



NACHHALTIGKEITSBERICHT 2023

Thema	Seite
1. Unser Unternehmen.....	4
2. Unser Nachhaltigkeitsverständnis.....	5
3. Dimension Ökonomie.....	6
4. Dimension Ökologie.....	7
4.1 Lieferanten.....	7
4.2 Sortiment.....	27
4.2.1 Zertifizierungen.....	31
4.3 Logistik.....	33
4.4 Energie und Umwelt.....	34
4.4.1 Abwasseraufbereitung.....	34
4.4.2 Recycling.....	35
4.4.3 Heizungstechnik.....	35
4.4.4 Stromversorgung.....	36
4.4.5 Kühltechnik.....	36
4.4.6 Beleuchtung.....	36
5. Dimension Soziales.....	37
4.1 Unsere MitarbeiterInnen.....	37
4.2 Unsere Kunden.....	39
4.3 Gesellschaftliches Engagement.....	41
6. Fazit und Ausblick.....	43

VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

mit diesem Bericht möchten wir unsere Grundeinstellungen transparent machen und zunächst unser Unternehmen vorstellen, um uns dann **ökonomischen, ökologischen und sozialen** Aspekten zuzuwenden und die Facetten unseres auf Nachhaltigkeit zielenden Handelns zu veranschaulichen.

Unsere Kunden aus Hotellerie und Gastronomie sowie Betreibern von Kantinen, Sozialverpflegungseinrichtungen, Binnenkreuzfahrt, Bäckereien und Metzgereien bieten wir:

- 👉 **Höchste Qualität**
- 👉 **Außergewöhnlich große Sortimentsvielfalt**
- 👉 **Kompetenz und langjährige Erfahrung**
- 👉 **Einen schnellen Bestellservice und sofortige Lieferung**
- 👉 **Verbundvorteile durch die Mitgliedschaft im Service-Bund**

Für uns ist es selbstverständlich, uns kontinuierlich und **ressourcenschonend** hinsichtlich Dienstleistungen, Servicequalität, Angebotsoptimierung und Produktqualität zu verbessern, um unseren Kunden höchste Qualität zu bieten.

Mit **innovativen Techniken** wie Blockheizkraftwerken, Wärmerückgewinnung, einer großen Photovoltaikanlage, Fernwärme aus einem Biomasse-Heizkraftwerk für Heizung sowie die Warmwasserversorgung, Abwasseraufbereitung, einem fortschrittlichen Fuhrpark sowie gut koordinierter Tourenplanung, stellen wir eine optimale **Energienutzung** und einen ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt sicher.

Auch die enge, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Lieferanten, ist ein wesentlicher Bestandteil unseres **nachhaltigen Erfolgs**.



UNSER UNTERNEHMEN

Im Jahr 1960 gründete Xaver Troiber eine Sauerkrautfabrik, um regionales Gemüse zu verarbeiten und zu verkaufen. Nach mehrfachen Sortiments- und Lagererweiterungen führt unser Unternehmen inzwischen ein Vollsortiment und mit Vorbestellung sind über 40.000 Artikel bei uns erhältlich. Seit dem Eintritt in die Verbundgruppe, den Service-Bund (im Jahr 1982), bauten wir unser Lager aus und erweiterten kontinuierlich unser Sortiment. Regelmäßige Audits im Rahmen unserer Zertifizierungen (BIO nach EU-Öko-Verordnung, MSC und IFS) gewährleisten unsere hohen Produktstandards. Mit unserem eigenen Fuhrpark beliefern wir unsere Kunden in hoher Frequenz, während über 500 Mitarbeiter für einen reibungslosen Ablauf sorgen.

UNSERE HISTORIE

Xaver Troiber wurde 1940 als viertes von fünf Kindern in Grubhof/Landkreis Passau geboren. Seine erste Anstellung hatte er bereits mit 14 Jahren als Landwirtschaftshelfer auf benachbarten Höfen. Als Anerkennung für seinen Fleiß, schenkte ihm der Bauer Hoffmann seine gesamten Alteisenbestände und lenkte somit Xaver Troibers Leben in neue Bahnen. Nach der Investition des Erlöses aus dem

Eisenverkauf in einen Transporter, begann Troiber zunächst mit dem Handel von Eisen, bis zu seiner Begegnung mit Eggerstorfer und Wasmeier & Stadler, den damals ersten Unternehmen, die Gurken einlegten. Troiber verkaufte von da an täglich an die 100 Dosen Gurken, passte sich den Bedürfnissen seiner Kunden an und erweiterte sein Sortiment um Sauerkraut und Senf. 1960 gründete er eine Sauerkrautfabrik, um noch flexibler auf Kundenwünsche reagieren zu können.

Das Kleinunternehmen wuchs, so dass die Garage kurzerhand in einen Produktionsraum für Rollmops und Fischmarinaden umgewandelt werden musste. Der Traum von der ersten Umsatzmillion (DM) war bald erfüllt. Die Xaver Troiber e.K. wuchs weiter, es erfolgten Sortimentserweiterungen, Lagerausbauten und Mitarbeiterereinstellungen. 2000 übergab Xaver Troiber die Geschäfte seinem Sohn Günter, der die Firma heute mit seiner Gattin Regina führt. Seit 2019 ist nun auch die dritte Generation in die Firma eingestiegen und sichert damit die zukünftige Entwicklung der Geschäfte.

Im August 2023 dann der Übergang: Die Söhne **Maximilian und Constantin** steigen neben **Günter Troiber** in die Geschäftsführung der **Troiber GmbH & Co. KG** ein.



UNSER NACHHALTIGKEITSVERSTÄNDNIS

„HUMANITY HAS THE ABILITY TO MAKE DEVELOPMENT SUSTAINABLE - TO ENSURE THAT IT MEETS THE NEEDS OF THE PRESENT WITHOUT COMPROMISING THE ABILITY OF FUTURE GENERATIONS TO MEET THEIR OWN NEEDS.“ -
BRUNDTLANDREPORT DER VEREINTEN NATIONEN, 1987

„Handlungen sollten unter der Berücksichtigung vollzogen werden, dass künftige Generationen in ihrer Bedürfnisbefriedigung nicht schlechter gestellt sind, als gegenwärtig Lebende.“

Während die Definition von Nachhaltigkeit oftmals auf den Brundtlandreport der Vereinten Nationen zurückgeführt wird, gilt Hans Carl von Carlowitz (Freiberger Oberberghauptmann, 1645-1714) als einer der Ersten, der den Gedanken der Nachhaltigkeit thematisierte. Nach Carlowitz sollte nur so viel Holz im Wald gerodet werden, wie sich auf absehbare Zeit die Bestände regenerieren können.

Wir als heimatverbundenes und traditionsreiches Unternehmen in Niederbayern, betrachten es als Basis unseres Selbstverständnisses, gesellschaftliche Verantwortung zu tragen und ressourcenschonend zu handeln.

Seit Firmengründung im Jahre 1960 befinden wir uns in einem kontinuierlichen Firmenwachstum und permanentem Entwicklungsprozess. Motivierte und qualifizierte MitarbeiterInnen sind das wichtigste Kapital unseres Unternehmens.

Durch einen positiven Umgang miteinander und klare Vereinbarungen fördern wir die Eigeninitiative und Lust an Leistung. Von der Qualität unserer Produkte und unserer täglichen Arbeit hängen Gesundheit und Zufriedenheit vieler Menschen ab.

Entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette, von den Lieferanten über das Lager, die Logistik bis hin zur Entsorgung, setzen wir uns ganzheitlich mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinander. Die Bereiche Ökonomie, Ökologie und Soziales sind dabei stark miteinander verbunden, greifen ineinander und ergänzen sich.



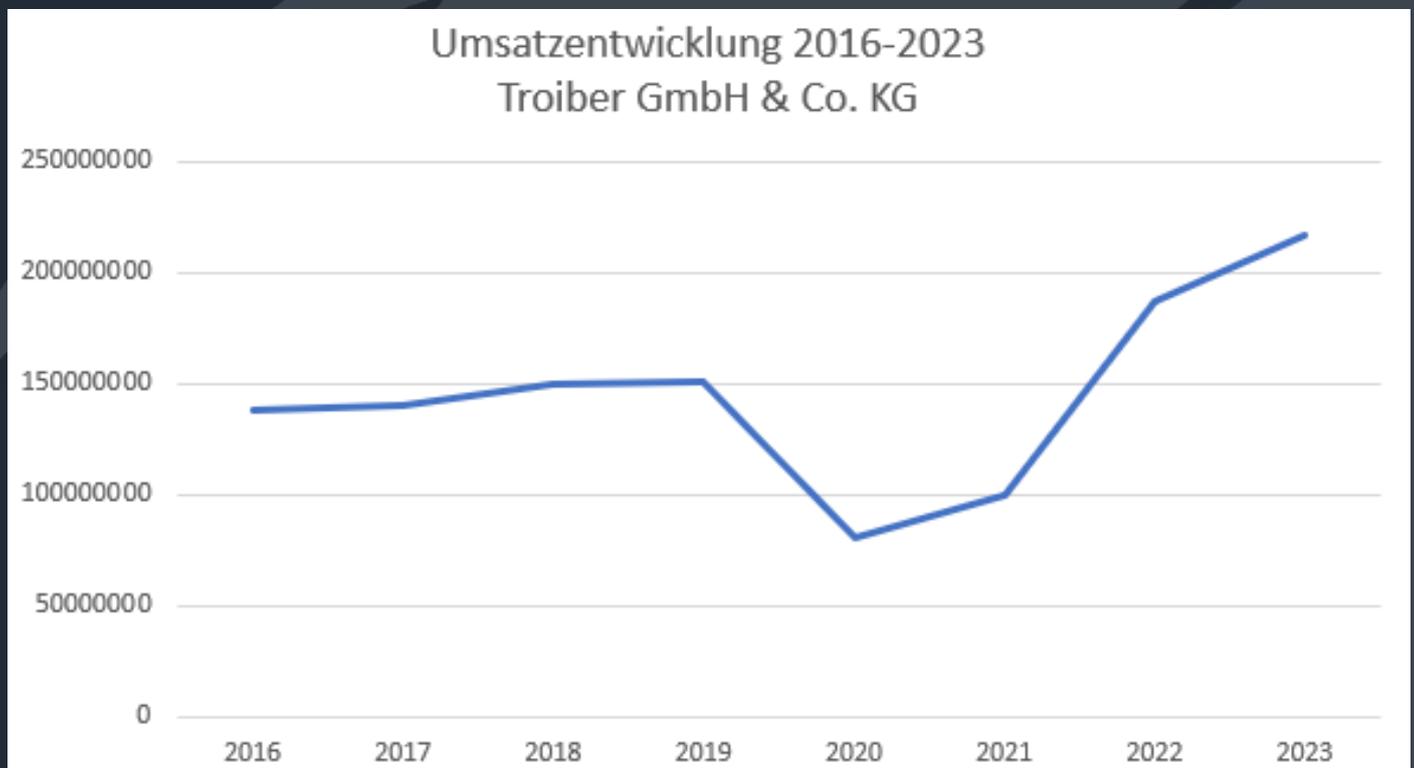
DIMENSION ÖKONOMIE

Seit unseren Anfängen sind wir in allen Unternehmensbereichen organisch gewachsen. Unser Erfolg ist auf langfristiges und stabiles Wachstum zurückzuführen.

Wir sind uns bewusst, dass nur kontinuierliches Wachstum Beständigkeit erzeugt und berücksichtigen dies in unseren strategischen Konzepten und operativen Handlungen. Wenn möglich, beziehen wir unsere Artikel von regionalen Lieferanten, um die Transportwege und die damit verbundene Umweltbelas-

tung zu verringern, die heimischen landwirtschaftlichen Betriebe zu stärken und die regionale Wirtschaftskraft zu fördern. Im Jahr 2023 hat unsere Feinkostmanufaktur knapp 3.000 Tonnen verarbeitet.

Der Umsatzrückgang im Jahr 2020 ist auf die Corona-Pandemie zurückzuführen. Aufgrund der Pandemie und der einhergehenden Schließung der Gastronomie, Hotellerie und Systemgastronomie verzeichneten wir einen Rückgang der Bestellungen und somit auch des Umsatzes.



DIMENSION ÖKOLOGIE

UNSERE LIEFERANTEN

Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir großen Wert auf Regionalität und Ressourcenschonung.

Insbesondere bei Fleisch und Wurst (z.B. traditionstypischen Produkten wie Weißwürsten und Leberkäse), Eiern, saisonalem Obst und Gemüse sehen wir es als unsere Verpflichtung, diese von regionalen Erzeugern zu beziehen und somit auch zum Erhalt kleinerer Familienbetriebe beizutragen.

Viele Lieferanten kennen wir persönlich. Hier können wir uns vor Ort von der Qualität und den Produktionsstandards überzeugen. Einen nicht unerheblichen Anteil unseres Einkaufsvolumens beziehen wir aus unserem regionalen Umfeld (Bayern und Grenzgebiet Österreich). Unsere Bestrebung dahingehend ist es, die Anzahl unserer regionalen Lieferanten laufend zu erweitern. Fast alle unserer Produkte sind auf Wunsch aus ökologischem Anbau verfügbar. Auch im Hinblick auf die Rohstoffe für unsere Feinkostproduktion, präferieren wir regionale Erzeuger.

Ganz nach dem Motto:



DIMENSION ÖKOLOGIE

Die weitestmögliche Priorität regionaler Handelsbeziehungen erleichtert auch langjährige Partnerschaften.

Seit über 50 Jahren beliefert uns die Firma Eggerstorfer, die wie unser Betrieb ein Familienunternehmen in zweiter Generation ist. Bereits in den 60ern, kurz nach der Gründung der Xaver Troiber e.K., profilierte sich Eggerstorfer als zuverlässiger Lieferant und Partner.

Josef Eggerstorfer und Xaver Troiber kennen sich bereits seit ihrer Jugend: „Unsere ersten Pfennige haben wir mit Misteln schneiden verdient.“ Inzwischen haben beide Firmengründer ihre Firmen jeweils an die nächste(n) Generation(en) weitergegeben, die diese erfolgreich weiterführen.

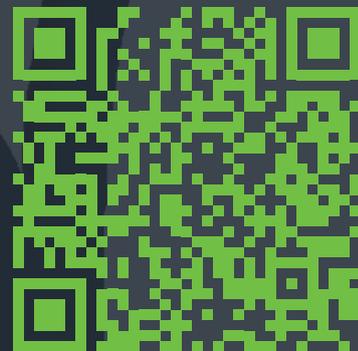
Eggerstorfer und Troiber sind sich einig: „Man kann auf eine abwechslungsreiche Vergangenheit zurückblicken und positiv

nach vorne schauen. Wir freuen uns, dass die Firmen übernommen wurden und unsere Arbeit weiter geht.“

Für die Zukunft plant die nächste Generation, auf Basis des Grundsatzes der Nachhaltigkeit, von den Vorgehensweisen der Vergangenheit zu lernen, sich flexibel in der Gegenwart zu bewähren und die Zukunft zu gestalten.

Im Jahr 2021 haben wir ein Projekt gestartet, bei dem wir unsere langjährigen regionalen Partner persönlich besuchen und im Rahmen eines Prospekts und auf unserer Homepage vorstellen.

HIER GEHT'S ZU EINER AUSWAHL
UNSERER REGIONALEN PARTNER:



DIMENSION ÖKOLOGIE

SORTIMENT

UNSER UMFANGREICHES SORTIMENT BEINHÄLTET REGIONALE, SAISONALE UND AUCH IMPORTIERTE ARTIKEL. UM PAPIER ZU SPAREN WURDE 2021 EIN DIGITALER SORTIMENTS KATALOG ENTWICKELT, DER SICH TÄGLICH MIT UNSEREM WARENWIRTSCHAFTSSYSTEM AKTUALISIERST UND SOMIT STETS AKTUELL BLEIBT.

Eigene Feinkostmanufaktur

Seit der Gründung 1960 wird in Hofkirchen nach Original-Rezeptur handwerklich produziert. Rund 50 MitarbeiterInnen fertigen in Manufakturarbeit knapp 3.000 Tonnen Feinkostprodukte pro Jahr.

Trotz der großen Produktionsmengen sind wir unserem Grundsatz, die Produkte handwerklich herzustellen und wann immer es geht, Rohstoffe aus regionalem Umfeld zu beziehen, treu geblieben. So wird beispielsweise das Weißkohl vom Bauern Steinhuber geliefert, dessen Hof nur rund dreißig Kilometer von Hofkirchen entfernt liegt.

Um noch stärker die Regionalität zu unterstützen, ist derzeit ein Teil unserer Produkte GQB-zertifiziert (regionales Siegel für „Geprüfte Qualität Bayern“).

Auch das Logo bezieht klare Stellung: Wir produzieren handwerklich. In Bayern. Nach Original-Rezeptur.

Spannende Einblicke in unsere Feinkostmanufaktur finden Sie hier:



DIMENSION ÖKOLOGIE

UNSERE LIEFERANTEN

WIR LEGEN HOHEN WERT AUF DIE HERKUNFT UNSERER ARTIKEL. UM WEITE TRANSPORTWEGE ZU VERMEIDEN UND DIE REGION WIRTSCHAFTLICH ZU STÄRKEN, VERSUCHEN WIR DEN GROßTEIL UNSERER PRODUKTE VON REGIONALEN LIEFERANTEN ZU BEZIEHEN. WIR HABEN EINEN TEIL UNSERER PARTNER UND IHR NACHHALTIGES VERSTÄNDNIS ZUSAMMENGETRAGEN.



Adelholzener Alpenquellen

Die Adelholzener Alpenquellen mit Sitz in Bad Adelholzen stellen mit ihren 585 Mitarbeitern Heilwasser, Mineralwässer und Erfrischungsgetränke unter den Marken Adelholzener und Active O2 her. Die Adelholzener Alpenquellen gehören zu Kongregation der Barmherzigen Schwestern vom hl. Vinzenz von Paul. Mit den Erlösen des Unternehmens - nach Investitionen zur Erhaltung langfristiger Arbeitsplätze - finanziert die Ordensgemeinschaft ihre sozialen Projekte. Unter anderem betreiben die Barmherzigen Schwestern auch Krankenhäuser und Altenheime.

„Die Natur, Ursprung und Quelle unseres Wassers, ist unser wertvollstes Gut.“, lautet einer der Unternehmensleitsätze der Adelholzener Alpenquellen. Als Heil- und Mineralwasserbrunnen ist das Unternehmen auf die Bewahrung der Natur angewiesen. Nachhaltiges und ökologisches Wirtschaften ist daher oberstes Gebot. Als erstes Brunnenunternehmen Bayerns führte Adelholzener bereits 1998 neben den traditionellen Glasflaschen auch leichte und praktische PET-Mehrwegfla-

schen ein. Die PET-Mehrwegflasche wird 15 Mal wiederbefüllt, bevor sie zu 100 Prozent recycelt wird. Die Glas-Mehrwegflasche wird bis zu 40-Mal wiederverwendet. Beide Flaschenvarianten sind deutlich durch das Mehrwegzeichen gekennzeichnet.

Die Adelholzener Alpenquellen engagieren sich traditionell stark für das Mehrwegsystem. Heute beträgt der Anteil an Mehrwegflaschen stabile 80% aller angebotenen Produkte. Durch das europaweit einzigartige Pfandsystem in Deutschland wird die Umweltverschmutzung durch Plastik- oder Glasflaschen aktiv vermieden. Die Rücklaufquote für Einweg-Kunststoffflaschen liegt einer Schätzung der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung zufolge bei über 98 Prozent. Verantwortlich dafür ist das optimal funktionierende Rücknahmesystem in Deutschland, das ein weltweites Vorbild für die Rückführung und Verwertung von Getränkeflaschen ist.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Alpenhain Käsespezialitäten



Seit über 100 Jahren bietet die private Käserei Alpenhain besten Käse aus frischer Alpenmilch. Diese kommt von rund 11.000 Kühen aus regionalen Familienbetrieben, die mit uns schon seit mehreren Generationen in fairer Zusammenarbeit verbunden sind. Unser Anspruch: Produkte, die schmecken und dabei so natürlich belassen sind wie möglich.

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen. Das hat sich herumgesprochen. Denn mittlerweile ist Alpenhain in über 40 Ländern vertreten. Das Familienunternehmen Alpenhain mit Sitz in Pfaffing verarbeitet mit ihren 450 Mitarbeitern 19.500 Tonnen pro Jahr.

Andechser Molkerei Scheitz



Das Familienunternehmen mit Sitz in Andechs-Erling beschäftigt derzeit 190 Mitarbeiter. Die Molkerei ist DIN EN ISO 9001, EN MAS, DIN EN ISO 14001,

IFS, Occupational Health-and-Risk-Managementsystem zertifiziert. Es werden seit 2009 ausschließlich Bio-Produkte hergestellt..

Augustiner Bräu



Edith Haberland-Wagner, die letzte Verwandte mit dem Nachnamen Wagner und Haupteigentümerin der Brauerei, vermachte ihre Anteile der von ihr gegründeten Edith-Haberland-Stiftung. Nun hält die Stiftung etwas über 50% der Augustiner Brauerei. Die Stiftung

engagiert sich insbesondere in den Bereichen Jugend- und Denkmalschutz sowie bei der Kulturförderung. Die Firma produziert mit ihren 400 Mitarbeitern vor Ort in München. Sie haben die „Münchner Öko-profit-Betrieb“-Auszeichnung für Umweltschutz und Nachhaltigkeit 2012 erhalten.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Bayernland Molkerei



Die Bayernland eG ist ein genossenschaftlich organisierter Betrieb, mit eigenen Produktionsstandorten in Bayreuth, Kemnath, Amberg und Regensburg. In diesen Betrieben, sowie in der Zentrale in Nürnberg sind ca. 1000 Mitarbeiter beschäftigt. Unsere Betriebe sind alle nach dem IFS Food Standard zertifiziert,

unsere Landwirte alle nach QM-Milch. Darüber hinaus ist die Bayernland eG für ihr Handelsgeschäft nach dem IFS Broker Standard zertifiziert. Eine weitere Zertifizierung, die wir als Unternehmen vorweisen können, ist die Zertifizierung nach ISO 50001 : 2011.

Bayernwald Fruchteverwertung



Bayernwald ist seit 1923 ein Familienbetrieb, welcher ausschließlich vor Ort in Hengersberg produziert. In diesem Betrieb werden ca. 165 Mitarbeiter beschäftigt. Pro Jahr werden insgesamt 40.000 Tonnen Früchte und Halbwaren verarbeitet, die weltweit bezogen werden. Die Firma ist TÜV-Austria, FSSC 22000, ISO 9001-2015,

ISO 22000-2005 sowie Bio-zertifiziert. Außerdem besitzen sie das Koscher Fruchtwein Zertifikat sowie das Umweltzertifikat 2018. Darüber hinaus ist Bayernwald Sedex Mitglied und unterzieht sich periodischen SMETA 4-pillar Audits (beinhaltet neben sozialen Themen auch Umweltaspekte).

DIMENSION ÖKOLOGIE

Bergader Privatkäserei



Das Unternehmen ist heute in dritter Generation in Familienbesitz mit rund 670 Mitarbeitern. An ihrem Standort in Waging am See und Bad Aibling produzierten sie im Jahr 2018 rund 35.500 Tonnen Käse bei einem Umsatzvolumen von ca. 260 Millionen Euro. Die Milch für den Käse stammt aus dem bayerischen Alpen- und Voralpenland und die Kühe werden gentechnikfrei gefüttert. Die Milch kommt aus landwirtschaftlichen Betrieben im Umkreis von durchschnittlich 20 km zu den zwei Standorten der Käserei in Waging am See und Bad Aibling. Die Firma bietet Bauern Beratung zur Verbesserung der Haltungsbedingungen und des

Tierwohls an. Außerdem verwenden sie ein intelligentes Energiemanagement für Wasser und Sonnenenergie, eine ressourcenschonende Logistik durch die Optimierung unserer Tankwagentouren sowie die ausschließliche Verwendung von Ökostrom. Regelmäßig unterstützt Bergader ehrenamtliches Engagement in der Region, fördert Vereinsaktivitäten mit Spenden oder in Form von Sponsoring und setzt sich für Bedürftige ein. Die beiden Produktionsstätten werden jährlich nach neuesten Standards, wie dem International Featured Standard und dem Umweltmanagement-Gütesiegel EMAS, auditiert und zertifiziert.

Bernbacher Nudeln & Saucen



Das Familienunternehmen Bernbacher wurde 1898 gegründet und produziert mit ihren 110 Mitarbeitern die Teigwaren ausschließlich im Betrieb in Hohenbrunn. Die Saucen werden von einem Lieferanten in Italien produziert.

Im Jahr werden ca. 30.000 Tonnen verarbeitet/umgesetzt. Die Firma ist mit IFS, GQB, Regionalfenster und Naturland zertifiziert. Sie produzieren ausschließlich mit regionalen Rohstoffen (Hartweizen, Eier und Wasser).

Braidt Metzgerei



Es liegt bereits über 100 Jahre zurück, dass Maria und Franz Braidt mit ihrem Unternehmen in Hofkirchen/Garham ansässig wurden. Seitdem wird die Metzgerei als Familienbetrieb geführt. Mittlerweile ist mit Matthias und Franz-Josef Braidt bereits die 4. Generation am Werk. Zuvor hatten Josef Braidt und seine Frau Rosa das Unternehmen in einen modernen leistungsfähigen Meis-

terbetrieb umgewandelt. Dabei stand der Anspruch an Qualität und die Verwendung heimischer, regionaler Produkte stets im Mittelpunkt, was letztendlich viele Stammkunden bescherte. Die Firma Braidt beschäftigt 110 Mitarbeiter und besitzt 11 Filialen. Die Firma besitzt eine EU-Zulassung.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Breitsamer Honig



Das Familienunternehmen, zusammengeslossen aus den Familien Breitsamer und Ulrich, produzieren bzw. füllen ihren Honig ausschließlich in Bayern ab. Mit ihren ca. 80 Mitarbeitern verarbeiten/setzen sie 14.000 Tonnen Honig um. Außerdem sind sie mit dem Bio, Bioland, Naturland, IFS, Fairtrade, Halal und Koscher-Siegel zertifiziert. Das Familienunternehmen Breitsamer

und Ulrich hat bereits 2015 den CO₂ Fußabdruck in einem Projekt mit Climate Partner ermittelt. Seit 2016 werden zwei Sortimentsbausteine der Marke Breitsamer 100% Klimaneutral angeboten. Das heißt alle Breitsamer Fairtrade Honige Imkergold-20kg Portionen, 350g Spender & 500g Glas sind klimaneutral sowie die 315g Breitsamer Bioland Honige im Papierbecher.

Berchtesgadener Land



Die Molkerei Berchtesgadener Land wurde 1927 gegründet. Sie sind genossenschaftlich organisiert und sind komplett im Besitz der rund 1.700 angeschlossenen Landwirte. Deren Höfe liegen entlang des Alpenkamms zwischen Watzmann und Zugspitze. Die Molkerei Berchtesgadener Land hat lediglich einen Produktionsstandort. Alle Milchprodukte werden in Piding im Berchtesgadener Land verarbeitet und produziert. Derzeit beschäftigt das Unternehmen ca. 455 Mitarbeiter. Sie verarbeiten jährlich ca. 320 Millionen Tonnen Rohmilch, davon ca. 100 Millionen Tonnen Bio-Rohmilch. Sie sind nach den Bio-Verbänden zertifiziert:

Demeter und Naturland + Naturland FAIR, VLOG, DIN ISO 50001, IFS Food. Sie setzen sich aktiv für den Erhalt der kleinbäuerlichen Strukturen zwischen Watzmann und Zugspitze ein. Deshalb erhalten unsere Landwirte einen fairen Milchpreis. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, zum Erhalt der Biodiversität sowie zum Schutz von Boden und Wasser beizutragen. Deshalb fördern sie eine ökologische und extensive Landwirtschaft. Ihr Ziel ist es, Lebensmittel anzubieten, bei deren Herstellung alle an der Wertschöpfungskette Beteiligten ökologisch und sozial verantwortlich handeln.

Burgis Knödelprodukte



Das Familienunternehmen mit Sitz in Neu- markt produzierte im Jahr 2018 22.946.462 kg. Als erster Betrieb im Freistaat verwenden sie ausschließlich Kartoffeln, die mit dem Qualitätssiegel „Geprüfte Qualität Bayern“ ausgezeichnet sind. Mit dem dreistufigen Kontrollsystem bieten die ausgezeichneten Burgis-Knödelpro-

dukte Verlässlichkeit und Transparenz auf allen Stufen der Erzeugung und des Handels - von unseren Vertragsbauern bis zu Ihnen nach Hause. Im Einzelnen sind dies: Eigenkontrolle und interne, externe, neutrale und staatliche Kontrollen.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Develey Senf und Feinkost



Als Familienunternehmen denken wir in Generationen und setzen auf nachhaltiges, ökonomisches Wirtschaften. Für unsere Zukunft agieren wir wettbewerbs- und vererbungs-fähig. Authentisch bauen wir unsere Bestrebungen auf den drei zentralen Säulen Mitarbeiter, Natur und Regionalität/Soziales auf. In den letzten Jahren wurden wir mehrfach für unsere Leistungen als Arbeitgeber und für unser nachhaltiges Engagement ausgezeichnet, das sich in verschiedenen Projekten für unsere Mitarbeiter und die regionalen Vereine äußert. In Deutsch-

land produzieren wir bereits klimaneutral, ab 2022 wollen wir dies auch an unseren internationalen Standorten umsetzen. Ab 2022 wollen wir zusätzlich keinen Deponiemüll mehr produzieren und ab 2025 sollen alle Markenprodukte zu 100% recyclingfähig verpackt sein. Das Unternehmen Develey kann folgende Zertifizierungen aufweisen:

- Umweltmanagement ISO 14001
- Energiemanagement ISO 50001
- ZNU Nachhaltiger Wirtschaften Food
- Ecovadis Gold Medaille
- IFS

Dinghartinger Apfelstrudel



Wir, die Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- & Vertriebs GmbH mit Sitz in Landsham Pliening, sind ein seit über 30 Jahren geführtes Familienunternehmen, das seit jeher zum Spezialisten und Synonym für köstliche Strudelspezialitäten geworden ist. Unsere Strudelvariationen und feinen Backwaren, wie beispielsweise unsere Apfelküchle und Kaiserschmarrn, werden ausschließlich

an unserem Standort in Landsham-Pliening bei München produziert und verpackt. Bei der Herstellung unserer Produkte legen wir nicht nur großen Wert auf den Einsatz von qualitativ hochwertigen Rohstoffen, sondern auch auf die Aspekte Umwelt, Nachhaltigkeit und die Schonung der natürlichen Ressourcen.

Eggerstorfer Konserven



Wir sind ein traditionelles Familienunternehmen in zweiter Generation im Landkreis Rottal-Inn zwischen Passau und Landshut. Seit 1958 sind wir zu einem namenhaften Gemüseexperten für Frischgemüsekonservierung in Deutschland gewachsen. Die besten Rohstoffe und die besondere Sorgfalt der Verarbeitung sorgen für unsere Produktqualität

Unsere modernen Anlagen und Kontrollgeräte und ca. 50 Mitarbeiter gewährleisten die ausgezeichnete Qualität aller unserer Erzeugnisse. Eggerstorfer Konserven erfüllt höchste Qualitätsstandards, unter anderem den International Food Standard (IFS).

DIMENSION ÖKOLOGIE

Eiglmeier & Holler Hofmetzgerei



Zusammen bewirtschaften wir, Gerhard u. Marianne Eiglmeier mit den Söhnen Stefan und Andreas unseren Hof mit ca. 30 ha und die Selbstvermarktung mit Schlachtung, Zerlegung und Produktion. Wir halten ca. 200 Schweine auf Stroh, 50 Rinder teilweise auf der Weide und 60 Hühner mit Gockel im großen Hühnergarten. Die Tiere werden ausschließlich mit selbst erzeugtem Futter, genfreiem Soja und hochwertigem Mineralfutter gefüttert. Wir versuchen durch nachhaltige Produktionsmethoden Ressourcen (Boden Wasser Energie) zu schonen, damit unsere Kinder auch in Zukunft noch in einer intakten Umwelt leben und mit gutem Gewissen Fleisch und Wurst sicher genießen können. Wir versuchen dies umzusetzen indem wir weitestgehend auf den Einsatz von Mineraldünger und Chemie verzichten. Außerdem hal-

ten wir unsere Schweine und Kälber auf Stroh was sehr viel besser für das Tierwohl ist und auch besser für das Grundwasser als die Ausbringung von Gülle. Somit vermeiden wir eine Überdüngung und tragen gleichzeitig durch die Ausbringung von Mist zum Erosionsschutz bei. Auch in ökologischer Sicht versuchen wir unseren Betrieb nachhaltig zu führen. So verwenden wir für Heizung und Warmwasserbereitung CO2 neutrale Hackschnitzel. Mit einer Photovoltaikanlage produzieren wir einen großen Teil unseres Stromes selbst und mit modernen Wärmerückgewinnungsanlagen gewinnen wir die verbrauchte elektrische Energie als Prozesswärme wieder. Für eine gute Energiebilanz sorgt auch unsere LED Beleuchtung mit der wir viele Tonnen CO2 einsparen.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Erdinger Weißbräu



Die Erdinger Brauerei ist ein Familienunternehmen und hat die einzige Produktionsstätte in Erding. Die Brauerei beschäftigt ca. 530 Mitarbeiter und hatte 2019 einen Ausstoß von 1,71 Millionen hl. Seit 2012 ist das Energiemanagement ISO 50.001 zertifiziert. Durch das nachhaltige Energiemanagement wurde der Wärme-Energieverbrauch in acht Jahren um 7%, pro Hektoliter sogar um 14% gesenkt.

Über 55% des verbrauchten Stroms erzeugt die Brauerei mittlerweile selbst, vor acht Jahren waren es erst knapp 9%. Der Strombedarf wurde in acht Jahren um über 6%, pro Hektoliter sogar über 13% reduziert. Über 10% der Wärmeenergie ist Klärgas, das Erdinger mit einer eigenen Abwasseranlage produziert.

Ertl Eier



Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen, das neben der Landwirtschaft (Legehennen-Haltung) eine angeschlossene Eierpackstelle und Lebensmittelproduktion für Nudeln und pasteurisiertes Vollei hat. Unsere ca. 18 Mitarbeiter arbeiten an unserem einzigen Standort in Massing, an dem von der Haltung der Legehennen über die Produktion der Lebensmittel und Lagerung der Fertigwaren alles stattfindet. Um so umweltschonend wie möglich zu produzieren, haben wir neben Photovoltaikanlagen auch ein eigenes betriebenes Wasserkraftwerk. Auch in der Landwirtschaft setzen wir, soweit

möglich, auf einen schonenden Ressourceneinsatz. Unsere Felder werden so bewirtschaftet, dass wir unser Futter zum Großteil selbst produzieren können und der entstehende Mist wird selbst verwertet oder an eine nahegelegene Biogasanlage abgegeben. Für die Legehennen-Haltung und die Eierpackstelle sind wir GQB und KAT-zertifiziert. Für alle Bereiche (Handel mit Eiern, Produktion Bio-Nudeln und pasteurisiertes Vollei) haben wir die Bio-EU-Zertifizierung. Für den gesamten Betrieb sind wir IFS-zertifiziert.

Franks Konserven



Das Familienunternehmen produziert mit ihren 8-10 Mitarbeitern ausschließlich vor Ort in Heroldsbach. Pro Jahr verarbeiten sie ca. 180 Tonnen.

Sie besitzen die GLK-Zertifizierung (Güthenachweis für Lebensmittelkleinbetriebe) und QAL (Bayerischer Meerrettich).

DIMENSION ÖKOLOGIE

FZK Frische-Zentrum-Kreipl



Nach 25 Jahren Erfahrung in der Fleischbranche wagte Lothar Kreipl 2002 den Schritt in die Selbstständigkeit und gründete das Frische-Zentrum-Kreipl in Straßkirchen. Anfangs ein reiner Rinder-Zerlegebetrieb mit Vertrieb an deutsche Großkunden - heute ein Rinder- und Schweine-Zerlegebetrieb mit Metzgerei und Werksverkauf

in einer im Jahr 2018 nach neusten Standards und Hygienevorschriften erbauten Betriebsstätten in Atting/Wallmühle. Derzeit beschäftigt die Firma 28 Mitarbeiter und verarbeitet 6.000 Tonnen pro Jahr. Außerdem ist der Betrieb mit IFS, QS, GQ, OrgaInvent und „Certified Angus Beef Germany“ zertifiziert.

Goldsteig Käsespezialitäten



Unter der Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH firmieren vier Genossenschaften. Das heißt, die Milchlieferanten, unsere Landwirte sind Inhaber des Unternehmens. Die Produkte werden ausschließlich in Bayern abgepackt. Derzeit werden 760 Mitarbeiter an drei Stand-

orten beschäftigt. Der Jahresabsatz von 2018 betrug ca. 112.300 Tonnen und etwa 532 Millionen Euro. Sie sind IFS, BRC, Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001, Umweltmanagementsystem nach DIN EN ISO 14001 zertifiziert.

Gugel Wurst & Schinken



Das Familienunternehmen mit Sitz in Nürnberg beschäftigt ca. 200 Mitarbeiter und produziert ca. 5.200 Tonnen pro Jahr.

Das Unternehmen ist mit IFS, GQB, Bio-Öko, QS und Regionalfenster zertifiziert.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Gutes für Gutes



Kein Klimbim, keine Zusatzstoffe. Drin ist, was von Natur aus gut ist. Gutes für Gutes macht Getränke wie früher und verzichtet auf Zusatzstoffe. In

die BIO-Getränke kommen nur Zutaten, die biologisch angebaut wurden und zum Großteil in der Heimat zu finden sind. Ein Stück Heimat in der Flasche.

Händlmaier Senf



Händlmaier ist heute in vierter Generation in Familienbesitz mit rund 100 Mitarbeitern. An ihrem Standort in Regensburg produzieren sie ca. 20.000 Tonnen Senf & Saucen.

Außerdem ist die Firma Bio & IFS zertifiziert. Darüber hinaus nutzen sie das Vegan Siegel für ausgewählte Produkte und sind dafür auditiert.

Henglein Teigwaren



Als Marktführer und Marktbereiter im Bereich der Produktion von frischen Kartoffelprodukten, Teigwaren und Backteigen beliefert HENGLEIN alle Handelsketten des Lebensmitteleinzelhandels und viele Großverbraucher. Durch eine eigene Frischelogsitik finden.

die HENGLEIN-Spezialitäten stets den schnellsten Weg ins Regal. Mit innovativen Ideen und Bodenständigkeit ist es so gelungen, mit rund 800 Mitarbeitern rund 100.000 Tonnen frische Lebensmittel jährlich zu produzieren.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Hofmeister Käsewerk



Die Champignon Hofmeister Unternehmensgruppe ist ein eigenständiger Familienbetrieb mit langer Tradition und starkem Fokus auf Qualität. Die Werke der Unternehmensgruppe befinden sich ausschließlich an deutschen Standorten. Hierdurch leisten sie einen Beitrag zur Stärkung der Regionen der Standorte, der regionalen

Landwirtschaft und nationalen Wirtschaft. Insgesamt beschäftigt die Firma ca. 1.000 Mitarbeiter. Dabei sind alle Werke auch Ausbildungsbetriebe. Die Absatzmenge im Jahr 2019 für die gesamte Unternehmensgruppe beträgt ca. 40.000 Tonnen Käse. Sie sind mit IFS, BRC, ISO 14001:2015, ISO 50001:2011 und SMETA zertifiziert.

Höhenrainer Delikatessen



Höhenrainer ist ein mittelständischer Familienbetrieb in der zweiten, bald dritten, Generation. Sie produzieren in Großhöhenrain in Bayern, etwas südöstlich von München. Aktuell beschäftigen sie ca. 250 Vollzeit-Mitarbeiter.

Sie verarbeiten 8.700 Tonnen veredelte Produkte pro Jahr. Sie sind IFS-zertifiziert. Außerdem sind ihre Produkte in Halal-Qualität, mit Ausnahme von Weißwürste und Regensburger.

Hubers Landhendl



Die Firma Hubers Landhendl produziert mit ihren ca. 950 Mitarbeitern in Pfaffstätt und Amping.

Sie sind IFS, ITW und QS zertifiziert.

Hutthurmer



Jeder einzelne des Brauereiteams versteht sich als ein Hutthurmer Brauhandwerker, der sich mit ganzem Herzen und handwerklichem Können für besten Ge-

nuss der Biere einsetzt. Mit dieser Überzeugung will die Brauerei das scheinbar Gewöhnliche außergewöhnlich gut machen.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Josef Maier - Bestes Wild & Fleisch



Das Familienunternehmen mit Sitz im Allgäu produziert mit ihren 104 Mitarbeitern 5.500 Tonnen pro Jahr.

Das allgäuer Unternehmen ist FSSC 22000 und IFS zertifiziert.

Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG



Die Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG ist ein Familienunternehmen, das mittlerweile in der 3. Generation geleitet wird und rund 520 Mitarbeiter beschäftigt. Wir freuen uns darüber 15 Auszubildende in unserem Unternehmen einen Start in die Berufswelt zu ermöglichen. In unserem Standort in Buchloe im Allgäu stellen wir ca. 102.000 Tonnen bester Quark- und Frischkäsespezialitäten her. Die Milch dafür beziehen wir von 668 Vertragslieferanten aus der Region. Mit viel Sinn für Tradition und Gespür für be-

wusste Innovation produzieren wir seit über 100 Jahren unsere beliebten Molkereiprodukte. Unsere erfolgreichen und beliebten Marken Exquisa und Miree werden nach den neuesten Standards (IFS und BRC zertifiziert) hergestellt. Um unseren täglichen Bedarf an Strom und Wärme zu decken, verfügen wir über zwei Blockheizkraftwerke, die ca. 80 % unseres Eigenbedarfs über Kraft-Wärme-Kopplung decken. Für die restlichen 20% beziehen wir Strom aus Wasserkraft.

Kornreder Vieh- & Fleischhandels- GmbH



An seinem Standort in Passau in der Schaldinger Straße verkauft und verarbeitet die Kornreder Vieh- & Fleischhandels- GmbH ihre Produkte. Der dazugehörige Laden befindet sich

unmittelbar am Schlachthof Passau. Hier können Fleisch aus bekannter heimischer Aufzucht, sowie hervorragende Wurst- und Räucherwaren bezogen werden.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Leimer Semmelbrösel & Co.



Unter der Führung von Karl Leimer entwickelte sich das von Joseph und Carl Leimer 1919 gegründete Unternehmen zur Spitzenmarke für Semmelbrösel/Paniermehl, Semmelwürfel/Knödelbrot, Croutons und Suppeneinlagen. Der Produktionsstandort in Traunstein am Chiemsee wurde in den vergangenen Jahrzehnten sukzessive ausgebaut. Heute beschäftigt Leimer über 150 Mitarbeiter. Täglich werden in Traunstein rund 300 Tonnen frisches Weißbrot gebacken und zu den verschiedenen Produkten aus dem breiten Leimer Portfolio weiterverarbeitet. Zur Herstellung dieser Produkte wird als Hauptrohstoff Weizenmehl benötigt.

Leimer bezieht dieses ausschließlich von südbayerischen Mühlen sowie aus dem nahegelegenen Oberösterreich. Das Wasser, welches für die Produktion benötigt wird, kommt aus den bayerischen Bergen. Für die Produktion der Leimer Backerbsen und der Croutons wird ausschließlich RSP0 zertifiziertes Palmfett eingesetzt. Dabei setzt Leimer ausschließlich Palmfett mit der höchsten Nachhaltigkeitsstufe „Segregation“ ein. Außerdem ist das Unternehmen IFS Food, Bio nach EG-Öko-Verordnung, Halal, KAT-Eiprodukte, RSP0-Segregated, SMETA, VLOG und Koscher zertifiziert.

Mamminger Gemüse- & Sauerkonserven



Das Unternehmen befindet sich am Rande des kleinen Ortes Mamming, idyllisch gelegen in unmittelbarer Nähe des Gäubodens sowie des Vils- und Isartales mitten in Niederbayern. Unsere Region zählt zu den ertragreichsten Gebieten für Gemüseanbau und auch als größtes, zusammenhängendes Gurkenanbauggebiet Europas.

Diese zentrale Lage gewährt uns alle Standortvorteile in Bezug auf Frische. Versorgungssicherheit und kurze Wege garantieren beste Qualitäten und sofortige, frische Verarbeitung unserer Feldfrüchte. Durch die zentrale Lage vermeiden wir unnötige Transporte, schonen somit nachhaltig unsere Umwelt und vermeiden unnötige CO₂-Belastung.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Meggle



Die Meggle Group GmbH ist eine Milch- und molkeverarbeitende Unternehmensgruppe mit Sitz in Wasserburg am Inn. Weltweit beschäftigt das Unternehmen 2.500 Mitarbeiter. Der Umsatz der Firmengruppe lag im Jahr 2018 bei über 900 Millionen Euro.

Das Unternehmen verfügt über zahlreiche Zertifizierungen, Beispiele dafür sind ISO 9001, 14001, 50001 und 45001 sowie die IFS Zertifizierung.

Metzgerland GmbH - Wawrzek



Die Familie Wawrzek führt in der dritten Generation die Metzgerland-Meisterbetriebe. Mit ihrem 50-köpfigen Team arbeiten sie an zwei Standorten in Vilshofen und Spiegelau. Ihr wichtigster Lieferant ist die Natur. Nur wenn sie sie dauerhaft erhalten, können sie auch nachhaltig arbeiten. Nur wenn sie sie als unsere Grundlage

verstehen, entziehen sie sich nicht selbst die Basis ihres Unternehmens. Natur auszubeuten würde bedeuten Vertrauen zu missbrauchen und in jeder Hinsicht zu verlieren. Die Natur zu schätzen ist also für sie kein leeres Werbeversprechen, sondern echter Grundsatz in ihrem Leitbild.

Mistelhain



Es ist eine der größten Herausforderungen, den richtigen Mixer für eine Spirituose zu finden. Mistelhains Anspruch lautet, die Suche nach dem idealen Filler erheblich zu erleichtern und dafür einzigartige Kreationen zu schaffen, die in Geschmack, Zusammensetzung und Qualität glei-

chermaßen perfekt sind. Folgende Filler werden von Mistelhain produziert:

- Tonic Water in den Sorten: Ambition, Signature und Trend
- Royal Ginger Ale
- Heaven Bitter Lemon
- Navy Ginger Beer

DIMENSION ÖKOLOGIE



NovaTaste Germany GmbH

Die Firma hat ihre Standorte in Freilassing, Sittensen, Stuttgart sowie in Holdorf und beschäftigt ca. 814 Mitarbeiter. Die Firma verarbeitet/setzt ca. 35.509 Tonnen um. Das Unternehmen kann diese Zertifikate vorweisen:

- FSS ISO 22000
- Energieaudit gem. DIN EN 16247
- Sedex, SMETA 4 Pillars Audit
- EG-Öko-Verordnung
- Halal zertifizierte Produkte
- RSPO SG für Flüssigmarinaden und Saucen
- Naturland

Das Produktsortiment umfasst Starterkulturen, Wursthüllen, Gewürze und Gewürzmischungen, Essige, Öle, Marinaden sowie küchen- und verzehrfertigen Komponenten.

Ovofit Eiprodukte



Das Familienunternehmen mit ihrem Standort in Neumarkt-Sankt-Veit beschäftigt aktuell ca. 119 Mitarbeiter.

Sie sind IFS, Mc Donald's SQMS, SWA, Halal, Bio, KAT, Donau Soja zertifiziert.

Penninger Hausbrennerei



Das Familienunternehmen wird von Stefan Penninger in der fünften Generation geführt. Sie produzieren ausschließlich in Hauzenberg beziehungsweise in Waldkirchen. Insgesamt beschäftigt die Firma ca. 60 Mitarbeiter.

Etwa die Hälfte arbeitet am Standort Hauzenberg/Waldkirchen, die andere Hälfte ist in ihren acht Verkaufsstandorten angestellt. Für ihren GRANIT Gin sind sie Bio-zertifiziert und GLK-zertifiziert.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Peter Micheler Fleisch- & Wurstwaren



Das Unternehmen produziert mit ihren ca. 85 Mitarbeitern ausschließlich vor Ort in Memmingen.

Sie verarbeiten ca. 1.700 Tonnen Fleisch pro Jahr. Sie sind FSSC 22000 zertifiziert.

Riedenburger Brauhaus



Das Familienunternehmen, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1756 zurückreicht, produziert ausschließlich in ihrer Riedenburger Braustätte. Sie arbeiten mit rund 30 Biolandwirten aus der Region zusammen und legen großen Wert auf Regionalität.

Sie beschäftigen aktuell rund 30 Mitarbeiter. Jährlich werden rund 30 Hektoliter Bier produziert. Außerdem sind sie Bioland, EU-Bio-Siegel und Bayerisches Bio-Siegel zertifiziert.

Rieder Getränke



Wir sind ein sehr modernes, aber trotzdem bodenständiges, mittelständisches Familienunternehmen in der 4. Generation. In unseren Produktionsstätten in Wörth an der Donau beschäftigen wir 20 Mitarbeiter. Wir sind Bio und SGS zertifiziert.

Großer Wert wird auf unsere regionale Zulieferer gelegt. Deshalb verwenden wir, wenn möglich, regionale Lieferanten und Rohstoffe, ganz getreu dem Motto „Think global, buy regional“.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Saliter Milchwerk



Wir sind ein Tochterunternehmen der Firma Ehrmann AG in Oberschöneck. Wir produzieren ausschließlich vor Ort und beschäftigen derzeit 175 Mitarbeiter

Es werden ca. 50 Millionen Liter Milch pro Jahr verarbeitet. Wir sind IFS Food 6.1, ISO 50001, VLOG und Bio zertifiziert.

Saumweber Speisefette & -öle



Das Familienunternehmen mit Sitz in München produziert mit ihren 50 Mitarbeitern ausschließlich vor Ort. Sie verarbeiten 13.000 Tonnen pro Jahr.

Außerdem sind sie Bio, Bioland, EMAS, IFS, Koscher und RSPO zertifiziert.

Stettner Edelobstbrennerei & Großweinkellerei



Das Familienunternehmen mit Sitz in Kolbermoor produziert mit ihren 80 Mitarbeitern ausschließlich vor Ort.

Sie füllen im Jahr 10 Millionen Flaschen Spirituosen, Wein und Saft ab. Sie sind IFS und Eco Cert zertifiziert.

Velivery



Die Firma Velivery mit Sitz in Nabburg vertreibt mit ihren 80 Mitarbeitern ausschließlich vegane Produkte. Velivery ist Europas erster veganer Großhandel & Pionier seit 19 Jahren. Velivery verfügt über ein 100% veganes Sortiment mit einer riesigen

Auswahl an Produkten in Bio-Qualität. Außerdem bieten sie regelmäßig Neuheiten und Innovationen an. Die Firma ist zertifizierter Bio-Händler. Außerdem sind sie IFS wholesale Higher level zertifiziert.

Wasta Konserven Fischl GmbH & Co. KG



Der niederbayerische Familienbetrieb WASTA-Konserven wurde 1949 gegründet. Wasta produziert hochqualitative Winter- und

Sommer-Gemüsekonserven aus bester Rohware, natürlichen Aromen, erlesenen Gewürzen und Kräutern.

DIMENSION ÖKOLOGIE

Wolferstetter Bräu



Der Familienbetrieb in Vilshofen an der Donau produziert mit ihren ca. 50 Mitarbeitern ausschließlich vor Ort.

1.400 Tonnen Malz werden pro Jahr umgesetzt. Das Unternehmen ist QS und HACCP zertifiziert.

Wolfra Säfte



Das Unternehmen mit Sitz in Erding beschäftigt ca. 70 Mitarbeiter. Außerdem ist Wolfra IFS und Bio zertifiziert nach EU Öko-VO 834/2007. Ebenfalls nimmt das Unternehmen am freiwilligen Kontrollsystem (FKS) des SGF International e.V. teil. Weiterhin setzen sie auf intensiven

undnachhaltigen Vertragsanbau mit bayerischen Obst- und Gemüsebauern. Durch faire Rohwarenvergütungen über dem Marktniveau und gezielte Unterstützungsprojekte tragen wir zum Erhalt der heimischen Streuobst-, Wiesen- und Agrarkultur bei.

Zott Genussmolkerei



Unser Familien- und Unternehmensname Zott steht seit über 90 Jahren für Genuss, Qualität und eine gelebte tiefgreifende Leidenschaft für Milch. 2.100 Mitarbeiter sind stolz darauf, miteinander Premium-Markenprodukte zu kreieren und zu produzieren. An die Milch als unseren wichtigsten Rohstoff haben wir hohe Qualitätsansprüche. Um diesen gerecht zu werden, setzen wir auf unser Nachhaltigkeitsprogramm „ZQL – Zott Qualitätsmilch aus Leidenschaft“. Unser Ausbaumodul stützt sich auf den drei Säulen Strategie, Kontinuität und In-

novation. Beispiele dafür sind die Reduzierung des Antibiotika-Einsatzes an Kühen, die Homöopathie im Kuhstall sowie eine nachhaltige Fütterung. Wir sind im kompletten Unternehmen IFS Food Version 6 zertifiziert und können für unsere einzelnen Produktbereiche die Zertifizierungen Bioland, Bio-Produkte nach Verordnung (EG) Nr. 834/2007, Halal für Milchpulver und ausgewählte Milchprodukte, Koscher, „Ohne Gentechnik“ und QS für Futtermittel aufweisen.

DIMENSION ÖKOLOGIE

ExpertPartnership

In den vergangenen Jahren haben die beiden Familienunternehmen Sander und Service-Bund Schulter an Schulter an neuen Lösungen für den gastronomischen Alltag gearbeitet. Auf der Basis gemeinsamer Werte und Visionen ist eine Verbindung entstanden, die Gastronomen in allen Bereichen – von HoGa über GV bis hin zu Care – ganz neue Perspektiven eröffnet. Mit den Sortimenten und Serviceleistungen vereinen beide Unternehmen nicht nur Kochhandwerk und Großhandel, sondern auch Kundennähe und Innovationsgeist sowie Marktpräsenz und die Liebe zum Detail.

Die Herausforderungen in den Märkten steigen weiter an und branchenspezifische Lösungen sind gefragter denn je. Die ExpertPartnership antwortet mit ganzheitlichen und zukunftsweisenden Lösungen nach Maß. Das starke Leistungspaket der exklusiven Partnerschaft bietet einzigartige Lösungen für wachsende Ansprüche.

Mit der ExpertPartnership bieten Service-Bund und Sander starke, aber vor allem individuelle Lösungen für die aktuellen Herausforderungen der Branche. Durch die Kombination aus servierfertigen Produkten der Sander Frische-Manufaktur und dem ganzheitlichen Großhandelsortiment vom Service-Bund bekommen Sie alles aus einer Hand. Mit Fokus auf Qualität und einem nachhaltigen Umgang mit Mensch und Natur.



DIMENSION ÖKOLOGIE

Rodeo Ranch Quality

Das Rodeo-Fleisch ist hochwertiges Rindfleisch, das von persönlich bekannten Produzenten aus Argentinien, Uruguay und Neuseeland stammt und ausschließlich über den Service-Bund bezogen werden kann.

Hier schätzen wir besonders die natürliche Aufzucht von Angus-, Hereford-Rindern und deren Kreuzungen durch ganzjährige Weidehaltung und ausschließliche Grasfütterung. Die Rückverfolgbarkeit wird permanent vor Ort und in Deutschland kontrolliert. Auch auf das Tierwohl, eine artgerechte, den Bedürfnissen der Tiere entsprechende Haltung, wird bei dieser Marke sorgsam geachtet. Das Rodeo Lammfleisch wird ausschließlich aus Irland bezogen.



Mermaid Seafood

Mermaid steht für Seafood in permanent kontrollierter Qualität und einem hohen Maß an Transparenz. Die persönlich bekannten Produzenten wurden vor Ort sorgfältig ausgesucht, sodass Sie eindeutige Angaben zum Ursprung, Aufzucht und Fang auf jedem Produkt finden. „Mermaid“ steht für: kein Einsatz von Antibiotika, geringer Besatz in den Teichen und somit weniger Krankheiten und ein höheres Tierwohl, gepflegte Zuchtbecken, kein Einsatz von gespritzter Ware.



DIMENSION ÖKOLOGIE

Sourcer - Hochwertige Tee-, Kaffee- und Kakaospezialitäten

Sourcer steht für den achtsamen und aufmerksamen Umgang mit Rohstoffen, für transparente Herstellungswege und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Anbauern in den Herkunftsgebieten. Durch die Vermeidung sämtlicher chemischer Behandlung wird einhundert Prozent natürlicher Geschmack garantiert. Alle Produkte unter Sourcer sind aus nachhaltigem Bio-Anbau.



Servisa POS - your digital revolution

Seit 2019 verfügt der Service-Bund über ein eigenes Digitalisierungssystem für die Gastronomie.

Mit Servisa POS erhält der Kunde ein ausgeklügeltes Kassensystem mit vielen weiteren Features in Richtung Digitalisierung. Drei Mitarbeiter wurden direkt als Projektbeauftragte für diesen Bereich umgeschult, damit die Kunden die bestmögliche Beratung erhalten. Ein Schritt hin zur papierlosen Abrechnung und Abwicklung der Geschäfte.



DIMENSION ÖKOLOGIE

ZERTIFIZIERUNGEN

UNSERE PRODUKTE DURCHLAUFEN STETIGE QUALITÄTSKONTROLLEN. ZERTIFIZIERUNGEN BETRACHTEN WIR ALS ESSENTIELLEN BESTANDTEIL UND NACHWEIS UNSERER AUF GESUNDHEIT, UMWELT UND RESSOURCENSCHONUNG AUSGERICHTETEN LEITGEDANKEN. BEREITS SEIT 2006 BESITZEN WIR DIE BIO-ZERTIFIZIERUNG NACH EU-ÖKO-VERORDNUNG. UNSERE PRODUKTION ERHIELT 2004 DIE IFS-ZERTIFIZIERUNG UND IST SEIT 2010 MSC UND SEIT 2016 ASC ZERTIFIZIERT.

BIO-Zertifizierung



Produkte, die mit dem BIO-Siegel zertifiziert sind, gehören zu Lebensmitteln mit den höchsten gesetzlich gesicherten lebensmittelrechtlichen Standards. Die BIO-Zertifizierung gewährleistet, dass die Produkte ohne gentechnisch veränderte Organismen produziert wurden und die Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, synthetischen Düngemitteln und Antibiotika untersagt ist.¹ Auch der Einsatz von künstlichen Farbstoffen, Aromen und Geschmacksverstärkern ist bei biologischen Erzeugnissen untersagt.

IFS-Zertifizierung



Die International Featured Standards (IFS) stellen sicher, dass die verschiedenen Teilnehmer der Lieferkette sich an einheitliche Standards in der Umsetzung von rechtlichen Vorschriften halten. Im Rahmen unserer Qualitätskontrollen ist die IFS-Zertifizierung ein wichtiger Bestandteil. Im Rahmen eines regelmäßigem, jährlich stattfindenden Audits, wird überprüft, ob die festgelegten Qualitätskriterien dokumentiert, umgesetzt und stetig verbessert werden. Zu den einheitlichen Standards zählen unter anderem die Unternehmensverantwortung, das Qualitätsmanagementsystem, das Ressourcenmanagement und der Herstellungsprozess.

¹ Bei Ausnahmen mit mindestens 95 Prozent der Zutaten von ökologischer Herkunft.

DIMENSION ÖKOLOGIE

MSC-Zertifizierung



Produkte, die mit dem *MSC-Siegel*² versehen sind, stammen aus Fischereien, die verantwortungsvoll fischen und einer Überfischung der Weltmeere vorbeugen. Sollte es zu einer Abnahme des genutzten Fischbestandes kommen, muss die Fischerei darauf reagieren und dessen Erholung sicherstellen. MSC-zertifizierte Fischereien dürfen keine langfristigen Schäden an den Lebensräumen im Meer verursachen und müssen jährlich nachweisen, dass sie den *MSC-Standard* weiterhin erfüllen und sich, wo nötig, verbessern. Die Fischerei muss dabei lokale, nationale und internationale Gesetze und Standards zur Schonung der Ressource Fisch selbstverständlich einhalten. In unserer Feinkostproduktion verwenden wir ausschließlich MSC-zertifizierten Fisch.

ASC-Zertifizierung



Produkte, die mit dem *ASC-Siegel*³ versehen sind, stehen für eine nachhaltige Fischerei und eine verantwortungsvolle Aquakultur, die den Fischbestand langfristig erhalten. ASC ist eine Zertifizierung für gezüchteten Fisch des Aquaculture Stewardship Council (ASC). Es gibt Umweltstandards für Süßwasserforellen, Pangasius, Tilapia, Lachs, Muscheln, Schnecken und Schrimps aus Aquakulturen. Die Kriterien sind ein Kompromiss zwischen Umweltverbänden und der Industrie, die den ASC gegründet haben. In der Xaver Troiber e.K. führen wir eine Auswahl an ASC-zertifizierten Fischprodukten.

² Siegel des Marine Stewardship Council

³ Siegel der Aquaculture Stewardship Council

DIMENSION ÖKOLOGIE

LOGISTIK

Eine sorgsame Tourenplanung unterstützt unser Bestreben, die Routen so effizient wie möglich zu gestalten. Wir lasten unsere Touren aus und ein Mindestbestellwert dient der Geringhaltung zusätzlicher Wege, die die Umwelt unnötig belasten. Auch der Fuhrpark wird jedes Jahr auf den modernsten Stand gebracht. Neuanschaffungen werden sowohl im Bereich der LKWs als auch in deren Kühlaggregaten vorgenommen, damit wir auf dem neuesten Stand der Technologie bleiben und die Schadstoffbelastung soweit wie möglich reduzieren. Im Jahr 2019 wurde der Fuhrpark mit 12 LKW der Schadstoffklasse Euro 6 erweitert. 2020 kamen nochmals 13 LKW mit der Schadstoffklasse Euro 6 D hinzu.

„NEXT MOBILITY“

Für die Firma Troiber ist es erklärtes Ziel, CO₂-Emissionen entgegenzuwirken und den bestmöglichen grünen Fußabdruck zu hinterlassen. In Zusammenarbeit mit der Firma Paul Nutzfahrzeuge GmbH in Albersdorf und der Unternehmensgruppe Maier & Korduletsch GmbH in Vilshofen nimmt Troiber an dem Projekt „Next Mobility“ teil, einem Projekt für Fahrzeuge mit alternativem Antrieb. Im Rahmen des Projekts wurden mit Wasserstoff betriebene LKWs entwickelt – Troiber ist mit drei bestellten Modellen in der Testphase.

Am 20.09.2023 wurde durch den stellvertretenden Ministerpräsidenten Hubert Aiwanger in Passau die erste LKW-Wasserstofftankstelle der Region eröffnet. Der Standort wurde bewusst und optimal an einer Schnittstelle zur Autobahn und anliegenden Bundesstraßen ausgewählt. Direkt nach der Eröffnung wurde der erste Wasserstoff-LKW von Troiber betankt. Im Anschluss schilderte Geschäftsführer Constantin Troiber im Rahmen einer Podiumsdis-

kussion die verschiedenen Herausforderungen, die mit dem Projekt „Next Mobility“ einhergehen.

„Wir wollen mit dem größten CO₂-verursachenden Faktor in unserem Unternehmen aufräumen. Aktuell entfallen 60% unserer Emissionen auf unseren Fuhrpark, obwohl die Fahrzeuge bereits zum größten Teil der Schadstoffklasse Euro 6 entsprechen. Dabei möchten wir uns nicht nur auf einen Energieträger festlegen, sondern auch zukünftig für weitere Techniken (z.B. Elektro, E-Fuels) zur CO₂-neutralen Belieferung offen sein“ so Constantin Troiber.

SOLARZELLEN

Troiber hat sich entschlossen, in seinen Bemühen um größere CO₂-Einsparungen noch weiter zu gehen. Mathias Richter von Green Energy hat an der ersten Installation eines 220-Wp-Solarzellen-Kits auf einem der Kühlanhänger mit Heckklappe des Unternehmens mitgewirkt.

Eine Initiative, die von EUROPART Hengersberg ermöglicht wurde. Während der Installation traf Mathias den Geschäftsführer Günter Troiber, zu einem Gespräch über deren Arbeit zur Erreichung der CO₂-Neutralität. „Wir haben durch Alexander Weber von EUROPART von Ihren Produkten erfahren. Die Technologie war einfach, leicht zu implementieren und passt sehr gut zu unserem Wunsch, ressourcenschonend zu handeln, da Ihre Paneele zu einem großen Teil aus recycelten Materialien hergestellt werden. Mit der Installation wollen wir sicherstellen, dass die Batterien in der Hebebühne und das Kühlaggregat im Anhänger immer geladen sind. Darüber hinaus können wir sowohl wirtschaftlich als auch ökologisch einen Gewinn in Form von Kraftstoffeinsparungen sehen“, schließt Günter Troiber ab.



DIMENSION ÖKOLOGIE

ENERGIE UND UMWELT

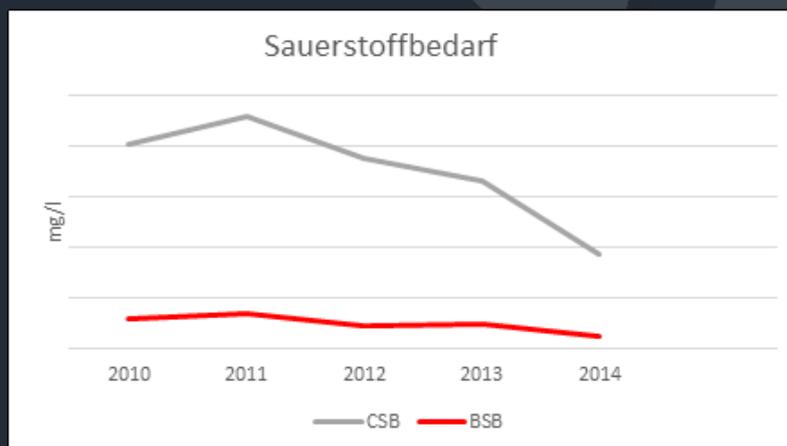
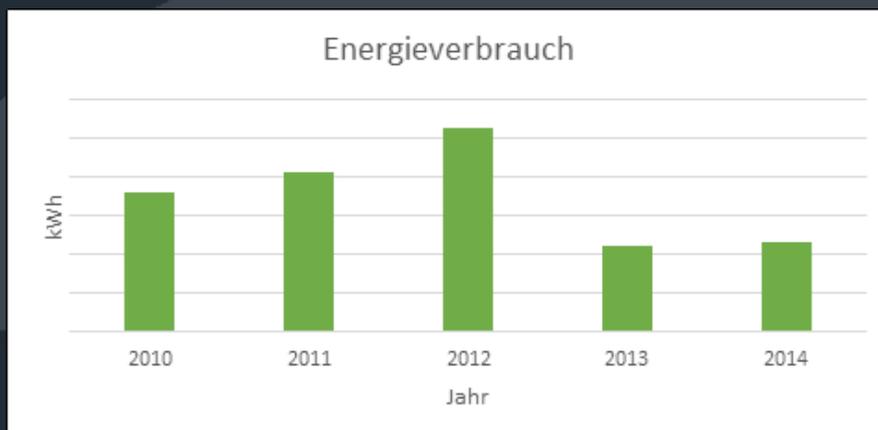
Abwasseraufbereitung

Seit 1997 erfolgt die Reinigung unserer Abwässer durch eine betriebseigene Kläranlage.

Die Anlage ist auf eine Jahreswasserschmutzmenge von rund 10.000m³ und eine Belastung von 1.000 Einwohnergleichwerten⁴ ausgelegt. Seit der Umstellung auf eine modernere Anlage 2013 ist

ein signifikanter Unterschied feststellbar: So konnte der Energieverbrauch um die Hälfte reduziert werden. Der chemische Sauerstoffbedarf konnte im Durchschnitt um rund 43 Prozent verringert werden.

Der biologische Sauerstoffbedarf ist nach der Umstellung um ein Drittel gesunken.



⁴Referenzwert in der Wasserwirtschaft

DIMENSION ÖKOLOGIE

Recycling

Wir vermindern die entstehende Abfallmenge, indem wir Mehrwegverpackungen zur Kommissionierung nutzen. Die Eurokisten, Obst- und Gemüsesteigen und Fischkisten werden professionell gereinigt und wiederverwendet. Da die leeren Kisten platzsparend zusammenklappbar und stapelbar sind, benötigen sie keinen zusätzlichen Platz auf den LKWs und sind auch aus logistischer Perspektive umweltfreundlich.

Wo sich Abfälle nicht vermeiden lassen, engagieren wir uns für eine umweltverträgliche Verwertung. Wir trennen Verpackungsmaterialien in dafür vorgesehenen Containern, die regelmäßig von Entsorgungsunternehmen geleert werden.

Heizungstechnik

Die Beheizung unserer Betriebsgebäude erfolgt über zwei Wärmequellen. Zum einen nutzen wir die Abwärme zweier Blockheizkraftwerke (BHKW), deren thermische Leistung fast ausschließlich den gesamten Wärmbedarf deckt. Die restli-

che Wärme ziehen wir aus einer Hack-schnitzelheizanlage, welche direkt hinter unserem Firmengelände liegt. Die Wärme wird CO₂-neutral über Fernwärme eingespeist. Diese Investition wurde ebenfalls an einen regionalen Anbieter vergeben.



DIMENSION ÖKOLOGIE

Stromversorgung

Unsere Stromversorgung erfolgt über zwei Blockheizkraftwerke und über unsere Photovoltaikanlage. Auf den Dächern unserer Betriebsgebäude haben wir Photovoltaikanlagen

installiert, die jährlich etwa 900.000 kWh Strom erzeugen. So vermeiden wir jährlich einen Ausstoß von ca. 585 Tonnen CO₂.



Kühltechnik

Unsere Kühl- und Tiefkühlloger sind mit Kältekompressionsanlagen ausgestattet, die klimafreundliches Kältemittel verwenden.

Beleuchtung

Im Jahr 2018 wurden in unserem Betrieb alle Leuchten durch moderne und energiesparende LED-Leuchten ersetzt. Durch die Umrüstung konnte eine Änderung des Verbrauchs von -53 Prozent im Vergleich zum Bezugsjahr 2014 erreicht werden.

Die THG-Emission konnte um 61 Prozent reduziert werden. Auch in Zukunft werden ausschließlich umweltschonende und energiesparende Leuchtmittel auf unserem Firmengelände eingesetzt.

DIMENSION SOZIALES

UNSERE MITARBEITERINNEN

Unsere MitarbeiterInnen sind das wichtigste Gut unseres Unternehmens. Dabei stehen vor allem moralische Werte, Kooperationswerte, Leistungswerte und kommunikative Werte im Zentrum unseres Wertesystems.

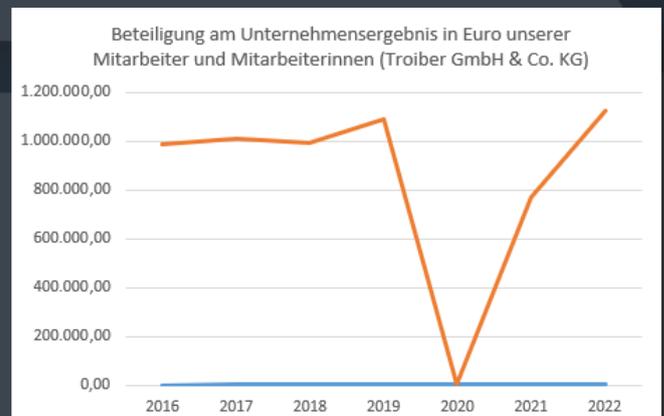
In den 80-iger Jahren erwarb Xaver Troiber die Befugnis zum Lehrlingsausbilder im Großhandel. Bis heute wurden etwa 300 Lehrlinge ausgebildet - viele sind nun langjährige Mitarbeiter in unserem Unternehmen. In den vergangenen fünf Jahren haben wir 89 Prozent unserer Auszubildenden übernommen und bilden derzeit 25 junge Menschen in unserem Unternehmen aus. Wir sehen eine sehr wichtige Aufgabe darin, unsere Auszubildenden zu fördern und möchten ihnen Perspektiven in unserem Unternehmen bieten.

Die berufliche Entwicklung unserer Mitarbeiter unterstützen wir durch on-the-job und off-the-job-Maßnahmen. So besteht beispielsweise die Möglichkeit, Seminare und Schulungen zu Schwerpunktthemen zu besuchen. Ebenso, wie wir langjährigen Partnerschaften mit unseren Lieferanten pflegen, verzeichnen auch unsere Mitarbeiter lange Betriebszugehörigkeiten. Im Durchschnitt liegt die Betriebszugehörigkeit bei neun Jahren.

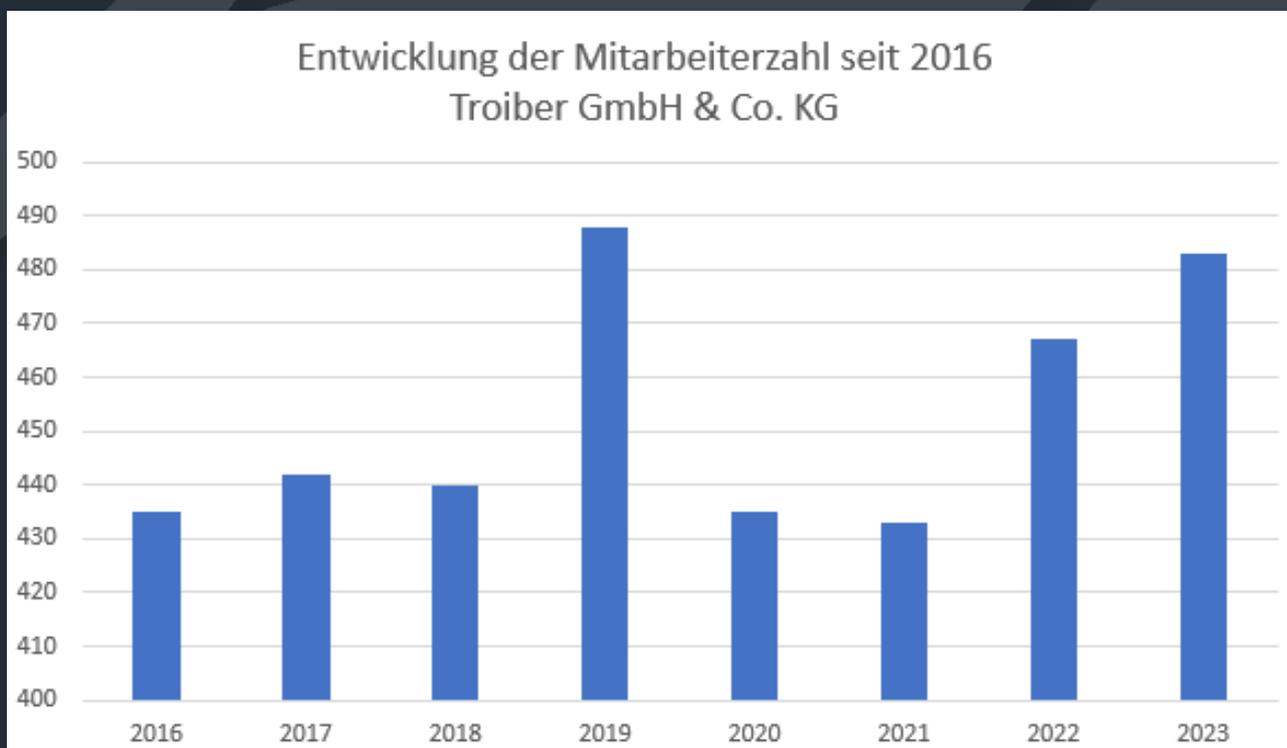
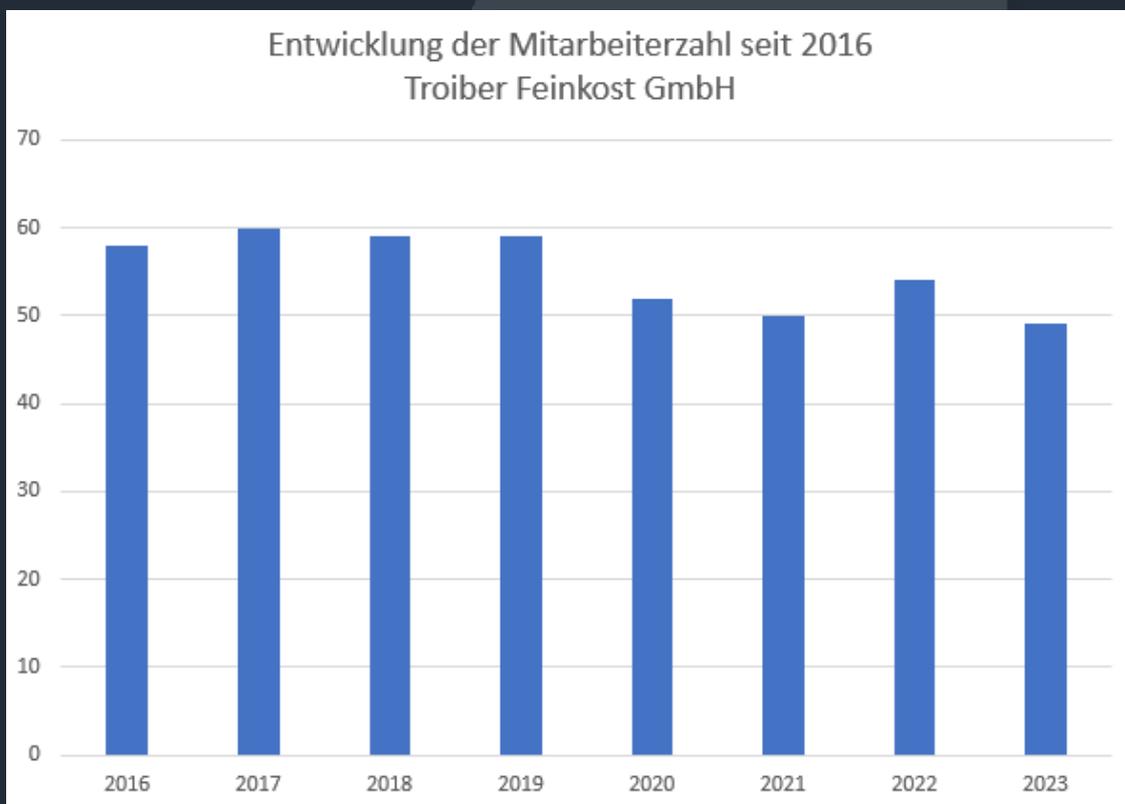
Eindrücke zu unserem Betrieb und unseren Ausbildungsberufen finden Sie hier:



Die Begeisterung für die Firma Troiber zu arbeiten, ist, neben dem positiven Arbeitsklima und den Fortbildungschancen, auch auf weitere Leistungen zurückzuführen. Seit der Unternehmensgründung findet alljährlich eine Weihnachtsfeier für alle Mitarbeiter statt. Zudem beteiligen wir unsere Mitarbeiter positiv am Unternehmensergebnis.



DIMENSION SOZIALES



DIMENSION SOZIALES

UNSERE KUNDEN

IM DREIJAHRESTURNUS FÜHREN WIR KUNDENZUFRIEDENHEITSANALYSEN DURCH, UM WEITERES VERBESSERUNGSPOTENZIAL FRÜHZEITIG ZU ERKENNEN UND NUTZEN ZU KÖNNEN. IM JAHR 2020 LAG DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN IN DEN BEREICHEN SORTIMENTS-AUSWAHL UND LIEFERUNG BEI ÜBER 90 PROZENT.

Nachwuchsförderung in der Gastronomie

Vom 05. Bis 07. Juni 2023 hat der VKD-Landesverband Bayern wieder zum Jugendcamp der Köche in die Eckert-Schulen nach Regenstauf eingeladen.

Knapp 40 angehende Köche und Köchinnen aus der gesamten Bundesrepublik nutzten die Gelegenheit und nahmen teil. Auf dem Plan standen 4 Workshops und 5 Abendveranstaltungen.

Die angebotenen Workshops „Aromen der Welt“ mit Felicitas Then, „vegane Küche“ mit Marketa Schellenberg, „die Küche Japans“ mit Shoko Kono und „Gourmetküche“ mit Roland Kestel waren eine große Bereicherung für alle Teilnehmer.

Wir, als Partner der Gastronomie, beteiligen uns bereits seit Jahren an diesem Event mit dem Sponsoring der Lebensmittel, die für die Workshops verwendet wurden.

Uns liegt es sehr am Herzen, den Nachwuchs zu fördern und einen Beitrag zur Ausbildungsqualität der Köche der Zukunft zu leisten.

Der Organisator Bernd Kordina vom Landesverband war froh, die Veranstaltung nach der Corona-Pause wieder aufleben

lassen zu können:

„Nach Monaten harter Arbeit haben wir nun wieder Toplösungen, die unseren Teilnehmenden die beste Ausgangsbasis für ihren weiteren beruflichen Werdegang bieten“.

Wir, als Partner der Gastronomie, beteiligen uns bereits seit Jahren an diesem Event mit dem Sponsoring der Lebensmittel, die für die Workshops verwendet wurden. Uns liegt es sehr am Herzen den Nachwuchs zu fördern und einen Beitrag zur Ausbildungsqualität der Köche der Zukunft zu leisten.



DIMENSION SOZIALES



Sensibilisierung für Nachhaltigkeit

Wir unterstützen, als Service-Bund, die Initiative „United Against Waste“, die der Lebensmittelvernichtung in der Gastronomie entgegenwirkt. Hauptziele der Initiative sind Bewusstsein für Verschwendung zu schaffen und effiziente Lösungen anzubieten.

Dazu gehören die Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tools und Round-Table-Gespräche, um sich gemeinsam über die Problematik auszutauschen.



DIMENSION SOZIALES

GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT

WIR SEHEN ES NICHT NUR ALS UNSERE AUFGABE, DIE GESELLSCHAFT MIT HOCHWERTIGEN LEBENSMITTELN, GETRÄNKEN UND NON-FOOD-ARTIKELN ZU BELIEFERN, SONDERN BETEILIGEN UNS DARÜBER HINAUS AN DER GESTALTUNG UNSERES REGIONALEN UMFELDES. WIR ENGAGIEREN UNS NEBEN DER UNTERSTÜTZUNG DER TAFELN DURCH LEBENSMITTELSPENDEN AUCH BEI REGIONALEN SPORT- UND KULTURVERANSTALTUNGEN.

Tafel Vilshofen

Vilshofener Tafel

Mit unseren Spenden an die Tafel in Vilshofen unterstützen wir bedürftige Menschen und wirken zugleich der Lebensmittelverschwendung aktiv entgegen.

Hofkirchner Troiber-Cup

Die Förderung sportlicher Aktivität ist ein essentieller Beitrag für die Gesundheitsvorsorge. Um einen Anreiz zu schaffen, fungieren wir seit Jahren als Hauptsponsor beim Hofkirchner Tennisturnier um den begehrten Troiber-Cup. Das Turnier hat sich mittlerweile zum ranghöchsten Tennisturnier Niederbayerns entwickelt und zieht dementsprechend viele Top-Spieler nach Hofkirchen.



DIMENSION SOZIALES



Festspiele Europäische Wochen Passau

Bereits 1952 wurden kulturelle Festspiele in Passau veranstaltet. Heute treten regionale und internationale Künstler im Rahmen der Festspiele Europäische Wochen Passau auf. Kultur betrachten wir als wichtiges Gut in unserer Gesellschaft und möchten zu dessen Erhaltung beitragen. Daher haben wir uns entschieden, diese Veranstaltung, die wie unser Unternehmen auf eine langjährige Tradition zurückblicken kann, zu unterstützen.

Golf-WM der Gastronomie sponsored by Troiber Feinkost GmbH & Troiber Gastronomie- technik

Seit 2018 sind wir Hauptsponsor der Sportveranstaltung „Golf-WM der Gastronomie“ im Quellness & Golf Resort Bad Griesbach. Sport ist ein wesentlicher Grundstein für unsere Gesundheit. Hier engagieren wir uns gerne und sponsern das jährlich stattfindende Turnier unter Gastronomen.



FAZIT UND AUSBLICK

Regelmäßig überprüfen wir bestehende Strukturen und Verfahrensweisen, um Verbesserungspotenzial auszuschöpfen und unser Wirken noch nachhaltiger gestalten zu können.

Entlang der Wertschöpfungskette engagieren wir uns als Familienunternehmen für die Übernahme von sozialer und ökologischer Verantwortung.

Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten möchten wir einen Beitrag dazu leisten, dass zukünftigen Generationen ihre hohe Lebensqualität auf der Grundlage hinreichender Ressourcen erhalten bleibt.

ÖKONOMIE

ÖKOLOGIE



NACHHALTIGKEIT

SOZIALES

Troiber GmbH & Co. KG
Lebensmittelgroßhandel
Vilshofener Str. 31
D-94544 Hofkirchen
Tel. +49 8545 17-0
Fax +49 8545 17-40
info@troiber.de
www.troiber.servicebund.de

Erstellt durch Julia Baumgartner
Leitung Marketing & Kommunikation
15.02.2024