

Richtlinie Nachhaltige Beschaffung

Information: Transgourmet Nachhaltigkeit Tel.: +49 6158 180-1606 E-Mail: melanie.prenzel@transgourmet.de	Genehmigt durch: Transgourmet Geschäftsführung 18. Dezember 2019 (ersetzt Version vom 20.12.2016)
---	---

1. Ziel

Transgourmet misst dem Thema „Nachhaltigkeit“ große Bedeutung bei. Unser Ziel ist es, die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesellschaft möglichst gering zu halten und nachhaltig zu operieren. Gemeinsam mit Wissenschaftlern, Nichtregierungsorganisationen, Kunden und Mitarbeitern arbeiten wir kontinuierlich an der Verbesserung der umweltbezogenen Leistung.

Transgourmet erwartet auch von seinen Geschäftspartnern einen aktiven Beitrag zur Verbesserung der Nachhaltigkeit in der Sortimentsleistung bei Transgourmet und damit zur Förderung eines nachhaltigen Konsums. Transgourmet will zusammen mit den Geschäftspartnern die Ausbeutung von Arbeitskräften vermeiden und den respektvollen Umgang mit der Umwelt sowie das Tierwohl fördern.

Transgourmet verfolgt folgende grundsätzliche Ziele:

1. Ausbau des Sortiments mit Produkten, die hohe Nachhaltigkeitsstandards (Nachhaltigkeitseigenmarken und Gütesiegel) erfüllen, Förderung besonders nachhaltiger Markenartikel, regionaler und ökologischer Produkte sowie von Waren aus fairem Handel.
2. Schaffen von Transparenz/Rückverfolgbarkeit bei den Eigenmarken über die Produktions- und Lieferkette hinweg.
3. Hinwirkung auf die Verbesserung der Haltung von Nutztieren und Etablierung entsprechend strengerer Standards für Produzenten im In- und Ausland.
4. Einführung von Mindeststandards für die wichtigsten kritischen Rohstoffe bis 2020.
5. Reduktion der Umweltbelastung bei Anbau, Produktion, Transport, Verpackungen und Entsorgung.
6. Förderung und Durchsetzung der in dieser Richtlinie definierten Mindestanforderungen im gesamten Sortiment.
7. Kontinuierliche Verbesserung der Leistungen unserer Geschäftspartner bezüglich sozialverträglicher und ökologischer Produktion. Auslistung von Produkten, die unsere Vorgaben nicht erfüllen.

Geschäftspartner, die die Anforderungen an die Richtlinie Nachhaltige Beschaffung über das gesetzliche Mindestmaß hinaus erfüllen, werden bei gleichwertiger kommerzieller Leistung bevorzugt.

2. Geltungsbereich

Die Richtlinie gilt generell für alle Geschäftspartner, welche für die Transgourmet-Vertriebslinien Transgourmet und Selgros Cash & Carry Produkte liefern oder produzieren bzw. Dienstleistungen erbringen. Für Produkte der Transgourmet-Eigenmarke gelten darüber hinaus zusätzliche Vorgaben für bestimmte kritische Rohstoffe (diese sind auf unserer Webseite www.transgourmet.de/verantwortungsvolle-produkte-und-beschaffung – Rubrik «Standards für kritische Rohstoffe») hinterlegt).

Die Richtlinie gilt auch für die Beschaffung zur Transgourmet-internen Verwendung (Nicht-Handelsware).



3. Grundsätze

Transgourmet will zusammen mit den Geschäftspartnern die Ausbeutung von Arbeitskräften vermeiden und den respektvollen Umgang mit der Umwelt und das Tierwohl fördern.

Transgourmet will bis 2020 für die wichtigsten kritischen Rohstoffe und Verfahren Mindeststandards umsetzen. Bei der Definition der Anforderungen arbeitet Transgourmet mit anerkannten Gremien und Standardorganisationen zusammen.

Für Transgourmet ist das Wohl der Tiere von zentraler Bedeutung. Transgourmet verzichtet generell auf Produkte aus nicht artgerechter Haltung oder Produkte, die auf tierquälerische Art gewonnen wurden. Transgourmet hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2020 die Haltung von Nutztieren deutlich zu verbessern und entsprechend strengere Standards für Produzenten im In- und Ausland umzusetzen.

Transgourmet verlangt bei allen Transgourmet-Eigenmarken eine Rückverfolgbarkeit und Transparenz mindestens bis zur letzten wertgebenden Verarbeitungsstufe. Bei kritischen Rohstoffen, muss der Geschäftspartner für die kritischen Rohstoffe und Prozessschritte die Rückverfolgbarkeit und Transparenz bis auf Stufe Primärproduktion gewährleisten können.

4. Sozialverträgliche Produktion

Der Geschäftspartner stellt durch geeignete Maßnahmen sicher, dass länderspezifische rechtliche Bestimmungen sowie die relevanten Konventionen und Leitsätze der International Labour Organization (ILO, www.ilo.org [deutsche Version]) eingehalten werden. Insbesondere einzuhalten sind die geltenden Bestimmungen und Industriestandards zu Arbeitszeit, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, gesetzlichen Mindestlöhnen, Versammlungsfreiheit, Recht auf Kollektivverhandlungen, Verbot von Diskriminierung, Kinderarbeit und Zwangsarbeit.

Dies umfasst die eigenen Unternehmen des Geschäftspartners sowie auch alle fremden Betriebsstätten oder ausgelagerten Teile der Produktion, inklusive der vorgelagerten Stufen.

Der Geschäftspartner muss die Einhaltung glaubwürdig nachweisen können.

5. Ökologische Produktion

Der Geschäftspartner stellt durch geeignete Maßnahmen sicher, dass in seinem Unternehmen und in seinen Betriebsstätten sowie in den vorgelagerten Stufen ein möglichst schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen erfolgt. Dabei sind insbesondere die Bereiche Energie und Klima, Abfallmanagement, Wasser- und Bodennutzung sowie Förderung der Biodiversität zu berücksichtigen.

Die Geschäftspartner müssen die in dieser Richtlinie definierten ökologischen Vorgaben, insbesondere auch die speziellen Anforderungen an Produkte, Prozesse und Rohstoffe gemäß Kapitel 6, einhalten und sich kontinuierlich verbessern. Sie müssen die Einhaltung glaubhaft belegen können.

5.1 Verpackungen

Der Geschäftspartner leistet mit der Verpackungswahl nach Möglichkeit einen Beitrag zur Schonung der Ressourcen und Reduktion der Umweltbelastung. Dabei sollen Verpackungen unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben bezüglich Lebensmittelkonformität, der Konsumentenbedürfnisse und der Logistikanforderungen mit möglichst wenig Material auskommen und ein möglichst kleines Abfallvolumen verursachen. Zudem sind Materialien zu bevorzugen, welche im Rahmen der Recyclingsysteme einer stofflichen Verwertung zugeführt werden können.

Beim Einsatz von Bioplastik bzw. Biopolymeren, ob biologisch abbaubar oder nicht, ist die Coop-Haltung zu „Bioplastics“ und „biologisch abbaubaren Werkstoffen“ (BAW) zu beachten (www.taten-statt-worte.ch/de/nachhaltigkeitsthemen/umweltschutz/verpackungen/bioplastics.html).



TRANSGOURMET

Wir fordern von unseren Lieferanten Produkte, die möglichst frei von Mineralölrückständen (z. B. verursacht durch die Verpackung) sind. Bei Transgourmet Eigenmarken fordern wir geeignete Maßnahmen, um den Übergang von Mineralölrückständen auf Produkte weitestgehend auszuschließen.

Die Anforderungen gelten für Primär-, Sekundär- und Tertiärverpackungen.

5.1.1 Zusätzliche Anforderungen für Transgourmet Eigenmarken

Der Geschäftspartner verpflichtet sich, auf Verlangen von Transgourmet genaue Angaben über die verwendeten Verpackungsmaterialien, deren Produktionsland und Mengen zu liefern.

Bei Verpackungen aus Papier und Karton sind Materialien aus zertifiziertem Anbau (z. B. FSC und PEFC) oder aus Recyclingfasern bei gleichbleibender wirtschaftlicher Leistung zu bevorzugen.

Bei Primärverpackungen sind halogenierte Kunststoffe (PVC und PVDC) grundsätzlich verboten.

5.2 Transport

Transgourmet will die Umweltbelastung durch Transporte so gering wie möglich halten. Längere Transporte sollten, wenn möglich und wirtschaftlich vertretbar, per Schiff oder auf der Schiene bzw. im kombinierten Verkehr erfolgen. Auf Flugtransporte ist im Sinne einer nachhaltigen Energie- und Klimapolitik, wenn Frische und Qualität dies zulassen, zu verzichten.

6. Spezifische Anforderungen an Rohstoffe und Produkte

Transgourmet verlangt bei allen Transgourmet-Eigenmarken eine Rückverfolgbarkeit und Transparenz mindestens bis zur letzten wertgebenden Verarbeitungsstufe. Bei kritischen Rohstoffen muss der Geschäftspartner für die kritischen Rohstoffe und Prozessschritte die Rückverfolgbarkeit und Transparenz bis auf die Stufe der Primärproduktion gewährleisten können. Kritische Rohstoffe für Transgourmet sind: Fisch und Seafood, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Molkereiprodukte, Obst und Gemüse, Kaffee, Kakao sowie Palmöl.

6.1 Pflanzliche Rohstoffe und Produkte

- Für die Verwendung von Pestiziden gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
- Lieferanten für frisches Obst und Gemüse müssen nach einem von GlobalGAP anerkannten Standard zertifiziert sein.
- Bei gleicher wirtschaftlicher Leistung bevorzugt Transgourmet importiertes Obst und Gemüse sowie Kräuter, die nach einem von GlobalGAP anerkannten Standard zertifiziert sind.
- Für Eigenmarken-Produkte mit verarbeiteten Früchten, Gemüse und frischen Kräutern bevorzugt Transgourmet bei gleicher wirtschaftlicher Leistung Rohstoffe aus GlobalGAP-zertifiziertem Anbau.
- Für Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivate werden nachhaltige Quellen bevorzugt.
- Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivate, die in Transgourmet Eigenmarken verwendet werden, müssen spätestens ab dem 1.1.2021 mindestens dem RSPO-Standard «Mass Balance» entsprechen. Weitere Anforderungen sind der Richtlinie Nachhaltige Beschaffung – Palmöl zu entnehmen (diese ist auf unserer Webseite www.transgourmet.de/verantwortungsvolle-produkte-und-beschaffung – Rubrik «Standards für kritische Rohstoffe» hinterlegt).
- Bei Tee, Kaffee, Kakao und Schokolade fördert Transgourmet Produkte aus fairem Handel und Bio-Anbau. Bei gleicher wirtschaftlicher Leistung bevorzugt Transgourmet Produkte mit dem Fairtrade-, UTZ- oder dem Rainforest Alliance-Siegel.



- Spätestens ab dem 1.1.2021 müssen Kaffee und Kaffee-Produkte (mit einem Kaffeeanteil von mindestens 50 %) für Transgourmet Eigenmarken mindestens dem 4C-Standard oder einem vergleichbaren Standard entsprechen.
- Spätestens ab dem 1.1.2021 müssen Kakao und Kakao-Produkte (mit einem Kakaoanteil von mindestens 50 %) für Transgourmet Eigenmarken über ein UTZ-, Rainforest Alliance- oder Fairtrade-Siegel verfügen.
- Gebietsfremde Pflanzen, welche großes Potential haben, sich stark in Ökosystemen auszubreiten und einheimische Arten zu verdrängen (invasive Neophyten), sowie Pflanzen, welche auf der Schwarzen Liste von Inofflora stehen, sind verboten.
- Bei Produkten aus Biopolymeren oder biologisch abbaubaren Werkstoffen ist die Haltung der Konzernmutter Coop zu „Bioplastics“ und „biologisch abbaubaren Werkstoffen“ (BAW) zu beachten.

6.2 Tierische Produkte und Rohstoffe

Produkte von akut bedrohten Arten gemäß der Liste des IUCN (www.iucnredlist.org - Kategorie «Critically Endangered») sowie Produkte aus nicht artgerechter Haltung oder Produkte, die auf tierquälerische Art gewonnen wurden, sind im gesamten Sortiment nicht zulässig. Als Basis hierfür gilt das Tierschutzgesetz (TierSchG).

Zudem gilt:

- Bei Fleisch- und Molkereiprodukten – auch bei Importware – fordert Transgourmet die Umsetzung der Anforderungen der deutschen Tierschutzgesetzgebung als Minimalstandard.
- Wir fordern von unseren Lieferanten, bei Zucht, Haltung, Eingriffen, Fütterung und Transport das Tierwohl zu achten.
- Aktuell müssen Schaleneier aus Betrieben stammen, die nach dem Leitfaden für Legebetriebe des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT) oder nach einem alternativen, mit KAT vergleichbaren Kontrollsystem zertifiziert sind.
Ab spätestens 1.1.2022 müssen sowohl Schaleneier als auch Eiprodukte (z. B. Flüssigei, Vollei, gekochte und geschälte Eier sowie Eiröle) mindestens aus Bodenhaltung oder Freilandhaltung stammen. Eier und Eiprodukte aus Käfighaltung (inkl. Kleingruppenhaltung) sind ab diesem Zeitpunkt nicht mehr zugelassen.

Für Transgourmet Eigenmarkenprodukte werden zusätzliche Anforderungen erarbeitet und in einer spezifischen Richtlinie für tierische Produkte veröffentlicht. Mit der Veröffentlichung der Richtlinie gelten die dort gemachten über diese Richtlinie hinausgehenden Bestimmungen.

6.2.1 Fische, Krustentiere und Weichtiere

Transgourmet ist sich ihrer Verantwortung gegenüber ihren Kunden und der Umwelt bewusst und bekennt sich zu einer nachhaltigen Fischeinkaufspolitik. Transgourmet fördert die folgenden Siegel: MSC, ASC, Bio und Friend of the Sea.

Für das gesamte Sortiment gilt, dass gefährdete Fischarten grundsätzlich nicht gehandelt werden. Eine aktuelle Liste der betreffenden Fischarten ist auf unserer Webseite (www.transgourmet.de/verantwortungsvolle-produkte-und-beschaffung - Rubrik «Standards für kritische Rohstoffe») hinterlegt. Das Fanggebiet wird offen und transparent deklariert.

Für Transgourmet Eigenmarkenprodukte gelten darüber hinausgehende Anforderungen. Diese sind der Richtlinie Nachhaltige Beschaffung – Fisch und Seafood zu entnehmen (diese ist auf unserer Webseite www.transgourmet.de/verantwortungsvolle-produkte-und-beschaffung – Rubrik «Standards für kritische Rohstoffe» hinterlegt).



6.2.2 Futtermittel

- Die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 (Futtermittelzusatzstoff-Verordnung) inklusive der Regelungen zu verbotenen Hormonen oder Leistungsförderern ist für die an Transgourmet gelieferten Produkte einzuhalten. Für im Ausland erzeugte Produkte fordert Transgourmet von ihren Lieferanten die Einhaltung der europäischen Gesetzgebung.
- Transgourmet setzt sich dafür ein, dass Futtermittel aus GVO-freier und verantwortungsbewusster Produktion stammen (umwelt- und sozialgerechter Anbau unter Verzicht auf die Zerstörung von Primärwaldflächen und artenreichen Lebensräumen).

6.3 Weitere unzulässige oder genehmigungspflichtige Verfahren/Produkte

- Wir fördern Produkte mit dem VLOG-Siegel (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik), welches die Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVOs) verbietet. Dies bezieht auch den Ausschluss von Aromen, Enzymen oder anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit ein, die durch genetisch veränderte Mikroorganismen wie Pilze hergestellt sind, ebenso wie den Ausschluss von genetisch veränderten Pflanzen in der Fütterung von Tieren.
- Für alle Transgourmet-Eigenmarken sind Lebensmittel-Rohstoffe aus deklarationspflichtigen gentechnisch veränderten Organismen (GVO) aus Freisetzung verboten (gemäß VO(EG)1829/2003). Bei Markenprodukten mit kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Komponenten entscheidet die Leitung Category Management über eine Sortimentsaufnahme.
- Vor dem Einsatz gentechnisch veränderter Organismen oder der Bestrahlung der Ware hat der Geschäftspartner das Einverständnis von Transgourmet unter Vorlage der vollständigen behördlichen Bewilligungen, des Nachweises der Unbedenklichkeit sowie einer schriftlichen Erläuterung über den Zusatznutzen der beabsichtigten Vorgehensweise einzuholen.
- Gentechnische Verfahren zur Herstellung von Substanzen in geschlossenen Systemen werden akzeptiert, sofern sie nachweislich für den Konsumenten oder für die Umwelt unbedenklich sind und einen langfristigen Zusatznutzen bieten (wie z. B. die Herstellung von Enzymen für Waschmittel).
- Pestizidprodukte für den Verkauf in unseren Cash- und Carry-Märkten, welche Wirkstoffe enthalten, die im Verdacht stehen, akut bienengefährlich zu sein (betrifft insb. Imidacloprid, Thiametoxam, Clothianidin, Chlorpyrifos, Deltamethrin, etc.) und/oder von der WHO als 1a oder 1b klassifiziert sind, sind verboten.
- Produkte (chemische Gemische wie z. B. Reinigungsmittel), die mehr als 0,1 % besonders besorgniserregender Substanzen enthalten, die auf der Kandidatenliste (SVHC Candidate List) der Europäischen Agentur für chemische Stoffe (ECHA) aufgeführt sind, sind verboten. Begründete Ausnahmen von diesem Verbot benötigen ein besonderes Genehmigungsverfahren. Dazu ist ein Zeit- und Maßnahmenplan einzureichen, bis wann die betreffende besorgniserregende Substanz im Produkt unter 0,1 % eingesetzt oder komplett ersetzt sein wird.
- Der Einsatz von Triclosan bei Transgourmet Eigenmarken ist verboten.
- Der Einsatz von festen, formbaren Mikroplastikteilchen in Kosmetik- sowie Wasch- und Reinigungsmitteln ist verboten.
- Im gesamten Sortiment ist die vorsätzliche Konstruktion von Produkten oder der Einbau von Schwachstellen in Produkten, welche die Lebensdauer gezielt reduzieren oder Reparaturen unmöglich machen (geplante Obsoleszenz), verboten.

7. Umsetzung und Ausnahmen

Jeder Geschäftspartner ist dafür verantwortlich, dass neben den gesetzlichen Vorgaben die darüber hinausgehenden Anforderungen von Transgourmet in seinem Einflussbereich eingehalten werden. Dies beinhaltet auch die vorgelagerten Stufen der Produktions- und Lieferkette.



TRANSGOURMET

Transgourmet verlangt darüber hinaus von den Geschäftspartnern eine kontinuierliche Verbesserung ihrer Leistungen bezüglich sozialverträglicher und ökologischer Produktion. Transgourmet akzeptiert eine schrittweise Umsetzung. Bei ungenügender Umsetzung und mangelnder Kooperation bei Verbesserungsmaßnahmen ist eine Beendigung der kommerziellen Beziehung möglich.

Transgourmet strebt an, dass alle Geschäftspartner nachweislich die Anforderungen dieser Richtlinie erfüllen. Transgourmet erfasst die Umsetzung systematisch und verfolgt diese im Rahmen des Geschäftspartnermanagements.

Transgourmet garantiert die stufenweise Umsetzung dieser Richtlinie im gesamten Sortiment und insbesondere bei den Transgourmet Eigenmarken. Bei Markenprodukten liegt die Verantwortung für die Umsetzung primär bei den jeweiligen Markenartikelherstellern.

Im Übrigen gelten die Pflichten gemäß Liefer- und Qualitätsvereinbarungen.

Sofern in dieser Richtlinie nicht anders geregelt, entscheidet die Einkaufsleitung über Ausnahmen von dieser Richtlinie nach Rücksprache mit der Abteilung Nachhaltigkeit.

8. Sanktionen

Werden Anforderungen, welche sich aus dieser Richtlinie ergeben, nicht eingehalten, drohen Sanktionen – hierzu gehört insbesondere die Auslistung.