



# WIN-CHARTA ZIELKONZEPT

2018

BECKABECK



## Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Über uns.....</b>  | <b>1</b>  |
| <b>2. Die WIN-Charta .....</b>   | <b>2</b>  |
| <b>3. Unsere Schwerpunktthemen .....</b>   | <b>3</b>  |
| <b>4. Zielsetzung zu unseren Schwerpunktthemen .....</b>   | <b>4</b>  |
| • Leitsatz 2: "Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter."  |           |
| • Leitsatz 7: "Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."  |           |
| • Leitsatz 6: "Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen." |           |
| <b>5. Weitere Aktivitäten.....</b>   | <b>7</b>  |
| Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange .....  | 7         |
| Umweltbelange.....   | 7         |
| Ökonomischer Mehrwert.....   | 8         |
| Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption .....  | 9         |
| Regionaler Mehrwert.....   | 9         |
| <b>6. Unser WIN!-Projekt .....</b>   | <b>10</b> |
| <b>7. Kontaktinformationen .....</b>   | <b>12</b> |
| Ansprechpartner .....  | 12        |
| Impressum .....  | 12        |

## 1. Über uns

### UNTERNEHMENS DARSTELLUNG

BeckaBeck ist eine Bäckerei und Konditorei mit den Wurzeln in Bad Urach. Heute steht unsere Backstube in Böhringen und wir beschäftigen rund 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Brote, Weckle und Backwaren aus besten regionalen Zutaten bieten wir in unseren 16 Filialen und Cafés und in weiteren Partnerfilialen an.

Wir sind ein moderner Handwerksbetrieb, welcher alte Traditionen und Verfahren in Ehren hält und täglich umsetzt. Unsere Backwaren werden mit viel Fachwissen, Liebe und Zeit hergestellt – und das schmeckt man.

Unser Leitspruch lautet „Alles a bissele anders.“ – was soviel bedeutet das ein Brötchen nicht einfach nur ein Weckle ist, sondern etwas Besonderes. Denn wir achten sehr genau darauf, was in unsere Backwaren hinkommt und wo die Rohstoffe herkommen.

## 2. Die WIN-Charta

### BEKENNTNIS ZUR NACHHALTIGKEIT UND ZUR REGION

Mit der Unterzeichnung der WIN-Charta bekennen wir uns zu unserer ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung. Zudem identifizieren wir uns mit der Region, in der wir wirtschaften.

### DIE 12 LEITSÄTZE DER WIN CHARTA

Die folgenden 12 Leitsätze beschreiben unser Nachhaltigkeitsverständnis.

#### Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange

Leitsatz 01 – Menschen- und Arbeitnehmerrechte: *"Wir achten und schützen Menschen- und Arbeitnehmerrechte, sichern und fördern Chancengleichheit und verhindern jegliche Form der Diskriminierung und Ausbeutung in all unseren unternehmerischen Prozessen."*

Leitsatz 02 – Mitarbeiterwohlbefinden: *"Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter."*

Leitsatz 03 – Anspruchsgruppen: *"Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen."*

#### Umweltbelange

Leitsatz 04 – Ressourcen: *"Wir steigern die Ressourceneffizienz, erhöhen die Rohstoffproduktivität und verringern die Inanspruchnahme von natürlichen Ressourcen."*

Leitsatz 05 – Energie und Emissionen: *"Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken Treibhausgas-Emissionen zielkonform oder kompensieren sie klimaneutral."*

Leitsatz 06 – Produktverantwortung: *"Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."*

#### Ökonomischer Mehrwert

Leitsatz 07 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze: *"Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."*

Leitsatz 08 – Nachhaltige Innovationen: *"Wir fördern Innovationen für Produkte und Dienstleistungen, welche die Nachhaltigkeit steigern und das Innovationspotenzial der baden-württembergischen Wirtschaft unterstreichen."*

#### Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption

Leitsatz 09 – Finanzentscheidungen: *"Wir handeln im Geiste der Nachhaltigkeit vor allem auch im Kontext von Finanzentscheidungen."*

Leitsatz 10 – Anti-Korruption: *"Wir verhindern Korruption, decken sie auf und sanktionieren sie."*

#### Regionaler Mehrwert

Leitsatz 11 – Regionaler Mehrwert: *"Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften."*

Leitsatz 12 – Anreize zum Umdenken: *"Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein."*

### ENGAGIERTE UNTERNEHMEN AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

Ausführliche Informationen zur WIN-Charta und weiteren Unterzeichnern der WIN-Charta finden Sie auf [www.win-bw.com](http://www.win-bw.com).

## 3. Unsere Schwerpunktt Themen

### KÜNFTIGE SCHWERPUNKTE UNSERER NACHHALTIGKEITSARBEIT

Im kommenden Jahr konzentrieren wir uns schwerpunktmäßig auf die folgenden Leitsätze der WIN-Charta:

- Leitsatz 2: "Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter."
- Leitsatz 7: "Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region."
- Leitsatz 6: "Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen."

### WARUM UNS DIESE SCHWERPUNKTE BESONDERS WICHTIG SIND

Unsere Mitarbeiter sind eines unserer wichtigsten Güter. Ihre Zuverlässigkeit, Tatkraft und Mitarbeit machen unsere Produkte Tag für Tag zu den qualitativ hochwertigen Backwaren, welche wir unseren Kunden anbieten möchten. Daher sind wir für unsere Mitarbeiter da, bezahlen faire Löhne und sichern Arbeitsplätze hier bei uns in der Region, wir bieten Fort- und Weiterbildungen und fördern so Aufstiegschancen.

Unsere Produkte werden mit besten Zutaten direkt aus der Region hergestellt. Die Vertriebswege sind kurz und transparent. Unsere Getreide bauen Landwirte von der Schwäbischen Alb für uns an. Alte Sorten, die perfekt zu den Umweltgegebenheiten der Landschaft passen – und das macht sie besonders und für den Verbraucher gesund und wertvoll.

Unsere Milch beziehen wir vom Bauernhof gleich ums Eck unserer Backstube. Beste BIO Milch. Den Milchpreis haben wir an unseren Brezelpreis gekoppelt. Fair und gerecht.

Auch unsere Eier kommen direkt hier aus der Region, ebenso die Kräuter und vieles mehr an Rohstoffen, welche wir für unsere tägliche Handwerkskunst benötigen.

Wir arbeiten mit Naturprodukten, und sind auf achtsame Mitarbeiter, die mit natürlich schwankenden Rohstoff-Qualitäten umgehen können und auf eine intakte Umwelt angewiesen, um täglich beste Backwaren herstellen zu können. Nur aus einer intakten Natur erhalten wir die Rohstoffe, die wir benötigen, so ist im Unternehmen bereits seit Jahrzehnten ein besonderes Verständnis für den Schutz der Umwelt vorhanden.

## 4. Zielsetzung zu unseren Schwerpunktthemen

### **"Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter." Leitsatz 2.**

#### **WO STEHEN WIR?**

Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Sozialräumen, bieten wir unseren Mitarbeitern bereits heute gemütliche Pausenräume. Wir bezahlen faire Löhne und achten auf die Höchstarbeitszeit unserer Mitarbeiter.

#### **WIE WIR VERÄNDERUNGEN HERBEIFÜHREN WOLLEN**

Unsere Mitarbeiter stetig zu schulen und weiterzufördern ist eines unserer Ziele. Externe Seminare, Schulungen und Mitarbeiterausflüge werden von uns finanziell unterstützt oder zur Gänze bezahlt.

Die Sozialräume in der Backstube, dem Hauptsitz unseres Unternehmens, wollen wir in den kommenden Jahren umgestalten. Eine neue Wohlfühlzone soll die Kommunikation unter den Mitarbeitern und damit den sozialen Kontakt weiter fördern.

Als inhabergeführtes Familienunternehmen, möchten wir auch weiterhin stets ein offenes Ohr für unsere Mitarbeiter haben und sie beruflich unterstützen und fördern.

#### **DARAN WOLLEN WIR UNS MESSEN**

Für 2018/2019 haben wir uns folgende Ziele gesetzt:

- Freundliche, helle Wohlfühlzonen und Sozial- und Pausenräume
- Von uns und unseren Partnern durchgeführte Schulungen
- Mitarbeiterausflüge

### **"Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region." Leitsatz 7.**

#### **WO STEHEN WIR?**

Mit rund 300 Mitarbeitern in Produktion, Administration, Logistik und Verkauf sind wir ein gut aufgestelltes Unternehmen. Als inhabergeführtes Familienunternehmen planen wir langfristig und durchdacht. Nicht der schnelle Erfolg, sondern Ausdauer und Kontinuität sind unsere Maßstäbe. Dies

# ZIELSETZUNG ZU UNSEREN SCHWERPUNKTTHEMEN

bedeutet, dass wir täglich unser Bestes geben, um qualitativ sehr hochwertige und auch gesunde Backwaren verkaufen zu können. Zufriedene Mitarbeiter und Kunden sind unser tägliches Ziel. Wir bezahlen übertarifliche Löhne und bieten die Chance auf langfristige Arbeitsverhältnisse.

## WIE WIR VERÄNDERUNGEN HERBEIFÜHREN WOLLEN

Ein gutes Verhältnis zu unseren Mitarbeitern ist uns wichtig. Gemeinsam in die gleiche Richtung zu blicken und das Beste geben zu wollen, ebenso. Durch interne Seminare und Schulungen möchten wir unseren Mitarbeiter Anreize schaffen über den Tellerrand ihres Bereichs im Unternehmen blicken zu können.

Unseren Mitarbeitern noch mehr Verantwortung geben und die Möglichkeit Prozesse und Produkte mitzugestalten. Unsere leitenden Angestellten wollen wir durch Qualifizierungen und agile Arbeitsweisen fördern.

## DARAN WOLLEN WIR UNS MESSEN

- Verkaufszahlen und zufriedene Kunden
- Gute Besuchszahlen unserer Seminare
- Qualifizierung leitender Angestellter

**"Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen." Leitsatz 6.**

## WO STEHEN WIR?

Wir arbeiten eng mit Erzeugern aus der Region zusammen, nicht nur unser Getreide, auch unsere Eier, Milch, Kräuter und weitere Rohstoffe beziehen wir direkt aus der Region Schwäbische Alb.

Unsere Erzeuger und Lieferanten besuchen wir regelmässig und überzeugen uns persönlich vom fairen Umgang mit Tieren und dem Schutz der Natur. Wir können die Herkunft aller einzelnen Rohstoffe ausweisen und nachverfolgbar machen.

## WIE WIR VERÄNDERUNGEN HERBEIFÜHREN WOLLEN

Wir schätzen alte Traditionen und Backverfahren. Hinterfragen aber gleichzeitig alle Produktionsschritte, um die Bekömmlichkeit und Nachhaltigkeit unserer Produkte zu garantieren.

# ZIELSETZUNG ZU UNSEREN SCHWERPUNKTTHEMEN

Wir nehmen regelmässig an Studien teil, die belegen, dass nachhaltiges wirtschaften, regionale Zutaten und gute Handwerkskunst Teil des Ganzen sind und so zu gesunden, bekömmlichen und genussreichen Produkten führen.

## DARAN WOLLEN WIR UNS MESSEN

- Studie der Uni Hohenheim
- Kopplung des Milchpreises an den Brezelpreis
- Regelmässige Besuche bei unseren Erzeugern (Audits)



## 5. Weitere Aktivitäten

### Menschenrechte, Sozial- & Arbeitnehmerbelange

#### LEITSATZ 01 – MENSCHEN- UND ARBEITNEHMERRECHTE

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Wertschätzender Umgang mit allen Mitarbeitern, unabhängig von Bildung, Alter, Geschlecht, Unternehmenszugehörigkeit und Religion. Wir haben stets ein offenes Ohr für die Belange unserer Mitarbeiter – als Familienunternehmen teilweise bis hin zu den privaten und persönlichen Belangen. Auch die Integration benachteiligter Menschen ist uns ein wichtiges Anliegen. Auch Menschen ohne Ausbildung oder mit Behinderung erhalten bei uns Chancen, sich ins Arbeitsleben zu integrieren.

#### LEITSATZ 02 – MITARBEITERWOHLBEFINDEN

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Mitarbeiterseminare bei uns im Haus, aber auch Schulungen bei unseren Bauern und Vertragspartnern sind fester Bestandteil in unserem Unternehmen. Diese Events fördern das Miteinander untereinander, aber auch die Wertschätzung unserer hochwertigen Zutaten und Produkte. Wissen, wo es herkommt.

#### LEITSATZ 03 – ANSPRUCHSGRUPPEN

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Wir arbeiten hauptsächlich mit Geschäftspartnern aus der Region zusammen. Eine langfristige Geschäftsbeziehung auf Augenhöhe ist unser Ziel. Mit Lieferanten, Kunden, Behörden und Mitarbeitern.
- Ein hohes Mass an zufriedener Kunden, wollen wir erreichen in dem wir den Kundenbewertungen in Bezug auf Geschmack und Qualität unserer Erzeugnisse entsprechen. Ein Mass hierfür geben uns regelmässige Kundenbefragungen und offene Feedbackmöglichkeiten zu unseren Produkten in den Sozialen Medien.

### Umweltbelange

#### LEITSATZ 04 – RESSOURCEN

Ziele und geplante Aktivitäten:

## WEITERE AKTIVITÄTEN

- Der Boden unserer Heimat, der Schwäbischen Alb, ist eigen. Wir arbeiten eng mit unseren Vertragslandwirten zusammen, die sich damit auskennen. Urgetreide welches hier seit Jahrhunderten gewachsen ist und für uns besonders bekömmlich ist, bauen wir an und verarbeiten es zu unseren besonderen Backwaren.
- Kümmel und Mohn, weitere Kräuter und Getreide wollen wir zurückholen auf die Alb und hier anbauen. Die Kulturlandschaft zu pflegen und weiter für nachvollgende Generationen zu erhalten, ist unser Ziel.

### LEITSATZ 05 – ENERGIE UND EMISSIONEN

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Photovoltaik auf dem Dach unserer Produktion in Böhringen
  - Thermoölbäcköfen – Energieeinsparung von bis zu 40%
- Das Thema Energie- und Emissioneneinsparung ist stets ein großes Thema.

### LEITSATZ 06 – PRODUKTVERANTWORTUNG

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Wir halten uns ohne jede Einschränkung an die Vorgaben des Lebensmittelrechts.
- Die Produktqualität steht bei uns an oberster Stelle. Wir möchten unseren Kunden immer etwas Besonderes anbieten. Unsere Brote und Backwaren bekommen lange Teigruhezeiten, um den optimalen und gesunden Genuss zu garantieren.

## Ökonomischer Mehrwert

### LEITSATZ 07 – UNTERNEHMENSERFOLG UND ARBEITSPLÄTZE

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Unser Unternehmenserfolg ist für uns als inhabergeführtes Familienunternehmen wichtig. Wir sind nicht an kurzfristigen Erfolgen interessiert, sondern denken mittel- und langfristig. Gemeinsam mit unseren 300 Mitarbeitern ruhen wir uns nicht auf dem bereits erreichten aus, sondern.
- Unsere Mitarbeiter werden stets durch Schulungen weiter gebildet, um Tag für Tag Freude an der Arbeit zu haben und sich somit langfristig an unser Unternehmen zu binden.

### LEITSATZ 08 – NACHHALTIGE INNOVATIONEN

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Innovation und Tradition stehen bei uns Seite an Seite. In der Region verwurzelte Traditionsgebäcke finden bei uns immer ihren Platz, aber stets auch Neues.

# WEITERE AKTIVITÄTEN

- Unsere Genuss-Tüftler ([www.genuss-tueftler.de](http://www.genuss-tueftler.de)) zeigen unseren Kunden, dass Brot auch mehrere Tage nach dem Kauf verwendet werden kann und nicht entsorgt werden muss. Viel zu viele Lebensmittel landen auf dem Müll, hier wollen wir abhelfen, aufklären und mit innovativen Aktionen, Rezepten und Ideen den Sinn der Nachhaltigkeit bei unseren Kunden schärfen.

## Nachhaltige und faire Finanzen, Anti-Korruption

### LEITSATZ 09 – FINANZENTSCHEIDUNGEN

Ziele und geplante Aktivitäten:

Wir pflegen ein ausgewogenes Verhältnis von Eigen- und Fremdkapital. Unkalkulierbare Risiken versuchen wir dabei zu vermeiden. Finanzielle Investitionen werden immer unter Berücksichtigung nachhaltiger Kriterien getroffen.

### LEITSATZ 10 – ANTI-KORRUPTION

Ziele und geplante Aktivitäten:

Ehrlichkeit und Transparenz bei all unseren Geschäften sind unsere Maßstäbe. Wir verfechten eine strenge Compliance und Einhaltung von Gesetzen und Richtlinien in unserem Betrieb.

## Regionaler Mehrwert

### LEITSATZ 11 – REGIONALER MEHRWERT

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Wir sind tief verwurzelt in der Region. Nicht nur bei der Beschaffung, sondern auch beim Vertrieb unserer Produkte.
- Ausbau unserer Anbauflächen bzw die Zusammenarbeit mit regional ansässigen Landwirtschaftsbetrieben.

### LEITSATZ 12 – ANREIZE ZUM UMDENKEN

Ziele und geplante Aktivitäten:

- Wir setzen auf allen Ebenen Anreize zum Umdenken und Handeln. So fördern wir beispielsweise den Verkauf von Merhwegbechern durch Rabatte in unseren Filialen.
-

## 6. Unser WIN!-Projekt

### DIESES PROJEKT WOLLEN WIR UNTERSTÜTZEN

#### BeckaBecks Bienenhotel

Drei unserer Vertragslandwirte werden in diesem Jahr drei Bienenhotels unter dem Namen „Becks BienenHotel“ eröffnen. Insgesamt werden 25 Bienenstöcke angesiedelt. Eingebettet in saftige Wiesen und neu gepflanzte alte Obstbaumsorten hoffen wir, dass sich die Bienen wohlfühlen werden und zu einer intakten Kultur- und Naturlandschaft auf der Schwäbischen Alb einfügen.



# UNSER WIN!-PROJEKT

## ART UND UMFANG DER UNTERSTÜTZUNG

BeckaBeck übernimmt sämtliche Kosten für den Bau, Unterhalt und Reparaturen der Bienen Hotels. Den produzierten Honig verwenden wir für unsere Backwaren. Selbstverständlich bezahlen wir Arbeitsaufwand unserer Landwirte und Imker und das fertige Produkt angemessen.

Heiner Beck steht in regem Kontakt mit seinen Landwirten und wird die Bienen Hotels mind. 2-3 Mal pro Monat besuchen. Des weiteren steht er in wöchentlichem Kontakt mit Herrn Götz und den Landwirten und Imkern, um alle Arbeitsabläufe persönlich begleiten zu können.



## 7. Kontaktinformationen

### **Ansprechpartner**

Heinrich Beck h.beck@beckabeck.de

Melanie Lang m.lang@beckabeck.de

### **Impressum**

Herausgegeben am 20.04.2018 von

BeckaBeck Bäckerei und Konditorei Inh. Heinrich Beck

Unter Lau 3

72587 Römerstein

Telefon: 07382.937200

Fax: 07382.937209

E-Mail: [info@beckabeck.de](mailto:info@beckabeck.de)

Internet: [www.beckabeck.de](http://www.beckabeck.de)

