



NACHHALTIGKEIT IN DER DNA

Verbraucher wissen heute um die Relevanz einer intakten Natur und Gesellschaft für künftige Generationen. Daher erwarten sie auf verantwortungsvolle und umweltfreundliche Weise hergestellte Lebensmittel und Getränke. Damit einher gehen auch reduzierte Wasser-, Energie- und CO2-Verbräuche.

Die Aromenindustrie betrachtet Nachhaltigkeit als Kernbestandteil ihres Geschäfts, denn sie nutzt eine Vielzahl natürlicher Ressourcen. Deren Erhalt liegt daher in ihrem ureigenen Interesse. Nur wenn sie diese natürlichen Ressourcen nachhaltig nutzt und verarbeitet, kann sie Verbrauchern langfristig ein hohes Maß an Genuss und Geschmack garantieren und gleichzeitig ihren eigenen wirtschaftlichen Erfolg und die damit verbundenen Arbeitsplätze sichern.

Als B2B-Akteure wissen die Aromenhersteller um ihre besondere Verantwortung, denn sie agieren entlang der gesamten Lieferkette.

FREIWILLIG ENGAGIERT

Zahlreiche Aromenhäuser engagieren sich bereits seit vielen Jahren für nachhaltige Lieferketten innerhalb ihres Geschäftsbereiches. Damit sichern sie zum einen das Einkommen der Bauern in den Herkunftsländern und schützen und bewahren zum anderen die biologische Vielfalt und erhalten hochwertige Rohstoffe. Außerdem schaffen sie für Hersteller von Lebensmitteln und Getränken sowie letztlich die Verbraucher die gewünschte geschmackliche Vielfalt - und dies sowohl nachhaltig als auch in hoher Qualität.

Um dieses Engagement auf eine breite Basis zu stellen, arbeitet die Industrie derzeit unter dem Dach der *International Organization of the Flavour Industry* (IOFI) und der *International Fragrance Association* (ifra) an einer freiwilligen Nachhaltigkeitsinitiative der Duft- und Geschmackstoff-Branche. Als Ziele hat die Initiative die folgenden fünf Eckpunkte definiert, die sich an den nachhaltigen Entwicklungszielen der Vereinten Nationen (SDGs) orientieren.

01



Sicherstellung einer verantwortungsvollen Beschaffung (von Rohstoffen) entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

02



Reduzierung der Umweltbelastung und Bekämpfung des Klimawandels.

03



Steigerung des Wohlbefindens der Mitarbeiter und Sicherstellung eines lohnenden Arbeitsumfeldes.

04



Einhaltung des aktuellen Stands der Produktsicherheit.

05



Transparenter und zuverlässiger Partner für die Gesellschaft sein.



VOM NACHHALTIGEN ANBAU ...

80% des weltweiten Vanille-Bedarfs stammen aus Madagaskar. Das Engagement der hier tätigen Aromenhäuser geht häufig über den Anbau und die Verarbeitung der Schoten hinaus.

So ermutigen und unterstützen sie beispielsweise Landwirte, die Art der angebauten Kulturen zu diversifizieren – darunter Kakao, Nelken, Zimt und Pfeffer. Diese Pflanzen wachsen auf den gleichen Flächen wie Vanille und bieten damit zusätzliches Einkommen, ohne die Wälder weiter zu roden.

Darüber hinaus lernen die Bauern in zahlreichen Initiativen nachhaltige Anbaumethoden sowie Boden- und Hangbewirtschaftung. Das sichert ihnen langfristig gute Erträge aus hochwertigen Rohstoffen.

... BIS ZUR NACHHALTIGEN VERARBEITUNG

Die Aromenindustrie entwickelt ihre Technologien permanent weiter. Daraus entstehen Verfahren zur nachhaltigen und schonenden Produktion mit authentischem Geschmacksprofil: Sanfte Extraktions- und Destillations-Verfahren oder biotechnologische Prozesse mittels Fermentation oder das Gewinnen von Aromen aus Seitenströmen der Lebensmittelindustrie, zum Beispiel Orangen- oder Zitrusöle aus den Schalen der Früchte.

Ebenso gehört dazu das kontinuierliche Weiterentwickeln von energieeffizienten Herstellungsverfahren sowie der Ersatz von synthetischen Lösungsmitteln durch Wasser und Alkohol.

WIRTSCHAFT IM KREISLAUF

Die Aromenindustrie setzt verstärkt Sekundärstoffe (aus Seitenströmen gewonnene Rohstoffe) und nachwachsende Rohstoffe ein. Damit schont sie natürliche Ressourcen und fördert die Kreislaufwirtschaft.

Darüber hinaus nutzen viele Aromenhäuser die Nebenprodukte anderer Industrien um daraus Extrakte und Aromen herzustellen. Zum Beispiel nutzt die Industrie Fischfang-Nebenprodukte, die sonst zurück ins Meer geleitet würden, als Ausgangsstoffe für Meeresfrüchte-Aromen. Diese können dann in Suppen, Brühen, Soßen oder Fertiggerichten verwendet werden.

ALLEIN UM DEN BEDARF AN ERDBEERJOGHURT ZU DECKEN, MÜSSTE DER GESAMTE AMERIKANISCHE KONTINENT MIT ERDBEERFELDERN BEDECKT WERDEN.