



Nachhaltigkeitsexzellenz in Strategie und Geschäftsmodell

Nachhaltigkeitsexzellenz in Strategie und Geschäftsmodell

- Nachhaltigkeitsorientierung allgemein
- Ökonomische Nachhaltigkeit
- Soziale Nachhaltigkeit
- Ökologische Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeitsexzellenz in der Kernwertschöpfung

- Verteilung der Wertschöpfung im Unternehmen
- Produktion / Weiterverarbeitung

Markenführung

- Nachhaltigkeit der Markenführung
- Nachhaltigkeit der Marke

Schematische Anlehnung an Schema Deutscher Nachhaltigkeitsbericht





• • • • •

Die Jury des Deutschen
Nachhaltigkeitspreises hat die

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

unter die Top 3 in der Kategorie
„Deutschlands nachhaltigste Produktion“
geählt.

Düsseldorf, den 8. November 2009

Stefan Schulze-Maschmeyer
Präsident des Deutschen
Nachhaltigkeitspreises e.V.

deutscher
nachhaltigkeitspreis 2009



Deutscher
Nachhaltigkeitspreis
100% Ökonomie, 100% Ökologie,
100% Ökonomie





Ist „Nachhaltigkeit“ in der Gesellschaft angekommen?

- Das Wort ist angekommen.
- Das Konzept ist nicht angekommen.
- Das Verständnis ist nicht angekommen.

- „ ‚Nachhaltigkeit‘ wird nicht verstanden. Der Begriff ist ungeeignet für die Kommunikation, eindeutiger ist ethischer Konsum, Beinhaltet ökologische wie soziale Aspekte, Individualität und Ethik kommen zum Ausdruck. „

Quelle: Saison des guten Gefühls (2007) OTTO

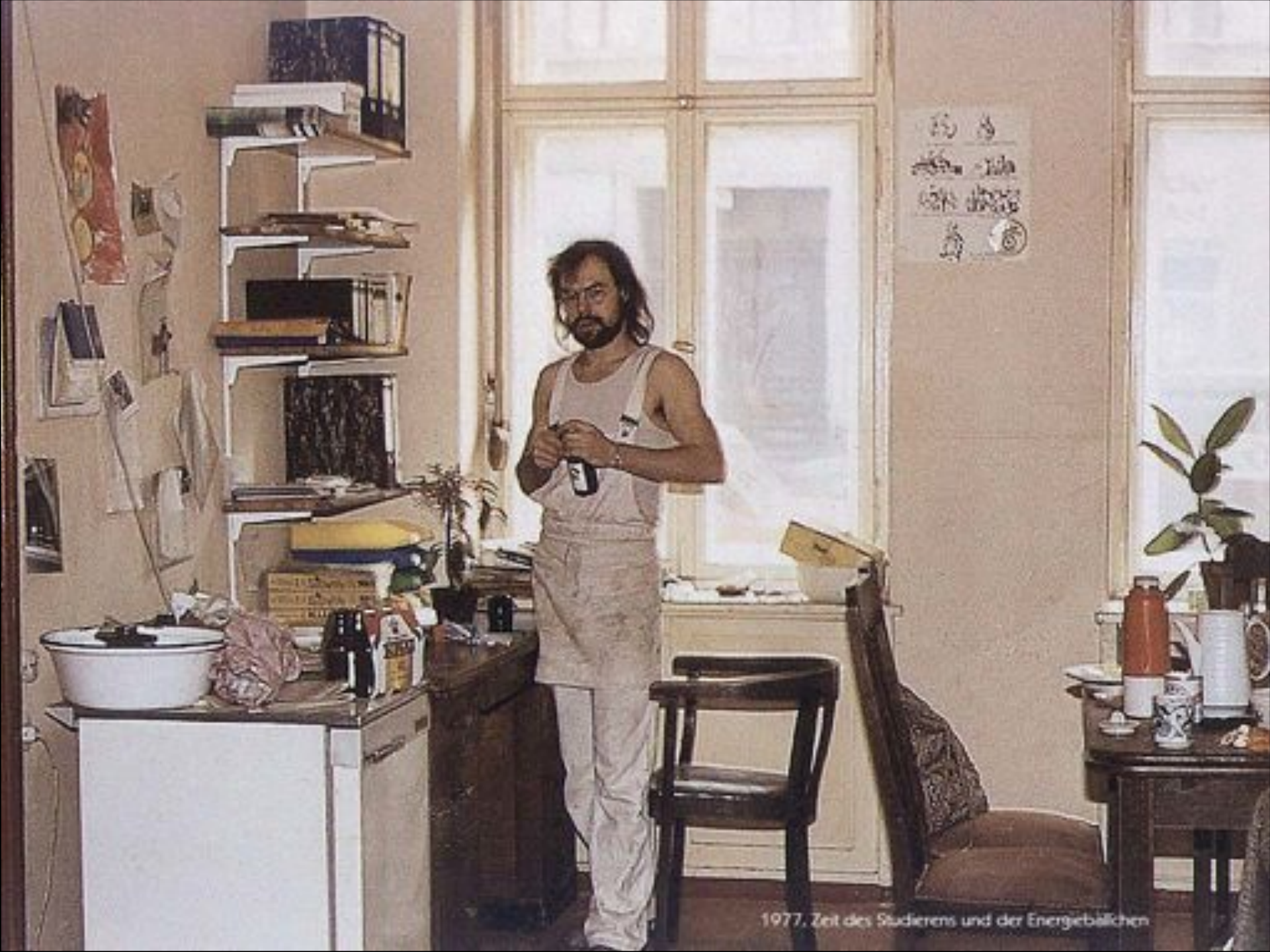


Nachhaltigkeitsexzellenz in Strategie und Geschäftsmodell

Nachhaltigkeitsorientierung allgemein

- Vision und Mission
- Ziele und Strategie
- Prozesse und Strukturen
- Umsetzung und Messgrößen
- Stakeholder-Beziehungen, Kooperationen, Auszeichnungen
- Auswirkungen der Wirtschaftskrise





1977. Zeit des Studierens und der Energiebällchen





EMAS

ENVIRONMENTAL
MANAGEMENT
840 0001



100% ÖKOLOGISCHE ZUTATEN



VOM KORN...

- Nur aus Getreide aus ökologischer Erzeugung
- Keine Gentechnik
- Keine Zusatzstoffe
- Keine Konservierungsstoffe
- Keine Zusatzstoffe

100% ÖKOLOGISCHE PRODUKTE



...ZUM BROT.

- Auf eigenen Bäckereien täglich frisch verarbeitet
- Traditionell arabische Bäckerei und Mehlverarbeitung ohne Weizenmehl
- Zubereitete arabische Brotmischungen und Getreidemischungen
- Aufgebackene lange Haltbarkeit - bei guter Lagerung bis zu 7 Tagen
- Die natürlichen Konservierungsstoffe ergeben sich aus dem Teig aus Sonnen Getreidemehl und Weizenmehl
- Halbfabrikate sind für den Endverbraucher - nach der nicht durchgänglichen Lagerung
- Hygienische Kontrolle nach der D-ISO 9001

ES GIBT IMMER EINEN ANFANG FÜR DAS BESSERE.



UMWELTSCHUTZMASSNAHMEN



ENERGIE-ERSPARNISSE

- Umstellung von Wasser-Heizung (Öfen, Kessel)
- Umstellung von Heiz-Systemen (Öfen, Kessel)
- Umstellung von Heiz-Systemen (Öfen, Kessel)
- Umstellung von Heiz-Systemen (Öfen, Kessel)
- Umstellung von Heiz-Systemen (Öfen, Kessel)
- Umstellung von Heiz-Systemen (Öfen, Kessel)
- Umstellung von Heiz-Systemen (Öfen, Kessel)
- Umstellung von Heiz-Systemen (Öfen, Kessel)



REINIGUNG DER LUFTQUALITÄT

- Einsatz von Filteranlagen für Abluft
- Einsatz von Filteranlagen für Abluft
- Einsatz von Filteranlagen für Abluft



REDUZIERUNG DER ABWÄSSER

- Regenwasserentlastung für Toiletten, Duschen, Wäschen
- Regenwasserentlastung für Toiletten, Duschen, Wäschen
- Regenwasserentlastung für Toiletten, Duschen, Wäschen
- Regenwasserentlastung für Toiletten, Duschen, Wäschen
- Regenwasserentlastung für Toiletten, Duschen, Wäschen
- Regenwasserentlastung für Toiletten, Duschen, Wäschen
- Regenwasserentlastung für Toiletten, Duschen, Wäschen
- Regenwasserentlastung für Toiletten, Duschen, Wäschen

UMWELTMANAGEMENT

ISO 14001

- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems



ISO 9001

- Umstellung des Qualitätsmanagementsystems
- Umstellung des Qualitätsmanagementsystems
- Umstellung des Qualitätsmanagementsystems
- Umstellung des Qualitätsmanagementsystems
- Umstellung des Qualitätsmanagementsystems



WEITERE UMWELTHEMEN

- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems
- Umstellung des Umweltmanagementsystems





"MÄRKISCHES LANDBROT trägt durch konsequent ökologische Produktion mit ökologischen Rohstoffen zur Gesunderung der Erde bei und dient mit seinen Produkten der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Menschen."

I. Wir verarbeiten 100% ökologisch zertifizierte Rohstoffe zu 100% ökologischen Produkten.

1. Wir kaufen unsere Rohstoffe in der Region ein — soweit Verfügbarkeit, Qualität und Preis dies zulassen.
2. Verarbeitungsbetriebe sollten in der Region liegen — sofern damit keine Qualitätsminderungen verbunden sind.
3. Zu unseren Lieferanten, speziell den Landwirten, pflegen wir langfristige, faire und persönliche Beziehungen.
4. Der Weg vom 'Anbau bis zur Stulle' ist für den Verbraucher transparent.
5. Wir streben die höchste Ernährungsqualität für unsere Produkte an.
6. Wir sind Marktführer in der erlebbaren Qualität — zunehmend sind unsere Produkte mit Goldmedaillen der DLG ausgezeichnet.
7. Zur gesunden Ernährung in Berlin-Brandenburg gehören Produkte von MÄRKISCHES LANDBROT.
8. Wir setzen, wo immer möglich, Rohwaren aus biologisch-dynamischem Anbau ein.

II. Unsere Produktion ist an ökologischen Grundsätzen ausgerichtet.

1. Der gesamte Betrieb wird ständig intern und extern unter ökologischen Gesichtspunkten überprüft und auf ökologische Ziele ausgerichtet — unter anderem unterstützen dabei die IGBIO-VO, die EMAS-VO, Demeter-Richtlinien, das HACCP-Konzept oder die ISO14001 Norm.
2. Wir erarbeiten jährlich unsere Öko Bilanz und veröffentlichen diese zusammen mit Kennzahlen — auch im Internet.
3. Wir verwenden bevorzugt erneuerbare Energiequellen wie z.B. Solarenergie, betreiben Regenwassernutzung und eine sorgfältige Reststoffnutzung.

III. Wir arbeiten nach den Grundsätzen unserer Firmenziele, des Umweltmanagementsystems — Öko Audit — und denen einer 'lernenden Organisation'.

1. Wir sind Marktführer in erkennbarer Rendite im Vergleich zur übrigen Bio-Bäcker-Branche.
 - a) Wir bieten möglichst vielen Menschen gesunde Lebensmittel zu günstigen Preisen.
 - b) MÄRKISCHES LANDBROT betreibt eine aktive, offene und ehrliche Informationspolitik — nach innen und außen.
 - c) Wir beliefern in erster Linie den Fachhandel — Reformhäuser und Naturkostläden — und erschließen neue Marktpotenziale.
 - d) Wir arbeiten kontinuierlich an einer Verbesserung der Serviceleistungen in allen Bereichen und an einer transparenten Preisgestaltung.
2. Wir sind Marktführer in den Arbeitsplatzbedingungen und die Entlohnung ist im Vergleich zu anderen ökologisch wirtschaftenden Bäckereien überdurchschnittlich hoch.
 - a) Die einzelnen Firmenbereiche sind klar gegliedert und lassen möglichst große Gestaltungsfreiräume für den Einzelnen.
 - b) Wir entwickeln Kriterien an denen sich die einzelnen Löhne orientieren.
 - c) Interesse an Schulungen und Weiterbildungsmaßnahmen für die Mitarbeiter sind ausdrücklich gewünscht und werden aktiv gefördert.
 - d) Ziel im Umgang miteinander ist es, Spaß zu haben, voneinander zu lernen und die Eigenverantwortung zu fördern.
 - e) In den einzelnen Bereichen gibt es regelmäßige, konstruktive und offene Gesprächskreise.



LANDBROT FIBEL

Mythen und Fakten zu MÄRKISCHES LANDBROT



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Brot & Backwaren
2019

NACHRICHTEN

Waldweidewirtschaft

Beim 20. Jahrestag ging es wieder um die Qualität der landwirtschaftlichen Produktion mit Bildung und Beirat von Märkischen Landwirten. Sie haben den Wald als einen der wichtigsten Lebensräume erkannt.



Markenprodukt: Ein Mann in einem weißen Hemd steht neben einem Stapel von Holzkisten, die mit Gemüse gefüllt sind.

Beleuchtungsstärke

Die Beleuchtungsstärke ist ein Beleuchtungsmaß. Sie gibt die Lichtmenge an, die auf eine Fläche einwirkt. Die Beleuchtungsstärke ist ein Maß für die Helligkeit einer Fläche.

Fische-Tipp

Im Herbst sollten wir uns für den Kauf von Fisch interessieren. Die Fischpreise sind im Herbst meist niedriger als im Sommer. Die Fischpreise sind im Herbst meist niedriger als im Sommer.

Wie gestalten

Die Gestaltung von Flächen ist ein wichtiger Bestandteil der Landschaftsgestaltung. Die Gestaltung von Flächen ist ein wichtiger Bestandteil der Landschaftsgestaltung.

Bodenfonds statt Ausverkauf

Nur durch Eigeninitiative können 72 Bio-Betriebe die größte Zusammenlegung von 11 Bio-Betrieben im Herbst realisieren.

In der nächsten Woche wird das größte Bio-Betrieb in Brandenburg gegründet. Die 11 Bio-Betriebe werden sich zu einem großen Bio-Betrieb zusammenschließen. Die 11 Bio-Betriebe werden sich zu einem großen Bio-Betrieb zusammenschließen.

Die Preise für Agrarprodukte werden steigen und Boden ist der begrenzte Produktionsfaktor. Die Preise für Agrarprodukte werden steigen und Boden ist der begrenzte Produktionsfaktor.

„Boden ist das Fundament der Landwirtschaft“. Das Fundament der Landwirtschaft ist der Boden. Das Fundament der Landwirtschaft ist der Boden.



Ein Traktor in einem Feld, der eine Ladung transportiert.

Bio-Produkte empfehlen

Die Bio-Produkte sind ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Die Bio-Produkte sind ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.

Die Bio-Produkte sind ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Die Bio-Produkte sind ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.

Die Bio-Produkte sind ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Die Bio-Produkte sind ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.



MÄRKISCHES LANDBROT

Umwelterklärung 2008

(5. Umwelterklärung)

mit den Ökobilanzzahlen von 1994 bis 2007



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
für 2008
www.deutscher-nachhaltigkeitspreis.de



Dokumentation Ökobilanz 2008

Märkisches Landbrot GmbH

Systematik, Datenerhebung, Datenerfassung,
Umrechnung, Datenanalyse und
Umweltprogramm

Ökobilanzmethode, Konzeptklärung, Öko-Effizienz-Analyse

Bearbeitung
des Prof. Dr. Ingrid Isenhardt
Öko-Institut, Karlsruhe

Stand: Juni 2009



Deutscher
Nachhaltigkeitspreis
Das Öko-Institut Karlsruhe
www.oeko.de



Das persönliche Konsumverhalten

mit dem Sie persönlich Einfluss auf den Product Carbon Footprint (CO_{2e}-Fußabdruck) Ihres Einkaufes haben, können Sie jetzt kalkulieren.

Einkaufsweg

Entfernung (1 Weg)

km

(bitte nur einfache Entfernung in [km] angeben)

Verkehrsmittel

(bitte wählen Sie ein Verkehrsmittel aus)

Einkauf

Einkaufsmenge

kg

(bitte geben Sie das Gesamtgewicht Ihres Einkaufes in [kg] an)

davon Brot oder Brötchen

g

(bitte geben Sie die eingekaufte Gesamtmenge in [g] an)

eingekaufter Artikel

(bitte wählen Sie einen Artikel von Märkisches Landbrot)

Sekellbrot

Verpackung

(bitte wählen Sie eine Brot-Verpackungsart)

zu Hause

Kühlschrank

Tage

(bitte wählen Sie, wie viele Tage Sie das Brot / die Brötchen im Durchschnitt in den Kühlschrank legen)

Gefrierschrank

Tage

(bitte wählen Sie, wie viele Tage Sie das Brot / die Brötchen im Durchschnitt in den Gefrierschrank legen)

Schneidemaschine

(bitte wählen Sie, ob Sie eine elektrische, manuelle oder gar keine Brot-Schneidemaschine benutzen)

Mikrowelle

(bitte geben Sie an, ob Sie eingefrorenes Brot in der Mikrowelle auftauen - frieren Sie Brot nicht ein, bitte "nein" angeben))

Toaster

%

(bitte geben Sie an, wie viel Prozent der eingekauften Brot- / Brötchenmenge Sie toasten)

Isoliertes Ökoloan

und nun möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben, die Emissionen der Landwirtschaft und in der Produktion von Märkisches Landbrot zu beeinflussen

- Märkisches Landbrot auf wasche Landwirte erzeugtes 100% Ökoloan. Der resultierende positive Umwelt-Effekt soll bei der Berechnung des PCF mit berücksichtigt werden.
- Märkisches Landbrot besteht aus photosynthetischer Solaranlage. Der resultierende positive Umwelt-Effekt soll bei der Berechnung des PCF mit berücksichtigt werden.
- Märkisches Landbrot kompensiert im Rahmen eines Umweltaffektprojektes auf Madagaskar einen Teil der erzeugten CO₂-Emissionen. Der resultierende positive Umwelt-Effekt soll bei der Berechnung des PCF mit berücksichtigt werden.
- Die TPEL verfügt über ein zertifiziertes CO₂-Einsparungsprojekt (Kohlenstoffsenke) im ökologischen Landbau mit 400 g / [ha x a] an berücksichtigte. Der resultierende positive Umwelt-Effekt soll bei der Berechnung des PCF mit berücksichtigt werden.

Anzeige PCF

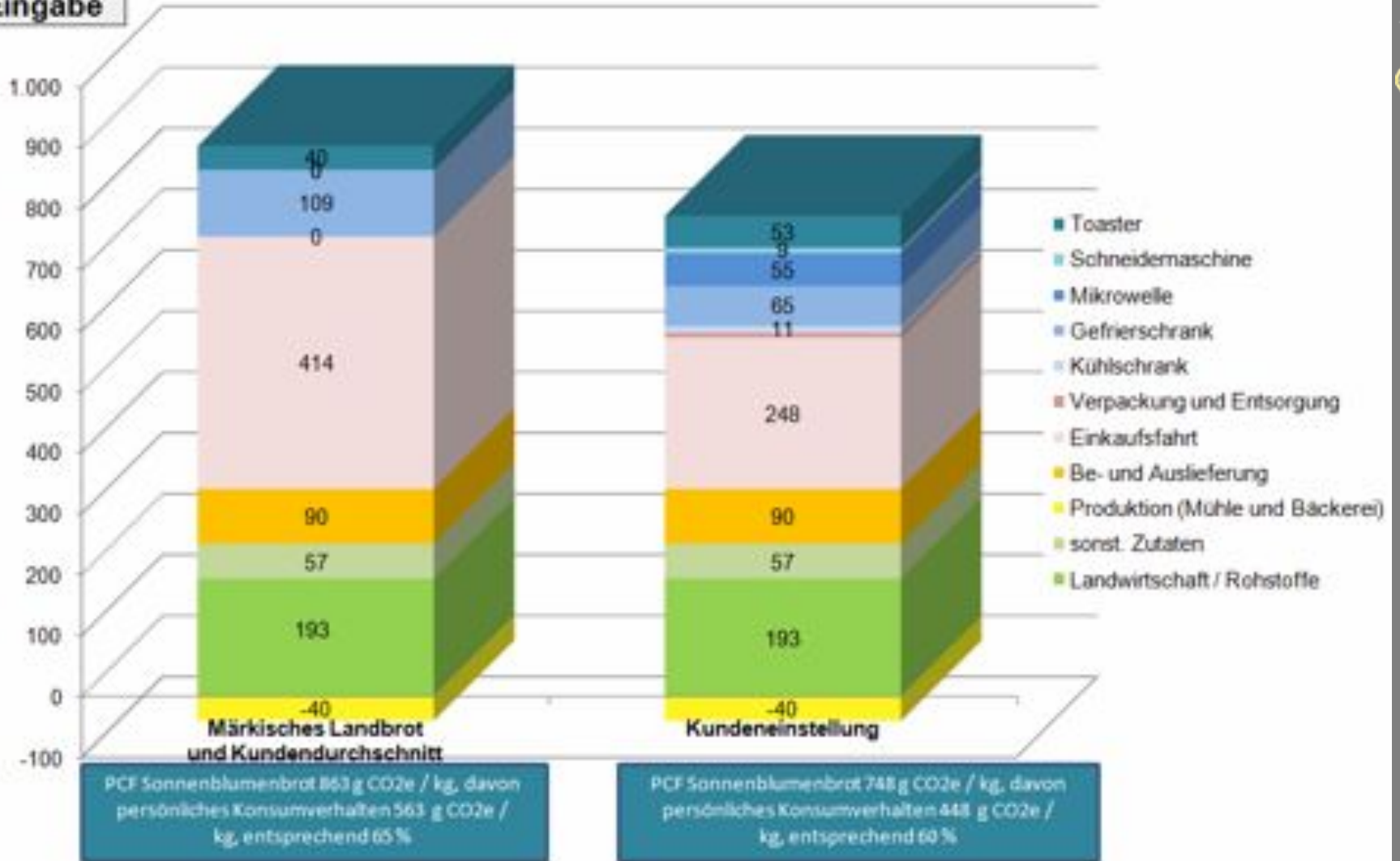
bitte drücken Sie den Knopf "Anzeige PCF" wenn Sie alle Eingaben getätigt haben

Berechnung erfolgt mit Daten aus	
Verbrauchswerte Ökobilanz	2008
Verkaufstatistik	2008
Ernteergebnisse	2009





zurück zur Eingabe





SAUERTEIG



2008

Geschmacksstarke Brote, leckere Brötchen und kernige Cerealien: **MÄRKISCHES LANDBROT** hat die Kraft, die in dem Korn steckt, das von **Demeter** Bauern aus dem Märkischen Umland kommt. In unserer Bäckerei wird es auf Steinmøhlen **täglich frisch vermahlen**. Unsere **dreistufige Saureteigführung** sorgt für einen harmonischen Geschmack und bessere Backmüchigkeit, die schonende Zubereitung für weitgehende Erhaltung von Aromen und Wärmern. Das **Quellwasser** entnehmen wir unserem **eigenen Brunnen**, unterziehen es gründlicher Filtration, kühlen es durch die **Wasserbelebungsanlage** und dann frisch aufgetankt und erregelbert in den Knecht. Das Quellwasser bewirkt beim Backen eine süßige Krume und lange Frischhaltung. Zubehörende Backformen, sorgfältige **Qualitätskontrollen** und die **umweltschonende Nutzung von Solarenergie** und Regenwasser: **MÄRKISCHES LANDBROT** hat alles, was wir Ihnen geben können.

BACKFERMENT

BIO-HEFETEIG

ES GIBT IMMER EINEN ANFANG FÜR DAS BESSERE.

www.landbrot.de

MÄRKISCHES LANDBROT Produziert von BROTBÄCKEREI **demeter**



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
 2007/2008
 0-1000-1000-1
 10-100-100-1



SAUERTEIG



Bergroggen, frisch gebackt



Lichtkornroggen, frisch gebackt



BRODOWINER

Kräftiger Bergroggen und bekömmlicher Lichtkornroggen – zwei alte Getreidesorten, die in dem Ökodorf Brodwin in der Uckermark wieder erfolgreich angebaut werden – geben unserem Brodowiner seinen vollmundigen Geschmack. Es wird im Steinofen würzig dunkel gebacken.

ZUTATEN:

50% Bergroggen, 50% Lichtkornroggen,
Quellwasser, Meersalz

fair &
regional.

GEWICHT:
750 g Laib

demeter



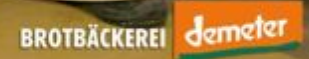
Deutscher
Nachhaltigkeitspreis
Brot & Backwaren
2012



PANKOWER



Brotbackmeister Peter Steinhilf und Bäckermeister Holger Baumgart
(z.T. Ausbildung zum Bäckereihelfer an der Fachschule für Lebensmitteltechnik)
vor dem neuen Holzbrotbackofen mit feuch gebackenem Pankower



www.landbrot.de



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
für 2009
www.dnp.de



Schwarzer Winteremmer/Demeter Hofgut Peetzig in der Uckermark/Ernte 2006 für unser Emmerbrot.



BROTBÄCKEREI 

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH
www.landbrot.de

ES GIBT IMMER EINEN ANFANG
FÜR DAS BESSERE!



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
für 2006



MÄRKISCHES LANDBROT BEZIEHT SEIN GETREIDE VON DEMETER-HÖFEN IN BRANDENBURG.

Seitdem Demeter Getreide in der Mark wächst, verarbeiten wir es in zunehmendem Umfang. Zur Zeit beziehen wir ca. 80% unseres Getreides, das wir täglich frisch auf eigenen Steinmühlen vermahlen, aus Brandenburg.

Demeter Dinkel und Bergroggen wurden durch unsere Initiative hier heimisch. Auch zwei alte Landrassen Weizen konnten rekultiviert werden.

Aus klimatologischen Gründen kaufen wir traditionell ca. 20% des Getreides vom Gut Wendlinghausen im Lipperland und bei Reichardt-Matthes in Sachsen. Dadurch sind wir etwas flexibler, wenn das Wetter nicht mitspielt und können durch Mischungen gleichbleibende Brotqualitäten sichern.

Bei ausreichender Teilnehmerzahl führen wir gerne Hofbesichtigungen durch, damit Sie Ihren Landwirt kennenlernen und sehen, wo Ihr Brot wächst.

Backkurse, Besichtigungen und Seminare finden für Gruppen im Märkischen Landbrot statt. Nähere Informationen bei Ihrem(r) VerkäuferIn, unter Tel. 613 91 20 oder im Internet unter www.landbrot.de

Ihr

Wenn uns das Wetter in Brandenburg im Stich läßt, dann retten uns

Gut Wendlinghausen
Jochen von Reden
32694 Dörentrup/Lipperland

Reichardt-Matthes GbR
04749 Ostrau/Sachsen



- 1 Hof Gut Peetzig
Ulrich Dobroschke
16278 Greiffenberg
- 2 Ökodorf Brodowin
16230 Brodowin
- 3 Bauerngut Tempin
und Mitarbeiter
15306 Libbenichen
- 4 Wulkower Hof
Ulrike Raulf & Hans Schaub
15326 Wulkow
- 5 Feldbau Apfeltraum
S Stefan Schulz
15518 Eggersdorf



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
für 2008



Die Geschmackswerte, auch Geschmack, sind ganz wesentliche Qualitätsmerkmale für Getreide + Mehl, Brotbackwaren, insbesondere für aromatisches Verhalten der aufgenommene Nahrung. Zahlreiche, sogenannte Geschmackskategorien, die zur Erkennung und Wertbestimmung dienen, beziehen sich immer an den Körperbau der mit der Nahrungsmittelsubstanz verbundenen Lebensmittel, also Tümpel und Mehlkörner.

Die Zusammenfassung Geschmack ist ein Zusammenspiel von Geschmack und Geruch sowie Kombination aus Text und Temperaturveränderung des Mehlkörners. Die für Geschmackswerte sind in stark ausgeprägter Form die Geschmackswerte, aber die Stoffe sind (200) und mehr Mehlkörner haben, um geschmacklich insbesondere zu werden. Viele, was mit der Geschmackswerte sehr korrelieren, ist eigentlich Geruch. Sehr geringe Mengen Substanzen messen wie auch andere sind in die Nase transportiert, können wie auch nicht mehr richtig schmecken.

Zusätzlich ist die Zusammenfassung der Geschmackswerte qualitative und quantitative, welche bei der Bewertung in Geschmackskategorien gegenüber sind.

Hauptbestandteil der Zunge besteht sie nicht in der Geschmackspapille, in der Mundhöhle in der Zungenwurzel.

Die Zunge hat zwei 10000 Geschmackskategorien im Mund. Diese Kategorien gibt es nicht nur in Geschmackskategorien (z.B. süß, sauer, scharf) und bitter. Ca. 10% der Geschmackskategorien sind auf den von dem Geschmack der Zunge abhängig, werden 90% auf das innere Ohr. Die Zunge verbindet sich mit Geschmack, Nerven, Blutgefäß und diese Systeme. Abhängig von der Sprache enthält die Geschmackskategorie 10 bis 100 Geschmackswerte.

Die Zungenpapillen unterscheiden sich in die Form und werden Wulst, Blätter, Fäden und Faltzungen genannt. Im inneren Mund der Zungenwurzel befindet sich die Wulstpapille, welche die Mehlkörner (1) mit zwei weiteren Formen Geschmackskategorien hat. Am Rand der Zunge befinden sich die Faltzungenpapillen mit einem kleinen Geschmackskategorie. Auf dem mittleren Abschnitt der Zunge sind die Faltzungenpapillen mit in drei bis fünf Geschmackskategorie. Faltzungenpapillen verbindet die verschiedenen Zungenpapillen.



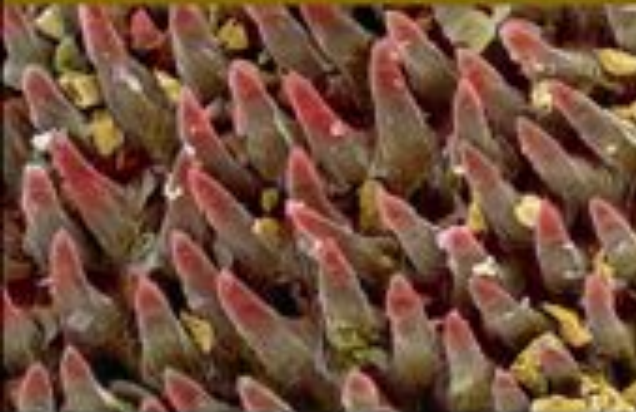
GESCHMACK

Zunge & Geschmacksempfinden
aus einer anderen Perspektive betrachtet.

Wichtig: Ist die Geschmackswerte (z.B. süß, sauer, scharf) und bitter. Ca. 10% der Geschmackskategorien sind auf den von dem Geschmack der Zunge abhängig, werden 90% auf das innere Ohr. Die Zunge verbindet sich mit Geschmack, Nerven, Blutgefäß und diese Systeme. Abhängig von der Sprache enthält die Geschmackskategorie 10 bis 100 Geschmackswerte.

Wichtig: Ist die Geschmackswerte (z.B. süß, sauer, scharf) und bitter. Ca. 10% der Geschmackskategorien sind auf den von dem Geschmack der Zunge abhängig, werden 90% auf das innere Ohr. Die Zunge verbindet sich mit Geschmack, Nerven, Blutgefäß und diese Systeme. Abhängig von der Sprache enthält die Geschmackskategorie 10 bis 100 Geschmackswerte.

Wichtig: Ist die Geschmackswerte (z.B. süß, sauer, scharf) und bitter. Ca. 10% der Geschmackskategorien sind auf den von dem Geschmack der Zunge abhängig, werden 90% auf das innere Ohr. Die Zunge verbindet sich mit Geschmack, Nerven, Blutgefäß und diese Systeme. Abhängig von der Sprache enthält die Geschmackskategorie 10 bis 100 Geschmackswerte.



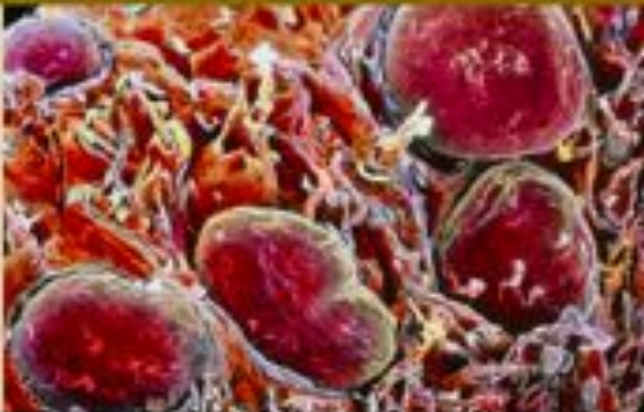
geschmacklich ausgewogene Nahrung und helfen bei der Verdauung der Speisen.

Wegen Geschmack des Getreides, in der Zunge sind viele der Lippen und Wulstpapillen für ihre einseitige und Wulstpapille. Die Anzahl der Geschmackskategorien reduziert sich im Alter auf 10%. Die verschiedenen Typen der Geschmackskategorien sind:

agiere unterschiedlich stark. Folgendes sind folgende 1.000 Geschmackswerte. Dieses hängt 1.000 bis 10.000 Geschmackswerte, aber es ist die in geschmacklichen Geschmackswerte zu sein. Diese 1000-Zuge von 10 bis 1000 Nahrung in einer jeden Nahrung Kategorie kann auf verschiedenen Weise vorgeführt werden.

Tabelle der unterschiedlichen Geschmackskategorien

1000	angenehm durch süßen, aromatischen, auch durch geringe Aromastoffe, Protein, Stärke
1000	angenehm durch süßen, auch durch geringe Aromastoffe
1000	angenehm durch einen süßen und aromatischen Geschmack
1000	angenehm durch einen süßen aromatischen Geschmack
1000	ist angenehm beim Essen/Verdauungswert werden die Geschmackswerte der Nahrung.
1000	Die sensorische Verbindung ist
1000	von der Nahrung, besteht aus süßen, aromatischen und Aromastoffen





Die Geruchstoffe, wie die hochkonzentrierte - ätherische Öle oder ätherische Extrakte - sind oft von flüchtiger Natur und kommen in der Atmosphäre von Gerüchen.

Geruch und Geschmack beeinflussen sich gegenseitig. Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind. Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.

Die Nase ist das wichtigste Organ für die Geruchwahrnehmung. Sie ist ein Teil des menschlichen Körpers und ist in der Lage, Gerüche zu erkennen und zu unterscheiden.

Die Nase ist das wichtigste Organ für die Geruchwahrnehmung. Sie ist ein Teil des menschlichen Körpers und ist in der Lage, Gerüche zu erkennen und zu unterscheiden.

Die Nase ist das wichtigste Organ für die Geruchwahrnehmung. Sie ist ein Teil des menschlichen Körpers und ist in der Lage, Gerüche zu erkennen und zu unterscheiden.

hervorzuheben ist die Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind. Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.

Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.

Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.

Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.

Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.



MÄRKISCHES LANDBROT

GERUCH

Nase & Geruchsempfinden aus einer anderen Perspektive betrachtet.

Abbildung: Lebens- und Wachstumsbedingungen (LWB) (Lebens- und Wachstumsbedingungen (LWB)) der verschiedenen Geruchstoffe. Die Abbildung zeigt die verschiedenen Geruchstoffe, die in der Atmosphäre von weitem wahrnehmbar sind. Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.

Abbildung: Lebens- und Wachstumsbedingungen (LWB) der Geruchstoffe in der Atmosphäre. Die Abbildung zeigt die verschiedenen Geruchstoffe, die in der Atmosphäre von weitem wahrnehmbar sind. Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.

Abbildung: Lebens- und Wachstumsbedingungen (LWB) der Geruchstoffe in der Atmosphäre. Die Abbildung zeigt die verschiedenen Geruchstoffe, die in der Atmosphäre von weitem wahrnehmbar sind. Die Geruchstoffe in der Atmosphäre sind oft flüchtiger als Wasser, was führt zu der Tatsache, dass Gerüche oft von weitem wahrnehmbar sind.



Geruch ist ein Teil von Geschmack und Geschmack ist ein Teil von Geruch. Die Nase ist das wichtigste Organ für die Geruchwahrnehmung. Sie ist ein Teil des menschlichen Körpers und ist in der Lage, Gerüche zu erkennen und zu unterscheiden.

Tabellarische Klassifizierung von Geruchstoffen nach Sinnen (LWB)

GERUCH	ROSE	ROSE	ROSE	ROSE	ROSE	ROSE	ROSE
Geruch	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz
Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz
Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz
Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose
Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz
Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz
Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose
Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz	Rosenholz	Rose	Blauholz



Kontakt: Märisches Landbrot, Postfach 101010, 15101 Berlin, Tel. 030 335 244-0, Fax 030 335 244-100, www.mla.de



Foto: Leo Hugel - Bildwerk.com / AG (DPR) / Bildwerk/White/Epigae

KORNKREISE 2010



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Der 2. Deutscher Nachhaltigkeitspreis
2010



EMAS

GEPRÜFTES
UMWELTMANAGEMENT

177-00001



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Bund Deutscher Nachhaltigkeitspreis
2009-2010

Der

Berliner Umweltpreis 1997

für

hervorragende Leistungen im Umweltschutz
bei der Initiierung oder Umsetzung
besonders umweltfreundlicher Produktionsverfahren
bzw. Produktionsbedingungen

wird hiermit der

Märkischen Landbrot GmbH

für das Projekt

Verknüpfung von Organisation und Technik durch Öko-Audit und Investitionen in Umweltschutzmaßnahmen

verliehen

Berlin, den 18. Februar 1997



Peter Strieder

Senator für Stadtentwicklung, Umweltschutz und Technologie



Registriertes Projekt
der Weltausstellung

Das Projekt:

Ökobrot 2000

ist als „Projekt EXPO 2000“ registriert

Birgit Breuel
Generalkommissarin
Geschäftsführerin

Dr. Christian Ahrens
Leiter Weltweite Projekte

Hannover, den

22.4.98

EXPO 2000 Hannover GmbH



Bio-Lebensmittel-Verarbeitung
INNOVATIONSPREIS 2007

Handwerk - Mittelstand - Großunternehmen

Urkunde

1. PREIS Mittelstand

Märkisches Landbrot,
Berlin



Franz-Thilo Gotthold
Vorstand der Schweisfurth-Stiftung

15. Oktober 2007



Peter Grethues
Geschäftsbereichsleiter Ernährung, Koelmesse

Ein Projekt der Schweisfurth-Stiftung
in Kooperation mit der Anuga



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Bsp. 2. Dezember 2007



Nachhaltigkeitsexzellenz in Strategie und Geschäftsmodell



Ökonomische Nachhaltigkeit

- Profitabilität des Unternehmens
- Verhaltenscodex / Compliance
- Förderung wirtschaftlicher Entwicklung jenseits der Unternehmensgrenzen



UMWELTLEITLINIEN

Die Umweltleitlinien (ULL) sind eine Konkretisierung unserer Prioritäten:

"Wir bieten möglichst vielen Menschen gesunde Lebensmittel zu günstigen Preisen."

und

"Unsere Produktion und Rohstoffauswahl ist an ökologischen Grundsätzen ausgerichtet."

I. In Einkauf verweisen wir unseren regionalen Bezug.

1. Wir verkürzen die Transportwege unserer Rohstoffe, indem wir vorzuzug in der Region einkaufen.
2. Sämtliche Rohstoffe stammen aus dem ökologischen Landbau.
3. Vorratshalter aus der Region werden bevorzugt akquiriert.
4. Bei unseren Lieferanten wirken wir auf Gebirdeeinheiten und -arten hin, die der Abfallvermeidung dienen.
5. Bei Planung und Kauf von Investitionsgütern und der Auswahl von Lieferanten und Fahrern werden ökologische Kriterien einbezogen.
6. Durch Dialoge mit Lieferanten schaffen wir gute persönliche Beziehungen, Langfristigkeit, Vertrauen und Transparenz.

II. Wir setzen umweltschonende und entlastende Technik ein.

1. Wir setzen vorzuzug erneuerbare Energieträger mit zunehmend energieparender Technik ein.
2. In den verschiedenen Bereichen bauen wir wassersparende Maßnahmen aus und arbeiten weiter an einer Verringerung der Abwasserbelastung.
3. Abfallvermeidung, -trennung und -verwertung, Energie- und Materialverbrauch sind erfasst und analysiert und werden laufend optimiert.
4. Die verschiedenen Arten von Luftemissionen werden erfasst und mit Hilfe von Kennzahlen laufend dokumentiert.
5. Wir halten die gesetzlichen Vorschriften ein und tun darüber hinaus mehr als der Gesetzgeber fordert.
6. Wir streben an, die gesamte Produktion CO₂-neutral zu gestalten.

III. Wir betreiben eine aktive und offene Informationspolitik und pflegen eine enge und persönliche Kooperation im Vertrieb.

1. Wir suchen aktiv Vertriebspartner, um kurze Wege und eine hohe Anlieferung zu gewährleisten.
2. Wir wirken auf unsere Partner ein, nach Umweltgesichtspunkten modernste Fahrzeuge möglichst mit Biodiesel und in der jeweils optimalen Größenordnung einzusetzen.
3. Wir fördern das ökologische Bewusstsein von Partnern, Wettbewerbern, Lieferanten und Endverbrauchern durch eine aktive und offene Informationspolitik.
4. Wir halten uns über die jeweils relevanten ökologischen Themen auf dem Laufenden.

IV. Wir richten unser Denken und Handeln an ökologischen Kriterien aus.

1. Wir nehmen uns Zeit und Geld für den Umweltschutz.
2. Schulungen und Interaktionen, die das Umweltschutzdenken des Einzelnen fördern oder dem Ganzen dienen, werden unterstützt.
3. Wir arbeiten aktiv an Maßnahmen, die dem Arbeits- und Gesundheitsschutz dienen, also an menschenfreundlichen Arbeitsplätzen.
4. Durch die Einrichtung geeigneter Foren und Maßnahmen ist die aktive Teilnahme der Mitarbeiterinnen am Umweltschutz sichergestellt.





Nachhaltigkeitsexzellenz in Strategie und Geschäftsmodell



Soziale Nachhaltigkeit

- Vielfalt
- Work-Life Balance
- Gesundheit & Sicherheit
- Aus- und Weiterbildung
- Sozialstandards und Zusatzleistungen
- Gesellschaft



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Brot & Backwaren nachhaltig
2012-2013











MÄRKISCHES
LANDBROT

Logo and text on a vertical poster on the right wall.

Black sign with white text, likely a menu or price list.







DAS PROGRAMM (Änderungen vorbehalten)

Sonntag, 8. November 2009
Freie Universität Berlin – Henry-Ford-Bau – Berlin

Ausführliche Informationen und Anmeldung unter: www.visionsummit.org
Teilnahmegebühr (incl. Catering): 200 Euro
Sonder tarif Studenten, NGO-Mitglieder und Sozialunternehmen: 140 Euro

- 09:00 – 09:10 **Eröffnung der Konferenz**
Prof. Dr. Gösta Falck, Freie Universität Berlin
Peter Spiegel, Leiter GENVO Institute
Grüßwort Klaus Wowereit, Regierender Bürgermeister von Berlin (94)
- 09:10 – 09:40 **„GLOBAL ENTREPRENEURSHIP“ – Eine neue weltweite Generation von Zukunftsunternehmern, Think-Tanks und Umsetzungsplaniern (20-Tanks)**
Impulse von
Marlene Obermüller und Peter Spiegel, GENVO Institute
Prof. Gerd W. Weber, Universität Karlsruhe, Gründer 20-Tanks
Prof. Dr. Dr. Franz Josef Radermacher, FAO/ICM, Club of Rome
Prof. Dr. Stephan Bräidenbach, Humboldt-Universität School of Governance
- 09:40 – 10:15 **Keynote**
„SOCIAL BUSINESS – Ein neuer Sektor in der Weltwirtschaft ansatz“
Prof. Dr. Muhammad Yunus, Friedensnobelpreisträger, CEO Grameen Bank
- 10:15 – 11:00 **Pause / Catering / VISION FAIR**
- 11:00 – 11:15 **VISION AWARDS 2009 – Verleihung an das Social-Jump-venture-Team von Grameen-Garone, repräsentiert von Ravin Khudrpour (Laudatio: Hans Reitz)**
- 11:15 – 12:30 **Panel 1 (Moderation: Hans Reitz und Prof. Dr. Gösta Falck)**
„SOCIAL BUSINESS – Impulse für eine humane Marktwirtschaft“
Panelmitglieder:
Prof. Dr. Muhammad Yunus, Friedensnobelpreisträger
Dr. Jürgen Handbrecht, Vorstandsvorsitzender BADF, Grameen BADF
Dr. Michael Otto, Aufsichtsratsvors. Otto Group, Initiator „Cotton made in Africa“
Henry Proglis CEO Veolia, Grameen Veolia
Laila Morali, Oberbürgermeisterin von Mailand, CEO der Expo 2015
- 12:30 – 14:00 **Pause / Catering / VISION FAIR**



otto group

"Social Business – A New Sector Arises in Global Economy"

Prof. Dr. Muhammad Yunus
Nobel Peace Prize Laureate
CEO Grameen Bank



ANOTHER
WALL
TO
FALL

ANOTHER
WALL
TO
FALL

otto group





STOP TALKING
START PLANTING



ANOTHER WALL TO FALL CLIMATE CHANGE



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
www.dnp.de



BEGET
ME Bottom UP

MA
Don't who can
canon p/Born

BERLIN
BNE TRUST

Because
in
WORK!

Segen Krieg
Anleitung
und Reparatur
hat gewohnt
Arbeit und
Mater 9. 6.

Every-
thing
is possible
NOW

LA FINE LIBERTÉ
THIRGE
DOVE INISEA
LA TUA

LESA
Mit Energie es
more Energy

Wunder
und
Woge!

Musikwiedergabe
De Zwerch
Cantata normal

ENGAGEMENT

BE-BE-BE

the anthropic expe-
rience is a philoso-
phical discourse with action
and reflection to
create awareness of
the necessity for our
entrepreneurship

MSI

BECAUSE
THE
HEART
NEVER STOPS

NICHTES
IST SO FRAGMENTAR
WIE DIESE ZEIT
DIESEM ZEIT
GESAMTZEIT
2011. 2011

Staff
KAPITALISMUS
Produktions

Nonviolent
Communi-
cation

Stiftung
of
Sponsoring

If we can
dream it
we can do
it!

ANOTHER WALL TO FALL OVERCOMING POVERTY

Do you
with
your
money

LOVE

Left with hope

BE
TUNCHANGI

nebstwären

Sei
Du!

Back to
the
roots!

OPEN
YOUR

Expect
The Best
to
Happen!!

mit
Weiblicher
Weisheit
gelingt's

JUST
DO!
IT!

W
ONE
&
LOVE
D

BUT THE
GREATEST
OF THESE IS
LOVE..

May
it
prevail

DE BEWEGUNG
WIRKUNG
100. 516
BRUNNEN BRUNNEN
LEBENS
WIRKUNG

T.P. mit Vorkel
gelingt. nicht
- egal ob weiblich
oder männlich

Social
business
with
micro finance

DEMUT

FRÖHLICH
GUTES SEIN
TUN

For
ein
neues
Anf.
und
Abend
hild!

Da
Zukunft
wird
Tun!

To give
the
world
we
need
to
start
by
our
own

LOVE
brings
change

I
WILL
DO
IT

We are
the
World

What
is
your
voice?

Do
it
as
you
can
do
it
as
you
can
do
it
as
you
can
do
it

Liebe und
Bildung
für
alle
Kinder!

DEUTET



མཚན་མོན་ལྷན་ཁག་གི་
2ND CONFERENCE
VENUE: GYUTO







5
FÜNFHUNDERT
KITS e.V.
€ 500.-
BERLIN
08.09.2005

Vollwert
TE



FRÜH
FÜR K

ren Sport







Sarah Water
Stiftung

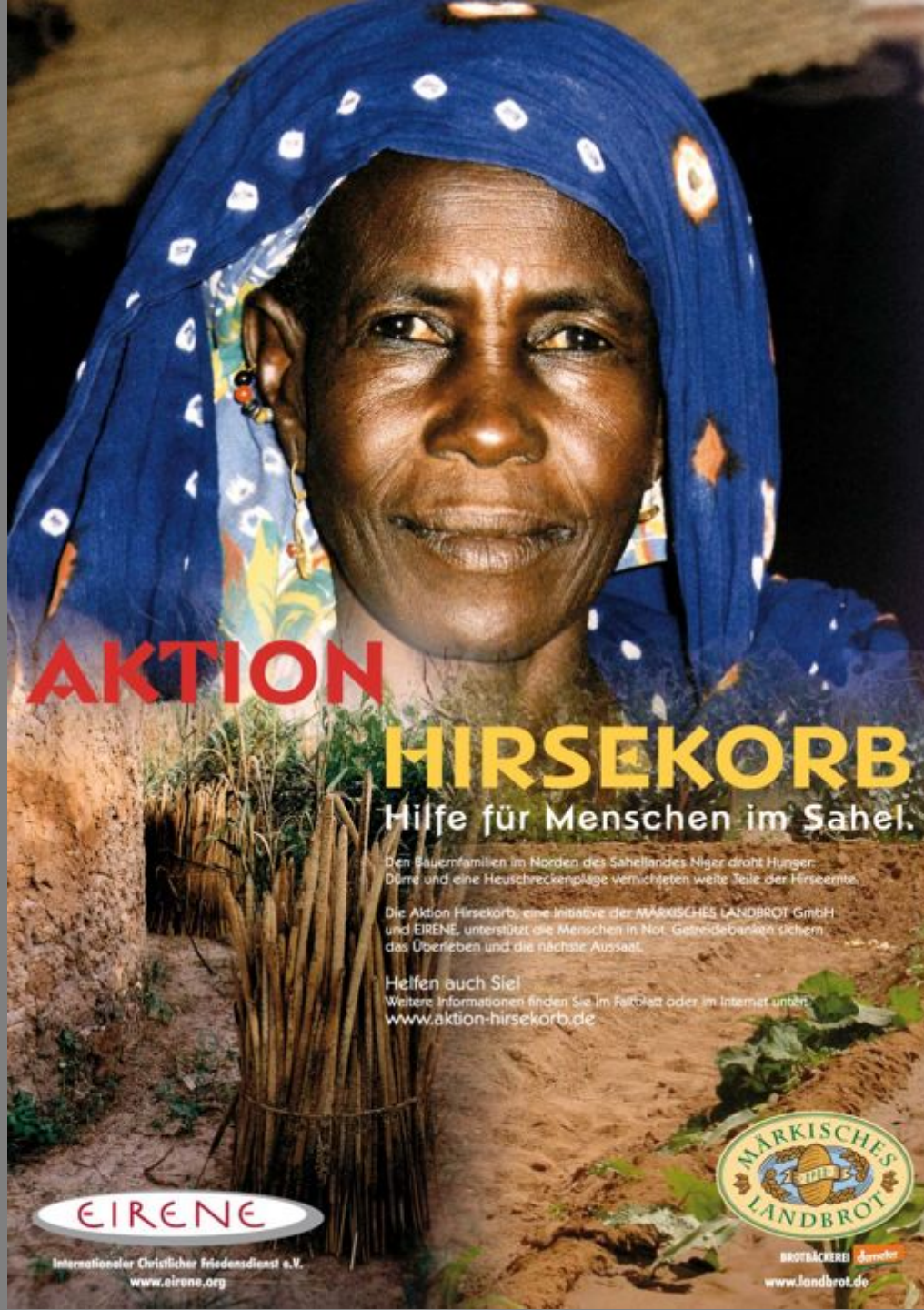
„Für gesunde Kinder und
eine lebenslange Ernährung“

- Gegründet im November 2007
 - Durch Sarah Water, Alfred Eisele und Freunde
 - Gemeinsam mit dem BfR und dem Fraunhofer IFF
- Ziele:
- Nachholende Ernährungskompetenz
 - von Kindern
 - Prävention
 - und Förderung









AKTION HIRSEKORB

Hilfe für Menschen im Sahel.

Den Bauernfamilien im Norden des Sahellandes Niger droht Hunger. Dürre und eine Heuschreckenplage vernichteten weite Teile der Hirsernte.

Die Aktion Hirsekorb, eine Initiative der MÄRKISCHES LANDBROT GmbH und EIRENE, unterstützt die Menschen in Not. Getreidebanken sichern das Überleben und die nächste Aussaat.

Helpen auch Sie!

Weitere Informationen finden Sie im Faktenheet oder im Internet unter:
www.aktion-hirsekorb.de

EIRENE

Internationaler Christlicher Friedensdienst e.V.
www.eirene.org



BROTBACKEREI 

www.landbrot.de



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
2012 Gewinner Nachhaltigkeitspreis
2012

HOLZOFENBROT

PANKOWER
MUSEUM
BROT
125 JAHRE

MÄRKISCHES LANDBROT



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
2012

Wollankstraße 130
Backstubenverkauf:
Dienstag und Freitag
von 15 bis 18 Uhr.

DE-001-Öko-Kontrollstelle

Das wird gefeiert: das Brot wird
 gesegnet und geweiht, damit
 der gemeinsame Erfolg viele gute
PANKOWER Brote hervor bringt.



Von rechts nach links:
 Geschäftsführer Joachim Streckmann,
 Bäckermeister Hansi Schmack sowie
 Bäckermeister und Backstubenleiter Axel Sankowski



Bereits seit 1875
 wurde hier
 Holzofenbrot
 gebacken.



Von rechts nach links:
 Inhaberin und Leiterin des Museums
 Fulvia Deus, Bäckermeister Hansi
 Schmack, Martha Hartmann, Frau des
 letzten Bäckermeisters Karl Altmann
 (1903-1987) und Lehrling (3. Jahr)
 bei Märkisches Landbrot Roland Naak

Alte Bäckerei Pankow
Museum für Kindheit in Pankow
Wollankstraße 130
13187 Berlin-Pankow
www.alte-baeckerlei-pankow.de

Öffnungszeiten:
Dienstag 11-17 Uhr und nach
 telefonischer Vereinbarung (auch für
 Einzelpersonen) sowie zu Veranstaltungen.
Kontakt: Frau Deus
4864669 oder 0177-4244964

Seit **Oktober 2006** hat die Brotbäckerei
 Märkisches Landbrot die Backstube gemietet
 und backt hier Gemischtbrot im Holzofen.







Nachhaltigkeitsexzellenz in Strategie und Geschäftsmodell



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Bund Deutscher Nachhaltigkeitspreis
2012

Ökologische Nachhaltigkeit

- Klimaschutz
- Ressourcenschutz
- Umweltschutz
 - Energieeffizienz
 - Papier
 - Mitarbeitermobilität
 - Erneuerbare Energien









Nachhaltigkeitsexzellenz in der Kernwertschöpfung

Produktion / Weiterverarbeitung

- Wertschöpfungstiefe
- Einkauf / Bezug von Rohstoffen und Vorprodukten
- Produktion von Waren
- Produktnutzungsphase
- Recyclingfähigkeit der Waren
- Logistik



















Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Brot & Backwaren Nachhaltig
2019/2020

IN ALLER RUHE. Damit die ganze Kraft des Kornes erhalten bleibt, wird es in unserer Bäckerei behutsamst behandelt. Langsamkeit ist angesagt, wenn sich Steber- gegen Läuferstein dreht, um das Korn zu Mehl zu vermahlen, denn drehen sich die Mühlsteine zu schnell, können durch die Erwärmung wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen.

Das Mehl, das noch warm ist von der Mühle, bringen wir sodann mit Wasser, Milliarden von Milch- und Essigsäurebakterien sowie Hefepilzen zusammen. Bei unserem dreistufigen Sauerteig geschieht das in einer modernen Anlage, die Temperatur, Reifezeit und Teigausbeute genau reguliert. Das Führen des Sauerteigs über mehrere Stufen dauert 24 Stunden und harmonisiert den Teig in Bezug auf Geschmack und Backmüchlichkeit.

Damit der Teig Triebkraft entfalten kann, geben wir ihm viel Zeit und Ruhe und lassen ihn in großen Kesseln vor sich



Unsere Gebrüder Steinmüller sind täglich im Einsatz.

hinbrodeln. Dabei kommt es auf das Gespür des Bäckers an. Lässt er den Teig zu lange brodeln, wird er überreif und bringt keinen Trieb mehr. Kann er sich nicht lange genug entwickeln, fehlt ihm der Geschmack.

Auch für die Zutaten, die aus dem Sauer- oder Hefeteig die jeweilige Brotsorte machen, gilt es, den richtigen Zeitpunkt zu finden. Geschieht die Teigzubereitung zu spät oder zu früh, sackt der ganze Teig einfach in sich zusammen. Eine solche 'Schlappe' haben unsere Bäcker jedoch höchst selten hinzunehmen. Sie wissen, was die brodelnde Masse braucht: dass Honig eine Lieblingsspeise für bestimmte Mikroorganismen ist, die sich im Weizensauerteig tummeln oder Sanddornsaft ein natürliches Lockerungsmittel für Brötchen.

Nun wird der Teig geknetet. Dabei kommt es nicht nur auf das Tempo, sondern auch auf die Intensität an: die dunklen Teile wollen lieber langsam und bedächtig, die hellen etwas schneller und kräftiger durchgewalzt werden.



Die Teige durchlaufen mehrmals den Prozess von Ruhen und durchgewalzt werden.







Gründungsaspekte

- Die Initiatoren:
- Eine Gruppe von engagierten Unternehmern entlang der Wertschöpfungskette („Trendsetter“)
- Assoziationen (Demeter, Naturland)
- Ein Marketingexperte : Food and Agrar Marketing GmbH (FAM)
- Wissenschaft (Berlin Institute for Technology)





- Unterschiedliche Perspektiven und Motivationen:
- Landwirt: faire Handelsbedingungen, Sicherung des Lebensunterhaltes, verbindliche Abnahme-Garantien
- Verarbeiter: höchste Rohstoff-Qualität aus regionalem Anbau, stabile Preise
- Handel: Alleinstellungsmerkmale im Marktsegment, Kommunikation einmaliger Verkaufsargumente (unique selling points)



unterschiedliche Prioritäten der Partner



Unterzeichner der Charta (bis Dezember 2007):

Bauerngut Templin & Mitarbeiter (Demeter)
Bramer & Luttmann (Vollkornbäckerei)
Bokornitz Vertriebs GmbH (EZG Getreide)
Gut Wilmersdorf (BioLand)
Lienig Wildfrucht (Verarbeiter)
Märkisches Landbrot (Demeter)
Naturland Marketinggesellschaft GmbH
Dio-Mühle-Trossen
Wolkern (Demeter Vollkornbäckerei)

Baumschule am Butzelberg (Gärtnerin)
Biofleisch Nord Ost (Biofleischvertrieb)
Hof Gut Pretzitz (Demeter)
Landgut Pretschen (Demeter)
LPG (Bio Supermarkt)
Mölgard (Demeter/Naturkost Großhandel)
Oskar Bröckmann (Demeter)
VW Biofruchtmarkt
Wolkern Hof (Demeter)

Unter www.fair-regional.de sind die einzelnen Betriebe mit ihren Websites verlinkt.



Weitere Infos unter: www.fair-regional.de

Kontakt: Jakob Ganten/Demeter Berlin-Brandenburg + Brandenburgdemeter.de • V.I.S.U.B.: Jakob Ganten

Grafische Gestaltung: w-graphik-design.de

Fotos: Landgut Pretschen/Märkisches Landbrot/Bokornitz Wolkern Oskar Bröckmann

Druck: Jet-Glosser • Papier: 100% chlorfrei gebleicht, FSC zertifiziert • Stand: Januar 2008

fair & regional.

BIO BERLIN-BRANDENBURG



Eine Initiative von Bio-Betrieben aus Berlin-Brandenburg

Bio-Produkte aus der Region & fairer Handel
entlang der Wertschöpfungskette:

Qualität & Transparenz für die Verbraucher –
Zukunftsperspektiven für die Bio-Landwirtschaft in Brandenburg.

fair & regional.



BIO BERLIN-BRANDENBURG





fair & regional.

BIO BERLIN-BRANDENBURG



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Für 2008/2009



demeter
EINKORN



demeter
... Qualität

fair & regional.
NO BEEH-MANAGEMENT





The Charter

Handels- beziehungen	<ul style="list-style-type: none"> - Verbindliche Kauf- und Lieferverträge - Einigung über Getreidequalitäten und -mengen - Bezahlung fairer Preise zur Deckung des Lebensunterhaltes des Landwirtes - Gegenseitige Unterstützung in Notsituationen
Soziale Aspekte	<ul style="list-style-type: none"> - Angebot Lehrstellen - Weiterbildungsangebote - Unterstützung regionaler oder lokaler sozialer Projekte - Erfahrungs- und Wissensaustausch
Ökologische Aspekte	<ul style="list-style-type: none"> - Unterstützung und Nutzung regenerativer Energiesysteme - Vermeiden von Verpackungsmüll - Veröffentlichung von Umweltaktivitäten
Transparenz	<ul style="list-style-type: none"> - Schaffen von Transparenz über wirtschaftliche Aktivitäten - Betreiben einer aktiven Informationspolitik nach außen - Positionierung zu regionalen Themen
Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> - Verarbeitung regionaler Rohstoffe - Unterstützung regionaler Hersteller - Labeling regionaler Produkte - Kommunikation positiver Aspekte regionaler Produkte





Projektziele

- Unterstützung regionaler Landwirte und Verarbeiter, die in Verbänden organisiert sind und sich auf den Handel ökologischer Produkte spezialisiert haben
- Etablierung neuer regionaler Wertschöpfungsketten
- Stärkung sozialer Verantwortung im Bio-Bereich
- Differenzierung gegenüber dem konventionellen Handel





demeter

Champagner-Roggen

vom Demeter-Melk Gut Peetzig
16378 Gröfzowburg
www.kohlschricht.de

1000g

fair & regional

Produktions- und gewaselt in der
Bio-Mühle Treckle
Kohlschrichter Straße 1
16300 Peetz, Dübener Heide
www.kohlschricht.de

Märkisches Landbrot GmbH
Eggelsch, 34 · 12037 Berlin
www.landbrot.de



14 300 04000000



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Für 2008/2009



WERT SCHÖPFUNG

fair &
regional.

BIO BERLIN-BRANDENBURG



Ulf Dobroschke, *demeter* Hof Gut Peetzig/
Uckermark, im Champagnerroggenfeld.



BROTBACKEREI



www.landbrot.de



**fair &
regional.**

BIO BERLIN-BRANDENBURG



ERNTE 2007



Hof Gut Peetzig

Greiffenberg in der Uckermark/8. Juli 2007

www.hofnachrichten.de

BROTBACKEREI 

www.landbrot.de



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Brot & Backwaren
www.dnp.de



WERT

fair & regional
MIT BESTEN ZUTATEN



SCHÖPFUNG



Sascha Philipp



Landgut Pretschen in Pretschen (Märkische Heide)/ Spreewald im Roggenfeld.

www.landbrot.de

BROTBACKEREI





WERTSCHÖPFUNG

S Stefan Schütz im Roggenfeld - Demeter - Madagassische Saat 'Alpheltrom' in Eggersdorf/Oderbruch

fair &
regional

www.demeter.de



BROTBÄKEREI 

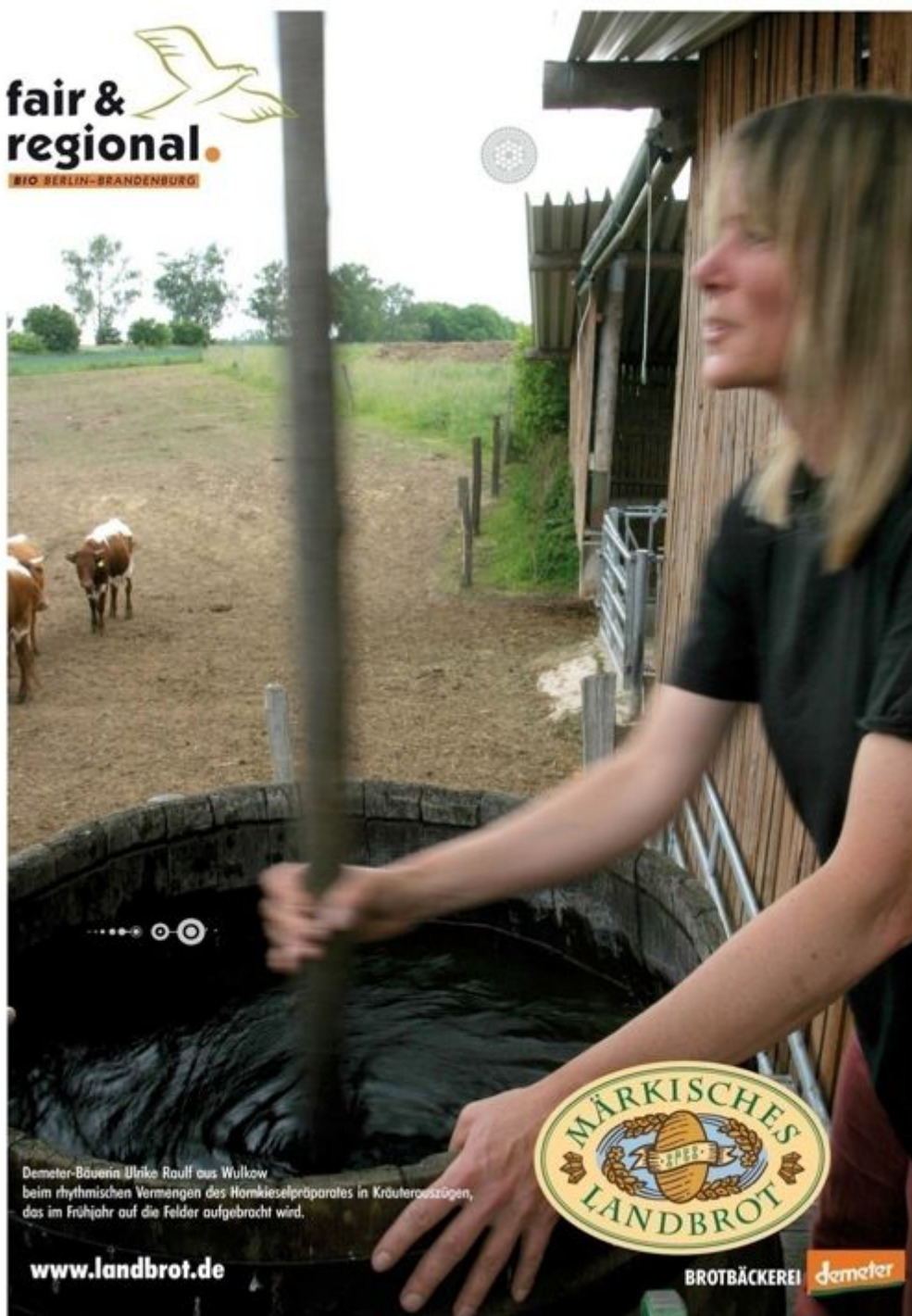
www.landbrot.de





fair & regional.

BIO BERLIN-BRANDENBURG



Demeter-Bauerin Ulrike Raulf aus Wulkow
beim rhythmischen Vermengen des Hornkieselpräparates in Kräuterausläugen,
das im Frühjahr auf die Felder aufgebracht wird.

www.landbrot.de



BROTBACKEREI





FITNESS CENTER



Brotbäckerei **demeter**


MÄRKISCHES LANDBROT GmbH · Bergiusstr. 36 · 12057 Berlin (Neukölln)
Telefon 030/613 91 2-0 · Fax 030/684 51 84 · www.landbrot.de



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
2012 Gewinner Nachhaltigkeitspreis
2012/2013

AUFBAUPROGRAMM



Brotbäckerei 

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

Bergiusstraße 36 · 12057 Berlin-Neukölln · Tel 030/613 91 2-0 · Fax 030/684 51 84 · www.landbrot.de



Brotbäckerei



MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

Bergiusstraße 36 · 12057 Berlin-Neukölln · Tel 030/613 91 2-0 · Fax 030/684 51 84 · www.landbrot.de

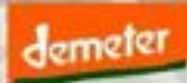




BODENSCHÄTZE



BROTBACKEREI



MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

Bergiusstr. 36 · 12057 Berlin · Tel 030/613 91 2-0 · Fax 030/684 51 84 · www.landbrot.de





BODEN

P

R

O

G

R

A

M

M




Deutscher Nachhaltigkeitspreis
für 2008
www.dnp.de

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

Bergiusstr. 36 · 12057 Berlin · Tel 030/613 91 2-0 · Fax 030/684 51 84 · www.landbrot.de

BROTBÄCKEREI 

Liste fair & regional gehandelter Produkte von

 Bäckerei VOLLKERN - Volker Aulitz - Lindenhof 2 • 88485 Rottlach • info@baeckerei-vollkern.de • www.baeckerei-vollkern.de • DE-021-Öko-Kontrollstelle
Bestellinformationen unter: Fon 033928-71133 • Fax 033928-90723 • Mobil 0172-3987914

Produkt	Gewicht	Gebinde	Verband Zugehörigkeit	Produktbeschreibung	Volldeklaration	Herkunft der Rohstoffe
WEISSES DINKEL	ca 50 g	1		mild und weich	60% Dinkelmehl**, Wasser, Bio-Hefe*, Acerola-Kirschsaff*, Steinsalz	demeter Betriebe aus Brande - fair & regional Partner
DINKEL WIENERZOPF	500 g	1		mild, feurig, weich - original wienerisch	60% Dinkelmehl**, Wasser, Bio-Hefe*, Acerola-Kirschsaff*, Steinsalz	demeter Betriebe aus Brande - fair & regional Partner
DINKEL CIABATTA	ca 200 g	1		deftig, saftig, weich - für das nächste Gartenfest?	50% Dinkelmehl**, Wasser, 3% Olivenöl**, Bio-Hefe*, Steinsalz, Acerola-Kirschsaff**	demeter Betriebe aus Brande - fair & regional Partner


** aus kontrolliert biologischem Anbau (KAB) * = demeter Anbau

Liste fair & regional gehandelter Produkte von


 Brodow's Vertriebs GmbH • Meißener 1 • 63303 Oberhof • brodow.de • www.brodow.de • DE-007-Öko-Kontrollstelle
Bestellinformationen unter: Fon 03362-71833 • Fax 03362-71193

Produkt	Gewicht	Gebinde	Verband Zugehörigkeit	Produktbeschreibung	Volldeklaration	Herkunft der Rohstoffe
BIO VOLLMILCH 3,7% Fett	1 Liter	6 Flaschen		frischer und naturbelassener geht's nicht	demeter Vollmilch 3,7% Fett	Ökodorf Brodow's Meierei D Co. Betriebe KO
fettarme BIO VOLLMILCH 1,5% Fett	1 Liter	6 Flaschen		frisch, naturbelassen - trotz weniger Fett vollaromatisch	demeter fettarme Milch 1,5% Fett	Ökodorf Brodow's Meierei D Co. Betriebe KO
BIO VOLLMILCH 3,7% Fett (im Milchbeutel)	1 Liter	9 Beutel/Karton		frischer und naturbelassener geht's nicht	demeter Vollmilch 3,7% Fett	Ökodorf Brodow's Meierei D Co. Betriebe KO
fettarme BIO VOLLMILCH 1,5% Fett (im Milchbeutel)	1 Liter	9 Beutel/Karton		frisch, naturbelassen - trotz weniger Fett vollaromatisch	demeter fettarme Milch 1,5% Fett	Ökodorf Brodow's Meierei D Co. Betriebe KO
BIO VOLLMILCH 3,7% Fett (im Milchbeutel)	0,5 Liter	9 Beutel/Karton		frischer und naturbelassener geht's nicht	demeter Vollmilch 3,7% Fett	Ökodorf Brodow's Meierei D Co. Betriebe KO
SAUERRAHMBUTTER	250 g	250 g Stück		das ist noch „gute Butter“	pasteurisierte demeter Sahne, Säuerungs- kulturen	Ökodorf Brodow's Meierei D Co. Betriebe KO
MOZZARELLA	125 g Käse/Beutel	8 Beutel		frisch, saftig, angenehm säuerlich, passt gut zu Tomaten mit Basilikum, Oliven, Schinken, Feta und Olivenöl	demeter Milch, Säuerungskulturen, Steinsalz, Lab	Ökodorf Brodow's Meierei D Co. Betriebe KO
HINI MOZZARELLA	15 g Milchbeut	12 Käse/Beutel		Mini und genauso köstlich wie der große Bruder	demeter Milch, Säuerungskulturen, Steinsalz, Lab	Ökodorf Brodow's Meierei D Co. Betriebe KO

Bäckerei
VOLLKERN


 Bäckerei VOLLKERN
Lindenhof 2
16845 Rohrbeck
info@baeckerei-vollkern.de
www.baeckerei-vollkern.de




 LANDGUT PRETSCHEN GmbH & Co. KG
Am Landgut 2
15193 Märkische Heide/OT Pretschen
info@landgut-pretchen.de
www.landgut-pretchen.de




Hof
Apfeltraum

 Hofgemeinschaft APFELTRAUM
Hauptstraße 43
15374 Müncheberg/OT Eggersdorf
www.hof-apfeltraum.de

BAUERNGUT
Libbenichen
Templin & Mitarbeiter

 BAUERNGUT Libbenichen,
Templin & Mitarbeiter
Frankfurter Straße 6
15306 Lindendorf/OT Libbenichen
bauerngut-libbenichen@web.de



 Ökodorf BRODOWIN Vertriebs GmbH
Weißensee 1
16250 Chorin/OT Brodowin
www.brodowin.de



BROTBACKEREI 

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH
Bergkussstraße 36
12057 Berlin
landbrot@lan-dbrot.de
www.landbrot.de

Fair & regional Bio Berlin-Brandenburg

- Zusammenschluss von Erzeugern, Verarbeitern und Fachhandel: Stärkung regionaler Wertschöpfungs-ketten, Existenzsicherung der Betriebe, Transparenz gegenüber den Verbraucher/innen
- Ziel: „Wirtschaften auf Augenhöhe“
- Verabschiedung einer fair®ional-Charta mit Selbstverpflichtung, Beschwerdeausschuß, jährliches Betriebsgespräch, jährliche Zielvorgabe mit Veröffentlichung im Internet
- 23 Unterzeichner der Charta:
 - 13 Landwirte/ EZG
 - 6 Verarbeiter
 - 1 Großhändler
 - 3 Einzelhändler (13 Geschäfte)



BEST ORGANIC BREAD. WORLDWIDE.



Bio-dynamic agriculture.
www.demeter.de

- 100% grain from demeter farmers in the Brandenburg area.
- 100% wholemeal bread.
- 100% water from our own well – revitalised.
- Daily fresh ground grain from our own Stonemills.
- Homemade sourdough – no yeast.
- Organic yeast for our rolls and white breads.
- Great variety of bread with distinctive character.
- All ingredients certified ecologically grown.
- No additives or preservatives.
- No genetic modified ingredients.

fair & regional.

Member of fair & regional Bio Berlin-Brandenburg – an alliance that certifies fair trading of organic products origin county Berlin-Brandenburg. www.fair-regional.de

**THERE IS ALWAYS A BEGINNING
FOR THE BETTER.**



Breadbakery demeter

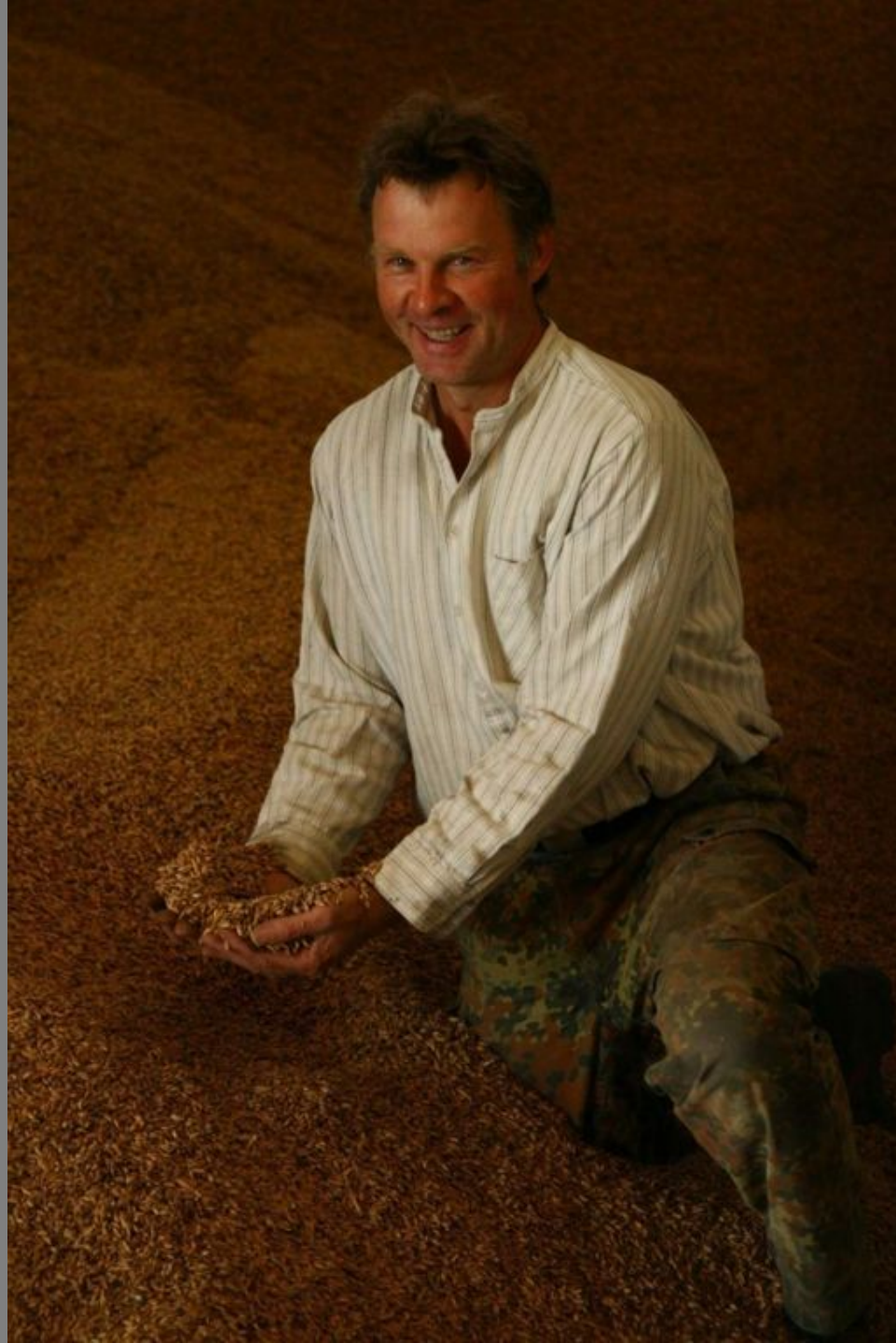
www.landbrot.de
www.landbrot.de/english.php



Herausforderungen

- Leben des hohen Standards, verbindliche Commitments zu individuellen Unternehmungen
- Sichtbarkeit auf dem Markt trotz weniger Produkte und geringem Werbeetat
- Ausgleich unterschiedlicher Interessen zwischen den Partnern der Wertschöpfungskette

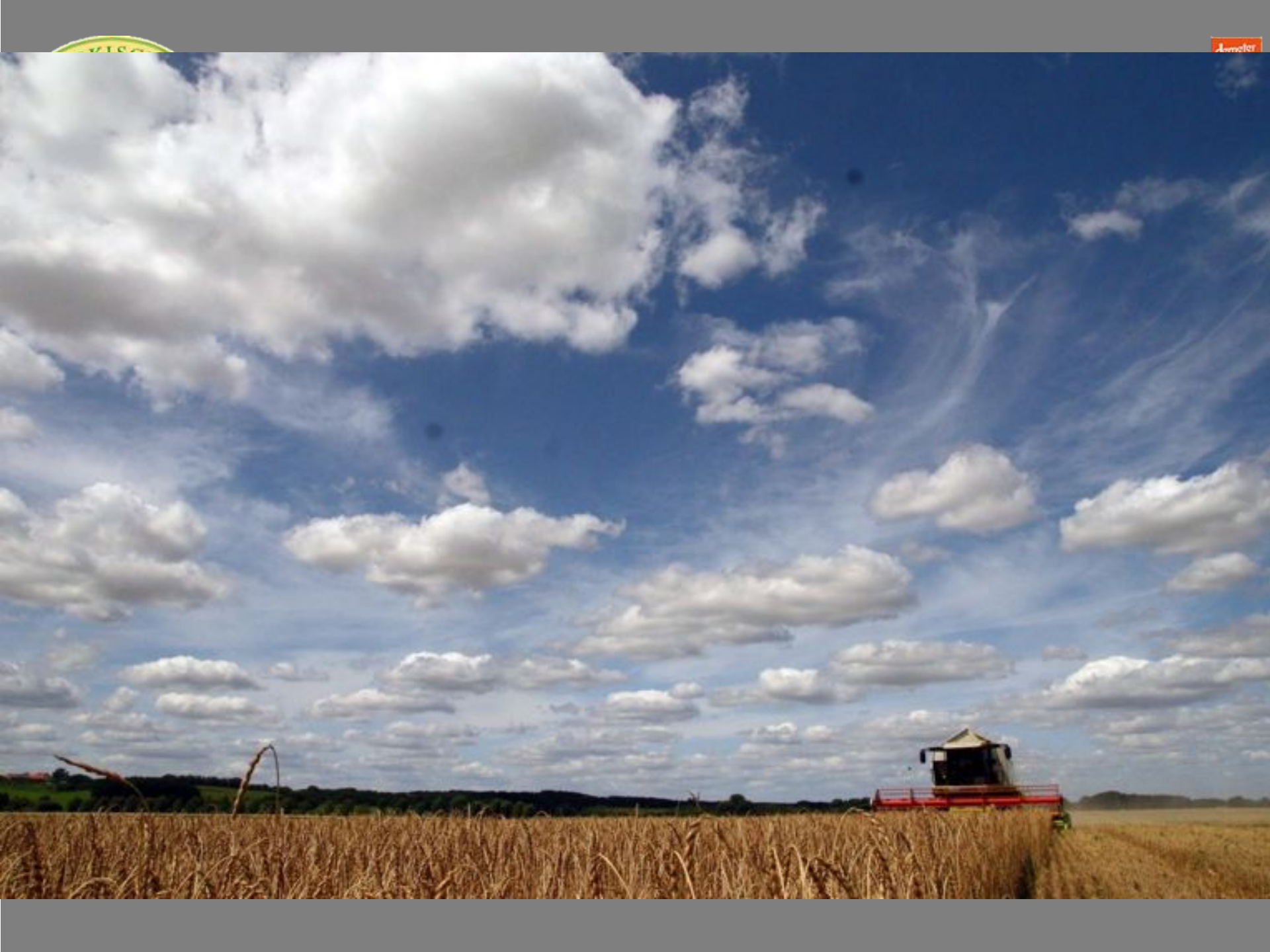




Deutscher Nachhaltigkeitspreis
Das ist Deutschlands Nachhaltigkeitspreis
2012-2013

















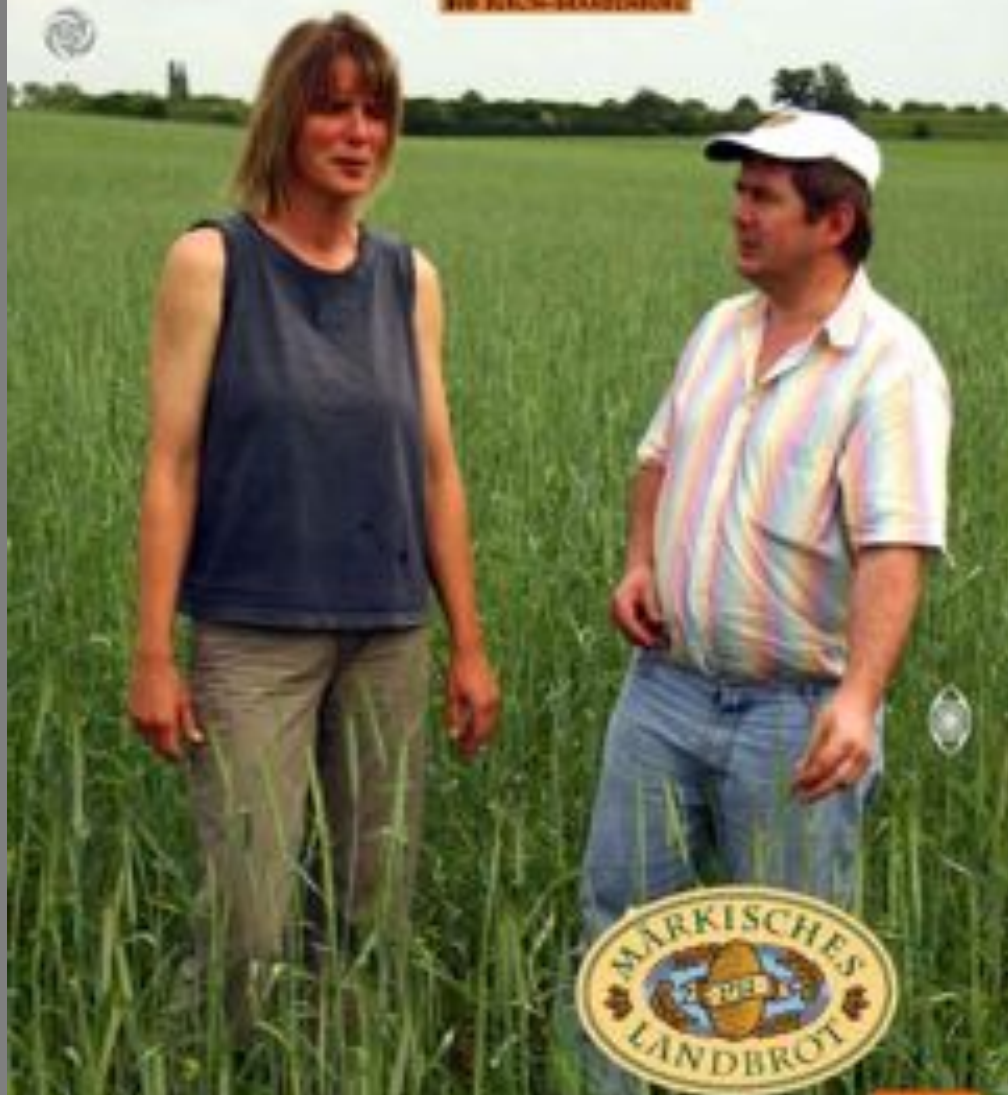




fair & regional.



100% WEIZEN-BAUERNBROT



Brotbacker Peter Jochim und
Sohnen-Bauerin Ulrike Busch - Standort Weizen im Juni 2007
das Weizen hat zwar die Trockenheit im April überstanden.

bestmögliche demeter

www.landbrot.de

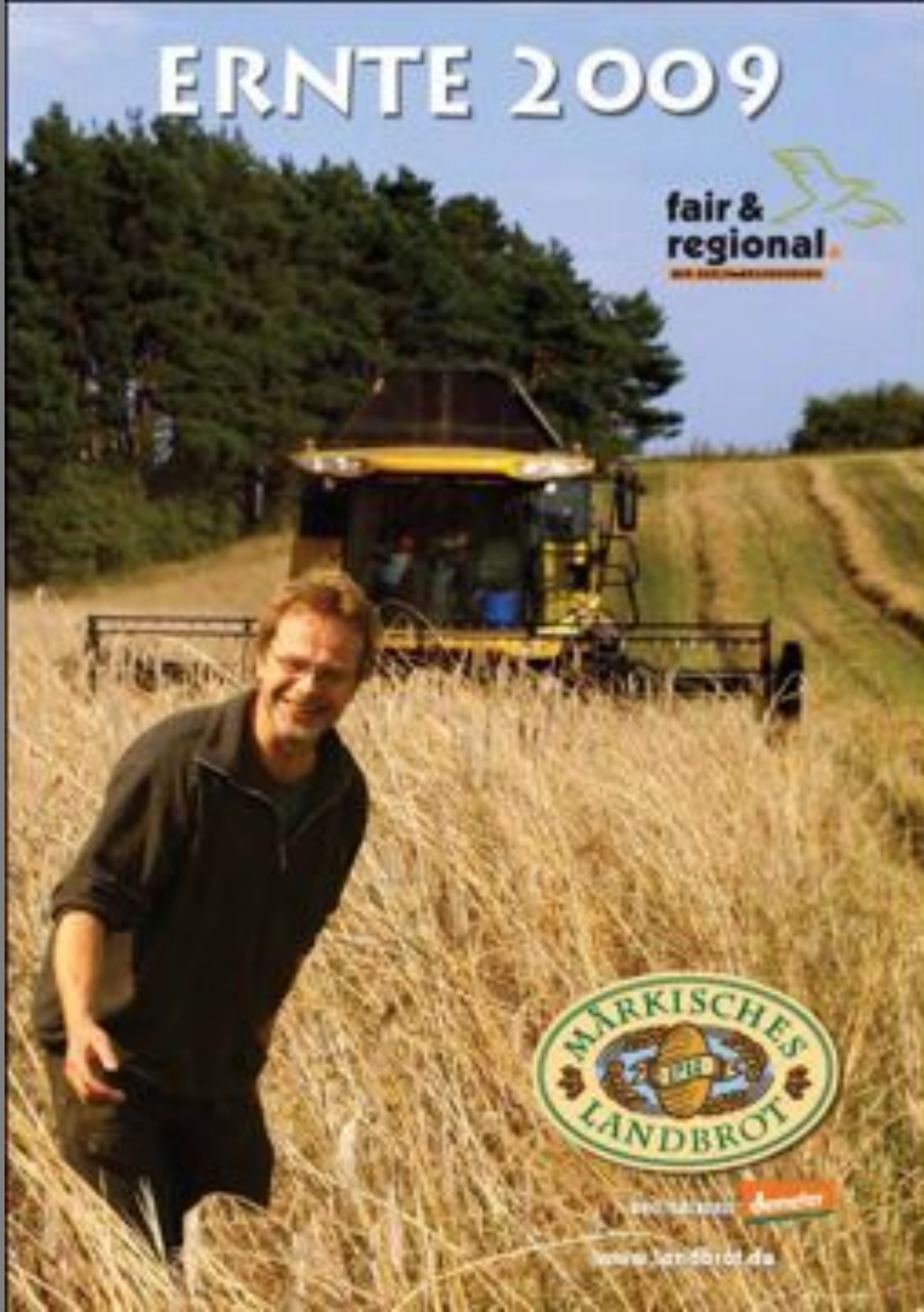


Deutscher Nachhaltigkeitspreis
für 2007/2008



ERNTTE 2009

fair & regional
mit Sozialstandards



www.landbrot.de 

www.landbrot.de



Deutscher Nachhaltigkeitspreis
für 2009



ES GIBT IMMER EINEN ANFANG
FÜR DAS BESSERE!



BROTBACKEREI **demeter**

Demeter-Bauern
Brandenburg/Sachsen.

www.landbrot.de

HVL HG 101





Markenführung

Nachhaltigkeit der Markenführung

- Commitment
- Coordination
- Culture
- Credibility / Communication
- Cooperation
- Controlling









Bio mit Beziehung

65% demeter Einkorn Sorte T88 vom Okeanof Brodwin
35% demeter Weizen vom Okeanof Brodwin
► Frisch vor Ort vermahlen und gebacken.
► Backerment aus biologischer Erzeugung und feiner Maltot.

LANDBROT
www.landrot.de

Backwaren
Brot
Das Original aus dem Wald

anfehlerei

www.artermeter.de



BIO Markt

EINKORN

fair & regional.

International

Arometer
Authentische Qualität



Wein und Sekt			
Wenigst im Zweifelsfall			
Sekt	0,7l	3,50	
Weißwein	0,2l	3,50	
Rotwein	0,2l	3,50	
Wasser			
	0,2l	1,00	
Demeter Fruchtsäfte			
	0,2l	2,50	
Apfel	Apfel Marzipan		
Orange	Walnuss		
Fr. Apfel	rote Johannisbeere		
Erdbeere	Kindersaft		
Bio-Zusch. Viel			

Praxisen



FREUND



demeter EMMERBROT fair & regional. 500g

67% Demeter-Schwarzer Winteremmer vom Holgut Pestroig/Dörkermark und
 33% Demeter-Dinkel vom Bauerngut Tempin/Oderbruch.

► Frisch vor Ort vermahlen und gebacken.
 ► Backferment mit betriebseigener Führung und feiner Gewürze.

MERISCHES LANDBROT
 www.landbrot.de

DLG-Prämie Spitzenqualität 2009

GOLDENER PREIS

Produkt
 Hersteller
 Hersteller-Adresse
 Hersteller-Telefon
 Hersteller-Fax
 Hersteller-Webseite



Informational text and a circular graphic on a curved display panel.

Informational text on a curved display panel, including a circular graphic showing various bread types.







Markenführung

Nachhaltigkeit der Marke

- Markenidentität
- Stakeholder
- Portfolio
- Ökologische Nachhaltigkeit
- Ökonomische Nachhaltigkeit





KORN

ZIEHT

KREISE

demeter

Brotbäckerei

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

Bergiusstr. 36 · 12057 Berlin · Tel 030/613 91 2-0 · Fax 030/684 51 84 · www.landbrot.de