



followfood

IMPACT REPORT

2025



IN DIESEM REPORT

1 ÜBER DIESEN BERICHT.....3

- 1.1 Vorwort..... 4
- 1.2 Unsere Highlights5
- 1.3 Berichtsgrundlage 6
- 1.4 Allgemeine Angaben 6

2 FOLLOWFOOD ALS IMPACTUNTERNEHMEN.....7

- 2.1 Unsere Vision – Warum wir Veränderung brauchen 8
- 2.2 Unsere Mission – Wie wir verändern ... 9
- 2.3 Theory of Change – Wie wir Veränderung antreiben10
- 2.4 Themen, die uns bewegen (Doppelte Wesentlichkeitsanalyse)....12
- 2.5 Impactstrategie & Maßnahmen – Wie wir Veränderung steuern15

3 UMWELTBEZOGENE THEMENFELDER.....18

- 3.1 Klima19
- 3.2 Umweltverschmutzung & Wasser 24
- 3.3 Biodiversität & Ökosysteme 26
- 3.4 Ressourcennutzung & Kreislaufwirtschaft 32

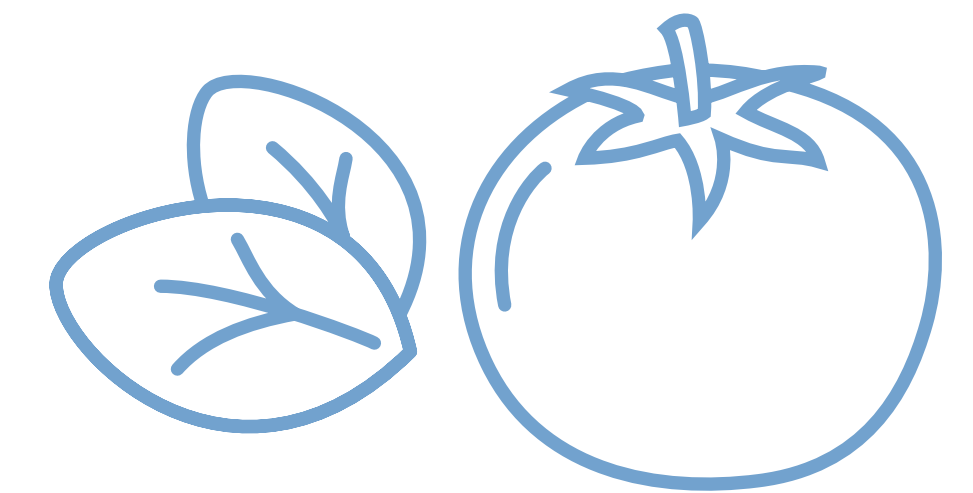
4 SOZIALE THEMENFELDER. .35

- 4.1 Arbeitsbedingungen der eigenen Belegschaft 36
- 4.2 Arbeitsbedingungen in unseren Lieferketten 38

5 UNTERNEHMENSFÜHRUNG 41

6 ANHANG 45

- 6.1 Methodik & Datenbasis - 46
- 6.2 Ablauf 46
- 6.3 Verlinkung Excel 46
- 6.4 Abkürzungen 46



Unternehmen: followfood GmbH, ohne verbundene Unternehmen
 Berichtszeitraum: 01.01.2025 – 31.12.2025
 Kontakt: impact@followfood.de

NACE Code: G 46.38/46.32
 Bilanzsumme: 36.759.034,65€
 Umsatz: 67.429.791,00€
 Anzahl Mitarbeitenden: 73
 Land der Hauptgeschäftstätigkeiten: Deutschland
 Produktionsstandorte: keine – followfood ist ein reines Handelsunternehmen

Report im Rahmen des VSME Basic & Zusatzmodul (Version Juli 25, Option B)



1 ÜBER DIESEN BERICHT





1.1 VORWORT

Es ist jetzt fast 20 Jahre her, als eine Vision in unsere Köpfe kam, die seitdem nicht nur unser eigenes Leben stark prägt, sondern zweifelsohne viele Dinge „auf der Welt“ bewegt hat: „Die nachhaltigste Fischmarke der Welt“ zu werden. Und obwohl wir bei unseren ersten Verkaufsversuchen unserer nachhaltig gefangenen Fischprodukte oftmals belächelt wurden, wurde der „Tracking-Code“ für Fischprodukte zu einem weit verbreiteten Standard im deutschen Lebensmitteleinzelhandel und wir eine der erfolgreichsten Seafood und Bio-Marken in Deutschland. Und lernten wir bei unserem ersten Besuch auf den Malediven im Herbst 2009 noch, dass es große Strömungen auf den Malediven gäbe, welche dafür plädierten, die „teure“ Angelruten-Fischerei durch eine effizientere (aber umweltschädlichere) Methode abzutauschen, sehen wir heute, dass diese Fischerei erfolgreicher ist, denn je. Wegen unseren über 150 Containern, die wir im Jahr kaufen und vor allem aufgrund einer wachsenden Zahl von Mitbewerbern, die uns hier kopieren und nun auch diese tollen Fischprodukte vermarkten.

Von ähnlichem gibt es viele Beispiele. Ob wir es immer waren, welche den Markt zum „Nachahmung“ ermutigt haben, können wir natürlich nicht sicher sagen. Wohl aber, dass wir auch die ersten waren, die Biolachs in Deutschland verkauften, die ersten mit MSC Kabeljau, MSC Thunfisch, Fair Trade Thunfisch, Kartoffeln aus regenerativer Bio-Landwirtschaft etc.

Rückblickend machen uns viele Dinge sehr zufrieden und auch stolz. Und sie helfen und haben immer geholfen, die vielen Hürden und Schwierigkeiten zu überwinden, die es natürlich gab und gibt auf unserem Weg. Denn eines ist so sicher wie herausfordernd: Ein nachhaltig hergestelltes Produkt ist eigentlich immer teurer als ein Produkt aus einer sehr effizienten aber eben leider oftmals umweltschädlichen Herstellung. Das gilt für Wildfisch, Zuchtfisch und natürlich landwirtschaftliche Produkte. Denn diese stammen bei uns immer aus Bio-Landwirtschaft. Auch dann, wenn wir das Produkt gar nicht „Bio“ nennen dürfen, wir z.B. beim Thunfisch in Olivenöl, bei dem das Olivenöl aus Bio-Landwirtschaft kommt. Und ein hochpreisiges Produkt zu haben bedeutet: Wir müssen das Produkt gut vermarkten, damit es jemand kauft: Lecker, attraktiv und auch lifestylich. Das wiederum führt hier und da durchaus zu dem Reflex von Menschen, die sagen „ach, ihr seid doch eh nur eine Lifestyle-Marke die mit Nachhaltigkeit Geld verdienen möchte“.

Ja, das möchten und müssen wir. Auch, um unsere Vision weiter nach vorne zu treiben. Und nein, seit Firmengründung haben wir Gründer noch keinen Cent unserer Gewinne ausgeschüttet. Und ja, wir wollen eine Lifestyle Marke sein UND gleichzeitig einen echten Impact haben durch das, wie wir Dinge tun. Und um unsere Ernsthaftigkeit zu zeigen, um transparent und überprüfbar zu sein, haben wir die letzten Jahre zwei ausführliche Bilanzen nach dem Standard der Gemeinwohlökonomie erstellt und mit Höchstwerten abgeschlossen. Und uns nun dazu entschlossen, erstmals einen ausführlichen, eigenen Nachhaltigkeitsbericht zu verfassen.

Der vorliegende Bericht soll zeigen, was wir mit welchem Impact tun. Und gleichzeitig auch transparent machen, wo wir noch Felder haben, auf denen wir uns entwickeln können und wollen. Denn auch das ist eine Herausforderung als Unternehmen, welches sich auf die Fahnen geschrieben hat, ein nachhaltiges Geschäftsmodell aufzubauen: Perfekt sind auch wir nicht. Und werden es wahrscheinlich nie werden. Und darum geht es aus unserer Sicht auch gar nicht so sehr. Vielmehr geht es darum, dass wir uns auf den Weg machen, immer besser, transparenter und nachhaltiger zu werden. Zeigen, dass es anders geht. Transparent sein! Auch dort, wo wir selbst noch nicht am Ziel sind. Und genau das ist der Zweck dieses Berichtes.

Vielleicht motivieren wir ja nach unserem Tracking-Code damit erneut Unternehmen, es uns auch in dieser Detailtiefe gleich zu tun.. Viel Freude beim Lesen.

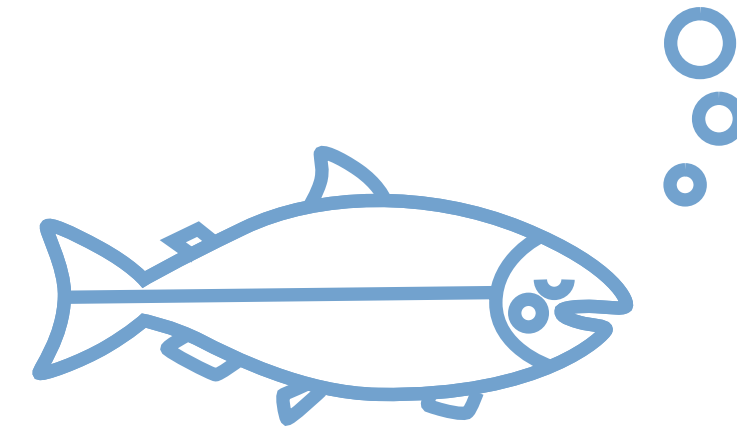
Jürg Knoll, Geschäftsführer und Gründer followfood



Harri & Jürg, unsere beiden Geschäftsführer und Gründer von followfood



1.2 UNSERE HIGHLIGHTS



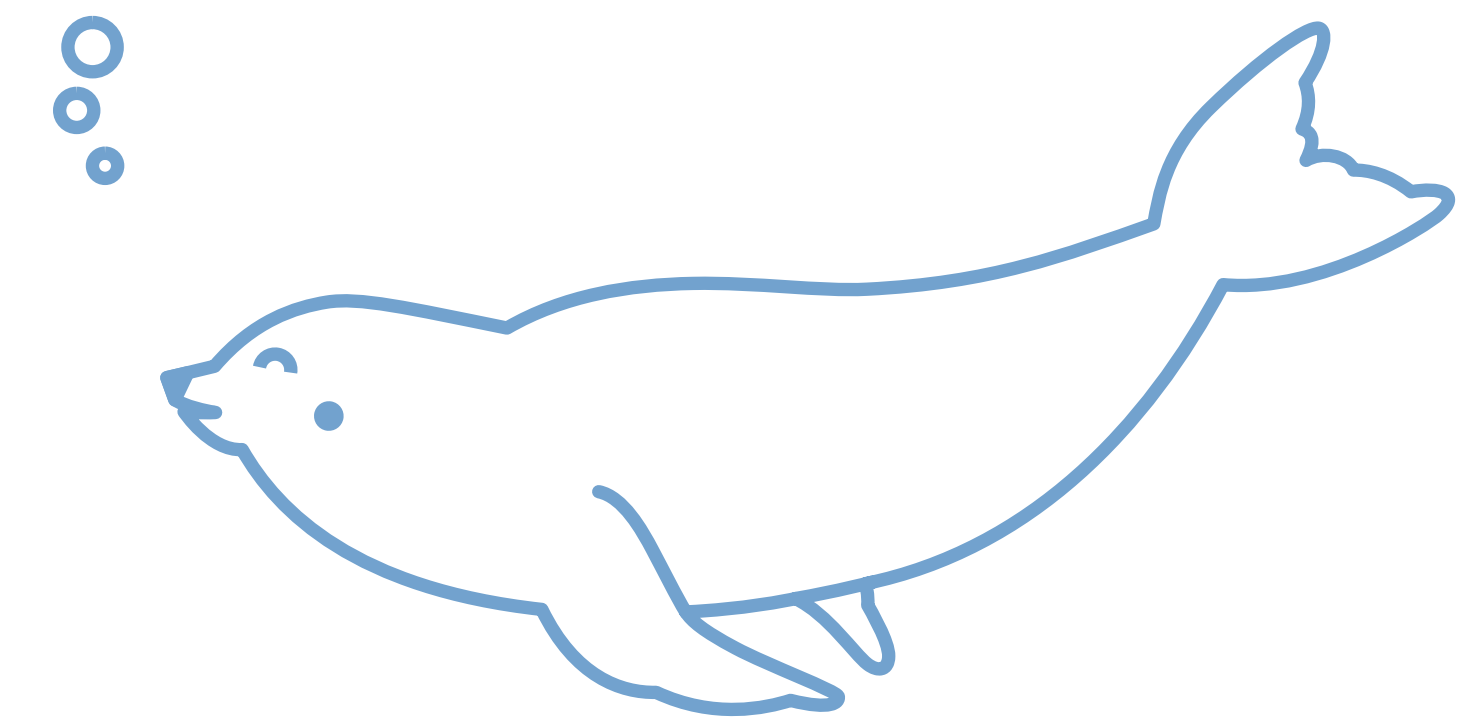
100 % zertifiziert. All unsere Produkte sind entweder MSC oder Bio zertifiziert. Auch für unsere Fischkonserven gibt es nur Bio-Öl.

Transparenz fürs Klima: freiwillige Offenlegung unser CO₂e Intensität der gesamten Scope 1, 2 und 3 Emissionen : 0,41kgCO₂e/€.

So wollen wir Vergleichbarkeit schaffen.

Umstellung auf pazifischen Kabeljau, um den gefährdeten Bestand des atlantischen Kabeljaus zu schonen.

GWÖ-Audit im Februar mit 725 Punkten. Damit sind wir unter den Top 3 Lebensmittelunternehmen.



Fischerei-Richtlinien 2.0 veröffentlicht. 53 Seiten für jede:n nachlesbar, wie wir über den MSC-Standard hinaus sourcen.

1200 Tonnen handgeangelten Thunfisch vermarktet. 16 Tsd. Euro Fair Trade Premiums und Fonds auf den Malediven generiert.



1.3 BERICHTSGRUNDLAGE

Dieser Bericht fasst unsere wichtigsten ökologischen und sozialen Entwicklungen und Wirkungen im Jahr 2025 zusammen. Er stellt Fortschritte in Bezug auf Nachhaltigkeitsambitionen dar und bietet Einblick in zentrale Kennzahlen, Herausforderungen und Chancen.

Die Struktur dieses Kapitels orientiert sich am VSME-Standard (Voluntary Sustainability Reporting Standard for SMEs) der EFRAG. Er bietet kleinen und mittleren Unternehmen einen Rahmen, um Nachhaltigkeitsleistungen vergleichbar darzustellen. Ergänzend haben wir die Logik zu wesentlichen Impacts, Chancen und Risiken aus der CSRD (der europäische Standard für Nachhaltigkeitsberichte) übernommen. Sie bildet das Rückgrat unserer Impactberichterstattung.

Dieser Impact Report ist mehr als ein Update. Er ist ein Statement dafür, dass das Berichten über Wirkung wichtiger ist, denn je. In Zeiten, in denen viele über Bürokratie klagen, wollen wir zeigen: Es geht. Wir sind überzeugt: Entscheidend ist nicht Perfektion – weder im Handeln noch im Berichten, sondern der Blick auf das, was heute möglich ist und morgen Wirkung entfaltet.

Die Berichtspflichten des VSME-Standards findest du in folgenden Kapiteln. Im [Anhang](#) findest du zudem alle verpflichtenden Angaben als Datei.

Tabelle 1: Zuordnung der Kapitel zu den VSME-Modulen und Kennzahlen basierend auf der Empfehlung der EU-Kommission vom 30.Juli 2025.

Kapitel in diesem Report	VSME Themenzuordnung
2. Allgemeine Angaben	B1, B2, C1, C2
3.1 Klima	B3, C3, C4
3.2 Umweltverschmutzung & Wasser	B4 B6
3.2 Biodiversität & natürliche Ressourcen	B5
3.3 Kreislaufwirtschaft & Abfall	B7
4.1 Arbeitsbedingungen eigene Belegschaft	B8, B9, B10, B11, C5, C7
4.2 Arbeitsbedingungen unserer Lieferketten	C7
5. Unternehmensführung	
Anhang	B11, C8, C9

1.4 ALLGEMEINE ANGABEN

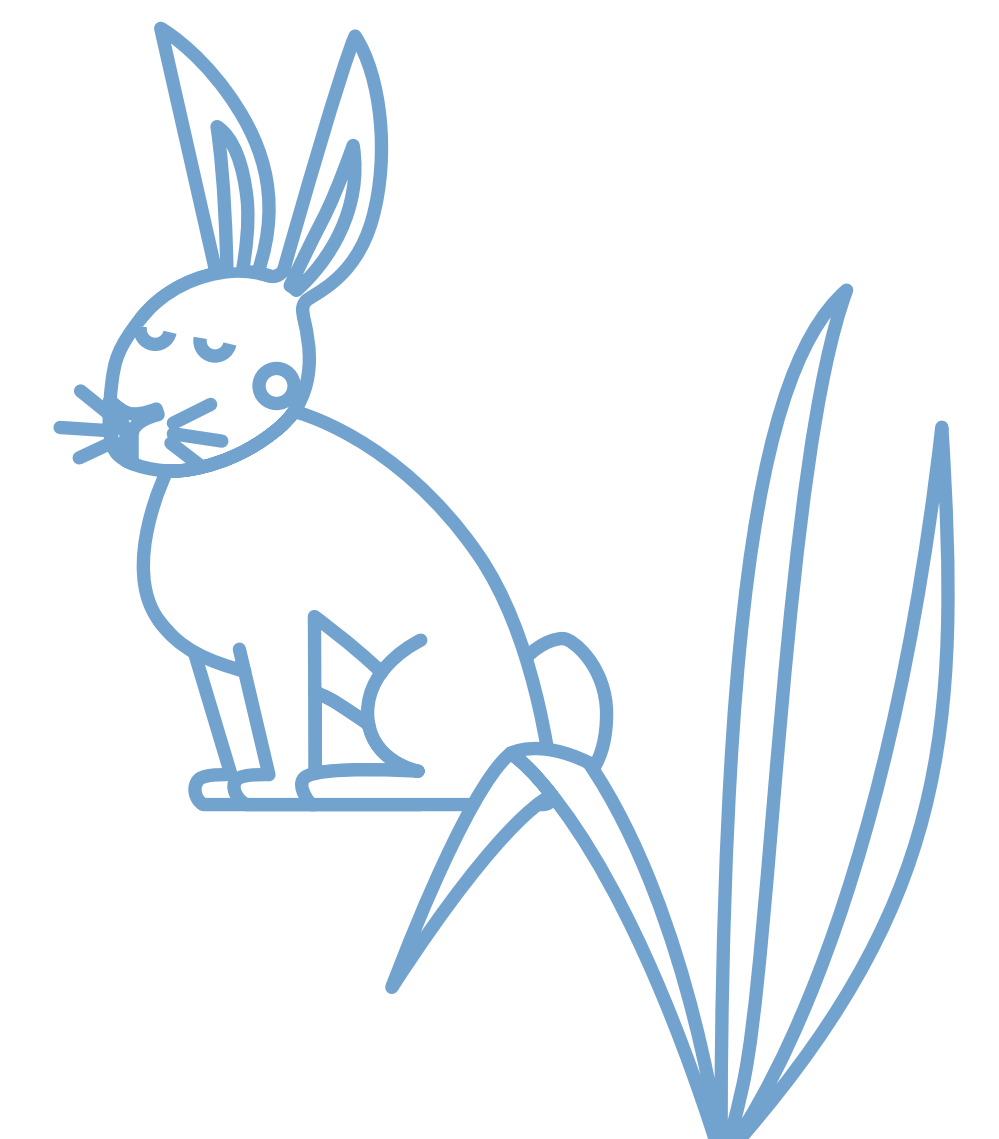
followfood ist ein nachhaltiges Lebensmittelunternehmen mit Fokus auf transparente Lieferketten und zukunftsfähige Lebensmittel. Das Ziel: Eine Lebensmittelmarke innerhalb der Planetaren Grenzen zu sein. Mit Sitz in Deutschland agieren wir europaweit und engagieren uns für ökologische und soziale Wirkung.

Produkte, die wir anbieten: Über 150 Produkte, darunter Tiefkühl-, Konserven und Trockenartikel in den Kategorien Seafood, Convenience, Gemüse und Snacks.

Märkte, in denen wir agieren: Unsere Produkte kannst du in allen gängigen Supermärkten kaufen, wie REWE, Edeka, Denns, Alnatura und viele mehr. Wir verkaufen unsere Produkte vor allem im DACH-Raum, aber vereinzelt auch in Frankreich oder anderen europäischen Ländern. Insgesamt sind unsere Produkte in über 15.000 Supermärkten in Deutschland verfügbar.

Stakeholder, mit denen wir uns intensiv austauschen: Als Handelsunternehmen ohne eigene Produktion sind unsere Lieferant:innenbeziehungen zentral. Ebenso wichtig ist der Dialog und die Rückmeldungen von Kund:innen aus dem Handel, aber auch die Endkonsument:innen. Darüber hinaus engagieren wir uns in Brancheninitiativen als auch in der Politik. Denn wir wollen als Leuchtturm den Wandel zu einem zukunftsfähigen Ernährungssystem aktiv mitgestalten.

followfood hält folgende wesentliche und nachhaltigkeitsrelevante Zertifizierungen: MSC, EU-Bio, Naturland, demeter, Fair Trade USA, GWÖ





2 FOLLOWFOOD ALS IMPACTUNTERNEHMEN



2.1 UNSERE VISION – WARUM WIR VERÄNDERUNG BRAUCHEN

Relevanz: Die Zukunftsfähigkeit unseres Ernährungssystems entscheidet über unsere Zukunft als Menschen.

Was wir essen, verändert die Welt. Das, was wir heute oft Genuss nennen, macht sowohl unsere Körper als auch unseren Planeten krank. Nicht nur stammen die meisten Lebensmittel aus zerstörerischen Anbausystemen, sie werden auch oft mit ungesunden Zusatzstoffen weiterverarbeitet. Wir stehen vor enormen Herausforderungen individueller und planetarer Gesundheit.

Dabei ist unser Ernährungssystem mehr als eine Produktion von Lebensmitteln. Landwirtschaft und Fischerei gestalten aktiv unsere ökologische Infrastruktur. Darauf basiert unser wirtschaftliches Handeln und demnach unsere Gesellschaft als Ganzes. Der Planet Erde hat klare Belastungsgrenzen – die planetaren Grenzen. Werden sie überschritten, geraten Ökosysteme aus dem Gleichgewicht – und damit die Grundlage menschlichen Lebens auf eben diesem Planeten. Die Lebensmittelbranche trägt hier eine doppelte Verantwortung: Sie ist Haupttreiber der Überschreitung der planetaren Grenzen und einer Gesundheitskrise - gleichzeitig aber auch ein entscheidender Teil der Lösung [1].

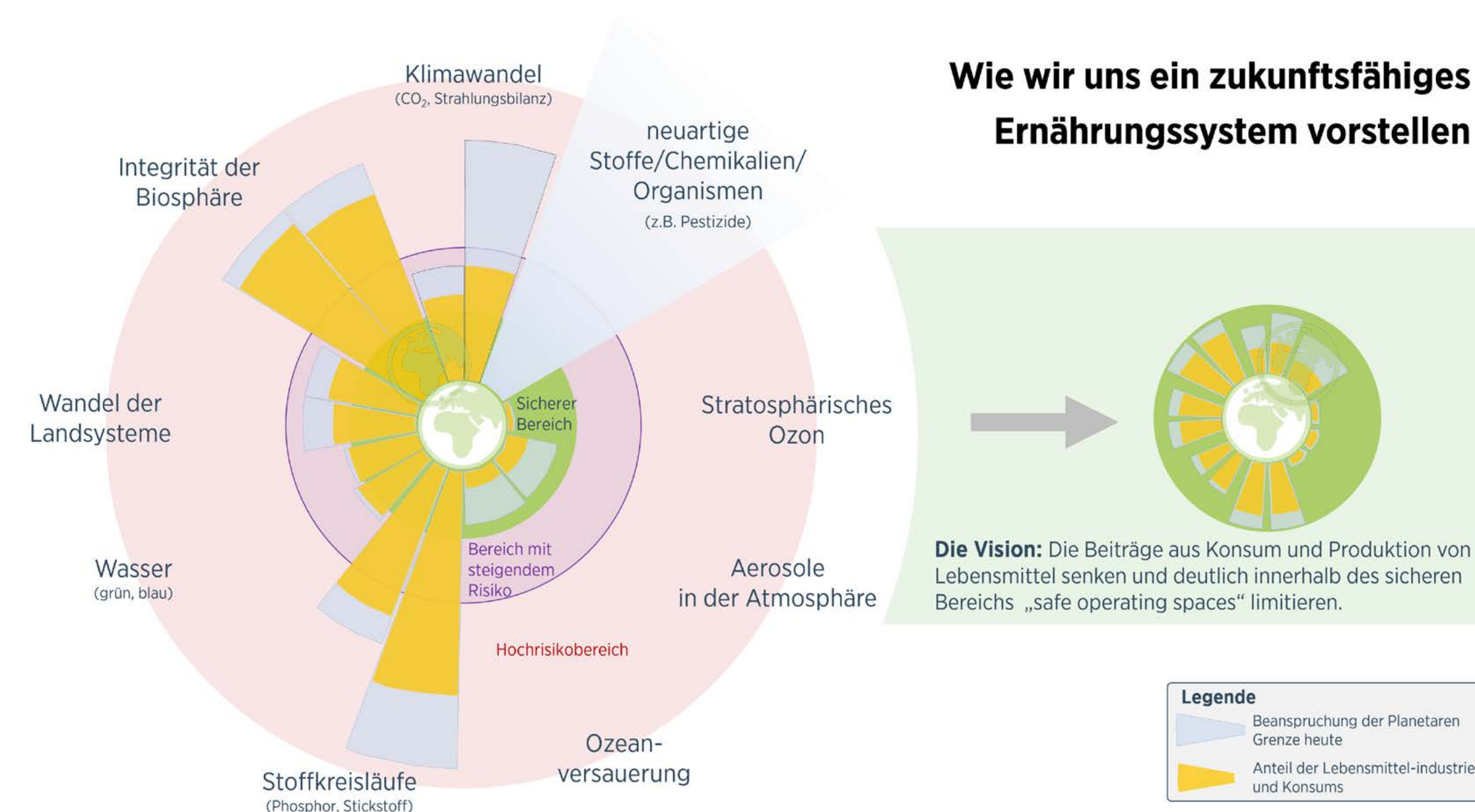


Abbildung 1: Schematische Darstellung der Planetaren Belastungsgrenzen „planetary boundaries“ (blaue Teilstücke). In 2025 schätzen Wissenschaftler:innen den Anteil, den unser Nahrungsmittelsystem und -konsum dazu beitragen (in gelb). Solange die Teilstücke innerhalb des grünen Bereichs liegen, bewegen wir uns im sicheren Bereich unseres Wirtschaftens. Wird der grüne Bereich verlassen, werden ökologische Schwellenwerte überschritten, die mit erheblichen Risiken für die Stabilität unseres Systems Erde einhergehen. Darstellung vereinfacht nach [1].

Genuss mit gutem Gewissen: Was, wenn Genuss regenerieren könnte. Nicht nur mental, als Erholungsakt, sondern den Körper und den Planeten gleichermaßen?

Eine einfache Gleichung:

Gesundes Ernährungssystem = Gesunder Planet & gesunder Mensch.

Ein Ernährungssystem, das die planetaren und sozialen Grenzen wahrt – sie sogar in der produktiven Zusammenarbeit stetig regeneriert.

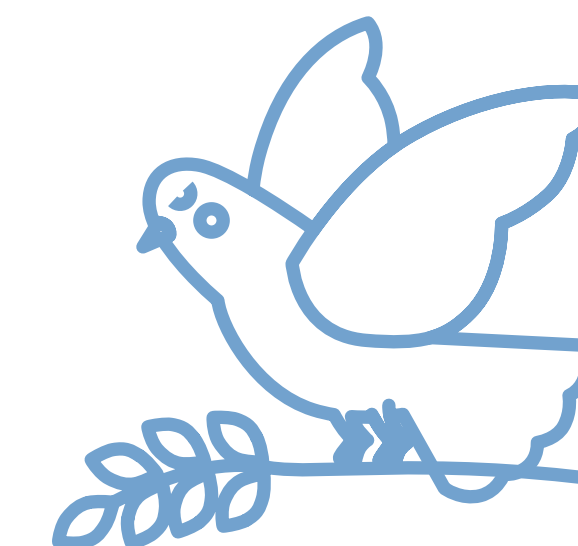
Eine zukunftsfähige Lebensmittelerzeugung kann sich nicht mit Schadensbegrenzung zufriedengeben. Böden, Gewässer, Meere und Menschen können regenerieren. Lange dachten wir, dafür müsse man lediglich Ruhezeiten einplanen und die Natur erholt sich von selbst. Naturschutzgebiete, Entnahmekoten und Fastentage. Das Prinzip funktioniert. Doch es ist in seinen Kapazitäten limitiert, wenn wir weiterhin zerstörerische Praktiken als Standard-einstellung haben. Wollen wir weiterhin mit unseren Körpern und Ökosystemen produktiv arbeiten, müssen wir in der Nutzung regenerieren.

Unsere Vision bei followfood:

Jedes verkaufte followfood-Produkt regeneriert Mensch und Planet.

Das bedeutet: Mehr Biodiversität, fruchtbarere Böden, lebendigere Meere, reinere Luft, saubereres Wasser und gesündere Menschen.

Wir wissen, dass es geht. Unser Ernährungssystem ist der Schlüssel für ein lebenswertes Leben und eine Zukunft auf diesem Planeten. Essen soll nicht nur satt machen, sondern zu einem guten Leben heute und in Zukunft beitragen.



2.2 UNSERE MISSION – WIE WIR VERÄNDERN

Wir richten uns nach unserem Impact aus. Mit unserem Geschäftsmodell tragen wir dazu bei, die sozial-ökologischen Probleme unserer Zeit zu lösen und zeigen, dass ein Wirtschaftssektor vom Problem zur Lösung werden kann. Dies wollen wir erreichen, indem wir Produkte aus umweltschädlichen Lieferketten durch Produkte aus umweltfreundlicheren Lieferketten ersetzen, z.B. in der Fischerei oder Landwirtschaft. Als Impact-Unternehmen ist unsere Existenz kein Selbstzweck. Wir wollen als Leuchtturm eine Branche verändern. Das geht nur, wenn wir Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verbinden. Die Systembedingungen der Wirtschaft können wir nicht allein verändern. Aber wir können zeigen, dass nachhaltiges Wirtschaften funktioniert – auch innerhalb bestehender Strukturen. Dafür verbinden wir Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Denn um Wirkung zu entfalten, müssen wir marktfähig sein: Impact = Nachhaltigkeit + Marktfähigkeit.

Weil wir nicht alle Nachhaltigkeitsfelder gleichzeitig bearbeiten können, fokussieren wir uns auf unsere größten Hebel: Unsere Lieferketten, das Produkt selbst. Wenn wir den Anbau oder die Fangmethode unserer Produkte verändern und diese erfolgreich vermarkten, erzeugen wir positiven Impact, dort wo er am stärksten ist, im Ursprung.

Die planetaren Grenzen sind unser ökologischer Kompass. Unsere vier Säulen beschreiben den Fokus der Umsetzung innerhalb unseres Geschäftsmodells. Diese sind:

1. Transparente Herkunft

Wer innerhalb planetarer Grenzen wirtschaften will, muss seine Lieferketten kennen. Deshalb machen wir unsere Rohwaren so weit wie möglich bis zum Ursprung nachvollziehbar, vom Fanggebiet über die Anbauregion bis zur Verarbeitung. Nur so können wir fundierte Entscheidungen treffen und Verantwortung übernehmen. Transparenz ist für uns zunächst Teil unseres Markenversprechens. Inwiefern die Kraft unserer Transparenz darüber hinaus wirkt, beschreiben wir in unserer Theory of Change (**Abbildung 2**).

2. Eigene Fischerei-Richtlinien

Fischerei setzt marine Ökosysteme massiv unter Druck und riskiert dadurch das Gleichgewicht eines der größten Systeme unseres Planeten. Die industrielle Fischerei ist auf einer viermal so großen Fläche wie die gesamte Landwirtschaft aktiv [2]. 38% der Fischbestände gelten als überfischt [3].

Für uns ist deshalb klar: Wenn wir Fischerei innerhalb planetarer Grenzen organisieren, kommen wir einem zukunftsfähigen Ernährungssystem einen entscheidenden Schritt näher.

Weil wir an diese Hebelwirkung glauben, haben wir eigene Fischerei-Richtlinien entwickelt. Sie bauen auf bestehenden Zertifizierungen auf, gehen aber dort weiter, wo wir die Möglichkeit sehen, strengere Maßstäbe anzulegen. Unser Anspruch ist es, dass wir uns konsequent näher an einem System bewegen, das die Belastungsgrenzen der Meere respektiert.

Fisch ist unser größter Hebel und damit unsere größte Verantwortung.

Erfahre [hier](#) mehr über unsere Fischereirichtlinien.

3. Bio als Basis

Die industrielle Landwirtschaft ist ein zentraler Treiber für Biodiversitätsverlust, Überdüngung und Boden-degradation [1]. Ca. 40% der Landflächen werden für die Lebensmittelproduktion verwendet. Der Düngemittelsatz hat sich in den letzten 20 Jahren verdreifacht, der Einsatz von Pestiziden verdoppelt [2]. Ähnliche Probleme der Intensivierung, wie bspw. Nährstoffüberschüsse und damit einhergehend Eutrophierung gibt es in der industriellen Aquakultur. Mit unserem 100 % Bio-Versprechen setzen wir auf Systeme ohne chemisch-synthetische Pestizide, mit stabileren Nährstoffkreisläufen und gesünderen Böden bzw. gesundem Wirtschaften innerhalb von Ökosystemen. So adressieren wir mehrere planetare Grenzen gleichzeitig, insbesondere Biodiversität, biogeochemische Kreisläufe und Landnutzung. Bio ist für uns die Basis. Ökologischer Anbau bedeutet nicht automatisch Wirtschaften innerhalb planetarer Grenzen, etwa bei intensiver Bodenbearbeitung. Für uns ist Bio jedoch systemische Grundlage und ein praktischer sowie regulatorischer Wegweiser, um Landwirtschaft konsequent weiter in Richtung regenerative Systeme zu denken.

4. Genuss, der stärkt

Ein zukunftsfähiges Ernährungssystem muss nicht nur ökologisch tragfähig, sondern auch gesellschaftlich anschlussfähig sein. Es sollte nicht nur den Planeten stärken, sondern auch uns. Unsere Produkte sollen daher schmecken, stärken und in den Alltag passen. Wir achten auf darauf, Produkte zu entwickeln, deren Zutaten natürlich sind. Auf die Zugabe von Zucker als Geschmacksverstärker verzichten wir, wo es geht. Zusatzstoffe sind bis auf wenige, sinnvolle Ausnahmen bei uns tabu. Inwiefern auch diese Anforderung über unsere Produkte hinaus Wirkung entfaltet, liest du in unserer Theory of Change (siehe 2.3).

Alle Themenfelder dieses Berichts, wie Klima, Arbeitsbedingungen und Verpackungen gehören selbstverständlich zu unserer ganzheitlichen Verantwortung. Doch unsere vier Fokuspunkte sind die Felder, in denen wir am meisten bewirken können – sie prägen, wie wir Lebensmittel denken und produzieren. Über unsere Theory of Change bringen wir diese Inhalte anschließend in den Markt und treiben Veränderung an.

2.3 THEORY OF CHANGE – WIE WIR VERÄNDERUNG ANTREIBEN

Wie wir als Unternehmen systemisch wirken wollen

Eine Theory of Change beschreibt die Logik, wie aus unserer Mission systemische Veränderung entstehen soll. Sie macht sichtbar, welche Annahmen wir treffen, welche Mechanismen wir nutzen und wie wir als einzelnes Unternehmen innerhalb einer ganzen Industrie wirken möchten.

Unsere Wirkungslogik basiert auf drei Hebeln, getragen von einem Prinzip: Zuversicht.

THEORY OF CHANGE

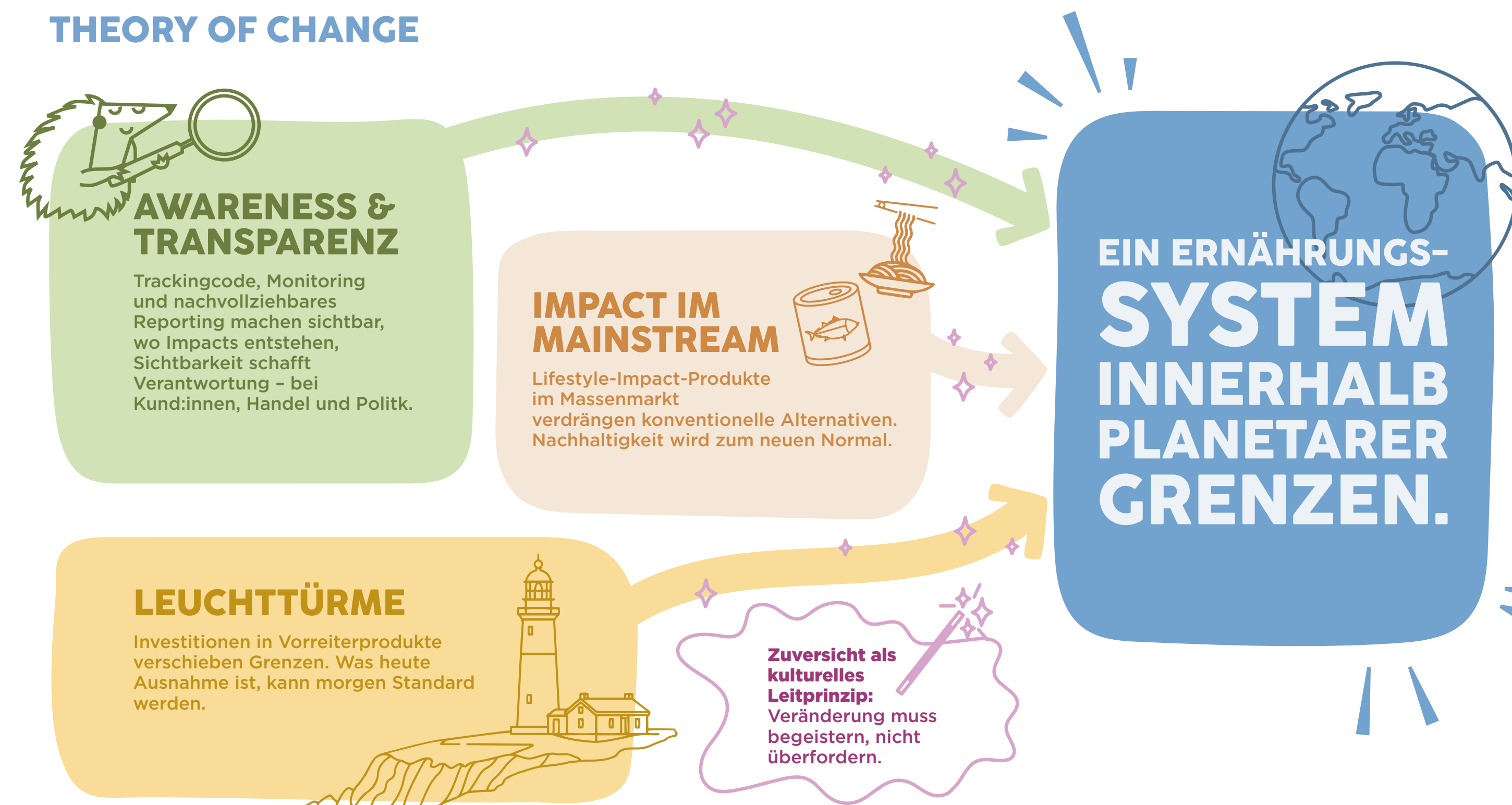


Abbildung 2: Vereinfachte Darstellung unserer Theory of Change

Awareness & Transparenz

Sichtbarkeit erzeugt Verantwortung

Die Lebensmittelindustrie verursacht erhebliche ökologische und soziale Auswirkungen. Gleichzeitig bleiben diese im Alltag oft unsichtbar. Ohne Transparenz entsteht kein Entscheidungsdruck weder für Konsument:innen noch für Handel, Unternehmen oder Politik.

In der Branche heißt es häufig: Es ist zu komplex. Unsere Annahme ist eine andere: Gerade, weil es komplex ist, braucht es Transparenz. Mit unserem Tracking-Code, klaren Angaben zu Herkunft und Ökobilanzen machen wir sichtbar, wo Impacts entstehen. Transparenz ist für uns kein reines Kommunikationsinstrument, sondern Voraussetzung für unternehmerische Steuerung. Nur was sichtbar ist, kann bewertet, priorisiert und verändert werden.

Seit 2007 legen wir Lieferketten offen. Was lange als ungewöhnlich galt, ist heute zunehmend Standard. Andere Unternehmen haben vergleichbare Systeme eingeführt. Genau darin zeigt sich Wirkung.

Transparenz wirkt auf unterschiedlichen Ebenen:

Individuell: Kund:innen verstehen, dass es einen Unterschied macht, welches Produkt sie kaufen und können vergleichen.

Öffentlich: Nachhaltigkeit wird konkret, überprüf- und vergleichbar.

Strukturell: Wettbewerber müssen erklären, warum sie weniger offenlegen oder geringere Standards anwenden.

Transparenz führt dazu, dass Akteur:innen sich intensiver mit ihren eigenen Auswirkungen auseinandersetzen müssen. Mit wachsender Transparenz werden ökologische und soziale Auswirkungen konkret und damit adressierbar. Diese Sichtbarkeit verändert die Diskussion.

Erwartungen steigen, Verantwortung zu übernehmen und Verbesserungen einzuleiten. Transparenz schafft damit nicht nur Information, sondern Orientierung und erhöht den Anspruch an das gesamte System.

Transparenz ist damit kein Marketinginstrument. Sie ist der Ausgangspunkt systemischer Veränderung und Voraussetzung für alle weiteren Hebel.

Impact in den Mainstream

Wachsende Marktanteile schaffen Relevanz und verändern Systeme

Kraftvolle Innovationen entstehen oft in der Nische. Doch Systemwirkung entsteht erst, wenn sie im Mainstream funktionieren. Der Lebensmittelmarkt ist dabei ein besonderer Markt: Er ist ein Verdrängungsmarkt. Wir essen nicht unbegrenzt mehr. Zusätzlicher Absatz bedeutet meist Ersatz. Regalplatz ist begrenzt. Was neu hineinkommt, drängt anderes hinaus. Mit unserem Dosen-Thunfisch sind wir als einzelnes Unternehmen mittlerweile für über zehn Prozent des europäischen Skipjack-Imports aus den Malediven verantwortlich [4]. Das ist keine Nische mehr, das ist Marktrelevanz. Und Marktrelevanz verändert Anreize. Mit wachsendem Absatz verschiebt sich Nachfrage messbar hin zu schonenderen Fangmethoden. Anbieter müssen erklären, warum ihre Standards niedriger sind oder beginnen, sich anzupassen. Dass selbst erste Handels-Eigenmarken auf Pole-&-Line umstellen, zeigt, wie dieser Mechanismus wirkt. Marktfähigkeit im Mainstream ist deshalb kein Kompromiss. Sie ist Bedingung für Skalierung.

Und gleichzeitig ist der Wirkungshebel „Impact im Mainstream“ für uns auch einer der herausforderndsten. Denn wir kommen so in Produktgruppen, die aus einer z.B. ernährungsphysiologischen Sicht nicht sehr sinnvoll sind. Wir sind letztes Jahr genau in dieses Wirkungsfeld eingedrungen: Unsere Instant Nudeln kommen ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe aus und stammen aus Bio-Landwirtschaft. So verdrängen wir konventionelle Massenprodukte aus dem Regal und ersetzen diese durch Produkte, deren Zutaten nachvollziehbarer sind und durch den ökologischen Anbau umweltfreundlicher. Hinzu kommt, dass wir eine neue Zielgruppe von Jugendlichen erschließen und hier oft den ersten Bio-Kontakt herstellen.

Leuchttürme

Vorbilder verschieben Grenzen in Richtung Vision. Nicht alle unsere Produkte sind heute vollständig innerhalb planetarer Grenzen gestaltet. Einige sichern unsere Anschlussfähigkeit im Markt. Doch Leuchtturmprojekte gehen bewusst weiter. Oft heißt es auch hier: zu teuer, zu kompliziert, nicht skalierbar. Unsere Hypothese lautet: Wenn wir zeigen, dass es funktioniert, verliert dieses Argument seine Kraft.

Unsere Leuchttürme bringen uns näher an unsere Vision und geben uns Orientierung, wo wir hinmöchten. Sie verschieben Grenzen im Markt.

Oft stehen dahinter Systeme oder Menschen, die seit Jahrzehnten oder Jahrhunderten schonend wirtschaften, wie traditionelle Pole-&-Line-Fischereien oder extensive Garnelenzuchten in Mangrovensystemen. Oder Landwirt:innen, die mit regenerativen Methoden Böden aufbauen und Ökosysteme wieder stärken, wie bei unserem regenerativen Kartoffelprojekt im Schwarzwald.

Diese Produkte sind Grenzgänger und Ausnahmeerscheinungen. Sie liegen abseits der Norm, oft auch abseits klassischer Bio-Standards. Sie entwickeln in der Nische Standards weiter und sind damit Visionäre.

Leuchttürme erfüllen eine doppelte Funktion: Sie inspirieren uns intern. Sie verschieben extern Erwartungen. Was heute Ausnahme ist, kann morgen Standard werden. Und sie erinnern uns daran, dass unsere Vision kein theoretisches Ideal ist, sondern real existierende Praxis. Ohne Leuchttürme würden wir uns nur entlang der bestehenden Marktlogik bewegen. Nur das umsetzen, was am Markt zu vermarkten ist. Mit unseren Leuchttürmen verschieben wir die Grenzen des Machbaren.

Unsere Superpower: Zuversicht

Wir glauben, dass Veränderung nur funktioniert, wenn sie positive Geschichten erzählt. Ein Angebot zum Wandel darf nicht in moralischer Überforderung resultieren, sondern muss begeistern. Zuversicht bedeutet für uns auch trotz Zielkonflikten zu handeln. Wir sind nicht perfekt, aber tun unser Bestes. Wir zeigen einen möglichen Lösungsweg auf gesellschaftliche Probleme, die uns alle betreffen. So wirkt Wandel machbar und einladend.

So sind nicht nur unsere Produkte, sondern auch unser Marketing, Teil der Impactstrategie. Leckere Produkte, ansprechendes modernes Design, klare Kommunikation und eine zuversichtliche Botschaft sind damit keine Nebensache. Sie sind Teil unserer Wirkungsstrategie.

Denn nur was Menschen gerne kaufen, wird dauerhaft Teil ihres Lebens und damit Teil des Systems.

Wie aus den Hebeln systemische Wirkung entsteht

- Ohne Transparenz keine Basis.
- Ohne Markt keine Relevanz.
- Ohne Zielbild keine Richtung.

Systemische Wirkung entsteht, wenn Sichtbarkeit Anspruch erzeugt und Verantwortung erzwingt, Marktanteile Alternativen verdrängen und Visionen als reale Leuchttürme in der Praxis erlebbar werden.

Alle drei Hebel wirken gleichzeitig, verstärken sich gegenseitig und werden von Zuversicht getragen. So wollen wir einen Beitrag zur Transformation der Branche leisten. Das ist unsere Theory of Change.

2.4 THEMEN, DIE UNS BEWEGEN (DOPPELTE WESENTLICHKEITSANALYSE)

Unsere Mission und unsere Theory of Change sind das Ergebnis eines fortlaufenden Prozesses: Wir prüfen regelmäßig, wo und wie wir den größten Hebel für Wirkung haben und gleichzeitig wirtschaftlich erfolgreich sein können. Denn wir wollen beweisen, dass zukunftsfähige Lebensmittel funktionieren. Unser Zielbild: Mehr followfood Produkte = mehr Impact.

Die doppelte Wesentlichkeitsanalyse macht diesen Zusammenhang deutlich. Sie betrachtet nicht nur unsere Auswirkungen auf Umwelt und Gesellschaft, sondern auch finanzielle Chancen und Risiken. Bei Umwelt- und Sozialthemen gibt es starke Synergien: Was schlecht für Natur und Menschen ist, gefährdet auch unsere Geschäftsgrundlage als Impactunternehmen.

Unsere Analyse konzentriert sich auf unsere umsatzstärksten Kategorien: Wildfisch, Aquakultur, Pizza und Convenience-Produkte.

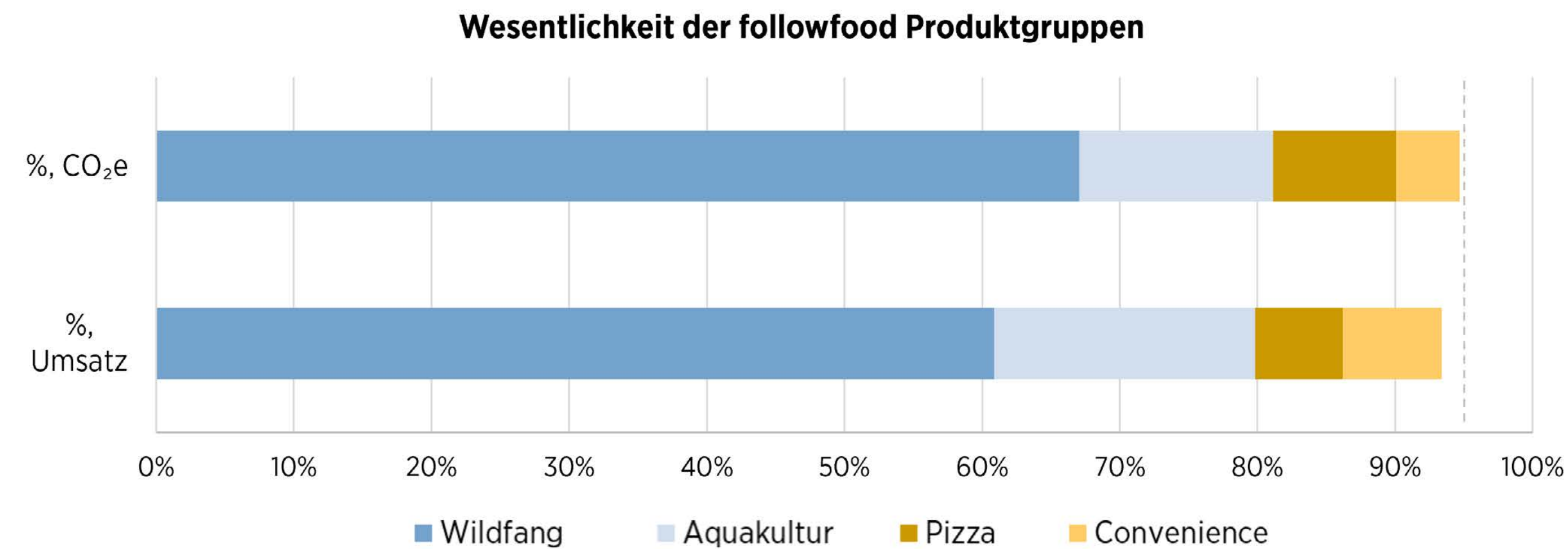


Abbildung 3: Wildfisch, Aquakultur, Pizza und Convenience Produkte geben den Ton an, denn auf sie gehen >90% des Umsatzes sowie ca. 95% unserer Produkt CO₂e Emissionen zurück. Die hier nicht gezeigten Produktgruppen (Snacks, TK-Gemüse, Eis und Getränke) mit Beiträgen von <10% sind nicht wesentlich.

Die wesentlichen Hotspots liegen meist am Ursprung der Lieferketten. Auch wenn die Betrachtung laut VSME nicht gefordert ist, ist sie für uns zentral. Das Ergebnis unserer doppelten Wesentlichkeitsanalyse ist in **Abbildung 4** dargestellt.

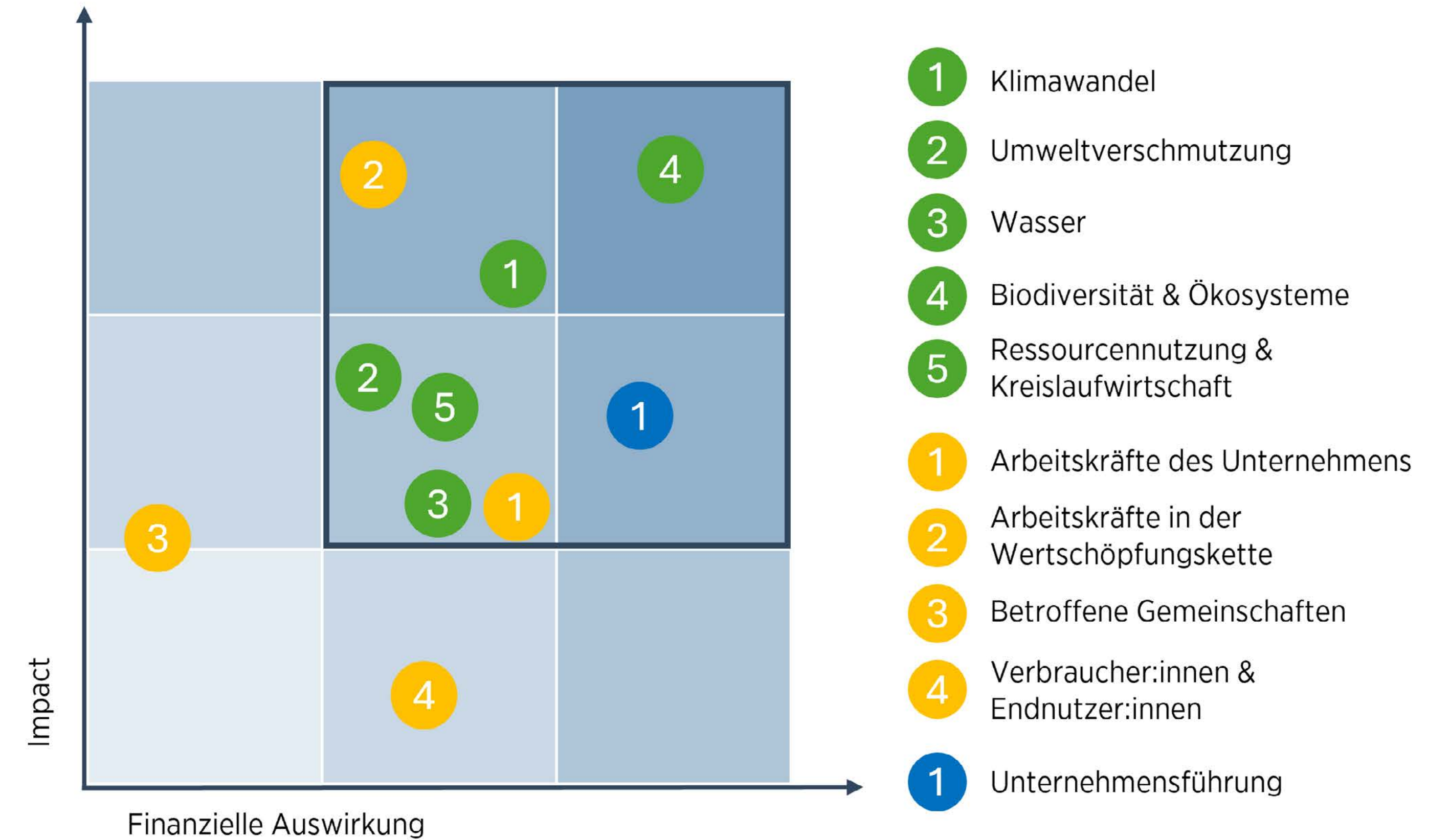


Abbildung 4: Vereinfachte Darstellung unseres Ergebnisses der Doppelten Wesentlichkeitsanalyse

Übergreifende Impacts

Impact im Ursprung: Da unser höchster Absatz aus Wildfisch stammt, ist unser Einfluss und Hebel für Veränderung auf Meeresressourcen am größten. Bei Wildfisch, aber auch bei Aquakultur, ist der Einfluss auf Meeresressourcen, biologische Vielfalt und Ökosysteme kaum voneinander trennbar. Fischerei ist ein wesentlicher Treiber für das Kollabieren von Fischbeständen, die Gefährdung vulnerabler Arten und die Beeinträchtigung von marinen Lebensräumen [5].

Aquakultur hat sehr ähnliche Impact Hotspots, wie die Tierhaltung an Land: Futtermittelanbau, Platz pro Tier (Besatzdichte), Medikamenteneinsatz. Da der Anteil von Seafood aus Aquakultur weltweit stark zunimmt, steigt auch ihr absoluter Impact [3]. Unsere Antwort ist hier auf Bio - besser noch Naturland - zu setzen. Die Auflagen haben Einfluss auf fast alle wesentlichen ökologischen als auch sozialen Themenfelder.

Die Lebensmittelindustrie, uns eingeschlossen, ist eine der Branchen mit dem höchsten CO₂-Fußabdruck. Unseren größten Hebel sehen wir hier bei der Gestaltung des Produktportfolios und den damit verbunden Produktionssystemen.

Kreislaufwirtschaft: Da Lebensmittel überwiegend konsumiert werden, sind primär die Art und Recyclingfähigkeit der Verpackung für die Kreislaufwirtschaft entscheidend. Weitere Hotspots sind Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette, aber auch Fangnetze.

Produktionsmengen aus Wildfang und Zucht im Vergleich

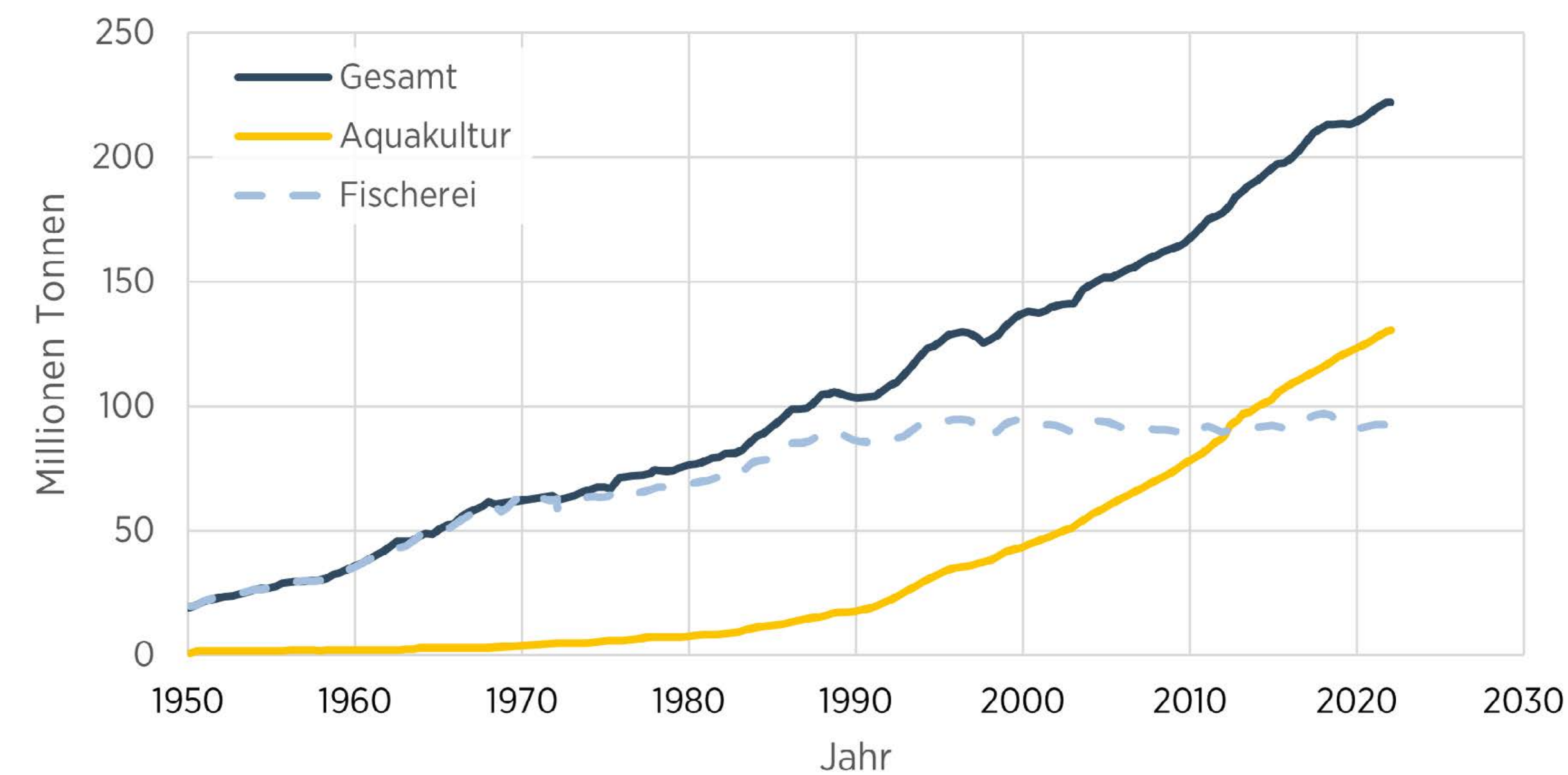
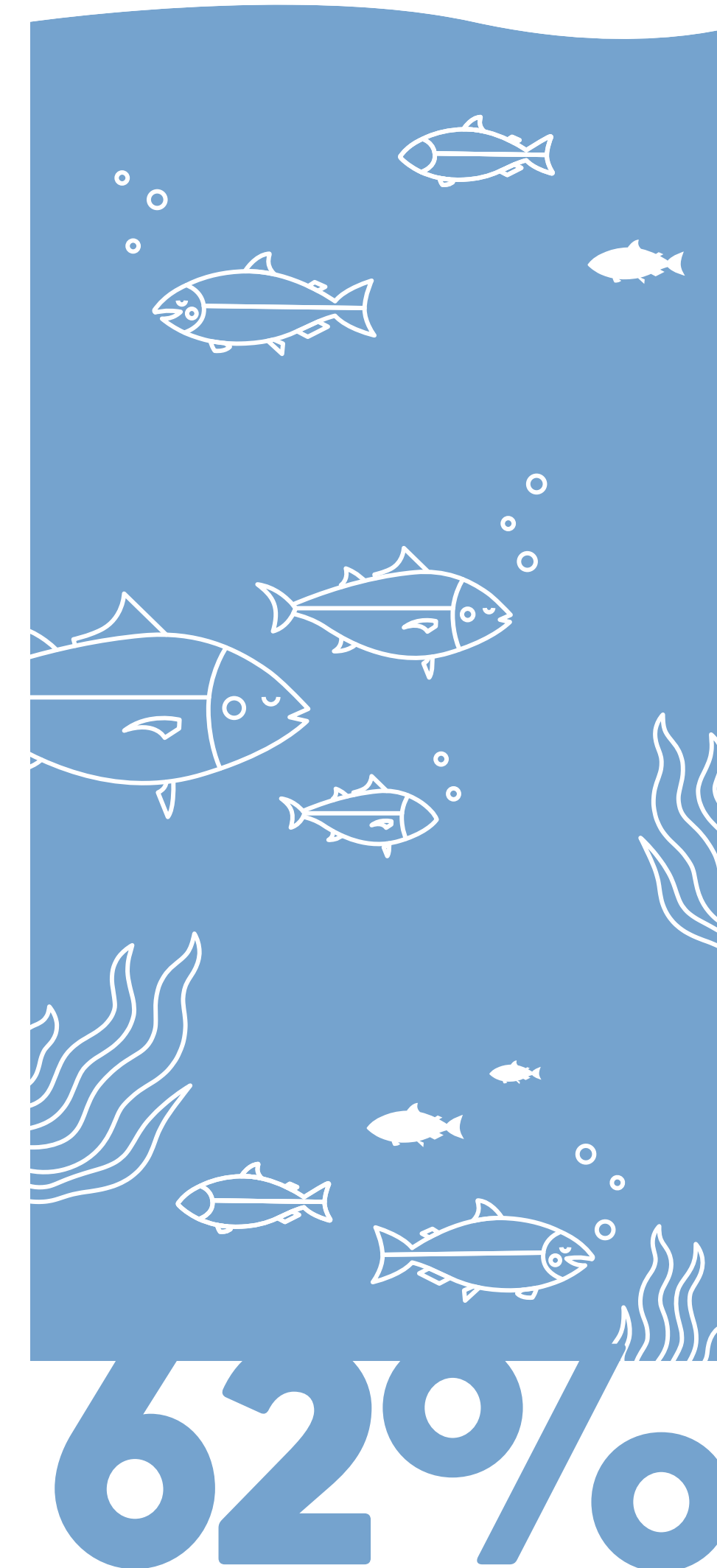


Abbildung 5: Wieviel Fisch stammt aus Fang und Zucht? Aquakultur auf Überholspur, Fischerei stagniert, nach [3]

SUSTAINABLY EXPLOITED



UNSUSTAINABLY EXPLOITED

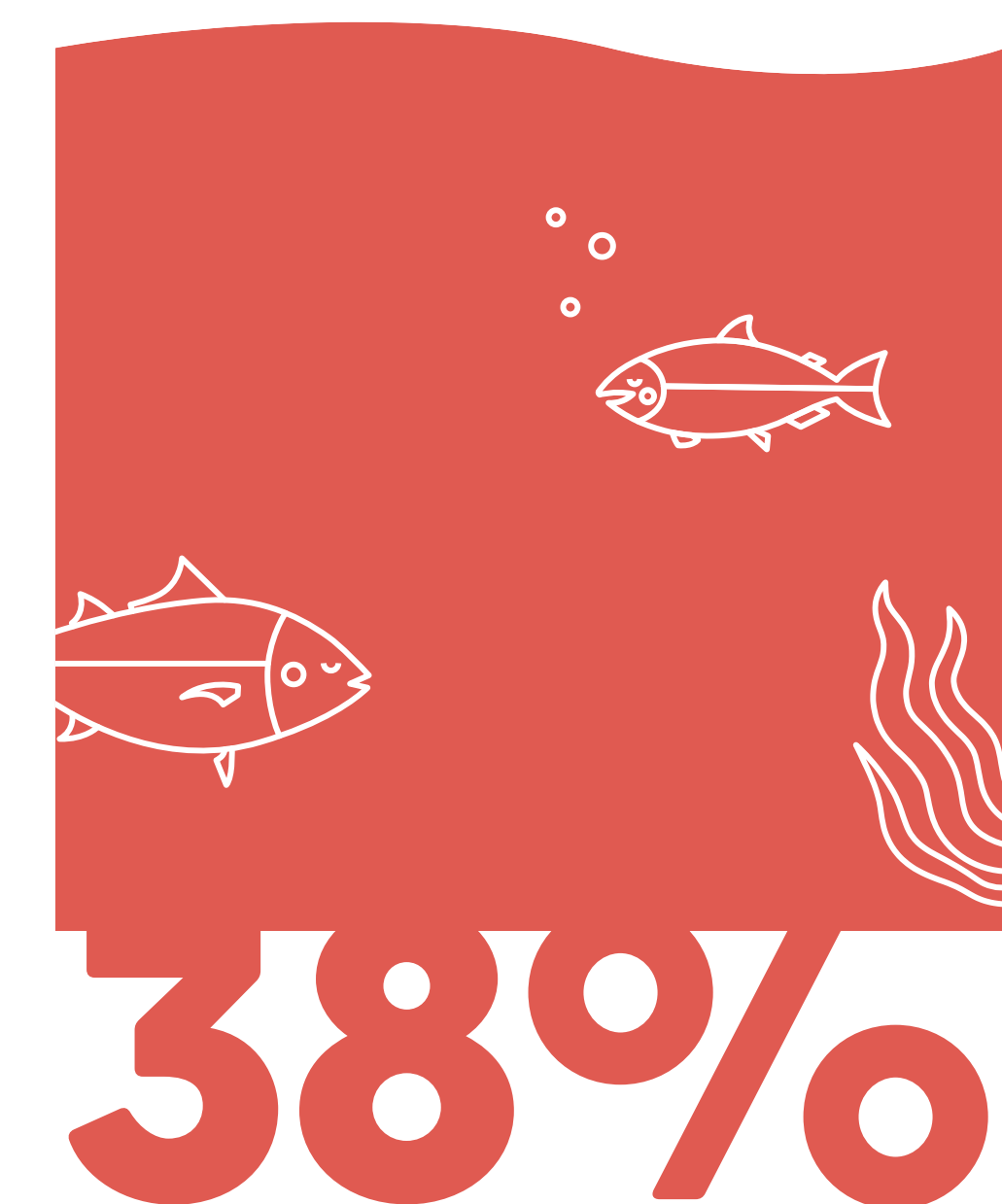


Abbildung 6: Aktuell gelten 38% der globalen Fischbestände als überfischt. Tendenz leider weiterhin steigend, nach [3]

Arbeitskräfte: Das Thema Arbeitskräfte ist auf zwei Ebenen für uns wesentlich, im eigenen Unternehmen und entlang unserer Lieferketten.

Im Unternehmen verbringen Menschen einen großen Teil ihrer Lebenszeit. Arbeitsbedingungen beeinflussen daher direkt ihre Zufriedenheit, Gesundheit und persönliche Entwicklung.

Die Bewertung der Impacts der Arbeitskräfte in der Wertschöpfungskette ist für uns eng mit der Herkunft der Rohwaren verknüpft. Besonders in Fischerei und Landwirtschaft können Arbeitsrechte gefährdet sein [6], [7], etwa, wenn lange Aufenthalte auf See oder saisonale, mobile Beschäftigung auf geringe Regulierung treffen.

Unternehmensführung: Eine verantwortungsvolle Unternehmensführung bildet den Rahmen für all das, was wir tun – von der Auswahl unserer Lieferanten bis zu unserer politischen Arbeit. Wie wir diesen Impacts begegnen, liest du in den einzelnen Kapiteln [4.1](#) und [4.2](#).

Übergreifende Physische Risiken & Chancen

Als visionäres Unternehmen haben wir nicht nur eine intrinsische Vision einer ökologisch und sozial gerechten und gesunden Welt, sondern sind auf funktionierende, stabile Ökosysteme für die Produktion unserer Lebensmittel angewiesen.

Rohstoffverfügbarkeit: Der Klimawandel und steigende Temperaturen verändern Lebensräume, Ernten und Fischbestände. Indem wir bspw. Fischbestände sehr genau und vorausschauend analysieren, können wir uns frühzeitig an veränderte Bedingungen anpassen und Risiken in Chancen umwandeln.

Resiliente Lieferketten: Steigende Temperaturen, veränderte Niederschlagsmuster, Extremwetterereignisse und Nährstoffeinträge verringern die Resilienz vieler Ökosysteme und verschlechtern ihren Zustand. Diese Ent-

wicklungen führen zu Folgewirkungen wie der Versauerung der Meere, der Umstrukturierung mariner Nahrungsnetze oder der Erosion fruchtbarer Böden und Mangrovenwälder. Dadurch wird die Stabilität der Produktionssysteme gefährdet, auf denen unsere Lieferketten beruhen. Durch eine Mehrlieferantenstrategie sorgen wir für diese Entwicklungen vor.

Übergreifende Transitorische Risiken und Chancen

Wachsende regulatorische Anforderungen → Level Playing Field

Mit wachsender, wenn aktuell auch abgeschwächter Regulatorik, wie der EmpCo, CSRD, CSDDD EUDR und Fischereikontrollverordnung erwarten wir langfristig ein faireres Geschäftsumfeld: Was für uns seit Jahren gängige Praxis ist, wird für konventionelle Anbieter zunehmend verpflichtend. Ihre Kostenstrukturen nähern sich damit unserem Niveau an. Parallel verschärfen auch Finanz- und Versicherungsakteure ihre eigenen Nachhaltigkeitsanforderungen. Auch diese Anforderungen können wir heute schon erfüllen.

Weniger Greenwashing im Markt → Stärkung unseres Markenkerns

Bei Reporting- und Kommunikationspflichten sehen wir uns mit unserer internen Expertise gut aufgestellt. Wir gehen davon aus, dass dadurch sichtbar wird, welche Unternehmen nur oberflächlich berichten – und welche echte Substanz haben. Unsere Glaubwürdigkeit stärkt unsere Reputation.

Wachsende Nachfrage nach zukunftsfähigen und leckeren Produkten

Wir gehen davon aus, dass Nachfrage nach zukunftsfähigen Produkten weiterwächst – und mit zunehmender Verschärfung der Krisen noch wichtiger wird. Wir setzen darauf, dass lösungsorientierte Produkte, die zugleich Freude machen, eine breite und kritische Käufer:innenschaft anziehen und binden.

2.5 IMPACTSTRATEGIE & MASSNAHMEN – WIE WIR VERÄNDERUNG STEuern

Wie alles zusammenkommt – systematische Wirkung entfalten

Unsere Impactstrategie ist Teil der Unternehmensstrategie. Unsere Überzeugung: Positiven Impact kann es nur mit unternehmerischem Erfolg geben. Die planetaren Grenzen geben uns dabei die Richtung vor und unsere Impactstrategie sorgt dafür, dass wir auf diesem Weg Kurs halten.

Unsere Impactstrategie

Unsere Impactstrategie gibt vor, wie wir Wirkung systematisch steuern und in den Unternehmensalltag bringen. Sie verbindet unsere Ziele mit Mechanismen, die helfen, richtig zu priorisieren und Veränderung operativ umzusetzen. Folgende Change-Mechanismen füllen unsere Impactstrategie:

Impact by Design

Für uns bedeutet Impact by Design: Wir zielen auf echte Wirkung – nicht auf Symbolik. Eine einzige Entscheidung kann mehr bewirken als zehn kleinere Maßnahmen. Deshalb ist es für uns entscheidend, die großen Weichen richtig zu stellen. Unsere Fischerei-Richtlinien und unser 100 % Bio-Versprechen sind dafür zentrale Beispiele und Bestandteile. Mit ihnen beeinflussen wir nicht nur Details, sondern ganze Themenfelder von Biodiversität bis zur Bodengesundheit. So stellen wir sicher, dass unser Handeln dort Wirkung entfaltet, wo sie am dringendsten gebraucht wird.

Echte Wirkung entsteht nicht in Idealen oder Leuchtturmprojekten allein, sondern in der Breite. Wir stellen uns bei jedem Produkt schon zu Beginn die Frage, welche Kriterien entscheidend sind. Diese Logik führt uns direkt zum nächsten Mechanismus.

Größte Hebel nutzen

Wir konzentrieren uns auf die Themen, bei denen unser Handeln den größten Unterschied macht, beeinflusst durch Ausmaß und Absatz. Ca. 60% unseres Absatzes machen wir mit Wildfisch. Daher haben wir unsere eigenen strengen Fischerei-Richtlinien entwickelt für größten Impact in den Meeren. Für unsere Produkte aus Aquakultur und Landwirtschaft gilt 100% Bio oder sogar Verbandsware.

Verantwortung überall

Auch jenseits unserer größten Hebel gilt: Ein Unternehmen ist nur dann zukunftsfähig, wenn es ganzheitlich denkt. Deshalb analysieren wir unsere Klimawirkung, bewerten Arbeitsbedingungen entlang der Lieferketten, auch über direkte Partner hinaus und wägen unsere Verpackungsentscheidung stets ab. Unsere Gesamtwirkung behalten wir dabei kontinuierlich im Blick.

Wirkung teilen und gestalten

Impact darf nicht unsichtbar bleiben. Er muss nachvollziehbar und motivierend sein, für Konsument:innen, Geschäftspartner:innen und Mitarbeitende.

Mit unserem Tracking-Code machen wir Lieferketten transparent. Ergänzend teilen wir Impact-Stories, die zeigen, was durch followfood möglich wird. So wird Wirkung greifbar und Nachahmung wahrscheinlicher. Wirkung entsteht nicht nur, wenn wir unsere eigenen Fortschritte sichtbar machen, sondern auch, wenn wir Bewusstsein darüber hinausschaffen. Daher bringen wir unsere Expertise aktiv in Gremien, Verbände und Netzwerke ein, dort, wo Regeln entstehen und Standards gesetzt werden. So tragen wir dazu bei, dass nicht nur followfood, sondern die gesamte Branche transparenter und zukunftsfähiger wird.

Steuerung, Richtlinien, Maßnahmen

Damit unsere Strategie im Alltag greift, braucht es Strukturen und Werkzeuge. Unsere Steuerung verbindet Anspruch mit Praxis und stellt sicher, dass jede Entscheidung im Einkauf oder auch in der Entwicklung bewusst getroffen wird.

Steuergruppe: Jedes Neuprodukt und jeder Lieferant muss von der Impactabteilung freigegeben werden. So bleiben wir auf Kurs.

Impactchecks: Prüfung von neuen Produktkategorien und kritischen Zutaten. Wir schätzen ab, welche Aspekte wesentlich sind, und legen damit fest, was bei der Entwicklung und dem Einkauf zu beachten sind.

Fischereiassessments: Jede Fischerei wird anhand unserer Richtlinien überprüft und freigegeben. Sie bleiben Herzstück unserer Einkaufsstrategie. Jedes Jahr lassen wir alle unsere Fischereien extern überprüfen. Entspricht eine Fischerei nicht mehr unseren Richtlinien sourcen wir nicht mehr von ihr, auch dann nicht, wenn eine gültige MSC-Zertifizierung vorliegt.

Leitplanken:

- Soziales: Wir prüfen Lieferketten so tief wie möglich, bis zum Ursprung. In Risikoländern verlangen wir Zertifikate und Auditberichte, gehen diese im Detail durch und suchen das Gespräch mit Lieferanten. Ein unterschriebener Code of Conduct ist für uns kein Nachweis, sondern ein Anfang [8].
- Tracking: Wir definieren, wie präzise wir Herkünfte pro Lieferanten und Produkt nachvollziehen können und wollen.

Tracking-Code: „Wir haben die Verantwortung, ihr den Genuss“. Jeder Code macht unsere Lieferketten transparent und für alle nachvollziehbar. Einfach genug, um verständlich zu sein, aber substantiell genug, um Vertrauen zu schaffen.

Ökobilanzen: Wir erfassen und analysieren die ökologischen Fußabdrücke unserer Produkte systematisch. Ein Detailgrad, der in der Branche bislang selten ist. Auf dieser Basis arbeiten wir kontinuierlich daran, ihre Auswirkungen zu verringern.

Ökobilanz einer Thunfischdose in Bio Olivenöl

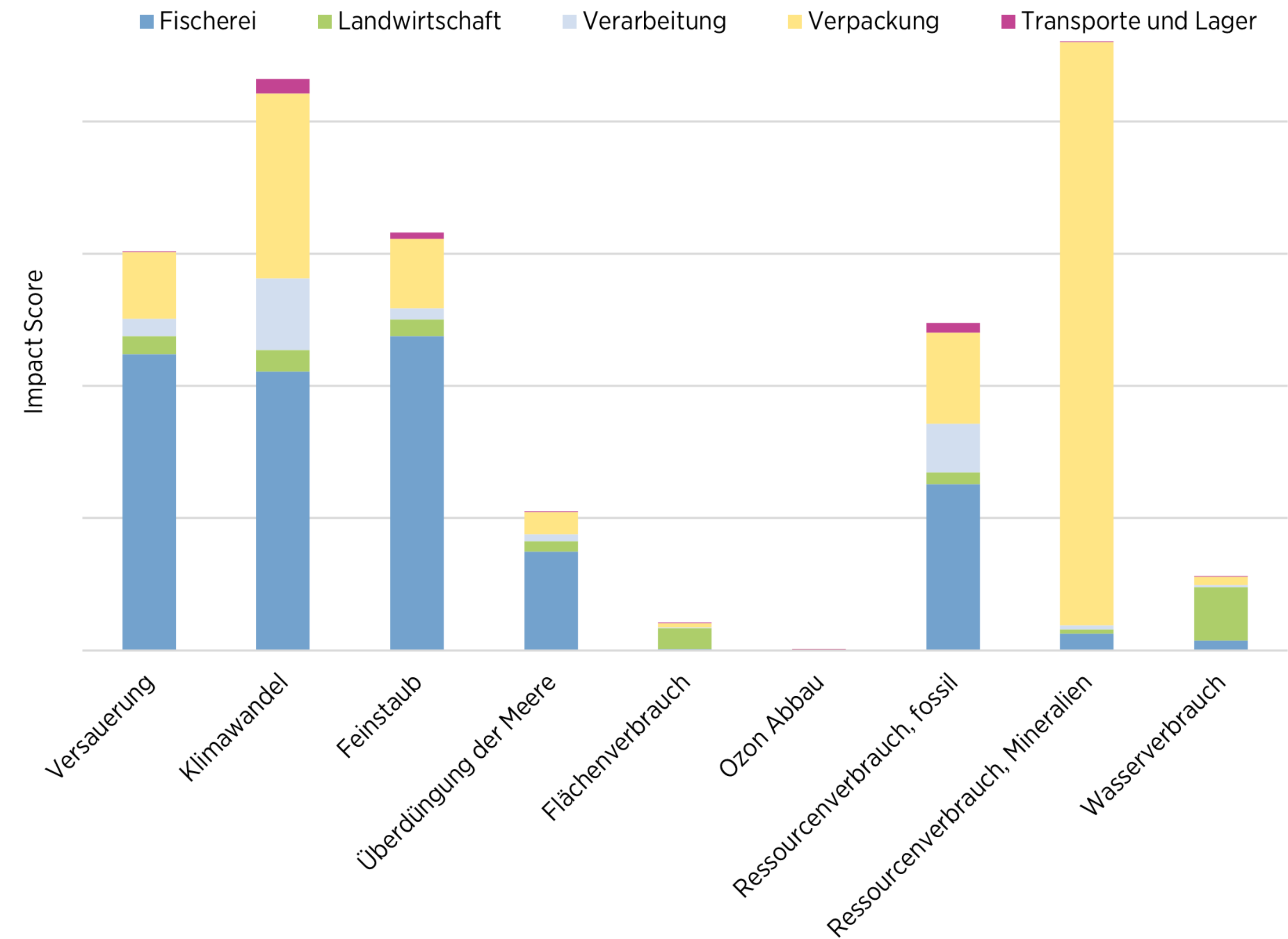
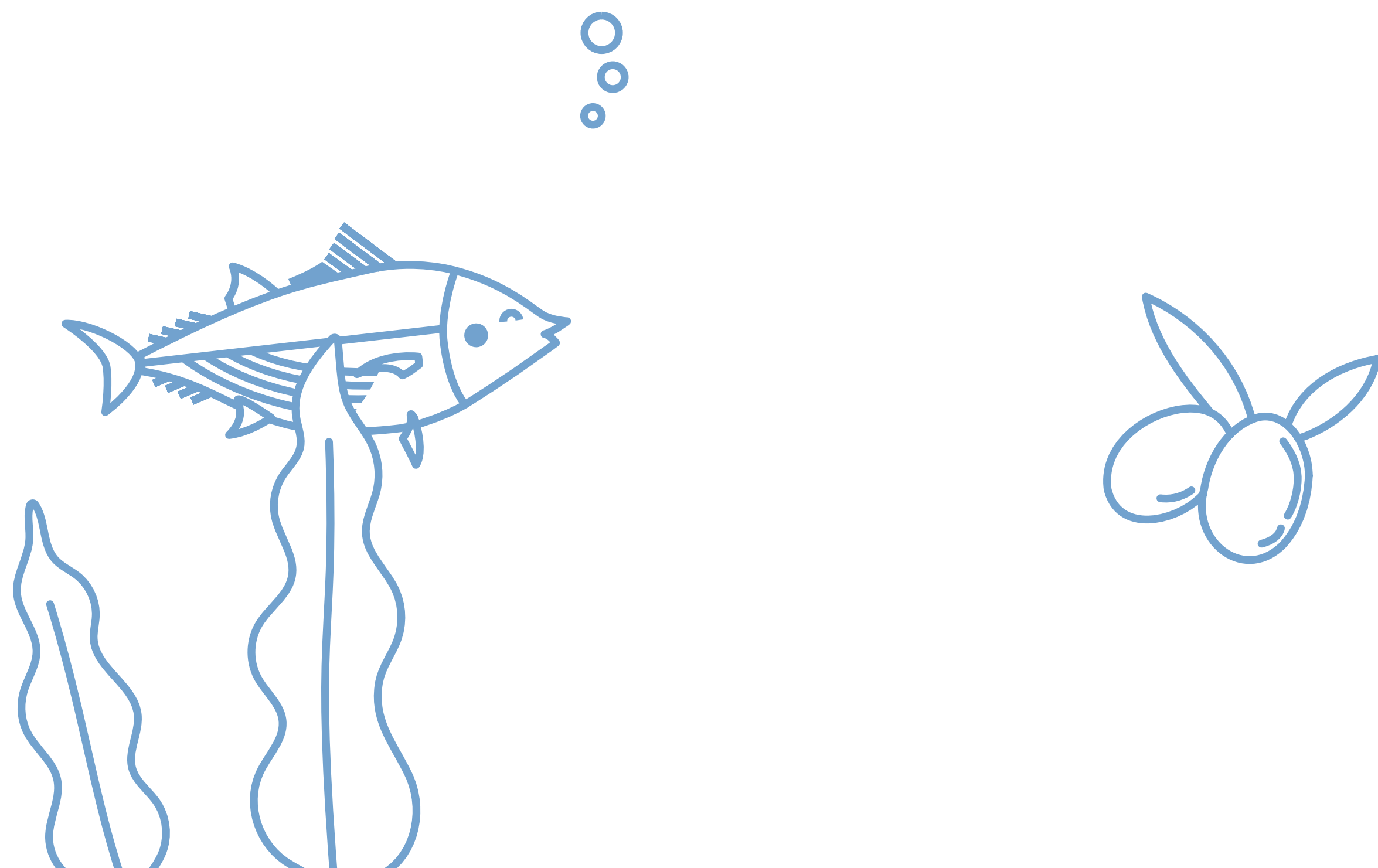


Abbildung 7: Beispielhafte Ökobilanz unserer Skipjack Thunfisch Konservendosen in Bio-Olivenöl. Für den Großteil der Indikatoren stammen die Impacts aus der Fischerei und Verpackung, also z.B. durch das Verbrennen fossiler Treibstoffe auf Schiffen und durch Extraktion und Herstellung von Erz und Stahl für die Blechdose. Trotz langer Wege zwischen maledivischer Fischerei und Deutschland, fallen Impacts aus dem Transport klein aus, da dieser via Seefracht mit Containerschiffen stattfindet. Mit der Ökobilanzmethode lassen sich verschiedene Auswirkungen auf die Umwelt auf einen Nenner bringen und miteinander vergleichbar machen, hier schematisch als „Impact Scores“ dargestellt.



Infobox 1:

UNSERE EIGENEN FISCHEREI-RICHTLINIEN

Zustand und Nutzung der Fischbestände: Wir sourcen nur aus Beständen, bei denen unsere Zielart nicht überfischt ist und oberhalb wissenschaftlicher Referenzwerte liegt. Aus welchen Beständen wir sourcen, siehst du bei unseren Kennzahlen.

Anteil MSC Zielarten Wir sourcen ausschließlich aus Fischereien, bei denen mindestens 60 % des Fangs MSC zertifiziert ist. Damit stellen wir sicher, dass wir nur Fischereien unterstützen, deren Großteil des Fangs auch tatsächlich dem strengsten Teil der MSC-Kriterien unterliegt.

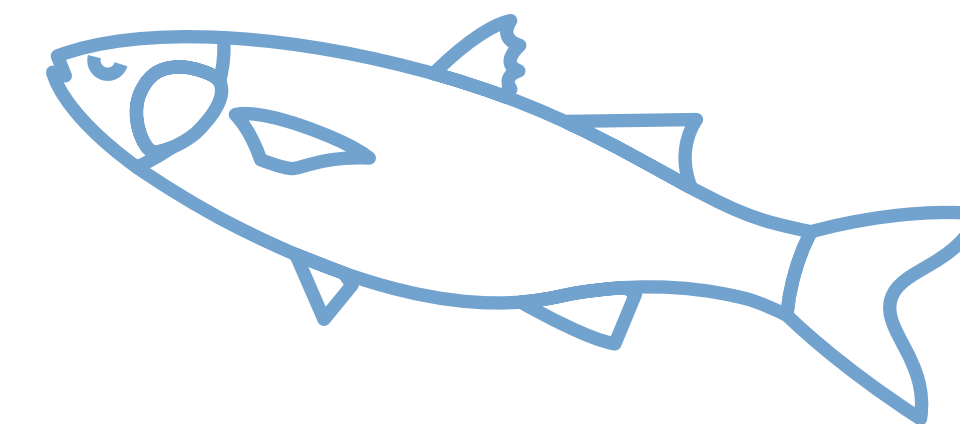
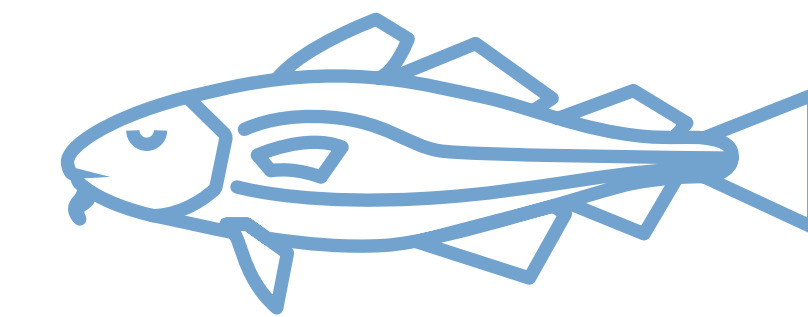
Gefährdete, bedrohte und geschützte Arten (ETP): Wir prüfen unabhängig, ob Fischereien mit gefährdeten, bedrohten oder geschützten Arten interagieren, wie Meeresschildkröten, Seevögeln oder Haien, und schließen Lieferketten aus, die ein erhebliches Risiko für ETP-Arten darstellen. NGO- oder Wissenschaftskritik beziehen wir in unsere Bewertung ein.

Auswirkungen auf marine Ökosysteme: Wir schließen Fischereien mit Grundschieppnetzen für neue Fischgattungen aus. Wir bewerten systematisch, wie Fanggeräte mit Lebensräumen interagieren. Auch Risiken durch Geisternetze und Fischsammlern (Fish Aggregating Devices) sind Teil unserer Bewertung.

Treibstoffverbrauch und Klimawirkung: Wir haben einen Grenzwert von 1500L Diesel pro Tonne Fisch festgelegt. Fischereien mit besonders hohem Treibstoffverbrauch werden so ausgeschlossen und energieeffizientere Fangmethoden bevorzugt.

Soziale Standards in Fischerei und Lieferkette: Wir führen eine Risikoanalyse für die Arbeitsbedingungen an Bord durch und fordern Zertifizierungen oder Auditberichte für die Verarbeitung an Land in Risikoländern.

Info: du willst mehr wissen – [hier](#) findest du unsere Fischerei-Richtlinien im Detail



3 UMWELTBEZOGENE THEMENFELDER



3.1 KLIMA

Impacts

Die Produktion und der Handel von Lebensmitteln führen zu einer erheblichen Menge von Treibhausgas (THG) Emissionen, global sind es ca. 1/3 der von Menschen gemacht Emissionen [9]. Wodurch followfood Produkte THG emittieren, zeigen wir im Paragraf **Kennzahlen**. 2024 wurde erstmals eine globale Erwärmung von mehr als 1,5 °C im Vergleich zur vorindustriellen Zeit gemessen [10]. Gleichzeitig stiegen die weltweiten Treibhausgasemissionen auf ein neues Rekordniveau [11]. Ein wärmeres Klima belastet unsere Gesundheit, z.B. durch höheres Risiko von Hitzeschlägen. Dies trifft insbesondere Menschen, die körperlich intensiv arbeiten, wie z.B. unsere Landwirt:innen und Fischer:innen. Der Klimawandel verändert die Verfügbarkeit von Wasser und verschärft bestehende Knappheiten, insbesondere in Regionen, die bereits heute unter Wasserstress leiden. Längere Trockenperioden und unregelmäßige Niederschläge setzen Ökosysteme unter Druck und gefährden die Lebensgrundlagen der Menschen, die diese Böden bewirtschaften und von ihren Erträgen abhängig sind. Die Auswirkungen sind heute schon global spürbar. Zunehmende Starkregenereignisse verstärken zudem Bodenerosion, wodurch fruchtbare Böden verloren gehen, und Gewässer belastet werden. Ökologisch bewirtschaftete Böden können Wasser meist besser speichern und sind vor Erosion geschützter [12].

Für Ernährungssysteme bedeutet ein sich veränderndes Klima: Rohstoffe werden knapper, Ernten unsicherer und Ökosysteme instabiler – mit direkten Auswirkungen auf unsere Lieferketten.

Risiken

Durch steigende Wassertemperaturen und damit einhergehende Verschiebungen der Meeresströmungen ändern sich die Lebensräume von Fischpopulationen. Z.B. kam es in 2022 zu einer extremen Ausprägung des El-Niño/La Niña Wetterphänomens, was den Fang von unserem handgeangelten maledivischen Skipjack Thunfisch erschwerte [13] [14]. Solche ungewöhnlichen Verschiebungen führen zu erheblichen sozioökonomischen Risiken für Kommunen und Staaten, die hauptsächlich von Fischerei leben. Prognosen gehen von verringertem Fang von Wildfisch in den kommenden Jahrzehnten aus [15]. Die Fischerei ist durch erdölbasierte Kraftstoffe weiterhin stark von fossiler Energie abhängig. Schwankende Energiepreise, wie sie unter den aktuellen geopolitischen Rahmenbedingungen zu beobachten sind, wirken sich direkt auf Fangkosten und damit auf unsere Einkaufspreise aus.

Sturmfluten können küstennahe Anbauflächen zerstören. Stress der Tiere während Extremwetterlagen erhöht das Infektionsrisiko. Frischwasserkulturen müssen vermehrt mit Wasserknappheit und Interessenkonflikten kämpfen. Die Ernten aus Aquakulturen werden unregelmäßiger.

Regionale Ausprägungen des globalen Klimawandels gefährden stabile Ernten durch erhöhtes und verstärktes Auftreten von Extremwetterereignissen wie Dürren, Starkregen und Sturmfluten. Trotz Adaption steigen Herausforderungen in der Lebensmittelversorgung und Finanzierung [16].

Die Zeithorizonte, in denen die oben beschriebene Risiken wirken, sind hierbei regional stark variabel, aber bereits unmittelbar nachweisbar bei einer aktuellen Erwärmung von +1,3°C. Mehrtägige Hitzewellen sind in weiten Teilen Asiens und im Mittelmeerraum heute etwa 45-mal wahrscheinlicher als vorindustriell. Bei einer globalen Erwärmung von +2,0 °C, die bereits zwischen 2040 und 2050 erreicht werden könnte, könnten solche Ereignisse dort alle zwei bis fünf Jahre auftreten [17]. Ähnliche Entwicklungen zeichnen sich auch für Starkregen, tropische Stürme und Überschwemmungen ab, mit zunehmenden Risiken für Ökosysteme, Wirtschaft und Gesellschaft.

Chancen

Unter Wahrnehmung der Klimawandelfolgen entsteht mehr Nachfrage nach einem Impact Unternehmen wie followfood. Somit erhalten wir mehr Fläche in den Märkten und verdrängen Marken und Produkte, die intransparent bzgl. ihren Impacts sind und nicht vordergründlich an zukunftsfähigen Lieferketten arbeiten.

Landwirt:innen in den gemäßigten Breiten können schon heute Früchte anbauen, die in der vorherigen Generation unmöglich waren. Hierdurch entstehen neue Wertschöpfungsketten. Fischpopulationen verschieben sich polwärts. So werden die Bedingungen für einige unserer Ursprünge besser [15].

FISH BIOMASS WORLDWIDE

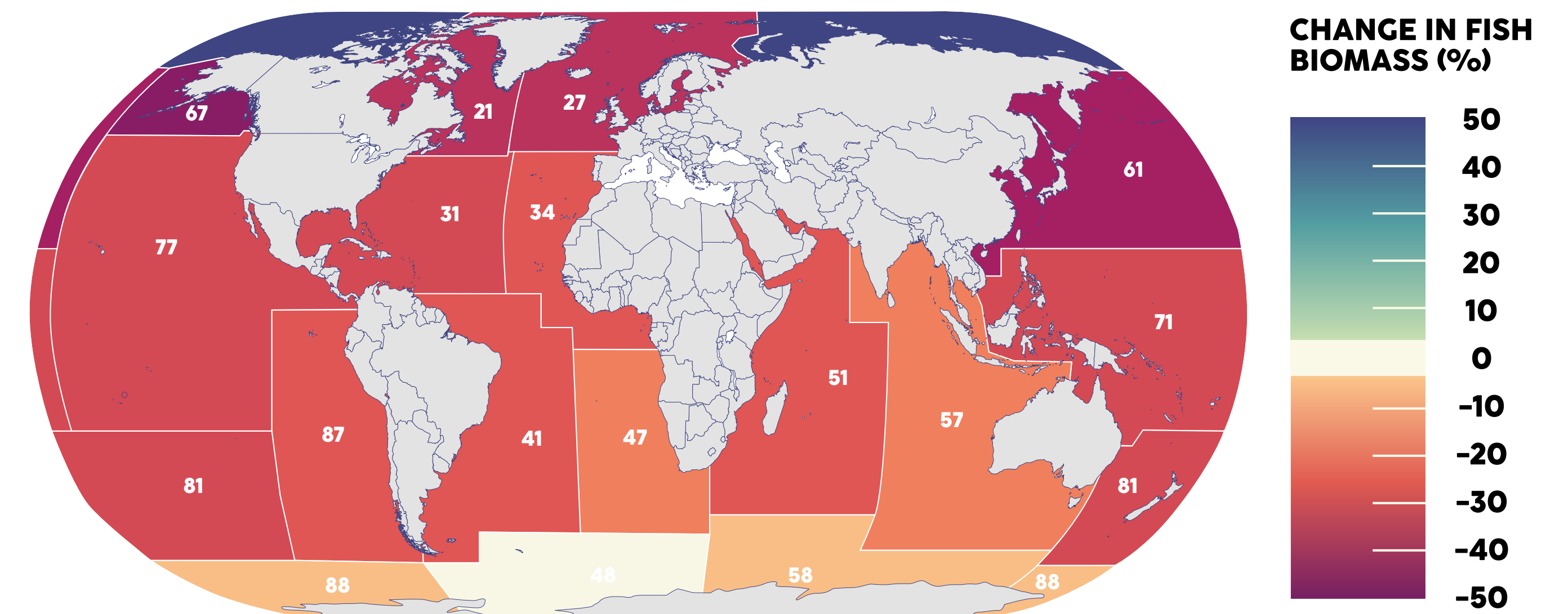


Abbildung 8: Veränderung der Fischbiomasse aggregiert in FAO Fanggebiete (von Gewässern außerhalb nationaler Zuständigkeiten). Adaptiert nach [18]

Maßnahmen & Entwicklungen

Wir verzichten auf Fleisch und eliminieren damit einen der größten Klimafaktoren im Lebensmittelmarkt [19]. Stattdessen setzen wir auf proteinreiche Alternativen aus pflanzlicher Herkunft und auf Seafood, das in Deutschland vergleichsweise wenig gegessen wird und bieten damit ein Angebot für die aktuellen Ernährungsempfehlungen [20].

Wir reduzieren unser Sourcing von Grundschieppnetzfishereien. Uns ist bewusst, dass auch einige Fischarten einen hohen Fußabdruck haben. Grundschieppnetze können neben massiven Schäden am Meeresboden auch besonders hohe Emissionen verursachen. Daher schließen wir für neue Fischgattungen ein Sourcing mit Grundschieppnetzen aus.

Wir berücksichtigen THG-Emissionen beim Sourcing. Beim Wildfisch geben unsere Fischerei-Richtlinien klare Vorgaben zum Treibstoffverbrauch der Fangflotten, dem größten Klimafaktor dieser Kategorie. Ein weiterer Fokus liegt im Futter bei unseren Garnelen und Lachs. Unsere Black Tiger Garnelen stammen aus Mangroventeichen, die ohne Futter und Düngemittel auskommen. Auch durch das Auswählen von neuen Lieferanten mit effizienterer Produktion konnten wir den THG-Fußabdruck unserer Thunfischprodukte und somit unserer absatzstärksten Produkte reduzieren.

Wir erweitern unser pflanzliches Angebot. Wir bringen pflanzliche Alternativen wie veganes Kräuterbaguette oder vegane Pizzen in den Mainstream. Wir wissen aber auch: Für viele gehört Käse noch zu Pizza, auch wenn unsere Verdura Vegan geliebter Bestseller ist.

Wir schließen Flugware aus. Wir haben keine Lieferkette, die auf Flugtransport angewiesen ist. In vereinzelten Ausnahmefällen kommt es vor, dass aufgrund von kurzen Timings eine Charge oder Muster geflogen werden.

Wir machen unsere Klimawirkung transparent: Für jedes Produkt veröffentlichen wir eine Ökobilanz, der Tracking-Code auf jeder Verpackung führt direkt dorthin. Zusätzlich stellen wir allen Handelskund:innen und unseren Kund:innen eine komplette Übersicht unserer Produktfußabdrücke zur Verfügung (z.B. unter followfood.de/Klimabilanz). Dies ermöglicht eine gezielte Auswahl von klimafreundlichen Produkten aus unserem Portfolio.

Wir setzen uns für mehr Klimatransparenz ein. Wir bringen unsere Expertise in Debatten und Netzwerke ein. Gemeinsam mit dem Think Tank Climate & Company haben wir einen offenen Brief verfasst, um auf die Relevanz von Scope-3-Emissionen im VSME-Standard hinzuweisen. Zusätzlich engagieren wir uns in der IDH Working Group zum Environmental Footprint von Aquakulturprodukten. Dort diskutieren wir mit großen Akteuren der Branche, etwa Futtermittelherstellern, über Lösungen wie entwaldungsfreies ökologisches Sojafutter.

Kennzahlen

Tabelle 2: Treibhausgasemissionen unterteilt in die Greenhouse Gas Protocol Scopes

Scope	Emission (t CO ₂ e)	Beitrag (%)
1	14,4	<0,1
2	32,1	0,1
3	27.812,1	99,8

Die THG-Intensität beschreibt das Verhältnis der Unternehmens-Klimabilanz (CO₂e) und Jahresumsatz (€). Im Resultat lassen sich somit Unternehmen verschiedener Sektoren oder Geschäftsmodelle hinsichtlich ihrer Klimaperformance vergleichbar machen, auch in Wachstumsphasen.

Tabelle 3: Treibhausgas-Intensität unterteilt in die Greenhouse Gas Protocol Scopes.

THG-Intensität	kg CO ₂ e/€
Scope 1, 2	0,00069
Scope 1, 2 und 3	0,41

Treibhausgasemissionen - Lieferkettenperspektive

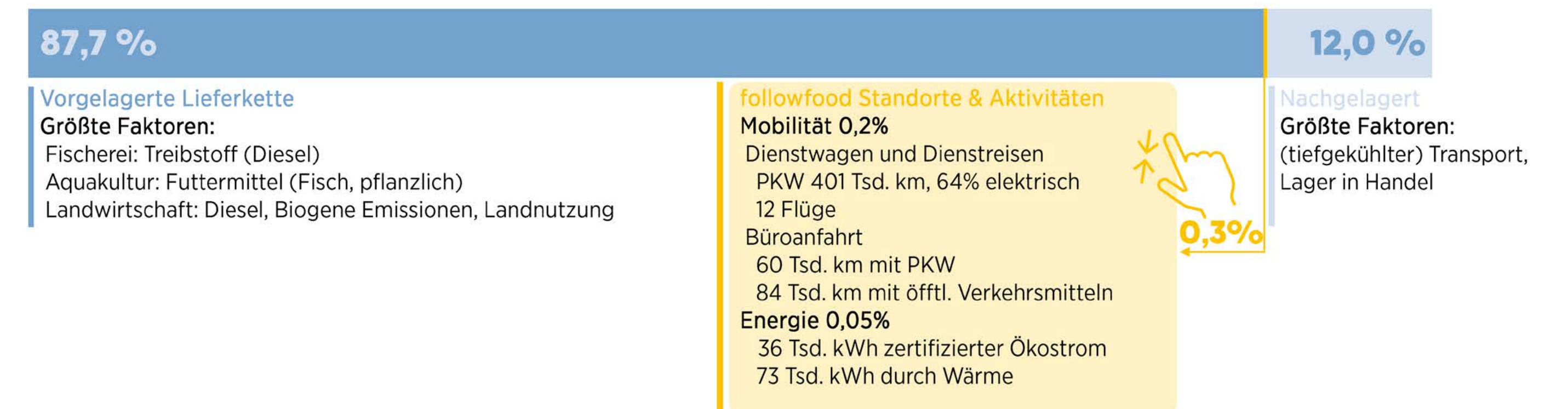


Abbildung 9: Verteilung unserer Treibhausgasemissionen aus der Lieferkettenperspektive. Unsere vorgelagerten Lieferkette (dunkelblau), unsere nachgelagerte Lieferkette (hellblau), sowie die direkten standortbezogenen Emissionen sowie Emissionen aus der Mobilität unserer Mitarbeitenden (in gelb). Die Gliederung demonstriert die zentrale Rolle der vorgelagerten Lieferkette, sowie die nur marginale Rolle der followfood eigenen Emissionen.

Um die Emissionen unserer Geschäftstätigkeiten greifbarer zu machen, haben wir die Gesamtemissionen entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette analysiert. Das Ergebnis ist eindeutig: Der größte Teil unserer Klimawirkung steckt in unserer vorgelagerten Lieferkette – eingebettet in den CO₂-Fußabdrücken der verkauften followfood-Produkte.

Die komplette Klimabilanz (gem. GHG Protocol Standard) findet ihr unter followfood.de/Klimabilanz.

88 % entfallen auf vorgelagerte Prozesse wie Fang, Zucht und Anbau, weitere 12,0 % auf nachgelagerte Prozesse wie den tiefgekühlten Transport und die Lagerung im Handel. Die direkten Emissionen aus Büros und Mobilität machen mit 0,3 % nur einen sehr kleinen Anteil aus.

CO₂-Fußabdrücke der followfood Produkte

Da 99,7% unserer Emissionen in den Lieferketten unserer Produkte liegt, schauen wir uns diese genau an.

Für jedes Produkt erheben wir eine Ökobilanz (engl. life cycle assessment „LCA“), gemäß ISO-Standards 14040 und 14044 und lassen unsere Berechnungen extern von einem LCA-Experten validieren.

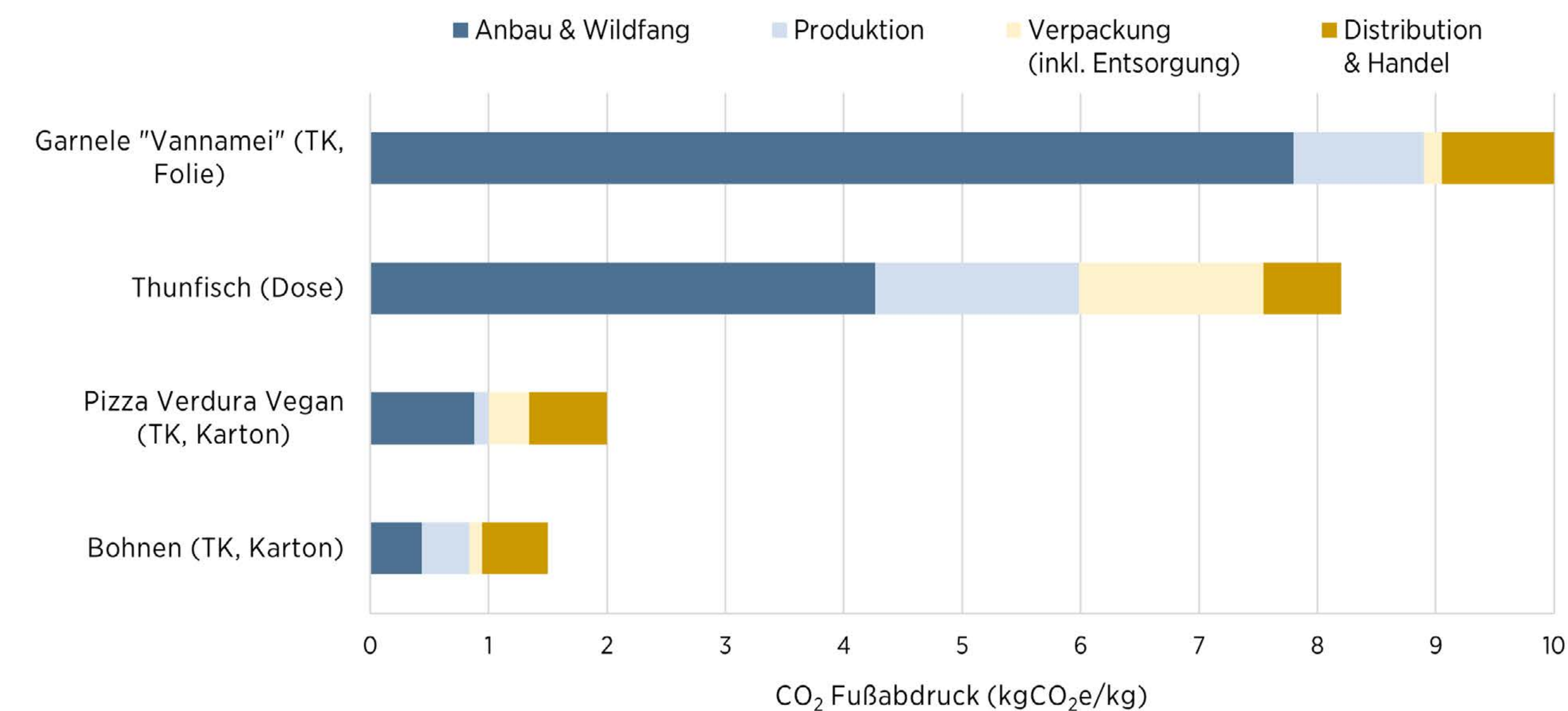


Abbildung 10: CO₂-Fußabdruck ausgewählter followfood Produkte, unterteilt in Emissionen aus dem Anbau/Wildfang (dunkelblau), der Produktion (hellblau), der Herstellung/Entsorgung der Verpackung (beige), sowie aus Distribution und Handel (braun)

Die CO₂-Fußabdrücke unserer Produkte unterscheiden sich stark (sie reichen von 1 bis hin zu 13 kg CO₂e/kg). Betrachtet man die einzelnen Lebensphasen eines Produktes, fällt auf, dass der Großteil der Emissionen im Ursprung entsteht, also in Fischerei, Zucht oder Landwirtschaft. Hier fallen etwa beim Wildfang vor allem Emissionen aus den Treibstoffen der Schiffe an, bei der Aquakultur aus Futtermitteln, in der Landwirtschaft aus Energieeinsatz, Düngemitteln und Böden. Ein anderer Schwerpunkt zeigt sich für Produkte mit vergleichsweise geringem Fußabdruck (z.B. TK-Gemüse): hier gewinnen die Distribution und Verpackung relativ an Bedeutung, v.A. durch Straßentransporte vom Produktionsort bis in den Handel. **Abbildung 10** macht deutlich, wie stark sich diese Anteile verschieben können und wo die größten Hebel für Klimaschutz in unseren Lieferketten liegen.

Wenn man die CO₂-Fußabdrücke (bilanziert bis ins Supermarktregal) der followfood Artikel nach Höhe und Häufigkeit sortiert, lassen sich folgende Kennzahlen festhalten (**Abbildung 11**). Median und Mittelwert liegen bei 3,8 und 4,3 kg CO₂e/kg Produkt. Der Mittelwert liegt also höher als der Median, das liegt daran, dass es einige wenige überdurchschnittlich große „Ausreißer“ mit hohen CO₂-Fußabdrücken von >10 kg CO₂e/kg gibt. Überwiegend (90% aller Fußabdrücke) liegen sie unter 9 kg CO₂e/kg Produkt.

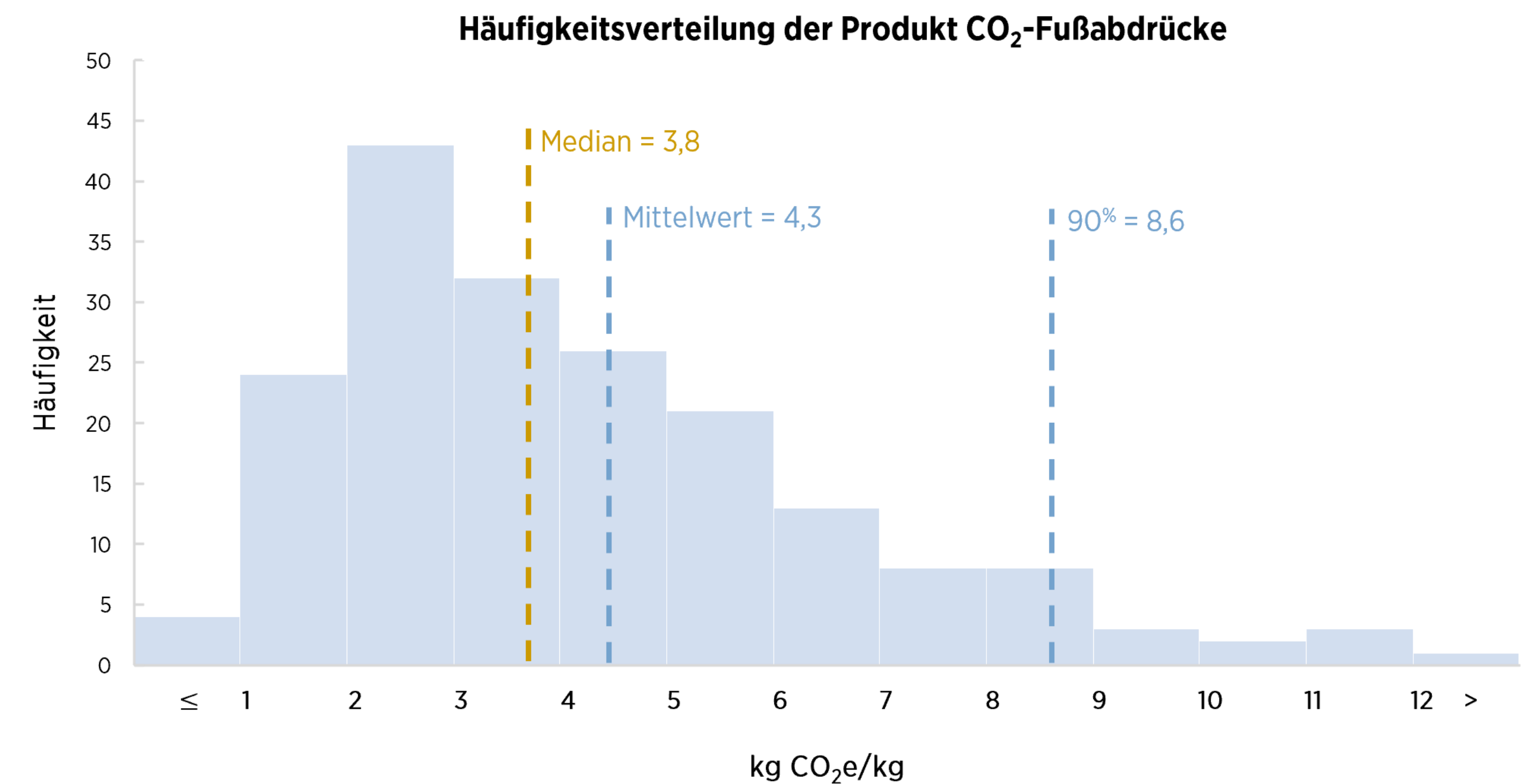


Abbildung 11: Die Abbildung zeigt wie häufig und wie hoch die CO₂-Fußabdrücke aller in 2025 verkauften followfood Produkte sind. Gestrichelte Linien zeigen Median, Mittelwert und das 90%-Perzentil, d.h. 90% der Fußabdrücke sind kleiner als 8,6 kg CO₂e/kg.

Am unteren Ende der Verteilung unserer Produkt CO₂-Fußabdrücke liegen Produkte wie Tiefkühlgemüse (durchschnittlich 1 kg CO₂e/kg), Getränke (ca. 1,3 kg CO₂e/kg) und vegane Convenience Gerichte während manche Fisch- und Seafoodprodukte, wie die gezüchtete Bio-Weißfußgarnelen, am oberen Ende liegen (~10 kg CO₂e/kg). Allerdings weisen nicht alle Seafoodprodukte hohe CO₂-Fußabdrücke auf. Unsere „No-Input“-Produkte die Schwarze Tigergarnele (Black Tiger) und Miesmuschel kommen aus Zuchten, die ohne Futter- oder Düngemiteleinsetz arbeiten. Dadurch erreichen diese Produkte vergleichsweise kleine CO₂-Fußabdrücke (von 2 bis 3 kg CO₂e/kg) und liegen damit im gleichen Bereich wie unsere pflanzlichen Proteinprodukte (z. B. der vegane Freiburger-Patty mit 2,4 kg CO₂e/kg), und deutlich unter dem Mittelwert (**Abbildung 11**). Im Mittel haben unsere Seafoodprodukte einen CO₂-Fußabdruck von 5 kg CO₂e/kg. Zur Orientierung, tierische Proteinquellen, wie Hühner-, Schweine- und Rindfleischprodukte liegen im Mittel (die Werte variieren nach Produktvariante und Haltungsform) bei CO₂-Fußabdrücken von 7, 10, 22 kg CO₂e/kg essbarem Produkt, bilanziert bis ins Supermarktregal [21].

Gewichtet man die CO₂-Fußabdrücke nach verkaufter Menge, oder generiertem Umsatz, liegt ihr Mittelwert über dem arithmetischen Mittel (5,3 statt 4,3 kg CO₂e/kg Produkt), d.h. in 2025 haben wir tendenziell mehr Produkte verkauft, die einen höheren CO₂e-Fußabdruck haben als der Durchschnitt unseres Portfolios.

Die CO₂e-Emissionen der in 2025 verkauften followfood Produkte beläuft sich auf 26 Tsd. Tonnen. Bricht man diese Summe auf unsere Produktkategorien runter, sieht man folgendes Muster: 2/3 der produktbezogenen CO₂e-Emissionen stammen aus Fischprodukten aus Wildfang (hier hauptsächlich aus unserem Bestseller, dem Skipjack Thunfisch, Wildlachs und Kabeljau), weitere 15% aus Produkten aus Aquakultur. Zusammen macht Seafood also 80% unserer Produktemissionen aus. Zusammen mit TK-Pizza werden 89% erreicht (**Abbildung 12**). Alle weiteren followfood Produkte, tragen nur noch geringfügig zu unseren Scope 3 Emission zu.

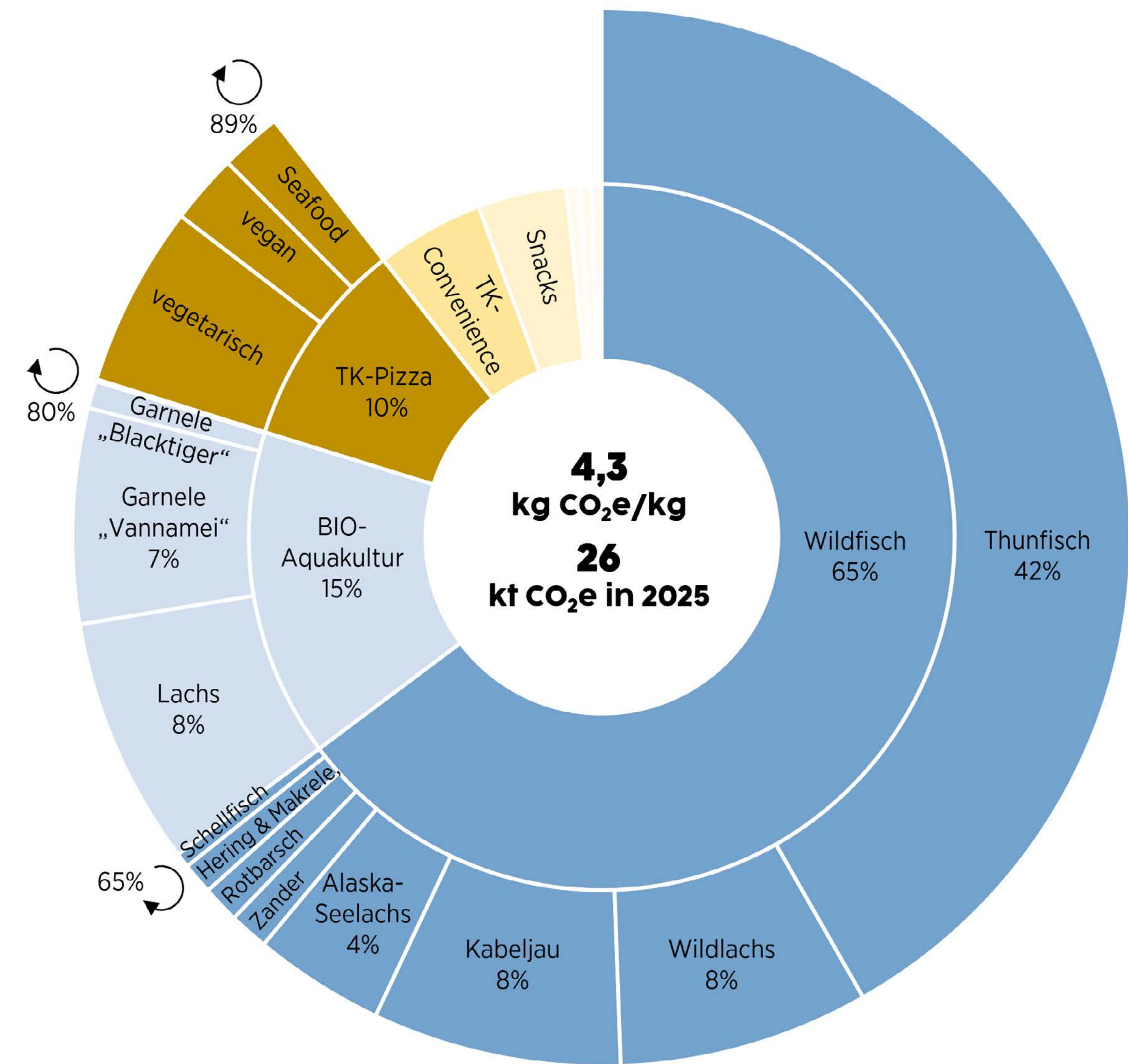
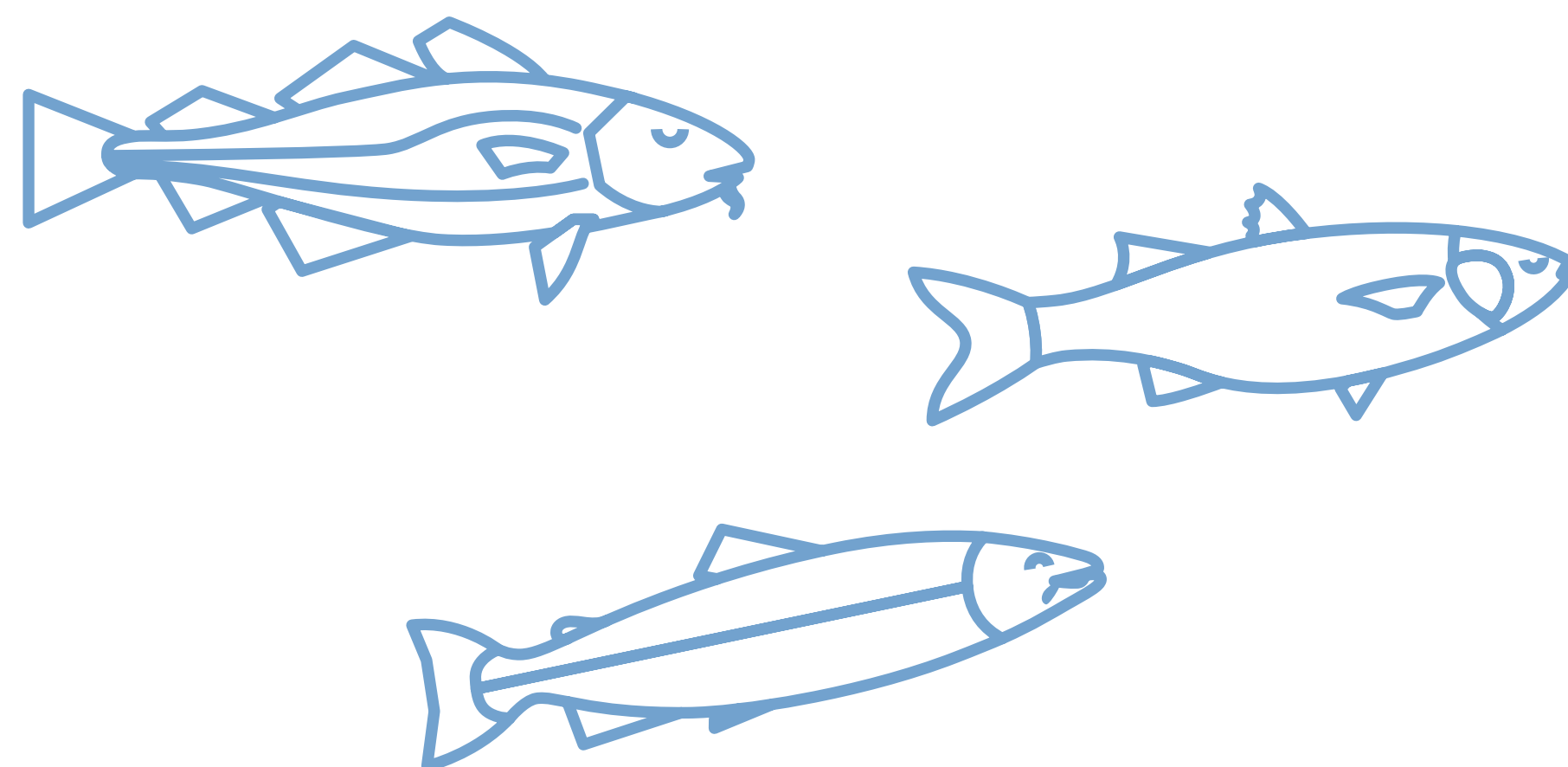
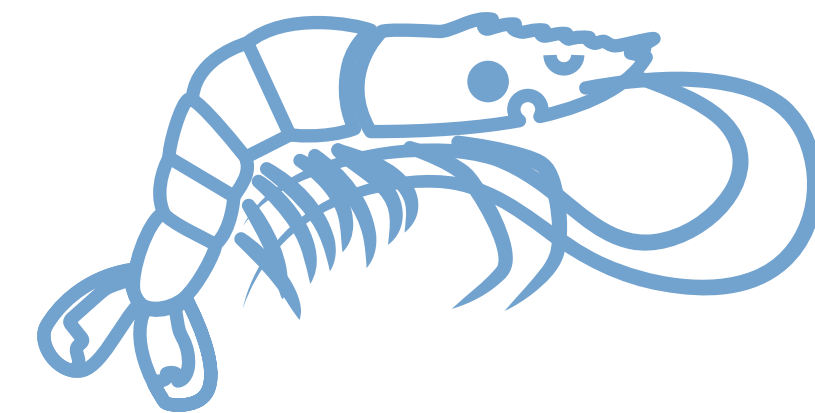


Abbildung 12: 26 Tsd. Tonnen CO₂e Emissionen durch die in 2025 verkauften followfood Produkte. Das Diagramm zeigt, auf welche Produktkategorien diese Emissionen verteilt sind. Etwa 2/3 entstehen durch Fischprodukte aus Wildfang und mehr als 80% aus Seafood inklusive Aquakultur. Durchschnittlich haben followfood Produkte einen CO₂-Fußabdruck von 4,3 kg CO₂e/kg.

THG-Reduktionsziele

Wir befinden uns aktuell im Prozess, wesentliche und wirksame THG-Reduktionsziele zu definieren.

Ansätze wie die Science Based Targets Initiative (SBTi) verlangen, dass Unternehmen ihre Emissionen bis 2030 um rund 40 % und bis 2040 um etwa 90 % senken, um bis spätestens 2050 netto klimaneutral zu wirtschaften. Für uns ist das in dieser Form nicht realistisch: Rund 88 % unserer Emissionen entstehen vorgelagert in den Lieferketten und ihren Ursprüngen, 12 % nachgelagert. Dort liegen die größten Hebel und zugleich die größten Hürden: Bei Wildfang stammen die Hauptemissionen etwa aus dem Schiffsbetrieb. Der Umstieg auf klimafreundlichere Treibstoffe wird voraussichtlich noch Jahre, wenn nicht Jahrzehnte dauern. Auch in der Landwirtschaft sind z.B. die Emissionen aus Böden und Feuchtgebieten weitgehend nicht vermeidbar. Trotz Kohlenstofffixierung im Humus und Nährstoffanreicherung mit Leguminosen, werden gewisse Emissionen (z.B. aus der Verwitterung von Kompost und Mist, oder durch die mikrobielle Fermentation im Pansen der Milchkühe) immer bleiben. Wir arbeiten kontinuierlich daran, die THG-Intensität unseres Portfolios zu senken, etwa durch den Ausbau emissionsärmerer Produkte, wie bspw. unseren veganen Thunfisch Alternativen aus Ackerbohnen oder Jackfruit. Gleichzeitig verfolgen wir ambitionierte Wachstumsziele. Das kann unseren absoluten Fußabdruck erhöhen, in einem Verdrängungsmarkt wie Lebensmitteln aber hoffentlich dazu beitragen, dass Emissionen an anderer Stelle sinken.



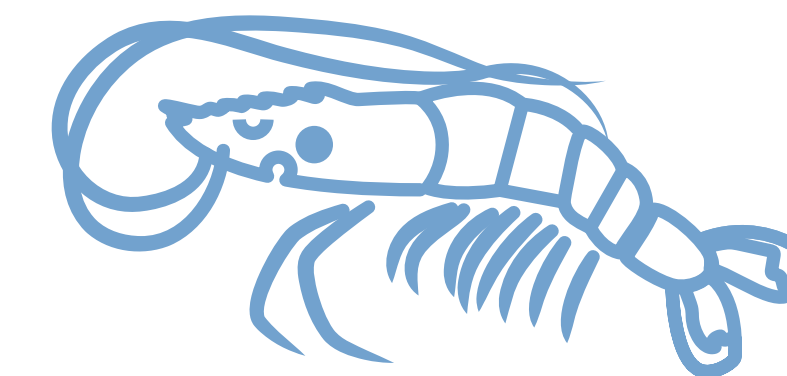
Highlightbox

GARNELEN

Unsere Black-Tiger-Garnelen stammen aus Bio-Aquakultur in Vietnam, werden in naturnahen Teichsystemen ohne Futtermittel oder energieaufwendige Technik aufgezogen und wachsen überwiegend von natürlichen Nährstoffen. Dadurch entstehen deutlich geringere Emissionen als in vielen intensiv-industriellen Aquakulturen – trotz der geografischen Entfernung. Unsere Black-Tiger Garnele hat einen ähnlichen hohen CO₂ Fußabdruck, wie pflanzliche Fleischersatzprodukte Made in Europe.

Tabelle 4: Anteile und Mengen von Black Tiger Garnelen aus Naturland Aquakultur im Jahr 2025

Wert	Beschreibung
2,3 %	Umsatz, mit Naturland Black Tiger Garnelen
74 t	Tonnen Garnele, aus Naturland Anbau



3.2 UMWELTVERSCHMUTZUNG & WASSER

Impact (Auswirkungen)

Unsere Lieferketten greifen direkt in natürliche Stoff- und Wasserkreisläufe ein, sowohl im Meer als auch an Land. In Fischerei und Aquakultur kommen zahlreiche Geräte und Hilfsmittel zum Einsatz, etwa Netze, Leinen oder Schiffe. Viele davon bestehen aus Kunststoffen oder Metallen und können durch Abrieb oder Verluste zur Belastung von Gewässern beitragen.

In Aquakulturen sowie bei Verarbeitung und Reinigung entstehen zudem organische und nährstoffreiche Ausscheidungen und Abwässer, über die Nährstoffe wie Phosphor und Stickstoff in die Umwelt gelangen. Werden diese nicht vollständig erfasst und aufbereitet, kommt es zu Überdüngung – im schlimmsten Fall mit Folgen wie Algenblüten und Fischsterben.

Auch unsere landwirtschaftlichen Lieferketten wirken direkt auf Umwelt und Wasser. Der Anbau von Zutaten wie Getreide, Gemüse oder Kartoffeln beeinflusst Nährstoffkreisläufe, Böden und Wasserverfügbarkeit. Die Stoffkreisläufe von Stickstoff und Phosphor zählen zu den planetaren Grenzen; ihr sicherer Handlungsraum gilt bereits als überschritten, vor allem durch Überschüsse von Stickstoff und Phosphor aus Düngemitteln in der Landwirtschaft. Heute geht der größte Teil davon aus synthetisch-mineralischen Dünger hervor (**Abbildung 13**).

Im ökologischen Landbau werden nahezu keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel eingesetzt, was das Risiko von Einträgen in Böden und Gewässer deutlich reduziert. Zudem fördern Bio-Anbauweisen häufig eine bessere Bodenstruktur, -bedeckung und Humusbildung, wodurch Böden Wasser besser speichern und widerstandsfähiger gegenüber Trockenperioden werden [22].

Gleichzeitig gilt: EU-Bio unterscheidet sich im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft bislang kaum in Bezug auf den absoluten Wasserverbrauch, da Bewässerungspraktiken nicht grundsätzlich eingeschränkt sind. Der Wasserfußabdruck hängt daher weiterhin stark von Standort, Kulturpflanze und regionalen Klimabedingungen ab.

Klimawandelbedingte Dürren und Starkregen verschärfen diese Herausforderungen zusätzlich, insbesondere auf ausgelaugten Böden, die Wasser schlecht speichern und anfällig für Erosion sind.

Stickstoff Fixierung in der globalen Landwirtschaft im Vergleich zur Planetaren Grenze

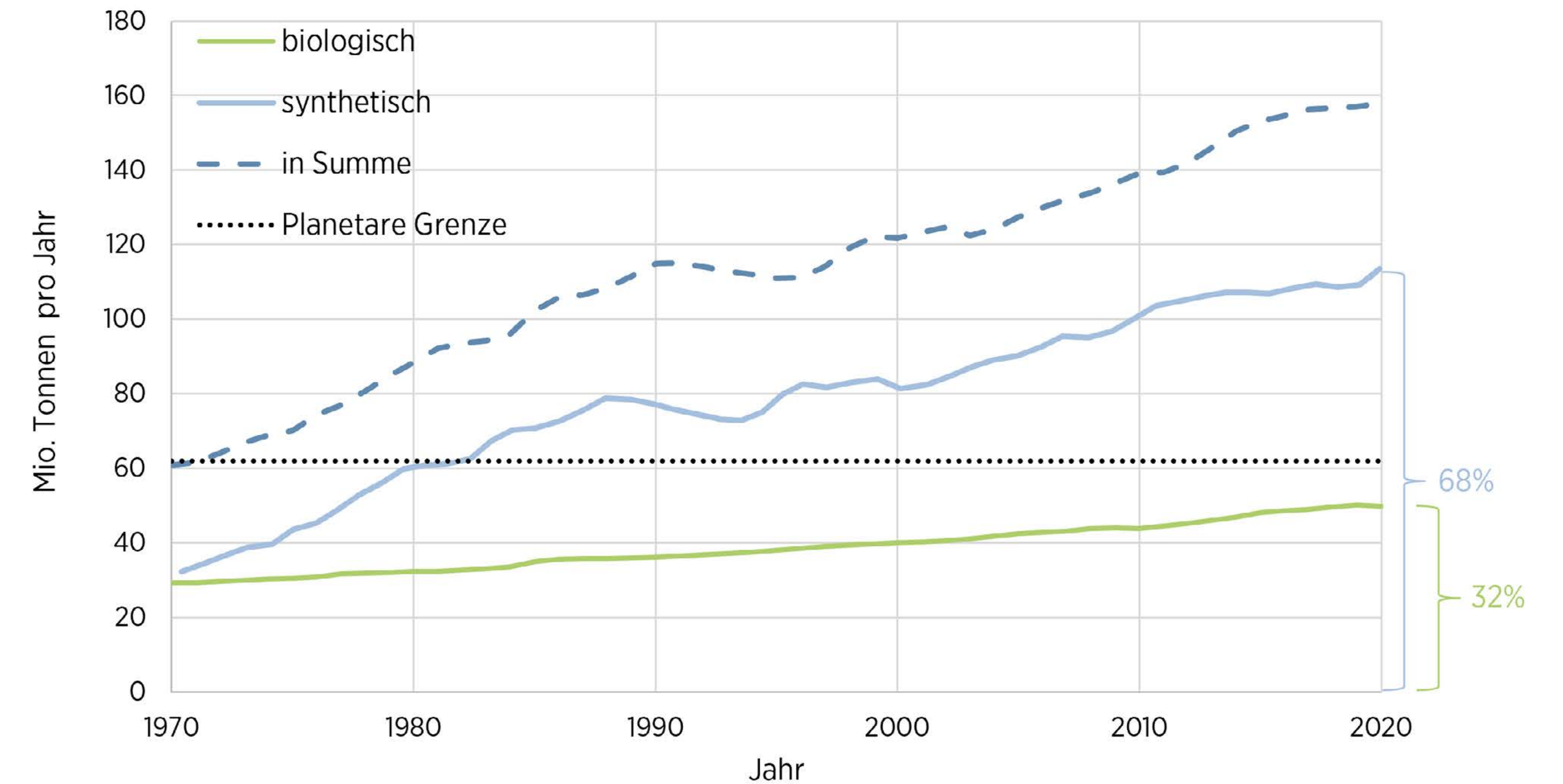
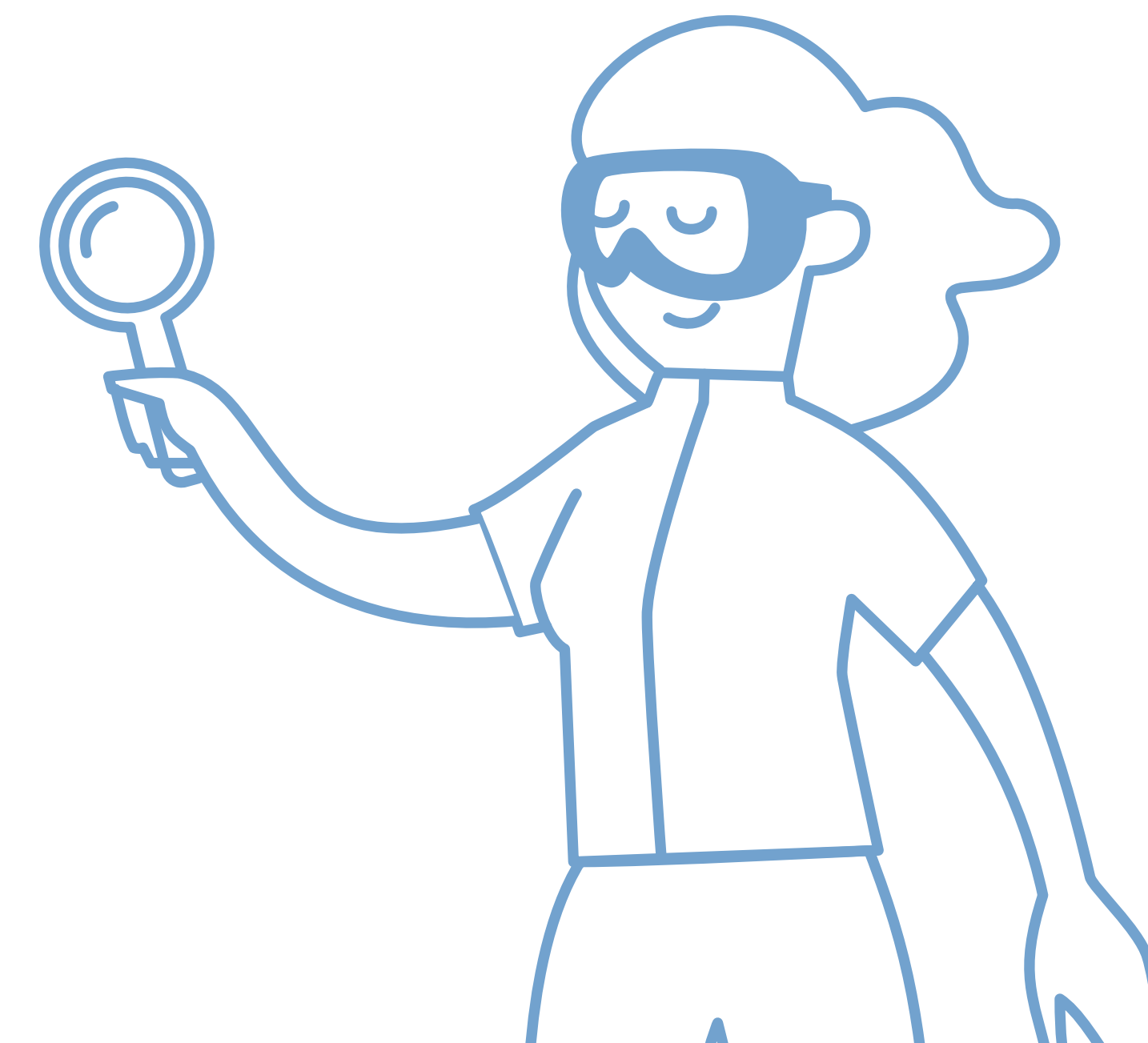


Abbildung 13: Globale Stickstofffixierung in der Landwirtschaft nach [23]. Die Grafik zeigt die Mengen an Stickstoff, die durch biologische Prozesse (z.B. durch Bakterien und Hülsenfrüchte) und durch industrielle Prozesse (in der Herstellung von synthetisch-mineralischen Düngemittel) verfügbar gemacht werden. Zum Vergleich zeigt die Grafik auch die „planetary boundary“ für Stickstoff. Bei langfristigem Überschreiten dieser Grenze drohen tragische Schäden für unsere Ökosysteme.



Risiken & Chancen

Die Überdüngung von Gewässern und der damit einhergehende Mangel von gelöstem Sauerstoff stellen direkte Gefahr für Fischpopulationen und ihre Nahrungsnetze dar. Davon sind insbesondere Süßwasserfische in Flüssen und Seen aber auch küstennah lebende Fische in den Meeren betroffen. Die Effekte des Klimawandels erhöhen diese Risiken, denn erhöhte Temperaturen und weniger stetiger Niederschlag verstärken die Konzentration von nährstoffreichen Einträgen, das Wachstum von Algen und den Verbrauch von Sauerstoff [24].

Vermehrtes Auftreten von Dürreperioden führt zu geringeren Ernten und somit zu Preis- und Verfügbarkeitsinstabilitäten für landwirtschaftliche Produkte, die wesentlich für uns sind. Dazu zählen z.B. Tomaten und Olivenöl aus Italien (hier kam es im Dürrejahr 2022 zu signifikant kleineren Ernten) und in 2023 zu Rekord Rohstoffpreisen [25].

Ökologischer Landbau fördert gesunde Böden mit hohem Anteil von Humus und Strukturelementen. Dies fördert das Wasserhaltevermögen von Böden und minimiert die Notwendigkeit von zusätzlicher Bewässerung, da Pflanzen auch lange Zeit nach Niederschlägen noch vom bodengebundenen Wasser zehren können. Somit bieten organisch bewirtschaftete Böden eine höhere Anpassung an die vermehrt auftretenden Dürreperioden [22] und sind somit ein wichtiges Tool gegen übermäßige Frischwasserentnahme.

Maßnahmen & Entwicklungen

Wir schließen schwimmende Fischesammler aus, wenn diese nicht biologisch abbaubar sind. So eliminieren wir einen großen Faktor der Plastikverschmutzung innerhalb der Thunfischfischerei. Innerhalb unserer Fischereirichtlinien wird jedes Fanggerät hinsichtlich des Risikos zur Umweltverschmutzung bewertet und trägt somit zur Fischereiauswahl bei. Zudem bauen wir auf der Arbeit des MSCs auf, der in seinem überarbeiteten Standard den Umgang mit verlorenem Fanggerät systematisch adressiert.

Wir setzen auf Naturland bei unseren Garnelen und stellen so strenge Anforderungen bei Nährstoff- und Abwassermanagement sicher.

Wir reduzieren Einträge in Gewässer und Böden durch 100% Bio. Durch den Verzicht von mineralischem Dünger, durch die besser geschlossene Stickstoffbilanzen und Durch Verbot von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel leistet die ökologische Landwirtschaft einen wesentlichen Beitrag zu sauberen Böden & Wasser.

Wir kennen auch die Grenzen von Standards. EU-Bio unterscheidet sich im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft bislang kaum bei Bewässerungspraktiken. Der Wasserverbrauch hängt stark von Standort und Klima ab. Um echte Transparenz zu schaffen, müssten wir nicht nur die Zertifikate kennen, sondern auch Koordinaten und konkrete Anbaubedingungen. Deshalb machen wir sichtbar, wo Datenlücken bestehen und bringen unsere Perspektive in Fach- und Branchendiskussionen ein.

Kennzahlen

Bio Aquakultur & Bio landwirtschaftliche Erzeugnisse

Tabelle 5: Anteil der Verbandsware (Demeter und Naturland) im Absatz (verkaufte Produkte) und Umsatz der followfood BIO-Produkte (das sind alle Produkte exklusive Wildfisch).

2025	Absatz, Mio. Stk (% von gesamt)	Umsatz, Mio. € (% von gesamt)
EU-Bio	9,3 (100%)	24,0 (100%)
Demeter	1,0 (11%)	1,6 (7%)
Naturland	1,0 (11%)	3,6 (15%)

Da wir keine eigene Produktion haben, unterliegen wir keiner berichtspflichtigen Kennzahlen zur Umweltverschmutzung. Es fallen keine Schadstoffemissionen und wesentlicher Wasserverbrauch innerhalb der eigenen Geschäftstätigkeiten nach B4 (32) und B6 (35,36) an.

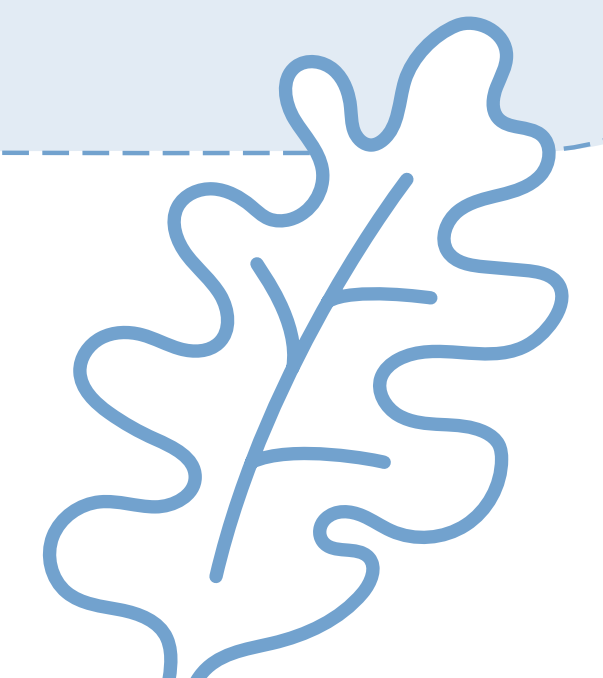
Highlightbox

BIO-BODEN ALS WASSERSPEICHER – MULCHKARTOFFELN

Ein gesunder Boden ist wie ein Schwamm: Er speichert Regenwasser und gibt es langsam wieder ab. In der Bio-Landwirtschaft, die wir fördern, führt Humusaufbau dazu, dass Böden widerstandsfähiger gegen Dürren und Starkregen werden. Das schützt Ernten, verbessert die Wasserqualität – und zeigt, wie eng Bodengesundheit und Wasserresilienz zusammenhängen. Bei unseren Kartoffelprodukten verzichten unsere Landwirt:innen auf das Pflügen und fördern Anbaumethoden, wie Mulch und Untersaat, die den Boden bedecken und zusätzliche Nährstoffe für den Bodenaufbau bereitstellen. In 2025 haben wir ca. 1,5 LKW-Ladungen Pommes, Rösti und Kroketten aus Anbau mit regenerativer Praxis verkauft:

Tabelle 6: Anteile und Mengen von Pommes, Rösti und Kroketten aus Anbau mit regenerativer Praxis Jahr 2025

Wert	Beschreibung
0,3 %	Umsatz, mit Pommes, Rösti und Kroketten
38 t	Masse, aus Pommes, Rösti und Kroketten



3.3 BIODIVERSITÄT & ÖKOSYSTEME

Impact (Auswirkungen)

Biodiversität und stabile Ökosysteme sind Grundpfeiler eines zukunftsfähigen Ernährungssystems. Die marine Biodiversität ist immens und heute immer noch zu weiten Teilen unerforscht (**Abbildung 14**).

Unser größter Impact ist auf die Biodiversität der Meere, denn Fischerei wirkt auf mehrere Ebenen. Durch Überfischung wird die Stabilität von marinen Nahrungsnetzen gefährdet. Gefährdete oder geschützte Arten, landen aufgrund von wenig selektiven Fanggeräten ungewollt an Deck. Interaktionen von Fanggeräten mit dem Meeresboden können sensible Lebensräume wie Korallen, Schwammfelder oder Seegraswiesen zerstören. Andere Fangmethoden können gefährlich für Vögel sein. Die Summe und das Management dieser Eingriffe entscheiden über die Belastung oder Erholung der marinen Biodiversität, die stark von der direkten Nutzung der Meere gefährdet wird (**Abbildung 15**).

Die größten Auswirkungen, positiv als auch negativ, unserer Aquakulturprodukten entstehen über das Futter oder das Weglassen des Futters. Denn in Futtermitteln wird oft Soja verwendet, das zu Entwaldung beitragen kann. Auch Fischmehl und -öl, die oft Teil der Futterzusammensetzung sind, hängen von der Stabilität wildlebender Bestände ab [26]. Bei Lachs kommt hinzu, dass durch sogenannte Escapees (entkommene Zuchttiere), die genetische Vielfalt wilder Lachsbestände geschwächt werden kann.

Auch unsere landwirtschaftlichen Produkte wirken direkt auf Biodiversität und Ökosysteme. Die industrielle Landwirtschaft gilt als Haupttreiber des weltweiten Biodiversitätsverlusts, insbesondere durch den Einsatz von mineralischen Düngemitteln, synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Monokulturen und Landnutzungsänderungen. Diese Praktiken führen zur Verarmung von Böden, zur Reduktion von Lebensräumen und zum Verlust ökologischer Stabilität [1], [23]. Mit unserem 100 %-Bio-Versprechen fördern wir Praktiken, die Humus aufbauen, Pestizide ausschließen und natürliche Kreisläufe stabilisieren.

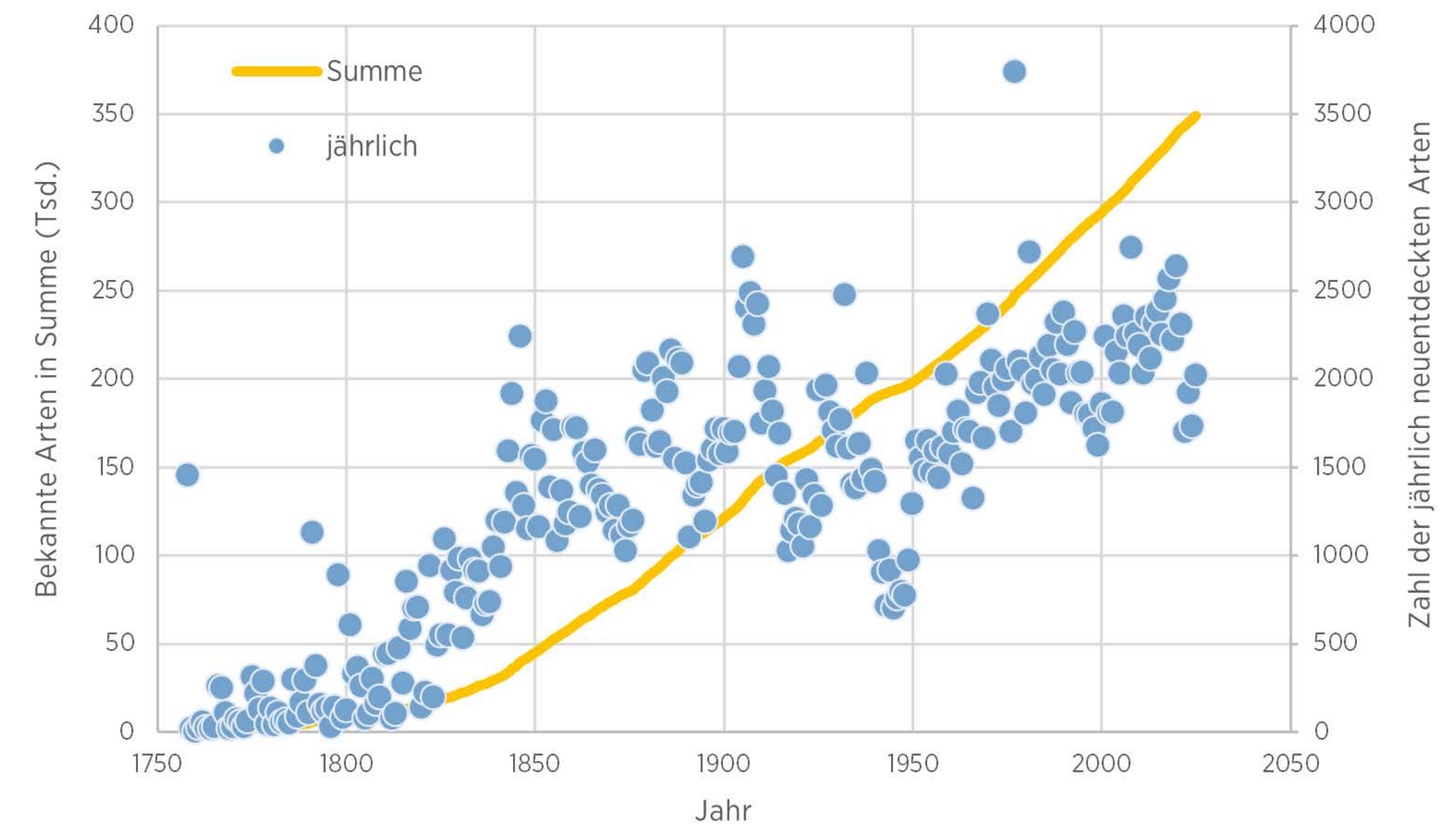
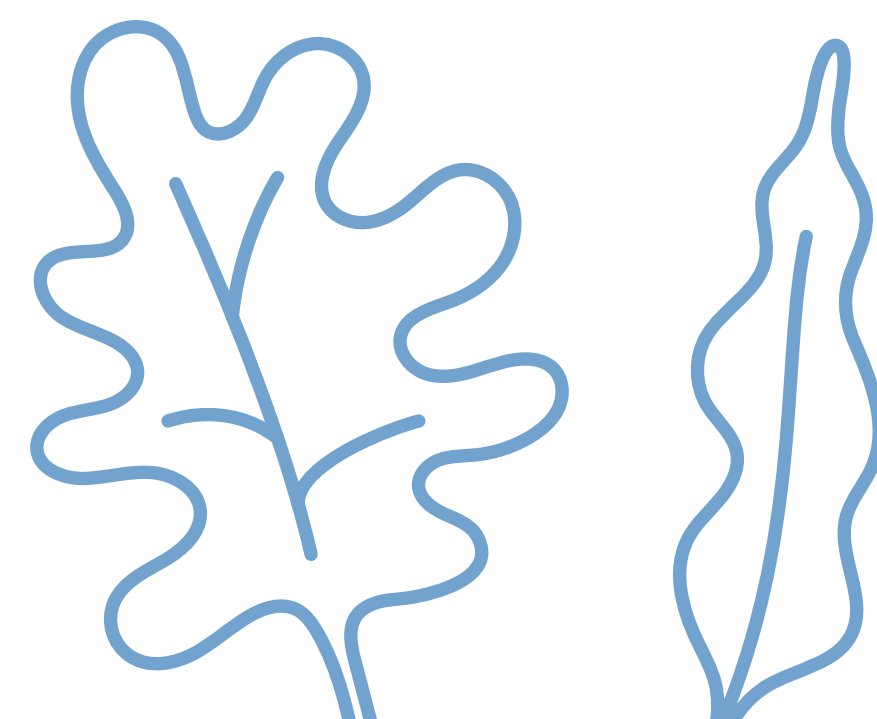


Abbildung 14: Unsere Kenntnis der marinen Biodiversität wächst stetig, denn jedes Jahr werden über eintausend neue Arten in unseren Meeren entdeckt, Grafik nach [27].

Relative Auswirkungen direkter Einflussfaktoren auf Veränderungen in der Natur seit den 1970er-Jahren (Stand 2019)

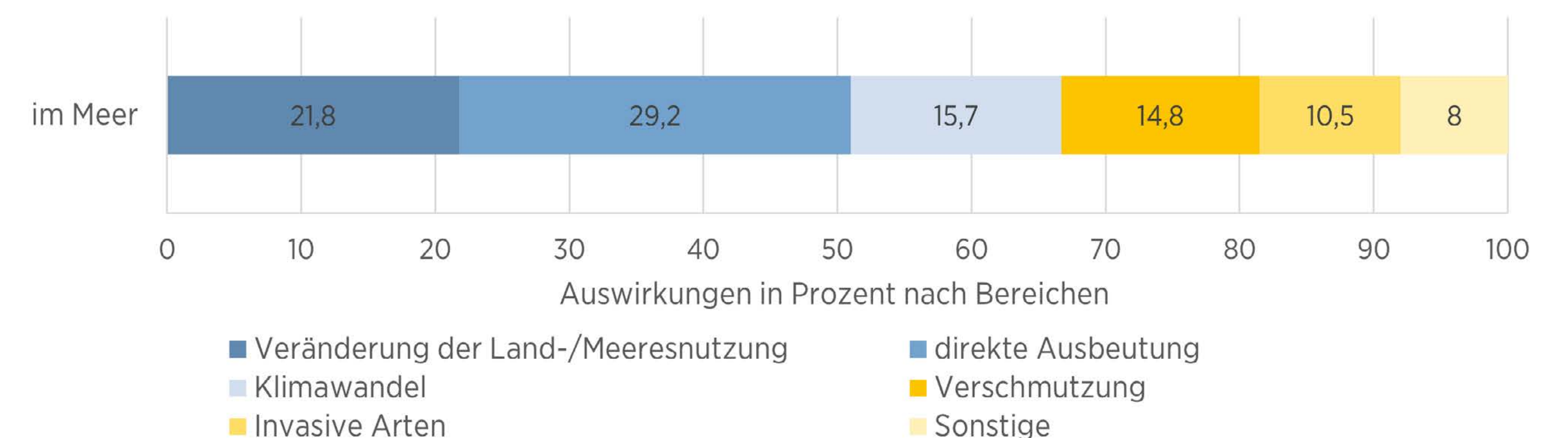


Abbildung 15: Die direkte Nutzung und Ausbeutung der Weltmeere sind neben Klimawandel die größten Einflussfaktoren auf die Natur und Biodiversität unserer Ozeane, nach [5].

Risiken & Chancen

Der Verlust von Biodiversität betrifft uns unmittelbar: Wenn Ökosysteme unter Druck geraten und Fischbestände zurückgehen, gefährdet das unsere Lieferketten und damit unsere Fähigkeit, zukunftsfähige Produkte anzubieten [24].

Für uns entstehen Risiken auf mehreren Ebenen: physisch, wenn sich Bestände durch Überfischung oder ökologische Belastungen verschlechtern. Damit einhergehend, wenn strengere Fangquoten eingeführt werden und so Preise sich erhöhen. Und marktbasierend, wenn wir bestimmte Arten nicht mehr sourcen können, weil sie unseren Fischerei-Richtlinien nicht entsprechen, obwohl dies für andere durch eine bestehende MSC-Zertifizierung noch möglich ist.

Gleichzeitig liegen darin Chancen: Wir setzen uns kontinuierlich und vorausschauend mit der Entwicklung von Fischbeständen auseinander. Sobald Bestände gefährdet sind, passen wir unser Sourcing an und sind so dem Markt voraus. Das verschafft uns stabilere Lieferketten und bestätigt unser Markenversprechen, nur Produkte aus gesunden Beständen anzubieten. Zudem grenzen wir uns klar ab, indem wir beispielsweise keinen Lachs aus Chile oder Ecuador beziehen und grundsätzlich keine gebietsfremden Arten sourcen. So wird Biodiversitätsschutz für uns nicht nur zur Pflicht, sondern zu einem klaren Wettbewerbsvorteil.

Zudem wächst das Bewusstsein, dass das, was schlecht für die Natur ist, meist auch schlecht für den Menschen ist – ob beim Verlust von Artenvielfalt oder beim Einsatz von Pestiziden. Wir sind überzeugt, dass dadurch immer mehr Menschen zu Bio greifen werden. Mit unserem 100 % Bio-Versprechen sind wir dafür heute schon richtig aufgestellt.

Infobox 2:

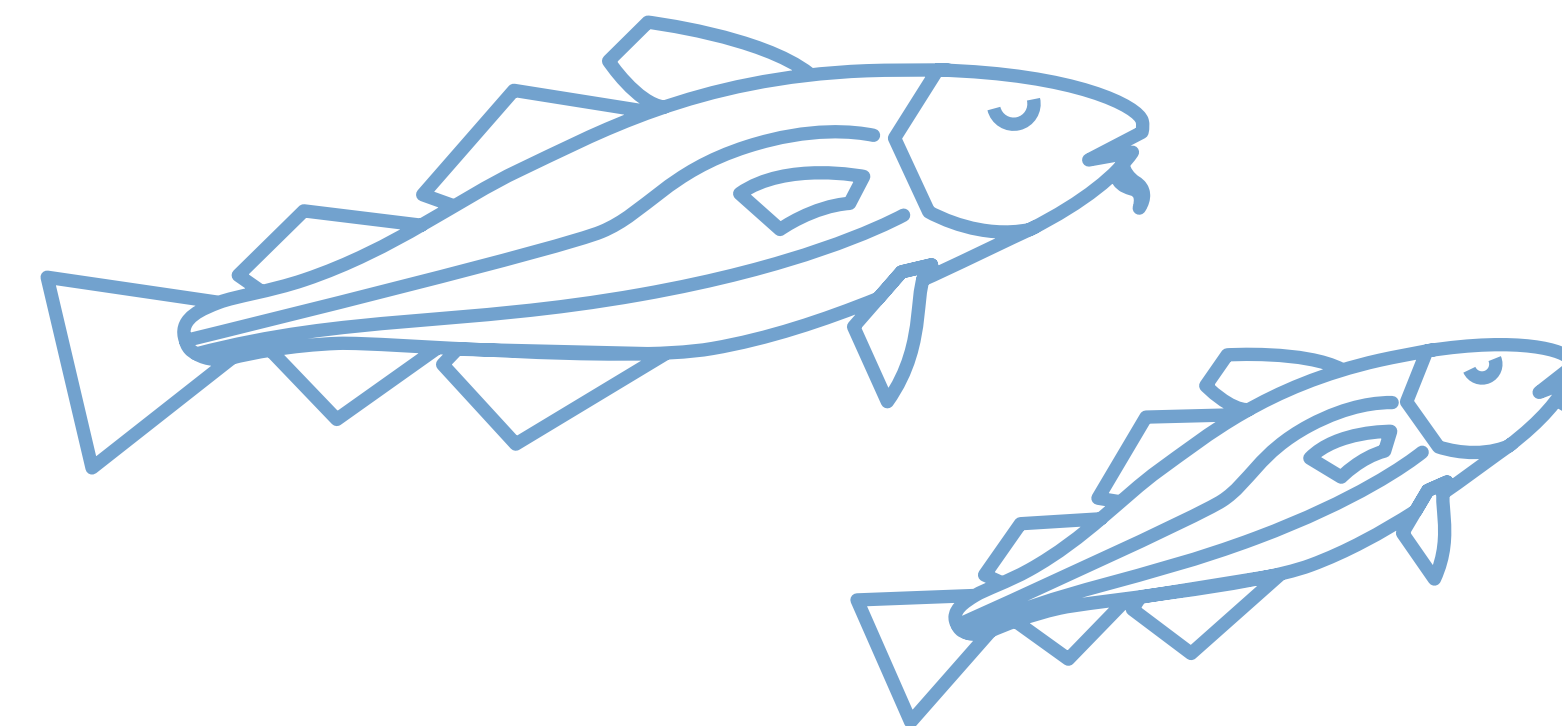
FALLBEISPIEL – PAZIFISCHER KABELJAU

Für uns ist die Gesundheit von Fischbeständen ein verbindliches Entscheidungskriterium im Einkauf. Grundlage sind unsere Fischerei-Richtlinien, die festlegen, dass ausschließlich Fisch aus Beständen bezogen wird, die als gesund gelten.

Bereits im Laufe des Jahres 2024 zeigte die wissenschaftliche Bestandsbewertung für den nordostarktischen Kabeljau (Atlantik), dass sich die Bestandsgesundheit deutlich verschlechtert und in absehbarer Zeit unterhalb des Vorsorge-Referenzwertes fällt. Damit war klar: Bei Fortsetzung der bisherigen Befischung würde der Bestand nicht mehr den Anforderungen an eine vorsorgliche, nachhaltige Fischerei entsprechen. Aus Sicht von followfood war der Bezug von atlantischem-Kabeljau damit perspektivisch nicht mehr richtlinienkonform, unabhängig von noch ausstehenden politischen Quotenentscheidungen.

Vor diesem Hintergrund haben wir uns im Herbst 2025 entschieden, Kabeljau aus der Nordostarktis nicht weiter zu beziehen und auf pazifischen Kabeljau aus Beständen mit stabilerer Entwicklung umzusteigen.

Die strategische Umstellung erwies sich auch wirtschaftlich als vorausschauend: Erst Monate später wurden die Fangquoten für atlantischen Kabeljau deutlich reduziert. In der Folge stiegen die Marktpreise stark an. Durch den frühzeitigen Wechsel konnten wir Lieferfähigkeit und Preisstabilität sichern



Maßnahmen & Entwicklungen

Mit unseren **Fischerei-Richtlinien** gehen wir bewusst über gängige Zertifizierungen hinaus (siehe **Infobox 1**). Fast alle Kriterien zielen auf Biodiversitätsimpacts ab.

Diese Kriterien unserer Fischerei-Richtlinien sind nicht nur Theorie. Jedes Jahr lassen wir alle unsere Fischereien prüfen und passen unser Sourcing gegebenenfalls an.

Wir haben aufgehört atlantischen Kabeljau zu beziehen, da der Bestand mit der Veröffentlichung des neuen Bestandsassessments als überfischt gilt. Lies in der **Infobox 2** mehr zu den Hintergründen.

Wir reduzieren unseren Impact durch Grundschieppnetzfisherei, indem wir nun auch semi-pelagisch gefangenen Rotbarsch verkaufen. Dies ist uns möglich, indem wir anstatt nur *Sebastes norvegicus* auch *Sebastes mentella* in unsere Rotbarschprodukte aufgenommen haben.

Wir verkaufen eine Menge handgeangelten Thunfisch. Mit jeder Dose handgeangeltem Thunfisch setzen wir ein Zeichen: für eine Fischerei mit deutlich weniger kritischem Beifang. Unser Absatz trägt dazu bei, dass schonendere Fangmethoden Marktanteile gewinnen und problematischere Methoden zurückgedrängt werden. 100% unseres Skipjack Thunfischs und 98% unseres gesamten Thunfisches werden handgeangelt. 2025 haben wir unseren Weißen Thun von Langleine auf Handangeln umgestellt. Nun wird nur noch unser Yellowfin Thunfisch mit Ringwaden gefangen.

Wir setzen auf Naturland. Besonders bei marinem Futtermittel schreibt Naturland strenge Regeln für den Ursprung von bspw. Fischöl und den Zustand der Fischbestände vor.

Unser 100% Bio-Versprechen stärkt die Biodiversität. Die Vorgaben von EU-Bio schützen durch den Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel die Biodiversität auf und um die Felder herum. Gleichzeitig fördert ökologischer Anbau strukturreiche Anbausysteme. Bei unseren demeter-Produkten gehen die Anforderungen im Anbau sogar darüber hinaus, indem demeter bspw. zusätzlich Biodiversitätsflächen fordert.

Kennzahlen

Wildfisch

Auf den nächsten drei Seiten findest du Grafiken & Kennzahlen zu unserer wichtigsten Kategorie und unserem größten Impact Wildfisch. Weil Bestandsgesundheit und Fanggeräte zentrale Themen sind, haben wir der Aufbereitung besonders viel Platz und Detailtiefe eingeräumt.



BESTANDSGESUNDHEIT UNSERER BEZOGENEN WILDFISCHROHWAREN

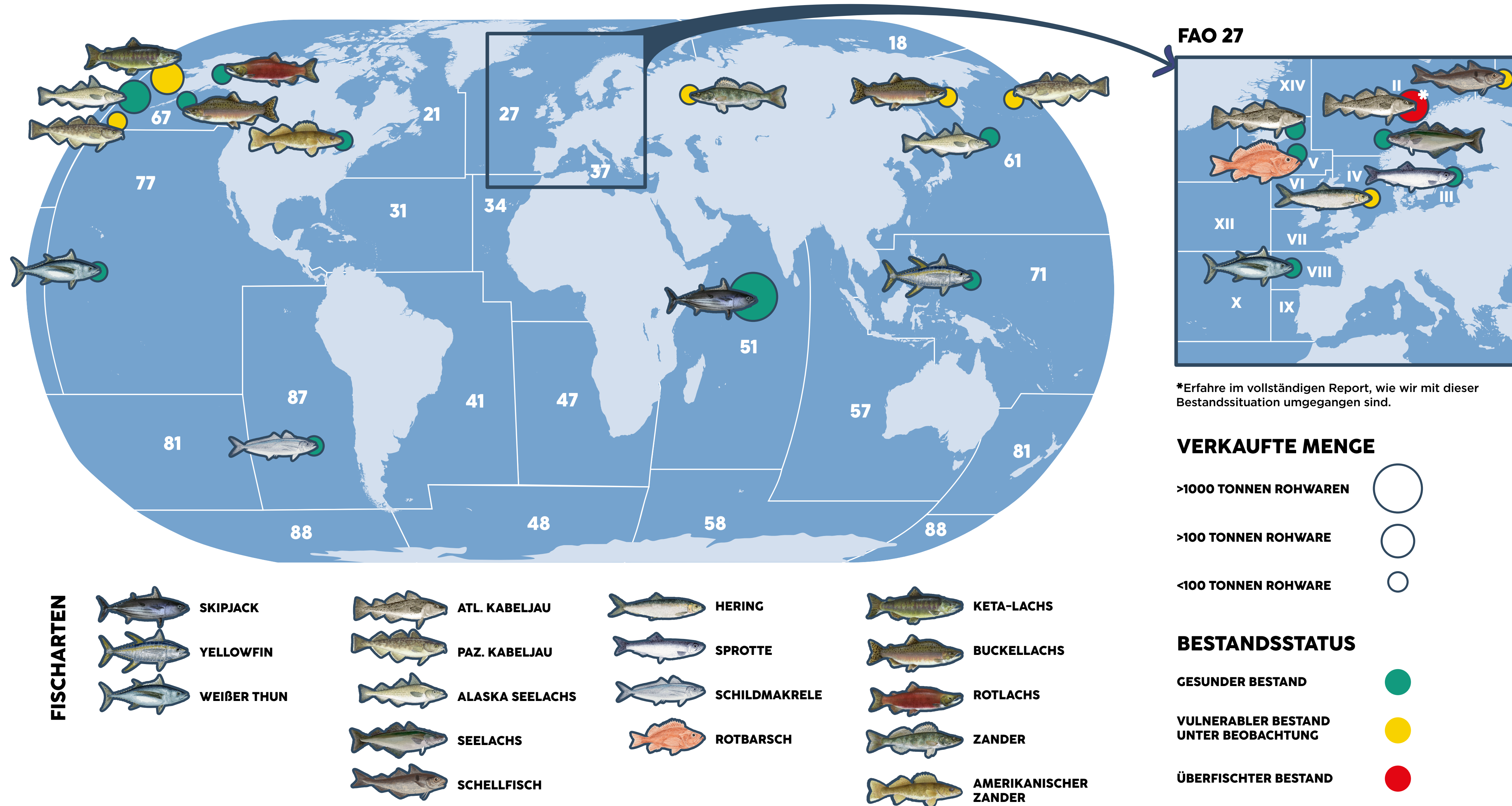
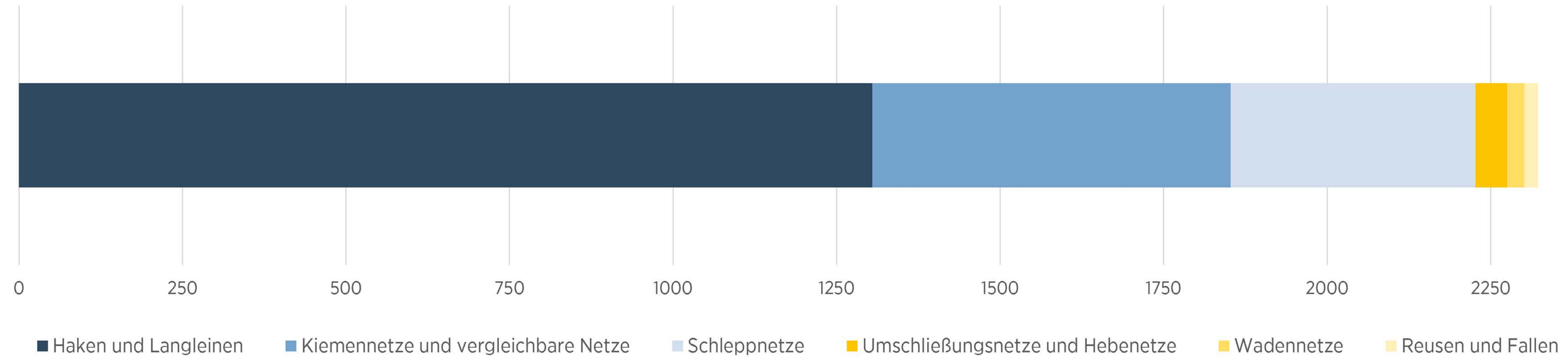


Abbildung 16: Woher stammt der followfood Fisch? Die Weltkarte zeigt, wo für uns gefischt wird und wie es den Fischbeständen in den jeweiligen Gewässern geht. Je größer die Symbole sind, desto mehr Fische werden gefangen. Die Bestandsgesundheit wird in Ampelfarben dargestellt.

EINGEKAUFTER FISCH AUFGESCHLÜSSELT NACH FANGGERÄTEN [t]



Handleinen und Angelleinen: 1218 t
Skipjack Thunfisch
Weißer Thun

Grundlangleinen: 79 t
Pazifischer Kabeljau
Atl. Kabeljau

Langleine (treibend): 7 t
Weißer Thun

Schleppangeln: 1 t
Weißer Thun

Stellnetze-Kiemennetze: 548 t
Keta-Lachs
Atl. Kabeljau
Buckellachs
Amerikanischer Zander
Zander
Rotlachs
Seelachs

Grundscherbrettnetze: 202 t
Atl. Kabeljau
Rotbarsch
Paz. Kabeljau
Schellfisch

Pelagische Scherbrettnetze: 172 t
Alaska-Seelachs
Hering
Sprotte

Ringwaden: 49 t
Schildmakrele
Yellowfin Thunfisch
Buckellachs

Strandwaden: 21 t
Buckellachs

Snurrewaden: 5 t
Seelachs

Stationäre Mehrkammerreuse: 21 t
Buckellachs

Hamen: <1 t
Buckellachs

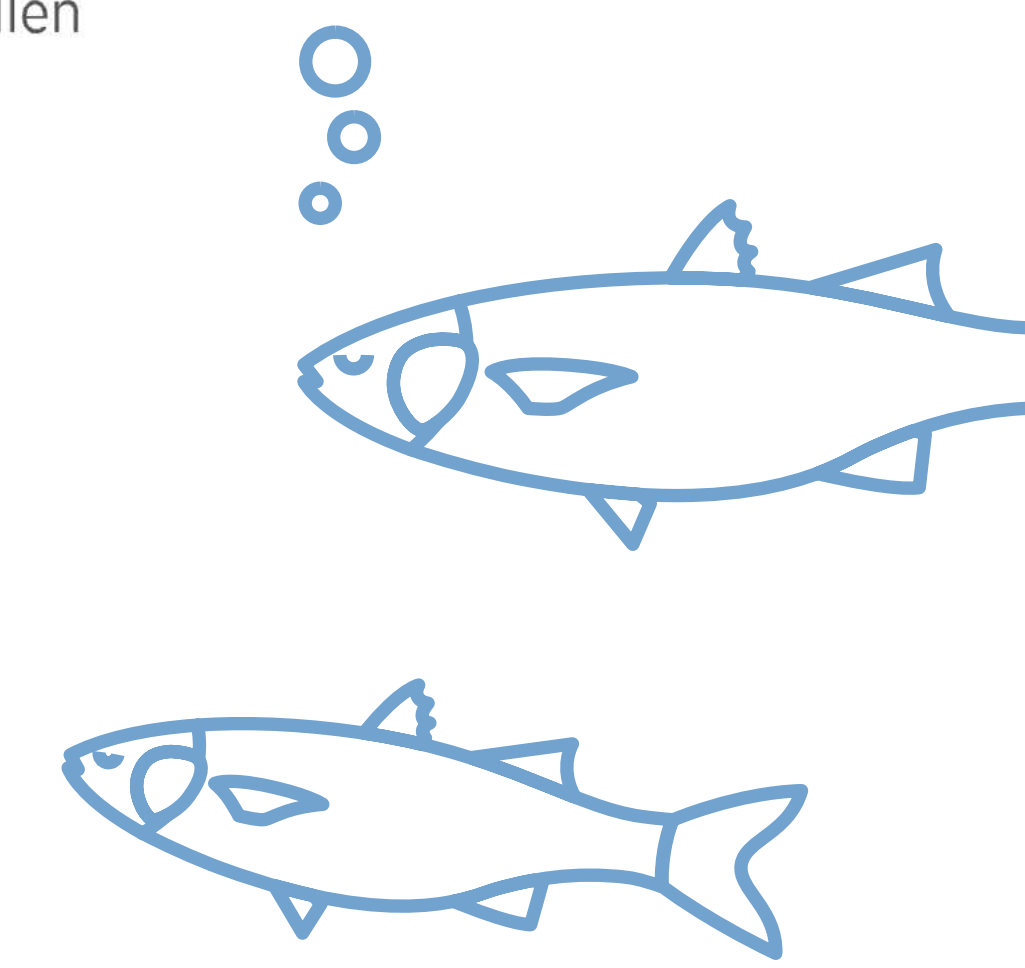


Abbildung 17: Wie wird unser Wildfisch gefangen? Die Zusammenstellung nach Fangmethode und Fischart zeigt, dass Handleinen und Angelleinen für followfood am häufigsten eingesetzt werden, insbesondere für unseren handgeangelten Thunfisch.

Tabelle 7: Welche Fischart macht den größten Anteil an der Verkaufsmenge aus und wie wurde er gefangen? Die Tabelle zeigt unseren Einkauf von Fischrohware in 2025 gruppiert nach Fangmethode und Fischarten. Über die Hälfte der eingekauften Menge entfällt auf den handgeangelten Skipjack Thunfisch. Rot eingefärbt sind dagegen die insgesamt 8,9%, welche mit aktiv bodenberührendem Fanggerät gefischt wurden.

Fanggeräte-kategorie	Fanggerät	Fischart	% an Einkaufsmenge
Haken und Langleinen (56%)	Handleinen und Angelleinen	Skipjack Thunfisch	52,2
		Weißer Thun	0,2
	Grundangleinen	Paz. Kabeljau	2,8
		Atl. Kabeljau	0,6
		Langleinen (treibend)	Weißer Thun
Schleppangeln	Weißer Thun	<0,1	
Kiemennetze und vergleichbare Netze (24%)	Stellnetze-Kiemennetze	Keta-Lachs	12,6
		Atl. Kabeljau	6,1
		Buckellachs	2,1
		Amerik. Zander	1,1
		Zander	0,9
		Rotlachs	0,6
		Seelachs	0,2
Schleppnetze (16%)	Grundscherbrettnetze	Atl. Kabeljau	3,6
		Rotbarsch	3,1
		Paz. Kabeljau	1,5
		Schellfisch	0,5
	Pelagische Schleppnetze	Alaska Seelachs	6,6
		Hering	
Umschließungs-netze und Hebenetze (2%)	Ringwaden	Sprotte	0,3
		Schildmakrele	1,2
		Yellowfin Thunfisch	0,8
Wadennetze (1%)	Strandwaden	Buckellachs	0,1
	Snurrewaden	Buckellachs	0,9
Reusen und Fallen (1%)	Stationäre Mehrkammer-reusen	Seelachs	0,2
		Buckellachs	0,9
	Hamen	Buckellachs	<0,1

Aquakultur & landwirtschaftliche Erzeugnisse

Siehe **Tabelle 5** für unseren Anteil an Verbandware

Der Einfluss der Flächennutzung unserer Büros nach B5 (33,34) ist nicht wesentlich und daher im Anhang zu finden.

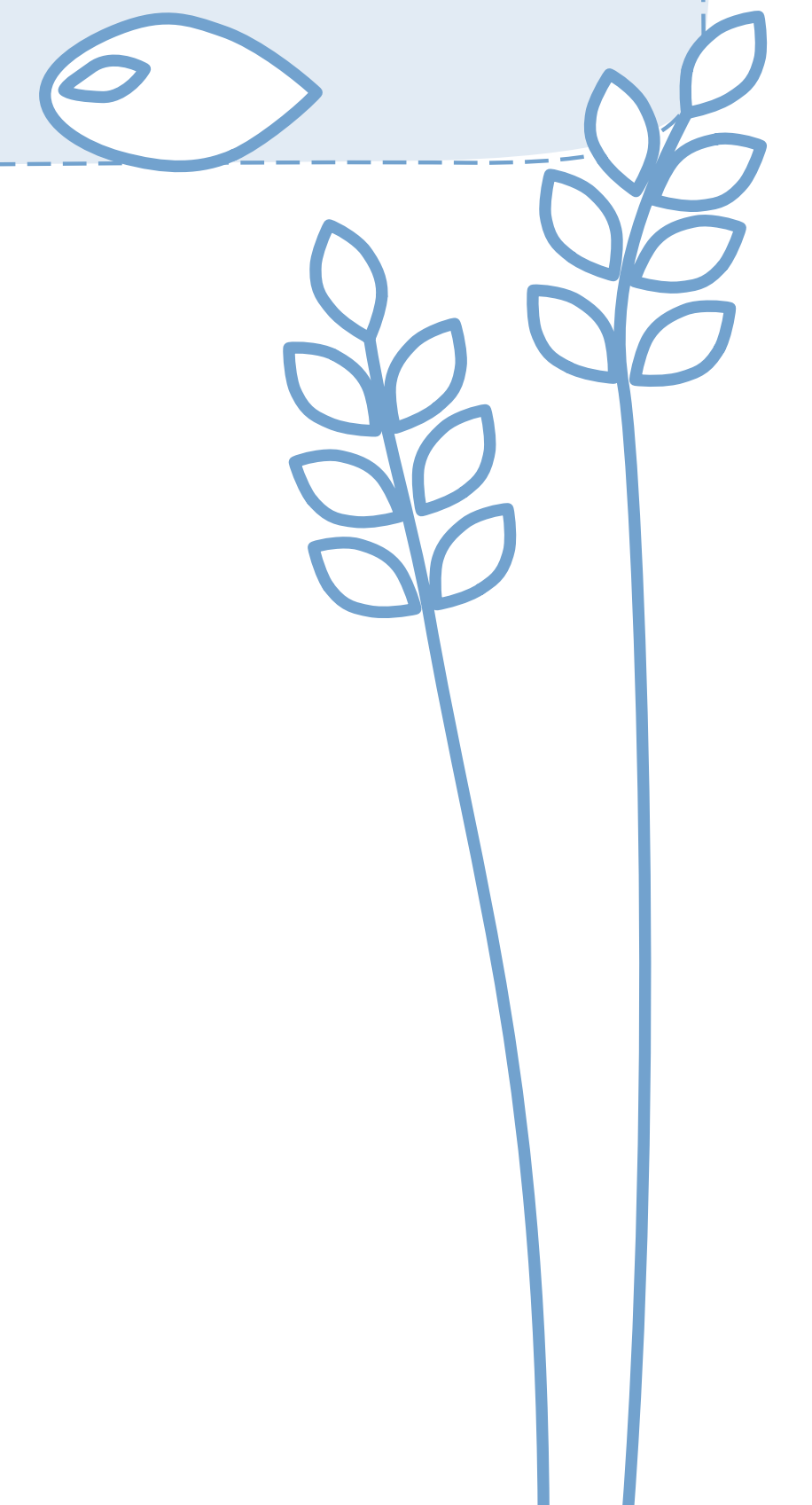
Highlightbox

SAMENFESTES SORTEN

Biodiversität beginnt auf dem Feld. Bei ausgewählten Produkten wie Kürbis und Karotten setzen wir bewusst auf samenfeste Sorten statt auf Hybridsaatgut. Diese Sorten lassen sich aus eigener Ernte wieder vermehren und tragen dazu bei, genetische Vielfalt in der Landwirtschaft zu erhalten.

Tabelle 8: Anteile und Mengen von TK-Gemüse aus Samenfesten Sorten im Jahr 2025

Wert	Beschreibung
0,2 %	Umsatz, mit Gemüse aus samenfesten Sorten
31 t	Masse, Gemüse aus samenfesten Sorten



3.4 RESSOURCENNUTZUNG & KREISLAUFWIRTSCHAFT

Impact (Auswirkungen)

Lebensmittel brauchen Verpackungen für Haltbarkeit, Lebensmittelsicherheit und Logistik. Doch Verpackungen haben auch ökologische Schattenseiten: Sie verbrauchen Ressourcen, verursachen Abfall, belasten energiehungrige Recyclingstrukturen und können als Mikroplastik in Umwelt und Gewässer gelangen. Welche Impacts überwiegen, variiert stark nach Verpackungsart und -material.

Unser meisteingesetztes Material ist Papier bzw. Karton, da alle Produkte in Umkartons geliefert werden. Auch Forstwirtschaft beeinflusst Wälder als Lebensräume für Flora, Fauna und Menschen. In der Herstellung sowie im Recycling werden große Mengen an Wasser und Energie für Papierverpackungen verwendet. Einige Papierverpackungen sind zudem beschichtet. Dies führt dazu, dass Papier weniger oft recycelt werden kann und dass das Sortieren aufwändiger wird.

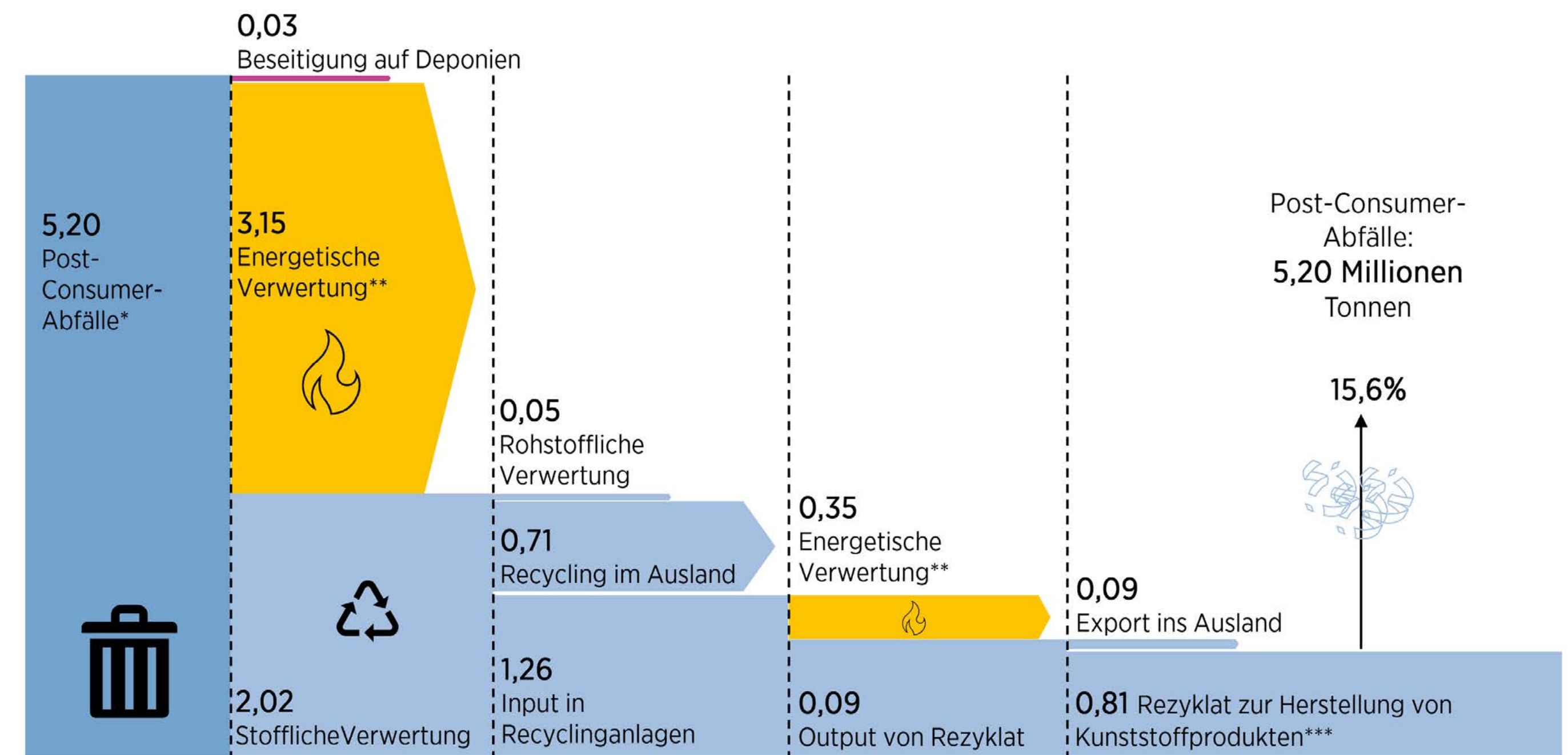
Für unsere Konserven aus Glas und Weißblech sind die Gewinnung und Umwandlung von Ausgangsmaterialien ökologische Hotspots, denn es bedarf Gruben bzw. Steinbrüche und Mienen für Quarzsand, Eisenerz und Co., sowie Öfen mit hohen Temperaturen. Kunststoffe, die oft als schützende Barriereverpackungen innerhalb unserer Faltschachtel eingesetzt werden, sind hingegen leicht und verbrauchen vergleichsweise weniger Material. Da im Kontrast zu Dosen und Gläsern aber nur ein geringer Anteil von Kunststoffverpackungen recycelt wird, (mehr in **Abbildung 18**), entstehen hier Hotspots primär nachgelagert, also in Müllverbrennungsanlagen und Deponien und nicht zuletzt in der Umwelt. Daraus folgt, dass die Impacts von Kunststoffverpackungen nicht primär durch die Menge des Eingangsmaterials bestimmt werden, sondern vielmehr durch die Realität und Wirkung der Müllverwertung und Recyclingströme. Da heutzutage Kunststoff überwiegend für Verpackungsmaterialien genutzt wird (vgl. **Abbildung 19**), und für Lebensmittel diese Verpackungen in der Regel aus nicht-recyceltem Kunststoff bestehen (müssen), belasten wir unsere Umwelt stetig mit immer mehr Kunststoffmüll. Impacts aus dem Transport unserer Verpackungen sind in der Regel nur für schwere Verpackungen, wie Glas wesentlich aber selten ausschlaggebend.

Neben Verpackungen gelangen auch andere Materialien und Hilfsmittel ungewollt in die Umwelt und führen so zu Verschmutzung und Belastung. Z.b. kommt es trotz strenger Sorgfalt und Kontrolle auf rauer See zu Verschleiß, Beschädigung und Verlust der Fanggeräte. Da Fischerei und Aquakultur i.d.R. in Gewässern mit Strömung oder in großer Tiefe stattfindet, ist es nicht immer möglich verlorene Netze, Leinen und Haken vollständig wieder einzusammeln. Auch in der Produktion und im Transport fallen Ressourcenverbräuche und Abfälle an.

Unser größter Hebel liegt deshalb darin, Verpackungen konsequent kreislauffähig zu gestalten und Abfälle entlang der Wertschöpfungskette zu reduzieren.

Die Beseitigung des Plastikmülls in Deutschland

Aufbereitung von Kunststoffabfällen und Wieder-Einsatz in der Kunststoffverarbeitung, in Millionen Tonnen, 2017



* Endverbraucherabfälle, die nach dem Gebrauch aus gewerblichen und haushaltsnahen Bereichen anfallen

** Müllverbrennung/Ersatzbrennstoffe, da nicht recycelbar

*** inklusive ca. 0,135 Millionen Tonnen Rezyklat bei Recyclern mit eigener Produktherstellung

Abbildung 18: Was passiert mit Kunststoff Verpackungen, die wir nach Gebrauch in den gelben Sack oder der Wertstofftonne entsorgen? Nur der kleinste Teil (ca. 15%) wird als Rezyklat in der Herstellung neuer Kunststoffprodukte verwendet [28]



Wofür brauchen wir Kunststoff?

Nutzung nach Industriezweig in 2015 (Mio. Tonnen)

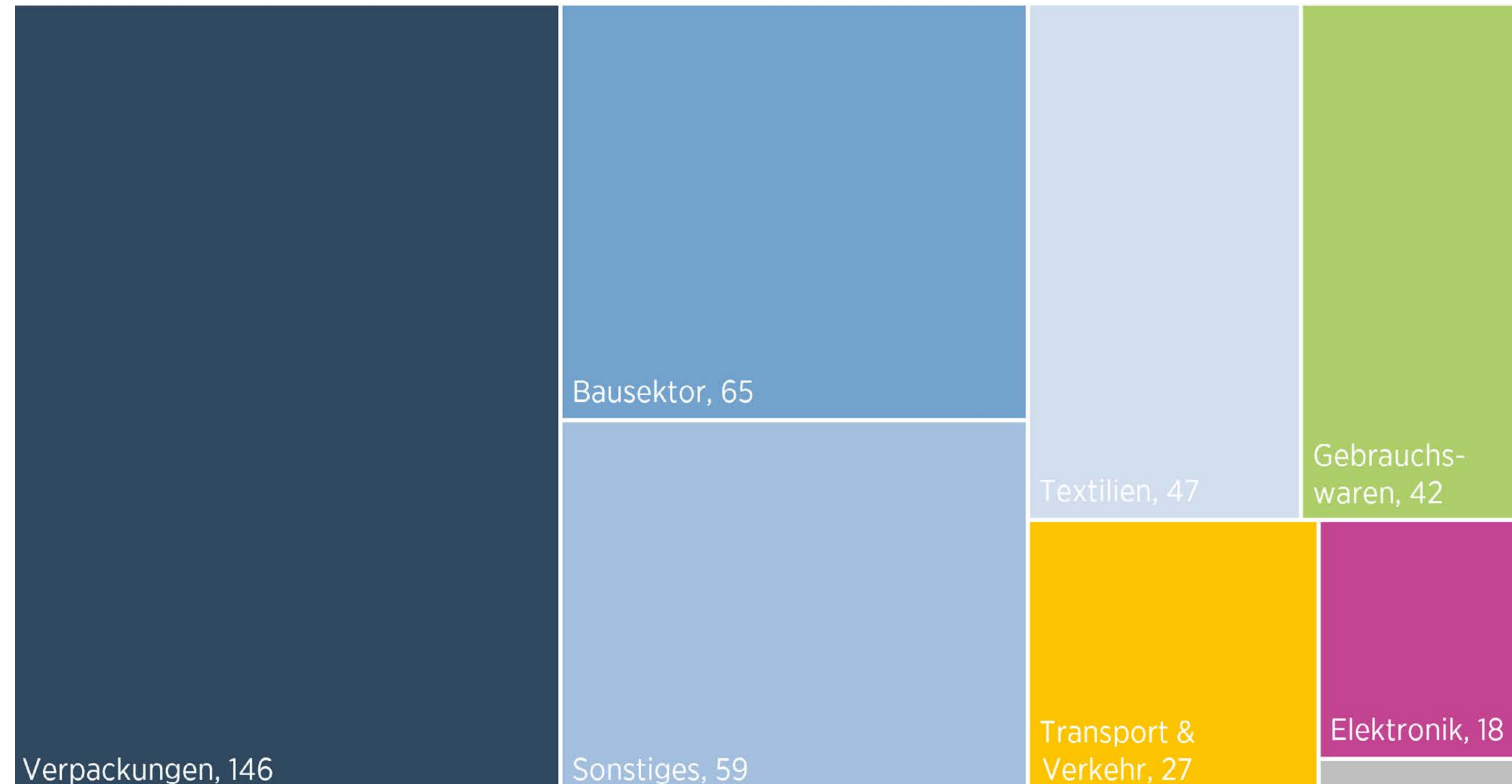


Abbildung 19: Der Einsatz von Kunststoff nach Branche. Der Großteil wird für Verpackungsmaterialien genutzt, nach [28].

Risiken & Chancen

Im Unterschied zu den vorherigen ökologischen Kapiteln liegen die Risiken im Bereich Kreislaufwirtschaft und Abfall weniger in unmittelbaren physischen Auswirkungen auf unsere Lieferketten, sondern stärker in transitorischen Veränderungen wie strengeren regulatorischen Vorgaben, veränderten Marktanforderungen, steigenden Energie und Entsorgungskosten sowie volatilen Energiepreisen. Energiekosten spielen insbesondere bei energieintensiven Verpackungsmaterialien wie Glas und Weißblech eine wesentliche Rolle, da deren Herstellung stark von industriellen Hochtemperaturprozessen abhängig ist.

Unser mengenmäßig relevantestes Verpackungsmaterial ist Papier beziehungsweise Karton und damit Holz, ein nachwachsender Rohstoff, der zugleich Teil sensibler Ökosysteme ist und sowohl vom Klimawandel als auch von Biodiversitätsverlust betroffen ist.

Regulatorische Risiken & Chancen: Strengere Vorgaben zur Verpackungsgestaltung, wie PPWR, Abfallreduzierung und Kreislauffähigkeit können Kosten erhöhen. Sie schaffen jedoch ein faireres Marktumfeld, in dem sich unsere Vorleistungen lohnen.

Marktbasierte Risiken & Chancen: Handel und Verbraucher:innen erwarten zunehmend Lösungen für Verpackungen, die nicht auf Kosten der Umwelt gehen. Unternehmen mit glaubwürdigen, kreislauffähigen Konzepten sichern sich Wettbewerbsvorteile. Die Verpackung ist sehr entscheidend, wie unsere Marke wahrgenommen wird, auch wenn die Umweltauswirkungen oft nicht die wesentlichsten sind.

Maßnahmen & Entwicklungen

Wir erleben bei Verpackungen klare Zielkonflikte. Kräftige Farben erhöhen die Aufmerksamkeit, dickere Folien wirken im Regal oft wertiger. Ökologisch sind sie jedoch nicht die bessere Wahl. Impact und Markterfolg gehen hier nicht selbstverständlich Hand in Hand.

Wir bewerten Verpackungen bei jeder Produktentwicklung nach ihrem ökologischen Impact. Materialeinsatz, Recyclingfähigkeit, Risiko von Umweltverschmutzung und Einfluss auf den Gesamtfußabdruck fließen in unsere Entscheidungen ein.

Wir achten auf recyceltes Material, Recyclingfähigkeit und wollen Verbundmaterialien vermeiden. Wir nutzen nur zertifiziertes Papier bei unseren Faltschachteln, insbesondere FSC-Recycled und FSC-Mix. Dadurch stellen wir sicher, dass unsere Papierverpackungen aus ökologisch verantwortungsvollen Quellen stammen. Bei unseren Umkartons können wir dies leider noch nicht gewährleisten.

Bei Zielkonflikten zwischen Nachhaltigkeit, Produktschutz und Marktwirkung entstehen oft interne Debatten. Wenn nötig trifft die Geschäftsführung eine Entscheidung.

Wir berücksichtigen auch Material jenseits unserer Produktverpackungen. In unseren Fischerei-Richtlinien erfassen wir Risiken durch verlorene Fanggeräte wie Geisternetze. Details dazu finden sich im Kapitel Umwelt & Wasser.

Kennzahlen

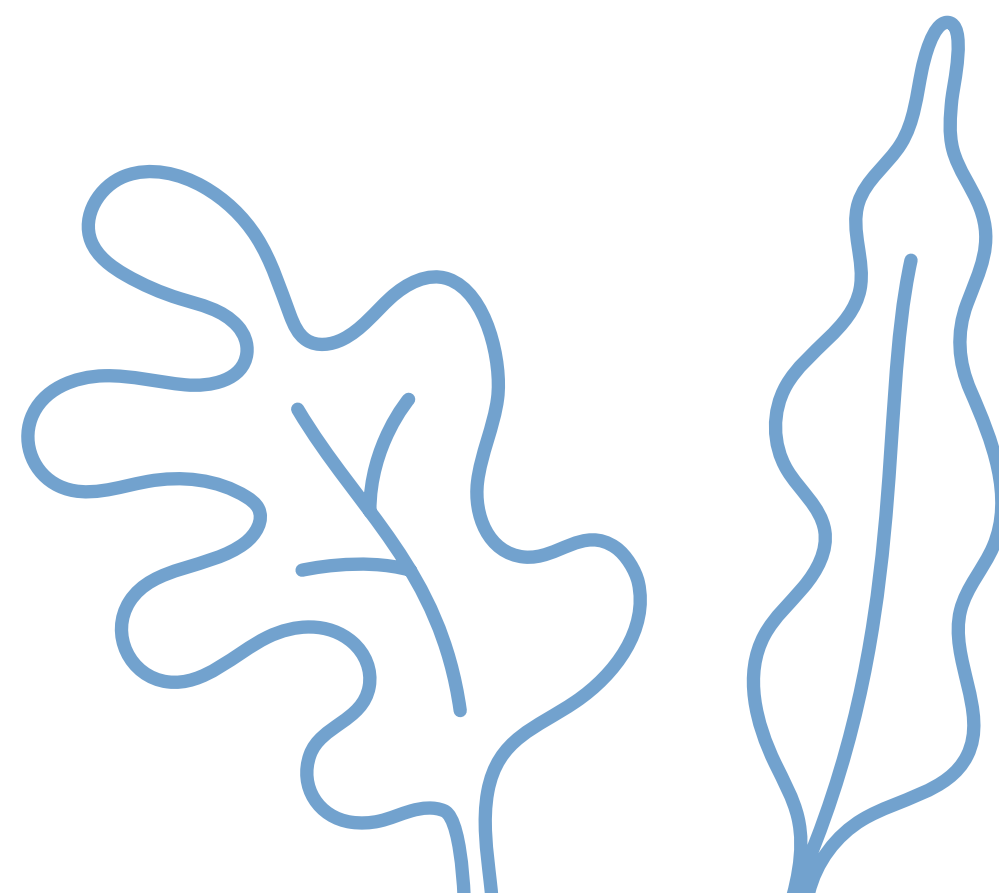
Tabelle 9: Verpackungen unterschieden nach eingesetzter Menge und Material im Jahr 2025

Material	Menge (t)	%
Papier/Karton*	2078	77%
Kunststoff**	84	3%
Glas	179	7%
Weißblech	358	13%
Aluminium	9	0,3%
Gesamt	2708	

*beinhaltet auch Umkartons und Trays

**Kunststoff beinhaltet sowohl Monomaterial als auch Verbund, der leider nicht bzw. nicht vollständig recyclingfähig ist

Die Recyclingfähigkeit beschreibt, ob das Material bei richtiger Entsorgung in den Kreislauf zurückgeführt werden kann. Welcher Anteil unserer Verpackung es tatsächlich zurück in den Kreislauf schafft, ist uns nicht bekannt.



Highlightbox

GERETTETE ROHWAREN

Mit der Gerettet-Range nutzt followfood Lebensmittel, die trotz einwandfreier Qualität sonst verloren gehen würden, etwa durch Überproduktion oder Abweichungen von Handelsnormen. So bleiben bereits eingesetzte Ressourcen wie Fläche, Wasser und Energie im Ernährungssystem erhalten.

In unserer Gerettet-Range mit 14 Produkten sind im Mittel 44% des Gemüseanteils aus geretteten Rohwaren. In Summe haben wir in 2025 ca. 2 LKW-Ladungen (das sind 48 Tonnen) gerettetes Gemüse im Glas verkauft.

Tabelle 10: Gerettetes Bio-Gemüse in followfood Produkten 2025 und ihre Anteile an Absatz und Umsatz im Jahr 2025.

Tonnen	Absatz (Mio Stk.)	Umsatz (Mio €)
48	0,6 (2,5%)	1,0 (1,8%)



4 SOZIALE THEMENFELDER



4.1 ARBEITSBEDINGUNGEN DER EIGENEN BELEGSCHAFT

Impact (Auswirkungen)

Gute Arbeitsbedingungen sind die Grundlage für ein zukunftsfähiges Unternehmen. Sie betreffen nicht nur die Zufriedenheit und Motivation der Mitarbeitenden, sondern auch unsere Innovationskraft und Glaubwürdigkeit als Impact-Unternehmen. Neben Themen wie faire Vergütung, flexible Arbeitszeiten und -modelle, Gesundheitsförderung oder ein diskriminierungsfreies Arbeitsumfeld sehen wir auch die Gefahr von Überlastung und Burn-out. Gerade weil wir als Impact-Unternehmen oft besonders hart dafür kämpfen, uns im Markt zu behaupten, ist es unsere Verantwortung als Arbeitgeber sicherzustellen, dass Motivation und Einsatz nicht in Überlastung umschlagen.

Risiken & Chancen

Wenn wir es nicht schaffen, gute Arbeitsbedingungen sicherzustellen, riskieren wir viel. Als Impact-Unternehmen gehört es zu unserem Selbstverständnis als auch das unserer Mitarbeitenden, uns in Personalfragen immer wieder kritisch zu hinterfragen. Das birgt die Herausforderung, dass wir diesem Anspruch nicht immer gerecht werden können oder teilweise auch nicht wollen. Dadurch können unterschiedliche Erwartungshaltungen entstehen, die zu Enttäuschung und Unzufriedenheit führen.

Wenn wir gute Arbeitsbedingungen konsequent umsetzen, stärken wir unsere Basis: Gesunde, motivierte Mitarbeitende, die langfristig bleiben und mit hoher Identifikation wirken. Als Impact-Unternehmen ziehen wir besonders Menschen an, die intrinsisch motiviert sind und unsere Mission teilen. Diese Energie können wir durch faire Rahmenbedingungen in Leistung und Innovationskraft übersetzen. Damit schaffen wir ein stabiles, attraktives Arbeitsumfeld, das uns im Wettbewerb um Fachkräfte einen klaren Vorteil gibt und unsere Glaubwürdigkeit nach innen wie außen verstärkt.

Maßnahmen & Entwicklungen

Arbeit nimmt einen großen Teil unserer Lebenszeit ein. Deshalb sehen wir unsere Mitarbeitenden nicht nur als Angestellte, sondern als Menschen mit individuellen Bedürfnissen. Unsere Kultur basiert auf Vertrauen und Eigenverantwortung. Sie trägt vieles, was in Strukturen noch fehlt. Uns ist bewusst erstmal müssen die Basics stimmen. Das bedeutet faire Bezahlung, Flexibilität dort, wo es die Stelle erlaubt, und ein wertschätzendes Miteinander als Grundvoraussetzung. Diese Haltung prägt unseren Alltag.

1. Jede:r followfoodie kann mindestens drei Tage pro Woche im Homeoffice arbeiten.

2. Wir arbeiten in Gleitzeit mit einer Kernzeit von 9 bis 15 Uhr.

3. Unsere Wochenarbeitszeit beträgt 38 Stunden.

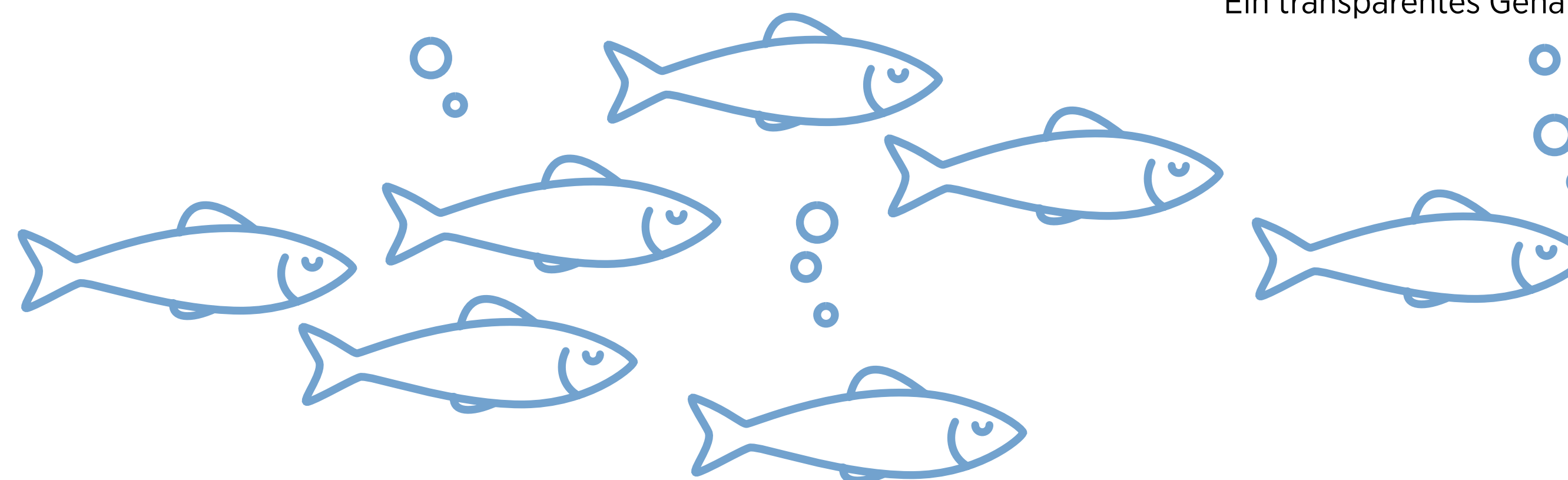
4. Wir ermöglichen ein Sabbatical für jede:n followfoodie nach drei Jahren Betriebszugehörigkeit.

5. Wir unterstützen die Kinderbetreuung mit bis zu 100 € Kitazuschuss monatlich.

Bio-Obstkorb, ein Deutschlandticket, ergonomische Arbeitsplätze oder gemeinsame Sportevents sind keine Gamechanger, aber Teil einer Kultur, die Wertschätzung auch im Detail zeigt. Ergänzt wird das durch konkrete Angebote wie betriebliche Altersvorsorge oder einem Jobradangebot.

Diversität ist uns wichtig: Herkunft, Geschlecht Alter oder sexuelle Orientierung spielen bei Einstellungen keine Rolle. Entscheidend ist, dass der Mensch ins Team und zur Kultur passt. Mit einem Frauenanteil von 68 % in der Belegschaft sind wir stolz, weit über dem Branchenschnitt zu liegen. Gleichzeitig sehen wir Handlungsbedarf: In Führungspositionen spiegelt sich der hohe Gesamtanteil an Frauen nicht wider. Diese wirkt auch auf unsere Gehaltsstruktur. Als Unternehmen ist es unser Ziel transparente und faire, am Markt orientierte Gehaltsstrukturen einzuführen.

Ein transparentes Gehaltssystem wird für followfood derzeit erarbeitet und soll noch 2026 vorgestellt werden.



Viele followfoodies kommen zu uns, weil sie unsere Mission unterstützen und ihnen es ein Anliegen ist, ihre Arbeitszeit in eine sinnstiftende Tätigkeit zu investieren. Dieses Engagement trägt weit über den Arbeitsplatz hinaus: Viele erzählen gerne im privaten Umfeld von ihrem Job und von followfood. Wir versuchen, diesen Wissenshunger mit unterschiedlichen Formaten zu stillen, nicht verpflichtend, aber inspirierend. So bleibt die Identifikation hoch, und unsere Wirkung entfaltet sich auch über das Unternehmen hinaus.

Kennzahlen

Art der Arbeitsverträge	Frauen	Männer	Divers
unbefristet	46 (92%)	22 (96%)	nicht bekannt
befristet	4 (8%)	1 (4%)	nicht bekannt

Art der Arbeitsverträge	Frauen	Männer	Divers
Vollzeit	34 (68%)	19 (83%)	nicht bekannt
Teilzeit	16 (32%)	4 (17%)	nicht bekannt

Geschlechterverteilung	Frauen	Männer	Divers
Gesamt	50 (68%)	23 (32%)	nicht bekannt
In Führungsposition	6 (46%)	7 (54%)	nicht bekannt

Fortbildungsstunden	Frauen	Männer	Divers
Anzahl	3,6	3,6	nicht bekannt

Fluktuationsrate	%
Gesamt	8

Tabelle 11: Gehaltsstruktur der followfood GmbH, dargestellt in Brutto-Stundenlöhnen (gerundet auf volle €), unterteilt nach Geschlecht. Von der Statistik ausgenommen sind 2 männliche Geschäftsführende (sie gehören nicht zur followfood GmbH), inkludiert sind Minijobber:innen und Werkstudierende (insg. 5, davon 4 Frauen und 1 Mann).

Kennzahl	Unternehmen	Frauen	Männer	Gender Pay Gap
Mittelwert	33	28	45	37%
Median	26	25	41	40%
Min		14	21	33%
Max		64	117	45%

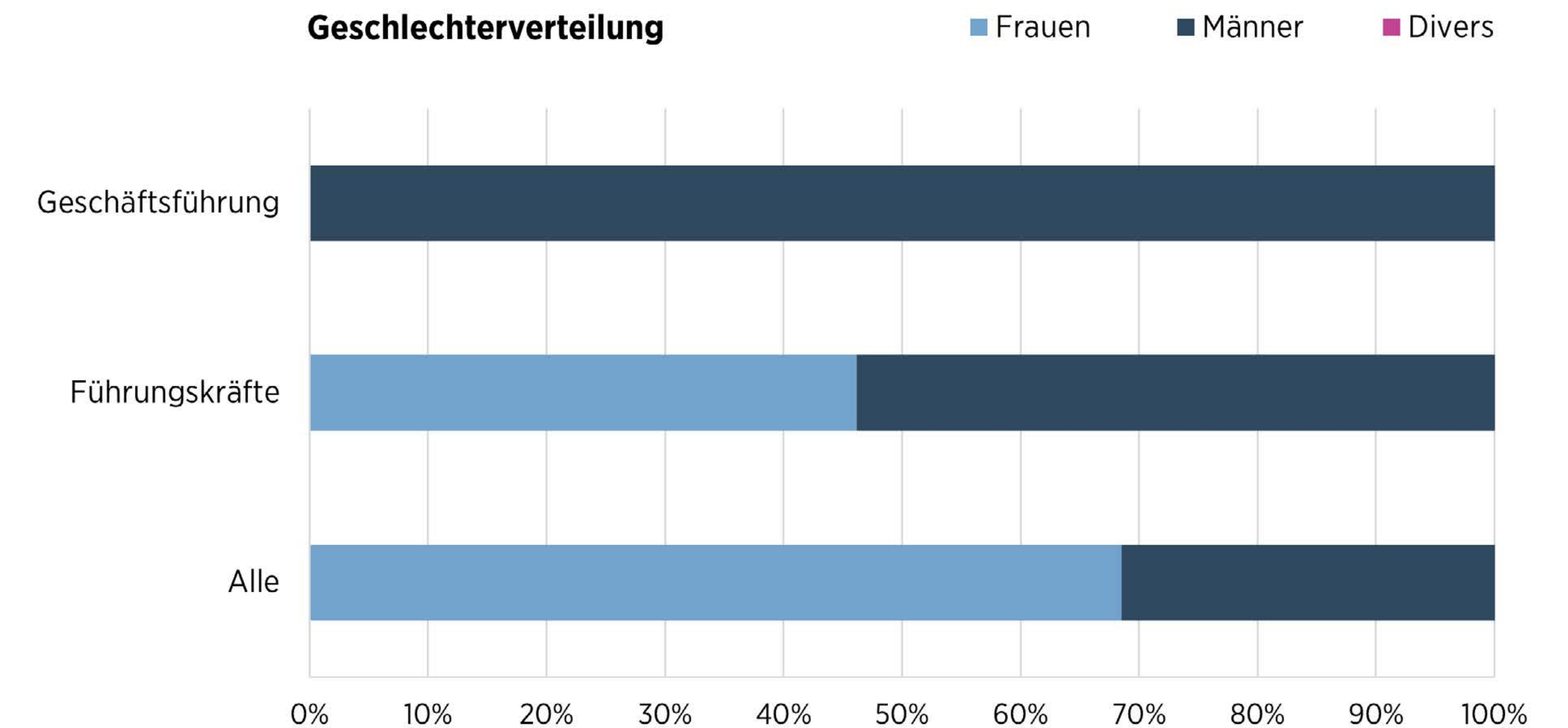
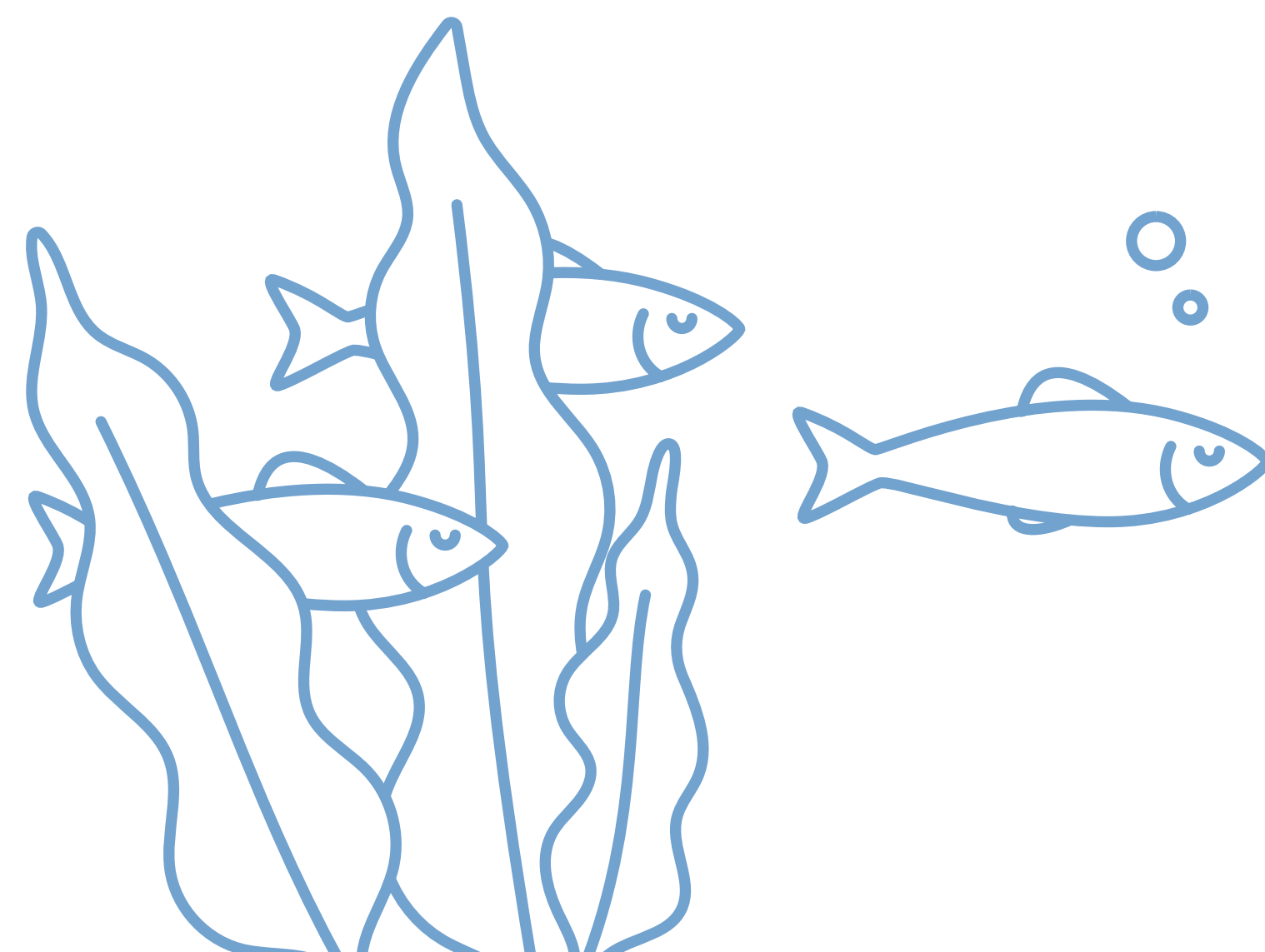


Abbildung 20: Geschlechterverteilung nach Position im Jahr 2025.

Im Berichtszeitraum sind keine Verstöße gegen Arbeitnehmerrechte, Menschenrechte oder Diskriminierungsvorfälle innerhalb der eigenen Belegschaft bekannt geworden.

Da unsere eigene Belegschaft nur Bürotätigkeiten nachgeht und wir keine Produktion haben, sind Arbeitsunfälle, -todesfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen (B9, a,b) keine wesentliche Kennzahlen und daher im Anhang zu finden.



4.2 ARBEITSBEDINGUNGEN IN UNSEREN LIEFERKETTEN

Impact (Auswirkungen)

Fischerei ist weltweit eine zentrale Einkommensquelle. Millionen Menschen arbeiten direkt an Bord von Fangschiffen oder in der nachgelagerten Verarbeitung. Gleichzeitig gilt der Sektor als strukturell risikobehaftet, wenn es um Arbeitsbedingungen und Menschenrechte geht [29].

Die International Labour Organization (ILO) beschreibt Fischerei als einen der gefährlichsten Industriezweige weltweit. Arbeit auf See findet häufig unter isolierten Bedingungen statt, fern von staatlicher Kontrolle und öffentlicher Sichtbarkeit. Lange Abwesenheiten, körperlich gefährliche Tätigkeiten, informelle Beschäftigungsformen und Abhängigkeiten von Vermittlungsstrukturen können das Risiko für ausbeuterische Arbeitsverhältnisse erhöhen [30] [31].

Für unsere Lieferketten betrifft dies insbesondere Fischereien in Russland, Fidschi und Papua-Neuguinea sowie Verarbeitungsschritte in China, Vietnam, Thailand und auf den Malediven. Diese Staaten werden innerhalb unseres Monitorings als Risikoländer eingestuft.

Besonders in Ländern mit schwächerer arbeitsrechtlicher Durchsetzung oder begrenzter Transparenz bestehen erhöhte Risiken für unzureichende Arbeitsverträge, überlange Arbeitszeiten, Lohnabzüge oder fehlende soziale Absicherung.

Mit dem Übereinkommen C188 („Work in Fishing Convention“) hat die Internationale Arbeitsorganisation einen klaren internationalen Referenzrahmen für Mindeststandards in der Fischerei geschaffen. Dennoch sind die Ratifizierung und Umsetzung global nicht flächendeckend [32].

Zertifizierungsinitiativen adressieren soziale Aspekte bislang nur teilweise. Größere Programme wie Fair Trade USA im Bereich Capture Fisheries sowie aufstrebende Initiativen wie der FISH Standard setzen explizit soziale Mindeststandards in Fischereien. Sie sind jedoch bislang nicht flächendeckend im Markt etabliert.

Für uns bedeutet das: Arbeitsbedingungen in der Fischerei als auch in der nachgelagerten Verarbeitung sind ein struktureller Impact-Bereich, auch wenn ökologische Standards eingehalten werden. Der Impact auf Menschen in unseren Lieferketten ist daher mindestens genauso wichtig, wie der Impact auf unsere Mitarbeitenden.

Risiken & Chancen

Für betroffene Personen können negative Auswirkungen gravierend sein. Die isolierte Arbeitssituation auf See erschwert zusätzlich Kontrolle und Durchsetzung von Rechten.

Für followfood entsteht daraus insbesondere ein Reputationsrisiko. Als Impactunternehmen mit einem klaren Transparenz- und Nachhaltigkeitsversprechen würde eine Verbindung unserer Produkte mit Menschenrechtsverletzungen erhebliche Glaubwürdigkeitsverluste verursachen, unabhängig davon, ob wir formal direkt unter das deutsche Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) fallen.

Mit dem deutschen LkSG sowie der europäischen Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD) verschieben sich regulatorische Erwartungen entlang globaler Lieferketten. Auch wenn wir als mittelständisches Unternehmen nicht unmittelbar verpflichtet sind, steigen Marktanforderungen und öffentliche Erwartungshaltungen kontinuierlich. Handelspartner, Medien und Verbraucher:innen differenzieren zunehmend weniger zwischen gesetzlicher Betroffenheit und moralischer Verantwortung.

Besonders bei Fischereien aus Risikoländern wie Russland, Fidschi, Papua-Neuguinea, den Malediven als auch in chinesischen oder südostasiatischen Verarbeitungen ist daher erhöhte Sorgfalt geboten.

Maßnahmen & Entwicklungen

Wir prüfen soziale Risiken über unsere direkten Lieferanten hinaus.

Soziale Risiken entstehen häufig nicht auf Ebene unserer Tier-1-Lieferanten, sondern vorgelagert, im Ursprung oder in Verarbeitungsbetrieben. Deshalb fordern wir Sozialzertifikate, wie SA8000 und Auditberichte, wie bspw. SMETA auch für Produktions- und Verarbeitungsstufen an, bei denen wir keine direkte Vertragsbeziehung haben. In definierten Risikoländern fragen wir entsprechende Nachweise systematisch an, auch bei Rohwaren. Ein Code of Conduct reicht uns nicht aus.

Wir lesen Auditberichte und sprechen Abweichungen aktiv an.

Zertifikate allein reichen uns nicht. Wir prüfen Auditberichte inhaltlich, identifizieren Auffälligkeiten und suchen bei Bedarf das Gespräch mit unseren Lieferanten. Ziel ist es, Korrekturmaßnahmen nachzuvollziehen und Transparenz über wiederkehrende Schwachstellen zu erhalten.

Auditberichte verstehen wir nicht als formale Voraussetzung, sondern als Grundlage für Austausch und Weiterentwicklung.

Wir kombinieren im Wildfischbereich verschiedene Ansätze

Unser Status Quo bei Fischereien ist strukturell heterogen. Beim Skipjack-Thunfisch stammt ein Teil unserer Ware aus Fair Trade-zertifizierter Fischerei. Unsere Yellowfin-Fischerei ist nach dem FISH-Standard zertifiziert.

Bei Fischereien in Russland, etwa bei Kabeljau oder Wildlachs, können wir nicht auf Zertifizierungen zurückgreifen und fragen daher eigenständig Informationen an. Mehr zu welche Informationen angefragt und ausgewertet werden erfährst du in Kapitel neun unserer [Fischerei-Richtlinien](#).

Wir haben beim Weißen Thun unsere Lieferkette umgestellt und beziehen nun aus einer spanischen Fischerei und Verarbeitung. Der Fisch stammt heute aus einer kleinen, handwerklich geprägten Fischerei in Spanien und wird auch dort verarbeitet. Zuvor erfolgter der Fang durch fidschianische und chinesische Fischereien. Die Umstellung haben wir auch kommunikativ begleitet und unserem Vertrieb entsprechendes Material für den Handel zur Verfügung gestellt, um die Hintergründe der neuen Lieferkette transparent zu machen.

Wir setzen in der Aquakultur auf Naturland-zertifizierte Garnelen.

Unsere Garnelen stammen aus Naturland-zertifizierter Aquakultur, unter anderem aus Vietnam und süd-amerikanischen Ländern, die in Risikoanalysen als sensibel gelten. Der Naturland-Standard enthält verbindliche Sozialkriterien, die über reine Umweltaforderungen hinausgehen. Durch diese klare Einkaufsentscheidung reduzieren wir soziale Risiken bereits auf Systemebene.

Kennzahlen

Aktuell weisen wir in diesem Kapitel keine Kennzahlen aus, da wir nur Daten berichten wollen, die wirklich aussagekräftig sind. Angaben wie Lieferantenländer, wie wir sie früher genutzt haben, reichen dafür aus unserer Sicht nicht aus, da sie keine verlässliche Aussage über tatsächliche Wertschöpfung oder Impact in der Produktion zulassen. Deshalb arbeiten wir daran, Arbeitsbedingungen entlang der Lieferkette noch präziser und belastbarer darzustellen. Jede Lieferkette ist dabei selbstverständlich weiterhin über den Tracking-Code nachvollziehbar.

Uns sind keine Vorfälle in unserer Lieferketten im Zusammenhang mit Kinderarbeit, Zwangsarbeit, Menschenhandel oder Diskriminierung bekannt.

Highlightbox

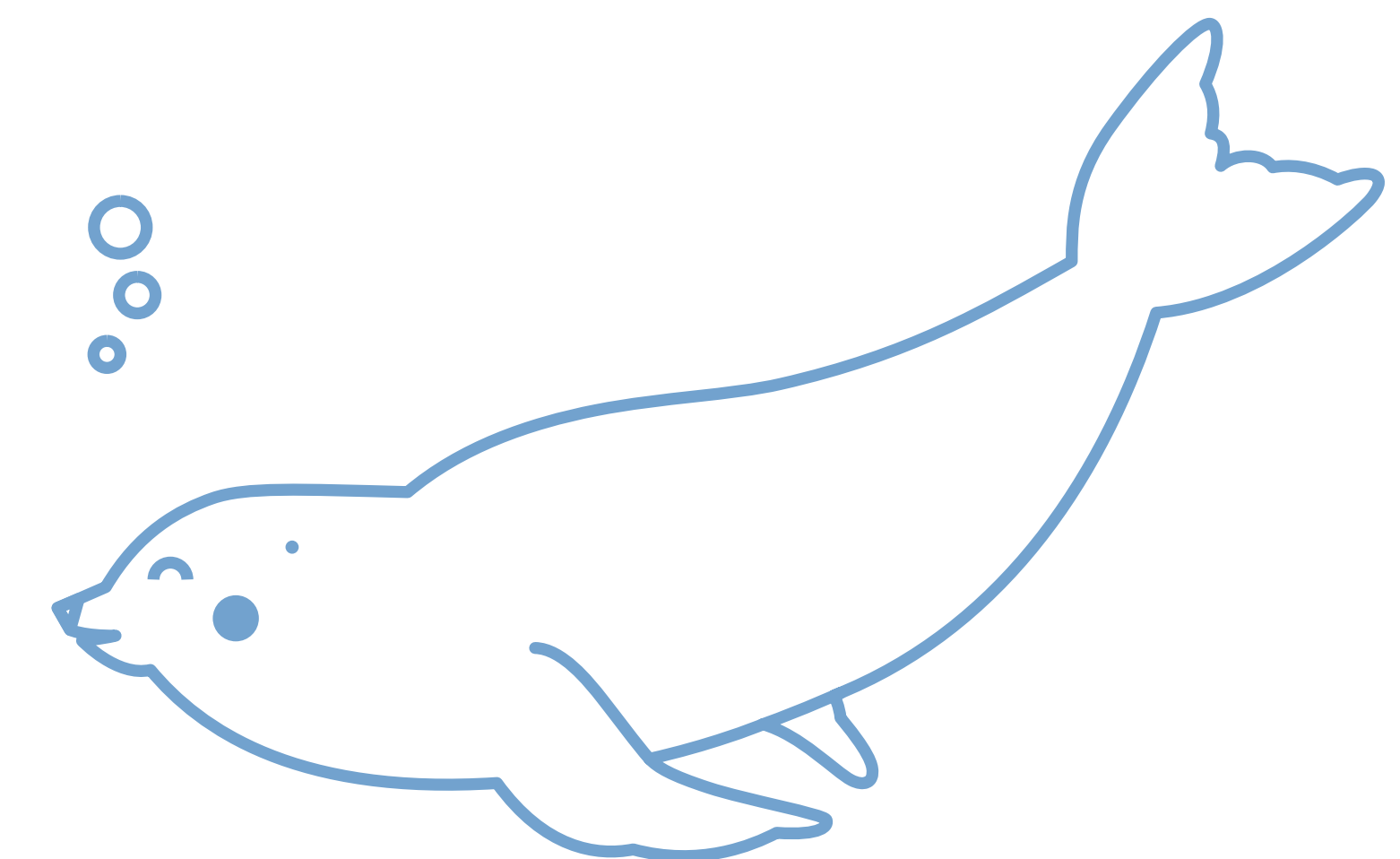
FAIR TRADE THUNFISCH AUF DEN MALEDIVEN

Die Rohware ausgewählter followfood Produkte stammt aus Fair Trade USA-zertifizierten Fischereien. Die Zertifizierung der Boote wurde als eines der ersten Fair Trade-Projekte in der Fischereibranche gemeinsam mit unserem Partner Blueyou umgesetzt.

Sie schafft verbindliche soziale Mindeststandards und bessere Preise für Fischer:innen.

Tabelle 12: Anteile und Mengen von Fair Trade Skipjack Produkten im Jahr 2025

Wert	Beschreibung
4 %	Umsatz, aus Fair Trade Skipjack Konserven
145 t	Masse, verkaufter Fair Trade Thunfisch
16.300 €	Fair Trade Prämien, die an Fischer:innen und Verarbeiter:innen im Ursprung ausgezahlt wurden





5 UNTERNEHMENSFÜHRUNG



Impact (Auswirkungen)

Unternehmenskultur & Integrität

Unsere Impactstrategie entfaltet Wirkung, wenn sie im Alltag gelebt wird. Unsere Unternehmenskultur prägt, wie konsequent wir unsere Ansprüche umsetzen besonders dort, wo Richtlinien Raum für eigene Entscheidungen und noch mehr Verbesserung zulassen. Integrität, Transparenz und rechtskonformes Verhalten sind dafür Grundlage. So werden ambitionierte Ziele zu konkreten Verbesserungen in unseren Lieferketten und Produkten.

Bestechung und Korruption gefährden Entscheidungen im Sinne des Unternehmensinteresse entlang der Lieferkette. Gerade in Ländern unserer Lieferketten mit erhöhtem Korruptionsrisiko besteht die Gefahr, dass Umweltauflagen oder Arbeitsrechte umgangen werden. Im Einkauf bündeln sich dabei wesentliche Entscheidungs- und Verhandlungsspielräume, die unmittelbaren Einfluss auf diese Dynamiken haben.

Tierwohl

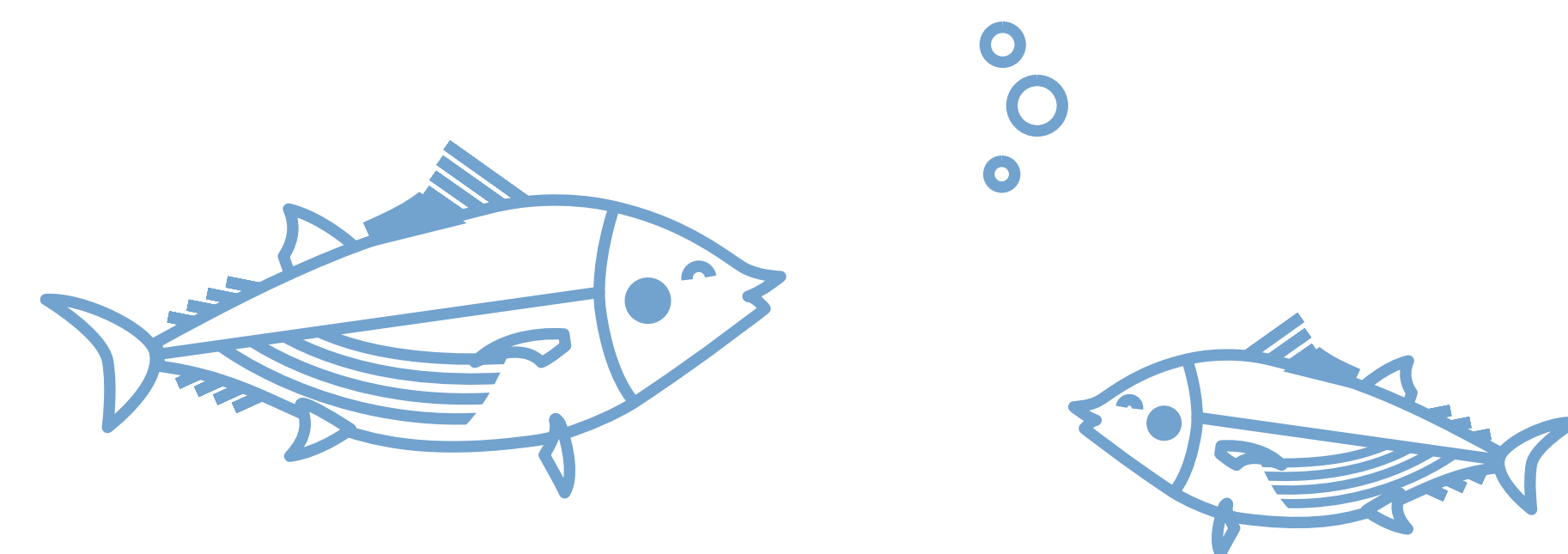
Tierwohl in der Aquakultur und insbesondere in der Fischerei bleibt im öffentlichen Diskurs weit hinter den Diskussionen für andere Nutztiere, wie Rinder, Schweine oder Hühner. Wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen, dass Fische und andere Meerestiere Stress und Leid empfinden können. Fangmethoden, Handhabung und Schlachtprozesse wirken sich daher nicht nur auf Bestände und Ökosysteme aus, sondern auch unmittelbar auf das individuelle Tier.

Lieferant:innenbeziehungen

Lieferant:innenbeziehungen wirken weit über einzelne Produkte hinaus. Wenn wir Anforderungen stellen, die über marktübliche Standards hinausgehen, beeinflussen wir Produktionsweisen, Arbeitsbedingungen und Umweltspraktiken entlang der Wertschöpfungskette. Sind diese Beziehungen stabil und langfristig angelegt, entsteht Raum für strukturelle Veränderungen, etwa wenn Fangmethoden angepasst, Rohwarenquellen umgestellt oder soziale Standards dauerhaft integriert werden. Solche Anpassungen wirken häufig nicht nur für unsere Produkte, sondern verändern Beschaffungs- und Produktionssysteme grundsätzlich.

Politische Einflussnahme & Lobbytätigkeiten

Politische Rahmenbedingungen prägen, welche Formen des Wirtschaftens sich durchsetzen. Derzeit ermöglichen viele Marktstrukturen noch immer, ökologische und soziale Kosten zu externalisieren und damit auf Umwelt, Gesellschaft oder zukünftige Generationen zu verlagern. Unter dem Argument des Bürokratieabbaus beobachten wir zudem, dass wichtige Transparenzanforderungen abgeschwächt werden, obwohl gerade sie entscheidend sind, um Auswirkungen entlang von Lieferketten sichtbar zu machen. Unternehmen haben dabei immer politischen Einfluss dadurch, welche Perspektiven in öffentlichen Debatten präsent sind. Aktuell nehmen wir wahr, dass besonders laute Stimmen stark gehört werden, während viele Unternehmen, die im Alltag an nachhaltigen Lösungen arbeiten, weniger sichtbar sind.



Risiken & Chancen

Unternehmenskultur & Integrität

Als Impact-Unternehmen stehen wir besonders im Fokus unserer Stakeholder:innen und Öffentlichkeit. Wenn unser Handeln nicht mit unseren Ansprüchen übereinstimmt, entsteht schnell ein Reputationsrisiko. Gleichzeitig ist eine klare Unternehmenskultur eine unserer größten Stärken. Sie schafft Orientierung bei komplexen Entscheidungen, erhöht Vertrauen bei Konsument:innen, Handelspartnern und Finanzgebern und ermöglicht es uns, ambitionierte Standards konsequent umzusetzen.

Ein Teil unserer Lieferketten liegt in Ländern, in denen Korruptionsrisiken strukturell höher sind. Gerade im Einkauf entstehen dadurch potenzielle Risiken, da dort Entscheidungen über Beschaffung, Preise und Lieferant:innenbeziehungen getroffen werden. Gleichzeitig ist ein klarer und transparenter Umgang mit Integrität ein wichtiger Wettbewerbsvorteil. Je stärker Unternehmen entlang der Lieferkette auf nachvollziehbare Prozesse und verantwortungsvolle Beschaffung angewiesen sind, desto mehr profitieren Unternehmen, die solche Standards bereits etabliert haben.

Tierwohl

Tierwohl in der Fischerei und Aquakultur entwickelt sich zunehmend zu einem gesellschaftlichen Erwartungsthema. Für uns bedeutet das einerseits ein Reputationsrisiko, wenn Erwartungen schneller steigen als branchenweite Lösungen verfügbar sind (z.B. Betäubung vor Schlachtung von Fischen und Garnelen). Gleichzeitig sehen wir darin eine Chance, da wir Tierwohl bereits heute in unseren Fischerei-Richtlinien berücksichtigen und uns aktiv mit wissenschaftlichen Erkenntnissen sowie dem aktuellen Stand der Praxis auseinandersetzen. Gespräche mit Finanzgebern und anderen Stakeholdern zeigen zudem, dass eine systematische Betrachtung von Tierwohlaspekten zunehmend positiv bewertet wird. Auch die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen wird durch wachsende Tierwohlbedenken gestärkt und kann ein Treiber für den Ausbau unseres veganen Portfolios sein.

Lieferant:innenbeziehungen

Langfristige und partnerschaftliche Lieferant:innenbeziehungen sind für uns eine zentrale Voraussetzung für Innovationen. Viele unserer Kriterien gehen über Marktanforderungen hinaus und erfordern Vertrauen, Planungssicherheit und gemeinsame Weiterentwicklung. Gleichzeitig entstehen hier auch Abhängigkeiten: Wenn politische Rahmenbedingungen sich ändern oder einzelne Lieferketten wirtschaftlich nicht mehr tragfähig sind, können Beziehungen trotz gemeinsamer Investitionen wegfallen. In solchen Fällen besteht das Risiko, dass aufgebautes Wissen und Verbesserungen nicht dauerhaft bestehen bleiben.

Politische Einflussnahme & Lobbytätigkeiten

Politische Rahmenbedingungen bestimmen maßgeblich, inwiefern wir als Impactunternehmen innerhalb eines level playing field wirtschaften. Für uns entsteht ein Risiko, wenn Transparenzanforderungen abgeschwächt oder Umwelt- und Sozialkosten weiterhin externalisiert werden können, da dadurch nachhaltige Beschaffungspraktiken wirtschaftlich benachteiligt werden. Gleichzeitig ist eine politische Positionierung für Unternehmen ein schmaler Grat, insbesondere in einem angespannten politischen Klima, in dem öffentliche Debatten schnell polarisiert werden können. Wir sehen darin dennoch eine Chance: Als Unternehmen können wir Teil eines konstruktiven Dialogs sein und unsere praktischen Erfahrungen aus der Umsetzung nachhaltiger Lieferketten einbringen. Gerade weil wir vieles, was in politischen Debatten als „zu komplex“ oder „nicht machbar“ dargestellt wird, als mittelständisches Unternehmen bereits umsetzen, können wir zeigen, dass Veränderung möglich ist und damit eine wichtige Gegenstimme zu den lautereren Stimmen sein, die Fortschritt bremsen.



Maßnahmen & Entwicklungen

Unsere Compliance Policy umfasst auch Umweltverstöße

Unsere Compliance Policy definiert klare Regeln zum Umgang mit Bestechung, Korruption und Interessenkonflikten und gilt verbindlich für alle Mitarbeitenden. Sie untersagt das Anbieten oder Annehmen unangemessener Vorteile sowie die Umgehung dieser Regeln über Dritte. Gleichzeitig haben wir die Anforderungen des Hinweisgeber-schutzgesetzes in unsere Prozesse integriert und ein internes Meldesystem etabliert, über das alle followfoodies mögliche Verstöße gegen Gesetze, unsere Unternehmenskultur oder unsere Werte auch anonym melden können. Dieses System ergänzt unsere Unternehmenskultur, in der Konflikte und Probleme möglichst offen angesprochen werden sollen, schafft aber gleichzeitig den notwendigen Raum für Anonymität, wenn ein offener Austausch nicht möglich oder nicht angemessen erscheint.

Wir greifen Tierwohl erstmals in unseren Fischerei-Richtlinien auf

Auch wenn Tierwohl in der Fischerei bislang kein Teil gesetzlicher Vorgaben oder etablierter Standards ist, erkennen wir Fische als empfindungsfähige Lebewesen an und greifen das Thema in unseren Fischerei-Richtlinien erstmals auf. Dadurch machen wir das Thema bewusst sichtbar, um Aufmerksamkeit für Tierwohl in der Fischerei zu schaffen. Ziel ist es zunächst, Transparenz über bestehende Praktiken zu schaffen und eine Grundlage zu entwickeln, um Tierwohl in der Fischerei künftig besser bewerten zu können. In der Aquakultur werden durch Zertifizierungen wie EU-Bio und Naturland aufgrund bspw. einer geringeren Besatzdichte mehr Rücksicht auf Tierwohl genommen.

Wir integrieren ökologische und soziale Kriterien in unsere Lieferantenbewertung

Die Bewertung unserer Lieferant:innen erfolgt nicht nur durch den Einkauf und das Qualitätsmanagement, sondern wird jährlich auch durch das Impact-Team ergänzt. Gemeinsam bewerten die drei Bereiche die Leistung unserer wichtigsten Partner entlang ökologischer und sozialer Kriterien. So stellen wir unter anderem sicher, dass Nachhaltigkeitsaspekte systematisch in unsere Beschaffungsentscheidungen einfließen.

Wir pflegen enge, partnerschaftliche Lieferant:innenbeziehungen

followfood arbeitet bewusst mit einer begrenzten Anzahl zentraler Lieferanten zusammen, viele davon seit vielen Jahren. In einzelnen Fällen waren wir auch am Aufbau von Strukturen vor Ort beteiligt, etwa auf den Malediven. Diese langfristige Zusammenarbeit schafft Vertrauen, erleichtert Transparenz in der Lieferkette und ermöglicht es, ökologische und soziale Anforderungen gemeinsam weiterzuentwickeln.

Wir bringen unsere Stimme in politische Debatten ein

Als Unternehmen beziehen wir Stellung. Wir engagieren uns für politische Rahmenbedingungen, die nachhaltiges Wirtschaften fördern. Wir sind Mitglied im Bundesverband Nachhaltige Wirtschaft (BNW) und bringen uns dort durch die Arbeit von Julius Palm als Vorstandsmitglied aktiv ein.

Kennzahlen

Monetärer Wert politischer Zuwendungen (inkl. Sachleistungen): 0 €

Highlightbox

UNSER OFFENER BRIEF AN DIE EU-KOMMISSION

Ein Großteil der Klima- und Umweltauswirkungen entsteht in der Lieferkette. Genau deshalb haben wir gemeinsam mit dem Think Tank Climate & Company einen [offenen Brief](#) geschrieben: Diese Auswirkungen müssen Teil der Nachhaltigkeitsberichterstattung sein. Mitunterzeichnet wurde der Brief von Brüninghoff Group, Bauck Mühle, Lebensbaum, Tony's Chocolonely, Terra Naturkost, Bio Company, Runden Group und Neumarkter Lammsbräu. Dass das möglich ist, zeigen wir selbst, wie du im Klimakapitel dieses Berichts sehen kannst.



Subject: Urgent Need for Scope 3.1 Emissions Integration in the EFRAG Voluntary Sustainability Reporting Standard

Dear President Ursulavon der Leyen, Dear Executive

VicePresidents and Commissioners, Dear EFRAG

Sustainability Reporting Board,



6 ANHANG



6.1 METHODIK & DATENBASIS

Dieser Bericht orientiert sich an ESRS und dem VSME-Rahmenwerk. Es wurden interne Erhebungen sowie externe Quellen wie Ecoinvent, Agribalyse und MSC-Berichte herangezogen.

Klimabilanz: Die followfood Klimabilanz ist gemäß Greenhouse Gas Protocol berechnet worden, mehr Details findet ihr in unserem [Report hier](#). Die followfood Produktfußabdrücke wurden via Ökobilanz nach ISO 14040/14044 berechnet.

Für Graphiken und Kennzahlen in diesem Impact Report wurden unsere Produkte für Gastronomiekunden exkludiert. Für die Berechnungen der Klimabilanz sind hingegen alle Produkte inkludiert.

6.2 ABLAUF

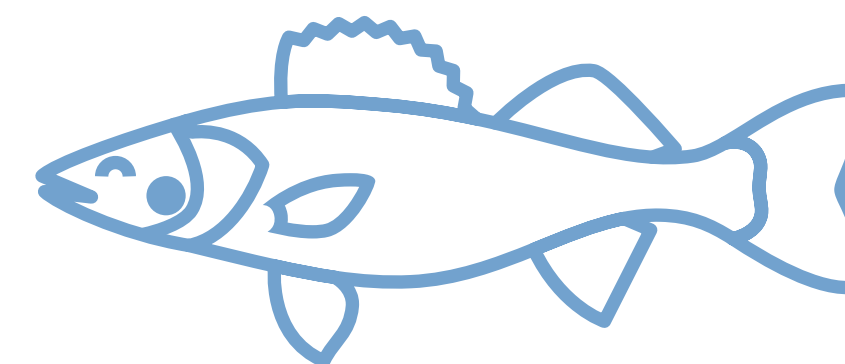
Die Erstellung des Impact Reports erfolgte über einen Zeitraum von rund sechs Monaten und wurde durch die Impact-Abteilung verantwortet, bestehend aus Gyde Wollesen, Julian Deventer & David Benkel. Durch ihre enge Zusammenarbeit mit allen relevanten Abteilungen sowie ihre Rolle in der strategischen und operativen Steuerung impactbezogener Themen konnte die Impact-Abteilung den Bericht eigenständig erstellen und die zugrunde liegenden Kennzahlen generieren. Der Report basiert damit auf bestehenden internen Prozessen und Datenstrukturen und bildet die Praxis im Umgang mit ökologischen und sozialen Auswirkungen ab. In die inhaltliche Überprüfung waren die Bereiche Einkauf, Qualität, Personal sowie die Geschäftsführung eingebunden. Die finale gestalterische Umsetzung erfolgte durch das Marketing, ohne inhaltliche Einflussnahme. Beim Verfassen des Berichts wurde für Formulierungen KI genutzt.

6.3 VERLINKUNG EXCEL

[Digital Disclosure nach VSME XBLR taxonomy, hier klicken](#)

6.4 ABKÜRZUNGEN

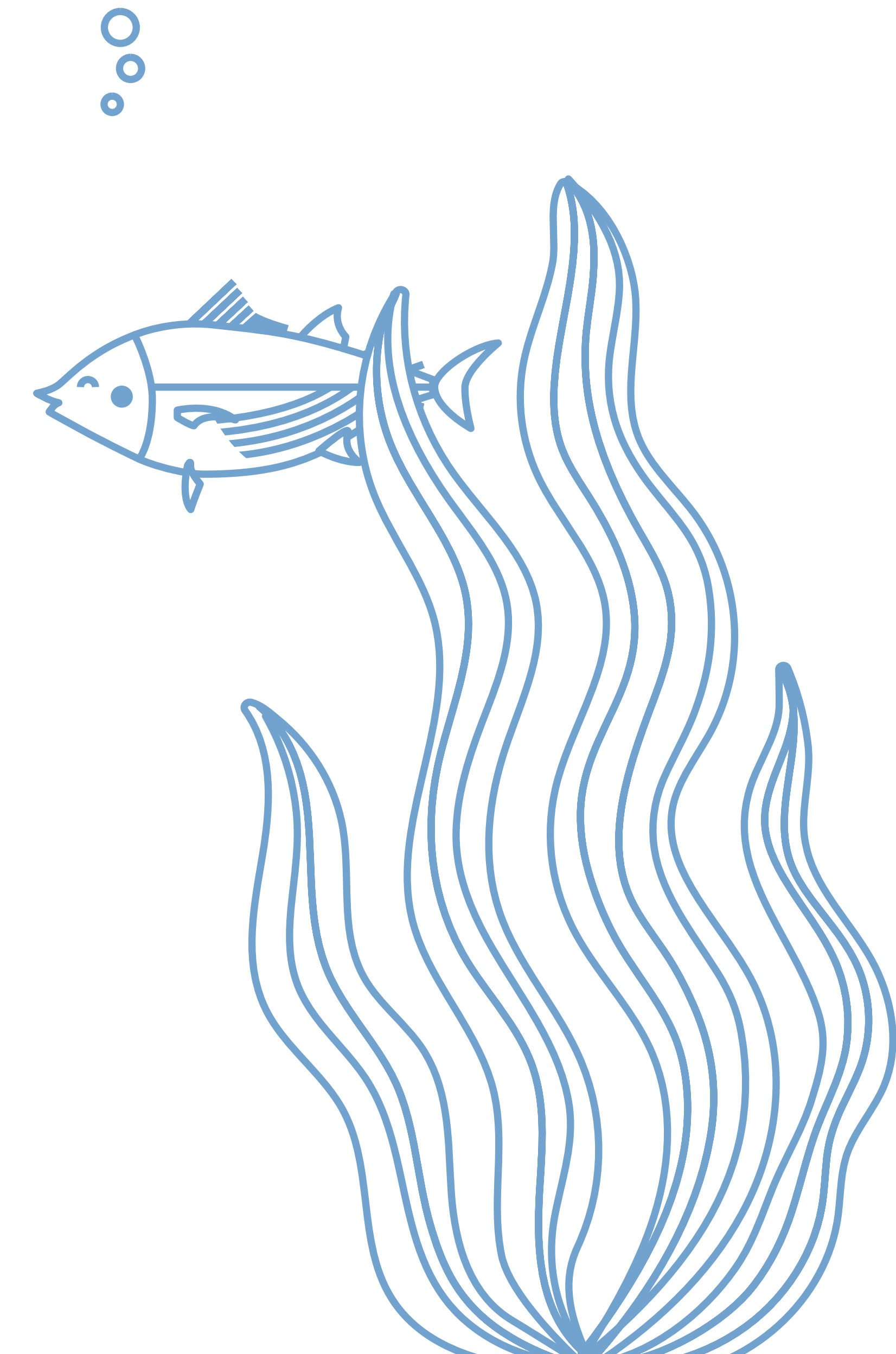
CSRD	Corporate Sustainability Reporting Directive
CSDDD	Corporate Sustainability Due Diligence Directive
CO ₂ e	Kohlendioxid-Äquivalent
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EFRAG	European Financial Reporting Advisory Group
EmpCO	Empowering Consumers for the Green Transition
ETP	Endangered, Threatened, Protected
EUDR	EU Deforestation Regulation
FSC	Forest Stewardship Council
GHG	Greenhouse Gas
GWÖ	Gemeinwohl-Ökonomie
IDH	Initiatief Duurzame Handel (Sustainable Trade Initiative)
ILO	International Labour Organization
ISO	International Organization for Standardization
LCA	Life Cycle Assessment
LkSG	Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz
MSC	Marine Stewardship Council
NGO	Non-Governmental Organization
PPWR	Packaging and Packaging Waste Regulation
SA8000	International anerkannter Standard für Soziale Verantwortung in Unternehmen
SBTi	Science Based Targets Initiative
SME	Small and Medium-sized Enterprise
SMETA	Sedex Members Ethical Trade Audit
THG	Treibhausgase
VSME	Voluntary Sustainability Reporting Standard for SMEs



LITERATURVERZEICHNIS

- [1] te Wierik, S., DeClerck, F., Beusen, A. et al., „Identifying the safe operating space for food systems,“ *Nature Foods*. <https://doi.org/10.1038/s43016-025-01252-6>, 2025.
- [2] Balvanera, P., Pfaff, A., Viña, A., Garcia Frapolli, E., Hussain, S. A., Merino, L., Minang, P. A., Nagabhatla, N., & Sidorovich, A., „Chapter 2.1 Status and Trends Drivers of Change,“ *Global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.5517423>, 2019.
- [3] FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations, „The State of World Fisheries and Aquaculture 2024 – Blue Transformation in action,“ Rome. <https://doi.org/10.4060/cd0683en>, 2024.
- [4] European Commission. Directorate-General for Health and Food Safety., „Final Report of a Control of Maledives to evaluate the control systems in place governing the production of fishery products intended for exports to the European Union,“ (Online abgerufen am 10.04.2026) <https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4963>.
- [5] IPBES, „Global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (Version 1),“ <https://doi.org/10.5281/zenodo.6417333>, 2019.
- [6] Belhabib, D., Le Billon, P., „Fish crimes in the global oceans,“ *Science Advances* <https://doi.org/10.1126/sciadv.abj1927>, 2022.
- [7] ILO - International Labour Organization, „Forced labour in commercial fishing,“ <https://www.ilo.org/sites/default/files/2024-08/Forced%20labour%20in%20commercial%20fishing%20Web.pdf>, 2024.
- [8] Vandenbroucke, S., „The portrayal of effectiveness of supplier codes of conduct in improving labor conditions in global supply chains: A systematic review of the literature,“ *Regulation & Governance*. <https://doi.org/10.1111/rego.12514>, 2023.
- [9] FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations, „Greenhouse gas emissions from agrifood system - Global, regional and country trends, 2000 - 2022,“ *FAO STAT Analytical Brief 94*. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd3167en>, 2024.
- [10] Copernicus Climate Change Service , „2024 is the first year to exceed 1.5°C above pre-industrial level,“ *Copernicus Press Releases*: <https://climate.copernicus.eu/copernicus-2024-first-year-exceed-15degc-above-pre-industrial-level>, 2025.
- [11] JRC - Joint Research Centre, „EDGAR - Emissions Database for Global Atmospheric Research: GHG emissions of all world countries 2024,“ https://edgar.jrc.ec.europa.eu/booklet/GHG_emissions_of_all_world_countries_booklet_2024report.pdf, 2024.
- [12] Sanders J., Heß J., „Leistungen des ökologischen Landbaus,“ 2. überarbeitete und ergänzte Auflage. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 398 p, Thünen Rep 65, [DOI:10.3220/REP1576488624000](https://doi.org/10.3220/REP1576488624000).
- [13] Shimal, M., Shama, M., Ameen, I.R., Haleem, M. & Ibrahim, M., „*Maldives National Report to the Scientific Committee of the Indian Ocean Tuna Commission 2025*,“ IOTC-2025-SC26-NR 16 (Ministry of Fisheries and Ocean Resources, Male, Republic of Maldives), 2025.
- [14] Adam, M.S., Anderson, R.C. & Hafiz, A. , „*The Maldivian Tuna Fishery*,“ IOTC Proceedings no 6 (Ministry of Fisheries, Agriculture and Marine Resources - Male, Republic of Maldives), 2003.
- [15] Cheung W.W.L., Lam V.W.Y., Sarmiento J.L., et al., „Large-scale redistribution of maximum fisheries catch potential in the global ocean under climate change,“ *Global Change Biology*. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2486.2009.01995.x>, 2009.
- [16] Hultgren A., Carleton T., Delgado M., et al., „Impacts of climate change on global agriculture accounting for adaptation,“ *Nature* 642. <https://doi.org/10.1038/s41586-025-09085-w>, 2025.
- [17] van Oldenborgh, Otto, F., et al., „WWA - Word Weather Attribution,“ Online: <https://www.worldweatherattribution.org/analyses/> (zuletzt abgerufen 16.04.2025).
- [18] N. C. e. Blanchard J.L., „Climate change risks to marine ecosystems and fisheries - Projections to 2100 from the Fisheries and Marine Ecosystem Model Intercomparison Project,“ *FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper*. <https://doi.org/10.4060/cd1379en>, Bd. No 707, 2024.
- [19] ifeu - Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg, „Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten,“ Online (abgerufen 22.08.25): <https://www.ifeu.de/projekt/oekologischer-fussabdruck-von-lebensmitteln-und-gerichten-in-deutschland>, 2020.
- [20] DGE - Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., „Gut essen und trinken – DGE stellt neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen für Deutschland vor,“ Online (abgerufen am 22.09.25) <https://www.dge.de/presse/meldungen/2024/gut-essen-und-trinken-dge-stellt-neue-lebensmittelbezogene-ernaehrungsempfehlungen-fuer-deutschland-vor/>, 2024.
- [21] ADEME - Colomb, V., Ait Amar, S., Basset-Mens, C., Gac, A., Gaillard, G., Koch, P., et al. & van der Werf, H. M., „AGRIBALYSE®, the French LCI Database for agricultural products: high quality data for producers and environmental labelling,“ <https://agribalyse.ademe.fr/>, 2026.
- [22] Thünen Institut, „Thünen Report 65 - Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft,“ Sanders, J & Heß, J (Hrsg.) [DOI:10.3220/REP1576488624000](https://doi.org/10.3220/REP1576488624000) , 2019.
- [23] PBScience, „Planetary Boundaries Science (PBScience). 2025. Planetary Health Check 2025. Potsdam Institute for Climate Impact Research (PIK), Potsdam, Germany,“ <https://planetaryhealthcheck.org>, 2025.
- [24] Cao L., Halpern B.S., Troell M., et al., „Vulnerability of blue foods to human-induced environmental change,“ *Nature Sustainability*. <https://doi.org/10.1038/s41893-023-01156-y>, 2023.
- [25] European Commission, „Agri-food Data Portal,“ online (05.09.2025): <https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/home.html>, 2025.
- [26] Majaluf, P., Matthews, K., Pauly, D., Skerritt, D.J., Palomares, M.L.D., „A review of the global use of fishmeal and fish oil and the Fish In:Fish Out metric,“ *Science Advances*. [doi:10.1126/sciadv.adn5650](https://doi.org/10.1126/sciadv.adn5650), 2024.

- [27] WoRMS Editorial Board, „World Register of Marine Species,“ <https://www.marinespecies.org> at VLIZ. Accessed 2026-02-03. doi:10.14284/170, 2026.
- [28] Heinrich-Böll-Stiftung & Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland (BUND). , „*Plastikatlas 2019*,“ Fuhr, L., Buschmann, R. & Freund, J. (Hrsg.). ISBN 978-3-86928-200-8, (6. Auflage, August 2021).
- [29] Kokanova N., Termine P., Franz N., D’Andrea M., Gee J., Diei Y., Marttin F., Cai J., Deupmann P., Barg U., „Scoping study on decent work and employment in fisheries and aquaculture: Issues and actions for discussion and programming,“ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/i5980e>, 2016.
- [30] I. L. Office, Hrsg., „Towards freedom at sea: Handbook for the detection of forced labour in commercial fishing,“ Online (abgerufen am 08.03.2026) https://www.ilo.org/sites/default/files/wcmsp5/groups/public/%40ed_norm/%40declaration/documents/publication/wcms_907250.pdf, 2023.
- [31] Harkins B., Lindgren D., Ratnawulan D., „Towards fair seas: Recruitment and working conditions for migrant workers in the fishing and seafood processing sectors in South-East Asia,“ International Labour Office. <https://doi.org/10.54394/MJBL0660>, 2026.
- [32] International Labour Organization (ILO), „C188 - Work in Fishing Convention,“ Online (abgerufen am 08.03.26) https://normlex.ilo.org/dyn/nrmlx_en/f?p=1000:11300:0::NO:11300:P11300_INSTRUMENT_ID:312333, 2017.
- [33] Soto D., Handisyde N., Bueno P.B. et al., in Barange M., Bahri T., Beveridge M.C.M. et al. (eds.), „*Impacts of climate change on fisheries and aquaculture: Synthesis of current knowledge, adaptation and mitigation options*,“ FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper 627. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, pp. 465-490., 2018.
- [34] EEA - European Environment Agency, „How Pesticides Impact Human Health,“ Online (05.09.2025): <https://www.eea.europa.eu/en/european-zero-pollution-dashboards/indicators/pesticides-impact-on-human-health>, 2025.
- [35] Caesar L., Sakschewski B., Andersen L.S., et. al., „*Planetary Health Check Report*,“ Potsdam Institute for Climate Impact Research (Hrsg.), 2024.





followfood