu kommen ungefähr 60 Mastfärsen und Mastochsen, die zur Fleisch-erzeugung artgerecht aufgezogen werden.

BEITRAG DER REGIONALWERT AG

Im Juni 2020 beteiligte sich die Regionalwert AG über eine atypische stille Beteiligung mit einer Einlage in Höhe von 100.000 Euro am Beerfelder Hof. Mit dieser Investition wurde Johann Gerdes die Übernahme des Hofes, auf dem er seit 2015 als Betriebsleiter arbeitete, vom ehemaligen Inhaber ermöglicht. Durch die Beteiligung der Regionalwert AG hat er nun die nötigen Ressourcen, um sich voll und ganz auf die Weiterentwicklung des Betriebes zu konzentrieren.

Die Regionalwert AG ist im Gegenzug am Geschäftsergebnis des Betriebes finanziell beteiligt, erhält Mitspracherechte bei grundlegenden Unternehmensentscheidungen und hat seitdem einen starken landwirtschaftlichen Betrieb in ihrem Netzwerk.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ÖKOLOGIE

Auf den Feldern des Beerfelder Hofes werden zahlreiche Maßnahmen zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit durchgeführt: Es gibt eine breite und abwechslungsreiche Fruchtfolge, die auch Gründüngungen wie den Anbau von Klee- und Luzernegras vorsieht. Außerdem erfolgt Zwischenfruchtanbau. Mit einem eigens angeschafften Spezial-Schälpflug wird so flach und bodenschonend wie möglich gepflügt.

Laut einer im letzten Jahr auf allen Flächen durchgeführten Fingerprobe beträgt der Humusgehalt des Bodens im Durchschnitt 1,5 Prozent. Angestrebt wird ein Wert von über 2 Prozent, aufgrund des Sandbodens gestaltet sich der Humusaufbau aber schwierig. Für die Düngung der Felder werden Kuhmist und Kompost aus dem eigenen Betrieb, sowie ca. 500 Tonnen Hühnermist und ca. 500 Tonnen Champignonsubstrat eingesetzt, die im letzten Jahr von anderen ökologischen Betrieben importiert wurden.

Mit einer durchschnittlichen Größe von 13 Hektar pro Ackerschlag sind die Anbauflächen für einen Betrieb dieser Größe recht kleinteilig, mit entsprechenden positiven Folgen für die Biodiversität. Ungefähr 84 Prozent der Ackerflächen werden mit samenfestem Saatgut bepflanzt. Ausnahmen bilden das Saatgut für Sonnenblumen und Mais, die auf einer Kulturfläche von 50 bis 100 Hektar angebaut wurden. Ausschließlich im Kartoffelanbau werden nach Demeter-Richtlinien zugelassene ökologische Pflanzenschutzmittel eingesetzt, um die Pflanzen vor Kartoffelkäfern zu schützen.

FOKUS: TIERWOHL



Foto: Jörg Farys

Die Rinder des Beerfelder Hofes stehen zwei Drittel des Jahres auf der Weide und erhalten Zufütterung auf hofnahen Flächen. Im Winter sind die Tiere überwiegend in ihrem Tiefstreustall mit Stroh. Die Mutterkuhherde besteht aus Tieren der Rassen Fleckvieh, Gelbvieh und Deutsches Schwarzbuntes Niederungsrand. Das Gelbvieh und das Deutsche Schwarzbunte Niederungsrand sind Zweinutzungsrasen (auch wenn sie auf dem Beerfelder Hof nur für die Fleischerzeugung gehalten werden), die sich beide auf der Liste der gefährdeten Nutztierassen der GEH befinden. Die Aufzucht der Mastfärsen und Mastochsen für die Fleischerzeugung erfolgt bis zum Alter von zweieinhalb Jahren in Mutterkuhhaltung auf dem Hof. Gefüttert werden die Tiere ausschließlich mit Futter aus hofeigener Produktion. Dabei bekommen die Tiere neben Weidegräsern auch selbst hergestellte Klee gras- oder Futtersilage aus Roggen und Zwischenfruchtaufwüchsen.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Im letzten Jahr verbrauchte der Betrieb ca. 15.000 Kilowattstunden Strom. Die Trocknung des geernteten Getreides erfolgt mit Flüssiggas, dessen Verbrauch je nach Erntesituation fünf bis zehn Kubikmeter pro Jahr beträgt. Für die Beheizung der Betriebsgebäude per Scheitholzheizung wurden ca. 15 Schüttraummeter Holz verbraucht. Der Wasserverbrauch beträgt monatlich ca. 60 Kubikmeter, dazu kommt die Beregnung einiger Felder im Sommer: Fünf Hektar Kartoffeln und 16 Hektar Mais wurden im vergangenen Jahr mit ca. 11.500 Kubikmeter Wasser beregnet. Die zahlreichen Maschinen wie Traktoren und Mähdrescher werden alle mit Diesel betrieben, der Verbrauch lag 2020 bei ca. 60.000 Liter.

SOZIALES

Der Betrieb hat sieben Angestellte, vier Männer arbeiten in Vollzeit, zwei Frauen in Teilzeit, dazu kommt ein männlicher Auszubildender. Während der Kartoffelernte im Sommer unterstützen drei Saisonarbeitskräfte den Betrieb für ca. fünf Wochen. Alle Angestellten erhalten eine Bezahlung, die deutlich über dem Mindestlohn liegt.

Die Arbeitsunfallquote lag im letzten Jahr bei null Prozent und die Fluktuationsrate unter den Angestellten bei ungefähr 16 Prozent. Es wird großer Wert auf ein gutes Betriebsklima gelegt. Während der täglich stattfindenden Besprechungen, können sich die Beschäftigten nach ihrem Ermessen einbringen.

REGIONAL-ÖKONOMIE

Ein Drittel des Umsatzes wird mit dem Verkauf von Kartoffeln an den Großhändler Terra Naturkost erwirtschaftet, der gleichzeitig der umsatzstärkste Kunde des Beerfelder Hofes ist. Der regional erzielte Umsatz wurde seit der Übernahme des Betriebes von wenigen Prozent auf ca. 45 Prozent gesteigert. Bisher bezieht der Betrieb noch keine Produktionsmittel wie z. B. Saatgut von anderen Regionalwert-Betrieben, da sich kein Betrieb mit entsprechendem Angebot im Netzwerk befindet.

Mit einigen anderen Betrieben in der Region pflegt der Beerfelder Hof ein partnerschaftliches Verhältnis: So beherbergt der Betrieb seit einiger Zeit die Mutterkuhherde vom Hof Apfeltraum aus Eggersdorf, da dessen Weideflächen nach zwei trockenen Sommern nicht mehr genug Futter für die Tiere bieten. Weiterhin nimmt Landwirt Johann Gerdes regelmäßig an einem Stammtisch mit anderen Erzeugern aus der Region teil und verleiht seine Maschinen ab und zu an andere Betriebe. Darüber hinaus engagiert er sich im Märkischen Wirtschaftsverbund, wo er sich als Vorstand für regionale Wertschöpfungsketten und die Interessen der ökologisch wirtschaftenden Landwirt*innen einsetzt. Des Weiteren wurden gemeinsam mit dem Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) in Müncheberg schon mehrere Forschungsprojekte auf seinem Hof durchgeführt.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE

Für das Jahr 2021 ist die Errichtung eines Kartoffellagers mithilfe eines Darlehens der Regionalwert AG in Höhe von 60.000 Euro geplant, um die Wertschöpfung auf dem Hof zu erhöhen und Transportwege zu minimieren.

Für den Aufbau der Bodenfruchtbarkeit soll langfristig der Anteil des Anbaus von Klee- und Luzernegras erhöht werden. Darüber hinaus sollen die Rinder mehr in den Ackerbau

integriert werden. So könnten die Tiere zum Beispiel regelmäßig die Zwischenfrüchte abweiden.

Auf den Acker- und Grünlandflächen des Betriebes existieren bisher nur wenige Landschaftselemente wie Hecken, Baumreihen oder Feldgehölze. Da die Flächen nur gepachtet sind, müsste das Anlegen solcher Elemente mit den Eigentümer*innen abgestimmt werden, und könnte aufgrund des hohen Kostenaufwands nur mit ehrenamtlicher Unterstützung durchgeführt werden.



Erntezeit auf dem Beerfelder Hof



BIOZÜCHTERGARTEN PEGGY GIERTZ

Unweit vom Stechlinsee, auf den Flächen des Biohof Kepos in Altglobsow, befindet sich der Biozüchtergarten der Diplom-Biologin Peggy Giertz. Auf einer Fläche von 2000 Quadratmetern wirtschaftet sie nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und pflanzt samenfeste Gemüse-, Kräuter- und Blumensorten.

Ihre Geschäftstätigkeit umfasst dabei im Wesentlichen drei Felder:

Im Auftrag von Organisationen, die sich für den Erhalt von Sorten einsetzen (wie den Vereinen Kultursaat oder Hortus officinarum), führt sie im Biozüchtergarten Erhaltungszucht durch. Dabei geht es darum, samenfeste Sorten so zu selektieren, dass ihre gewünschten sortentypischen Merkmale bestmöglich beibehalten werden. Im vergangenen Jahr hat Peggy Giertz beispielsweise Zucchini, Spinat, Möhren und Sonnenblumen für Kultursaat e.V. bearbeitet.

Für ökologische Saatguthändler wie die Bingenheimer Saatgut AG führt Peggy Giertz Versuchsanbau durch, um bei der

Entwicklung des Saatgut-Sortiments zu helfen und das Saatgut zu kontrollieren. Die Ergebnisse der Versuchsreihen inklusive Empfehlungen werden von ihr anschließend in Berichtsform aufbereitet.

BEITRAG DER REGIONALWERT AG

Die Regionalwert AG stellte für die Existenzgründung von Peggy Giertz im Juni 2020 ein Darlehen von 12.000 Euro bereit, mit dessen Hilfe Einnahmелücken überbrückt und das Kleinstunternehmen weiterentwickelt werden konnte.

Die regionale ökologische Saatgutvermehrung und Erhaltungszucht stellen wesentliche Komponenten regionaler landwirtschaftlicher Wertschöpfungsketten dar, weshalb sie aktiv von der Regionalwert AG gefördert werden.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Außerdem betreibt Peggy Giertz im Biozüchtergarten Samenbau, also die Vermehrung von Saatgut, und hat im vergangenen Jahr unter anderem Saatgut von Atlasblume und Husarenknöpfchen für die Bingenheimer Saatgut AG vermehrt. Ab diesem Jahr kommt Culinaris – Saatgut für Lebensmittel als neuer Kunde hinzu.

ÖKOLOGIE

Der Biozüchtergarten befindet sich zur Zeit in Umstellung auf Demeter. Bevor Peggy Giertz die Flächen übernahm, waren sie Naturland-zertifiziert. Die Durchführung von umfangreichen Maßnahmen zum Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit ist für Peggy Giertz aufgrund ihrer biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise besonders wichtig. Sie baut im Biozüchtergarten eine vielfältige Fruchtfolge an, die, wenn möglich, auch Mischkulturen beinhaltet. Offener Boden wird dabei vermieden und der Boden regelmäßig gemulcht. Außerdem erfolgen Düngungen mit Kompost, Mist und Schafwollpellets. Über den Winter werden auf der Ackerfläche Gründüngungen durchgeführt. Momentan werden die Düngemittel noch hinzugekauft, überwiegend von Höfen und einer Grünschnitt-Kompostierungsanlage in der Umgebung. Einzig Schafwollpellets kommen momentan aus dem Ausland, da ein regionaler Produzent nicht mehr vorhanden ist.

Angebaut werden vielfältigste und ausschließlich samenfeste Gemüsekulturen und Blumensorten. Die Ackerfläche ist in drei Streifen aufgeteilt, zwischen denen jeweils Wiesenstreifen mit jungen Obstbäumen liegen. Diese Wiesenstreifen voller Wildblumen werden zur Förderung der Biodiversität nur einmal im Jahr gemäht.

FOKUS: SAISONALE UND REGIONALE SCHNITTBLUMEN



Da ihr das Thema Regionalität von Schnittblumen sehr am Herzen liegt, baut Peggy Giertz auf 180 Quadratmeter der Ackerfläche des Biozüchtergartens saisonale Schnittblumen an und ist darüber hinaus in der Slow Flower-Bewegung aktiv. Die bunte Vielfalt kann von Mai bis Oktober bewundert werden. Blumenfreund*innen haben dann die Möglichkeit, sich selbst einen Strauß zu pflücken. Die hierfür eingerichtete Blumenkasse des Vertrauens ist in diesem Zeitraum täglich von 8 bis 20 Uhr geöffnet.

Weiterhin sind insektenfreundliche Blumen fundamentaler Teil der Fruchtfolge und es werden keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt.

Der Betrieb verbraucht bisher kaum Ressourcen, so wurden im letzten Jahr nur 20 Kilowattstunden Strom und ca. 70 Kubikmeter Wasser benötigt. Das Wasser wurde hauptsächlich zur Tröpfchenbewässerung der Ackerfläche verwendet.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

SOZIALES

Bisher hat der Biozüchtergarten keine Angestellten. Momentan arbeitet Peggy Giertz an ihrer offiziellen Aufnahme in den Züchter*innenkreis von Kultursaat e.V. Darüber hinaus engagiert sie sich im Bündnis junge Landwirtschaft und in der Slow Flower-Bewegung.

REGIONAL-ÖKONOMIE

Der Anteil des regional erzielten Umsatzes betrug im letzten Jahr zwölf Prozent. Das hat vor allem damit zu tun, dass ihre Kunden Bingenheimer Saatgut AG sowie Kultursaat e.V. in Hessen und Hortus officinarum in der

Schweiz sitzen. Ihr umsatzstärkster Kunde war dabei Kultursaat e.V. mit 42 Prozent.

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE

Für das laufende Jahr plant Peggy Giertz die Pachtung einer zweiten Ackerfläche derselben Größe, um auf der bisherigen Fläche überjährige Gründüngungen zu ermöglichen. Diese sind für den Aufbau der Bodenfruchtbarkeit besonders bedeutsam und bisher aufgrund der begrenzten Fläche nur über die Wintermonate möglich. Außerdem möchte sie in diesem Jahr mehr organisches Material in den Boden zu bringen, um dessen Wasserhaltekapazität zu verbessern.



Foto: Peggy Giertz

Der gut gefüllte Trocknungsbereich des Biozüchtergartens nach der Samenernte



IMKEREI HEILMANN

Die Imkerei von Jasper Heilmann hat im März 2021 die neuen Betriebsräume in der Feldsteinscheune auf dem Hof Apfeltraum in Eggersdorf bezogen, in denen nun ausreichend Platz für die Verarbeitung und Lagerung des frisch geernteten Honigs vorhanden ist.

Die Bienenstöcke stehen zum Teil ganzjährig auf den Flächen mehrerer Bio-Betriebe in Märkisch Oderland. In deren vielfältigen Landschaften fliegen die Bienen durch Getreidefelder mit Kornblumen, Streuobstwiesen und Robinienwälder. Um besondere Spezialitäten wie Buchweizen-, Sonnenblumen-, Lindenblüten- oder Phaceliahonig herzustellen, werden die Völker innerhalb Brandenburgs umgesetzt.

Die Demeter-zertifizierte Imkerei legt einen besonderen Fokus auf Tierwohl und die artgerechte Haltung der Bienen. Auch Ernte und Verarbeitung des Naturprodukts erfolgen so schonend wie möglich. Während des Sommers wird der Honig in Handarbeit geerntet und anschließend gerührt, bis er eine

cremige Konsistenz erreicht und direkt ins Glas abgefüllt werden kann. Dabei wird er niemals über die Bienenstocktemperatur von 35°C erwärmt und kommt ausschließlich mit Gefäßen aus Edelstahl in Berührung.

BEITRAG DER REGIONALWERT AG

Im vergangenen Jahr wurde die Feldsteinscheune auf dem Hof Apfeltraum von der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg für 350.000 Euro kernsaniert. In dem Haus befinden sich nun die Betriebsräume der Imkerei (bezogen zum März 2021) und eine Wohnung für Jasper und seine Familie. Außerdem gibt es in dem Gebäude weitere Wohnungen und Nutzflächen, die der Regionalwert AG gehören und von ihr vermietet werden. In kommenden Jahr ist die Eröffnung eines Hofladens in der Feldsteinscheune geplant.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ÖKOLOGIE

Die Imkerei Heilmann produziert mit Ökostrom. Die größten Energieverbraucher sind elektrische Geräte zur Honigverarbeitung sowie eine Kühlung. Diese ist besonders bei hohen Außentemperaturen von Bedeutung, da es sonst zu Qualitätseinbußen kommen kann, die den Honig im Handel unverkäuflich machen würden.

Die Imkerei liefert den Honig selbst an zahlreiche Bioläden, hauptsächlich in Berlin und Potsdam, aus. Für Fahrten mit dem Transporter zur Auslieferung und zur Betreuung der Bienenvölker wird Diesel verbraucht. Abgefüllt wird der Honig in 250 Gramm- und 500 Gramm-Gläser mit entsprechenden Deckeln aus Blech. Außerdem werden für die Verpackung und den Transport Kartons verwendet. Die Einführung eines betriebseigenen Mehrwegsystems für Gläser ist momentan nicht umsetzbar. Lebensmittelabfälle fallen im Betrieb nicht an, da jegliche Honigreste wieder den Bienen eingefüttert werden.

SOZIALES

Neben dem Inhaber war im letzten Jahr eine Saisonarbeitskraft beschäftigt, die während der Hauptsaison beim Schleudern und Abfüllen half.

REGIONAL-ÖKONOMIE

Der Großteil des Umsatzes der Imkerei werden in der Region erzielt, mit Bio Company-Märkten als Hauptabnehmern. Über einen Online-Shop wird der Honig zudem direkt vertrieben. Neben dem Honig wird noch Bienenwachs an Kosmetikerhersteller verkauft.

FOKUS: TIERWOHL



Seit ihrer Gründung ist die Imkerei Heilmann Mitglied im Demeter Verband. Wichtigste Alleinstellungsmerkmale der Demeter-Imkerei sind die Berücksichtigung der natürlichen Verhaltensweisen und die Förderung der Vitalität der Bienen. Die Imkerei Heilmann verzichtet deshalb auf viele Manipulationen zur Ertragsmaximierung, die heute selbst in der Bio-Imkerei üblich sind. So können die Bienen ihre Waben selbst bauen, sich über den natürlichen Schwarmtrieb vermehren, ihre Königinnen selbst aufziehen und einen Teil ihres Honigs für die Überwinterung behalten. Zudem finden keine anstrengenden Fernwanderungen mit den Bienen statt, die Völker werden innerhalb Brandenburgs platziert.

Die wichtigsten zugekauften Betriebsmittel sind Zucker zur Einfütterung und Verpackungsmittel. Da es bisher keinen regionalen Erzeuger von Demeter-Zucker gibt, muss der Zucker aus Baden-Württemberg bezogen werden. Ebenso fehlt ein regionaler Glaslieferant.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE

Für das Jahr 2021 ist der Umzug in die neuen Betriebsräume rechtzeitig zum Beginn der Honig-Saison geplant. Mit den vergrößerten Produktionskapazitäten liegt der Fokus in

diesem Jahr auf ökonomischen Nachhaltigkeitsaspekten. So werden die Diversifizierung der Vertriebskanäle, mehr Direktvermarktung durch den Ausbau des Online-Geschäfts und die Entwicklung von neuen Honig-Produkten geplant.



Foto: Jasper Heilmann

Eng zusammengekuschelt überwintern die Bienen in sogenannten Wintertrauben



WÜNSCH DIR MAHL

Wünsch dir Mahl (WDM) stellt an seinem Produktionsstandort in Müncheberg vegane Bio-Suppen und -Eintöpfe her. Die veganen Fertigprodukte werden deutschlandweit im Biofachhandel unter der Marke "Wünsch dir Mahl", sowie in REWE- und dm-Drogeriemärkten unter der Handelsmarke "Daily Soup" vertrieben.

2009 wurde das Unternehmen als Zwei-Mann-Betrieb auf dem Hof Apfeltraum gegründet, nach Jahren des organischen Wachstums verlassen inzwischen täglich mehr als 6000 mit Suppen und Eintöpfen gefüllte Gläser die Müncheberger Firmenküche. Statt in mühevoller Handarbeit wird nun mit Unterstützung von Maschinen gearbeitet. Nichts geändert hat sich an der nach wie vor natürlichen und schonenden Verarbeitung der Zutaten ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.

Im zurückliegenden Jahr erwirtschaftete das Unternehmen mit Geschäftsführer Kevin Bäumeier und 14 Mitarbeiter*innen einen Umsatz von 2,1 Millionen Euro. Ein besonderes Highlight stellte die Produktion der beiden

Regionalwert-Suppen dar, die ausschließlich mit Zutaten von Betrieben aus dem Regionalwert-Netzwerk produziert wurden.

BEITRAG DER REGIONALWERT AG

Im November 2019 stieg die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg durch den Kauf von 39 Prozent der Geschäftsanteile für 170.000 Euro bei Wünsch dir Mahl ein, um die Weiterentwicklung des Betriebs zu unterstützen. Der Betrieb möchte neue Produkte entwickeln, die einen höheren Anteil an regionalen Bio-Zutaten enthalten. Hierbei möchte die Regionalwert AG durch ihr Engagement neue Kooperations- und Absatzmöglichkeiten für zukünftige Regionalwert-Partner schaffen. Weiterhin benötigt der Betrieb Unterstützung bei dem geplanten Umzug an einen neuen Produktionsstandort, um die hohe Nachfrage nach den Suppen und Eintöpfen in Zukunft noch effizienter erfüllen zu können.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ÖKOLOGIE

WDM ist Bio-zertifiziert und verarbeitet ausschließlich Zutaten in Bio-Qualität, produziert wird mit Ökostrom. Die Verbräuche von Strom, Gas und Wasser waren im letzten Jahr allesamt recht hoch. Effizienzsteigerungen sind am jetzigen Standort aus finanziellen, baulichen und genehmigungsrechtlichen Gründen kaum umsetzbar. Das Unternehmen plant jedoch den Umzug in einen Neubau an einem anderen Standort, der nach den Bedürfnissen des Betriebes errichtet wird. Dabei soll die Ressourceneffizienz von Anfang an mitgedacht werden. Für Fahrten mit dem Firmenwagen von WDM wurden im letzten Jahr 1000 Liter Benzin verbraucht.

Die frisch zubereiteten Suppen werden in der Manufaktur in Müncheberg in Einweg-Gläser abgefüllt und Karton verpackt. Die Einführung eines Mehrwegsystems ist zur Zeit nicht geplant.



Einer der nicht ganz kleinen Kochtöpfe von WDM

Suppen und Eintöpfe, die der Handel aufgrund eines zu kurzen Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr abnimmt, werden in der Regel gespendet oder an die Mitarbeiter*innen abgegeben. Außerdem hat WDM im letzten Jahr zweimal Ware, die nicht die gewünschten geschmacklichen Eigenschaften hatte, zum Herstellungspreis an SirPlus abgegeben, und somit Lebensmittelverschwendung vermieden.

SOZIALES

Alle 15 Mitarbeiter*innen (Frauenquote von 27 Prozent) kommen aus der Region und sind unbefristet angestellt. Elf Mitarbeiter*innen arbeiten in Vollzeit, die restlichen vier in Teilzeit (entspricht 14,1 Vollzeitarbeitsplätzen). Die Fluktuationsrate lag im vergangenen Jahr bei null Prozent, kein*e Mitarbeiter*in verließ das Unternehmen auf eigenen Wunsch. Der Betrieb legt viel Wert auf die Förderung seiner Mitarbeiter*innen und die interne Besetzung von Stellen. So wurden im letzten Jahr die neu eingerichteten Stellen der Produktionsleitung, der Lagerleitung und der Etikettierungsleitung mit bereits angestellten Mitarbeiter*innen besetzt.

Bei WDM wird sich geduzt und eine Kultur der Offenheit Wert gelebt. Einmal pro Monat haben alle Mitarbeiter*innen ein Einzelgespräch mit dem Geschäftsführer, bei dem neben der Arbeitssituation auch auf die persönlichen Lebensumstände eingegangen wird.

REGIONAL-ÖKONOMIE

Bisher bezieht WDM ein Prozent der Zutaten von anderen Regionalwert-Betrieben. Dabei handelt es sich um die Zutaten für die beiden Regionalwert-Suppen. Die restlichen Zutaten bezieht das Unternehmen über den Großhandel, davon stammen fünf Prozent aus der Region, 70 Prozent aus Deutschland und 24 Prozent aus dem Ausland. Vor allem Gewürze können nicht aus Deutschland bezogen werden. Lieferverträge werden in der Regel für ein Jahr geschlossen.

Zukünftig soll der Anteil von Zutaten aus dem Regionalwert-Netzwerk und der Region kontinuierlich erhöht werden. Auch hierin liegt ein Grund, weshalb sich WDM 2019 mit der Regionalwert AG zusammengetan hat.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE

Für 2021 plant WDM mit Unterstützung der Regionalwert AG die Anschaffung einer neuen Deckelmaschine, mit der sich der Schwund bei der Abfüllung auf unter 3 Prozent verringern lassen soll, was gleichermaßen eine Reduktion der Lebensmittelabfälle als auch eine Reduktion der Verpackungsmaterialien bewirken würde.

Weiterhin soll in diesem Jahr der Anteil von verarbeiteten Zutaten aus der Region im Vergleich zum Vorjahr deutlich gesteigert werden. Diesbezüglich laufen Planungen zu neuen Produkten mit neuen Kooperationspartnern aus Erzeugung und Vorverarbeitung in der Region. Bei dieser Entwicklung kann WDM stark vom Netzwerk der Regionalwert AG profitieren.



Foto: Jörg Farys

Die leckere regionalwertig Kübissuppe von Wunsch dir Mahl



MOSTMANUFAKTUR HAVELLAND

Die MostManufaktur Havelland produziert in Beetzseeheide leckere Fruchtsäfte aus regionalem bzw. fair gehandeltem Obst in der eigenen Manufaktur. Die handwerklich hergestellten Säfte werden unter dem eigenen Namen vertrieben und wissen durch ihre kreativen Sorten, ihre geschmackliche Vielfalt und Frische zu überzeugen. Außerdem ist die MostManufaktur Havelland eine Lohnmosterei: Ab August können ihre Kund*innen nach Terminvereinbarung Obst und Gemüse aus dem eigenen Anbau vorbeibringen und mosten lassen.

Als Geschäftsführer Achim Fießinger den Betrieb im Jahr 2015 mit drei weiteren Gesellschafter*innen übernahm, konnte er auf das bereits gut etablierte Lohngeschäft sowie die Produktion von eigenen Säften ausbauen. Es folgten eine Überarbeitung des Markenauftritts, die Ausweitung des Vertriebs der eigenen Säfte auch an Handels- und Gastronomiekunden, sowie der Aufbau einer Auftragsproduktion von alkohol- und kohlenstofffreien Getränken für andere Unternehmen.

BEITRAG DER REGIONALWERT AG

Die Regionalwert AG beteiligte sich im Mai 2020 mit 100.000 Euro an der MostManufaktur Havelland. Unter anderem wurde von dem Geld eine neue Produktionsanlage angeschafft, die an Havelmi*** verpachtet wurde, damit der Betrieb in den Räumlichkeiten der MostManufaktur seine Haferdrinks herstellen kann.

Mittelfristig unterstützt die Regionalwert AG die MostManufaktur auch direkt bei der Suche nach einem neuen Standort und dessen Ausbau, da am jetzigen Standort die Kapazitätsgrenze für die Produktion erreicht ist.

Die MostManufaktur ist ein offener und in der Region verwurzelter Betrieb, der sich gerne hinter die Kulissen schauen lässt: Nach Absprache können Betriebsführungen,

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Workshops und Saftverkostungen für verschiedenste Zielgruppen angeboten werden. Regelmäßig vorbeischauen kann man zudem Dienstags und Freitags im Hofladen der Manufaktur, in dem die eigenen Säfte sowie viele weitere Erzeugnisse von befreundeten regionalen Produzenten eingekauft werden können.

ÖKOLOGIE

Einschließlich des Stroms für die Produktion von Havelmi*** verbrauchte die MostManufaktur Havelland im letzten Jahr 22.000 Kilowattstunden Strom, die als Ökostrom von Lichtblick bezogen wurden. Der Gasverbrauch für die Produktion ist unbekannt, der Wasserverbrauch liegt bei ca. 600 Kubikmeter im Jahr. Da sich die MostManufaktur momentan auf der Suche nach einem größeren Produktionsstandort befindet, sind am jetzigen Standort bis auf die Ersetzung von Neonröhren durch LEDs keine weiteren baulichen Maßnahmen zum Zweck der Ressourcenschonung möglich bzw. wirtschaftlich tragbar. Zusätzlich zum Ressourcenverbrauch in der Produktion kommt ein Verbrauch von ca. 4000 Liter Diesel für den Lieferwagen, mit dem die eigenen Säfte in der Region Berlin-Brandenburg ausgeliefert werden.

Ein Mehrwegsystem für die Glasflaschen existiert bisher nur für die Lohnmosterei: Die Kund*innen bezahlen einmalig für Flaschen und Pfandkästen, und können sie danach immer wieder befüllen lassen. Die eigenen Säfte werden zur Zeit noch in Einweg-Glasflaschen (zu 1 Liter und 200 Milliliter) an Handel und Gastronomie verkauft. Der Umstieg auf ein nationales Glasflaschen-Pfandsystem befindet sich in Planung.

Es fallen kaum Lebensmittelabfälle an: Sämtlicher Ausschuss in der Produktion wird an Brennereien abgegeben, die daraus Schnaps herstellen, und die Trester (Pressrückstände) werden von Landwirt*innen abgenommen, die sie ihren Tieren verfüttern.



Abfüllanlage der MostManufaktur

Die MostManufaktur ist Bio-zertifiziert und einige der eigenen Säfte tragen das Bio-Label. Insgesamt liegt der Anteil biologisch erzeugter Zutaten für die Säfte bei ungefähr 50 Prozent, langfristig soll dieser Wert auf 80 Prozent gesteigert werden. Ein Teil des verarbeiteten Obstes stammt von Streuobstwiesen im Westhavelland, die sich durch ihre hohe Artenvielfalt auszeichnen. Grundsätzlich wird versucht, die Zutaten regional und in Bio-Qualität zu beziehen. Dies gestaltet sich jedoch nicht einfach, da es in der Region an Bio-zertifizierten Obsterzeugern mangelt, die die gewünschten Mengen liefern können.

SOZIALES

Der Betrieb hat drei Angestellte (Frauenquote von 33 Prozent), die allesamt Quereinsteiger*innen sind. Während der Hauptsaison im Sommer und Herbst werden

NACHHALTIGKEITSBERICHT

je nach Erntesituation vier bis fünf Saisonarbeitskräfte, zumeist Geflüchtete, beschäftigt. Momentan laufen Gespräche mit der IHK Potsdam, da die MostManufaktur demnächst einen Ausbildungsplatz anbieten möchte.

Alle Beschäftigten inklusive Geschäftsführer Achim Fießinger erhalten einen Einheitslohn, der über dem Mindestlohn liegt. Im letzten Jahr gab es keine Arbeitsunfälle und die Fluktuationsrate lag bei null Prozent, es gab also keine freiwilligen Abgänge. Die Kultur in der Mosterei ist offen, jede*r kann einbringen, was er*sie will. Die Mitarbeitenden tauschen sich regelmäßig aus und je nach Bedarf finden Einzelgespräche zwischen dem Geschäftsführer und den Beschäftigten statt, bei denen Wünsche und Bedürfnisse angesprochen werden können.

REGIONAL-ÖKONOMIE

Die MostManufaktur Havelland hat ein sehr breites Spektrum an Kunden, die ihre Säfte abnehmen, darunter befinden sich diverse Edeka-Märkte in Berlin, Bioläden, Feinkostläden, Gastronomiebetriebe und Lieferservices, wie die Plattform 2020 für gute Lebensmittel und die Hofkisten. Der Verkauf der Säfte generiert 50 Prozent des Umsatzes, wobei der Absatz über den Hofladen und Online-Shop nur eine marginale Rolle spielen, 25 Prozent des Umsatzes stammen aus der Lohnmosterei und weitere 25 Prozent aus der Auftragsproduktion von Getränken.

Beliefert wird die Mosterei von sehr vielen unterschiedlichen Lieferanten, mit denen keine Lieferverträge bestehen. Die Mehrheit der Kontakte ist hierbei persönlich. Bei geschäftlichen Beziehungen, wie z. B. dem Einkauf von Mangos über Händler, holt sich die MostManufaktur umfangreiche

Informationen über die Produkte ein und achtet dabei besonders auf Zertifikate für menschenwürdige Produktionsbedingungen und fairen Handel. Der Bezug von Obst von anderen Regionalwert-Betrieben ist noch nicht möglich, bis auf Mango, Maracuja, Ingwer und Holunder werden aber alle anderen Zutaten regional bezogen. Der gesamte Umsatz wird regional erzielt.

Beim jährlichen Dorffest öffnet die MostManufaktur ihre Türen und veranstaltet Führungen durch den Betrieb. Auch sonst ist der Betrieb in der Region aktiv: Regelmäßig werden Säfte an regionale Projekte wie den Integrationsgarten Havelgarten oder für kleine Veranstaltungen gesponsert.

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE

Zusammen mit Havelmi*** muss die MostManufaktur Havelland in diesem Jahr einen neuen Standort finden und den darauf folgenden Umzug organisieren. Am neuen Standort sollen die Produktionsmenge erhöht und zahlreiche Ressourceneinsparungen realisiert werden, die in der Mosterei bisher aus baulichen Gründen nicht möglich sind.



Foto: Christian Schneider

Geschäftsführer Achim Fießinger



HAVELMI***

“Wir wollen eine Alternative zu Kuhmilch schaffen, die geschmacklich nahe an der Milch ist, ökologisch sinnvoller, regional leicht anzubauen und zu beziehen ist. Hafer ist da für uns der ideale Ausgangsstoff“, erklärt Havelmi***-Gründer Paavo Günther die Idee hinter dem Haferdrink aus der Mehrweg-Glasflasche.

Gemeinsam mit Achim Fießinger gründete er deshalb die Genossenschaft Havelmi***, deren gleichnamiger Haferdrink seit Juni 2020 im Handel erhältlich ist. Vorausgegangen waren mehrere Jahre Vorbereitung und eine erfolgreiche Crowdfundingkampagne im Dezember 2019, durch die eine Produktionsanlage teilfinanziert werden konnte, die nun in den Räumlichkeiten der MostManufaktur Havelland ihr zuhause gefunden hat.

Neben der Besonderheit der Organisation als Genossenschaft, die es sowohl Landwirt*innen, Verarbeiter*innen, Händler*innen als auch Prosument*innen ermöglicht, sich finanziell und inhaltlich in den Betrieb einzubringen, legt Havelmi***

BEITRAG DER REGIONALWERT AG

Im Mai 2020 hat die Regionalwert AG Genossenschaftsanteile im Wert von 1000 Euro an der Havelmi*** eG gezeichnet. Im selben Monat wurde auch Jochen Fritz, Vorstand der Regionalwert AG, in den Aufsichtsrat der Genossenschaft gewählt. Seitdem unterstützt die Regionalwert AG bei Havelmi*** den Aufbau des noch jungen Betriebes und die Suche nach einem größeren Produktionsstandort.

Darüber hinaus half die Regionalwert AG bei der Finanzierung der Produktionsanlage für den Haferdrink, die von der MostManufaktur Havelland gekauft wurde, und nun von Havelmi*** gemietet wird.

größten Wert auf Transparenz und eine hohe Qualität der Inhaltsstoffe. Verwendet werden nur Zutaten in Bioland-Qualität: Die Schälrmühle Vetschau liefert den Hafer,

NACHHALTIGKEITSBERICHT

größten Wert auf Transparenz und eine hohe Qualität der Inhaltsstoffe. Verwendet werden nur Zutaten in Bioland-Qualität: Die Schälmmühle Vetschau liefert den Hafer, während der Rohstoff selbst von den Betrieben Jahnsfelder Landhof, Landgut Petkus und Gut Schmerwitz stammt. Das Sonnenblumenöl wird von der Teutoburger Mühle bezogen und das Salz aus der Steintherme in Bad Belzig.

ÖKOLOGIE

Die Produktionsanlage von Havelmi*** in der MostManufaktur Havelland wird mit Ökostrom betrieben. Im letzten Jahr wurde ausgerechnet, dass für die Herstellung von einem Liter Haferdrink insgesamt 0,25 Kilowattstunden Strom verbraucht werden. Dieser recht hohe Verbrauch soll am zukünftigen Standort deutlich reduziert werden, in der Mosterei sind weitere Ressourceneinsparungen leider nicht möglich. Neben Strom wird noch Wasser für die Produktion benötigt: Der Gesamtverbrauch der MostManufaktur liegt bei ca. 50 Kubikmeter Wasser pro Monat. Langfristig strebt das Unternehmen die Einführung eines Nachhaltigkeitsmanagementsystems wie EMAS ein, um den eigenen ökologischen Fußabdruck systematisch und kontinuierlich zu minimieren.

Da Havelmi*** einen Zero-Waste-Ansatz verfolgt, verwendet der Betrieb ausschließlich Glas-Mehrwegflaschen statt die Haferdrinks in Tetrapacks abzufüllen. Die braunen Flaschen in der Einheitsgröße von einem Liter sind bereits in der Bio-Milchbranche etabliert und dadurch mit anderen Produzent*innen austauschbar. Als Deckel wird die zukunftsweisende Blueseal-Variante verwendet, die keine Weichmacher enthält. Für das Etikett kommt ressourcensparendes Papier zum Einsatz – in Zukunft soll hierfür eine nachhaltigere Lösung gefunden werden.

Außer den Pressrückständen (Hafertrester), die circa acht bis zehn Prozent der produzierten Menge an Haferdrink ausmachen, fallen bei der Produktion von Havelmi*** keine nennenswerten Lebensmittelabfälle an. Bisher geht der Trester an Landwirte, die ihn an ihre Tiere verfüttern. Am neuen Standort soll durch eine effizientere Produktion die Menge der Pressrückstände reduziert werden, außerdem wird daran gearbeitet, neue Nutzungsmöglichkeiten für den Trester zu finden (z. B. Verkauf an Bäckereien zur Herstellung von Hafer-Cookies).

Havelmi*** ist Bioland-zertifiziert und verarbeitet ausschließlich Zutaten, die von anderen Bioland-zertifizierten Betrieben hergestellt wurden.



Foto: Havelmi

Produktion in der MostManufaktur Havelland

SOZIALES

Neben dem geschäftsführenden Vorstand Paavo Günther und dem ehrenamtlichen Vorstand Achim Fießinger arbeiten sechs weitere Menschen für Havelmi*** (Frauenquote von 33 Prozent), davon zwei in Vollzeit (Frauenquote von 50 Prozent) und die restlichen vier als Mini-Jobber*innen. Alle Vollzeit-Beschäftigten inklusive des geschäftsführenden Vorstands erhalten einen Einheitslohn, der über dem Mindestlohn liegt. Im letzten Jahr verließ eine Person das Unternehmen auf eigenen Wunsch.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Havelmi*** versteht sich als Produktionsunternehmen, dessen Ziel es ist, den Großteil der Herstellungsschritte seiner Produkte selbst umzusetzen. Deshalb wird großen Wert auf Fort- und Weiterbildungen und auf eine interne Aufgabenverteilung gelegt. Auch wenn es im vergangenen Jahr keine Arbeitsunfälle gab, sollen dieses Jahr Fortbildungen zum Thema Arbeitsschutz stattfinden, zudem soll alle Beschäftigten ermöglicht werden, einen Staplerschein zu machen. Neben den Möglichkeiten zur Weiterbildung ist auch die Einbindung der Mitarbeitenden ein großes Thema: Zum einen wird in regelmäßigen Mitarbeitendengesprächen die Zufriedenheit abgefragt, zum anderen werden alle Mitarbeitenden angehört, Mitglied der Genossenschaft zu werden, und somit auch formell Mitbestimmungsrechte im Betrieb zu erlangen.

REGIONAL-ÖKONOMIE

Zurzeit ist der Haferdrink vor allem in LPG-Märkten in Berlin, in kleinen Bioläden und über Lieferdienste wie die Plattform 2020 für gute Lebensmittel erhältlich. Die Belieferung erfolgt über den Bio-Großhändler Terra Naturkost, der die frisch produzierten Haferdrinks auch von der MostManufaktur Havelland abholt.

Zum Jahresende 2020 war der Haferdrink das einzige Produkt im Angebot von Havelmi***, mit dem folglich der gesamte Umsatz erzielt wurde. Anfang dieses Jahres wurde ein Haferkakao eingeführt und eine Erweiterung der Produktpalette, z. B. um Haferjoghurt, Hafercuisine oder andere pflanzliche Drinks

aus Amaranth, Buchweizen oder Hanf, wird angestrebt.

Die wichtigsten Lieferanten sind die Produzenten von Hafer (ca. 50 Prozent des Gesamteinkaufswerts), von Sonnenblumenöl (ca. 40 Prozent des Gesamteinkaufswerts) und von Salz und Wasser (gemeinsam ca. 10 Prozent des Gesamteinkaufswerts). Die Zutaten stammen zu ca. 98 Prozent aus der Region, nur das Sonnenblumenöl stammt von der Teutoburger Ölmühle in Nordrhein-Westfalen. Der Kakao aus Ghana (bezogen über fairafri), welcher für die Produktion des neu eingeführten Haferkakao benötigt wird, fiel im Jahr 2020 weder umsatz- noch mengenmäßig ins Gewicht.

Mit Lieferanten wie Kund*innen werden möglichst enge Beziehungen anvisiert. Die konkrete Ausgestaltung der Beziehungen ist aber individuell sehr unterschiedlich und reicht von persönlich bis hin zu geschäftlich. Langfristig sollen Lieferverträge mit den Lieferanten abgeschlossen werden und noch mehr Läden und Lieferanten zur Mitgliedschaft in der Genossenschaft ermutigt werden, da die Vernetzung seiner Stakeholder ein wichtiges Anliegen von Havelmi*** darstellt.

Vertrieben wird Havelmi*** ausschließlich in der Region, also in einem Umkreis von 300 Kilometern um den Produktionsstandort, da die Vorteile der Glas-Mehrwegflasche sonst durch die Nachteile des ressourcenintensiven Transports aufgezehrt würden. Aus diesem Grund hat Havelmi*** bereits mehrfach Anfragen aus anderen Bundesländern abgelehnt.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE

Wichtigstes kurzfristiges Ziel von Havelmi*** ist es, gemeinsam mit der MostManufaktur Havelland einen neuen Produktionsstandort zu finden, an dem größere Mengen des Haferdrinks ressourcenschonender produziert werden können.

Langfristig möchte sich Havelmi*** vom reinen Hersteller von Haferdrinks zu einer veganen Meierei entwickeln, die verschiedenste Kuhmilchalternativprodukte aus veganen und regionalen Zutaten herstellt. Die Genossenschaft soll durch

immer mehr und vielfältige Mitglieder zu einem unabhängigen Unternehmen ausgebaut werden, das einen wesentlichen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Ernährung leistet. Auch politisch möchte sich Havelmi*** noch mehr engagieren und u.a. den Brandenburger Ernährungsrat noch intensiver unterstützen. Außerdem setzt sich das Unternehmen intensiv mit den Themen klimaneutrale Distribution und Ausbildung auseinander, um den eigenen ökologischen Fußabdruck stetig zu minimieren und zukünftig selbst geeignete Mitarbeiter*innen auszubilden.



Foto: Havelmi

Regional, ökologisch und sozial: Havelmi***



DORFLADEN REICHENBERG

Der Dorfladen Reichenberg von Jakob Noack versorgt die Anwohner*innen der umliegenden Gemeinden mit einem auf sie angepassten Sortiment, in dem sich viele regionale und ökologische Lebensmittel befinden. Im Angebot finden sich Backwaren, Eier, Milch- und Wurstprodukte, frisches Gemüse, Getränke, Eis und Dinge des täglichen Bedarfs. Der 50 Quadratmeter große Dorfladen wurde im April 2020 als wichtiger Bestandteil des neugebauten Lebenszentrums Thomas Müntzer eröffnet, das als generationsübergreifender Mittelpunkt für Gesundheit, Begegnung und Kultur in der Märkischen Schweiz angelegt ist.

Inhaber Jakob Noack und sein Team bieten ihren Kund*innen nicht nur eine persönliche Einkaufsmöglichkeit, die dem Dorf Reichenberg lange fehlte, sondern verstehen den Dorfladen auch als Treffpunkt und Begegnungsstätte. Im eigenen kleinen Bistro sind Sitzmöglichkeiten vorhanden, die zum Verweilen bei einem Kaffee oder warmen Mittagessen einladen.

BEITRAG DER REGIONALWERT AG

Mithilfe der Regionalwert AG konnte Jakob Noack die Ladeneinrichtung anschaffen. Die Investitionssumme betrug 25.000 Euro.

Für die Regionalwert AG leitet der Dorfladen Reichenberg einen wichtigen Beitrag, um regionale Versorgungsinfrastrukturen zu schaffen und den ländlichen Raum lebenswert zu gestalten.

Neben dem Laden in Reichenberg betreibt Jakob Noack seit 2016 einen weiteren Regionalladen in Waldsiedersdorf und hält 225 Weidehühner besonders artgerecht in einem Hühnermobil, deren Eier in seinen beiden Läden erworben werden können.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ÖKOLOGIE

Der Dorfladen Reichenberg befindet sich in einem gut gedämmten Neubau und muss aufgrund der Abwärme der Elektrogeräte so gut wie nie beheizt werden.

80 Prozent der Waren im Sortiment werden von Terra Naturkost und Edeka geliefert, die verbleibenden 20 Prozent der Waren werden entweder von Jakob Noack selbst bei den Erzeugern abgeholt oder von den Erzeugern in den Laden geliefert. Hierbei wird versucht, Routen so zu planen, dass unnötige Wege vermieden werden.

Verpackungen werden in Form von Papiertüten, Eierkartons und 5-Liter-Getränkekartons mit Innenbeutel (für den hauseigenen Apfelsaft) eingesetzt. Der Recyclinganteil dieser Verpackungsmaterialien liegt insgesamt bei 60 Prozent. Generell werden die Kund*innen des Ladens darauf hingewiesen, Verpackungsmaterialien und Einkaufstaschen selbst mitzubringen und wiederzuverwenden.



Ein Teil der Verkaufsfläche des Dorfladens

70 Prozent der Produkte im Sortiment des Dorfladens sind mindestens Bio-zertifiziert. Bei Obst und Gemüse liegt der Anteil bei 99 Prozent. Lebensmittelabfälle fallen aufgrund passgenauer Bestellung kaum an. Wenn Waren doch mal nicht mehr verkauft werden können, werden sie entweder selbst verbraucht oder kompostiert.

SOZIALES

Im Dorfladen sind sechs Personen angestellt, die alle aus der Region stammen. Davon sind zwei sozialversicherungspflichtig beschäftigt, die restlichen arbeiten als Aushilfskräfte. Die Fluktuationsrate lag im vergangenen Jahr bei 30 Prozent. Alle sechs Wochen findet ein Teamtreffen statt, bei dem sich gemeinsam ausgetauscht wird und Neuerungen besprochen werden.

REGIONAL-ÖKONOMIE

Über 20 regionale Lieferanten wie die Gemüsegärtnerei Liebenhof, die Nudel-manufaktur Märkische Schweiz, die Kaffee-rösterei Bienert, die Biokelterei Bergschäferei, Damwild aus Hasenholz und Barnimer Bier, mit denen Jakob Noack in partnerschaftlichen Beziehungen steht, beliefern den Dorfladen Reichenberg. Insgesamt stammen 80 Prozent der Produkte im Sortiment aus der Region. Ein Prozent dieser regionalen Produkte wurde von anderen Regionalwert-Betrieben produziert. Weitere 15 Prozent der Produkte im Sortiment kommen aus Deutschland, der die restlichen fünf Prozent stammen aus der EU.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Der Dorfladen richtet sich an die Bewohner*innen von Reichenberg und der angrenzenden Dörfer und ist gleichermaßen Treffpunkt wie Einkaufsmöglichkeit, die in Reichenberg seit mehr als 20 Jahren fehlte. Besonders wichtig ist Inhaber Jakob Noack, auf die Bedürfnisse seiner Kund*innen einzugehen und ihnen ein Sortiment zu gemischten Preisen anzubieten, welches jeder und jedem den Einkauf im Dorfladen erlaubt. Außerdem engagiert sich Jakob Noack im Regional-Stammtisch Märkische Schweiz, um die Produzenten der Region zusammenzubringen die Vermarktung derer hochwertigen regionalen Produkte zu unterstützen.

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE

Für 2021 strebt der Dorfladen Reichenberg eine Umsatzsteigerung an, über die die wirtschaftliche Tragfähigkeit langfristig gesichert werden kann, und somit auch höhere Löhne gezahlt und weitere Investitionen getätigt werden können. Unter anderem ist die Anschaffung einer Kühlzelle geplant. Mit ihr könnten das Obst- und Gemüseangebot erweitert und die Lagerhaltung effizienter gestaltet werden.



Foto: Jörg Farys

Inhaber Jakob Noack vor seinem zweiten Laden in Waldsieversdorf



PLATTFORM 2020 FÜR GUTE LEBENSMITTEL

Die Plattform 2020 für gute Lebensmittel versteht sich als Bindeglied zwischen ökologischen Erzeugerbetrieben aus der Region Berlin-Brandenburg, dem Lebensmittelhandwerk, der Gastronomie und den Berliner Verbraucher*innen. Dabei hat sich die Plattform zum Ziel gesetzt, regionale Wertschöpfungsketten zu stärken und den Berliner Verbraucher*innen ganzjährig eine regional-saisonale Ernährung zu ermöglichen.

Das Produktangebot der Plattform 2020 für gute Lebensmittel umfasst hochwertiges Gemüse und Obst, Fleisch, Brot, Eier, Käse und Milchprodukte, sowie ausgewählte Delikatessen in Bio-Qualität oder von persönlich bekannten Erzeugern, für deren hohe Qualitätsstandards die Plattform 2020 garantiert.

Die Bestellung der Lebensmittel erfolgt über den Online-Shop der Plattform, ausgeliefert wird im Stadtgebiet von Berlin. Außerdem können die frischen Erzeugnisse der regionalen Öko-Landwirtschaft am Marktstand der Plattform 2020, genannt

BEITRAG DER REGIONALWERT AG

Seit Dezember 2020 ist die Plattform 2020 für gute Lebensmittel ein Regionalwert-Betrieb. Für die Regionalwert AG ist die Plattform 2020 ein erster wichtiger Schritt auf dem Weg hin zu einer regionalen Plattform-Ökonomie. Die Regionalwert AG beteiligt sich in Form einer atypischen stillen Beteiligung mit einer Investitionssumme in Höhe von 100.000 Euro an der Plattform 2020. Mit diesem Geld werden der Online-Shop umgebaut, der Marktstand neu gestaltet und vergrößert, sowie ein neuer Transporter für die Auslieferung angeschafft.

Von Beet & Baum, in der Markthalle Neun in Kreuzberg erworben werden.

Geschäftsführer*innen des Bio-zertifizierten Unternehmens sind Jiro Nitsch, Gründer der Plattform 2020, und Pia Linde.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

ÖKOLOGIE

Die Plattform 2020 unterhält eine eigene Lieferflotte, die aus zwei normalen Mercedes Sprinter und einem Mercedes Sprinter mit Kofferaufsatz besteht. Für die Auslieferungen im Berliner Stadtgebiet werden jährlich ca. 4000 bis 5000 Liter Diesel verbraucht.

Der Betrieb versucht Verpackungsmüll zu vermeiden, wo es möglich ist. Online bestellte Lebensmittel werden in NAPF-Kästen (Mehrwegsystem der Bio-Bauern) ausgeliefert, dabei werden zusätzliche Verpackungsmaterialien nur benutzt, wenn es die Beschaffenheit der Lebensmittel verlangt. Ebenso erfolgt die Belieferung der Plattform 2020 von Großhändlern und den regionalen Erzeugern in der Regel mit Mehrweg-Kistensystemen (NAPF, IFCO, Euro Pool). In Anbau-Beratungsgesprächen werden auch neue Erzeuger für das Thema Verpackungsreduktion sensibilisiert. Am Marktstand Von Beet & Baum lassen sich Tüten zur Verpackung der Waren bisher nicht vermeiden, es besteht aber die Möglichkeit, dass Kund*innen ihre eigenen Behältnisse mitbringen und befüllen lassen.

Der Einkauf bei den Lieferanten erfolgt nur nach tatsächlichem Bedarf via Cross-Docking-System, was dazu beiträgt, dass nur sehr wenig Lebensmittelabfälle anfallen. Falls doch mal Fehler in der Disposition auftreten, werden überschüssige Lebensmittel an foodsharing abgegeben. Unverkäufliche Produkte mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum wiederum werden von den Mitarbeitenden selbst konsumiert. Am Marktstand Von Beet & Baum wird überdies mit To Good To Go kooperiert, so dass Kund*innen am Ende des Tages übrig gebliebene Lebensmittel zu vergünstigten Preisen abholen können.

Die Plattform 2020 für gute Lebensmittel ist Bio-zertifiziert. So stammen auch ca. 95 Prozent der Produkte in ihrem Sortiment aus ökologischer Erzeugung. Die restlichen ca. fünf Prozent sind vor allem Erzeugnisse von anderen Ständen aus der Markthalle Neun sowie der Haferdrink Oatly Barista, der bei den Gastronomiekunden extrem nachgefragt ist.



Foto: Anna Warnow | Markthalle Neun

Frische Lebensmittel aus der Markthalle Neun

SOZIALES

Neben den beiden Geschäftsführer*innen (Frauenquote von 50 Prozent) arbeiten zwölf Angestellte (Frauenquote von 50 Prozent) für die Plattform 2020. Von den neun unbefristet und in Vollzeit Angestellten (Frauenquote von 50 Prozent), arbeiten drei als Führungskräfte (Frauenquote von 33 Prozent).

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Eine Person ist zur Zeit noch befristet angestellt, weitere zwei Personen arbeiten als Aushilfskräfte. Alle Angestellten erhalten einen Lohn, der deutlich über dem Mindestlohn liegt.

Die Geschäftsführer*innen organisieren regelmäßige Treffen mit allen Mitarbeiter*innen und einmal pro Jahr finden intensive Personalgespräche statt. In der Regel können die einzelnen Teams (Büro, Marktstand, Lager und Logistik) eigenverantwortlich arbeiten und Entscheidungen treffen, dabei kann sich jede*r nach seinen Fähigkeiten und Bedürfnissen einbringen. Generell findet aber auch viel Austausch zwischen den Teams statt.



Foto: Plattform 2020

Lieferwagen der Plattform vor der Markthalle

REGIONAL-ÖKONOMIE

Die Plattform 2020 hat mehrere Beschaffungsebenen: Zum einen bezieht sie ihre Waren von Berliner Manufakturen (z. B. den Betrieben aus der Markthalle Neun) und von regionalen Erzeugern aus Berlin und Brandenburg. Zum anderen bezieht sie ihr Sortiment von Bio-Großhändlern (hauptsächlich von Weiling). Die Ebene des Großhandels sichert die Plattform 2020 unter anderem vor Ausfällen bei regionalen Erzeugern ab und gewährleistet eine sichere Versorgung der anspruchsvollen Gastronomiekunden.

Zu vielen der Lieferanten der Plattform 2020 bestehen enge und vertraute Beziehungen, so sind ca. 80 Prozent der Kontakte persönlich. Da die Plattform 2020 sich der Förderung der regionalen kleinbäuerlichen Landwirtschaft verschrieben hat, ist die Beratung insbesondere kleiner und junger Betriebe ein wesentlicher Teil ihrer Geschäftstätigkeit. Sie hilft den Betrieben bei der Erstellung von Anbauplänen, Logistik und Vermarktung. Außerdem koordiniert sie den Anbau größerer Mengen bestimmter Produkte zwischen mehreren kleinen Produzenten oder berät zu am Markt besonders nachgefragten Sorten. Auch viele der Betriebe im Ausland kennt Gründer Jiro Nitsch noch aus seiner Zeit im Bio-Großhandel persönlich, so zum Beispiel eine Demeter-Kooperative in Sizilien, von der Zitrusfrüchte bezogen werden.

Ihren gesamten Umsatz erzielt die Plattform 2020 in der Region, da sie ausschließlich den Berliner Markt beliefert. Dabei arbeitet sie auch mit ihren Gastronomiekunden eng zusammen, die bei der Planung ihrer Menüs nach regionaler und saisonaler Verfügbarkeit von Zutaten beraten werden.

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Im Sortiment der Plattform 2020 befinden sich zwar sehr viele regionale und saisonale Artikel, die direkt von den Erzeugern bezogen werden, dennoch bietet die Plattform 2020 ein ganzjähriges Vollsortiment an. Dieses wird von den Kund*innen so nachgefragt und ermöglicht die Bezahlung der neun Vollzeitkräfte. Ohne ganzjähriges Sortiment käme es zu deutlichen Umsatzeinbrüchen im Winter, die nur mit weniger Angestellten und Saisonarbeitskräften während der Sommermonate zu bewältigen wären.

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE

Für 2021 sind der Relaunch des Online-Shops und der Umbau des Marktstandes oberste

Prioritäten. Im neuen Online-Shop sollen getrennte Bereiche für Endverbraucher*innen und Großkunden geschaffen werden, die jeweils zielgruppenspezifische Features enthalten. Ziel dabei ist es, den logistischen Aufwand zu verringern und effizienter zu wirtschaften, weshalb unter anderem auch eine Absatzsteigerung der Abokisten angestrebt wird.

Außerdem wurde im März ein Lastenfahrrad angeschafft, mit dem die Auslieferung der Lebensmittel im unmittelbaren Umfeld der Markthalle Neun erfolgen soll.



Foto: Anna Warnow | Markthalle Neun

Gründer Jiro Nitsch und sein Unternehmen holen die Lebensmittel direkt bei den Erzeugern ab



WEITERE BETRIEBE IN DER STARTPHASE

DIE BRAUT

Sarah Raimann und ihr Partner Joe Petrascheck auf dem großen Vierseitenhof einer ehemaligen Bäckerei in Stegelitz ihre Wirkungsstätte gefunden. Seit mehr als einem Jahr läuft der Umbau der Räumlichkeiten zu einer kleinen Dorfbrauerei mit einer Braukapazität 500 Liter Bier pro Tag.

Es gibt nach wie vor viel zu tun, bedingt durch die Corona-Pandemie kam es auf der Baustelle zu zahlreichen Verzögerungen. Einmal fertiggestellt soll die Brauerei ab Ende Juni ihren Betrieb aufnehmen und mit dem geplanten Hofverkauf mit Hofausschank ein Treffpunkt für das Dorf und Ort des gemeinsamen Austausches werden.

Die Zutaten für die Biere werden künftig aus der Region bezogen, so dass die gesamte Wertschöpfung vom Acker bis ins Glas in der Uckermark stattfindet. Erste Partnerschaften mit Bio-Produzenten sind deshalb schon angebahnt.

KURZBERICHTE

Die beiden Regionalwert-Betriebe die braut und Frisches Biogemüse Brandenburg befinden sich noch in der Startphase, weshalb sie in diesem Jahr noch nicht an der Datenerhebung zum Regionalwertbericht teilnehmen. Die braut baut fleißig weiter, um voraussichtlich Ende Juni zu eröffnen, nachdem im letzten Jahr nur Kleinstmengen Bier produziert wurden. FBB ist noch in der Planungsphase und möchte ebenfalls diesen Sommer starten.

Um den Neubau der Mikrobrauerei zu ermöglichen, unterstützt die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg die braut mit einer stillen Beteiligung in Höhe von 35.000 Euro. Außerdem führte die Dorfbrauerei bereits eine erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne durch, bei der mehr als 22.000 Euro eingesammelt wurden, und wird über das Brandenburger Förderprogramm für ländliche Entwicklung mit ca. 50.000 Euro gefördert.

WEITERE BETRIEBE IN DER STARTPHASE

FRISCHES BIOGEMÜSE BRANDENBURG

Mit der Gründung der FBB Biogemüse Brandenburg GmbH ist es im vergangenen Jahr gelungen, wichtige Akteure der Brandenburger Bio-Szene an einen Tisch zu holen und sie in einer Gesellschaft zu vereinen.

Das gemeinsame Ziel besteht darin, Wertschöpfungsketten für Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln sukzessive aufzubauen und somit die Lieferkapazitäten dieser Produkte aus Brandenburg zu erhöhen. Unter Geschäftsführer Klaus Bauer, der viel Erfahrung aus der konventionellen Vermarktung von Salaten und Gemüse mitbringt, soll FBB nun in den ökologischen Handel einsteigen.

Zu den Gesellschaftern zählen neben der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg (die sich mit einer Investitionssumme von 17.000 Euro am Projekt beteiligte) insgesamt fünf Gemüse erzeugende Betriebe aus dem Norden Brandenburgs, darunter auch die Höfe von Johannes Erz und Frank Rumpe, beide im Aufsichtsrat der Regionalwert AG, sowie das Ökodorf Brodowin. Koordiniert und begleitet wird das Vorhaben von der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau und der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde.

Ab 2021 sollen vorwiegend Bio-Blattsalate für Frischetheken im Naturkostfachhandel und dem Lebensmitteleinzelhandel produziert werden. Zuvor muss noch die dafür vorgesehene Werkshalle in Oderberg umgebaut werden.



Foto: RWAG BBG

Gründer Jiro Nitsch und sein Unternehmen holen die Lebensmittel direkt bei den Erzeugern ab