


# Die 17 globalen Nachhaltigkeitsziele

## Wir engagieren uns **FÜR EINE GRÜNE ZUKUNFT**

Unser Einsatz für erneuerbare Energien, Ressourcenschonung und die Unterstützung der Gemeinschaft trägt dazu bei, nachhaltig zu wirtschaften. Zusammen gestalten wir die Zukunft nachhaltiger.

Vielhaber
MEINE MÜHLENBÄCKEREI

## Willkommen bei Ihrer Mühlenbäckerei Vielhaber aus dem Sauerland!

Als traditionsbewusstes mittelständisches Unternehmen fühlen wir uns nicht nur der Qualität und dem Geschmack unserer Backwaren verpflichtet, sondern auch der nachhaltigen Entwicklung unserer Region und der Welt. In diesem Sinne unterstützen wir die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) der Vereinten Nationen. Diese Ziele bilden den Rahmen für eine bessere Zukunft, in der ökonomische, soziale und ökologische Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen.

Unsere Mühlenbäckerei ist stolz darauf, Teil dieser globalen Bewegung zu sein. Wir glauben fest daran, dass auch kleine und mittelständische Unternehmen einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Welt leisten können. Vom Umgang miteinander über unserer Zutaten, die Herstellung unserer Backwaren bis hin zum täglichen Betrieb – in allen Bereichen streben wir danach, nachhaltige Praktiken zu integrieren.

Wir laden Sie ein, einen Blick auf die SDGs zu werfen und zu entdecken, wie wir unseren Teil zur Erreichung dieser Ziele beitragen.




Wir spenden regelmäßig betrieblich und privat als Familie über verschiedene Serviceclubs und unterstützen so Hilfsorganisationen vor Ort.

Wir bieten über das Versicherungsunternehmen Zurich Deutscher Herold Lebensversicherungs AG betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen an.

Wir bezahlen nach Tarif, das ist über dem gesetzlichen Mindestlohn.

Unsere Mitarbeitenden bekommen unsere Backwaren zum halben Preis, zuzüglich zum tariflichen Entgelt.

Wir bieten Weiterbildungen an (Ausbilderschein, Intensiv-Seminare zur Ausbildung von Quereinsteiger*innen, interne Weiterbildung für Filialleitungen).

Wir unterstützen unsere Mitarbeitenden mit Arbeitgeberdarlehen, wenn dies sinnvoll und möglich ist.




Wir bieten in unseren Filialen Brote vom Vortag zu einem günstigen Preis an und betreiben eine Vortagsfiliale mit diversen Backwaren zum halben Preis.

Vielhaber
MEINE MÜHLENBÄCKEREI




Wir bieten regelmäßige Untersuchungen unserer Mitarbeitenden durch unseren Betriebsarzt an.

Wir haben eine Mehlstaubabsaugung in unserer Backstube und verarbeiten staubarmes Mehl an den entsprechenden Arbeitsplätzen.

Wir haben viel Tageslicht in unserer Produktion und eine sehr gute Beleuchtung (LED).

Bei Bedarf bieten wir für unsere Führungskräfte ein Stressmanagement-Coaching an.

Wir coachen unsere Führungskräfte zum Thema „Richtig Führen“.

Wir arbeiten stetig an unseren Hygiene- und Lebensmittelsicherheits-Standards, um sicherzustellen, dass unsere Backwaren rundum gesundheitsverträglich sind.




Wir fördern und unterstützen unsere Auszubildenden bis einschließlich der Abschlussprüfung (Zusatzlehrgänge, Lehrmittel, Übungszeiten, Material...).

Wir informieren unsere Kunden auf unseren Social Media-Kanälen über vielfältige Themen rund um Backwaren.

Wir bieten Grundschulen eine Unterrichtsreihe zum Thema „Emma und Roggilino, vom Korn zum Brot“ an, einschließlich Arbeitsmaterialien und Schmeckmuster. Im Jahr 2026 haben 20 Schulen mit 1215 Schülerinnen und Schülern von diesem Angebot Gebrauch gemacht.

Wir bilden unser Führungsteam immer weiter aus, durch Seminare, Besuch von befreundeten Bäckerein, Coachings, u.a.

Wir führen Hygiene - und Arbeitssicherheitsschulungen online durch.

Wir bilden aus in den Berufen Bäcker/in, Bäckereifachverkäufer/in und Kaufmann/frau für Büromanagament.

Wir ermöglichen und fördern die Ausbildung zu Ausbildern/innen.

Wir ermöglichen und fördern die Weiterbildung zu gelernten Fachverkäufer/in.

Wir tauschen uns regelmäßig mit anderen Bäckereien aus.




Wir haben gleiche Bezahlung für Frauen und Männer.

Wir besetzen alle Stellen geschlechterunabhängig.

In unseren Filialen können unsere Verkäufer*innen ihre Arbeitszeiten nach Möglichkeit selbst einteilen und mit der Familie vereinbaren.

Durch die Umsetzung des Hinweisgeberschutzgesetzes ermöglichen wir es unseren Mitarbeitenden, Belästigungen jeglicher Art anonym zu melden.

Vielhaber
MEINE MÜHLENBÄCKEREI




Wir stellen die Verfügbarkeit von sauberen sanitären Einrichtungen für Mitarbeitende und Kunden sicher.

Wir führen regelmäßig professionelle Hygieneschulungen durch und stellen durch Rückfragen sicher, dass unsere Mitarbeitenden die Hygienemaßnahmen verstehen.

Wir achten auf die richtige Anwendung und Dosierung von Reinigungsmitteln.




Wir haben eine Wärmerückgewinnungsanlage.

Unsere alten Kühlmaschinen haben wir gegen eine $CO^2$-Verbundkühlung getauscht und dadurch keine alten Kältemittel mehr im Einsatz.

Seit 2021 haben wir 20% Strom und 20% Gas eingespart (noch ohne Photovoltaik-Anlage).

Wir haben eine Photovoltaik-Anlage, die seit Februar 2024 im Betrieb ist.

Wir haben einen großen Ofen gegen 2 kleinere getauscht. Dadurch sparen wir Energie und sind flexibler beworden.

Wir haben ein engmaschiges Monitoring durch Gas- und Stromzähler, um so auch Stromspitzen zu beobachten – sowohl in der Bäckerei als auch in unseren Filialen.

Wir nutzen intelliegente Heizungssysteme zur Optimierung des Energieverbrauches.

In der Bäckerei haben wir einen großen Teil der Beleuchtung auf LED umgestellt.

Wir haben die Ofenbelegung optimiert und sparen dadurch deutlich an Energie und Zeit.

Der Einsatz von Bewegungssensoren und Zeitschaltuhren sorgt ebenfalls bei Licht und Maschinen für eine Energieeinsparung.

Wir sensibilisieren unsere Mitarbeitenden regelmäßig in Bezug auf Energieeinsparungen, sowohl für unseren Betrieb als auch für ihr privates Umfeld.

Wir sind im regen Austausch mit Bäckerei-Kollegen zu Energieeinsparung und sauberen Energiequellen.

Vielhaber
MEINE MÜHLENBÄCKEREI




Wir haben eine **Mitarbeitervertretung**, welche die Wünsche und Sorgen der Mitarbeitenden aufnimmt und mit der Geschäftsführung bespricht.

Wir sind gerade mitten im **6. Generationswechsel**. Damit ist unser Unternehmen für die nächsten Jahre gut gerüstet.

Wir bieten unseren Mitarbeitenden **E-Bike-Leasing** an.

Für unsere Raucher/innen im Betrieb haben wir eine **Raucherkabine** im Außenbereich für warme Tage, und einen Raucherraum für kühle Tage innerhalb des Gebäudes.

**Wir reduzieren die Nachtstunden** in der Produktion, wo es möglich ist.

Wir haben **moderne Technik und Maschinen** zur Arbeitserleichterung.

Wir eröffnen und erneuern regelmäßig die Filialstandorte, um Arbeitsplätze zu schaffen und zu sichern.

Wir bieten in drei Berufen eine **Ausbildung** und **Praktika** für junge Menschen an.

Wir halten uns an den **Tarifvertrag für eine faire Vergütung**.

Wir führen regelmäßig **Schulungen zur Arbeitsplatzsicherheit** und somit zum Gesundheitsschutz durch.

Wir unterstützen den Sunderander Fußballverein, um unsere Gemeinschaft positiv zu stärken.




Wir haben mit **Rogg.Me** eine neue Marke für reine Roggenprodukte wie Kekse, Streusel, Cookies entwickelt.

Mit einem **KI-Programm** optimieren wir unsere Filialbestellungen, um so die Verfügbarkeit der Waren, den Wareneinsatz und die Retoure zu optimieren.

Wir haben bereits **Hybrid-PKW** im Einsatz und sind für **e-LKW** vorbereitet (Photovoltaik).

Wir verarbeiten **Roggen aus der Region** (50km Umkreis) und haben so kurze Lieferwege.

Wir investieren regelmäßig in neue Maschinen, Fahrzeuge und Ausrüstung und bleiben somit auf einem aktuellen Stand der Technik.

Wir investieren in **Hochwasserschutz**, um eine zuverlässliche und widerstandsfähige Infrastruktur aufzubauen.

Wir bilden uns regelmäßig fort, auf **Seminaren, Austauschprogrammen, Messen, Coachings etc.**

Vielhaber
MEINE MÜHLENBÄCKEREI




Wir haben gleiche Bezahlung für Frauen und Männer.

Wir bezahlen nach Tarif, das ist über dem gesetzlichen Mindestlohn.

Wir bieten neutrale Aufstiegschancen.




Als Handwerksbäckerei sind wir Nahversorger. Unsere Filialen liegen im Umkreis von 70 km und sind so täglich gut von der Zentrale zu erreichen.

Mit einem KI-Programm optimieren wir unsere Filialbestellungen, um so die Verfügbarkeit der Waren, den Wareneinsatz und die Retoure zu optimieren.

Unsere Retouren werden zu Tierfutter weiterverarbeitet oder gehen in eine Biogasanlage.




Unsere kompostierbaren Abfälle (Kaffeeprütt, Fegemehl, Krümel...) werden in einer Biogasanlage zu Energie weiterverarbeitet.

Unsere Retouren werden zu Tierfutter weiterverarbeitet oder gehen in eine Biogasanlage.

Wir verwenden $CO^2$ als natürliches Kältemittel in unserer großen Verbund-Kälteanlage.

Über die sozialen Medien fragen wir nach den Wünschen unserer Kunden und verbessern so immer wieder unser Sortiment.

Wasser, welches beim Mischen der benötigten Wassertemperatur normalerweise als Abwasser weglaufen würde, fangen wir auf und verwenden es als Reinigungs-wasser und für WC-Spülungen.

Wir trennen kompostierbaren Abfall, Restmüll, Papier, Kunststoff, Metall und Glas.

Vielhaber
MEINE MÜHLENBÄCKEREI




Wir informieren unsere Filialen regelmäßig über ihren Stromverbrauch und die Anzahl der Spülvorgänge. So erinnern wir immer wieder an das Energiesparen und sehen, wenn zu viel Energie verbraucht wird.

In unserer Verwaltung verwenden wir **recyceltes Papier**.

In unseren Filialen sparen wir durch **digitale Bons** (per QR-Code) sehr große Mengen an Thermopapier.

Wo möglich verwenden wir **wiederverwendbare Behälter**, z.B. für geschnittete Tomaten, Gurken, u.a.

In unseren Filialen bieten wir **wiederverwendbare ToGo-Becher** an. Diese können auch nachgefüllt werden.

Lohnabrechnungen werden digital verschickt und somit nicht mehr ausgedruckt.

Wir haben an unserer großen Kühlanlage eine **Wärmerückgewinnung** angeschlossen.

Wir haben eine **Photovoltaikanlage**, die seit Februar 2024 in Betrieb ist.

Im Betrieb und in den Filialen haben wir **energiesparende LED Beleuchtung**.

In unserem Betrieb haben wir **programmierbare Heizungsthermostate**, so dass auch nur dann geheizt wird, wenn es nötig ist.




Wir sortieren unsere Abfälle und führen sie dem **Recycling** oder der **Weiterverwertung** zu. Durch die Zusammenarbeit mit unseren **zertifizierten Entsorgern** können wir so sicherstellen, dass unsere Abfälle ordnungsgemäß entsorgt werden und nicht in Gewässern landen.

Wir sparen Wasser ein, wo es eben geht. So fangen wir beispielsweise das Wasser auf, welches beim Mischen der richtigen Wassertemperatur anfällt und normalerweise als Abwasser wegläuft. Wir nutzen dieses Wasser zum Reinigen und für WC- Spülungen.




Wo es möglich ist, bekommen wir **Rohstoffe von regionalen Lieferanten**. So kommt beispielsweise unser Roggen von befreundeten Landwirten aus Soest, Werl, Iserlohn und Werdohl. Dadurch unterstützen wir die regionale Landwirtschaft und die **Erhaltung lokaler Ökosysteme**.

Wir arbeiten stetig durch kleine und größere Maßnahmen an der **Reduktion unseres ökologischen Fußabdruckes**. Dazu gehören beispielsweise die Nutzung von **energieeffizienten Maschinen** oder die eigene **Photovoltaikanlage**.

Vielhaber
MEINE MÜHLENBÄCKEREI




Wir sind Mitglied der **Handwerkskammer** und **Bäckerinnung**.

Wir sind Mitglied der **IHK Hellweg Sauerland**.

Wir sind Mitglied bei den **Wirtschaftsjunioren** und des **Industrie und Handelsclubs Hellweg Sauerland**.




Wir sind **Ökoprofit-zertifiziert**.

Wir sind in einem **Erfa-Kreis** und finden durch den Austausch mit befreundeten Bäckereien immer wieder Verbesserungs- und Einsparmöglichkeiten.

Wir engagieren uns in **Lions-Clubs** und unterstützen die Ziele diese Service-Clubs aktiv und mit Spenden.

Wir sind Mitglied bei **EinsU**, einer Initiative Sunderner Unternehmen. Das oberste Ziel ist es, die Unternehmen in der Stadt Sundern zu verbessern.