

Führungswechsel bei foodwatch International: Jörg Rohwedder tritt Nachfolge von Gründer Thilo Bode an

geschrieben von Andreas | 4. Dezember 2021



Pressemitteilung

Berlin, 1. Dezember 2021. Jörg Rohwedder ist neuer Geschäftsführer von foodwatch International. Er tritt die Nachfolge von Gründer Thilo Bode an, der sich nach fast 20 Jahren an der Spitze der Verbraucherorganisation zum Jahresende zurückzieht. Jörg Rohwedder ist seit vielen Jahren in verschiedenen politischen Organisationen aktiv, unter anderem war er Campaigner bei der Online-Plattform WeMove und Geschäftsführer der Bewegungsstiftung. Zuletzt arbeitete der 53-jährige im Geschäftsführungsteam von Lobbycontrol.

„Die Agrar- und Lebensmittelindustrie macht Profite auf Kosten von Umwelt, Klima und Tieren und auf Kosten der Gesundheit der Verbraucher:innen – das muss aufhören!“, so Jörg Rohwedder. „Meine Aufgabe sehe ich darin, foodwatch als eine wirklich europaweit tätige Organisation auszubauen. Ich bin überzeugt, Europa braucht eine schlagkräftige internationale Verbraucherorganisation als Gegengewicht zu einflussreichen Lobbyinteressen. Ich freue mich, diese Riesenaufgabe gemeinsam mit dem foodwatch-Team anzugehen.“

Thilo Bode, der foodwatch 2002 gegründet hat, zieht sich aus

der Organisation zurück: „Auch wenn es mir nicht leicht fällt, ist es jetzt an der Zeit, Platz zu machen, für eine neue Führungsriege. foodwatch hat es in den vergangenen Jahren geschafft, Ernährung zu einem politischen Thema zu machen. Aber: Das Ernährungssystem als Ganzes zu verbessern, ist uns nicht gelungen. Es bleibt viel zu tun – eine internationale Verbraucherorganisation in Europa ist wichtiger denn je. Ich wünsche Jörg und dem gesamten foodwatch-Team alles Gute!“

foodwatch arbeitet als unabhängige Verbraucherorganisation. Der eingetragene Verein gliedert sich in zwei Geschäftsbereiche: „foodwatch Deutschland“, geleitet von Geschäftsführer Chris Methmann, und „foodwatch International“, das als Dachorganisation für die nationalen foodwatch-Büros fungiert. Neben Berlin gibt es mittlerweile Büros in Amsterdam (seit 2010), Paris (2014), Brüssel (2020) und Wien (2020). Die Organisation finanziert sich insbesondere über Förderbeiträge und Spenden. In Deutschland unterstützen mehr als 44.000 Mitglieder die Arbeit.

Quellen und weiterführende Informationen:

[Portraitfotos und Kurzvita Jörg Rohwedder](#)

[Portraitfotos und Kurzvita Thilo Bode](#)

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Mobil: +49 (0)174 / 3 75 16 89

foodwatch mahnt Rewe wegen irreführender Klima-Werbung ab – Handelsunternehmen vermarktet klimaschädliches Produkt als „klimaneutral“

geschrieben von Andreas | 4. Dezember 2021



Pressemitteilung

Berlin, 2. Dezember 2021. Die Verbraucherorganisation foodwatch hat den Handelskonzern Rewe abgemahnt, weil dieser das Hähnchenfleisch seiner Rewe-Eigenmarke Wilhelm Brandenburg als „klimaneutral“ bewirbt. Verbraucher:innen könnten die Werbung so verstehen, dass sich die Produktion des Hähnchenfilets nicht schädlich auf das Klima auswirke. Tatsächlich werde das Hähnchenbrustfilet weder emissionsfrei hergestellt noch würden die bei der Produktion anfallenden Emissionen ausgeglichen. foodwatch-Recherchen belegen: Das Wald-Projekt in Peru, durch das die Treibhausgas-Emissionen kompensiert werden sollen, schützt den dortigen Wald und damit auch das Klima nicht. Das Hähnchenbrustfilet von Rewe ist einer der Kandidaten für die Wahl zum Goldenen Windbeutel 2021 (www.goldener-windbeutel.de), dem Preis für die dreisteste Werbelüge des Jahres. foodwatch spricht sich für eine klare Regulierung von „nachhaltigen“ Werbeversprechen aus.

„Von wegen Klimaretter – das Hähnchenfleisch von Rewe ist eine dreiste Klimälüge. Mit manipulierten Zertifikaten rechnet Rewe

Fleisch klimaneutral – doch durch das Kompensationsprojekt in Peru werden Bäume nicht geschützt, sondern gefällt“, kritisierte Manuel Wiemann, Wahlleiter des Goldenen Windbeutels. „Klima- und Umweltwerbung auf unökologischen Produkten muss gestoppt werden!“

Die Tierhaltung trägt weltweit mit über 15 Prozent zu den vom Menschen verursachten Treibhausgas-Emissionen und damit zum Klimawandel bei. Es sei grundsätzlich irreführend, Fleisch als „klimaneutral“ zu bewerben, kritisierte foodwatch. Für die vermeintliche „Klimaneutralität“ der in Bayern verkauften Wilhelm Brandenburg-Geflügelprodukte kompensiert Rewe Treibhausgas-Emissionen über den Anbieter „Climate Partner“. Dafür werden ausschließlich Zertifikate eines Projekts zum Waldschutz mit nachhaltigem Paranussanbau in Tambopata/ Peru gekauft. Eine von foodwatch in Auftrag gegebene Recherche zeigt: Das Projekt erfüllt nicht die grundlegenden Anforderungen an Kompensationsprojekte. Es schafft keinen zusätzlichen Nutzen für das Klima und existierte mindestens in den ersten Jahren nur auf dem Papier. Die Zertifikate für das Geflügelfleisch von Rewe stammen aus den Jahren 2010-2012. Für diesen Zeitraum hat das Projekt nachweislich keinerlei Emissionsreduktionen bewirkt, die Zertifikate sind also falsch. Dass das Projekt keinen zusätzlichen Nutzen für Wald und Klima bringt, zeigt auch die tatsächliche Entwaldungsrate. Nach Projektbeginn hat die Entwaldung nicht wie versprochen abgenommen, sondern zugenommen. Lag die Entwaldungsrate vor Projektbeginn bei durchschnittlich 0,15 Prozent pro Jahr (2001-2010), verdoppelte sie sich nach Projektbeginn auf durchschnittlich 0,29 Prozent (2010-2020). Das Projekt konnte also keinerlei Abholzung verhindern – im Gegenteil, es wurden mehr Bäume gefällt als vorher. Neben Rewe hat foodwatch auch die Lohmann & Co. AG (PHW-Gruppe) abgemahnt. Der größte deutsche Geflügelzüchter stellt das Produkt im Auftrag von Rewe her. Die beiden Unternehmen haben bis zum 6. Dezember Zeit, eine Unterlassungserklärung abzugeben.

Neben Rewe hat foodwatch Produkte von Danone, Naturally Pam, Darboven und Katjes für den Goldenen Windbeutel 2021 nominiert. Die meisten von ihnen präsentieren sich als besonders klima- und umweltfreundlich – können diese Werbeversprechen aber nicht halten, kritisierte foodwatch. Verbraucher:innen können noch bis zum 12. Dezember auf www.goldener-windbeutel.de aus den fünf Kandidaten ihren Favoriten für den Preis der dreistesten Werbelüge wählen. Dem Hersteller des Produkts mit den meisten Stimmen will foodwatch den Negativpreis am Firmensitz überreichen.

Links:

Online-Abstimmung Goldener Windbeutel:
www.goldener-windbeutel.de

Quellen und weiterführende Informationen:

[Abmahnung Rewe](#)

[Factsheet zum Rewe-Hähnchenbrustfilet](#)

[foodwatch-Recherche zum Tambopata-Waldschutzprojekt in Peru](#)

[Fotostrecke der Windbeutel-Kandidaten zum Download \(inkl. Rewe\)](#)

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Sarah Häuser

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)170 523 74 71

EU lässt Mehlwürmer als

Lebensmittel zu – Pionierinnen im Markt für insektenbasiertes Hundefutter sehen Paradigmenwechsel für die Zukunft der Ernährung

geschrieben von KubickKommunikation | 4. Dezember 2021



Die EU setzt ein deutliches Signal für den Übergang zu einer nachhaltigeren Ernährung der europäischen Bevölkerung: Als erste Insekten geben die EU-Staaten getrocknete gelbe Mehlwürmer (*Tenebrio molitor*) offiziell zum Verzehr frei. Dies markiert eine Zäsur – denn bisher fristeten insektenhaltige Lebensmittel ein Nischendasein. In Deutschland wird der Mehlwurm bereits verwendet – zum Beispiel in Hundenahrung: Das brandenburgische Start-Up Tenetrio setzt auf die Insekten als nachhaltige Proteinquelle, die Hunde auf Grund ihres vollständigen Aminosäureprofils und der enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe mit allem versorgt, was diese für ein vitales Leben benötigen.

Eine Veränderung der Ernährungsgewohnheiten von Mensch und Tier tut Not: Nach Schätzung der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen (FAO) werden im Jahr 2050 neun Milliarden Menschen auf der Erde leben, so dass zusätzliche Nahrungsquellen erschlossen werden müssen (<http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e00.pdf>). Der hohe Fleischkonsum in den Industrieländern auf Kosten der Ernährung

der weniger entwickelten Ländern wird dann nicht mehr möglich sein, weil er zu viel Fläche, Wasser und Futter für die ineffiziente Tierhaltung verschlingt und zu hohe Belastungen für die Umwelt bedeutet.

Die artgerechte Zucht von Insekten schont Ressourcen, weil sie im Vergleich zur herkömmlichen Fleischproduktion nur einen Bruchteil an Wasser, Futter und Platz benötigt. „Das liegt daran, dass Insekten keine Energie für die Erhaltung ihrer Körpertemperatur aufwenden und sie all die Kalorien ihrer Nahrung in das eigene Wachstum stecken können. Sie verbrauchen nicht nur weniger Futter, sondern auch viel weniger Wasser als herkömmliche Nutztiere wie Rinder. Zusätzlich scheiden sie kaum Treibhausgase aus und tragen somit weniger zum Treibhauseffekt bei. Da Mehlwürmer zu 100 Prozent verzehrbar sind, ist die Zucht zudem sehr effizient“, erklärt Dr. Ina Henkel, Mitgründerin von Tenetrio.

Weiterhin begrüßt sie die Entscheidung der europäischen Mitgliedsstaaten: „Wir sind sehr froh, dass die politischen Weichen auf Grundlage der wissenschaftlichen Einschätzung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, in Richtung nachhaltige Ernährungszukunft gestellt werden.“ Das sei ein wichtiges Signal für die Insekten-Community, von dem Insektenfarmer und Produzenten insektenbasierter Lebensmittel stark profitieren können. „Langfristig bekämen Insekten als nachhaltige Proteinquelle damit die Aufmerksamkeit, die ihnen gebührt“, so Henkel.

Geheimtipp Oxymel: Little Bee

Fresh entdeckt altes Wissen neu

geschrieben von KubickKommunikation | 4. Dezember 2021



Erste Erwähnungen von Oxymel finden sich schon in der Antike. Der Begriff kommt aus dem Griechischen und bedeutet Sauerhonig (oxy=sauer und méli=Honig). Berühmte Heiler wie Galenos von Pergamon, Hippokrates von Kos, aber auch die kräuterkundige Hildegard von Bingen berichteten schon von den Kräutereelixieren auf Basis von Essig und Honig. Was danach für lange Zeit in Vergessenheit geriet, erlebt heute ein echtes Revival. Little Bee Fresh, die Manufaktur für nachhaltige Lifestyle-Produkte, hat nun ein Oxymel mit besten Bio-Zutaten vom Bodensee entwickelt.

Tägliche Kur oder Routine nach dem Sport

Ob morgens vor dem Frühstück oder nach dem Sport – Oxymel steht immer für einen bewussten Lebensstil. Ein Esslöffel der Tinktur verdünnt in einem Glas lauwarmem Wasser steht für einen perfekten Start in den Tag und für ein wohltuendes Erfrischungsgetränk. Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, wird darauf achten, dass die Zutaten des Naturprodukts höchste Qualität haben und aus möglichst regionalem Anbau kommen.

Das am Bodensee ansässige Familienunternehmen Little Bee Fresh bietet seit 2017 Bienenwachstücher in Bio-Qualität an. Diese Wachstücher wurden schon von den Ägyptern verwendet, um Lebensmittel frisch zu halten. Bei einem Zufallsfund beim Renovieren eines Hauses, stießen die Gründerinnen auf das Tagebuch der früheren Bewohnerin, Tante Ida, in dem sie über die Bienenwachstücher schrieb. Daraus entstand die Geschäftsidee von Little Bee Fresh. Angelika und Rosemarie Jürgens sind selbst Imkerinnen und haben es sich zum Ziel gesetzt, einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Bienen und von Kulturlandschaften wie den Streuobstwiesen am Bodensee zu leisten. Im Sauerhonig, den auch schon Tante Ida herstellte, finden der Honig artgerecht gehaltener Bienen und Äpfel von den Streuobstwiesen zusammen. Die Gründerinnen haben sich nun mit einer befreundeten Bio-Imkerei zusammengetan und gemeinsam ein Oxymel nach traditioneller Rezeptur entwickelt.

Geheimrezepte für Oxymel

Traditionelle Rezepte für Sauerhonig können so individuell wie die Köpfe dahinter sein. Die Honig-Essig-Essenz kann je nach Geschmack mit getrockneten oder frischen Kräutern, Obst, Wurzeln, Blüten oder Gewürzen ergänzt werden. Entscheidend für Geschmack und Qualität des Sauerhonigs sind die hochwertigen Grundzutaten. Little Bee Fresh setzt für sein Oxymel auf Apfelessig aus regional angebauten Bio-Äpfeln. Der Honig stammt ebenfalls von Bio-Imkern aus der Umgebung. Dem neuen Little Bee Fresh-Oxymel geben Bio-Zitronenmelisse, Bio-Pfefferminze und Tannennadel seinen unvergleichlich frischen Geschmack.

Über Little Bee Fresh

Die Bio-Bienenwachstücher von Little Bee Fresh verpacken Lebensmittel natürlich, schön und plastikfrei.

Dabei setzen die Gründerinnen in ihrer Manufaktur am Bodensee

auf die hochwertigsten bio-zertifizierten Rohstoffe und eine möglichst regionale und kurze Lieferkette durch ausgesuchten Lieferanten. Das Sortiment des Online-Shops wächst stetig um plastikfreie und nachhaltige Produkte, die jedes Zuhause noch grüner machen. Auch hier setzt das Familienunternehmen auf regionale Lieferanten und kleine Manufakturen aus Deutschland und Österreich.

Prüfanforderungen in Unternehmen werden zahlreicher und komplexer

geschrieben von Marie Linde | 4. Dezember 2021



SGS-TÜV Saar empfiehlt den Einsatz einer Managementsoftware für ein professionelles Compliance Management.

Unternehmen müssen sich auf immer mehr Vorschriften, Auflagen und gesetzliche Regelungen vorbereiten. Das hat eine Analyse der Betreiberpflichten bei mehr als 1.000 Unternehmen ergeben, die vom SGS-TÜV Saar bei deren Maßnahmen zur Einhaltung der rechtlichen und selbst auferlegten Pflichten unterstützt werden. Die Experten stellen fest, dass der Arbeitsaufwand und das erforderliche Know-how der Unternehmen zur Umsetzung und Sicherstellung eines rechtskonformen Anlagenbetriebes stark

zugenommen haben. Zudem haben sich die Kundenanfragen zur Bewertung des „Compliance-Status“ in den letzten Jahren mehr als verdoppelt. Neben der Rechtssicherheit wird für Unternehmen auch das Management der Pflichten, die Organisation der Abläufe, Verantwortlichkeiten und auch das Berichtswesens komplexer. Immer „auf Stand“ zu bleiben erfordert einen hohen Aufwand und stellt einen hohen Anspruch an die Qualifikation der Mitarbeiter. Diese Entwicklung wird von den Unternehmen sogar beschleunigt, da auch die selbst gesetzten Anforderungen, zum Beispiel durch eine wachsende Zahl interner und externer Qualitäts-, Sicherheits- und Umweltstandards weiter zunehmen.

„Bereits heute haben auch kleine und mittelständige Unternehmen zahlreiche gesetzliche oder selbst auferlegte Regelungen zu beachten. Allein für die Umsetzung und Konkretisierung des Bundes-Immissionsschutzgesetzes sind in Deutschland aktuell etwa 40 Verordnungen in Kraft. Wir erwarten, dass die Anforderungen an den Betreiber in den nächsten Jahren weiter zunehmen,“ erklärt Stefan Kempf, Mitglied der Geschäftsleitung des SGS-TÜV Saar. Beispielsweise ist für alle Arbeitsmittel, ob Druckbehälter, Gabelstapler oder Produktionsmaschinen, gemäß Betriebssicherheitsverordnung eine Gefährdungsbeurteilung zu erstellen bzw. diese regelmäßig zu überprüfen. Dabei ist der Stand der Technik zu berücksichtigen und gegebenenfalls sind die Schutzmaßnahmen anzupassen. Zudem müssen seit der Corona-Pandemie zusätzliche Hygieneschutzmaßnahmen umgesetzt und überwacht werden. Diese Entwicklung führt dazu, dass sich viele Unternehmen kaum noch im Dschungel der Auflagen, Vorschriften und gesetzlichen Regelungen zurechtfinden.

Deshalb empfehlen die Experten des SGS-TÜV Saar den Einsatz einer professionellen Managementsoftware des Anbieters WeSustain. In der Software kann die betriebseigene Standort- und Anlagenstruktur abgebildet und technische Anlagen individuell mit ihren jeweiligen Rechtsvorgaben,

vorgeschriebenen Prüf- und Betreiberpflichten und Wartungsintervallen verknüpft werden. Die Sachverständigen des SGS-TÜV Saar helfen mit ihrem Expertenwissen bei der Umsetzung und Implementierung der Lösung. So werden die gesetzlichen Auflagen lückenlos in konkrete einmalige oder wiederkehrende Aufgaben überführt. Die entsprechenden Prüftermine und Berichte können verwaltet und für alle am Prozess Beteiligten internen und externen Mitarbeiter über die digitale Lösung zugänglich gemacht werden. Der Wissenstransfer innerhalb des Unternehmens wird auf diese Weise jederzeit sichergestellt. Die Software von WeSustain wird bei Projekten der SGS-TÜV Saar bereits erfolgreich eingesetzt. „Unsere Kunden setzen bei der Professionalisierung ihres Compliance-Managements unsere Software ein, weil sie mit uns kollaborative und digitale Prozesse aufbauen und so ihre Prüfanforderungen wirksam steuern und umsetzen. Wir freuen uns sehr, dass auch der SGS TÜV-Saar zu unseren Projektpartnern zählt und den Einsatz unserer Software empfiehlt“, erklärt Dr. Manfred Heil, Geschäftsführer bei WeSustain.

Über den SGS-TÜV Saar

Die SGS-TÜV Saar GmbH wurde im Jahr 1871 als Verein gegründet und hat seinen Hauptsitz im saarländischen Sulzbach und weitere Niederlassungen, unter anderem in Hamburg, München, Frankfurt, Ludwigshafen und Kaiserslautern. Die Experten des SGS-TÜV Saar unterstützen Unternehmen in allen Belangen der technischen Sicherheit sowie im Themenbereich „Industrial Safety und Compliance“. Als anerkannter Dienstleister ist sie als Teil der SGS-Gruppe mit einem globalen Netz an Experten aktiv in den Bereichen Schulung, Personenqualifizierung, Anlagen- und Prozessoptimierung, Anlagensicherheit, Prüfung und Zertifizierung.

Die SGS-Gruppe ist das weltweit führende Unternehmen beim Prüfen, Testen, Verifizieren und Zertifizieren. 1878 gegründet, setzt die SGS mit Hauptsitz in Genf mit mehr als

89.000 Mitarbeitern und einem internationalen Netzwerk von über 2.600 Niederlassungen und Laboratorien global anerkannte Maßstäbe für Qualität, Sicherheit und Integrität. Mehr Informationen unter: www.sgs-tuev-saar.com und www.sgsgroup.de.

Über WeSustain

Die WeSustain GmbH ist ein innovativer Entwickler von Softwarelösungen für verantwortungsvolle Unternehmensführung. Dazu gehört auch, Vordenker in den nachhaltigkeitsrelevanten und technischen Themen zu sein. Als zuverlässiger Partner, der am Puls der digitalen Welt arbeitet, entwickelt das Unternehmen in Hannover, Buxtehude und Walldorf leistungsstarke und zukunftsweisende Lösungen für Unternehmen und Organisationen in den Bereichen des Nachhaltigkeits-, Impact-, ESG- und Compliance-Managements. WeSustain zählt zu den weltweit führenden Softwareanbietern für verantwortungsvolle Unternehmensführung. Über 700 Unternehmen und Institutionen arbeiten bereits mit den zukunftsweisenden Lösungen von WeSustain. Mehr Infos unter: www.wesustain.com.

Kontakt für Journalisten

Thorsten Vespermann, Tel. +49 (0)40 30101-298, E-Mail: de.presse@sgs.com

Nachhaltiges Unternehmertum

geschrieben von KubickKommunikation | 4. Dezember 2021



Eine wirkliche gesellschaftliche Wende hin zu einem verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen der Erde braucht Unternehmen, die sich für nachhaltige Innovationen stark machen. Die Voraussetzung dafür ist es, ökologische und soziale Werte mit Wirtschaftlichkeit zu verbinden. Nur so wird es gelingen, eine große gesellschaftliche Akzeptanz für ökologische Zukunftsvisionen zu erhalten. Die drei Gründerinnen des Hundefutterherstellers Tenetrio aus Brandenburg setzen mit ihrem nachhaltigen Start-Up bei einem Thema an, das aktuell dank eines neuen WWF-Reports so heiß diskutiert wird wie lange nicht: unserem Ernährungsverhalten.

Alternativen zum Fleisch etablieren

Der Fleischkonsum der Menschen ist laut einer Untersuchung der UNO[\[1\]](#) und des WWF[\[2\]](#) zu hoch, als dass er langfristig so beibehalten werden könnte. Auch wenn die im Jahr konsumierte Menge an Fleisch langsam sinkt[\[3\]](#), ist mit Blick auf die wachsende Zahl der Menschen, die auf unserem Planeten lebt, ein „Weiter so“ nicht möglich. Die Fleischproduktion verschlingt Wasser, Platz und große Mengen an Nahrungsmitteln für die Tiere, die dann vom Menschen und seinen Haustieren konsumiert wird. Das System ist denkbar ineffizient. Dr. Ina Henkel und Katrin Figueroa, zwei der Gründerinnen von Tenetrio, haben nach ihrem Studiums der Ernährungswissenschaften auf einer Projektreise der Universität Potsdam nach Asien eine Alternative kennengelernt, die hierfür einen Ausweg bietet: Insekten. „Die Mehlwurmlarven, die wir für unser Hundefutter verarbeiten,

sind nicht nur eine dem Fleisch gleichwertige Proteinquelle,“ erklärt Dr. Ina Henkel, „auch ihre Aufzucht und Haltung sind ungleich viel umweltschonender und sie können zu 100 Prozent verzehrt werden.“ Aus dieser Erkenntnis entstand eine Geschäftsidee, die sie mit der Wirtschaftswissenschaftlerin Sabrina Jaap umsetzten: Nachhaltiges Hundefutter auf Insektenbasis.

Die drei Säulen der Nachhaltigkeit ernst nehmen

Wichtig war für die drei Unternehmerinnen von Anfang an, ihr Unternehmen nachhaltig aufzubauen. Umweltbezogene, soziale und wirtschaftliche Ziele werden bei Tenetrio gleich stark gewichtet. „Bei der Auswahl unserer Lieferanten setzen wir auf Regionalität und Transparenz“, bekräftigt Dr. Ina Henkel. „Durch unsere eigenen Erfahrungen in der Aufzucht von Mehlwürmern können wir unsere Partnerbetriebe sehr gezielt und mit einem genauen Blick auf die artgerechten Haltungsbedingungen aussuchen.“ Auch bei den Verpackungen verwendet das Unternehmen möglichst umweltfreundliche Lösungen mit biologisch abbaubaren Pappbechern, Schachteln aus Agrarabfällen oder gut recycelbaren Dosen beim Nassfutter und Pappsäcken mit gut trennbarem Plastikkinlay. Konfektionierung und Versand werden in Zusammenarbeit mit den nahe gelegenen Berliner Mosaik-Werkstätten für Menschen mit Behinderung durchgeführt. Gewinne fließen nicht nur in den weiteren Ausbau des Unternehmens, sondern auch in lokale Sozialprojekte wie die Tierrettung Potsdam oder die Berliner Tiertafel. „Uns ist es ein Anliegen, etwas an die Gesellschaft zurückzugeben und in unserem Umfeld soziale Initiativen zu stärken, die Menschen und Hunde unterstützen, für die diese Hilfe einen großen Unterschied in ihrem Alltag bedeutet“, erklärt Katrin Figueroa.

Hohes Identifikationspotenzial

„Unternehmen, die sich gesellschaftlich einbringen, bieten Menschen ein höheres Identifikationspotenzial als solche, die

sich ausschließlich auf die Gewinnmaximierung konzentrieren“, weiß Sabrina Jaap. „Natürlich ist es unser Ziel, als Unternehmen zu wachsen, wir sind aber nicht zu Kompromissen in der nachhaltigen Zusammenarbeit mit Partnern, Mitarbeitern und bei unserer Wertschöpfungskette bereit.“ HundehalterInnen, die auf insektenbasiertes Futter umsteigen, können sich daher sicher sein, dass sie nicht nur ihren Hunden etwas Gutes tun, sondern auch ihren Beitrag zu einer Schonung der Umwelt leisten und ein Geschäftsmodell unterstützen, das sich sozial engagiert.

Auch wenn das Thema Insekten in der Ernährung in Deutschland noch ein Randphänomen ist: Im Markt für Insektenfutter ist viel Bewegung – die ersten Pioniere wie SWARM Protein mussten mittlerweile schon wieder aufgeben, während das Start-Up Beneto sich gerade mit Nico Roßberg einen Investor für die Pläne im Bereich Insektenfood für den Humanmarkt gesichert hat. Die gesellschaftliche Aufmerksamkeit steigt auch dank der medialen Aufmerksamkeit für diese Initiativen von Unternehmerinnen, die mit Leidenschaft und Engagement ihre Mission zum Wohl der Umwelt und der Gesellschaft vorantreiben.

[\[1\] Food system impacts on biodiversity loss | Chatham House – International Affairs Think Tank](#)

[\[2\] Die Zukunft liegt auf unserem Teller \(wwf.de\)](#)

[\[3\] Was isst Deutschland? \(dge.de\)](#)

„Make 2021 Count“: Berliner Green Tech Plan A startet Petition, um Corporate Greenwashing in der EU ein Ende zu bereiten

geschrieben von Pressebüro Plan A | 4. Dezember 2021



Berlin, 13. April 2021. Nur wenige Tage nach der Bekanntgabe der erfolgreichen Finanzierungsrunde über 3 Millionen US-Dollar startet [Plan A](#), einer der führenden Anbieter für softwarebasiertes CO₂-Emissions- und ESG-Management, heute eine europaweite Bewegung gegen Greenwashing. Mit der Kampagne „[Make 2021 Count](#)“ ruft das Berliner Start-up die EU auf, einheitliche und verbindliche Transparenzstandards für die Bilanzierung von Kohlendioxidemissionen in europäischen Unternehmen einzuführen. Firmen, die sich als „klimaneutral“ bezeichnen, sollen gesetzlich verpflichtet werden, ihren CO₂-Fußabdruck zu veröffentlichen. Der erste Schritt im Rahmen der Kampagne ist die heute auf [change.org](#) gestartete Petition, deren Ziel es ist, so viele Unterschriften wie möglich zu sammeln, um die Themen Transparenz und Greenwashing anschließend zu den Gesetzgebern in der Europäischen Kommission zu tragen. Unterstützt wird die Kampagne von namhaften Unternehmen wie ecolytiq, Green City Solutions, Onomotion, Joblift and Coya.

Warum 2021?

Trotz eines Rückgangs der Emissionen um etwa 5 % reichte das Jahr 2020 nicht aus, um eine Trendwende bei den Kohlenstoffemissionen herbeizuführen. Deshalb könnte dieses Jahr die letzte Chance sein, das im Pariser Klimaabkommen verankerte Limit von 1,5 Grad globaler Erwärmung zu erreichen. Eine wesentliche Voraussetzung dafür ist jedoch, dass es in der EU endlich verbindliche Regularien gibt, die Unternehmen dazu verpflichten, ihre Nachhaltigkeitsbemühungen und Maßnahmen zur CO₂-Reduktion gegenüber der Öffentlichkeit transparent offenzulegen.

Warum Greenwashing?

Es ist aktuell unmöglich, zwischen Firmen zu unterscheiden, die wirkungsvolle Schritte zur CO₂-Reduktion und -Vermeidung unternehmen, und solche, die nur vorgeben, nachhaltig zu agieren – ohne transparent über etwaige Schritte und Ergebnisse zu berichten. Somit verzerrt Greenwashing die Realität, dass die Mehrheit der EU-Unternehmen kein ausgewiesenes CO₂-Reduktionsziel hat.

Wenig verwunderlich also, dass 89 % der von Plan A in einer Online-Erhebung befragten Fachleute der Meinung sind, Greenwashing würde nicht stark genug reguliert. Zugleich wächst die Befürchtung, dass Greenwashing die Glaubwürdigkeit derer Unternehmen untergräbt, die tatsächliche Veränderungen vorantreiben. Seit dem Launch im Jahr 2017 unterstützt Plan A Unternehmen dabei, Greenwashing zu vermeiden – mit einer Software, die einen wissenschaftlichen Ansatz zur CO₂-Reduktion verfolgt und Transparenz über die Treibhausgasemissionen von Unternehmen schafft.



Lubomila Jordanova, CEO von Plan A

Lubomila Jordanova, CEO von Plan A: „Je länger es Raum für überzogene Nachhaltigkeitsbehauptungen gibt, desto länger kann Greenwashing existieren und echte Veränderungen verhindern. Indem Unternehmen aber transparent, gründlich und glaubhaft in der Öffentlichkeit über ihre Emissionen berichten, können sie von sich selbst und voneinander lernen. Sie werden auch erkennen, dass es keine schnelle Patentlösung für eine nachhaltige CO2-Reduktion gibt, sondern dass es sich hierbei um eine Reise handelt, die Engagement und Verantwortungsbewusstsein voraussetzen.“

Gern steht Ihnen unsere CEO und gefragte Nachhaltigkeitsexpertin Lubomila Jordanova für ein Interview zur Verfügung. Anfragen senden Sie bitte an press@plana.earth.

Pressemappen, Bildmaterial (© Plan A) sowie diese Pressemitteilung können Sie sich [hier](#) herunterladen.

Weitere Informationen zur Petition finden Sie unter

make2021count.com.

Über Plan A

Plan A ist ein Start-up aus Berlin. Das junge Green-Tech-Unternehmen hat eine wissenschaftlich fundierte Software-Plattform entwickelt, die es Unternehmen ermöglicht, ihren ökologischen Fußabdruck zu messen, zu managen, zu reduzieren und zu reporten sowie ihre ESG-Performance zu verbessern. Mit seinen Software-as-a-Service-Lösungen versetzt Plan A Unternehmen in die Lage, nachhaltig zu wirtschaften, indem sie ökologische Erkenntnisse in positive Geschäftsergebnisse umwandeln.

Plan A wurde im Jahr 2017 gegründet. Das Unternehmen hat bereits mehrere Auszeichnungen erhalten, zuletzt den Digital Top 50 Award und den Digital Ventures Social Impact Award der Boston Consulting Group. Lubomila Jordanova ist Mitgründerin und CEO des schnell wachsenden Unternehmens. Weitere Informationen unter plana.earth.

Pressekontakt

Matthias Grünewald

Senior PR Manager

T. +49 157 5140 6386

E. press@plana.earth

W. plana.earth

Clean Feeding: Warum Insekten als alternative Proteinquelle salonfähig werden sollten

geschrieben von KubickKommunikation | 4. Dezember 2021



Insekten als vollwertige Alternative zur fleischbasierten Ernährung zu etablieren, bedeutet in der europäischen Esskultur eine Herkulesaufgabe. Was in Asien bereits etabliert ist, wird hierzulande mit großer Skepsis – und oftmals auch Ekel – betrachtet. Für die Gründerinnen der Brandenburger EntoNative GmbH ist die Aufklärung über die Vorteile einer insektenbasierten Ernährung eine Mission von globaler Bedeutung, denn sie hat das Potenzial, den Hunger auf der Welt einzudämmen. Unter der Marke Tenetrio produzieren und vertreiben die drei Unternehmerinnen seit 2017 nachhaltiges Hundefutter auf Insektenbasis und wissen um die unmittelbaren positiven Effekte für die Tiere und den Planeten.

Insekten als Nahrungsquelle

Um den Hunger auf der Welt zu besiegen, ist ein Umdenken im Bezug auf den übermäßigen Fleischkonsum in Industrieländern unumgänglich. Nach Schätzung der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen (FAO) werden im Jahr 2050 neun Milliarden Menschen auf der Erde leben, so dass zusätzliche Nahrungsquellen erschlossen werden müssen (<http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e00.pdf>). Mit der wachsenden Anzahl an Menschen auf diesem Planeten und einem steigenden Lebensstandard wächst auch die Anzahl der Haustiere. Dies bedeutet, dass auch eine größere Anzahl an Haustieren zusätzlich ernährt werden müssen. Einen Ausweg bieten Insekten. Was im westlichen Kulturraum noch wenig bekannt ist, haben Dr. Ina Henkel und Katrin Figueroa an der Universität Potsdam erforscht: „Mit Insekten gibt es eine alternative

Proteinquelle, die eine gesunde und gleichzeitig nachhaltige Zukunft der Ernährung auf der Erde ermöglicht.“, erklärt Dr. Ina Henkel. „Die artgerechte Zucht von Insekten schont Ressourcen, weil sie im Vergleich zur herkömmlichen Fleischproduktion nur einen Bruchteil an Wasser, Futter und Platz benötigt. Das liegt daran, dass Insekten keine Energie für die Erhaltung ihrer Körpertemperatur aufwenden und sie all die Kalorien ihrer Nahrung in das eigene Wachstum stecken können. Sie verbrauchen nicht nur weniger Futter, sondern auch viel weniger Wasser als herkömmliche Nutztiere wie Rinder. Zusätzlich scheiden sie kaum Treibhausgase aus und tragen somit weniger zum Treibhauseffekt bei. Da Mehlwürmer zu 100 Prozent verzehrbar sind, ist die Zucht zudem sehr effizient.“, ergänzt sie.

Der Nebeneffekt von weniger traditioneller Fleischproduktion ist immens. Die freiwerdenden Ressourcen und Flächen aus Nutztierhaltung und Futtermittelproduktion können zur Deckung des weltweit steigenden Nahrungsmittelbedarfs der Menschheit beitragen.

Auf Grund des vollständigen Aminosäureprofils und der enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe bilden Mehlwürmer zudem eine ideale Ernährungsgrundlage.

Insektenbasiertes Hundefutter

Da der menschliche Verzehr von Insekten bislang noch unter dem Vorbehalt des Unbekannten steht, hat die EntoNative GmbH den Hundefuttermittelmarkt für den Start ausgewählt. Auch hier gibt es die traditionelle Vorstellung, dass der Hund Fleisch braucht, um gesund zu sein. „Ging man bisher ganz selbstverständlich davon aus, dass Hunde mit Fleisch von Rind, Huhn oder Fisch ernährt werden, belegt die Forschung, dass insektenbasierte Hundenahrung eine gleichwertige Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten darstellt. Der Proteingehalt von Mehlwürmern entspricht in etwa dem von Rindern. Mehlwürmer haben außerdem einen hohen Gehalt an ungesättigten

Fettsäuren“, bestätigt Katrin Figueroa. Diese bietet Hunden viele gesundheitliche Vorteile und ist im Vergleich zu herkömmlichen Proteinquellen deutlich umweltschonender.

Eine Beispielrechnung macht deutlich, welche Auswirkungen eine Umorientierung haben kann: Allein durch die Verkäufe im Jahr 2020 hat Tenetrio über 8,8 Tonnen Fleisch und 128 Millionen Liter Wasser eingespart.

Über Tenetrio

Unter der Marke Tenetrio vertreibt das deutsche Start-up EntoNative GmbH insektenbasiertes Hundefutter. Als Ausgründung der Universität Potsdam hat das Unternehmen das wissenschaftliche Know-how rund um den Einsatz von Insekten in der Ernährung von Tieren. Die Produktphilosophie von Tenetrio verfolgt einen klaren Ansatz: so wenige Zutaten wie möglich, so viele wie nötig. Die Produkte kommen ohne Zuckerzusätze, Gluten, Farbstoffe und Geschmacksverstärker aus. Die enthaltenen Zutaten sind transparent deklariert, sodass Frauchen bzw. Herrchen ganz genau wissen, was sie ihren Hunden füttern.

Absender:

EntoNative GmbH – Sabrina Jaap

Arthur-Scheunert-Allee 40-41

14558 Nuthetal

Tel: 0162-1308229

www.tenetrio.de

info@tenetrio.de

Für Presseanfragen:

Kubick Kommunikation – Kerstin Kubick

Balthasar-Vitzthum-Str. 16

82131 Gauting

Tel: 089-89 95 98 10

www.kubick-kommunikation.de

tenetrio@kubick-kommunikation.de

Neue RESET-Publikation: Satelliten und Drohnen – Wertvolle Helfer im Umwelt- und Klimaschutz

geschrieben von RESET.org | 4. Dezember 2021



Berlin, 30.03.2021. *Satelliten und Drohnen sind schon jetzt wichtige Werkzeuge im Umwelt- und Klimaschutz. Doch auch mehr und mehr Unternehmen und Startups steigen ins Satelliten-Geschäft ein – und der Ansturm aufs All stellt uns vor neue*

Herausforderungen. Das Greenbook (2) gibt einen Überblick über Sternstunden und Schattenseiten von Satelliten und Drohnen aus Nachhaltigkeitsperspektive und zeigt Lösungen auf.

Satelliten übernehmen viele wichtige Aufgaben im Umwelt- und Klimaschutz; die hochauflösenden Bilder decken [Hotspots der Entwaldung](#) und [Methanlecks](#) auf, sie machen die [komplexen Zusammenhänge des Klimawandels besser verständlich](#) und ermöglichen einen effektiveren Schutz von Meeren, Tieren und Wäldern. Und Drohnen sind nicht nur eine wertvolle Unterstützung beim Monitoring, sondern sie können auch in das Geschehen am Boden eingreifen und Bäume pflanzen und wichtige Hilfsgüter liefern.

„Damit sind die Technologien zu wichtigen Werkzeugen im Umwelt- und Klimaschutz geworden, die bereits heute und in Zukunft die Arbeit vieler NGOs und Forschungsvorhaben effektiver und wirksamer gestalten“, sagt Marisa Pettit, Mitautorin der neuen Publikation „Satelliten und Drohnen – Wertvolle Helfer im Umwelt- und Klimaschutz“, die einen Überblick über Satelliten und Drohnen im Umwelt- und Klimaschutz gibt und die zukünftigen Potenziale aufzeigt.

Doch auch kommerzielle Unternehmen und Startups haben das Geschäft mit den Daten aus dem Orbit entdeckt – und der aktuell große Ansturm auf das All stellt uns vor neue Herausforderungen: In den Umlaufbahnen kreist mehr und mehr Weltraummüll und Bedenken beim Schutz der Privatsphäre werden lauter.

„Der Zeitpunkt für unsere Publikation hätte nicht besser sein können, denn aktuell ist die Raumfahrt ordentlich in Bewegung, angetrieben von einer Miniaturisierung der Technik, Entwicklungen im Bereich der künstlichen Intelligenz und durch eine neue Denkweise. Viele sprechen sogar von einer neuen Ära der Raumfahrt“, sagt Sarah-Indra Jungblut, Redaktionsleitung und Mitautorin. „Genau jetzt ist also ein richtiger und wichtiger Zeitpunkt, um die Entwicklungen aktiv

mitzugestalten. Für die Publikation haben wir daher Expert*innen von u.a. der ESA und der Datenethikkommission über die neuen ökologischen und sozialen Herausforderungen interviewt und stellen Wege und Lösungen vor, wie die Luft- und Raumfahrt nachhaltiger werden kann.“

Das Greenbook (2) ist von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert und steht [hier zum kostenfreien Download](#) zur Verfügung.

Pressekontakt: Sarah-Indra Jungblut (Redaktionsleitung), indra.jungblut@reset.org

Über RESET:

RESET – Digital for Good ist eine 2007 gegründete und mehrfach ausgezeichnete gemeinnützige Stiftungsgesellschaft. RESET.org berichtet lösungsorientiert und unabhängig über die Themen Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Im Fokus stehen Projekte und Unternehmungen, die sich mit smarten Ideen für eine zukunftsfähige Welt engagieren. Mit RESET Green Impact unterstützt RESET zudem Ecopreneure mit Beratung und Expertise

Lebensmittel nachhaltig und

plastikfrei verpacken – mit den Bio-Bienenwachstüchern von Little Bee Fresh

geschrieben von KubickKommunikation | 4. Dezember 2021



Bienenwachstücher sind eine umweltfreundliche, nachhaltige und vor allem plastikfreie Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Rosemarie und Angelika Jürgens von Little Bee Fresh vertreiben die Bio-zertifizierten, praktischen und wiederverwendbaren Plastikalternativen in vielen frischen Designs – und auch als vegane Variante. Neben den Tüchern in verschiedenen Größen sind heute auch Beutel und eine Rolle zum selbst Zuschneiden im Angebot. Die Rohstoffe für ihre handgemachten Tücher sind alle aus zertifiziertem Bio-Anbau und größtenteils regional. Hinter dem kleinen Familienunternehmen steckt, neben einer Menge Herzblut, vor allem umfangreiches Wissen rund um die Bienen: Mutter und Tochter betreiben neben einem wachsenden Online-Shop mit nachhaltigen Alltagshelfern für Küche und Bad auch eine eigene Imkerei.

Bienenwachstücher eignen sich, um angebrochene Lebensmittel, Brot oder Snacks zu verpacken sowie Schüsseln und Gläser

abzudecken. Zum Aufbewahren im Kühlschrank, für den Transport oder sogar zum Einfrieren. Ihre Flexibilität macht sie besonders praktisch: Sie sind anschmiegsam und formbar im warmen und hart und stabil im kalten Zustand. Little Bee Fresh legt größten Wert auf die Qualität und verwendet daher für die Herstellung der Tücher ausschließlich Bio-Baumwolle und Bienenwachs von Bio-Imkern aus Deutschland und Österreich. Das Baumharz stammt aus einer traditionellen Pecherei in Österreich. Seit 2020 sind die Bienenwachstücher und Little Bee Fresh außerdem bio-zertifiziert. Die vegane Alternative enthält pflanzliches Wachs aus Deutschland, das auf Pestizidfreiheit geprüft wurde.

Ein Bienenwachstuch ist luftdurchlässig und durch die natürlichen Rohstoffe antibakteriell –Lebensmittel halten darin deshalb länger frisch als in Plastikfolie. Die Reinigung ist denkbar einfach: mit kaltem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen, trocknen lassen und wiederverwenden. Die Tücher sind langlebig und am Ende ihres Lebenszyklus kompostierbar oder beispielsweise als Grillanzünder nutzbar.

Bienen spielen im Leben der Jürgens eine große Rolle. Rosemarie hat vor vielen Jahren die Bienenvölker ihres Vaters übernommen und ist Imkerin aus Leidenschaft. Angelika wurde zur Bienenhalterin, als ihr und ihrem Freund ein Bienenschwarm zuflog und mit Rosemaries Hilfe bei ihnen einzog. Mittlerweile betreiben die beiden eine Imkerei, in der sie Honig herstellen und ihr Wissen an den Imker-Nachwuchs weitergeben.

Die Idee für die Herstellung und den Vertrieb für Bienenwachstücher verdanken sie einem Zufall. Vor einigen Jahren fand Angelika ihre große Liebe, mit der sie ein Häuschen renovierte. Während der Arbeiten fiel ihr auf dem Dachboden das Tagebuch der früheren Bewohnerin, Tante Ida, in die Hände. Die Gärtnerin und Imkerin hatte darin nicht nur verschiedene Rezepte festgehalten, sondern beschrieb auch, wie sie ihre Lebensmittel in Bienenwachstüchern frisch gehalten hatte. Nachdem erste Experimente mit dem eigenen Bienenwachs

Freunde und Familie begeistert hatten, war little bee fresh geboren.

Die Bio-Bienenwachstücher sind in zahlreichen Online-Shops, in ausgewählten Ladengeschäften sowie direkt unter www.little-bee-fresh.de erhältlich.

Absender:

Little Bee Fresh GmbH

Hochsträß 7

88131 Bodolz

www.little-bee-fresh.de

hallo@little-bee-fresh.de

Tel.: +49 8382 98392-0

Für Presseanfragen:

Kubick Kommunikation

Kerstin Kubick

Balthasar-Vitzthum-Str. 16

82131 Gauting

kerstin@kubick-kommunikation.de

Tel. +49 (89) 89 95 98 10

Mobil +49 (151) 10 67 35 09