

SARIAnews

DIE ZEITUNG DER UNTERNEHMENSGRUPPE

SARIA.COM

PREFERRED PARTNER
FOR SUSTAINABLE
SOLUTIONS



Inhalt

Vorwort	3
---------	---

Vorstandsinterview: Das SARIA Framework: Mit klarer Positionierung zu nachhaltigem Erfolg	4
---	---

NACHHALTIGE LÖSUNGEN

SARVAL: Geteilt wird nicht, Herrchen!	9
SARVAL: Franz und sein Knödel	11
SARVAL: Wer nicht lernen will, muss fühlen	12
ReFood: Blick über den Tellerrand	14
Bioceval: Der Fang des Jahres	16
ecoMotion: Der Tankstutzer	18
Bioberica: Ein doppelter Geburtstag	20
Bioberica: Der Pfotenfonds	22
Van Hessen: The Real One	24
SecAnim: Das letzte Schwein vom Wójcik-Hof	26
Premiumfrittieröle und hochwertige Fette für die entscheidende Geschmacksnote	28

EINE STARKE GRUPPE

Nachhaltigkeit in Zahlen: Die SARIA-Gruppe berechnet ihre Ökobilanz	30
Vom Garnelen-Lockmittel bis zur Gärrestaufbereitung: Innovation in der SARIA-Gruppe	32
Gemeinsame Verantwortung für das Thema Brandschutz	34
ecoMotion: Finaler Schritt zu länderübergreifend organisierter Division	35

PERSONALIEN

Neues Vorstandsmitglied Nicolas Rottmann: Mitarbeiter fördern und Datenpotenziale nutzen	36
SARIA Spanien: Fokus auf zukünftige Projekte trotz COVID-19-Pandemie	38
Dr. Peter Hill neues Mitglied im SARIA-Vorstand	39

Fotos:

iStock: sarayut (Titel); Adobe Stock: Robert Kneschke (Titel);
Adobe Stock: Iembergvector (S. 3); Adobe Stock: Robert
Kneschke (S. 4–7); Adobe Stock: K.-U. Häbler (S. 9);
Adobe Stock: VadimGuzhva (S. 10); Adobe Stock: JuergenL
(S. 11); Adobe Stock: momanuma, PhotographyByMK
(S. 12–13); Adobe Stock: Sinuswelle (S. 14–15); Adobe
Stock: J.K.F. Brinkhorst (S. 16); Adobe Stock: tanacha (S. 17);
Adobe Stock: Sandor Jackal (S. 18–19); Adobe Stock: Sherry
Young (S. 20); Adobe Stock: Jess rodriguez (S. 21); Adobe
Stock: Elvira (S. 22–23); Adobe Stock: NDABCREATIVITY
(S. 24); Adobe Stock: goodluz (S. 26); iStock: Petmal (S. 30);
Adobe Stock: Robert Kneschke (S. 34)



Produktbeispiel ecoMotion: Der Tankstutzer



Produktbeispiel Van Hessen: The Real One



Neues Vorstandsmitglied Nicolas Rottmann:
Mitarbeiter fördern und Datenpotenziale nutzen



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

fünf Sätze sind das Ergebnis eines beinahe einjährigen Prozesses, in dem wir als Vorstand gemeinsam mit vielen Kolleginnen und Kollegen aus dem internationalen Management das SARIA Framework als gemeinsamen Rahmen für unsere weltweiten Aktivitäten entwickelt haben. Fünf Sätze jedoch, die den Kern unseres Selbstverständnisses und die Daseinsberechtigung unserer unternehmerischen Aktivitäten auf den Punkt bringen – da will jedes Wort wohlüberlegt sein. Die dafür erforderliche Zeit haben wir uns genommen, damit wir nun geschlossen und mit Überzeugung dahinter stehen, was uns als Unternehmen auszeichnet, welche Ziele wir gemeinsam verfolgen und wie wir unsere Rolle in der Gesellschaft sehen. Unseren sieben sehr unterschiedlichen Geschäftsbereichen und diversifizierten Aktivitäten in den über 20 Ländern gerecht zu werden war eine große Aufgabe, die wir nur dank der aktiven Mitarbeit aller Beteiligten meistern konnten. Den genauen Wortlaut des aus „Purpose“, „Vision“ und „Mission“ bestehenden SARIA Frameworks stellen wir Ihnen im Vorstandsinterview auf den nächsten Seiten vor und geben Einblicke in den Entstehungsprozess, die Hintergründe, Ziele und Inhalte.

Das Framework ist nicht nur die Klammer, die uns länder- und geschäftsbereichsübergreifend als Gruppe verbindet, sondern auch der rote Faden dieser SARIAnews-Ausgabe. Der Titel, „Preferred partner for sustainable solutions“, der beste Partner für nachhaltige Lösungen zu sein, beschreibt als ein Kernelement der Vision unseren Anspruch und unser Ziel als SARIA-Gruppe – jetzt und in Zukunft. An konkreten Beispielen zeigen wir Ihnen im ersten Teil der Ausgabe, wie wir in jedem unserer Geschäftsbereiche Tag für Tag daran arbeiten, Mehrwert für unsere Partner aus verschiedensten Branchen zu schaffen und durch die Verwertung tierischer Nebenprodukte und organischer Restmaterialien einen Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit Ressourcen zu leisten. Im zweiten Teil steht ein zentraler Aspekt aus dem Purpose, unserem übergeordneten Unternehmenszweck, besonders im Fokus: „Together“, gemeinsam, als eine starke Gruppe. Hierfür stellen wir Ihnen eine Reihe international ausgerichteter Projekte und Abteilungen vor, in welchen die gruppenweite Zusammenarbeit ein maßgeblicher Erfolgsfaktor ist.

Außerdem berichten wir in dieser Ausgabe zu einigen internen Veränderungen, die sich in den letzten Monaten ergeben haben. Unter anderem werden Sie die beiden neuen Vorstandskollegen besser kennenlernen. Nachdem Nicolas Rottmann bereits im Januar dazugestoßen ist, blickt er im Interview auf seine ersten Monate als Mitglied im SARIA-Vorstand zurück. Mit Dr. Peter Hill ist ein weiterer Kollege dazu gekommen und wird insbesondere den Ausbau unserer Pet Food-Aktivitäten verantworten.

Vielleicht werden Sie beim Lesen überrascht sein, nur an wenigen Stellen dem Wort „Corona“ zu begegnen. Das bedeutet nicht, dass die Pandemie spurlos an uns vorüber gegangen ist, denn natürlich war und ist COVID-19 auch für SARIA das vorherrschende Thema in diesem Jahr. Verschiedene Faktoren haben dazu beigetragen, dass wir den Herausforderungen insgesamt gut begegnen konnten. Mit großer Flexibilität und dank der Einsatzbereitschaft aller Mitarbeiter haben wir es geschafft, die betrieblichen Prozesse aufrechtzuerhalten und weiterhin mit unseren Produkten und Dienstleistungen verlässlich für unsere Partner da zu sein. Dennoch hoffen wir natürlich, dass der aktuelle Ausnahmezustand bald ein Ende haben wird und wir alle trotz der Einbußen, die jeder in diesen Zeiten erfahren hat, auch aus der Situation lernen und an einigen Stellen sogar gestärkt daraus hervorgehen können.

In diesem Sinne: Lassen Sie uns gemeinsam nach vorne schauen!

Beste Grüße

Der Vorstand der SARIA-Gruppe

Peter Hill // Lars Krause-Kjær // Nicolas Rottmann // Tim Schwencke // Franz-Bernhard Thier // Harald van Boxtel

Das SARIA Framework: Mit klarer Positionierung zu nachhaltigem Erfolg

IM VERGANGENEN JAHR HAT DIE SARIA-GRUPPE EINEN GEMEINSAMEN STRATEGISCHEN RAHMEN ENTWICKELT UND DARIN FESTGELEGT, WAS SIE IN DEN KOMMENDEN JAHREN ERREICHEN MÖCHTE UND WIE DIESE AMBITIONEN VERWIRKLICHT WERDEN SOLLTEN. DAS „SARIA FRAMEWORK“, BESTEHEND AUS PURPOSE, VISION UND MISSION, WIRD DURCH SECHS GESCHÄFTSGRUNDSÄTZE („BUSINESS PRINCIPLES“) ERGÄNZT, DIE EINEN GRUNDLEGENDEN VERHALTENSKODEX FÜR ALLE MITARBEITER DEFINIEREN.

IM INTERVIEW BERICHTEN DIE VORSTANDSMITGLIEDER, WIE DAS FRAMEWORK IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM MANAGEMENT DER LÄNDER UND DIVISIONEN ENTWICKELT WURDE, UM DIE UNTERSCHIEDLICHEN GESCHÄFTSSPEZIFISCHEN UND KULTURELLEN PERSPEKTIVEN DER GRUPPE EINZUBEZIEHEN. DARÜBER HINAUS ERLÄUTERN SIE DIE INHALTLICHEN ÜBERLEGUNGEN HINTER DEN EINZELNEN ELEMENTEN DES FRAMEWORKS UND GEBEN EINEN AUSBLICK AUF DIE NÄCHSTEN SCHRITTE.

// SARIA ist eine Unternehmensgruppe, die stark durch ihren dezentralen Managementansatz gekennzeichnet ist. Warum ist ein gemeinsamer Rahmen dennoch sinnvoll?

Tim Schwencke (TAS): Es gab mehrere Gründe, warum wir den Framework-Prozess initiiert haben. In den letzten Jahren wurde SARIA von vielen internen und externen Veränderungen beeinflusst. Unter anderem haben internationales Wachstum und neue Geschäftszweige die Komplexität unserer Organisation erhöht. Dadurch stieg auch der Bedarf nach einer gemeinsamen Vision und klaren Zielrichtung für die zukünftige Entwicklung der Gruppe. Unsere Mitarbeiter haben sich Orientierung und transparente Prioritäten gewünscht, zum Beispiel für Geschäfts- und Investitionsentscheidungen, die Positionierung im Markt oder Kommunikationsthemen. Wir brauchten einen gemeinsamen Anker für unsere weltweiten Aktivitäten.

Harald van Boxtel (HVB): Wir agieren in einem sich ständig verändernden Umfeld. Angesichts der anhaltenden Konsolidierungstendenzen in der Fleisch- und Schlachtindustrie haben wir es mit starken Akteuren im Markt zu tun. Auf Kundenseite müssen wir zunehmend steigenden

Anforderungen an Qualität und Transparenz sowie einer erhöhten Nachfrage nach maßgeschneiderten Produkten gerecht werden. Viele unserer Geschäftspartner sehen SARIA als eine geschlossene Einheit. Dementsprechend erwarten sie von uns gleichbleibende und verlässliche Produkt- und Servicequalität, unabhängig vom jeweiligen Standort der Produktionsanlagen. Diesem Anspruch können wir nur genügen, wenn auch wir selbst uns als eine Einheit verstehen und danach handeln. Darüber hinaus betreffen Themen von globaler Relevanz wie Nachhaltigkeit oder soziale Verantwortung alle unsere Aktivitäten gleichermaßen und erfordern daher gruppenweite Antworten. Unser dezentraler Managementansatz war schon immer die Grundlage unseres Erfolgs und ist nach wie vor eine unserer wesentlichen Stärken. Wir sind jedoch davon überzeugt, dass es für SARIA von großem Vorteil sein und Synergien freisetzen kann, dieses starke lokale Management mit einer übergreifenden Zusammenarbeit und Abstimmung zu kombinieren.

Lars Krause-Kjær (LKK): Zusätzlich zu den veränderten Marktbedingungen müssen wir auch dem an vielen Stellen vorherrschenden Fachkräftemangel begegnen. Ein attraktives Arbeitgeberprofil ist unerlässlich, um neue Talente auf uns aufmerksam zu machen und für SARIA zu gewinnen. Gleichzeitig möchten wir unsere Mitarbeiter motivieren und an uns binden, indem sie sich als Teil von SARIA fühlen und sich mit der Zielsetzung und den Werten der Gruppe identifizieren können.

Franz-Bernhard Thier (FBT): Alle diese Umstände erfordern eine gute und klare Positionierung, sowohl im Markt als auch als Arbeitgeber, um die zukünftige Wettbewerbsfähigkeit der Gruppe und ihrer Geschäftsbereiche zu sichern. Wir möchten die Potenziale nutzen, die unser Netzwerk von weltweiten Aktivitäten sowie das Wissen und die Kompetenz von 11.000 Menschen bieten. Die gruppenweite Zusammenarbeit und dadurch das Denken und Handeln als eine Einheit zu fördern wird daher in den kommenden Jahren im Fokus stehen. Unseren gemeinsamen Beitrag sowie unsere Vision und Mission zu definieren, war ein wichtiger Meilenstein hierfür.



Das Ergebnis des umfassenden Framework-Prozesses ist manifestiert in einer Posterreihe. Die drei Poster mit Framework, Business Principles und der Repräsentation der Geschäftsbereiche, hier in der englischen Originalversion, werden bald an jedem Standort der SARIA-Gruppe hängen – bei Bedarf übersetzt in die jeweilige Landessprache.

Die Managementteams waren sehr interessiert daran und auch sehr offen dafür, einen solchen strategischen Rahmen gemeinsam zu entwickeln. Darin zeigt sich auch ein grundlegender kultureller Wandel hin zu einem stärker kooperativen Managementansatz.

// Können Sie etwas näher auf den Entwicklungsprozess eingehen und erläutern, inwiefern die Herangehensweise „kooperativ“ war?

HVB: Ein Hauptziel war es, den gemeinsamen Rahmen so zu definieren, dass er einerseits weit genug gefasst ist, um all unsere verschiedenen Aktivitäten zu repräsentieren, andererseits aber auch so spezifisch, dass er unsere charakteristischen SARIA-Merkmale abbildet und nicht auf jedes beliebige Unternehmen übertragbar ist. Dieser Anspruch erwies sich als ziemlich herausfordernd, wenn man bedenkt, dass wir derzeit mit sieben Geschäftsbereichen in über 20 Ländern tätig sind.

LKK: Das war auch einer der Gründe, warum wir uns für einen kooperativen Ansatz entschieden haben: So konnten wir die vielfältigen Perspektiven und Erfahrungen während der verschiedenen Entwicklungsschritte einfließen lassen und dafür sorgen, dass sich am Ende alle im Ergebnis wiederfinden. Darüber hinaus wollten wir die größtmögliche Unterstützung des Frameworks durch das Management sicherstellen. Der darin definierte Rahmen hat nur dann einen Mehrwert, wenn er zu einem festen Bestandteil unseres täglichen Handelns wird. Commitment erreicht man in der Regel nicht, indem man anderen etwas vorschreibt. Insbesondere vor dem Hintergrund unserer traditionell dezentralen Ausrichtung und kulturellen Vielfalt innerhalb der Gruppe war es uns äußerst wichtig, die verschiedenen Managementperspektiven aktiv in den gesamten Prozess mit einzubinden.

TAS: Der Prozess bestand aus mehreren Schritten. Gestartet sind wir mit einem Brainstorming-Termin, in dem wir als Vorstand gemeinsam mit

den Verantwortlichen der Länder und Geschäftsbereiche unter anderem zusammengetragen haben, was unsere Mitarbeiter mit SARIA verbinden, welche Werte wir als Gruppe teilen, und welche übergreifenden Herausforderungen vor uns liegen. Da manche Einheiten bereits einen ähnlichen Prozess auf lokaler Ebene durchlaufen hatten, haben wir auch diese Überlegungen berücksichtigt. Hinzu kamen Einzelinterviews mit den Vorständen. Aufbauend auf dieser Grundlage haben wir einen ersten Vorschlag für Inhalt und Format des gemeinsamen SARIA Frameworks skizziert. Der erste Entwurf wurde in einem Feedback-Workshop vorgestellt und noch einmal mit demselben Teilnehmerkreis wie zuvor diskutiert, ergänzt um einige weitere Personen, die eine neue Sichtweise auf das Thema hatten. Im Anschluss daran wurde die endgültige Version erstellt und gruppenweit verteilt. Mit dem SARIA Framework als gemeinsamen Rahmen für die gesamte Gruppe haben wir ein wichtiges erstes Ziel in unserer übergeordneten strategischen Entwicklung erreicht.

// Was sind die Kernaussagen des Frameworks?

FBT: Unser Purpose beschreibt den übergeordneten Beitrag, den wir als Gruppe zur Gesellschaft leisten möchten. Dazu werden zentrale Elemente unseres Geschäftsmodells hervorgehoben: SARIA arbeitet auf eine nachhaltige Welt hin, indem organische Reststoffe und tierische Nebenprodukte so verwertet werden, dass sie knappe natürliche Ressourcen ersetzen. Unser ecoMotion-Biodiesel zum Beispiel bietet eine direkte Alternative zu Treibstoff aus nicht-erneuerbaren Rohstoffen. So leisten wir einen ökologischen Beitrag für eine nachhaltig gesunde Welt. Darüber hinaus tragen wir zu einem gesünderen Leben bei, indem wir – beispielsweise mit den Produkten von Bioiberica und SARVAL oder dem organischen ReFood-Dünger – die Gesundheit, Lebensqualität und das Wohlbefinden von Menschen, Tieren und Pflanzen verbessern.

LKK: Der Begriff „Gesundheit“ bezieht sich auch auf unsere hohen Sicherheits- und Hygienestandards bei der Erfassung und Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten, zu denen wir uns zum Schutz unserer Mitarbeiter und Dritter vor Verletzungen und Gesundheitsrisiken sowie für die Sicherheit unserer Endprodukte verpflichten. In den einzelnen Geschäftsbereichen findet sich dieser Gedanke in ganz unterschiedlichen Ausprägungen wieder. Zum Beispiel geht es bei Van Hessen oder Bioceval um Lebensmittelsicherheit, bei SecAnim um den Beitrag zur Seuchenprävention.

HVB: Ein solches Statement wie im Purpose zu formulieren erzeugt hohe Erwartungen, die wir nur mit einem starken Team erfüllen können – gemeinsam als eine Gruppe, gemeinsam mit unseren Geschäftspartnern und gemeinsam mit unseren Mitarbeitern. All diese Überlegungen sind in den Purpose mit eingeflossen, sodass am Ende hinter jedem einzelnen Wort eine vielfach durchdachte Bedeutung steht. Das vermittelt einen guten Eindruck davon, wie viel Aufwand in diesem gesamten Prozess steckt.

// Und worum geht es in Vision und Mission?

TAS: Die Vision beschreibt, wer wir sein wollen: Der bevorzugte Partner für nachhaltige Lösungen, der neue Maßstäbe innerhalb der Branche setzt. Der Nachhaltigkeitsbegriff umfasst dabei ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte. Das Bestreben, Ressourcen zu schonen, indem wir organische Materialien in wertvolle Inhaltsstoffe für andere Industriezweige umwandeln, ist die gemeinsame Basis unserer weitreichenden Aktivitäten, wie Franz-Bernhard Thier bereits sagte. Wir übernehmen aber auch wirtschaftliche Verantwortung, indem wir den langfristigen Fortbestand unseres Unternehmens sichern und die nachhaltige Entwicklung unserer Partner fördern. Um das zu erreichen, möchten wir uns intensiv auf bestimmte Kernbereiche konzentrieren. Dazu zählen eine starke Kundenorientierung, kontinuierliche Innovation und das beste Team, also das gezielte Fordern und Fördern unserer Mitarbeiter. Hier kommt auch der soziale Aspekt des Nachhaltigkeitsgedankens zum Tragen. Diese Prioritäten sind im zweiten Teil der Vision festgehalten.

FBT: Die Mission als das dritte Element des Frameworks fasst zum einen unsere wichtigsten Geschäftsaktivitäten zusammen: Wir schaffen Mehrwert für unsere Partner und die Umwelt, indem wir als zuverlässiger Dienstleister aus organischen Ressourcen hochwertige Vorprodukte gewinnen – für Land- und Energiewirtschaft, Tierfutter- und Lebensmittelindustrie, Gastronomie und Pharmabranche. Zum anderen beschreibt sie die wesentlichen Eigenschaften und Werte, die uns als SARIA ausmachen – unternehmerisches Denken und lokale Verantwortung,

Bodenständigkeit und Leidenschaft für unser Geschäft entlang der gesamten Wertschöpfungskette – und verweist auf die zunehmend internationale Ausrichtung unserer Aktivitäten. Die Mission beschreibt also, was wir tun und welche Überzeugungen uns dabei leiten.

// Neben einem gemeinsamen Purpose, Vision und Mission für die Gruppe haben Sie sechs Geschäftsgrundsätze definiert. Wie ergänzen diese das Framework?

LKK: Notwendige Grundlage für ein nachhaltiges und langfristig erfolgreiches Unternehmen ist es, sich stets seiner Verantwortung bewusst zu sein – gegenüber Geschäftspartnern, aber auch für die Mitarbeiter, die Qualität und Sicherheit von Produkten und Dienstleistungen sowie für gesellschaftliche und ökologische Themen. Ergänzend zu den im Framework dargelegten Ambitionen sind die sechs Business Principles deshalb dazu da, einige grundlegende Verhaltensregeln für unsere Arbeit festzulegen. An einigen Stellen führen sie auch Inhalte der Vision und Mission näher aus: „Qualität“ bezieht sich beispielsweise nicht nur auf das Endprodukt oder -ergebnis, sondern basiert auf qualitätsorientierten Standards und Prozessen. Das ‚beste Team‘ ist nicht nur eine Ansammlung von leistungsgetriebenen Mitarbeitern, sondern zeichnet sich auch durch ein respektvolles und faires Miteinander aus. Die Geschäftsgrundsätze sind daher eine zusätzliche Orientierung für das Verhalten jedes Einzelnen bei SARIA. Gleichzeitig sind sie ein Versprechen an unsere Stakeholder: Auf diese Prinzipien können sie vertrauen, wenn sie mit uns zusammenarbeiten. Daran möchten wir uns in Zukunft messen lassen.

„SARIA arbeitet auf eine nachhaltige Welt hin, indem organische Reststoffe und tierische Nebenprodukte so verwertet werden, dass sie knappe natürliche Ressourcen ersetzen.“

Nicolas Rottmann (NRO): Als ich Mitglied im Vorstand wurde, war das Framework bereits fertig, aber ich war an den Diskussionen zu den Business Principles beteiligt. Auf den ersten Blick scheinen die darin angesprochenen Themen altbekannt und selbstverständlich. Indem wir sie gezielt festgelegt und auch schriftlich fixiert haben, unterstreichen wir jedoch die andauernde Bedeutung dieser Prinzipien und unser gemeinsames Verständnis und Bekenntnis dazu. Auf diese Weise möchten wir sicherstellen, dass die geteilten Grundsätze in unserem täglichen Handeln mit der notwendigen Priorität behandelt werden.

// Wie kann es gelingen, dass sich alle Mitarbeiter aus den verschiedenen Ländern und Geschäftsbereichen mit dem SARIA-Framework und den Geschäftsgrundsätzen identifizieren?

TAS: Das ist ein sehr wichtiger Punkt. Uns ist bewusst, dass die Festlegung dieses gemeinsamen Rahmens nur der erste Schritt in einem langfristig angelegten strategischen, aber auch kulturellen Prozess ist. Vieles ändert sich nicht von heute auf morgen, und sehr wahrscheinlich ändert sich überhaupt nichts, wenn unsere Mitarbeiter nicht mit im Boot sind. Aus diesem Grund haben wir eine weitreichende Workshop-Reihe initiiert: Zum einen, um allen Mitarbeitern bei SARIA das Framework und die Motivation dahinter näher zu bringen. Zum anderen hilft das Workshop-Format Mitarbeitern auf allen Organisationsebenen dabei, die Kernelemente des Frameworks für den jeweiligen individuellen Kontext und das eigene Aufgabenfeld zu konkretisieren. Dabei wird deutlich, dass jeder Bereich ein wichtiger Teil des Ganzen ist, und welchen konkreten Beitrag jeder Einzelne zu den übergeordneten Ambitionen der Gruppe leistet.

LKK: Auch hier profitieren wir davon, dass wir Vertreter aus dem erweiterten Managementkreis in den Prozess einbezogen haben. In jedem Land bzw. Geschäftsbereich gibt es mindestens eine Person, die an der Entwicklung beteiligt war und mit den Überlegungen und Absichten hinter dem Framework so vertraut ist, dass sie die Umsetzung in den verschiedenen lokalen Einheiten unterstützen kann.

„STRATEGIC FRAMEWORK“

Ein strategisches Framework beantwortet aus Unternehmenssicht die Fragen nach dem Warum, Was und Wie, und definiert so den strategischen Fokus der Unternehmensaktivitäten. Aus interner Sicht vermittelt ein solcher Rahmen eine klare Vorstellung davon, auf welche übergeordneten Ziele man gemeinsam hinarbeitet.

Eine Identifikation mit dem Sinn und ein Verständnis von dem Zusammenhang unternehmerischer Aktivitäten bieten Inspiration und Orientierung für das eigene Handeln, um aktiv zur übergeordneten Zielerreichung beizutragen. Auch gegenüber externen Interessensgruppen veranschaulicht ein strategisches Framework mithilfe konsistenter Botschaften und Ausrichtungen den grundlegenden Unternehmenszweck. Durch die langfristig gesetzten Ambitionen ist es richtungsweisend für den strategischen Fahrplan des Unternehmens, um durch zielgerichtetes Handeln seine definierten Ziele zu erreichen.

// Wie wird das Framework die Geschäftsaktivitäten von SARIA beeinflussen?

FBT: Sich zu diesem gemeinsamen Framework zu bekennen, ist für uns nicht nur eine Frage der Kommunikation, sondern auch eine Verpflichtung dazu, bestimmte Herausforderungen gezielt anzugehen. Der konsequente nächste Schritt auf Vorstandsebene wird darin bestehen, auf Basis des Frameworks strategische Kernthesen festzulegen, die wir in den kommenden Jahren als Gruppe adressieren möchten. Außerdem werden wir einige übergeordnete Ziele für die Gruppe ableiten, um zu konkretisieren, was wir in jedem der genannten Kernbereiche erreichen möchten. Diese Diskussion wird der Ausgangspunkt für die Entwicklung unserer gruppenweiten Strategie sein und damit den im Framework festgesetzten Anspruch eng mit unseren Geschäftsentscheidungen verzahnen.

TAS: Mit der Berufung von Peter Hill in den SARIA-Vorstand zum 1. September dieses Jahres haben wir bereits erste Konsequenzen aus den definierten Prioritäten gezogen. Er wird insbesondere für die zukünftige Entwicklung und den strategischen Ausbau unserer Futtermittel- und Pet Food-Aktivitäten verantwortlich sein. Der verstärkte Fokus ermöglicht eine intensive Kunden- und Qualitätsorientierung in diesen für uns sehr wichtigen Branchen.

Peter Hill (PH): Auch wenn ich erst jetzt meine Aktivitäten im SARIA-Vorstand aufnehmen und selber nicht bei der Entwicklung des Strategic Frameworks mitgewirkt habe, weiß ich aus meiner beruflichen Praxis, wie elementar ein gemeinsames Verständnis von Zielen, Richtungen und Werten für ein so international agierendes und breit aufgestelltes Unternehmen wie SARIA ist. Ein solcher gruppenweit übergreifender Ansatz ist ein guter und wichtiger Rahmen für die weitere Entwicklung.

NRO: Darüber hinaus kann das Framework eine wichtige Referenz für diverse Themen bilden, denen in der Vergangenheit eine klare oder einheitliche Richtungsvorgabe fehlte. So werden wir beispielsweise bei Investitionsentscheidungen hinterfragen, inwieweit sie zu unserer Gesamtvision beitragen und im Einklang mit unseren Geschäftsgrundsätzen umsetzbar sind. Ebenso können die Framework-Inhalte genutzt werden, um unser Arbeitgeberprofil und unsere Marketingaktivitäten auszurichten und zu aktualisieren. Eine weitere Möglichkeit ist der Auf- bzw. Ausbau von Programmen zur Führungskräfteentwicklung und -nachwuchsförderung, die auf einem gemeinsamen Führungsverständnis basieren. Dieses wiederum kann aus dem Framework abgeleitet werden. Auch kann es uns dabei helfen, gruppenweit geltende Richtlinien zu entwickeln, in denen der Umgang mit einzelnen Aspekten wie Arbeitssicherheit oder Qualität konkretisiert wird.

HVB: In den kommenden Monaten werden wir die Workshop-Reihe fortsetzen, um unsere Mitarbeiter mit dem Framework und den Business Principles vertraut zu machen. Schon jetzt beobachten wir, wie diese Informationen als Input und Ausgangsbasis an unterschiedlichen Stellen genutzt werden. Dieser Effekt wird durch die weitere Implementierung in den kommenden Monaten zunehmend verstärkt werden. Die aktive Einbindung unserer Mitarbeiter wird der Schlüssel dafür sein, um den Worten nun auch Taten folgen zu lassen. Wenn jeder in seinem eigenen Einflussbereich ansetzt, auf allen Ebenen der Organisation, werden wir unseren Zielen einen großen Schritt näher kommen. Wie bereits gesagt wurde, stehen wir noch am Anfang eines langfristigen strategischen und kulturellen Prozesses, aber wir sind überzeugt, dass wir mit der Kombination aus Framework und Geschäftsgrundsätzen eine solide Grundlage für die weitere erfolgreiche Entwicklung unserer Gruppe geschaffen haben.

// Vielen Dank für das Gespräch.

Nachhaltige Lösungen: Produkte und Dienstleistungen

EIN ZENTRALER ASPEKT VON NACHHALTIGKEIT IST EIN SORGSAMER UMGANG MIT KNAPPEN RESSOURCEN. DIESER GLEICHSAM ÖKOLOGISCHE WIE ÖKONOMISCHE GRUNDGEDANKE BILDET DEN KERN DES SARIA-GESCHÄFTSMODELLS. IN DER FUNKTION ALS MITTELSMANN IST DIE GRUPPE AUF DER EINEN SEITE DIENSTLEISTER, UM NICHT VERWERTETE „RESTSTOFFE“ UNTERSCHIEDLICHER BRANCHEN ZUVERLÄSSIG ZU ERFASSEN. AUF DER ANDEREN SEITE BELIEFERT SARIA ANDERE INDUSTRIEN MIT HOCHWERTIGEN VORPRODUKTEN, DIE DURCH MEHRSTUFIGE TRANSFORMATIONSVERFAHREN AUS EBEN JENEN ÜBRIG GEBLIEBENEN STOFFEN GEWONNEN WERDEN. DIE RESTE DES EINEN KÖNNEN SO ALS WERTVOLLE RESSOURCEN DES ANDEREN VERWERTET WERDEN. WAS HEISST DAS KONKRET? IM FOLGENDEN ABSCHNITT FINDEN SICH VIELFÄLTIGE BEISPIELE AUS DEN UNTERSCHIEDLICHEN SARIA GESCHÄFTSBEREICHEN. AN EINIGEN STELLEN MAG ES ÜBERRASCHEN, WIE VIELE PRODUKTE DES TÄGLICHEN LEBENS BESTANDTEILE ORGANISCHEN URSPRUNGS BEINHALTEN. UMSO MEHR WIRD DER WERT VON ORGANISCHEN RESSOURCEN ERSICHTLICH. SARIA HAT DIESES POTENZIAL ERKANNT UND TRÄGT AKTIV DAZU BEI, DIESES EINER BESTMÖGLICHEN VERWERTUNG ZUZUFÜHREN – ZUM VORTEIL FÜR ALLE BETEILIGTEN UND EBENSO FÜR DIE UMWELT.





Geteilt wird nicht, Herrchen!



Per Verner Jensen erinnert sich noch genau an den Geschmack. Obwohl – eigentlich erinnert er sich mehr an den Moment. An diese eine Sekunde, in der er den winzigen Krümel Hundefutter in seinen Mund schob und vorsichtig zu kauen begann. Damals schwor sich der 7-Jährige: Mutprobe? Nie wieder!

Gut 20 Jahre ist das her. Jetzt steht Per in seiner Kopenhagener Wohnung, in der Hand einen Napf mit Hundenessfutter. Vor sich, ihn mit freudiger Erwartung aus großen Hundeaugen anbettelnd, sein treuer vierbeiniger Begleiter. Pers Blick fällt auf die leere Futterdose: Bio-Huhn mit Perlgrauen, vitaminhaltig und garantiert glutenfrei.

„Da kann man ja fast wieder auf dumme Gedanken kommen“, sagt er schmunzelnd. Und stellt den Napf auf den Boden, wo sich Balder hastig über das Futter hermacht. So eilig, als bestünde tatsächlich die Gefahr, sich die Mahlzeit mit seinem Herrchen teilen zu müssen. „Keine Sorge, alter Freund“, sagt Per. „Ich gönne Dir alles, auch das Beste. Lass es Dir schmecken. Und freu Dich, dass lecker und gesund in diesem Fall mal ganz dasselbe ist.“

Heutzutage ist Hundefutter nicht nur wesentlich gehaltvoller als früher, es schmeckt auch besser. Auch dank der Proteine und Fette, die SARVAL aus Nebenprodukten der Fleischindustrie gewinnt und zu hochwertigen Futterkomponenten aufbereitet.

Es wird auf Kalorien geachtet, auf Vitamin-gehalt, Proteinanteil, die Eignung bei Allergien und vieles mehr.

Um die ebenso hohen wie vielfältigen Anforderungen zu erfüllen, bedarf es auch in der Heimtiernahrung ausgeklügelter Rezepturen, zu denen SARVAL einen wesentlichen Beitrag leistet: Spezialisiert auf fleischierte Wertschöpfungskreisläufe übernimmt das Unternehmen Restabschnitte von Rind, Schwein und Geflügel aus der Lebensmittelbranche und stellt daraus wertvolle Zutaten für die Pet Food-Produktion her.

Die Rohware, darunter Fleisch oder Schwarten, wird von SARVAL frisch erfasst, hauptsächlich bei Schlacht- und Zerlegebetrieben, aber auch bei Metzgereien. Diese Nebenprodukte besitzen grundsätzlich Lebensmittelqualität. Sie sind theoretisch durchaus für den menschlichen Verzehr geeignet, entsprechen aber aufgrund verschiedener Eigenarten nicht den üblichen Verzehrsgewohnheiten westlicher Verbraucher.

SARIA Framework

Individuelle Lösungen für vielfältige Anforderungen: SARVAL deckt mit seinem umfangreichen Produktspektrum nicht nur eine große Bandbreite an Fetten und Proteinkomponenten für die Herstellung von Heimtiernahrung ab, sondern bietet auch individuell nach dem Bedarf des Kunden angefertigte Produkte an. Damit ist das Unternehmen ein wichtiger Partner für die Pet Food-Industrie.

Ob Hund oder Katze – die Ernährung des geliebten Haustiers, das häufig ein Mitglied der Familie ist, ist heute eine Wissenschaft für sich. Mehr denn je wird darauf geachtet, dass sich Speisen im Napf befinden, die nicht nur gut schmecken, sondern auch aus ernährungsphysiologischer Sicht sinnvoll sind. Die dabei geltenden Kriterien sind mit denen von Babyernährung häufig vollauf vergleichbar.

SARVAL verarbeitet die hochwertigen Rohwaren zu Fetten oder Proteinkomponenten, abgestimmt auf die Anforderungsprofile der Pet Food-Herstellung. In der Praxis bedeutet das: Die Zutaten werden so gestaltet, dass sie, beim Trocken- wie auch beim Nassfutter, exakt zum späteren Futtermittel passen. Das hört sich zunächst einfach an, ist aber in der Umsetzung mit großem Know-how und komplexen Prozessen verbunden. Denn beim Heimtierfutter wird heute eine breite Vielfalt an Varianten angeboten und jede hat andere Anforderungen an die zu verarbeitenden Komponenten.

Das Produktspektrum von SARVAL deckt die gesamte Bandbreite ab - von sortenreinen Nahrungslinien, bei denen z. B. nur Geflügel verarbeitet wird, bis hin zu Vorprodukten für

spezifische Futtermittel, die beispielsweise den besonderen Ernährungsbedürfnissen je nach Größe, Rasse und Empfindlichkeiten entsprechen. Bei der Fütterung sichern die Produkte die Versorgung des Tiers mit essentiellen Fettsäuren und steigern zugleich die Aufnahme fettlöslicher Vitamine. Hochwertige tierische Proteine als weiterer Futterbestandteil bilden den Baustein für ein gesundes Wachstum und fördern die Muskelstruktur. Neben ihrer Funktion als Geschmacksträger werden Proteine insbesondere zur Versorgung des Körpers mit essentiellen Aminosäuren benötigt.

Die Besitzer von Hund und Katze können somit ganz sicher sein, dass im Futter genau das steckt, was ihre Lieblinge mögen und benötigen, und dass gleichzeitig die natürlichen Abwehrkräfte

der Tiere gestärkt werden. Darüber hinaus haben sie aber auch die Gewissheit, nachhaltig zu füttern. Schließlich verarbeitet SARVAL ausschließlich Abschnitte, die bei der Lebensmittelherstellung ohnehin anfallen und schafft damit einen Wertschöpfungskreislauf, der auch aus ethischer Sicht überzeugt.

Ebenso wie die Qualität der Ausgangsstoffe entspricht übrigens auch die Herstellung der Futterzutaten hohen Gütekriterien in Bezug auf Sicherheit und Hygiene. Umfangreiche Analysen und strenge Kontrollen gehören bei allen Prozessschritten zum Standard. Schließlich sind Hund und Katze heute längst Familienmitglieder, auch und vor allem, wenn es um ihre Ernährung geht.



SARVAL

SARVAL ist auf die Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten spezialisiert, die aus der Schlachtung von Rind, Schwein und Geflügel stammen. Die Rohstoffe werden von Schlachthöfen, Zerlegebetrieben sowie Metzgereien übernommen. Je nach Güte und Zusammenstellung stellt SARVAL aus den Rohstoffen hochwertige Zutaten für die Heimtiernahrung her oder Fette zur Weiterverarbeitung in der Oleochemie.



Franz und sein Knödel

2019 war das Jahr mit dem Vogel. Alles begann, als Greta eines Mittags auf dem Schulweg ein aus dem Nest gefallenes Meisenküken entdeckte und kurzentschlossen mit nach Hause nahm. Es gelang ihr tatsächlich, das Tier aufzupäppeln. Franz, so der einstimmig im Familienrat beschlossene Name des Vogels, wuchs in einem eigens organisierten Käfig zu einem stattlichen Jungvogel heran. Tag für Tag hingen Greta und ihre Eltern mehr an dem Tier und wussten doch, dass sie ihm früher oder später die Freiheit schenken mussten. An einem warmen Spätfühlingsmorgen war es soweit. Nach zunächst noch unbeholfenen Flatterversuchen flog Franz davon. Keiner aus Gretas Familie rechnete damit, ihn je wiederzusehen. Doch es sollte anders kommen.

Gretas Mutter hatte einen Meisenknödel besorgt, den sie draußen direkt vor dem Küchenfenster aufhängte. Und das Unwahrscheinliche geschah: Schon nach kurzer Zeit tauchte aus dem Nichts eine Meise auf und machte sich fröhlich an dem Knödel zu schaffen: Franz. Bis heute vergeht kein Tag, an dem der Vogel nicht auf eine Stippvisite vorbeikommt.

Und Gretas Haus ist wahrscheinlich das einzige in ganz Österreich, bei dem rund ums Jahr zuverlässig ein Meisenknödel in dem Strauch vor dem Küchenfenster hängt.

Dass Meisenknödel für Vögel besonders schmackhaft sind, die Tiere mit wichtigen Nährstoffen versorgen und gut die Form halten, ist dem nachhaltigen Einsatz von SARVAL zu verdanken. Die dafür benötigten Fette und Öle extrahiert das Unternehmen aus Restabschnitten, die in der Lebensmittelproduktion anfallen.

Meisenknödel sind beliebt – bei den Singvögeln ebenso wie bei den fütternden Menschen. So gibt es längst ein breites Angebot an Knödelvarianten mit unterschiedlichsten Zusammensetzungen. Mal sind die klassischen Sonnenblumenkerne enthalten, mal nahrhafte Mischungen aus Nüssen, Körnern und Beeren. Allen gemeinsam und charakteristisch für Meisenknödel ist das weiße Fett, das die Masse zusammenhält. Ein Bestandteil, der in vielen Fällen auf Vorprodukten von SARVAL basiert.

SARVAL ist spezialisiert auf die Verwertung von tierischen Nebenprodukten, die lebensmittelgeeignet sind, aber nicht den menschlichen Essensgewohnheiten entsprechen, darunter auch Fette und Schwarten. Die aus der Schlachtung stammenden Rohstoffe werden von der SARIA-Tochter nach hohen Standards aufbereitet, um dabei Fette und Öle zu gewinnen, aus denen sich unter anderem Meisenknödel herstellen lassen.

Weiterverarbeitet durch die Vogelfutterhersteller sorgen die Fette nicht nur für das Zusammenhaften der verschiedenen Körner, sondern auch für die typische Knödel-Form. Sie haben eine hohe Energiedichte und dienen auch und ganz besonders der Ernährung der Meisen, die für ihren schnellen Flügelschlag auf kalorienreiche Energieträger angewiesen sind. Damit das Fett seine Funktion als nahrhaftes Futter bestmöglich erfüllt, kommt es auf die von den Herstellern umgesetzte Rezeptur an. Sie muss so gestaltet sein, dass der Meisenknödel vor seiner Nutzung an der Futterstelle weder zu hart, noch zu weich wird. Im Magen der Meise jedoch muss sich der Fettanteil bedingt durch die Körpertemperatur verflüssigen. In angelöster Form kann er dann vom Vogel gut verwertet und direkt genutzt werden.

Meisenknödel sind übrigens nicht nur ein gutes Winterfutter. Gerade im Sommer, wenn die Meisen bis zu drei Bruten aufziehen, brauchen sie besonders viel Energie. Dass Greta ihren Franz das ganze Jahr über füttert, macht also auch unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten durchaus Sinn.

SARIA Framework

Für ein gesundes Leben von Mensch und Tier: Die von SARVAL aus Restabschnitten der Lebensmittelproduktion gewonnenen Fette und Öle sind aufgrund ihrer hohen Energiedichte ernährungsphysiologisch wertvolle Rohstoffe, z. B. für die Herstellung von Vogelfutter.

SARVAL

Wer nicht lernen will, muss fühlen



„Na und? Chemie braucht ohnehin kein Mensch!“ – Irgendwie lief das hier nicht nach Plan. Eigentlich hatte Jelisaweta bei der Wäsche helfen wollen, um ihre Mutter milde zu stimmen. Das Geständnis einer Fünf in Chemie wollte schließlich gut vorbereitet sein. Momentan sah es allerdings eher so aus, als ginge die Sache gründlich daneben: Trotz aller Bemühungen reagierte die Mutter verärgert auf die Nachricht von der schlechten Note. Jelisawetas trotzig nachgeschobener Rechtfertigungsversuch in Sachen Chemie half da nur wenig. Im Gegenteil. „Chemie braucht kein Mensch?“, wiederholte ihre Mutter stirnrunzelnd und zog dabei einen rosafarbenen Pullover aus dem Wäschekorb. „Wenn das so ist, dann kommt das gute Stück heute einfach mal so in die Maschine – ohne Weichspüler. Wollen wir doch mal sehen, wie sehr du auf Chemie verzichten kannst, wenn dadurch dein Lieblingsstück zum kratzenden Albtraum wird.“



Dass Weichspüler ihrem Namen alle Ehre machen, liegt daran, dass sie Oberflächenmodifizierer enthalten. Und an SARVAL. Das Unternehmen stellt der Oleochemie Fette und Öle zur Verfügung, die als wichtiger Grundbaustoff für diese Komponenten dienen.

Weichspüler verwandeln kratzig und starr in wohligh und weich. Einfach eine Kappe voll in die Waschmaschine geben und schon erhält jedes Wäschestück die gewünschten Eigenschaften. Eine einfache Anwendung, hinter der aber komplexe chemische Abläufe stehen.

Um ihre Funktion zu erfüllen, sind in modernen Weichspülern fettartige Molekül-Verbindungen, sogenannte kationische Esterquats, enthalten. Es handelt sich dabei um seifenähnliche Moleküle, die aufgrund ihres Aufbaus besondere Fähigkeiten haben. Sie verfügen über Kohlenwasserstoffketten, die als Fettsäureester angefügt sind. Im letzten Spülgang der Maschinenwäsche heften sich die Esterquats an die Wäsche- fasern, und zwar auf eine ganz bestimmte Weise.

Das eine Ende der Kohlenwasserstoffkette lagert sich an; das andere bleibt frei schwebend. Möglich ist dies durch eine besondere Eigenschaft: Die Ketten sind an der Basis ölfrei und haften dadurch gut an den Stofffasern der Kleidung. Im oberen Bereich hingegen sind die Ketten „lipophil“, was bedeutet, dass sie Öle und Fette anziehen. Auf diese Weise wird die angestrebte Weichheit erzeugt.

Die biologisch abbaubaren Esterquats werden aus Fetten und Ölen hergestellt, die in oleochemischen Prozessen in Fettsäuren aufgespalten wurden. Als Ausgangsmaterial kommen Rohstoffe auf Erdölbasis in Frage, aber auch pflanzliche Fette wie Palm- und Kokosöl. Die Ressourcen an fossilen Rohstoffen jedoch sind endlich und der Anbau von Öl- oder Kokosnusspalmen in tropischen Ländern kann weitere Verluste an Regenwaldfläche bedingen.



SARIA Framework

Mehrwert für die Umwelt: SARVAL bietet gegenüber Rohstoffen auf Erd-, Palm- oder Kokosöl-Basis umweltgerechte Alternativen für Anwendungen in der Oleochemie, beispielsweise für die Herstellung von Weichspüler.

Hinzu kommt, dass zur Deckung des europäischen Bedarfs Transporte über weite Strecken notwendig sind, mit allen damit verbundenen ökologischen Nachteilen.

Eine umweltgerechte Alternative bietet SARVAL. Das Unternehmen der SARIA-Gruppe nutzt tierische Fette aus dem Lebensmittelbereich, um daraus aufbereitete Fette und Öle zu extrahieren, unter anderem für industrielle Anwendungen. In West- und Osteuropa, aber auch in Südamerika produziert SARVAL pro Jahr insgesamt 450.000 Tonnen an unterschiedlichen Fett- und Ölqualitäten.

Für die Oleochemie ist die SARIA-Tochter ein wichtiger Lieferant. Der zugelieferte Ausgangsstoff allerdings hat mit dem Endprodukt nur wenig gemein. Denn bis zum Weichspüler folgen noch sehr viele Prozesse, die zum Schluss genau jene chemische Grundsubstanzen schaffen, die im Weichspüler auch dem rosafarbenen Pullover von Jelisaweta zugutekommen.



SARVAL

! Zum Spektrum der Aktivitäten von SARVAL siehe Seite 10

Blick über den Tellerrand

Frau Schweers hasste es, Lebensmittel zu verschwenden. In ihrem Haushalt achtete sie strikt darauf, immer nur so viel Fleisch, Brot, Gemüse und Co. einzukaufen, wie ihre Familie tatsächlich benötigte. Aber das hier war nicht Zuhause, sondern die Firmenkantine. Gerade hatte sie gemeinsam mit Kollegen zu Mittag gegessen und ließ ihren Blick nun über den Tisch schweifen. Auf nahezu jedem Teller befanden sich noch kleinere oder größere Mengen Essensreste. „Was für eine Verschwendung“, dachte die Buchhalterin, zückte ihr Handy und ging der Sache nach. Eine kurze Google-Recherche und sie erfuhr, dass circa 20 Prozent des in deutschen Großküchen produzierten Essens am Ende im Abfall landet. Oder anders gesagt: Jede fünfte Portion wird wortwörtlich für die Tonne zubereitet. „Dann liegt unser Kantinen-Tisch genau im statistischen Mittel“, sagte sich Frau Schweers und hatte plötzlich das alte Sprichwort mit den nicht leergegessenen Tellern und dem schlechten Wetter im Sinn. „Gut, dass es nur ein Spruch ist. Wenn da etwas dran wäre, hätten wir nicht nur hier in Mainz 365 Tage Dauerregen.“

Je mehr Speisereste anfallen, desto wichtiger ist es, sie sinnvoll zu verwerten. ReFood macht genau das und erzeugt aus dem, was beim Essen übrigbleibt, nachhaltige Energie in Form von Strom, Gas und Wärme.

Speisereste und überlagerte Lebensmittel müssen entsorgt werden. Ein Fall für die Tonne sind sie aber nicht, denn ihre energetischen Anteile an Kohlenhydraten, Zucker und Fett machen die Reste zu einem wertvollen Rohstoff. ReFood sorgt dafür, dass die organischen Stoffe nachhaltig genutzt werden. Und leistet dabei zweierlei: eine ebenso sichere wie hygienische Entsorgung und die Aufbereitung zu Produkten, die sich sinnvoll nutzen lassen.

Pro Jahr sammelt das Unternehmen europaweit mehr als eine Million Tonnen Küchen- und Speiseabfälle, gebrauchte Speiseöle sowie nicht mehr verkaufsfähige Lebensmittel ein. Von Beginn an gelten dabei hohe Hygienestandards. So werden die Stoffe direkt an den Anfallstellen in speziellen Behältern separat erfasst und über ein firmeneigenes Logistiksystem abgeholt.



Neben Kantinen, Gastronomie, Handel und Lebensmittelindustrie steuert ReFood auch Krankenhäuser, Schulen, Kindergärten und viele andere Einrichtungen an, um die anfallenden Speisereste zu entsorgen.

Den Verarbeitungsprozess der Reststoffe hat ReFood als komplexe Kette konzipiert, in der alle Bestandteile genutzt werden. Schritt für Schritt entstehen verschiedene Erzeugnisse – vor allem Energie in Form von Gas, Strom und Wärme, aber auch organischer Dünger und Vorprodukte für die Biodieselproduktion. Am Anfang des Prozesses steht die Aufbereitung der gesammelten Stoffe mit den Stationen Entpackung, Störstoffentfernung – bei der beispielsweise Verpackungsreste aus Metall, Glas oder Plastik abgetrennt werden –, Zerkleinern, Erhitzen, Homogenisieren und Entfetten. Das gewonnene Fett wird gemeinsam mit den zuvor getrennt gesammelten, gebrauchten Speiseölen zur Biodieselproduktion genutzt, z. B. bei der ReFood-Schwesterunternehmung ecoMotion.

SARIA Framework

Zuverlässiger Dienstleister für alle Gewerbe, in denen Speise- und Lebensmittelreste anfallen: ReFood bietet seinen Kunden nicht nur komfortable und hygienische Lösungen, sondern auch die **Sicherheit** einer gesetzeskonformen Entsorgung.



ReFood
pure Biokraft

ReFood verwertet organische Reste aus dem Lebensmittelbereich, vor allem Speiseabfälle und nicht mehr nutzbare Lebensmittel. Aus den bei Gastronomie, Handel oder Herstellern abgeholten Chargen gewinnt das Unternehmen nachhaltige Energie in Form von Strom, Gas und Wärme. Als Nebenprodukt in den Biogasanlagen entsteht ein organischer Dünger, der in der Landwirtschaft genutzt wird. ReFood ist in Deutschland, Großbritannien, Frankreich, Polen, Spanien und Dänemark aktiv.

Die entfettete Biomasse führt ReFood Biogasanlagen zu. Dort wandeln natürliche Mikroorganismen die Masse in Biogas um. In aufbereiteter Form lässt sich das Biogas direkt in das öffentliche Netz einspeisen. An dem überwiegenden Teil der ReFood-Biogasanlagen durchläuft das Gas jedoch noch eine weitere Station – das Blockheizkraftwerk. Hier wird das Gas verstromt. Die erzeugte Jahresmenge entspricht dem Energiebedarf von rund 90.000 Haushalten. Genutzt wird auch die Abwärme der Heizkraftwerke, die unter anderem bei der Hygienisierung – also dem Erhitzen der Biomasse, um Bakterien und Keime abzutöten – zum Einsatz kommt. Und das hochwertige Düngemittel, von dem ReFood pro Jahr gut 840.000 Tonnen an die Landwirtschaft liefert? Es besteht aus dem Gärprodukt der Biogasanlagen, ergänzt um den Schwefel, der bei der Biogas-Entschwefelung anfällt.

Energie, Biodiesel-Vorprodukte und Dünger – so unterschiedlich diese Produktlinien auch sind, eines haben sie gemeinsam: Alle zählen auf mehr Nachhaltigkeit ein. Und das nicht nur aufgrund der ökologisch und ethisch sinnvollen Verwertung von Speiseresten und überlagerten Lebensmitteln, sondern auch durch ganz spezielle Produktvorteile. So reduziert der Entsorgungsdienstleister zum Beispiel mit der verantwortungsvollen Stromerzeugung nicht nur den Verbrauch an fossilen Energieträgern, sondern spart darüber hinaus jährlich auch 173.000 Tonnen CO₂ ein.

Der aus den ReFood-Fetten hergestellte Biodiesel ist besonders nachhaltig, weil er Abfälle nutzt. Und die Produktion des organischen Düngers verbraucht im Vergleich zu Kunstdünger weder zusätzliche Energie noch seltene Rohstoffe wie etwa Phosphor.



Pro Jahr sammelt das Unternehmen europaweit mehr als eine Million Tonnen Küchen- und Speiseabfälle, gebrauchte Speiseöle sowie nicht mehr verkaufsfähige Lebensmittel ein.

Der Fang des Jahres

Das Urteil war einstimmig: Besseren Wolfsbarsch hatten sie noch nie gegessen. Und das wollte was heißen. Schließlich fuhren die vier Italiener schon seit ewigen Zeiten jeden Sommer zum gemeinsamen Angelurlaub ans Meer. Und stets wurde per Los bestimmt, wer am letzten Urlaubstag alleine sein Anglerglück versuchen und das Abendessen stellen musste. Dieses Jahr hatte es Leonardo erwischt. Zu seinem und, so dachte man zumindest, aller Leidwesen. An den bisherigen Tagen hatte Leonardo höchstens eine kleine

Meerbrasse, meist aber gar nichts gefangen. „Läuft heute wohl auf eine Sardinendose hinaus“, froitzelten seine Freunde, als er sich in der Frühe bewaffnet mit Angelrute und Kescher auf den Weg zur Felsenküste machte. Umso größer die Überraschung, dass Leonardo ihnen bei seiner Rückkehr drei kapitale Wolfsbarsche präsentieren konnte, die dann auch noch geschmacklich alles Bisherige in den Schatten stellten. Leonardo trug seinen späten Ruhm mit Bescheidenheit.

Und mit einem Bon in der Hosentasche: Wolfsbarschzucht Mattarella – 3 Zuchtbarsche – 76 Euro.

Fast schon verräterisch gut, wie sehr sich hochwertige Futterkomponenten von Bioceval auf die Qualität von Zuchtfischen auswirken. Hergestellt werden die besonders proteinhaltigen Bestandteile ressourcenschonend aus Restabschnitten der Fischverarbeitung.

BIOCEVAL

Bioceval übernimmt Nebenprodukte aus der Fischverarbeitung und bereitet sie zu unterschiedlichen Fischölen und Fischmehlen auf. Die breite Produktpalette umfasst insbesondere hochwertige Komponenten für Futtermittel und Pet Food. Spezielle Ölqualitäten kommen zudem bei industriellen Anwendungen zum Einsatz, beispielsweise in Raffinerien oder Gerbereien. Bioceval produziert an drei Standorten in Spanien, Deutschland und Frankreich. Die Produkte des Unternehmens sind weltweit gefragt.





SARIA Framework

Produkte von **höchster Qualität** und **individuell abgestimmt** auf den Einsatzzweck: Bioceval bietet artgerechte und **nachhaltige Lösungen**, z. B. für die Aquakultur.

Wolfsbarsch ist eine Delikatesse. Weltweit werden Jahr für Jahr immer mehr der beliebten Speisefische verzehrt. Ein Großteil der auch unter dem Namen Loup de mer bekannten Edelfische kommt aus der Aquakultur. Und schmeckt besonders gut. Denn ob ein Wolfsbarsch geschmacklich dem entspricht, was von ihm erwartet wird, hängt von den Bedingungen ab, unter denen er groß wurde. Zuchtfarmen bieten hier genau das, was der Fisch schätzt – ein sicheres Heranwachsen ohne natürliche Feinde und vor allem ein umfassendes Futterangebot.

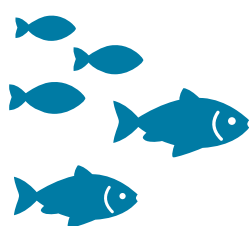
Wolfsbarsche sind Raubfische. Ihre natürliche Nahrung ist Fisch, auch in der Aquakultur. Viele Fischarten jedoch sind schon heute überfischt. Decken Aquafarmen ihren Futterbedarf direkt aus dem Meer, verschärfen sie die Überfischung. Um dies zu vermeiden, gibt es auch beim Wolfsbarsch Versuche, den Fischmehlanteil im Futtermittel der Aquakulturen durch pflanzliche Zutaten zu ersetzen – vorwiegend auf Basis anderer Proteinquellen wie Soja. Doch auch dieser Ansatz wird kritisch beurteilt, da Sojaplantagen in den wesentlichen Anbaugebieten oft in Konkurrenz zum Regenwald stehen.

Einen Weg zu einer ebenso artgerechten wie nachhaltigen Fütterung der Wolfsbarsche bietet Bioceval. In fischverarbeitenden Betrieben der Lebensmittelproduktion holt Bioceval übriggebliebene Restabschnitte ab und bereitet sie zu Futterkomponenten für Farmfische auf. Optimal im Sinne der Nachhaltigkeit ist eine Kombination aus Fischmehl, das auf Basis dieser Restabschnitte produziert worden ist, und umweltschonend erzeugten pflanzlichen Proteinen. So bekommen die Wolfsbarsche, was sie brauchen und die Zuchtbetriebe können verantwortungsvoll füttern – ohne zusätzliche Überfischung durch Wildfänge und ohne weiteren Verlust von Regenwald.

Der mehrstufige Verarbeitungsprozess der Rohware zu Fischmehlen und Fischölen folgt bei Bioceval hohen Gütestandards und beinhaltet einige Raffinessen. Abgestimmt auf den Einsatzzweck werden beispielsweise Komponenten mit speziellen Rezepturen oder besonders hohem Proteingehalt hergestellt.

Wichtig sind stets spezienreine Produkte, denn Farmfische dürfen nicht mit Fischkomponenten der gleichen biologischen Art ernährt werden. Bioceval sichert dies über eine nach Spezien getrennte Rohstofffassung und anschließende separate Aufbereitung.

Als natürliche, hochwertige Futterkomponente versorgen die Bioceval-Produkte nicht nur Wolfsbarsche, sondern ebenso viele andere Fischarten in Aquakulturen mit Proteinen, Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen. Weil die fischbasierten Produkte der natürlichen Ernährungsform der Farmfische entsprechen, können sie von ihnen sehr gut verwertet werden. Ein Vorteil, der über den Geschmack hinaus auch der Konsistenz und dem Aussehen des zubereiteten Fisches zugutekommt. So gilt auch beim Wolfsbarsch „Man ist, was man isst“. Ob der Liebling der Spitzenköche dann gegrillt oder gebraten auf dem Teller landet, ist beinahe egal. Ein Genuss ist er in jedem Fall.



Als natürliche, hochwertige Futterkomponente versorgen die Bioceval-Produkte nicht nur Wolfsbarsche, sondern ebenso viele andere Fischarten in Aquakulturen mit Proteinen, Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen.

Der Tankstutzer

„Jetzt beeil dich, die Fähre wartet nicht auf uns!“ Pierre und Michel saßen sichtlich nervös im Auto, während ihr Freund grübelnd auf die Zapfsäule starrte. Das war mal wieder typisch. Schon den ganzen Tag sorgte er für Verzögerungen. Erst hatte Luc sie eine gute Stunde warten lassen, weil er später als geplant das Auto seines Vaters bekam. Und dann hatte er nicht mal getankt. Das mussten sie jetzt nachholen – auf die

letzte Minute. Bis zum Hafen von Calais, wo in Kürze die Fähre nach Dover ablegen würde, waren es nur noch rund 60 Kilometer. Doch die Tankanzeige stand schon seit längerem auf Reserve. Deshalb hatten sie sich trotz Zeitknappheit für den Zwischenstopp an der Autobahn-Tankstelle in Rely entschieden. Eigentlich mit dem Plan, in bester Formel-1-Manier sofort wieder auf der Strecke zu sein.

Luc indes schien die Boxenstopp-Strategie nicht in Gänze verinnerlicht zu haben. Noch immer stand er unschlüssig vor der Tanksäule. „Hier steht was von Biodiesel. Meint ihr, das kann ich tanken?“ Seine beiden im Auto sitzenden Freunde schauten sich an und schüttelten ungläubig die Köpfe. „Könntest du, wenn das Auto von deinem Vater kein Benziner wäre.“



ecoMotion

ecoMotion zählt zu den Pionieren der Biodieselindustrie und ist heute einer der führenden Anbieter in Europa. Zur Herstellung der Kraftstoffe nutzt das Unternehmen tierische Fette, Altspeisefette und in geringem Umfang pflanzliche Öle. Der produzierte Biodiesel entspricht hohen Qualitätsstandards und gilt als besonders nachhaltig. Von der Mineralölindustrie wird er konventionellen Dieselmotoren beigemischt, um deren Klimawerte zu optimieren. ecoMotion produziert an insgesamt fünf Standorten in Dänemark, Deutschland und Spanien.

Als nachhaltig ausgerichtetes Unternehmen hat ecoMotion seine Biodieselproduktion nahezu abfallfrei angelegt.



Jedes Dieselfahrzeug, das in der EU betankt wird, hat neben fossilem Kraftstoff auch Biodiesel im Tank. ecoMotion beliefert die Mineralölindustrie mit besonders nachhaltigem Biokraftstoff – umweltfreundlich hergestellt aus Fetten, die zuvor einmal Abfall waren.

Weltweit steigt der Ausstoß klimaschädlicher Treibhausgase rasant an. Um das zu verhindern,

müssen alle Lebensbereiche klimafreundlicher werden – auch der Verkehr, der für rund 30 Prozent der gesamten CO₂-Emissionen der EU verantwortlich ist. 72 Prozent der Verkehrsemissionen entfallen auf den Straßenverkehr. Damit das Klima auch in diesem wichtigen Bereich geschützt wird, müssen zukünftig neue Technologien und alternative Kraftstoffe wie z. B. Biodiesel genutzt werden.

Ob Frankreich, Italien oder Österreich: In den Ländern der EU enthält herkömmlicher Dieselmotorkraftstoff üblicherweise ein gewisses Quantum an Biodiesel. Die Beimischung des umweltfreundlichen Treibstoffs ist gängige Praxis und der Anteil wird an der Zapfsäule ausgewiesen. Wer genau hinsieht, findet dort ein Quadrat mit der Kennung B für Biodiesel und dem dahinterstehenden prozentualen Anteil des Zusatzes, beispielsweise B7. Hintergrund der Beimischungen sind insbesondere die Umwelt- und Klimavorteile des Biodiesels, aber auch das Bestreben, die Abhängigkeit Europas von Erdöllieferungen zu reduzieren.

Ein Teil des europäischen Biodiesels kommt von ecoMotion. Pro Jahr stellt die SARIA-Tochter mehr als 300 Millionen Liter des umweltfreundlichen Kraftstoffs her und beliefert zahlreiche Mineralölgesellschaften. Dabei ist der von ecoMotion erzeugte Treibstoff vermutlich der klimafreundlichste und nachhaltigste Biodiesel, der heute in industriellem Maßstab produziert wird. Denn zur Produktion nutzt das Unternehmen überwiegend entsprechend aufbereitete tierische Fette und gebrauchte Frittierfette, also Stoffe, die ursprünglich als Abfall angefallen sind. Den Hauptteil der Ausgangsstoffe bezieht ecoMotion von ReFood und SecAnim. Gemeinsam bilden die drei SARIA-Töchter einen geschlossenen Wertschöpfungskreislauf, der Abfälle von heute in Energie für morgen verwandelt.

ecoMotion ist international aufgestellt und produziert in Deutschland, Spanien und Dänemark. Der erzeugte Biodiesel entspricht der europäischen Norm EN 14214 und erfüllt somit fest definierte Qualitätskriterien. So spart ecoMotion zum Beispiel mit seinem Gesamtjahreskontingent an Biodiesel jährlich rund 771.000 Tonnen CO₂ ein.

Als nachhaltig ausgerichtetes Unternehmen hat ecoMotion seine Biodieselproduktion nahezu abfallfrei angelegt. Eingesetzte Hilfsstoffe werden nach Gebrauch erfasst, regeneriert und erneut genutzt. Während der Herstellung entstehende hochwertige Nebenerzeugnisse wie Raffinatglycerin, Rohglycerin oder Kaliumsulfat vermarktet der SARIA-Geschäftsbereich an unterschiedliche Industrien. Das bei der Umesterung gewonnene Glycerin beispielsweise dient der Herstellung neuer Produkte – vom Schaumstoff bis hin zu Farben und Lacken.

Aus Sicht der Autofahrer ist Biodiesel übrigens nicht nur im Hinblick auf seine Umweltbilanz vorteilhaft. Er bietet auch Vorzüge für das betankte Fahrzeug, denn der ökologische Kraftstoff verfügt von Natur aus über gute Schmiereigenschaften. Als Beimischung erhöht er die Schmierfähigkeit des fossilen Dieseltreibstoffs, was einem Verschleiß der Motorsysteme entgegenwirkt.

SARIA Framework

Starke Partner entlang der Wertschöpfungskette: Die SARIA-Geschäftsbereiche ecoMotion, SecAnim und ReFood arbeiten Hand in Hand wenn es darum geht, mit innovativen Verfahren Abfälle von heute in Energie von morgen zu verwandeln.

Jede fünfte Dosis Heparin,
die weltweit verabreicht wird,
stammt von Bioiberica.



Ein doppelter Geburtstag

Als erstes hört sie die Musik – Congratulations von Cliff Richard. „Passt“, denkt Valentina. Schließlich ist heute ihr 18. Geburtstag. Aber das weiß doch keiner, oder? Sie öffnet die Tür zum Vereinsheim und tatsächlich: Luftballons, Girlanden, eine Geburtstagstorte und gut gelaunte Sportkollegen, die ihr „Herzlichen Glückwunsch!“ entgegenrufen, allen voran Juan. „Welchen Geburtstag feiern wir denn heute?“, fragt er. „Deinen 18. oder den ersten?“

Valentina denkt zurück an das letzte Jahr. Der EDP Bilbao Night Marathon. Zu zwölf sind sie an den Start gegangen und gemeinsam ins Ziel eingelaufen. Kurz danach hatte sie dieses seltsame Gefühl im Bein. Damals hat Juan sie überredet, zur Vorsicht mal eben beim Sanitätszelt vorbeizuschauen, ein sehr guter Rat.

Als der Sportarzt sie mit Thromboseverdacht in die Klinik einliefern ließ, war Valentina sprachlos. Thrombose? Das kann doch nicht sein. Aber er hatte Recht. Tiefe Venenthrombose mit der Gefahr, dass sich das Blutgerinnsel löst und in Lunge, Herz oder Gehirn gelangt, so die offizielle Diagnose. Sie wurde sofort mit Heparin behandelt. Anschließend folgte eine längere Heparin-Therapie. Nach sechs Monaten war das Gerinnsel verschwunden, folgenlos.

Valentina blickt in die fröhliche Runde und strahlt: „Lasst uns einfach beide Geburtstage feiern. Und meine zwei Lebensretter – Dich, Juan, und Heparin!“

Thrombosen können jeden treffen, auch aktive Sportler in jungen Jahren. Neben Risikobewusstsein und Schnelligkeit zählt dann vor allem der Blutgerinnungshemmer Heparin, dessen aktiven pharmazeutischen Wirkstoff Bioiberica auf Basis der aus Schweinedärmen extrahierten Mukosa herstellt.

Heparin ist das meistverwendete Mittel zur Prävention und Behandlung von Thrombosen. Mehr als 100 Millionen Menschenleben werden Jahr für Jahr dank des pharmazeutischen Wirkstoffs gerettet. In der modernen Chirurgie gilt Heparin als essenziell und als Blutverdünner zählt der Arzneistoff zu den wichtigsten Mitteln der Medizin.

Jede fünfte Dosis Heparin, die weltweit verabreicht wird, stammt von Bioiberica. Schon seit 45 Jahren befasst sich der Life-Science-Spezialist intensiv mit diesem Wirkstoff und ist damit ein anerkannter Experte für das Biomolekül, das aus der Darmschleimhaut von Schweinen, der Mukosa, gewonnen wird.

Bioiberica deckt den gesamten Lebenszyklus von Heparin ab, von der Extraktion und Herstellung bis zur Vermarktung und Auslieferung an die Pharma-Industrie. Das Unternehmen verfügt international über neun Standorte, die alle ein einheitliches System zur Qualitätssicherung implementiert haben. Der finale Aufbereitungsprozess, bei dem das Produkt zum Wirkstoff wird, findet am Standort Olerdola in der Nähe von Barcelona statt. Die dortige Anlage ist mit modernster Technologie ausgestattet und garantiert, dass der Heparinwirkstoff von Bioiberica exakt den Bedürfnissen der Pharmakunden und Patienten entspricht.

Qualität, Sicherheit und Rückverfolgbarkeit sind im pharmazeutischen Bereich von entscheidender Bedeutung. Die Produktionsprozesse von Bioiberica sind speziell darauf ausgelegt, die höchsten internationalen pharmazeutischen Standards und behördlichen Vorschriften zu erfüllen. Ein besonderer Vorteil ist in diesem Zusammenhang die vertikale Integration in die SARIA-Gruppe. Sie ermöglicht es Bioiberica, den Hauptteil des Ausgangsmaterials vom Schwesterunternehmen Van Hessen zu beziehen. Dies stellt nicht nur eine solide Lieferkette sicher, sondern kommt darüber hinaus auch direkt den Qualitätsstandards zugute. Spezialisierung und detailliertes molekulares Wissen machen Bioiberica zum idealen Partner für die Entwicklung von Projekten jeglicher Art im Zusammenhang mit Heparin und seiner Endanwendung. Hinzu kommt, dass das Unternehmen stark auf eine enge Zusammenarbeit mit renommierten Laboren und Forschungszentren aus aller Welt setzt.



 **Bioiberica**



Obwohl Heparin ein Arzneistoff mit 100-jähriger Geschichte ist, sind seine Einsatzmöglichkeiten für die menschliche Gesundheit noch nicht vollständig erforscht. Derzeit werden neue Anwendungen getestet, welche in Verbindung mit den potenziellen antiviralen, entzündungshemmenden und antitumoralen Eigenschaften des Wirkstoffs stehen. Lässt sich diese Vermutung bestätigen, könnte Heparin künftig neben seiner Funktion als Gerinnungshemmer möglicherweise auch in anderen Anwendungsfeldern gute Dienste leisten. Die Erfolgsgeschichten von Heparin und von Bioiberica würden dann noch einmal um ganz neue Kapitel ergänzt.

! | Zum Spektrum der Aktivitäten
von Bioiberica siehe Seite 23

SARIA Framework

Gemeinsam für ein gesundes Leben:

Bioiberica ist als Hersteller von jeder fünften weltweit verabreichten Dosis des blutgerinnungshemmenden Mittels Heparin ein entscheidender Partner für die Pharmabranche. Den hohen gesetzlichen Anforderungen in diesem Bereich an Qualität, Sicherheit und Rückverfolgbarkeit kommt dabei die enge Zusammenarbeit mit dem SARIA-Geschäftsbereich Van Hessen als direkter Lieferant der benötigten Rohstoffe zugute.

Der Pfotenfonds

Alle im Haus kannten Frau Meijer und ihren Kater. Die nette alte Dame saß im Sommer oft am offenen Fenster ihrer Erdgeschosswohnung und freute sich über jeden, der Zeit für einen kurzen Plausch hatte. Ihr Kater Piet genoss derweil die Sonne auf der Fensterbank und ließ sich bereitwillig kraulen. Eines Tages berichtete Frau Meijer, dass der Kater ihr Sorgen bereite. Er wäre nicht mehr so fidel wie früher. Selbst der Sprung auf die Fensterbank mache ihm sichtlich Probleme. „Es ist die Arthrose“, meinte sie traurig. „Wir sind eben zusammen alt geworden.“

Schnell machte Piets Schicksal unter den Mietern die Runde. Da traf es sich gut, dass Herr Feddema aus dem 2. Stock mit einem Tierarzt befreundet war. Ein kurzer Anruf und wenige Tage später fand Frau Meijer auf ihrer Fußmatte ein kleines Päckchen mit einem Nahrungsergänzungsmittel für die Gelenkgesundheit von Haustieren. Darunter lag eine handgeschriebene Urkunde: Lebenslanger Piet-Gesundheitsfonds mit vier Wochenrationen monatlich. Bereitgestellt von der Hausgemeinschaft Grachterstraat 11.

Wenn es um die Gelenkgesundheit von Katzen und Hunden geht, wird von Tierärzten als Nahrungsergänzungsmittel oft Chondroitinsulfat empfohlen. Bioiberica macht den aus Knorpeln extrahierten Stoff verfügbar – für tiermedizinische Präparate und als Inhaltsstoff in eigenen Produktlinien.

Gelenkprobleme sind bei Katzen keine Seltenheit. Neun von zehn Tieren leiden in höherem Alter an Gelenkerkrankungen und auch junge Katzen sind nicht gegen Gelenkschwächen gefeit. Für die bewegungsfreudigen Vierbeiner ist dies alles andere als angenehm. Laufen, Klettern und Springen schmerzen. Also nehmen die Tiere Schonhaltungen ein, belasten dadurch andere Gelenke und verlieren mehr und mehr ihre Lebenslust. Auffälligkeiten im Gelenkbereich, insbesondere Arthrosen, müssen daher möglichst frühzeitig erkannt und entsprechend behandelt werden.

Als Life-Science-Unternehmen mit umfassendem Ansatz kümmert sich Bioiberica bereits seit rund 20 Jahren auch um die Gesundheit und das Wohlbefinden von Haustieren. Im Mittelpunkt stehen Stoffe biologischen Ursprungs, die das Unternehmen extrahiert und für die Tiergesundheit aufbereitet, zum Beispiel Chondroitinsulfat, Glucosamin, Collagen oder Hyaluronsäure.

Als Nahrungsergänzungsmittel wird Chondroitinsulfat für Hunde und Katzen zur Unterstützung der Gelenkgesundheit empfohlen, aber auch nach Gelenkoperationen zur besseren Erholung der Tiere. Bioiberica setzt bei der Gelenkgesundheit auf eine im Markt einzigartige Kombination

SARIA Framework

Neben Pflanzenschutzmitteln und Wirkstoffen für menschliche Gesundheit leistet Bioiberica mit verschiedenen Nahrungsmittelzusätzen und Futteradditiven auf rein biologischer Basis auch einen Beitrag zu **Wohlbefinden und Performanz** von Haus- und Nutztieren.



von Inhaltsstoffen: Chondroitinsulfat, Glucosamin, Hyaluronsäure und natives Collagen Typ II. Die wertvollen Stoffe werden zur Herstellung eigener Produktlinien genutzt.

Sowohl im Bereich der Gelenkgesundheit für Hund und Katze als auch bei anderen innovativen, wissenschaftsgestützten Lösungen, mit denen die Gesundheit chronisch kranker Haustiere verbessert wird, ist Bioiberica führend. Eine Position, zu der vor allem umfangreiche Erfahrungen und die hohen Qualitätsstandards des Unternehmens beitragen. Mindestens ebenso entscheidend ist aber auch, dass Bioiberica sich

nie mit dem Erreichten zufrieden gibt. In seinen Laboratorien erforscht der SARIA-Geschäftsbereich kontinuierlich weitere Möglichkeiten, biologische Wirkstoffe oder Verbindungen für Haustiere mit chronischen Erkrankungen nutzbar zu machen. Neben der Gelenkgesundheit geht es dabei auch um wissenschaftlich fundierte Lösungen, die der Haut, dem Immunsystem oder Leber und Darm zugutekommen.

Aus Sicht der Katzen und ihrer Besitzer werden die Leistungen von Bioiberica in Zukunft wohl noch weiter an Bedeutung gewinnen. Denn ebenso wie wir Menschen, sind unsere Haustiere

durch das moderne Leben geprägt. So entstehen Gelenkprobleme bei Katzen nicht allein durch altersbedingte Abnutzung. Sie werden auch durch Übergewicht oder zu wenig Bewegung gefördert. Die gemütliche Zeit auf dem Sofa ist somit zwar schön, aber nicht unbedingt gesünder als eine Mäusejagd in Feld und Flur.



Bioiberica

Bioiberica ist ein Life-Science-Unternehmen, das sich für Gesundheit und Wohlbefinden von Menschen, Tieren und Pflanzen einsetzt. Im Mittelpunkt stehen dabei Biomoleküle tierischen Ursprungs, die von Bioiberica extrahiert und zu hochwertigen Stoffen für pharmazeutische oder ernährungsphysiologische Produkte aufbereitet werden. Das Unternehmen produziert an insgesamt neun Standorten in Spanien, Italien, Polen, Deutschland, Brasilien, Mexiko sowie den USA und beliefert Kunden in rund 80 Ländern.

The Real One

„There he comes – at last“, hörte Florian seine Freunde rufen, als er sich dem Grillplatz im Finsbury Square Park näherte. „And he brings with him the sausages“, erwiderte er. Dass seine Studienkollegen die Sommerabende gern zum Grillen

nutzten, hatte der Austauschstudent schnell verinnerlicht. Dazugelernt hatte er aber auch in Sachen Kulinarik. Wie er inzwischen wusste, waren seine Freunde beim Thema Grillgut echte Experten, bei denen nur das Beste auf den Rost kam. Bei

seinem ersten Versuch als Bratwurst-Beschaffer hatte Florian aber einfach irgendwelche Würste mitgebracht und war krachend gescheitert. „Not as tasty and crunchy as normal“, lautete das einhellige Urteil.



Van Hessen ist international führend bei der Gewinnung und Verarbeitung von Naturdärmen für Wursthersteller. Zusätzlich stellt das Unternehmen Fleischerzeugnisse her und gewinnt aus tierischen Nebenprodukten wichtige Rohstoffe für die pharmazeutische Industrie, darunter die zur Heparin-Herstellung verwendete Mukosa. Um beste Qualität und sichere Versorgung zu gewährleisten, betreibt Van Hessen weltweit eigene Kuttelleien, die in Schlachtbetrieben angesiedelt sind.



Also ging Florian diesmal auf Nummer Sicher: Er hatte ausschließlich Varianten mit Naturdarm dabei – frisch vom Metzger seines Vertrauens. Nach und nach landeten diese Bratwürste jetzt erst auf dem Grill und dann auf den Tellern. Das Lob der Grillgesellschaft ließ nicht lange auf sich warten: „Great taste. That's what I call a Bratwurst.“ Florian nahm das Kompliment mit Freude und Erleichterung zur Kenntnis: Da hatte er seine Ehre als lernfähiger Student ja noch mal geradeso gerettet!

Hochwertige Naturdärme sorgen nicht nur für Geschmack, sie sind bei vielen Wurstsorten sogar unerlässlich. Van Hessen liefert die natürlichen Hüllen an eine Vielzahl von Wurstherstellern, und zwar weltweit.

Bei einem richtigen Barbecue kommt Fleisch auf den Grill. An erster Stelle stehen dabei ungeschlagen leckere Würstchen verschiedenster Art, denn nichts ist vergleichbar mit dem Biss in eine knackige, rundum gut gebräunte Wurst. Dass das Grillgut mit den zwei Enden so ein schmackhafter Genuss ist, liegt maßgeblich auch an seiner Hülle aus Naturdarm. Sie sorgt nicht nur für den gewünschten Knackeffekt, sondern auch für das appetitliche Aussehen und den charakteristischen Geschmack.

Naturdarm ist luftdurchlässig, eine Eigenschaft, die dazu führt, dass sich das Aroma der Wurst voll entfalten kann. Bei vielen Wurstprodukten ist die Umhüllung mit Naturdarm unverzichtbar, nicht nur bei Rost- und Bratwürstchen für den Grill, sondern auch bei Leberwurst, Trüffelsalami, Weißwurst und anderen mehr. Bis Hülle und Füllung zueinanderfinden, ist es ein langer Weg, der häufig bei Van Hessen beginnt. Naturdärme sind ein wesentlicher Teil des Produktspektrums dieses SARIA-Geschäftsbereichs, der darüber hinaus auch Fleischprodukte für die menschliche Ernährung und den Pet Food-Bereich sowie Rohstoffe für die pharmazeutische Industrie bereitstellt.

Van Hessen beliefert Wursthersteller in 65 Ländern mit hochwertigen Naturdärmen und deckt dabei von der Erfassung in der Schlachtindustrie über die Selektion bis zur Auslieferung an die Wursthersteller die gesamte Produktionskette ab. Die Nachfrage nach Wurst im Naturdarm ist hoch. Um eine ebenso zuverlässige wie qualitativ hochwertige Belieferung der Wurstproduzenten mit Naturdärmen sichern zu können, betreibt Van Hessen in vielen Ländern eigene Kuttelleien. Sie sind direkt in den Schlachthöfen angesiedelt, und zwar weltweit. Unter strengen Hygienestandards wird der Naturdarm hier als ein hochqualitativer Rohstoff für die Wurstherstellung gewonnen.

Der erste Verarbeitungsschritt umfasst die Extraktion des Ausgangsmaterials und dessen sorgfältige Reinigung. Anschließend erfolgt eine Sortierung nach Qualität, Durchmesser und Länge. Ein sehr wichtiger Prozess, denn das Naturdarm-Sortiment von Van Hessen besteht aus Hunderten verschiedener Artikel, von denen viele nach spezifischen Vorgaben von Wurstproduzenten aus der ganzen Welt hergestellt werden. Im dritten und letzten Schritt werden die Naturdärme gesalzen, um sie zu konservieren und haltbar zu machen.

Van Hessen ist international führend im Bereich Naturdarm. Und dafür gibt es neben der Unternehmensgröße und dem umfassenden Produkt-Know-how vor allem einen Grund: die außergewöhnliche Leistungsstärke im Hinblick auf konstante Qualität und gleichbleibende Abmessungen der gelieferten Naturdärme. Für die Wursthersteller müssen Naturdärme nämlich in Länge und Güte konsistent sein, um auf effiziente Weise ein gleichbleibendes Produkt erzeugen

SARIA Framework

Bester Geschmack und **verlässliche Qualität**: Van Hessen bietet seinen Partnern in der Wurstherstellung Naturdärme von hoher Qualität, die optimal auf den **individuellen Bedarf** der Hersteller je nach Rezeptur, Produktions- und Befüllungsverfahren abgestimmt sind.

zu können. Darüber hinaus kommt es darauf an, dass sich die Naturdärme leicht befüllen lassen und so stabil sind, dass sie maschinell in der Wurstfabrik verarbeitet werden können ohne zu reißen.

Van Hessen bietet für jedes produktionsspezifische Befüllungsverfahren und alle eventuell folgenden Verarbeitungsschritte die richtigen Naturdärme. Ob frische, geräucherte, luftgetrocknete oder gekochte Wurst: Der SARIA-Geschäftsbereich stellt stets das Beste bereit, was die Natur zu bieten hat.

Als echte Naturprodukte überzeugen die Erzeugnisse des Unternehmens aber nicht nur als Premiumzutat für exzellente Wurstherstellung und besten Wurstgenuss. Sie entsprechen auch dem Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich, denn tierische Nebenprodukte, die bei der Schlachtung anfallen, werden als hochwertige, sichere Lebensmittel genutzt. Ein Vorteil, der aus ethischer und ökologischer Sicht selbstverständlich sein sollte.

Van Hessen beliefert Wursthersteller in 65 Ländern mit hochwertigen Naturdärmen und deckt dabei von der Erfassung in der Schlachtindustrie über die Selektion bis zur Auslieferung an die Wursthersteller die gesamte Produktionskette ab.



Das letzte Schwein vom Wójcik-Hof

SECANIM

Kerngeschäft von SecAnim ist die sichere und hygienische Entsorgung von gefallenem Tieren sowie potenziellem Risikomaterial aus der Fleisch- und Viehwirtschaft. Das Unternehmen erbringt somit vorrangig Dienstleistungen im Rahmen der hoheitlichen Aufgabe der Tierkörperbeseitigung. Strengen Vorgaben folgend holt SecAnim die Materialien ab und verarbeitet sie zu Mehlen, die ausschließlich als Alternativbrennstoff z. B. in Kraftwerken oder der Zementindustrie genutzt werden. Während der Verarbeitung anfallende tierische Fette dienen als Ausgangsstoff für die Herstellung von Biodiesel.

Julita war tot. Einfach so. Tags zuvor hatte sie noch zufrieden in ihrem Schlammloch gelegen und sich bester Gesundheit erfreut. Landwirt Stanislaw Wójcik hatte gewusst, dass der Abschiedsmoment irgendwann kommen würde. Und er hatte auch gewusst, dass es ihm nah gehen würde. Vor gut 15 Jahren hatte der Bauer aus Posen seinen Schweinemastbetrieb aufgegeben, um komplett auf Ackerbau umzusteigen. Julita war das letzte in seiner Zucht geborene Ferkel. Anstatt das Tier mit allen anderen Schweinen wegzugeben, beschloss Stanislaw damals, Julita zu behalten und ihr ein Freilaufgehege zu errichten. Mehr als eineinhalb Jahrzehnte führte die Sau hier ein glückliches Leben und war nun augenscheinlich eines natürlichen Todes gestorben. „Sieht eindeutig nach Altersschwäche aus“ lautete dann auch der Untersuchungsbefund des herbeigerufenen Veterinärs. Stanislaw hätte Julita gern begraben. Schließlich endete an diesem Tag nicht nur das Leben des letzten Hofschweins, sondern auch ein Stück seiner eigenen Vergangenheit. Doch ihm war klar: Das ist verboten. Und irgendwie war es ja auch so ein friedliches und versöhnliches Ende.

Egal ob friedlich entschlafen wie Julita oder einer Krankheit erlegen – tote Nutztiere müssen aus Gründen der Seuchenprävention gesetzeskonform entsorgt werden. Diese Aufgabe erledigt SecAnim tagtäglich mit höchster Zuverlässigkeit.

Auch unter besten Haltungsbedingungen kann es passieren, dass ein Tier vorzeitig verendet. Für den Landwirt stellt sich dann die Frage: Was tun? Eine Nutzung zur menschlichen Ernährung kommt nicht in Frage, denn theoretisch können von dem gefallenem Tier Risiken ausgehen. Zur Sicherheit der Menschen, aber auch zum Schutz von anderen Lebewesen, muss das verstorbene Nutztier zuverlässig und hygienisch beseitigt werden.



SecAnim betreibt europaweit

66 Standorte

Weil es bei der Tierkörperbeseitigung um öffentliche Daseinsvorsorge geht, ist sie streng reglementiert und in zahlreichen Gesetzen sowie Verordnungen geregelt. Dabei sind EU-weit die zugelassenen Beseitigungsverfahren exakt beschrieben. Auch für die ersten Schritte des Entsorgungsprozesses gelten strenge Auflagen. Die Erfassung darf ausschließlich über speziell akkreditierte und registrierte Unternehmen erfolgen.

Eines dieser Unternehmen ist SecAnim, ein Spezialist für Tierkörperbeseitigung, der europaweit 66 Standorte betreibt. SecAnim sorgt für die schnelle, professionelle Abholung der verstorbenen Tiere und kümmert sich um deren Beseitigung. Und dies nicht nur für die Landwirtschaft: Der SARIA-Geschäftsbereich übernimmt auch potenziell risikobehaftete Nebenprodukte aus der Fleischindustrie, für die die gleichen strengen Normen und Vorschriften gelten.

Um zu verhindern, dass das Material zum Entstehen oder zur Verbreitung von Seuchen beiträgt, werden die toten Tiere innerhalb kurzer Zeit an den Anfallstellen eingesammelt. Die sichere, schnelle und hygienische Entsorgung steht für SecAnim an erster Stelle. Sie ist das Kerngeschäft des Unternehmens. Darüber hinaus hat der Geschäftsbereich aber auch Wege entwickelt, diese Risikomaterialien nutzbar zu machen – und zwar unter strikter Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben.

In einem geschlossenen, vollständig separierten Prozess, der unter anderem auch die Sterilisierung beinhaltet, verarbeitet SecAnim das übernommene Material unter hohen Sicherheits- und Hygienestandards zu Tierfett und Tiermehl.

Das Fett bildet einen wertvollen Rohstoff für die Biodieselproduktion; das Mehl kommt als Alternativbrennstoff zum Beispiel in Kraftwerken oder der Zementindustrie zum Einsatz. Beide Stoffe werden somit gesichert am Ende der Kette verbrannt – entweder im Motor eines Dieselfahrzeugs oder bei der Erzeugung von Energie.

SARIA Framework

Gesundheit und Sicherheit als Aspekte gesunden Lebens: SecAnim leistet durch die gesetzeskonforme und hygienische Einsammlung gefallener Tiere einen wichtigen Beitrag zum Seuchenschutz.

Kennzeichnend für die von SecAnim produzierten Stoffe ist ihr hoher Energiegehalt. Die Tiermehle bringen es auf 17 Megajoule pro Kilogramm und sind damit deutlich hochkalorischer als Braunkohle. Noch besser sieht die Bilanz bei den tierischen Fetten aus. Hier erreicht SecAnim ein Energiepotenzial von 39 Megajoule pro Kilogramm. Beide Produkte sind somit hervorragende Substitute für Erdöl, Erdgas oder Kohle. Als nachhaltiger Brennstoff leisten sie einen wertvollen Beitrag zur Schonung der natürlichen Ressourcen an Primärenergieträgern und tragen zugleich zum Klimaschutz bei. Wie weit der nachhaltige Nutzen geht, zeigt sich am Beispiel des vom Schwesterunternehmen ecoMotion hergestellten Biodiesels: In punkto CO₂-Ausstoß liegt der auf Tierfetten basierende Kraftstoff mindestens 83 Prozent unter dem Vergleichswert seiner fossilen Konkurrenten.



Die sichere, schnelle und hygienische Entsorgung steht für SecAnim an erster Stelle.

Premiumfrittieröle und hochwertige Fette für die entscheidende Geschmacksnote



Leckerer, gesünder, zuverlässiger – GERLICHER bietet seinen Kunden in Deutschland, Österreich und der Niederlande pflanzliche Premiumfrittieröle von höchster Qualität und ein komplettes Service-Paket: Die verschiedenen Frittieröle auf Sonnenblumen-, Palm-, Raps- oder Erdnussbasis stammen aus eigener Herstellung und werden über ein flächendeckendes Logistiknetzwerk zuverlässig geliefert sowie nach der Nutzung gegen eine Vergütung wieder abgeholt. Durch dieses innovative FATBACK®-System sparen die Gastronomen Geld und Zeit, und auch für die Umwelt wird ein Mehrwert geschaffen, da Transportwege nicht doppelt zurückgelegt werden. Das gebrauchte Frittierfett wird im Anschluss vom Schwesterunternehmen ecoMotion als Vorprodukt für Biodiesel weiterverwertet. Im Einklang mit der kreislauforientierten Denkweise der gesamten SARIA-Gruppe trägt GERLICHER so maßgeblich zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen bei.

Auch bei der Verpackung folgt das Unternehmen einem Zero-Waste-Ansatz und recycelt seine gebrauchten Kanister. Die Frittieröle selbst verfügen über optimale Eigenschaften für den Einsatz in der modernen Gastronomie: Sie sind hitzebeständig, langlebig und geruchsneutral, gleichzeitig ernährungsphysiologisch hochwertig durch ein breites Spektrum an ungesättigten

Fettsäuren, frei von Gentechnik und künstlichen Aromastoffen sowie nahezu frei von Transfettsäuren. Auf diese Weise begegnet GERLICHER sowohl den Bedürfnissen seiner Kunden als auch aktuellen Ernährungstrends hin zu nachhaltigen, naturbelassenen und gesunden Lebensmitteln.



Das französische Tochterunternehmen ALVA FOOD mit Sitz in Rezé (Frankreich) ist auf die Herstellung von Fetten für die menschliche Ernährung spezialisiert. In Schlacht- und

Zerlegebetrieben anfallende Fette werden von ALVA bezogen und so verfeinert, dass sie für die Weiterverwendung in der Küche, zum Beispiel zum Braten, Kandieren oder Legieren, geeignet sind. Zum Portfolio zählen unter anderem Entenfett, Gänsefett und Schweineschmalz. Ursprünglich kamen sie in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz, um Fertiggerichte und -suppen, frittierte Nahrungsmittel, aber auch Backwaren wie Kekse zu produzieren. 2015 kam mit Sublim' die erste Produktlinie für den Endkundenbereich auf den Markt, die über Cateringzulieferer sowie direkt im Lebensmittel-einzelhandel vertrieben wird. Mit ihrer hohen

Qualität, geprüften biologischen Herkunft und zertifiziert unter dem BRC Global Standard für Lebensmittelsicherheit werden die Produkte höchsten Ansprüchen gerecht. So bieten sie auch Potenzial für eine internationale Ausweitung über französische Grenzen hinaus, die derzeit beispielsweise nach Japan, Kanada oder Australien geplant ist.



SARIA Framework

Kunden- und konsumentenorientiert bieten GERLICHER und Sublim' höchste Servicequalität und breite Produktpaletten, mit denen sie die unterschiedlichen Anforderungen von Lebensmittelherstellern und Gastronomen erfüllen können.

Mit den globalen Standards des britischen Einzelhandelsverbandes British Retail Consortium (BRC) können Lebensmittelhersteller die Qualität, Rechtskonformität und Sicherheit ihrer Produkte nachweisen.

Gemeinsam: Als eine starke Gruppe

DER IM FRAMEWORK BESCHRIEBENE PARTNERSCHAFTLICHE ANSATZ BEZIEHT SICH NEBEN DEN GESCHÄFTSBEZIEHUNGEN ZU EXTERNEN PARTNERN GLEICHERMASSEN AUCH AUF DIE ZUSAMMENARBEIT INNERHALB DER SARIA-GRUPPE: GEZIELTE KOOPERATIONEN ÜBER AKTIVITÄTEN UND REGIONEN HINWEG ERÖFFNEN OFTMALS NEUE MÖGLICHKEITEN UND BIETEN SYNERGIEVORTEILE. SO KÖNNEN ETWA KNOW-HOW UND RESSOURCEN GEZIELT GEBÜNDELT UND MEHRWERTSTIFTEND EINGESETZT WERDEN. AUCH KÖNNEN INTERNATIONAL SKALIERBARE LÖSUNGEN ENTLANG DER GESAMTEN WERTSCHÖPFUNGSKETTE ANGEBOten WERDEN, UM DEN INDIVIDUELLEN ANFORDERUNGEN VON KUNDEN AUF LIEFERANTEN- UND ENDPRODUKTSEITE GERECHT ZU WERDEN.

DIESE STÄRKE MÖCHTE SARIA IN ZUKUNFT NOCH GEZIELTER AUSBAUEN, NUTZT SIE ABER AUCH HEUTE SCHON AN VIELEN STELLEN. ANWENDUNGSBEISPIELE SIND VIELFÄLTIG – VON GETEILTEN BEST PRACTICES UND GEMEINSAMEN NACHHALTIGKEITSINITIATIVEN, GESTEIGERTER INNOVATIONSFÄHIGKEIT DURCH INTERDISZIPLINÄRE TEAMS, GEBÜNDELTEN EXPERTISE IM BRANDSCHUTZ ODER EINER GESTÄRKTEN POSITION IM ÜBERREGIONAL GETRIEBENEN BIODIESEL-MARKT DURCH EINE ANGEPASSTE ORGANISATIONSFORM, FINDEN SICH EINIGE AKTUELLE ENTWICKLUNGEN ZUR STÄRKUNG VON SARIA ALS GRUPPE IM FOLGENDEN ABSCHNITT.



Nachhaltigkeit in Zahlen: Die SARIA-Gruppe berechnet ihre Ökobilanz

MITHILFE SOGENANNTER LIFE CYCLE ASSESSMENTS KÖNNEN UNTERNEHMEN DEN EINFLUSS DER EIGENEN AKTIVITÄTEN AUF DIE UMWELT QUANTIFIZIEREN. BEI DERARTIGEN ANALYSEN WERDEN ALLE ÖKOLOGISCHEN AUSWIRKUNGEN BERÜCKSICHTIGT, DIE BEISPIELSWEISE DURCH ROHWARENBESCHAFFUNG, VERARBEITUNGSPROZESSE UND LOGISTIK VERURSACHT WERDEN. ALS PILOTPROJEKT INNERHALB DER SARIA-GRUPPE HAT DIE DÄNISCHE LANDESGESELLSCHAFT DAKA DIE UMWELTWIRKUNGEN IHRER STANDORTE ANALYSIERT. AKTUELL FOLGEN – GRUPPENWEIT UND GESCHÄFTSBEREICHSÜBERGREIFEND – SUKZESSIVE WEITERE STANDORTE IN ANDEREN LÄNDERN.

Ökologische Nachhaltigkeit wird zunehmend zu einem wichtigen Entscheidungskriterium für alle Zielgruppen vom Kunden bis zum Bewerber. Vor diesem Hintergrund stellt sich auch für SARIA die Frage, wie man Nachhaltigkeit messen und somit nachweisbar machen kann. Eine anerkannte

Methode, um die Auswirkungen eines Unternehmens auf die Umwelt in Zahlen abzubilden, ist die Lebenszyklusanalyse (Life Cycle Assessment, LCA), auch Öko- oder Umweltbilanz genannt. Berücksichtigt werden in einer solchen Analyse zum einen „Entnahmen“ aus der Umwelt,

d. h. der Rohstoffverbrauch eines Unternehmens, und zum anderen die Schadstoffemissionen, die durch seine Aktivitäten verursacht werden. Dabei sind nicht ausschließlich die Prozesse auf dem eigenen Betriebsgelände relevant.



SARIA Framework

SARIA setzt es sich zum Ziel, nicht nur durch das nachhaltige Geschäftsmodell einen Beitrag zu einer **gesunden Welt** zu leisten, sondern auch in sämtlichen Prozessen stets einen ökologisch sinnvollen Weg zu nehmen. Das **gruppenweite** systematische Erfassen der Umweltwirkungen unterstützt dabei, dieses Ziel zu erreichen.

Ökologische Nachhaltigkeit wird zunehmend zu einem wichtigen Entscheidungskriterium für alle Zielgruppen vom Kunden bis zum Bewerber.

Der Bilanzrahmen enthält auch vorangegangene bzw. nachfolgende Schritte, beispielsweise den Transport der Ware vom Standort zum Kunden. Die als Ressourcenverbrauch oder Emissionen ermittelten Werte werden wiederum umgelegt auf die erzeugten Endprodukte des Unternehmens.

Neben erhöhter Transparenz gegenüber Lieferanten, Kunden oder Behörden ist die Quantifizierung der Umweltwirkungen ein wichtiges internes Steuerungsinstrument. Anhand der Kennzahlen, die im Zuge einer LCA erhoben werden, lassen sich Ansatzpunkte für Verbesserungen identifizieren und die Entwicklung der Umwelteigenschaften über einen gegebenen Zeitraum beobachten. Nur so kann verlässlich und datenbasiert beurteilt werden, ob umgesetzte Maßnahmen auch effektiv sind und beispielsweise zu einer Optimierung der Auslastung oder Steigerung der Produktionseffizienz beitragen.

Eine Life Cycle-Analyse bildet so die Grundlage einer soliden und langfristig erfolgreichen Nachhaltigkeitsstrategie. Innerhalb der SARIA-Gruppe hat die dänische Landesgesellschaft Daka als Pilot bereits Analysen für ihre Standorte durchgeführt, unterstützt von einer auf Ökobilanzierung spezialisierten Beratungsfirma. Darauf aufbauend und mithilfe der gewonnenen Erkenntnisse ist nun eine Ausweitung des Projekts auf die gesamte Gruppe möglich: Auf Basis des dänischen Vorbilds wurde ein Template erstellt, in dem für jeden Geschäftsbereich die zu berücksichtigenden Stoffströme aufgeführt sind. Die für die Berechnung erforderlichen Angaben für die einzelnen Standorte werden in einer Datenbank erfasst, darunter der Energieverbrauch, die verarbeitete Rohwarenmenge oder auch die zu Transportzwecken gefahrenen Kilometer. Mit der Kombination aus Template und Datenbank lässt sich perspektivisch eine LCA für jeden SARIA-Standort eigenständig umsetzen, um am Ende zu einer Gesamtbewertung für die Gruppe zu gelangen.

Im nächsten Schritt werden 23 ausgewählte Niederlassungen in fünf Ländern auf diese Weise exemplarisch bewertet, um die Berechnungsgrundlage für Folgeanalysen noch weiter auszubauen. Die Einbeziehung weiterer Länder – neben Dänemark sind das UK, Spanien, Frankreich, Polen und Deutschland – reflektiert nicht nur die Internationalität der SARIA-Gruppe, sondern zielt auch darauf ab, möglichst viele regionale und geschäftsbereichsbedingte Besonderheiten schon früh im Prozess zu erheben. So bestehen unter anderem Unterschiede bei der Rohwarenzusammensetzung, den Verarbeitungslinien oder den genutzten Energiequellen.

Die gruppenweiten Life Cycle Assessments werden koordiniert durch die SARIA Sustainability Group, die sich mit der Planung und Umsetzung von Aktivitäten im Sinne der Nachhaltigkeit für die gesamte Gruppe befasst. Ansprechpartner in den Ländern unterstützen die Analysen mit ihrem Fachwissen und fundierten Erfahrungswerten aus dem operativen Alltag.

Bewertung der Rohware nach internationalen Standards

Die erste und größte Herausforderung im Zuge der dänischen Life Cycle-Analyse war es, den Rahmen für die Bewertung abzu- stecken, d. h. die genauen Parameter für die Berechnung festzulegen. Da bei produzierenden Unternehmen das zu verarbeitende Eingangsmaterial ein wesentlicher Einflussfaktor auf den ökologischen Fußabdruck ist und aufgrund von SARIAs Rolle als „Mittelsmann“ zwischen anderen Industrien, war insbesondere der Berechnungsansatz für die Rohware zu definieren. Eine klare Aussage trifft hierzu die EU-Kommission,

welche seit 2013 gezielt die Entwicklung von „Environmental Footprints“ fördert. Bereits 2017 hat sie entschieden, dass tierische Nebenprodukte aus der Schlachtung zu nachfolgenden Prozessen entsprechend ihrem Wert abzugrenzen sind. Auf die Weiterverarbeitung der Reststoffe sind demnach fast keine CO₂-Emissionen anzurechnen, da es sich um ohnehin anfallendes Material (somit „Abfallprodukte“ der Fleischindustrie) handelt. Zum gleichen Ergebnis kommt die internationale Initiative LEAP (Livestock Environmental Assessment and Performance). Sie ist eine Partnerschaft zwischen

verschiedenen Stakeholdern (Länder, NGOs und Wirtschaftsverbände) und der FAO, der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen. Ihr Ziel ist es, die Nachhaltigkeit im Bereich Nutztierhaltung durch harmonisierte Methoden, gemeinsame Leistungsmerkmale und Datenerfassung international zu verbessern. Die SARIA-Gruppe folgt dem sich daraus ergebenden Berechnungsansatz.

Vom Garnelen-Lockmittel bis zur Gärrestaufbereitung: Innovation in der SARIA-Gruppe

RUND 40 PERSONEN ARBEITEN BEI SARIA AN INTERDISZIPLINÄREN INNOVATIONSPROJEKTEN UND TREIBEN SO PRODUKT-ENTWICKLUNG, TECHNIK UND VERTRIEB DER EINZELNEN AKTIVITÄTEN VORAN. NEBEN DEM ZENTRALEN R&D-TEAM WIRKEN VIELE EXPERTEN AUS DEN LOKALEN EINHEITEN MIT. JE NACH GESCHÄFTSBEREICH KANN INNOVATION DABEI GANZ UNTERSCHIEDLICHE FORMEN ANNEHMEN – VON ERWEITERTEN NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN ODER GANZ NEUEN ANWENDUNGSBEREICHEN DER AUS DEN GESAMMELTEN RESTSTOFFEN GEWONNENEN PRODUKTE BIS HIN ZU NEUEN TECHNOLOGIEN FÜR EINE OPTIMALE VERARBEITUNG UND VERWERTUNG DER ROHSTOFFE.



Nur wenige würden hinter einem Grillwürstchen eine umfassende Ingenieursleistung vermuten. Doch tatsächlich sind die dahinter stehenden Verarbeitungsprozesse komplex, angefangen schon im Schlachthof: Dort muss der Schweine- oder Schafsdarm von den restlichen Organen separiert werden. Das erfordert höchste Präzision, denn bereits kleinste Löcher oder Mängel reduzieren den Wert des Naturdarms für den Weiterverkauf an die Wursthersteller erheblich. Aus diesem Grund arbeitet das Innovationsteam von Van Hessen gemeinsam mit der zentralen Abteilung für Research & Development permanent daran, neue Möglichkeiten für eine bessere und effizientere Verarbeitung in den Kuttelleien zu entwickeln.



Mit dem speziell für Garnelen entwickelten Lockmittel Protaminoaqu hat Bioceval zuletzt einen Meilenstein in der Aquakulturnahrung erreicht: Garnelen suchen ihre Nahrung nicht mit den Augen, sondern mit ihrem in den Antennen verorteten Geruchssinn. Um in der Zucht eine unnötige Verschwendung von Futtermittel zu vermeiden und so eine höchstmögliche Effizienz bei der Fütterung zu erreichen, müssen die Garnelen die Nahrung folglich möglichst gut riechen können. Die Wirksamkeit von Protaminoaqu für diesen Einsatzzweck wurde in mehreren wissenschaftlichen Studien nachgewiesen.



Im Bereich der Heimtiernahrung ist eine Verschiebung parallel zu menschlichen Ernährungsgewohnheiten zu beobachten: Gesünder, nachhaltiger, und möglichst ohne Zusatzstoffe – keine Chemikalien oder Antibiotika. Diesen Anforderungen seitens der Pet Food-Kunden muss beispielsweise der Geschäftsbereich SARVAL begegnen, wenn es um die Bereitstellung der entsprechenden Rohwaren geht. Innovation kann in diesem Kontext bedeuten, alternative Verfahren zu entwickeln, die es ermöglichen, synthetische Antioxidantien durch natürliche zu ersetzen. Als zentrale Funktionen haben die R&D- und Sales-Teams dabei den Austausch und Wissenstransfer zwischen den verschiedenen SARVAL-Einheiten unterstützt und zudem als Schnittstelle zu den Kunden fungiert, um deren vielfältige Bedürfnisse zu erfassen.



Dies sind nur einige Beispiele dafür, wie vielfältig Innovation in einer breit aufgestellten Gruppe wie SARIA interpretiert und gelebt wird. Zwei Bausteine bilden dabei das Fundament für ein erfolgreiches Gelingen: Zum einen ist eine solide Wissens- und Datengrundlage unabdingbar, die zentral verfügbar und für jeden zugänglich ist, der sie benötigt. Zu diesem Zweck hat die zentrale R&D-Abteilung in den vergangenen Jahren einen verstärkten Fokus auf das Wissensmanagement innerhalb der SARIA-Gruppe gelegt: In einer „Corporate Library“ finden sich mehr als 2.000 Dokumentationen zu vergangenen

Projekten und andere relevante Unterlagen, die bei Bedarf heruntergeladen werden können und hilfreiche Einblicke und Informationen bieten. Das dort gesammelte interne Fachwissen wird ergänzt durch den Zugang zu wissenschaftlichen Datenbanken für weiterführende Literaturrecherchen. Daneben sind Market Development unter Verwendung moderner Marktanalyse-Tools und Patentrecherche Kernaufgaben im Rahmen von SARIAs Innovationsaktivitäten. Ebenso wichtig wie verlässliche Daten und die Orientierung an wissenschaftlich belastbaren Aussagen ist zum anderen die Zusammenarbeit

als Team. Aus diesem Grund gewinnt der übergreifende Austausch kontinuierlich an Bedeutung. Gefördert wird er unter anderem durch Veranstaltungen wie den „SARIA Innovation Day“ im vergangenen Jahr, bei dem Mitarbeiter aus der ganzen Gruppe zusammengekommen sind, um Best Practices in den Bereichen Innovation und Wissensmanagement zu diskutieren.



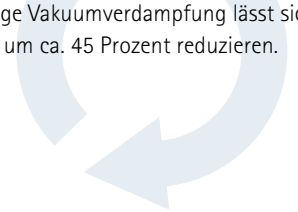
In der Pharmabranche ist forschungsgetriebene Innovation in Form von Produktentwicklungen eine wesentliche Erfolgskomponente. Neben dem Hauptgeschäft, der Herstellung von Heparin-API, produziert Bioiberica viele weitere Wirkstoffe für bessere Gesundheit und mehr Lebensqualität – immer auf Basis tierischer Nebenprodukte. Eine der jüngsten Neuentwicklungen im Produktportfolio ist ein natürliches Hormon für den Einsatz bei Patienten mit Schilddrüsenüberfunktion, die zuvor noch nicht einmal mit synthetischen Arzneimitteln behandelt werden konnte.



Ganz anders interpretiert wird der Begriff Innovationsgeist, wenn es wie im Fall von SecAnim um die Sammlung und Beseitigung gefallener Tiere geht. Innerhalb der strikten gesetzlichen Vorschriften schafft es der Geschäftsbereich dank innovativer Verarbeitungsprozesse, auch aus Risikomaterialien verwertbare Stoffe zu gewinnen, nachdem sie zuvor gesetzeskonform verbrannt wurden. Ein Hauptbestandteil der verbleibenden Asche ist Calciumphosphat, der Baustoff menschlicher und tierischer Knochen. Der SecAnim-Standort in Widnes (UK) nutzt das Phosphat, um es dem unternehmenseigenen Dünger Kalphos zuzufügen. Auch in technischen Produkten findet dieses Salz Anwendung, um unter anderem deren Bindevermögen für Schwermetalle zu verbessern.



Auch bei ReFood kommen innovative Lösungen dem Produktionsprozess zugute. Um Vorteile sowohl bei der Lagerung als auch für den Transport zu erzielen, wurde beispielsweise am Standort Marl (Deutschland) ein Verfahren zur Aufbereitung des Gärprodukts entwickelt. Durch eine dreistufige Vakuumverdampfung lässt sich das Volumen um ca. 45 Prozent reduzieren.



SARIA Framework

Mit Innovationsgeist nachhaltige Lösungen finden und Maßstäbe für die Branche setzen: Das Research & Development-Team arbeitet mit vielen Kollegen in der gesamten SARIA-Gruppe zusammen, um kontinuierlich neue Einsatzmöglichkeiten und Verarbeitungswege für die eingesammelten Rohstoffe zu finden und so zur Wertschöpfung der Geschäftsbereiche und ihrer Partner beizutragen.

Gemeinsame Verantwortung für das Thema Brandschutz

ALS GRUNDLEGENDE BASIS UND ORIENTIERUNG FÜR ALLE STANDORTE HAT DER VORSTAND DIE SARIA-BRANDSCHUTZ- RICHTLINIE ALS GEMEINSAMEN STANDARD FÜR BRANDSCHUTZ VERABSCHIEDET. DURCH DIE LÄNDERÜBERGREIFENDE ZUSAMMENARBEIT DER ARBEITSSICHERHEITS- UND BRANDSCHUTZVERANTWORTLICHEN KONNTEN BEI DER ENTWICKLUNG DIE GRUPPENWEITE FACHEXPERTISE UND VIELFÄLTIGEN ERFAHRUNGEN DER BETRIEBLICHEN PRAXIS GEBÜNDELT WERDEN. NEBEN INTERNEN MINDESTANFORDERUNGEN BIETET SIE AUSREICHEND FREIRAUM, UM AUCH LOKALE BESONDERHEITEN BERÜCKSICHTIGEN ZU KÖNNEN.

Ein sicheres Arbeitsumfeld für alle Mitarbeiter zu schaffen ist für SARIA Teil der unternehmerischen Verantwortung. Im produzierenden Gewerbe mit stark maschinenlastigen Betrieben, hohen Verarbeitungstemperaturen, brennbaren und explosionsgefährlichen Stoffen sowie zum Teil „gewachsenen“ baulichen Strukturen ergeben sich insbesondere beim Brandschutz einige Herausforderungen. Neben der Erfüllung gesetzlicher und behördlicher Vorschriften und dem übergeordneten Anspruch, menschliche Unversehrtheit zu gewährleisten, sind funktionierende Brandschutzmaßnahmen auch aus wirtschaftlichen Gründen sinnvoll und wichtig: Produktionsausfälle oder Kosten für die Reparatur von Gebäuden oder komplexer Verarbeitungstechnik sind direkte monetäre Schäden, die aus einem Brand resultieren können. Da die grundsätzlichen Herausforderungen länder- und geschäftsbereichsübergreifend vielfach ähnlich sind, wurden gruppenweite Lösungen zur Unterstützung der Standorte angestrebt. Zu diesem Zweck wurde eine gemeinsame Brandschutzrichtlinie entwickelt, welche organisatorische und prozessuale ebenso wie bauliche Brandschutzaspekte integriert. Koordiniert

„Zur Sicherstellung eines qualitativen Brandschutzes innerhalb einer international tätigen Unternehmensgruppe betrachten wir die Erstellung von einheitlichen gruppenweiten Standards als zielführend und wichtig. Die SARIA-Gruppe setzt mit der erstellten Richtlinie zum Thema Brandschutz einen technischen und organisatorischen Standard, der mit den HDI-Anforderungen konform geht. Wir freuen uns über die Wertschätzung unserer Expertise und möchten uns für den fachlichen Austausch und die Möglichkeit zur Mitgestaltung herzlich bedanken.“ SARIA-Versicherungspartner HDI

durch das zentrale Health & Safety-Team der SARIA-Gruppe wirkten viele internationale Kollegen an dem Dokument mit und brachten ihr Wissen um unternehmensspezifische und regionale Besonderheiten ein. Zusätzlich fand ein enger Austausch mit den Experten des Versicherungspartners statt. In Kombination mit den jeweils geltenden behördlichen Vorschriften stellten die verschiedenen Perspektiven sicher, dass alle relevanten Parameter in Bezug auf Personen- und Sachwertschutz, aber auch spezielle interne Anforderungen gleichermaßen Berücksichtigung fanden.

Das Ergebnis ist ein firmenweiter Rahmen, der neben verbindlichen brandschutztechnischen Mindeststandards auch konkrete Lösungswege für möglichst viele verschiedene Situationen aufzeigt, die in der Unternehmenspraxis von SARIA auftreten können. Ergänzend zu den einheitlichen, verbindlichen Vorgaben bietet die Richtlinie ausreichend Raum für flexible Anpassungen an die unterschiedlichen Gegebenheiten und gesetzlichen Vorschriften der einzelnen Länder und Geschäftsbereiche.

Dieser Ansatz spiegelt die grundsätzliche Philosophie der Unternehmensgruppe wider: Einheitliche Vorgaben, Wissen und Erfahrungswerte mehrwertstiftend zusammenzuführen und gleichzeitig die Möglichkeit zur individuellen, bedarfsbezogenen Ausgestaltung zu geben. Die Brandschutzrichtlinie selbst wird fortlaufend weiterentwickelt, um neue Erkenntnisse und technologische Entwicklungen zu integrieren sowie weitere brandschutztechnisch relevante Themen für die SARIA-Gruppe zu ergänzen. Durch Teamwork, offene Kommunikation und gruppenweiten Austausch kann Know-how auch in Zukunft optimal gebündelt werden, um einen Mehrwert für alle Standorte zu generieren und dazu beizutragen, das allgemeine Sicherheitsniveau kontinuierlich zu erhöhen.

SARIA Framework

Sicheres Arbeitsumfeld: Um die **Gesundheit von Mitarbeitern und Dritten** zu gewährleisten, arbeitet SARIA kontinuierlich daran, das allgemeine Sicherheitsniveau an den weltweiten Standorten zu verbessern. Ein wichtiger Schritt in diese Richtung ist eine gruppenweite Brandschutzrichtlinie, welche basierend auf der gebündelten Expertise der eigenen Arbeitssicherheitsmanager und gemeinsam mit dem Versicherungspartner entwickelt wurde.

ecoMotion: Finaler Schritt zu länderübergreifend organisierter Division

VOR DEM HINTERGRUND, DASS SOWOHL DIE KUNDEN IN DER MINERALÖLINDUSTRIE ALS AUCH DIE BRANCHENTRENDS INTERNATIONAL GEPRÄGT SIND, AGIERT ECOMOTION NUN ALS LÄNDERÜBERGREIFENDE BUSINESS UNIT.



ecoMotion-Standort in Sternberg [D]

Um die internationalen Aktivitäten im Bereich der nachhaltigen Biokraftstoffe in Zukunft noch erfolgreicher weiterentwickeln zu können, ist SARIAs Biodieselsparte ecoMotion seit 1. April 2020 als länderübergreifende Business Unit organisiert. Damit wird die bereits vorher an vielen Stellen etablierte Praxis einer engen internationalen Zusammenarbeit nun auch organisatorisch abgebildet. Verantwortlich für die Leitung des Geschäftsbereichs ist Dr. Robert Figgner.

Vorstandsmitglied Lars Krause-Kjær sieht mit dieser Entscheidung die Weichen für Innovation und weiteres Wachstum gestellt: „ecoMotion als internationale Business Unit zu organisieren ermöglicht es uns, unser Biodiesel-Geschäft mit einem stärkeren Fokus und dadurch noch schneller und gezielter weiterzuentwickeln. Umweltthemen wie die CO₂-Belastung der Atmosphäre haben den öffentlichen Diskurs der letzten Jahre geprägt und werden dies auf absehbare Zeit auch weiter tun, was zu einer hohen

Dynamik in der Biodieselindustrie führt. Daran wollen wir aktiv teilnehmen und den Prozess mitgestalten. Die Entwicklung der Branche wird maßgeblich von überregional geltenden Entscheidungen, beispielsweise seitens der Europäischen Union, und weniger von der Gesetzgebung einzelner Länder beeinflusst. Deshalb ist es sinnvoll, unsere Strategie für ecoMotion so international wie möglich auszurichten.“

Auch Robert Figgner betont die Vorteile der neuen Strukturen: „Wir haben innerhalb des ecoMotion-Teams schon immer über die Ländergrenzen hinweg intensiv zusammengearbeitet, uns abgestimmt und Entscheidungen so getroffen, dass sie den internationalen Anforderungen unserer Branche gerecht werden. Als internationale Business Unit können wir uns neben der gewohnt starken Kundenorientierung noch mehr auf die hohe Marktdynamik konzentrieren. Ein weiterer Fokus wird sicher auch sein, andere interessante Möglichkeiten im Bereich alternativer Kraftstoffe zu prüfen.“

ecoMotion betreibt insgesamt fünf Biodieselanlagen in Deutschland, Spanien, Dänemark und Frankreich (Beteiligung). Figgner ist seit 2007 für ecoMotion tätig. Schon seit Langem ist er verantwortlich für die Biodiesel-Aktivitäten in Deutschland und Dänemark sowie seit 2013 Mitglied der Geschäftsführung von ecoMotion in Spanien.

„Als internationale Business Unit können wir uns neben der gewohnt starken Kundenorientierung noch mehr auf die hohe Marktdynamik konzentrieren.“

Dr. Robert Figgner, Leiter der Biodieselsparte ecoMotion



Neues Vorstandsmitglied Nicolas Rottmann: Mitarbeiter fördern und Datenpotenziale nutzen

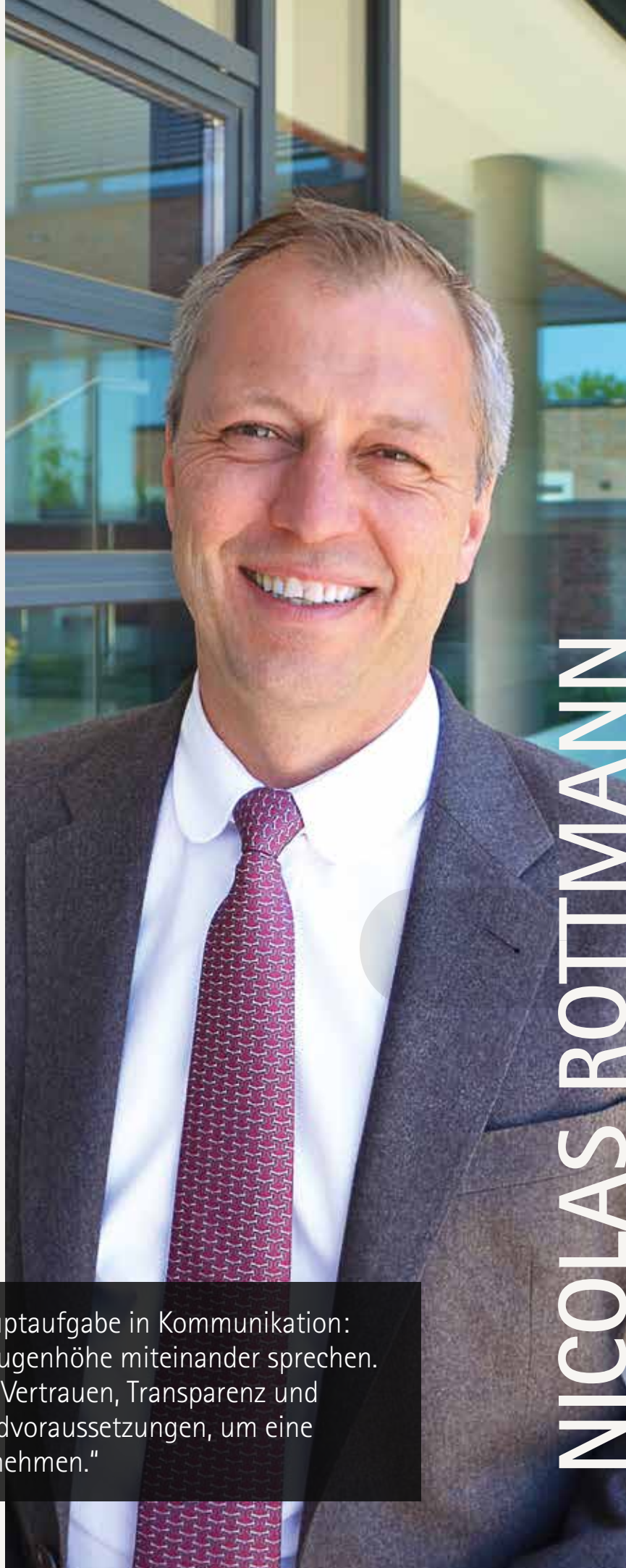
IM VERGANGENEN DEZEMBER WURDE NICOLAS ROTTMANN IN DEN SARIA-VORSTAND BERUFEN. EINIGE MONATE SPÄTER BLICKT ER ZURÜCK AUF DIE ERSTEN ERFAHRUNGEN UND BESCHREIBT SEINE ZIELE.

Seit 1. Januar 2020 ist Nicolas Rottmann Mitglied im Vorstand der SARIA-Gruppe. Er verantwortet die Landesgesellschaften in Spanien und Frankreich, die zuvor interimsmäßig von Harald van Boxtel und Tim Schwencke geführt worden waren.

Nicolas Rottmann war bereits von 2003 bis 2008 für SARIA tätig. Nach Abschluss seiner Banklehre und einigen Jahren der Berufstätigkeit in dieser Branche fing er 2003 zunächst als Assistent der Geschäftsführung bei SARIA an und war operativ im Bereich Häute und Felle tätig, bevor er Teil des französischen Managementteams wurde und schließlich 2007 in die Geschäftsleitung von SecAnim in Deutschland wechselte. Von 2008 bis 2019 führte er erfolgreich mehrere Gesellschaften der SARIA-Schwestergruppe Rhenus.

Im Interview spricht Nicolas Rottmann über strategische Schwerpunkte, die Bedeutung von Daten und sein Verständnis von guter Führung.

„Ich sehe meine Hauptaufgabe in Kommunikation: Zuhören und auf Augenhöhe miteinander sprechen. Damit schafft man Vertrauen, Transparenz und Verständnis – Grundvoraussetzungen, um eine Mannschaft mitzunehmen.“



// Herr Rottmann, welche Themen sind Ihnen so wichtig, dass Sie sie zu Beginn Ihrer „Amtszeit“ als erstes auf die Agenda gesetzt haben?

Von hoher Relevanz für jedes Unternehmen ist in meinen Augen der Faktor Mitarbeiter. Eines meiner Top-Themen ist die Nachwuchsförderung, deshalb möchte ich ein „Next Generation Network“ (NGN) aufbauen: Junge Mitarbeiter sowohl im operativen als auch im administrativen Bereich sollen noch stärker gefördert werden, sich besser untereinander vernetzen und so von unserer Gruppengröße und Internationalität profitieren. Die hierfür ausgewählten Mitarbeiter werden zwei Jahre lang Teil dieses Netzwerks sein und an vier internationalen Austauschtreffen teilnehmen. Der Zeit im NGN folgen zwei weitere Jahre im „Value Generation Network“ und abschließend einem „Experience Generation Network“. Die einzelnen Programme bauen aufeinander auf und begleiten unsere Mitarbeiter von den ersten Führungsaufgaben bis zur Führung großer Projekte oder Unternehmen. Mithilfe solcher Strukturen können sich nicht nur Nachwuchskräfte gut entwickeln, auch die Weitergabe von Erfahrungen und unternehmensspezifischem Wissen wird systematisiert. Meine Erfahrungen zeigen, dass sowohl die Mitarbeiter als auch das Unternehmen von einem solchen Programm stark profitieren.

Ein weiteres zentrales Thema ist Digitalisierung. Wir müssen eine Infrastruktur schaffen, um die gesammelten Informationen besser im Interesse unserer Kunden und Auftraggeber zu interpretieren. Das IT-System in Spanien ist bereits heute State of the Art, in Frankreich stellen wir uns gerade neu auf. Dennoch gibt es derzeit viele lokale Lösungen. Mein Ziel ist es, eine gemeinsame, länderübergreifende Datenlandschaft aufzubauen, um eine höhere Informationsdichte zu erreichen. Auch in Deutschland läuft aktuell ein großes Projekt zur Neuausrichtung der IT-Landschaft. Ich bin überzeugt, dass wir dadurch unseren Kunden zukünftig neue und sehr passgenaue Produkte und Dienstleistungen anbieten können.



// Wie gut sehen Sie SARIA als Gesamtgruppe für die Zukunft aufgestellt?

Wir sind prädestiniert dafür, das Thema Nachhaltigkeit zu bedienen, machen aktuell aber noch viel zu wenig daraus. Die Nachhaltigkeitskomponente unserer Aktivitäten sollte viel stärker unseren Außenauftritt bestimmen, sowohl gegenüber Kunden als auch am Arbeitsmarkt und in der Öffentlichkeit. Wir haben in meinem Bereich beispielsweise eine Position für CSR-Themen geschaffen, die sich im ersten Schritt mit Maßnahmen im Kontext der „Sustainable Development Goals“ der UN beschäftigt. Ein enger Austausch mit dem Nachhaltigkeitsbereich der Gruppe findet bereits statt, welcher sich mit Initiativen und Maßnahmen im Sinne nachhaltigen Handelns auf Gesamtgruppenebene befasst.

Gleichzeitig müssen wir uns anschauen, wie sich die Rahmenbedingungen für unser Geschäftsmodell in den kommenden Jahren verändern werden. Zum Beispiel gehen Fleischkonsum und Tierbestände in Europa kontinuierlich zurück, was sowohl die Rohwarenverfügbarkeit für unsere produzierenden Einheiten als auch eine Entsorgungssparte wie SecAnim beeinflussen wird. Geografische Ausweitung in außereuropäische Regionen ist sicher eine Möglichkeit, dem zu begegnen. Aber ebenso müssen wir zwingend anfangen, auf Produkt- und Serviceebene unsere gewohnten Denkmuster zu verlassen und uns fragen: Was werden unsere Kunden von morgen brauchen, was wir bislang nicht anbieten? Welchen zusätzlichen

Mehrwert können wir an die Dienstleistungen koppeln, die wir heute bereits erbringen? Kundenfokus, Nutzung von Informationen bzw. digitalen Potenzialen und Mitarbeiter mit Lust auf Veränderung und Weiterentwicklung sind dabei in meinen Augen wesentliche Grundpfeiler.

// Sie sagten auch bereits, wie wichtig Ihnen Mitarbeiter sind. Wie beschreiben Sie Ihren Führungsstil?

Ich sehe meine Hauptaufgabe in Kommunikation: Zuhören und auf Augenhöhe miteinander sprechen. Zum einen schafft man damit Vertrauen, Transparenz und Verständnis – Grundvoraussetzungen, um eine Mannschaft mitzunehmen. Zum anderen möchte ich Menschen dadurch führen, dass ich Fragen stelle, offen mit meinem Team diskutiere und Impulse gebe, statt Vorgaben zu machen. Mitarbeiter auf diese Art zu fordern, kann sie in ihrer persönlichen und fachlichen Entwicklung unterstützen, davon bin ich überzeugt. Und Mitarbeiter besser zu machen, heißt, das Unternehmen besser zu machen.

SARIA Spanien: Fokus auf zukünftige Projekte trotz COVID-19-Pandemie

NACH DEM AUSSCHEIDEN VON JOAN VILA AUS DER GESCHÄFTSFÜHRUNG VON SARIA SPANIEN HAT IM NOVEMBER 2019 EMMANUEL LAYOUTS DIE VERANTWORTUNG FÜR DIE LANDESGESELLSCHAFT ÜBERNOMMEN. OBWOHL DAS LAND VON DER CORONAKRISE HART GETROFFEN WURDE, HAT DAS SPANISCHE TEAM ES GESCHAFFT, DEN HERAUSFORDERUNGEN GUT ZU BEGEGNEN. FÜR DIE KOMMENDE ZEIT STEHT EINE VIELZAHL SPANNENDER PROJEKTE AUF DEM PLAN.

Nach langjähriger erfolgreicher Führung und partnerschaftlicher Zusammenarbeit ist Joan Vila im vergangenen November als CEO der spanischen Landesgesellschaft ausgeschieden und hat die Verantwortung an seinen Nachfolger Emmanuel Layous übergeben. Zudem wechselte Anfang des Jahres auch auf Vorstandsebene die Zuständigkeit für SARIA Spanien, als Harald van Boxel an das neue Vorstandsmitglied Nicolas Rottmann übergab. Als eines der weltweit am stärksten betroffenen Länder war jedoch das dominierende Thema in 2020 der Umgang mit der COVID-19-Krise und deren Auswirkungen. Es galt, die Sicherheit aller Mitarbeiter am Arbeitsplatz zu gewährleisten, gleichzeitig die notwendigen Prozesse aufrechtzuerhalten, kurzfristig auf die sich permanent ändernden Rahmenbedingungen zu reagieren, und nicht zuletzt der Verantwortung gerecht zu werden, die aus der Einstufung als „systemrelevante Aktivität“ während des nationalen Notstands in Spanien resultierte. Emmanuel Layous hebt den guten Zusammenhalt in dieser Zeit hervor: „Ich bin sehr stolz darauf, wie das gesamte Team uns durch diese herausfordernden Wochen getragen hat. Jeder Einzelne hat riesigen Einsatz gezeigt. So haben wir es geschafft, selbst auf dem Höhepunkt der Krise unsere Partner weiter zuverlässig mit unseren Produkten und Dienstleistungen zu versorgen. Dafür möchte ich allen danken.“

Trotz der Ausnahmesituation haben sich die Geschäftsbereiche in Spanien in Summe gut entwickelt. Verschiedene Themen und Projekte wurden neu auf die Agenda gesetzt bzw. verstärkt fokussiert. Neben Investitionen in Produktionsanlagen und der Konsolidierung von Vertriebsaktivitäten in neuen Märkten wurde beispielsweise die Digitalisierung vorangetrieben, indem eine Reihe von Business Intelligence-Projekten initiiert wurden. Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der Umsetzung neuer Health & Safety-Konzepte in den Betrieben. Mit Blick auf die Zukunft wird es auch darum gehen, die in SARIA Framework und Business Principles verankerten Ambitionen zu integrieren, angefangen bei der strategischen Planung bis hin zum täglichen Handeln. „Nachhaltigkeit ist einer der Grundpfeiler unseres Geschäftsmodells. Vor diesem Hintergrund haben wir die UN-Nachhaltigkeitsziele zu unseren eigenen gemacht und erarbeiten Konzepte um sicherzustellen, dass wir als Unternehmen weiterhin zu den Zielen beitragen. Auch möchten wir den Bereich Personal weiterentwickeln, indem wir mit gezielten Maßnahmen die Mitarbeiter darin unterstützen, unsere Business Principles und Werte im Berufsalltag zu leben.“

„Ich bin sehr stolz darauf, wie das gesamte Team uns durch diese herausfordernden Wochen getragen hat. Jeder Einzelne hat riesigen Einsatz gezeigt.“

Emmanuel Layous, Geschäftsführer SARIA Spanien



Haben sich viel vorgenommen: Spaniens CEO Emmanuel Layous und CFO José Galvete

Zu diesen Werten zählen unter anderem Verantwortung, Know-how, Effizienz und Motivation. Nicht zuletzt möchten wir weiterhin mit starker Kunden- und Lieferantenorientierung den größtmöglichen Mehrwert für unsere 'Kunden auf beiden Seiten' schaffen und so unserem Anspruch gerecht werden, der beste Partner für nachhaltige Lösungen zu sein", gibt Emmanuel Layous Einblick in einige der Vorhaben und Ziele für SARIA Spanien.

Dr. Peter Hill neues Mitglied im SARIA-Vorstand

FORTSCHREITENDE KONZENTRATIONSPROZESSE UND EINE HOHE DYNAMIK KENNZEICHNEN DIE PET FOOD-INDUSTRIE SEIT EINIGEN JAHREN. UM DIE POTENZIALE IN DIESEM BEREICH OPTIMAL ZU NUTZEN UND MIT EINEM NOCH STÄRKEREN KUNDENFOKUS ZU AGIEREN, WIRD NUN MIT DR. PETER HILL EIN AUSGEWIESENER PET FOOD-EXPERTE INNERHALB DES VORSTANDES DAFÜR ZUSTÄNDIG SEIN.

Mit dem 1. September 2020 verstärkt Dr. Peter Hill den Vorstand der SARIA-Gruppe und übernimmt insbesondere die Verantwortung für die Weiterentwicklung der Feed- und Pet Food-Aktivitäten für die gesamte Gruppe. Der strategische Ausbau dieser Aktivitäten beinhaltet international ein enormes Wachstumspotenzial für SARIA, dem durch einen neuen Vorstands Bereich ein besonderer Fokus gegeben wird.

Die Pet Food- und Futtermittelbranche ist seit Jahren durch eine starke Professionalisierung und dynamische Marktentwicklung geprägt. Im Rahmen eines umfassenden Onboarding-Prozesses wird Peter Hill zunächst die verschiedenen SARIA-Standorte und Teams kennenlernen, um aufbauend auf der bestehenden Basis ein Gesamtkonzept für die gruppenweite Neuausrichtung von SARIA in diesem Segment zu entwerfen.

Peter Hill war zuletzt als Vice President Research & Development Europe bei Mars Petcare tätig. Er begann seine berufliche Laufbahn im Jahr 1993 in der Lebensmittelbranche, in der er 15 Jahre lang aktiv war. 2008 wechselte er zu Mars, wo er seither verschiedene Führungspositionen auf nationaler und internationaler Ebene innehatte. Dabei lag sein besonderer Fokus auf den Gebieten disruptive Innovation, Qualität und Lebensmittelsicherheit sowie Produkt- und Prozessentwicklung.

„Aus meiner Sicht ist SARIA bestens positioniert, um die unterschiedlichen Wünsche und Anforderungen der Tierfutterhersteller zu bedienen und die dynamische Entwicklung des Pet Food-Marktes mitzugestalten.“

Dr. Peter Hill,
Mitglied SARIA-Vorstand



„Nach zwölf Jahren im Managementteam von Mars Petcare ist Dr. Peter Hill ein ausgewiesener Experte im gesamten Pet Food-Bereich, der die Anforderungen an die SARIA-Gruppe aus Kundensicht sehr gut einschätzen kann. Wir sind sehr glücklich, dass wir ihn für eine Tätigkeit in unserem Familienunternehmen gewinnen konnten und überzeugt, dass er mit seinem großen Fachwissen und seiner langjährigen Erfahrung als internationaler Manager den Vorstand hervorragend ergänzt“, so Dr. Martin Rethmann, Vorsitzender des Aufsichtsrats.

Peter Hill blickt seiner neuen Aufgabe gespannt entgegen: „SARIA ist eine Unternehmensgruppe mit großem Potenzial und einem einzigartigen, stark zukunftsgerichteten Geschäftsmodell.

Aus meiner Sicht ist SARIA bestens positioniert, um die unterschiedlichen Wünsche und Anforderungen der Tierfutterhersteller zu bedienen und die dynamische Entwicklung des Pet Food-Marktes mitzugestalten. Ich freue mich sehr darauf, als Mitglied des Vorstandes dazu beizutragen zu dürfen.“

Dr. Peter Hill ist in Liverpool geboren. Er ist 52 Jahre alt, verheiratet und hat 2 Kinder. Er besitzt sowohl die britische als auch die deutsche Staatsbürgerschaft und lebt gemeinsam mit seiner Familie in Verden bei Bremen.

Zeitung für
Mitarbeiter und
Geschäftspartner
der SARIA-Gruppe

www.saria.com

Redaktion:
Marcel Derichs
Isabel Jarosch
SARIA SE & Co. KG
Norbert-Rethmann-Platz 1
59379 Selm
marcel.derichs@saria.com

Gestaltung:
www.a-14.de

Druck:
LUC GmbH, Selm

Nr. 19