

NACHHALTIGKEITS BERICHT



J.J. Darboven Holding AG & Co. KG

Vorwort



Als Traditionsunternehmen entspricht es seit jeher unserem Selbstverständnis, unsere unternehmerische Verantwortung täglich neu gegenüber unseren Mitarbeitern, Partnern, Kunden und allen Menschen, für die der Kaffee-, Tee- und Kakaoanbau die Lebensgrundlage bildet, zu definieren. Das Jahr 2020 hat gezeigt, wie wichtig ganzheitliches globales Denken und Handeln sind. Daher haben wir unseren Blick bewusst auf das Miteinander gerichtet und sind – zumindest im übertragenen Sinne – näher zusammengerückt. Wir alle haben in diesen Zeiten ein größeres Bewusstsein für Nähe entwickelt, für das Füreinander und das Gemeinsame, obwohl Kontaktreduktionen und Abstandsregelungen an der Tagesordnung waren. Auch uns war es trotz Einschränkungen wichtig, mit Rat

und Tat zu unterstützen: beispielsweise mit Solidaritätsaktionen für die stark betroffene Gastronomie- und Hotellerie-Branche. Denn gerade in einer Zeit, in der wir selbst zurückgeworfen werden, dürfen wir die Menschen nicht vergessen, die noch mehr mit den turbulenten Umständen zu kämpfen haben. Aus diesem Grund haben wir uns mit der FAIR FOR YOU Tour und der Aktion #supportlocal-gastronomy als verantwortungsvoller Partner auf Augenhöhe gezeigt, um mehr Aufmerksamkeit und Solidarität auf unsere langjährigen Partner in Gastronomie und Hotellerie zu lenken. Mit unserem Nachhaltigkeitsbericht für das Jahr 2020 wollen wir den Blick auf all die Dinge richten, die wir trotz der weltweiten Maßnahmen und Einschränkungen bewirken konnten und mit denen wir ein klares Zeichen gesetzt haben: Denn nur gemeinsam schaffen wir es, unsere Freiheiten zurückzugewinnen. Nur wenn wir zusammenstehen, Hilfsbereitschaft und Verantwortung zeigen, können wir die Welt zum Besseren verändern. Wir nehmen die Herausforderung an und gehen jeden Tag einen Schritt weiter.

Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Lebensfreude und bleiben Sie gesund!

Ihr Albert Darboven



Miteinander und füreinander

Ein neues Wir für die Zukunft

Wenn wir von heute auf morgen aus unseren festen Strukturen geworfen werden, sind es unsere Werte, die uns Sicherheit geben. Mit einem hohen Maß an Zusammenhalt und Hilfsbereitschaft haben wir im Pandemiejahr 2020 unseren Kunden, Partnern und Lieferanten gezeigt, dass sie sich auf uns verlassen können. Auch für unsere Mitarbeiter haben wir gezielte Maßnahmen ergriffen, um sie und ihre Gesundheit jederzeit zu schützen. Gleichzeitig haben wir trotz all der herausfordernden Umstände im vergangenen Jahr auch unsere unternehmerische Verantwortung in Sachen Nachhaltigkeit stets im Fokus behalten.

Schiene statt Straße!

Seit 2020 setzen wir vermehrt auf den Gütertransport zwischen Hamburg und Sauerlach – und sparen damit 584 t CO₂ für Hin- und Rückfahrt.



10.000 €

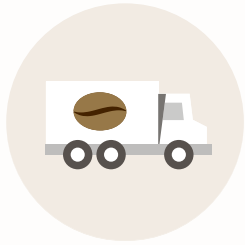
#supportlocalgastronomy

Der Tag des Kaffees 2020 stand ganz im Zeichen der Solidarität mit unseren Außer-Haus-Kunden.



Hilfe für 1 Million Teefarmer!

Im Rahmen des COVID-19 Response Program konnten wir mit unserer Mitgliedschaft im ETP zahlreichen Teeplückern und Farmern weltweit helfen.



Produkt & Lieferkette

Verantwortung übernehmen. Vertrauen schaffen.

Immer mehr Kunden wollen wissen, woher unsere Produkte kommen – wie sie geerntet, verarbeitet, transportiert, gelagert und verpackt werden. Die Coronapandemie ist ein wahrer Treiber für diesen verantwortungsbewussten Konsum geworden. Mit Blick auf diese Entwicklungen wollen wir die Reise unserer Heißgetränke noch transparenter skizzieren. Denn was aus unternehmerischer Verantwortung und Sorgfaltspflicht entstehen kann, zeigt uns unser Fairtrade-Pionier Café Intención.

Danke, ETP!
Das COVID-19 Response Program half weltweit mehr als einer Million Teefarmern und Pflückern.



* Unsere Darbohne verkörpert seit den 1920er-Jahren die Lebensfreude, die in jeder Kaffeebohne steckt.

Für mehr Menschenrechte in der Wirtschaft

Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz

Ab Mitte 2020 war es von Seiten der Bundesregierung in Planung, mittlerweile wurde es verabschiedet: das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz. Die erste Hürde für mehr Fairness im Welthandel ist genommen. Doch warum kam es eigentlich dazu? Im Zuge der Entwicklung von weltweiten Lieferketten werden in Handel und Produktion beständig grundlegende Menschenrechte verletzt. Mitunter zählen dazu Kinderarbeit, Hungerlöhne sowie fehlende Arbeitsrechte. Auch die Zerstörung der Umwelt wird in diesem Zuge ein immer brisanteres Thema. Die illegale Abholzung in Südamerika und die kontinuierliche Wasser- und Luftverschmutzung sind nur einige Punkte, die das Gesetz verbessern soll.

Der Mensch im Mittelpunkt

Für uns als großer deutscher Traditionsröster ist es eine Selbstverständlichkeit, Verantwortung für die Menschenrechte und die Einhaltung von Umweltstandards entlang der Lieferkette zu übernehmen, soweit sie unserem Einfluss unterliegt. Wir sind uns bewusst, dass Transparenz und eine größtmögliche Offenheit die Basis hierfür darstellen. Aus diesem Grund halten wir schon lange die gesetzlichen Anforderungen an eine genügende, wahrheitsgemäße und vollständige Berichterstattung gegenüber staatlichen Stellen, Geschäftspartnern, Investoren und vor allem der Öffentlichkeit ein. Getreu unserem Firmenmotto „Aus Freude am Leben“ liegt uns die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kaffeeanbauenden in den Ursprungsländern ganz besonders am Herzen. Durch zertifizierte Produkte und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Kooperativen leisten wir seit Jahrzehnten einen Beitrag für mehr Menschenrechte im Ursprung, welche wir kontinuierlich verfolgen und ausweiten.

Unser Engagement für den Ursprung

Das Honduras Education Life Project (H.E.L.P.)

Die Coronapandemie hat im vergangenen Jahr auch vor unseren Kaffeeanbauenden in Honduras nicht Halt gemacht. Allerdings war die Pandemie nicht das einzige Unglück, welches Honduras 2020 mit voller Wucht traf: Die Hurrikane Iota und Eta überzogen das Land im Oktober und November mit unerwarteter Härte. Abgesehen von den unzähligen verwüsteten und zerstörten Häusern der Bewohner Honduras waren ganze Gegenden nicht mehr erreichbar. Diese Schwierigkeit bestand allerdings auch schon vor den beiden Tropenstürmen aufgrund des nationalen Lockdowns und der damit einhergehenden Sperrung von Hauptverkehrs-

routen. Ein Teil unserer im Hochland von Honduras lebenden Farmer des H.E.L.P.-Projektes hatte demnach zwischen März und November nur unter schwersten Bedingungen Zugang zu medizinischer Versorgung. Doch unser Engagement endet nicht dann, wenn es schwierig wird: So wurden viele Farmer medizinisch und mit Hygiene- und Desinfektionsartikeln bis vor die Haustür versorgt. Auch Trainings, die letztjährig im Rahmen der Möglichkeiten zustande kamen, waren geprägt von einer Wissensvermittlung zum Thema Corona und mit entsprechenden Präventivmaßnahmen verbunden. Wir freuen uns, dass wir durch H.E.L.P. noch immer 220 Farmer in Honduras mit ökonomischen, ökologischen und sozialen Hilfestellungen unterstützen können.



EINEN SCHRITT ABSTAND WAGEN: Auch in Honduras war der Alltag unser Kaffeepflanzer von Corona geprägt.

Starke Partnerschaft für eine gerechtere Teeindustrie



Im Rahmen unseres Engagements für eine nachhaltige Teeindustrie arbeiten wir seit rund drei Jahren mit der

Ethical Tea Partnership (ETP) zusammen. Das gemeinsame Ziel ist es, einen langfristigen systemischen Wandel im Teeanbau voranzutreiben, der sich auf Gleichstellungs-, Umwelt- und Wirtschaftsaspekte erstreckt. Als die Weltgesundheitsorganisation am 11. März 2020 den Ausbruch des Coronavirus als globale Pandemie einstufte, standen die unzähligen Gemeinschaften rund um die Teepflücker und Farmer vor einer nie dagewesenen Unsicherheit und Störung ihrer ländlichen Betriebe. Um die Ausbreitung von Covid-19 auf den Teefarmen einzudämmen und mit den Auswirkungen des Virus umzugehen, wurden weitreichende Hygiene- und Schutzmaßnahmen seitens ETP getroffen: So wurden allein 348.266 Masken und 550 Gesichtsmasken verteilt. Darüber hinaus hat die Organisation vielerorts den Zugang zu sanitären Einrichtungen verbessert. Dazu zählen unter anderem die Errichtung

von 1.885 Stationen zum Händewaschen sowie die Bereitstellung von persönlichen Schutzausrüstungen für Gesundheitscenter. Die Pandemie wirkte sich jedoch nicht nur in medizinischer Hinsicht negativ auf die Teefarmer aus. Auch die Lebensmittelversorgung war auf dem Land von Lieferengpässen betroffen. Als Hilfe zur Selbsthilfe stellte ETP daher eine Vielzahl an Saatgut zur Verfügung, um durch den Anbau von Obst und Gemüse eine gewisse Unabhängigkeit der Farmer zu etablieren. Über 7.300 Menschen wurden damit in den ländlichen Teeanbaugebieten weltweit versorgt. Wir freuen uns, dass wir mit unserer Mitgliedschaft im ETP den Teegemeinschaften helfen konnten. Mehr über das kollektive Engagement in der Organisation können Sie hier lesen:

<https://www.ethicalteapartnership.org/strategy-2016-2020-highlights/>

Geschätzter Partner vor Ort

Die NKG Kala Hamburg

Im Zuge unserer Bestrebungen für mehr Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette möchten wir die Möglichkeit nutzen, einen unserer langjährigen Partner im Rohkaffeehandel vorzustellen: die Neumann Kaffee Gruppe Kaffee-Lagerei Hamburg. Die NKG Kala ist weltweit führender Rohkaffeespezialist und unterstützt uns schon seit vielen Jahren in Sachen Warenhandlung sowie Logistik.

Vom Containerhafen ins Rohkaffeelager

Sobald unser Rohkaffee aus Übersee im Bestimmungshafen Hamburg eintrifft, beginnt der Einsatz der NKG. Ihre Logistikabteilung kümmert sich um die dokumentarische Abwicklung der Containerdisposition und sorgt für eine effiziente Kooperation zwischen allen Parteien, die Teil dieses Prozesses sind: Reederei, Spediteur, Zoll sowie J.J. Darboven. Nach der Ankunft der Ware wird eine Wareneingangskontrolle durchgeführt, indem Proben des Rohkaffees entnommen werden. In einem hauseigenen Labor der NKG wird die Qualität der entnommenen Ware geprüft und festgehalten.



EIN ORT VOLLER SCHÄTZE: Das Rohkaffeelager der NKG Kala in Hamburg.

Im nächsten Schritt wird das Gewicht des Rohkaffees über geeichte Annahme- und Gattierwaagen geprüft. Bevor die Ware dann für die Lagerung in Silos, Säcken oder Big Bags bereit ist, wird sie gereinigt. Dank diverser Reinigungs- und Separationssysteme wird der Rohkaffee effizient von Staub, Spelzen, Steinen, Holz und etwaigen anderen Fremdbestandteilen befreit. Anschließend ist die Rohkaffeeware bereit für die finale Lagerung. Ein Kreislauf, der seit Jahren perfektioniert sowie abgestimmt ist und für die beständige Hochwertigkeit unserer Qualitätsprodukte sorgt.

Mehr bio, mehr Gutes!



UNTER DER LUPE: *In der Qualitätssicherung werden unsere Produkte auf Herz und Nieren geprüft.*

Eines steht fest: Zertifizierte Produkte werden zunehmend wichtiger. Konsumenten achten vermehrt auf die inhaltliche Unbedenklichkeit und eine naturschonende Erzeugung der Produkte, die sie kaufen. Auch die Coronapandemie ist ein massiver Katalysator dessen: 2020 erzielte laut GfK Consumer Index allein Bioware einen historischen Zuwachs.* Wie lang der Weg schlussendlich ist, um als Hersteller von Heißgetränken ein Biosiegel zu erhalten, und welche Kriterien hierfür erfüllt werden müssen, erläutert Petra Lahmann, Leiterin der Qualitätssicherung bei J.J. Darboven.

Frage 1

Wer legt die Vorschriften für Anbau, Weiterverarbeitung & Co. von Bioprodukten fest?

Petra Lahmann: Die Anforderungen an Anbau, Import, Verarbeitung, Verpackung und Vertrieb von „Bioprodukten“ sind EU-weit geregelt durch die EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zukünftig in der Revision dieser Verordnung, die in 2022 in Kraft treten wird. Das heißt, dass alle

Stationen vom Anbau über den Import bis hin zur Verarbeitung und dem Vertrieb diesem Kontrollverfahren unterliegen und nachweispflichtig sind.

Frage 2

Wie kann man sich den Weg vorstellen, bis eine Biozertifizierung für eines der Kaffeeprodukte von J.J. Darboven steht?

Petra Lahmann: Zunächst muss das Ursprungsland im Anbau der Kaffeepflanzen bereits fünf Jahre auf chemische Insektizide und Pestizide verzichtet haben, um die Produkte überhaupt als „Bioprodukte“ vermarkten zu können. Sobald sich eine Plantage dann im Kontrollverfahren befindet, müssen außerdem Bodenproben auf Rückstände von Pestiziden überprüft werden. Die Bioprodukte müssen darüber hinaus eindeutig mit dem Label „organic“ gekennzeichnet sein und von anderen, konventionell angebauten Produkten getrennt gelagert werden, damit eine Vermischung ausgeschlossen ist. Während der Verarbeitung sind sorgfältige Aufzeichnungen über den Rohwareneinsatz des Rohkaffees und schließlich des Röstkaffees, Mahlkaffees und der Mengen der Fertigware notwendig. Ausschlaggebend ist dann, dass wir als Unternehmen J.J. Darboven dem Kontrollverfahren der EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 unterliegen.

Frage 3

Wird die Einhaltung der Vorgaben der Verordnung auch in Deutschland überprüft?

Petra Lahmann: Ja, selbstverständlich. Dafür sind in den verschiedenen Bundesländern entsprechende Behörden zuständig. In Hamburg liegt die Verantwortung bei der Wirtschaftsbehörde, die für die Überprüfung der Unternehmen spezielle fachkompetente Zertifizierungsunternehmen autorisiert. In jedem Unternehmen, das Bioprodukte herstellt, gibt es außerdem einen Ansprechpartner, also einen Biobeauftragten, der diese Abläufe intern steuert. Unser Unternehmen wird ein- bis zweimal jährlich von einem externen Zertifizierungsunternehmen kontrolliert, ob die Vorgaben entsprechend der Bioverordnung eingehalten werden. Wenn diese Prüfung erfolgreich war, wird ein neues Zertifikat erteilt, welches ein Jahr Gültigkeit besitzt. Das Zertifikat wird allerdings nur für die Produktionsstätte ausgestellt, nicht für ein spezielles Produkt.

* Quelle: GfK Consumer Index Total Grocery 01 | 2021; Corona und kein Zurück

Doppelt zertifizierter Nachwuchs

Fairer Kakaogenuss mit Cacaó Intención

Café Intención, Fairtrade-Pionier und die Nummer eins im Segment der Fairtrade- und Biokaffees, hat seit 2020 einen neuen Partner an seiner Seite: den doppelt zertifizierten Cacaó Intención. Die drei Varianten 70% Edelkakaó, 60% Edelkakaó mit Orangengeschmack und 40% Edelkakaó bestehen aus purem Kakaó und feinstem Biorohrzucker. Die Biokakaobohnen stammen aus der Dominikanischen Republik, Region Santo Domingo, einem der besten Kakaó-Anbaugebiete der Welt. Die Dominikanische Republik ist jedoch nach Haiti auch der zweitärmste Karibikstaat. Dank Fairtrade kann sich Cacaó Intención allerdings gegenüber den Kakaóanbauenden und ihren Kooperativen CONACADO und COOPROAGRO erkenntlich zeigen. Denn durch Fairtrade bekommen sie nicht nur faire Mindestpreise, die sie vor fallenden Weltmarktpreisen schützen: Die Organisation fördert zusätzlich Projekte wie den Straßenbau, Schulinrichtungen und lokale Gesundheitszentren.



CACAÓ INTENCIÓN: *Doppelt zertifiziert schmeckt doppelt besser!*

Mit Café Intención konnte J.J. Darboven im Jahr 2020 eine Fairtrade-Prämie von 1.593.534 € generieren! Das ist ein Zuwachs von 1,5% gegenüber dem Vorjahr.*



* Die Fairtrade-Prämie ist ein definierter finanzieller Aufschlag, der zusätzlich zum Verkaufspreis für ein Produkt gezahlt wird. Die Kleinbauernkooperativen entscheiden eigenständig und gemeinschaftlich, in welche Projekte die Fairtrade-Prämie investiert wird, wie zum Beispiel in Projekte in den Bereichen Bildung und Gesundheitsversorgung.

Unsere Kaffeemarken

Alberto

Alfredo
ESPRESSO

Brosío

BURKHOF
BAYERISCHE KAFFEEKULTUR
SEIT 1928

Café Intención
DES FAIRTRADE-PIONIERS

Eilles
KAFFEE

ROASTED BY J.J. DARBOVEN
Eighty9
THE BREATHE COFFEE

IDEE
KAFFEE

J.
HORNIG

CLASSICS

CLASSICS
Verde

CLASSICS
ORIGINS

J.J. Darboven
EXKLUSIV
KAFFEE

J.J. DARBOVEN
VENDING

Mozart Kaffee

MÖVENPICK
OF SWITZERLAND

SANSIBAR
Caffè

CAFÉS
WARCA
TORREFACTEUR DEPUIS 1928

Unsere Teemarken

Eilles
TFF

PLA
TEA
NUM
The quintessence of tea

SANSIBAR
Tee

ChaiPu
HOT SPICY CHAI
ADD SPICE
TO YOUR LIFE

Unsere Kakaomarken

Cacaó
Intención

COCAYA



WILLKOMMEN AN BORD, KATHARINA UND LIV-MERIT! Die beiden künftigen Energie-Scouts sind am Standort Hamburg tätig.

Ökologische Verantwortung

Schritt für Schritt zu mehr Umweltschutz in Hamburg und Sauerlach

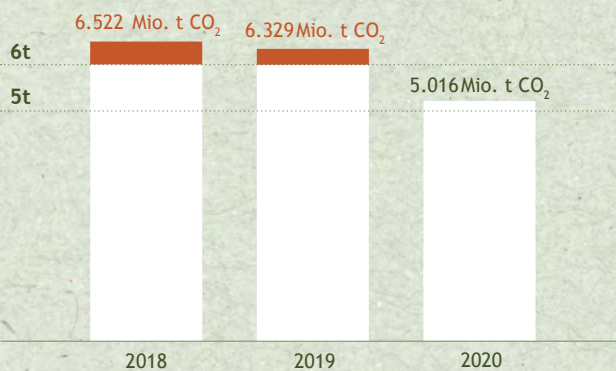
Als international agierendes Unternehmen nehmen wir den Schutz der Umwelt sehr ernst. Wir sehen nachhaltiges Wirtschaften und die Schonung der natürlichen Ressourcen als unseren Beitrag zum Umweltschutz für gegenwärtige und zukünftige Generationen. Alle Mitarbeiter unseres Traditionsunternehmens sind daher verpflichtet, unseren innerbetrieblichen Umweltstandards nachzukommen. Darüber hinaus arbeitet J.J. Darboven seit Jahren an zahlreichen Beiträgen zur Verringerung des Energieverbrauchs. Unser Engagement reicht dabei von der CO₂-Reduktion in der Logistik bis hin zur effektiven Kreislaufwirtschaft mit Blick auf unseren Abfall.

Emissionen sparen durch ressourcenschonende Logistik

Unser Umweltmanagement an den Standorten Hamburg und Sauerlach ist bereits seit 2019 nach DIN EN ISO 14001:2015 zertifiziert. Auch in Sachen Energiemanagement besteht eine Zertifizierung nach DIN EN ISO 50001 bereits seit 2016. Teil der Zertifizierungen ist es, eine kontinuierliche Verbesserung zu erzielen, um so den Beitrag zum Umweltschutz fortwährend zu erhöhen. Wir sehen sie als Anreiz, um entsprechende Maßnahmen noch effizienter weiterzuentwickeln und unseren Energiebedarf bestmöglich zu reduzieren. Hierfür lassen wir unsere CO₂-Emissionen jährlich im Rahmen

einer Unternehmensklimabilanz berechnen. Für das Jahr 2020 hat das Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) diese Werte ermittelt. Dadurch wird nicht nur ersichtlich, wo unsere Schwachstellen im Bereich des CO₂-Ausstoßes liegen. Wir können ebenso Rückschlüsse ziehen, um gezielte Maßnahmen zu ergreifen, die uns weiter auf den Weg zu noch mehr Energieeffizienz führen. Wie erfolgreich umgesetzte Maßnahmen aussehen können, zeigen uns insbesondere die einzelnen Fortschritte im Bereich Logistik aus dem vergangenen Jahr:

Weniger CO₂, besseres Klima!



Das Ergebnis der Treibhausgasbilanzierung für beide Standorte belief sich im Jahr 2020 insgesamt auf 5.016.390 t CO₂.

Mehr CO₂-Einsparungen auf dem Weg!



254 Tonnen CO₂
von Hamburg nach Sauerlach und zurück



838 Tonnen CO₂
von Hamburg nach Sauerlach und zurück

Aufgrund der teilweise erfolgten Transportverlagerung von der Straße auf die Schiene konnten wir 2020 bei vielen Hin- und Rückfahrten zwischen Hamburg und Sauerlach 584 t CO₂ einsparen.

Grüne Fahrt voraus!

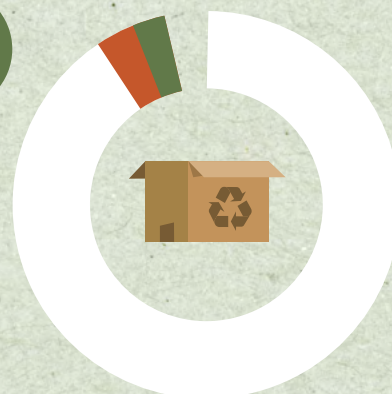


148 t CO₂
ausgeglichen

Durch klimaneutrale GoGreen-Produkte und -Services in Transport und Logistik mit der Deutsche Post DHL Group konnten wir Treibhausgasemissionen in Form von Klimaschutzprojekten ausgleichen.

Ein großer Schritt!

98%
2020



94%
2019

Der Recyclinganteil der eingekauften Kartonagen für unsere Standorte Hamburg und Sauerlach hat sich im Jahr 2020 im Vergleich zum Vorjahr um 4% erhöht.

Kooperation Natur bis 2023 erweitert

Im Zuge der außerordentlichen Umstände im vergangenen Jahr mussten Prioritäten neu gesetzt und Maßnahmen verschoben werden. So haben wir zeitweilig unser gemeinsames Projekt mit der Loki Schmidt Stiftung, bei dem das Hamburger Firmengelände am Pinkertweg teilweise in einen naturnahen Lebensraum umgestaltet wird, pausiert. Aus diesem Grund wird die Kooperation Natur bis zum Jahr 2023 verlängert. Einer der nächsten Projektschritte ist unter anderem die Kultivierung der Grünflächen am Deich mit bienenfreundlichen Pflanzen. Schon mit Schritten, die vergleichsweise klein wirken, leistet unser Unternehmen einen Beitrag zum Naturschutz, denn: Bienenfreundliche Blumen und Pflanzen bieten dem wichtigsten Nutztier der Welt einen hohen Gehalt an Nektar und Pollen. Mit ihrer Hilfe werden Pflanzen bestäubt, die essentiell sind für das gesamte Ökosystem.



NATURNÄHE AM PINKERTWEG: Erholungsraum für Mitarbeiter, Zuhause für zahlreiche Insekten.

Nachhaltige Abfallwirtschaft

Mit der Wiederverwertung unseres Abfalls schonen wir nicht nur die natürlichen Ressourcen, wir tragen auch unseren Teil dazu bei, dass Emissionen vermindert werden. Unter anderem haben wir diesen Weg in Bezug auf unsere Kaffeehütchen eingeschlagen. Die feinen Schutzhüllen lösen sich beim Rösten von den Kaffeebohnen und eignen sich hervorragend als Düngemittel oder Energiequelle. 2020 wurde daher der Anstoß

gegeben, die Kaffeehütchen vom Standort Hamburg auf eine Kompostieranlage in den Westen Mecklenburg-Vorpommerns zu transportieren. Der Gedanke, die Kaffeehütchen zu einer Kompostieranlage zu bringen, lag vor allem in der regionalen Lösung begründet. Vorher wurden die Kaffeehütchen zu einer Biogasanlage in die Niederlande transportiert.

Klimaschutz im Fokus: Unsere Energie-Scouts

Energiesparpotenziale erkennen und heben: ein klares Ziel, welches unsere Energie-Scouts stets vor Augen haben. Im Jahr 2020 haben Katharina Lutz und Liv-Merit Johannsson ihre Ausbildung am Standort Hamburg begonnen. Diese wird durch die Weiterbildung zum Energie-Scout ergänzt, einer von der Handelskammer organisierten Qualifizierung. In einem dreiteiligen Workshop wurden Katharina und Liv-Merit in der Theorie bereits zu Energie-Scouts ausgebildet. Ausgestattet mit dem vielen Wissen rund um Energieeffizienz entwickeln sie aktuell ein nachhaltiges Projekt für J.J. Darboven. Um Beleuchtungsoptimierung geht es den beiden Auszubildenden dabei. Katharina Lutz betont:

„Wir möchten unter anderem in den Konferenzräumen im Verwaltungsgebäude und in den Umkleiden und WCs der Produktion Tageslichtsensoren und Bewegungsmelder installieren. Hier liegt noch ein hohes Energiesparpotenzial. Außerdem möchten wir den Anteil der LED-Leuchten weiter erhöhen. In den vergangenen Jahren hat sich dahingehend schon einiges getan, allerdings wollen wir den Prozess noch ein wenig beschleunigen. Beleuchtungsoptimierungen wirken sich sowohl ökonomisch als auch ökologisch positiv auf die Firma aus.“



Soziale Verantwortung

Miteinander durch das Pandemiejahr

Das vergangene Jahr hat uns alle vor ganz neue Herausforderungen gestellt. Rückblickend zeigt uns 2020 allerdings auch, wie wichtig Partnerschaftlichkeit in Zeiten von Kontaktreduktion ist, wie wichtig Menschlichkeit sowie Zusammenhalt sind. Auch wir von J.J. Darboven haben unser Bestes gegeben, um in diesen schweren Zeiten für unsere Mitarbeiter und Kunden da zu sein. Wir haben Zeichen gesetzt und Mut gemacht – partnerschaftlich und auf Augenhöhe.

Für eine fortlaufende Gefährdungsbeurteilung etablierte sich unser interner Krisenstab im März 2020 als Pandemiegruppe, bestehend aus acht Mitarbeitern verteilt auf die Standorte Hamburg und Sauerlach. Dank ihres Einsatzes konnten wir die richtigen Schutzmaßnahmen festlegen und für eine Stabilität in der Unternehmensorganisation sorgen. So galt neben dem wichtigen Hygienekonzept für Mitarbeiter, Fremdarbeiter und Besucher auch eine personell eindeutige Trennung der Schichtbesetzungen in der Produktion und Logistik. Alle Verwaltungsmitarbeiter, die ihre Aufgaben von zu Hause aus erfüllen konnten, wurden zum mobilen Arbeiten verpflichtet. Meetings erfolgten über das Telefon oder per Videokonferenz. Auch außerbetrieblich mussten wir schweren Herzens wichtige Entscheidungen im Sinne des Gesundheitsschutzes unserer Mitarbeiter treffen: So haben wir 2020 erstmalig als einer der

ältesten Messeaussteller unsere Teilnahme an der INTERNORGA abgesagt.

Die Chance genutzt: digitaler Fortschritt in der Krise

Trotz aller Umstellungen, die die Pandemie für unseren Arbeitsalltag gebracht hat, hat unser Unternehmen die Krise auch als Chance genutzt, um unter anderem in ein kontaktloses Schulungsprogramm zu investieren. Die elektronischen Lehrgänge über das neue Tool bieten jedem Mitarbeiter von J.J. Darboven seit 2020 die Gelegenheit, sich ganz individuell weiterzubilden. Antje Kahlen, stellvertretende Leitung der Pandemiegruppe am Standort Hamburg und zuständig für Arbeitssicherheit: „Aufgrund der Coronapandemie hatten wir es auch mit Blick auf unsere Schulungen zu wichtigen Themen wie Arbeitssicherheit oder Hygiene mit einigen Problematiken zu tun: Unsere Verwaltungsmitarbeiter befanden sich zum Großteil in der mobilen Arbeit, die gewerblichen Mitarbeiter weiterhin an den Standorten. Da stieß unser bisheriges auf Präsenz ausgerichtetes Schulungsangebot schnell an seine Grenzen. Mit einem Onlineschulungsprogramm konnten wir kurzerhand allen Mitarbeitern eine maßgeschneiderte, arbeitsplatzbezogene Möglichkeit sich weiterzubilden anbieten. Eine Lösung mit Zukunft.“ Im Zuge der Einführung des Programms wurden am Standort Hamburg zwei Computerräume für die Mitarbeiter aus der Produktion und Logistik eingerichtet, um allen Beschäftigten die gleichen Grundvoraussetzungen zu bieten.



LEER GEFEGT: Schulungen – ob intern oder für unsere Kunden – fanden 2020 entweder digital oder auf Abstand statt.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH! Einer der zehn Gewinner der Aktion war der Alsterpavillon ALEX in Hamburg.

Zwei starke Aktionen für Gastronomen

#supportlocalgastronomy

Den Tag des Kaffees 2020 hat Albert Darboven den Außer-Haus-Kunden gewidmet. Als Zeichen der Solidarität und Verbundenheit mit der stark angeschlagenen Gastronomie- und Hotellerie-Branche wurde daher eine ganz besondere Aktion ins Leben gerufen. Unter der Leitidee #supportlocalgastronomy wurden HoReCa-Betriebe, die J.J. Darboven Kaffee anbieten, dazu aufgerufen, sich zu bewerben, um von einer Unterstützung in doppelter Hinsicht zu profitieren: Neben einer Onlinepräsenz auf der J.J. Darboven Website für alle Teilnehmer erhielten zehn weitere

Betriebe die Möglichkeit, einen Geldpreis in Höhe von 1.000,- Euro zu gewinnen. Aus allen Einsendungen wurden am 1. Oktober 2020, dem Tag des Kaffees, zehn Betriebe von Albert Darboven ausgelost. Besonders gefreut hat den geschäftsführenden Inhaber von J.J. Darboven, dass auch ein Kunde aus Hamburg gewonnen hat, dem er den Scheck höchstpersönlich übergeben konnte.

10.000 €

für die HoReCa-Branche zum Tag des Kaffees 2020

Die FAIR FOR YOU Tour

Auch der Fairtrade-Pionier Café Intención startete im Sommer 2020 mit der FAIR FOR YOU Tour eine solidarische Aktion für die HoReCa-Branche. Im Rahmen ebendieser Aktion wurde das Citroën HY, eine voll ausgestattete, mobile Outdoor-Kaffeabar, bereitgemacht. Das HY tourte von Anfang Juni bis Ende September 2020 durch alle 16 Bundesländer und besuchte lokale Bäckereien, Cafés und Restaurants. Angefangen im hohen Norden, auf dem Priwall in Lübeck, nahm die Reise ihren Lauf gen Hamburg.

Von dort aus machte das HY Halt an vielen weiteren Stationen in Mittel-, West- und Süddeutschland bis sich seine Reise dem Ende näherte. Die gesamten Erlöse aus dem verkauften Kaffee wurden an die jeweiligen Betriebe abgetreten, vor denen das HY wöchentlich seinen Standplatz gefunden hatte. Die mobile Kaffeabar aus dem Hause J.J. Darboven war somit eine willkommene finanzielle Einnahmequelle in schwierigen Zeiten.

FAIR FOR YOU TOUR 2020

#FFYT2020



7.000
Heißgetränke

Über 7.000 Heißgetränke wurden im Sommer 2020 bei der FAIR FOR YOU Tour verkauft. Die dabei generierten Einnahmen kamen direkt den gastronomischen Betrieben zugute, bei denen das HY Station machte.



BESUCH VOR ORT: Albert Darboven mit dem HY im Tierpark Hagenbeck in Hamburg, der zweiten Station der FAIR FOR YOU Tour.



KAFFEESATZ AUF DEN KOMPOST! Die Mitarbeiter des Hotel Birke wissen, dass die Natur es ihnen dankt.

Starke Säulen, die der Krise trotzen

Service, Qualität und Menschlichkeit

In turbulenten Zeiten sind es langfristige Beziehungen und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, die uns Halt geben. Bereits seit 1989 teilt J.J. Darboven diese Werte mit dem familiengeführten Hotel Birke. Der Betrieb hielt auch im schwierigen Pandemiejahr 2020 an seinem nachhaltigen Geschäftsmodell fest – und nutzte die Zeit des Lockdowns, um an wichtigen Stellschrauben und Projekten seiner umweltfreundlichen Ausrichtung zu feilen. Weiterentwicklung in Zeiten des Stillstands war hier die Devise. Denn die Krise stützt den Trend zur Nachhaltigkeit: Die Verbraucher achten vermehrt auf plastikfreie Verpackungen, auf Transparenz entlang der Lieferkette, einen möglichst niedrigen CO₂-Fußabdruck und faire Entstehungsbedingungen der Produkte, die sie konsumieren. Das Hotel Birke setzte daher mit langfristigen Kooperationen, regionalen Produkten sowie geschulten Mitarbeitern ein Zeichen für die Zeit nach dem Lockdown.

Schon seit 1989 setzt Rainer Birke, Geschäftsführer des Hotel Birke, in Sachen Heißgetränke auf die hohe Service- und Produktqualität von J.J. Darboven. Von Beginn an konnte er sich voll und ganz mit dem inhabergeführten Hamburger Traditionsunternehmen identifizieren. Wichtig war ihm dabei ganz besonders der stete persönliche Kontakt, der auch in Krisenzeiten an oberster Stelle steht. Durch die Expertise der Mitarbeiter von J.J. Darboven konnten dem Hotel die passenden Heißgetränke geboten werden, die sich mit der nachhaltigen Haltung des Hauses vereinen. So ist der Fairtrade-Pionier Café Intención, von dem Rainer Birke sowohl geschmacklich als auch ethisch überzeugt ist, nicht mehr aus dem Kaffeesortiment des Hotels wegzudenken. In Sachen Tee setzen die Birkes mit einem breit aufgestellten Angebot – unter anderem bestehend aus verschiedenen bio- und fairtradezertifizierten Teesorten – auf EILLES TEE. „Als Hotel muss man sich am Ende des Tages ganz genau überlegen, was man will. Für uns sind das ganz klar Service, Qualität und Menschlichkeit. Die vielen Stammgäste unseres Hauses bestätigen, dass wir mit unserer Ausrichtung und den angebotenen Produkten auf dem richtigen Weg sind“, berichtet Rainer Birke.

Ressourcenschonend Kosten sparen

Im Rahmen seiner nachhaltigen Entwicklung bezieht der Betrieb nicht nur fair hergestellte Heißgetränke, sondern ist seit Jahren in einer Vielzahl von Bereichen aktiv. Das Fundament seines ökologisch nachhaltigen Hotelbetriebes hat Rainer Birke bereits in den 1980ern gesetzt: Schließlich ist umweltfreundliches Wirtschaften nicht von heute auf morgen umsetzbar. Es kommt allerdings auf den ersten Schritt an, den man wagen muss. Vor einigen Monaten erst hat Rainer Birke den nächsten nachhaltigen Entschluss gefasst – der Abteilungsleiter der Haustechnik soll zum Energiemanager



CAFÉ INTENCIÓN – überall im Hotel Birke können die Gäste den fairen Kaffee genießen.

ausgebildet werden. Durch Investitionen in das Personal, das umweltfreundliche Anlagen wie Wassersparsysteme im Sanitärbereich zukunftsgerichtet regelmäßig warten kann, werden nicht nur Kosten gespart, auch die Geräte selbst können dadurch deutlich länger verwendet werden.

Im Einklang mit der Natur

Kostenersparnisse bei gleichbleibend hoher Qualität sind in Gastronomie und Hotellerie das Gebot der Stunde. Selbst Hand anlegen ist die Devise. Im Hotel Birke hat die Philosophie des „Selbermachens“ schon vor Jahren Einzug gehalten: vom Bau des Tresens in der Kaminbar mit einheimischen Materialien bis hin zum ökologischen Anbau von Kräutern und Obst im eigenen Garten und Gewächshaus. Der Einsatz von Chemikalien zur schnelleren Aufzucht der Kräuter findet hier nicht statt, denn der Dünger kommt vom eigenen Kompost direkt um die Ecke. Angereichert ist dieser mit dem Kaffeesatz aus Hotel und Restaurant. Der Kaffeesatz beschleunigt die Verrottung des Komposts und reichert den Boden der Kräuterbeete mit guten Nährstoffen an. Für einen nachhaltigen Kreislauf sorgt eine hauseigene Bewässerungsanlage, die die Kräuter und Pflanzen bei Bedarf mit aufgefangenem Regenwasser versorgt. Ein kostengünstiger Aspekt in vielerlei Hinsicht.



DIE GASTGEBER: Rainer Birke, Jasmine Birke, Florian Buchebner (v. r. n. l.)

„Den Weg in eine bessere Zukunft können wir nur gemeinsam beschreiten. Die weltweite Coronapandemie hat uns dies eindrücklich verdeutlicht. Ich bin stolz auf unser engagiertes Team, das das Miteinander neu gestaltet hat. Hilfsbereitschaft und Solidarität halten unsere Gesellschaft zusammen und bleiben Teil des verantwortungsvollen Unternehmertums von J.J. Darboven.“

Albert Darboven

Impressum

Herausgeber:

J.J. Darboven Holding AG & Co. KG

Pinkertweg 13

22113 Hamburg

www.darboven.com

V. i. S. d. P.: Ute Lund

Redaktion und Art-Direktion: lauffeuer Kommunikation

Bildnachweis: Archiv J.J. Darboven

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier