

# Rahmenrichtlinie

## Vermeidung von Lebensmittelverlusten

Nachhaltigkeit war schon immer fester Bestandteil unseres Geschäftsmodells. Für uns heißt das, dass wir nachhaltige ökologische und soziale Rahmenbedingungen schaffen und gleichzeitig eine immer effizientere Produktion anstreben, um die Grundbedürfnisse einer wachsenden Weltbevölkerung zu befriedigen. So tragen wir entlang unserer gesamten Wertschöpfungsketten zur Erreichung der 17 nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen bei. Ein besonderer Fokus gilt dem SDG 12 Nachhaltige Produktion und Konsum.

Bereits heute erschließen wir konsequent nachhaltige Rohstoffquellen, entwickeln Prozessinnovationen und Rohstoffalternativen, erweitern das Portfolio durch Akquisitionen und erhöhen den Anteil nachhaltiger und zirkulärer Rohstoffe über alle Geschäftsfelder und unser gesamtes Portfolio hinweg. Wir wollen so oft es geht in all unseren Geschäftsbereichen auf Kreisläufe setzen, indem wir Rohstoffe möglichst zu 100 % verbrauchen oder Materialien wieder in Prozesse zurückgeben und Reststoffe vermeiden. So können wir verantwortungsvoll, nachhaltig und erfolgreich zugleich wirtschaften. Symrise wendet die Prinzipien der Kreislaufwirtschaft auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette an ([Circular economy - Symrise](#)).

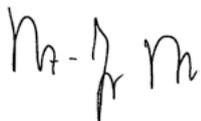
Heute schon ist die Aufwertung von Nebenströmen der Nahrungsmittelproduktion und landwirtschaftlichen Restprodukten zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten ein fester Bestandteil des Geschäftsmodells von TN&H, das aufgrund der weitaus umfangreichsten Lebensmittelströme auch den größten Hebel darstellt und sich bereits 2021 in der Initiative 10x20x30<sup>1</sup> der Zielerreichung des SDG 12.3.1 verpflichtet hat.

Um unser Ziel zu erreichen, möglichst 100% der Rohstoffe zu verbrauchen setzen wir neben intra-disziplinären Arbeitsgruppen und Projekten auch auf den Austausch mit externen Forschungs-Teams und Organisationen. Symrise ist Mitglied des Foodvalley NL, ein internationales Netzwerk und Kollaborationsplattform Gleichgesinnter aus der Lebensmittelwertschöpfungskette zur Identifizierung neuer Verfahren und deren Vermarktungsmöglichkeiten<sup>2</sup>

Alle aus den Upcycling-Aktivitäten resultierenden neuen Produkte entsprechen den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen für das Inverkehrbringen sowie den höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards für die jeweilige Verwendung. Dies schließt auch Lebensmittelspenden ein. Unser Ziel ist es auch bei eigenen Kantinen die nicht verwerteten Lebensmittel auf ein Minimum zu reduzieren.

Über unsere Ergebnisse zur Reduktion werden wir in unseren Jahresberichten informieren.

Holzminden, November 2023



**Dr. Heinz-Jürgen Bertram**  
Vorstandsvorsitzender



**Bernhard Kott**  
Senior Vice President Corporate  
Communications und Sustainability

<sup>1</sup> Die bahnbrechende 10x20x30-Initiative bringt 10 der weltweit größten Lebensmitteleinzelhändler und -anbieter zusammen, die jeweils mindestens 20 ihrer größten Lieferanten engagieren, um Lebensmittelverluste und -verschwendung in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette bis 2030 zu halbieren

<sup>2</sup> Foodvalley NL ist 2004 aus einer Zusammenarbeit zwischen der Universität Wageningen und Forschung, Agrar- und Lebensmittelunternehmen und der Regionalregierung (<https://foodvalley.nl/en/about-us/>)