Düpmann
BRINGT FRISCHE IN FORM

Unternehmensleitlinien und Nachhaltigkeitsbericht

Düpmann GmbH & Co. KG

Am Teuto 18
33829 Borgholzhausen

Erstellt durch: Sylvia Düpmann

Einleitung

Ein kleiner Hinweis: Eine geschlechtsneutrale Sprache ist uns grundsätzlich sehr wichtig. Zur besseren Verständlichkeit der Texte verzichten wir jedoch bewusst darauf, diese anzuwenden. Unser Herz schlägt für jeden Menschen gleich, ganz unabhängig vom Geschlecht. Genauso wichtig ist für uns die geschlechtsneutrale Bezahlung aller Mitarbeitenden. Wir begegnen jedem auf Augenhöhe.

Unsere Unternehmensleitlinien/Nachhaltigkeitsbericht gelten für alle Mitarbeitenden und Geschäftspartner.

Die Firma Düpmann ist ein mittelständisches Unternehmen und legt nicht nur besonders großen Wert auf die Herstellung sicherer und qualitativ hochwertiger Lebensmittel, sondern auch auf eine gute Entwicklung in den Bereichen Corporate Social Responsibility (CSR)/Nachhaltigkeit und nehmen hier auch unsere Lieferanten und sonstigen Handelspartner mit in die Verantwortung.

Die tägliche Arbeit ist nicht nur unser Job. Wir alle haben täglich die Möglichkeit mit unseren Leistungen einen wichtigen und sinnvollen Beitrag für die Gesellschaft und unsere Umwelt zu leisten. Jeder möchte dazulernen, Beziehungen zu Kollegen aufbauen und mit einem guten Gefühl zur Arbeit gehen und sicher wieder nach Hause kommen. Wir wissen, dass dies nicht immer möglich ist. Aber wir wissen, dass unser unternehmerisches Handeln ein sehr wichtiger Bestandteil für die Zufriedenheit der Mitarbeitenden ist. Hier stehen nicht ausschließlich die Zahlen im Vordergrund, sondern auch die Mitarbeitenden in ihrer ganzen Vielfalt, die Lieferanten und die Kunden. Dies können wir nicht alleine schaffen, sondern nur gemeinsam im Team.

Foto folgt...

Die Geschäftsleitung mit Heinz Düpmann (Geschäftsführer), René Düpmann, Sylvia Düpmann, Florian König und Michael Zwiener

Diese Zusammenfassung ist eine Kombination aus Geschichte, Richtlinien, der eng damit in Verbindung stehenden Nachhaltigkeit sowie ein Abgleich einiger Zahlen, Daten, Fakten.

Unsere Geschichte

Ursprung und Gegenwart – die Entwicklung über Generationen!

1867: Gründung durch Anton Düpmann als Kutschunternehmen. Erst wurden Mönche befördert, später Waren wie z. B. Schweine.

1900 – 1939: Der Kunstdünger ist erfunden und Düpmann steigt in den Handel und Vertrieb ein. Anton Düpmann fällt im ersten Weltkrieg – Heinrich Düpmann übernimmt den Betrieb. Im zweiten Weltkrieg ist der Betrieb für 10 Jahre verpachtet.

1940-1960: Der Handel weiterer Produkte wurde ausgebaut. In den 50iger Jahren wurde eine Großdampfanlage für Futterkartoffeln angeschafft. Heinrich und sein Sohn Rudolf Düpmann führten den Betrieb gemeinsam, bis Rudolf 1960 den Betrieb übernommen hat. Der erste Handelsregistereintrag erfolgte ebenfalls 1960: Groß- und Einzelhandel mit Getreide, Futter- u. Düngemitteln, Saatgut, Baustoffen u. Heizmaterial, Betrieb einer Kartoffeldämpfanlage und Gastwirtschaft.

Luftbild 1985

1961-2000: Zur besseren Be- und Entladung wurde 1961 ein Rampenlager gebaut. Der Handel lief. 1974 wurde mit handgeschälten Zwiebeln von den Damen aus der Nachbarschaft der Markt erobert. Margret Düpmann – die Ehefrau von Rudolf Düpmann – hat das mal eben selbst in die Hand genommen. 1976 wurde die erste Schälanlage installiert. 1985 ist Heinz Düpmann, der älteste Sohn von Rudolf Düpmann, in den Betrieb eingestiegen. Auch Roland und Burkhard folgten kurz danach. 1991 Bau der Lagerhalle für 1000 t Zwiebeln. 1996: Inbetriebnahme der ersten, durch Burkhard Düpmann, komplett selbst gebauten Schälanlage.

2001 - heute: 2004 erfolgte der Umbau vom Rampenlager in einen Schälbetrieb. 2009 hat Heinz Düpmann die Geschäftsführung übernommen, 2010 erfolgte der Anbau eines Gemüseverarbeitungsbetriebes – mit einer Nutzfläche von 1700 qm. In dieser Zeit wurde die Produktpalette von Düpmann ausgebaut. Neben Zwiebeln, Knoblauch und Paprika, wurden auch Gurken und andere Gemüsesorten verarbeitet. 2016 gab es den ersten Spatenstich für den komplett neuen Standort in Borgholzhausen.

Zuständig für Entwicklung und Konstruktion: Burkhard Düpmann

Rudolf und Margret Düpmann

2017 gab es noch das große Firmenjubiläum – 150 Jahre Düpmann. Im Dezember war das Tiefkühllager in Betrieb. 2018 konnte mit der Produktion gestartet werden und obwohl bis jetzt noch nicht alle Bereiche fertig sind, muss schon an die Zukunft gedacht werden. Es ist schon wieder voll. 2020 wurde im Außenbereich bereits eine 800 qm Fläche befestigt – nur für die Lagerung von Leergut und Paletten. 2021 sind die letzten Produktionslinien nach Borgholzhausen umgezogen. In Marienfeld befinden sich nur noch Kistenwäsche und Lager. Anfang 2022 wurde ein Teil des Gebäudes in Marienfeld an ein Unternehmen im Lebensmittelbereich vermietet.

Seit März 2023 gibt es in Marienfeld keine Produktion mehr. Sylvia Düpmann, René Düpmann, Florian König und Michael Zwiener haben 2024 gemeinsam mit Heinz Düpmann in die Geschäftsleitung übernommen.

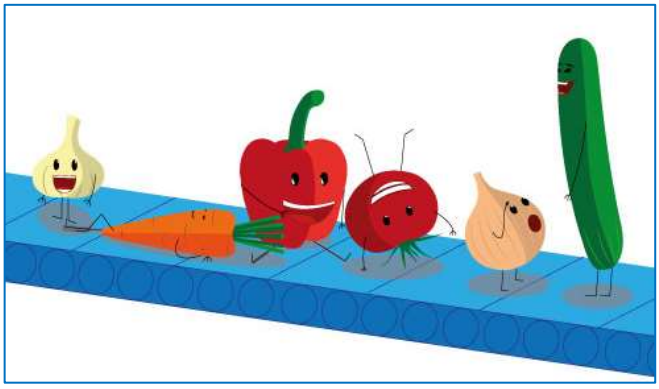
Die Geschichte etwas ausführlicher unter: https://www.duepmann.de/ueber-uns/

Unsere Aufgaben – unsere Ziele

planen * prüfen * verbessern - Die Kraft liegt im Team!

Die Zukunft ist für uns die Fortsetzung der Gegenwart mit all ihren großen und kleinen Schritten der positiven Entwicklungen und der Erfolge und mit der gemeinsamen Bekämpfung negativer, ungeplanter Einflüsse. Hier einige Statements, die nachfolgend zum Teil noch vertieft werden.

- Herstellung sicherer und qualitativ hochwertiger Produkte!
- Fehler und unstrukturierte Prozesse entdecken und verbessern, um offen und flexibel zu sein und um sichere Produkte zu produzieren!
- Gesetze, Verordnungen und alle Anforderungen müssen in allen Bereichen von uns und unseren Geschäftspartnern eingehalten werden. Eine vertrauensvolle und zuverlässige Zusammenarbeit insbesondere mit unseren Mitarbeitenden, aber auch mit jedem Lieferanten haben oberste Priorität.
- Alle Produkte, die verkauft werden, entsprechen den zugesicherten Eigenschaften (Authentizität)!
- Zuverlässige Kontrolle der Kostenstrukturen für eine sichere Zukunft!
- Energie-/Umwelt-/Klimaaspekte (UVP – Umweltverträglichkeitsprüfung) sowie eventuelle Sozialauswirkungen werden für jedes neue Projekt/jeden neuen Artikel, aber auch in den vorhandenen Prozessabläufen geprüft, bewertet und wo möglich verbessert. Diese Aufgaben werden in die Lieferkette weitergegeben.
- Alle sozialen Standards gegenüber unserer Mitarbeitenden müssen eingehalten werden. Dies gilt auch für die Geschäftspartner in der Lieferkette.
- Innerhalb jeder Abteilung erhält auch jeder Mitarbeitende den gleichen Einstiegslohn/das gleiche Einstiegsgehalt. Die Dauer des Beschäftigungsverhältnisses, Entwicklung innerhalb der Abteilungen, Fortbildungen etc. sorgen für die Erhöhung der Bezahlung.
- Für Resilienz/Widerstandskraft in Krisenzeiten sorgen!
- Immer „Augen und Ohren“ offen halten für Veränderungen und Entwicklungen, für Probleme und für die schönen Dinge, die dann auch gepflegt und gelebt werden müssen!
- Jährliche Festlegung und Prüfung der Einhaltung der Ziele u. a. aufgrund von Kennzahlen durch die Geschäftsführung und die Qualitätssicherung (extra Dokumente)!
- Der Erfolg eines funktionierenden Systems hängt nicht nur von uns ab. Der Erfolg hängt von der aktiven Mitgestaltung aller Stakeholder ab und zwar nicht nur von uns und unseren Lieferanten, sondern auch von den Kunden.



Unsere Unternehmensstruktur

Mal kurz zusammengefasst!

Unternehmen:	Gründung 1867, Einzelfirma bis 2009, dann Umfirmierung in **Düpmann GmbH & Co. KG**				
Geschäftsführer:	Heinrich Düpmann genannt Heinz				
Geschäftsleitung:	ppa. Florian König, ppa. Sylvia Düpmann, René Düpmann, Michael Zwiener				
Branche:	Verarbeitung frische Gemüseprodukte/Handel von Gemüseprodukten				
Standorte:	Am Teuto 18, 33829 Borgholzhausen				
Mitarbeitende:	114 (Stand: 31.12.2024)				
Eigene LKW:	7	**Gesamtfläche Produktion:**	5500 m²	**Verwaltung :**	500 m²
Umsatz:	Ca. 21,5 Mio. € (Stand: 31.12.2024)				
Absatzgebiete:	Deutschland (Schwerpunkt: Ruhrgebiet und Umgebung sowie der norddeutsche Raum), Niederlande, Schweiz, Tschechien, Polen, Frankreich				
Kunden:	Weiterverarbeiter aus den Bereichen Feinkost, Konserven, Fleisch- und Backwaren sowie der Großhandel				
Rohwaren-lieferanten:	Im Bereich deutsche Zwiebeln wurde bisher ein großer Teil der Rohware aus der direkten Region (Umkreis 100 – 150 km) bezogen. Der Anteil der regionalen Ware (Umkreis bis 100 km) soll zukünftig erhöht werden. Für die gesamten anderen Gemüsesorten (wie z. B. Paprika, Gemüsezwiebeln, Zucchini, Tomaten etc.) gilt, dass die Ware aus dem EU-Raum bezogen wird, so lange dies die Saison und die Qualität der Ware zulässt. In manchen Saisonzeiten und bei anderen Rohwaren-sorten muss zum Teil auf Drittlandware zurückgegriffen werden. Mit dem größten Teil der Rohstofflieferanten bestehen schon viele Jahre Geschäftsverbindungen. Es wird großer Wert auf Zuverlässigkeit und Lieferantentreue gelegt.				
Zertifizierungen:	Biozertifizierung seit 1998 (Ökokontrollstelle Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH) IFS Zertifizierung (Higher Level) seit 2007 (Intertek Certification) QS Be- und Verarbeitung seit 2017 (LKS) QS Großhandel seit 2020 (LKS) IFS Broker seit 2018 (Intertek Certification) EcoZert – Auszeichnung für nachhaltiges Handeln seit 2024				

Unsere Verpflichtungserklärung zur Einhaltung von Sozialstandards (Code of Conduct) sowie die Verpflichtung für unsere Lieferanten – kurzgefasst!

Alle Arbeitnehmer müssen mit Würde und Respekt behandelt werden – jeder Mensch muss so behandelt werden, wie er selbst behandelt werden möchte

Wir legen Wert auf ein verantwortungsvolles Wirtschaften. Unser Code of Conduct stellt nicht nur die Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden klar, sondern gilt auch als Anforderungen an unsere Geschäftspartner. Unsere Geschäftspartner sind verpflichtet, alle diese Anforderungen einzuhalten und die Einhaltung untern ihren Lieferanten und Subunternehmen sicherzustellen.

Hier ist nur ein Auszug aus unserem Lieferantenkodex, der ausführlich jederzeit auf der Homepage zu finden ist oder angefordert werden kann

- Das Arbeitsverhältnis wird frei gewählt!
- Die Vereinigungsfreiheit und das Recht auf Tarifverhandlungen werden respektiert
- Die Arbeitsbedingungen sind sicher und hygienisch
- Es wird keine Kinderarbeit eingesetzt
- Mindestlöhne werden bezahlt
- Die Arbeitszeit ist nicht überhöht
- Diskriminierung wird nicht praktiziert

- Es besteht ein geregeltes Arbeitsverhältnis
- Unmenschliche oder brutale Behandlung ist nicht erlaubt
- Wir haben eine ökologische Verantwortung
- Ethisches Wirtschaften und Integrität ist selbstverständlich
- Außerdem sind die Verbote laut Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz einzuhalten:
    - Menschenrechtsrisiken (§ 2 Abs. 2 Nr. 1 - 12 LkSG)
    - Umweltrisiken (§ 2 Abs. 3 Nr. 1 – 8 LkSG)

Allgemeines:

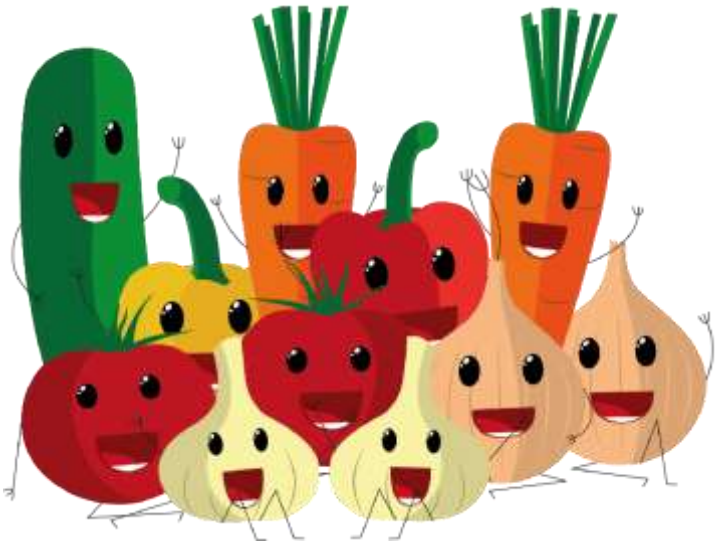
Die Bestimmungen dieses Codes legen Mindeststandards und nicht Höchstanforderungen fest und sollten nicht verwendet werden, um Unternehmen an einer Verbesserung dieser Standards zu hindern.

Es müssen immer alle gesetzlichen Anforderungen der EU/Deutschland in der jeweils gültigen Fassung eingehalten werden, auch wenn diese hier nicht explizit genannt worden sind.

Umsetzung des Codex, Beschwerdemanagement und Umgang mit Verstößen:

Es ist Lieferantenaufgabe, also Ihre Aufgabe, dass Verstöße gegen Anforderungen aus diesem Lieferantenkodex in Ihrem Geschäftsbereich oder in Ihrer Lieferkette unverzüglich für Abhilfe zu schaffen. Melden Sie uns auch schon den Verdacht von Verstößen, aber auf alle Fälle alle bekannten Verstöße. Uns ist eine gute Zusammenarbeit wichtig und versuchen gemeinsam eine Lösung zu finden. Wir haben auch eine Stelle für den Hinweisgeberschutz inkl. einer Möglichkeit für anonyme Meldungen: https://www.duepmann.de/downloads/ - Hinweisgeberinformation.

Diese Vorgaben gelten nicht nur für die Lieferkette, sondern auch für uns. Wir und unsere Geschäftspartner sind für die Umsetzung notwendigen Maßnahmen verantwortlich. Hier ist eine Strategieentwicklung, die für die Einhaltung der Anforderung sorgt sowie Abweichungen/Auffälligkeiten aufdeckt, verpflichtend. Unsere Geschäftspartner werden verpflichtet, diese Anforderungen an ihre Geschäftspartner entlang der Wertschöpfungskette weiterzugeben. Dies ist ein laufendes System, was zurzeit jedoch weiter ausgebaut wird.



Später werden noch einige Punkte im Hinblick auf unsere eigenen Mitarbeitenden erläutert!

Produkte

Vielfältig und bunt – und immer frisch in Form!

Für unsere Sortimentsbroschüre können Sie den QR-Code scannen oder unter https://www.duepmann.de/sortiment-pageflip-2024/ herein schauen!

Unsere Qualitäts-Regeln

Von Qualität wird nicht nur erzählt – Qualität ist unser Standard und wird gelebt!

Unser Anspruch ist es, sichere Lebensmittel zu produzieren und zu verkaufen – egal ob es sich um selbst produzierte oder gehandelte Ware handelt!

Daher gelten für uns folgende Regeln:

- ➔ Wir halten uns an alle Hygieneanforderungen und sorgen für eine gute und sichere Qualität der Ware!
  Die Einhaltung der rechtlichen Hygieneanforderungen sowie aller Anforderungen unserer Standardgeber ist für uns selbstverständlich. Mitarbeitende werden regelmäßig geschult und sensibilisiert, es werden alle Dinge von der Schutzkleidung bis hin zur persönlichen Schutzausrüstung zur Verfügung gestellt. Der gesamte Maschinenpark entspricht den modernsten Anforderungen. Diese sowie die komplette Infrastruktur werden regelmäßig geprüft und gewartet. Alle Lieferanten vom Landwirt bis hin zum Lieferanten von Verpackungsmaterialien und die einzelnen Artikel werden von uns geprüft und zugelassen. Alle Warenein- und Warenausgänge werden qualitativ geprüft.

- ➔ Wir verhindern alle Fremdkörpergefahren!
  Es erfolgen tägliche Kontrollen des direkten Produktionsumfeldes, monatliche Kontrollen der gesamten Produktionsräume insbesondere im Hinblick auf Glas- und Hartplastikbruch. Glas ist in der Produktion so gut wie ausgeschlossen bzw. entsprechend geschützt. Es erfolgen Messerbruchkontrollen, in einigen Bereichen gibt es Metalldetektoren. Die Maschinen werden größtenteils einzeln bestückt. Die Mitarbeitenden sind belehrt im Umgang mit Beschädigungen an Maschinen als auch an der eigenen Arbeitskleidung (Handschuhe, Schürzen etc.). Für die Technik gelten alle Anweisungen entsprechend. In einer Gefahrenanalyse werden alle Gefahren aus den Bereichen Faktor Mensch, Maschine, Material, Umfeld bewertet.

- ➔ Wir gehen fair miteinander um!
  Siehe nachstehenden Verhaltenskodex!

- ➔ <u>Wir sind achtsam und versuchen Fehler vorherzusehen! Wir wissen was zu tun ist und reagieren sofort! Wir gehen offen mit Fehlern um und melde diese umgehend!</u>
  Fehler sollen nicht, können aber immer passieren. Zu Fehlern gehören „Beinahe-Vorfälle“, innerbetrieblicher Vorfälle, qualitativer Auffälligkeiten aber auch Reklamationen von Kunden oder Reklamationen an Lieferanten. Innerbetriebliche Auffälligkeiten und Vorfälle müssen und können auch ohne Bedenken sofort gemeldet werden. Fehler dienen größtenteils der Verbesserung der Prozesse.

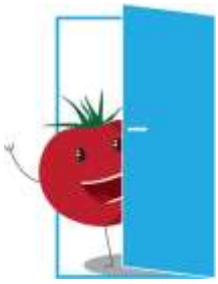
- ➔ <u>„WIR“ steht für ALLE</u>: für den Ein- und Verkauf – für die Technik und die IT-Abteilung – für die Produktionshelfer, Vorarbeiter, Verlader und Produktionsleiter, die Düpmann QS, die Fahrer und die Geschäfts-/Betriebsführung und für die Verpflichtung nur mit zuverlässigen Lieferanten und Produzenten zu arbeiten, die nicht nur alle Vorgaben einhalten, sondern auch wie wir, sichere Lebensmittel herstellen und verkaufen wollen!

Für alle Qualitätsfragen steht zu Geschäftszeiten unsere Qualitätssicherung unter qs@duepmann.de oder unter 05425/932 462 230 zur Verfügung!

<u>Unsere Mitarbeitenden sind uns wichtig</u>

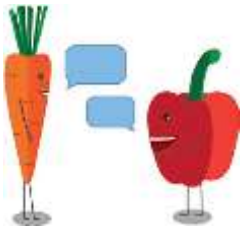
Wir arbeiten mit einem großartigen Team, in dem Mitarbeitende verschiedene internationale Hintergründe haben. Da Sprach- und Bildungsbarrieren existieren, investieren wir gezielt in Schulungen, Sprachunterstützung und passende Lern-formate, damit alle sicher nach Lebensmittelhygiene- und Qualitätsstandards arbeiten können. Wir tun alles dafür, dass wir alle Mitarbeitenden gemäß ihren Qualifikationen „mitnehmen“, fördern – aber nicht überfordern und bestmöglich in den Betrieb zu integrieren. Wir arbeiten mit vielen Fotos, mit Übersetzungen, mit Kollegen, die übersetzen können und führen viele praktische Schulungen durch. Es wird immer Mitarbeitende geben, die mit minimalen Hintergrundwissen eine super Arbeit leisten, aber nicht über das Hintergrundwissen verfügen.

Für uns alle gilt:



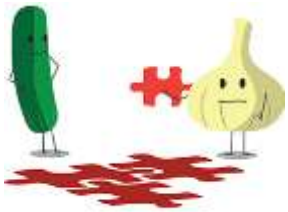
Jeder Mitarbeitende ist willkommen!
Wir möchten, dass sich unsere Mitarbeitende willkommen fühlen – unabhängig von Geschlecht, Hautfarbe, Herkunft. Unabhängig von Beeinträchtigungen, der sexuellen Orientierung oder der Religion. Sollte das nicht beachtet werden, werden wir aktiv Stellung beziehen und unser Umfeld für diesen achtsamen Umgang sensibilisieren.

Mitarbeitende sind uns wichtig!
Wir wollen im Umgang miteinander dafür sorgen, dass sich alle mit Achtung begegnen und es allen gut geht. Mitarbeitende sollen sich gemäß ihrem Können und Wissen einbringen – individuelle Grenzen wollen wir wahrnehmen und respektieren. Wir wollen, dass Mitarbeitende nicht unterfordert, aber auch nicht überfordert werden. Weiterbildung und Förderung ist uns wichtig, so dass jeder Mitarbeitende die Chance hat auch manchmal über die Grenzen hinauswachsen!



Meinungen und Ideen der Mitarbeitenden nehmen wir ernst!
Wir möchten, dass alle Mitarbeitende auf Augenhöhe arbeiten. Wir wollen Rückmeldungen und Anregungen jeglicher Art und Weise. Wir nehmen sowohl positives als auch kritisches Feedback ernst. Rückmeldungen werden aufgenommen, angemessen bearbeitet und bewusst Konsequenzen für unser weiteres Handeln ziehen und konstruktiv einbringen. Gedanken, Ideen und Fähigkeiten unserer Mitarbeitenden haben für uns eine hohe Bedeutung.

Wir nehmen uns Zeit für Gespräche und schützen hier die Identität und gehen sensibel mit den Daten und Informationen um.



Wir hinterfragen unser Denken und Handeln - du sollst wissen, was wir tun!
Wir wollen unsere Arbeit und den Umgang miteinander regelmäßig überprüfen, die daraus gewonnenen Erkenntnisse bewusst weiterentwickeln. Fehler sind Lernmöglichkeiten!

Durch Informationen und klar definierte Aufgaben wird weiteres Handeln für unsere Mitarbeitende nachvollziehbar. Wir stehen für Fragen immer zur Verfügung.

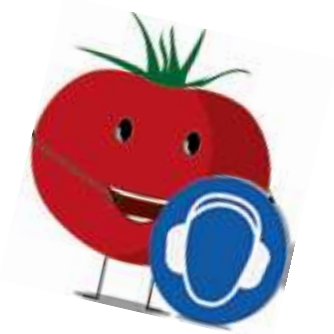
<u>Für die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeitenden</u>

Gesundheit und Sicherheit: nicht nur für den Körper – sehr wichtig auch für die Seele!

- ➔ Einhaltung der Arbeits- und Ruhezeiten.
- ➔ Bereitstellung aller notwendigen Schutzausrüstungen.
- ➔ Sichere und moderne Maschinen. Kennzeichnung von Gefahrenstellen.
- ➔ Schulung der Mitarbeitenden im Umgang mit Maschinen, Messern, Reinigungsmitteln usw.
- ➔ Einhaltung aller Arbeitsschutzvorschriften.
- ➔ Angebots- und Vorsorgeuntersuchungen durch den Arbeitsmediziner.
- ➔ Regelmäßige Rundgänge und Kontrollen durch die Sicherheitsfachkraft und die Sicherheitsbeauftragten.
- ➔ Brandschutzhelfer und Ersthelfer – jeder Mitarbeitende darf an den Kursen teilnehmen.
- ➔ Gesundheitstage der Krankenkasse, zusätzlich Jobrad/-roller, Sportapp Move Republic
- ➔ Sommerfeste, Happy-New-Year-Partys, Familienevents und „Kleinigkeiten“ im Produktionsalltag für den besseren Zusammenhalt.
- ➔ Kostenlose Abgabe von Überhangmengen frisches Gemüse an Mitarbeitende.

Extern werden wir durch die ASZ GmbH & Co. KG – Zentrum für Arbeitssicherheit unterstützt!

Intern steht als Ansprechpartnerin Sylvia Düpmann unter s.duepmann@duepmann.de oder unter 05425/932462114 zur Verfügung!



Unsere Lieferanten und Kunden

Unsere Partner – nur gemeinsam kann man Ziele erreichen!

Lieferanten – was uns wichtig ist.

- ➔ Geschäftsverbindungen basierend auf Respekt und Vertrauen!
- ➔ Gute Kommunikation!
- ➔ Gemeinsam Ziele Erreichen!
- ➔ Lieferantentreue!
- ➔ Gute Qualität und rechtlich konforme Produkte!
- ➔ Regionalität bei Speisezwiebeln (ca. 75 % aus der Region – nahezu 100 % aus Deutschland) -> Kommunikation von Abweichungen!
- ➔ Sonstiges Gemüse aus der EU – auf Kundenwunsch und in Bereichen, in denen es nicht anders möglich ist, kann auch auf Drittlandware zurückgegriffen werden –> Kommunikation bei Abweichungen!

Lieferanten – was wir erwarten:

- ➔ Zuverlässige Lieferanten mit zuverlässigen Lieferungen!
- ➔ Einhaltung der Qualitätsvorgaben!
- ➔ Einhaltung aller rechtlichen Voraussetzungen!
- ➔ Soziale Verantwortung gegenüber Mitarbeitenden und Lieferanten!
- ➔ Eine partnerschaftliche Zusammenarbeit!
- ➔ Faire Preisgestaltungen sowie Einhaltung der sonstigen Regeln des Lieferantencodex!
- ➔ Schnelle Kommunikation von Problemen und Auffälligkeiten!

Kunden – was wir bieten!

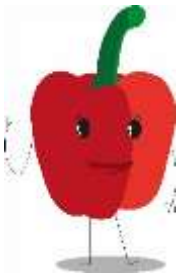
- ➔ Qualitativ hochwertige und sichere Produkte!
- ➔ Partnerschaftliche Zusammenarbeit!
- ➔ Mitwirkung und Beratung bei Produktentwicklungen!
- ➔ Schnelles und kompetentes Handeln bei Problemen!
- ➔ Zuverlässige Umsetzung von Kundenwünschen nach Absprache!
- ➔ Einhaltung aller sozialen und rechtlichen Vorgaben!

Kunden – was wir erwarten!

- ➔ Ein gemeinsames Miteinander auf Augenhöhe!
- ➔ Zuverlässige Absprachen!
- ➔ Faire Preisgestaltung – wir haben unseren Mitarbeitenden und unseren Lieferanten gegenüber eine große Verantwortung – damit wir unseren Kunden auch in Zukunft immer zuverlässig Ware bieten können!

Unsere Ein- und Verkaufsabteilung sind Ihre kompetenten Ansprechpartner und stehen unter einkauf@duepmann.de oder 05425/932 462 210 bzw. verkauf@duepmann.de oder unter 05425/932 462 200 zur Verfügung!

Unsere Datensicherheit/Cyber-Security



- ➔ Firewall und Virenschutz auf dem neuesten Stand (IDS System zur Echtzeitüberwachung von Zugriffen von außen auf unser System (hacken/pingen)
- ➔ Vollbackup Datenbackupsystem
- ➔ Umgehende Installation von Sicherheitsupdates aller Programme und Betriebs-Systemen
- ➔ Kryptische Passwörter mit mindestens 10-12 Zeichen – 30 Tage Passwort-Intervall
- ➔ Wöchentliche Prüfung von Sicherheitslücken (CVE Liste von Mitre)
- ➔ Whitelist/Blacklist (Endpoint-Sicherheits Architektur)
- ➔ Umsetzung der Anforderungen gem. NIS2-Richtlinie (auch wenn das endgültige Startdatum nicht bekannt ist).

Für Fragen im Bereich Datensicherheit stehen die IT-Abteilung unter it@duepmann.de oder unter 05425/932 462 260 bzw. Sylvia Düpmann unter s.duepmann@duepmann.de oder unter 05425/932 462 114.

Unser soziales Engagement/unsere Unterstützungen

„Viele kleine Leute, die an vielen kleinen Orten viele kleine Dinge tun, können das Gesicht der Welt verändern“ (Afrikanisches Sprichwort)

In den letzten Jahren wurde für folgende Projekte gespendet:

- ➔ Ärzte ohne Grenzen
- ➔ Kinderhospiz Balthasar
- ➔ RSV Borgholzhausen
- ➔ Förderverein der Gesamtschule Borgholzhausen
- ➔ Aktion Kinderträume
- ➔ Jugendhaus Ankerplatz

Ferner unterstützen wir heimische Vereine mit „Gemüsespenden“ – z. B. beim König-Fußball-Camp für Jungen und Mädchen (6-13 Jahre) oder Mannschaftsverpflegung der Mannschaft D1 – SC Peckeloh.

Unsere Umweltrichtlinien

Unsere Verantwortung ist grün: Nachhaltigkeit und Umweltschutz stehen im Mittelpunkt unseres Handelns!

Ein Zitat von Barack Obama: „Wir sind die erste Generation, die die Folgen des Klimawandels spürt. Und wir sind die letzte, die etwas tun kann!“. Dies ist eine gute Zusammenfassung, daher: Wir haben uns ausdrücklich zum Ziel gesetzt, bei allen unternehmerischen Aktivitäten im Einklang mit unserer Umwelt zu handeln und somit einen entscheidenden Beitrag zum Schutz und Erhalt dieser zu leisten. Wenn auch schon am alten Standort in Marienfeld, viel getan wurde, hat der Neubau des jetzigen Standortes in Borgholzhausen, neue Grundlagen gesetzt. Wir schärfen das Bewusstsein unserer Mitarbeiten zu den Themen Recycling und Energiesparen.

Die Nutzung von Recyclingprodukten in Verbindung mit direktem Lebensmittelkontakt rechtlich noch nicht möglich ist – dennoch wird in allen anderen Bereich, wo es möglich ist, auf entsprechende Verwendung geachtet. Der Umweltschutz soll als Selbstverständlichkeit im Denken und Handeln aller verankert werden. Gleichzeitig wird bestätigt, dass alle eventuellen gesetzlich Vorgaben in den jeweils gültigen Fassungen eingehalten werden.

Als gemüseverarbeitender Betrieb werden uns schon jetzt die Auswirkungen des Klimawandels zum Teil deutlich vor Augen geführt. Der Ablauf einer Saison von der Pflanzzeit über den Aufwuchs bis zur Ernte eines Produkts ist nicht mehr vorhersehbar. Ungewöhnliche Wetterlagen wie Schnee in Regionen, wo sonst selten welcher fällt, Trockenheit – in manchen Ländern wird es noch trockener, wie es war, aber auch in unseren Regionen kommen gab es bereits viele trockene Jahreszeiten oder auch Regen und Starkregen beeinflussen Ernten – in welcher Form weiß niemand.

Was wir machen und worauf wir achten:

Wir versuchen das komplette Gemüsesortiment „regional“ zu beziehen!

- Zwiebeln, die wir verarbeiten, kommen nahezu zu 100 % aus Deutschland – je nach Saisonverlauf wird weitere Ware im europäischen Ausland bezogen.
- Der größte Teil unserer Vertragslandwirte arbeitet mit moderner Technik, so dass die Zwiebeln und Unkräuter bereits „punktgenau“ Dünger bzw. wo nötig Pestizide bekommen (Schonung von Produkt und Boden). Aber auch alle Landwirte arbeiten zuverlässig und die Produkte halten alle EU-Anforderungen/Richtlinien ein.
- Frische Gemüseprodukte wie Paprika, Zucchini, Gurken, die wir verarbeiten, kommen aus der EU – die Länder sind saisonabhängig.

Siehe hierzu auch Punkt: Lieferanten

Wir versuchen unsere Energie- und Wasserverbräuche zu senken!

- Wir haben eine Wärmerückgewinnungsanlage – durch den notwendigen Einsatz weiterer/größerer Kompressoren kommt es zu einer Erhöhung im Bereich Wärmerückgewinnung und möglichst zur Senkung des Gasverbrauchs.
- Zur Optimierung der Auslastung unserer Fahrzeuge sowie auch zum Teil die Übernahme von Speditionsfahrten – dadurch weniger Leerfahrten unserer eigenen Fahrzeuge.
- Wir benötigen viel Wasser – für die Reinigung, für Wäschen des Gemüses, für Marinaden. Wir versuchen den Verbrauch zu senken z. B. durch technische Hilfsmittel wie spezielle Düsen an den Wasserschläuchen für die Reinigung oder auch eine gezielte Reinigung der Maschinen und Anlagen. Die gesetzlichen Hygienevorgaben müssen eingehalten werden. Es muss immer mehr
- Wir nutzen Energie, Wasser, Materialien und Flächen sparsam und umweltgerecht.
- Dienstreisen wurden reduziert und werden vorzugsweise mit öffentlichen Verkehrsmitteln durchgeführt.
- Thema PV-Anlage: leider zieht sich die Umsetzung länger hin, da die Dachisolierung und Dachfolie, die beim Bau des Firmengebäudes 2016-2018 zugelassen war, 2025 versicherungstechnisch nicht mehr zugelassen ist und nun die Umplanung auf eine Freiflächenanlage läuft.

Wir vermeiden Abfälle bzw. sorgen für ordnungsgemäßes Recycling bzw. für zirkuläre Wertschöpfung

- Wir arbeiten mit Mehrwegbehältern.
- Unsere Maschinen werden in einer Modulweise gebaut, so dass diese auch anderweitig wieder einsetzbar sind bzw. auch komplett dem Recycling zugeführt werden können.
- Entstehende Wärme durch Kompressoren und Kältetechnik fließen in die Wärmerückgewinnung.
- Entstehende Gemüseabschnitte werden in anderen Schnittbildern weiterverarbeitet.
- Wir arbeiten mit Wischmaterialien und Putztücher, die extern gereinigt werden.

ABER:

- Aus hygienischen Gründen müssen wir zum Teil mit Einwegkleidung arbeiten (Ärmelschoner, Schürzen, Haarnetze, Handschuhe). Berufskleidung wird durch eine Fachfirma umweltgerecht gereinigt.

- Aus hygienischen Gründen und aus Gründen der Haltbarkeit sind wir auf die Nutzung von Einlege-/Tiefziehbeuteln angewiesen – zum Teil darf aber auch die Ware direkt im Behälter, aber eingewickelt und zugedeckt, ausgeliefert werden.
- Wir haben reine PE/PP-Folien für die Entsorgung. Aufgrund von Gemüseanhaftungen in der Folie kann diese so leider nicht direkt dem PE/PP-Recycling zugeführt werden.

Wir machen uns Gedanken um Biodiversität

- Bei der Herstellung von Lebensmitteln muss sichergestellt sein, dass es zu keiner Kontamination der Produkte u. a. durch Schadnager kommt. Schadnager im Außenbereich kommen vor, müssen aber unter Kontrolle bleiben.
- Wir verwenden zur Kontrolle der Population giftfreie Köder. Nur im Notfall, bei zu hohem Aufkommen der Schadnager (in der Regel nur in den Wintermonaten) wird ausschließlich im Bereich mit Zutrittsmöglichkeiten zum Betrieb über einen begrenzen Zeitraum mit Giftködern durch einen zugelassenen Fachbetrieb gearbeitet – Alternativen haben bisher nicht den gewünschten Erfolg gebracht. In allen anderen Bereichen, vor allem Bereich unseres Biotops, werden keine Giftköder verwendet, um die in diesem Bereich gesichteten Raubvögel, Störche, Eulen, Katzen etc. nicht in Gefahr zu bringen. Die Entwicklungen im Hinblick auf die Gesetzgebung und den Einsatz von Tox-Köder (Antikoagulanzien), über die zurzeit in der EU beraten werden (Anfang September 2025 wurden die Gespräche nach längerer Zeit wiederaufgenommen), werden beobachtet.
- Um die natürlichen Fraßfeinde zu unterstützen, werden die Wiesen am Firmengebäude kurzgehalten – eine Bienenwiese ist leider nicht möglich. In den möglichen Bereichen am Zaun ist der Boden leider so stark durch Brombeeren durchwuchert, dass diese auch nach mehrfacher Kürzung und teilweiser Wurzelentfernung immer wieder durchkommen und die Wiese vernichten würden.

Wir versuchen alles, um unsere Mitarbeitenden, Vertragspartner mitzunehmen, für Umweltschutzmaßnahmen zu begeistern.

In Energie- und Umweltfragen stehen Phillip Schinke unter p.schinke@duepmann.de oder unter 05425/932 462 152 bzw. Sylvia Düpmann unter s.duepmann@duepmann.de oder unter 05425/932 462 114 zur Verfügung!

<u>Unsere Schritte in den Bereichen Nachhaltigkeit/Qualität</u>

1998-2000: Einführung HACCP-System - Bio-Zertifizierung – Einführung eigenes Mehrwegbehältersystem - erster Sattelzug nach der seinerzeit gültigen Euro 4 Norm sowie Anschaffung weiterer moderner Fahrzeuge.

2001-2010: Umzug in Marienfeld in die neuen, modernen Produktionsbereiche (Aus- und Anbau des ehemaligen Rampenlagers) inkl. Wärmerückgewinnungsanlage – erstes IFS Audit nach Vers. 5 – Inbetriebnahme Photovoltaikanlage in Marienfeld

2011-2020: Einführung von Weihnachtsfeiern/Happy-New-Year-Partys/Sommerfest – Einführung betriebliches Eingliederungsmanagement – Weiterbildung Bereich CSR – Einführung Chefsprechstunden für Mitarbeitende – Teilnahme am Projekt PerLe (Personalmanagement in der Lebensmittelwirtschaft - Einführung Mitarbeitende Jahresgespräche – Austausch von LKW Altfahrzeugen in Neufahrzeuge – Baubeginn und Fertigstellung des neuen Standorts in Borgholzhausen (Nutzung von ozonunschädlichem Kühlmittel – Wärmerückgewinnung – Wärmeplattentauscher, LED Beleuchtung etc.) - Firmenveranstaltungen wie z. B. Ortssäuberung, Firmenfeiern, Baumpflanzaktionen, Firmenläufe, Bürgerfest A33 – Umstellung auf IFS Vers. 6 - erstes IFS Broker Vers. 2 Audit - erstes QS Audit Be- und Verarbeitung bei Düpmann und in der Geschichte von QS – erstes QS Audit Großhandel – Inhouse Projekte zu den Themen: Produktionsprozesse/-struktur, Mitarbeitendenmotivation, Personalmanagement – Corona-Sensibilisierung Mitarbeitende und Motivation Mitarbeitende trotz Corona.

2021-2025: Teilnahme am Projekt Cirquality OWL/FPI: zirkuläre Wertschöpfung – Erstellung einer Mitarbeitendenbroschüre – Umstellung auf IFS Food Vers. 7 ab 01.07.21 – Kleine Dinge für die Umwelt/Nachhaltigkeit: Was muss ich wirklich kaufen? Wo kann ich etwas einsparen Wie entsorge ich sinnvoll? Erstellung CO_2e-Bilanz (gate-to-gate). Bündelung der bisherigen Nachhaltigkeitsschritte sowie Ausarbeitung von Kennzahlen – Umstellung der Ölheizung am Standort Marienfeld auf erneuerbare Energien – Anschaffung eines neuen LKWs nach neuester Technik. Registrierung bei EcoVadis. Ausbildung Nachhaltigkeitsbeauftragte Sylvia Düpmann. Fertigstellung studentisches Projekt bezüglich optimale Ausrichtung/Nutzung PV Anlage als Grundlage für weitere Planungen. Weiterbildung zur Klimaschutzmanagerin Sylvia Düpmann. Optimierung der Druckluftversorgung sowie Anbringung von Zählern an den einzelnen Maschinen zur Entwicklung von Optimierungsmöglichkeiten Stromverbrauch. Bei der Creditreform Klassifizierung ESG-Professional im Bereich Nachhaltigkeit.
Zertifizierung EcoZert – ausgezeichnete Nachhaltigkeit ESG der Creditreform. Erstellung einer CO2e-Bilanz über Ecocockpit für unser Basisjahr 2023. Austausch einer alten Schälmaschine gegen eine neue größere Maschine – hierdurch Reduzierung von Zukaufware aus europäischem Ausland. Anschaffung eines größeren Kompressors, der ebenfalls an die Wärmerück-gewinnungsanlage gekoppelt ist – Einsparung von Erdgas – spätestens ab Anfang 2025. Leider haben Ersatzteillieferung enorm viel Zeit in Anspruch genommen. Nachteil durch Kompressor-Anschaffung: Erhöhung des Stromverbrauchs. 2024 Anschaffung eines neuen LKW.
2025 wurde ein weiteres E-Autos gekauft. Der Kompressor wurde endlich an die Wärme-rückgewinnung angeschlossen. Weiter wurde ein neuer LKW (neueste Abgasnorm: EURO 6e) als Austausch für ein Altfahrzeug in Betrieb genommen. Weiterentwicklung der PV-Anlage. Leider zwischen uns gewisse Umstände zu einer Umplanung, so, dass wir weitere Zeit für die Planung benötigen.

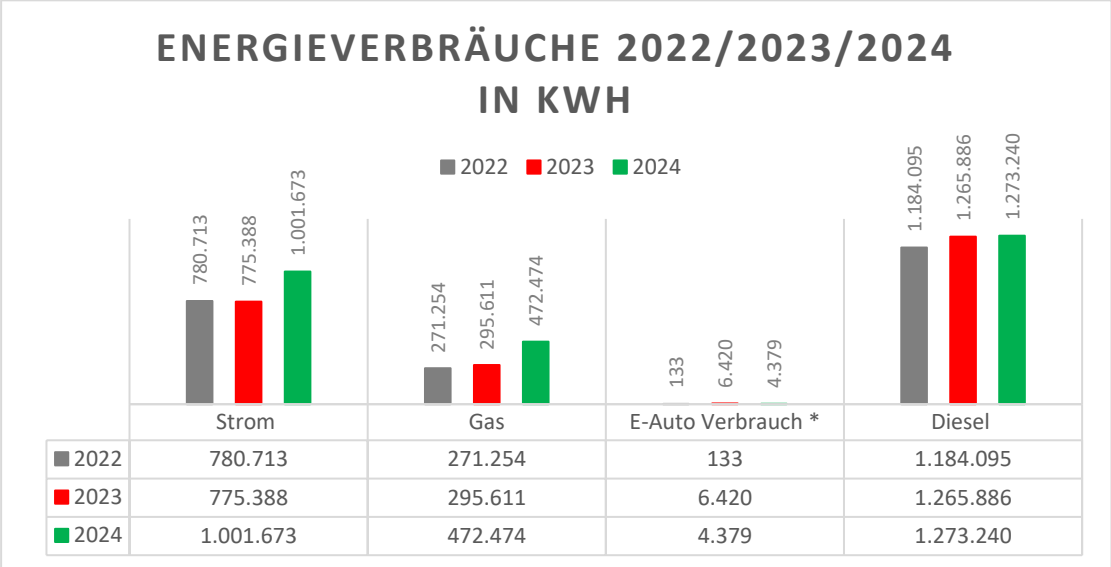
<u>CO2e-Bilanz (Auszug aus der Ecocockpit-Bilanzierung 2023)</u>

Zielsetzung: Senkung des CO2e-Ausstoßes um mindestens 20 % gegenüber unserem Basisjahr 2023 bis 2030

Unsere Zahlen/Daten/Fakten

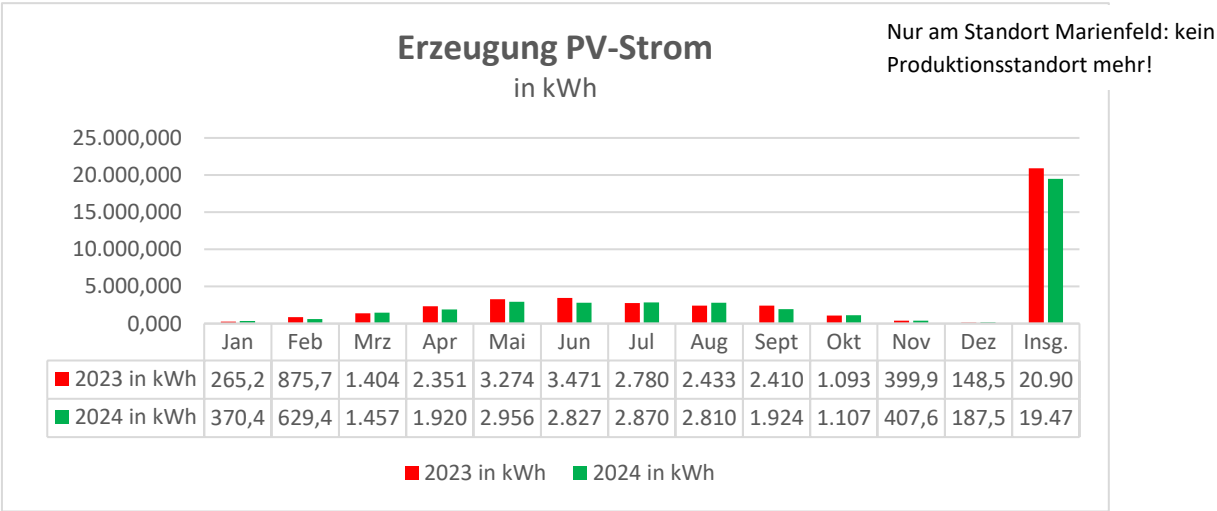
Unsere Energiestatistik/Energiebilanz

Energieart	Beschreibung
Strom	Strommix aus 3,5 % Kernenergie, 41,3 % Kohle, 19,7 % Erdgas, 33,8 % Erneuerbare Energieträger mit Herkunftsnachweis ohne EEG Förderung, 1,3 % sonstige fossile Energieträger
Gas	Erdgas – Nutzung, wenn Wärme durch Wärmerückgewinnungsanlage nicht ausreicht. Leider konnte der neue Kompressor noch nicht an die Wärmrückgewinnung angeschlossen werden (fehlende Ersatzteile, fehlendes Personal)
Fuhrpark	Diesel LKW/PKW, Strom für Kühlfahrzeuge an der Rampe, Strom Elektro-PKW,
Sonstiges	Wärmerückgewinnungsanlage für Erhitzung Heißwasser (z. B. Kistenwäsche, Reinigung, Fußbodenheizungen)



	Strom	Gas	E-Auto Verbrauch *	Diesel
2022	780.713	271.254	133	1.184.095
2023	775.388	295.611	6.420	1.265.886
2024	1.001.673	472.474	4.379	1.273.240

*E-Auto Ladung läuft über Marienfeld - PV-Anlage: 81 %, Supercharger: 12 % (Strommix) Sonstiges: 7 % (nicht bekannt)



	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez	Insg.
2023 in kWh	265,2	875,7	1.404	2.351	3.274	3.471	2.780	2.433	2.410	1.093	399,9	148,5	20.90
2024 in kWh	370,4	629,4	1.457	1.920	2.956	2.827	2.870	2.810	1.924	1.107	407,6	187,5	19.47

Auswertungen/Anmerkungen/Trends:

Grundsätzlich wurden für den Umsatz von 12.530 t Gemüse 80 kWh/t Strom benötigt – 2023 lag der Wert noch bei 58 kWh/t bei einem Umsatz von 13.316 t. Es wird jeweils vom Gesamtumsatz ausgegangen (inkl. Handelsware, die eventuell auch direkt an Kunden gegangen ist). Eine genauere Trennung ist zurzeit nicht möglich.

Wie wurden die gesetzten Ziele 2024 erreicht:

- Ab Anschluss neuer Kompressor an Wärmerückgewinnung deutliche Senkung des Gasverbrauchs **-> Kompressor wurde angeschlossen, Wärmerückgewinnung leider erst Anfang 2025, so dass sich der Gasverbrauch 2024 nicht verringert hat.** Leider hat sich der Gasverbrauch tatsächlich auch erhöht. Eine Ursache für den erhöhten Verbrauch ist ein Defekt an der Kistenwäsche. Diese hat zu viel warmes Wasser gezogen. Die Situation wird weiter beobachtet.
- Grundsätzlich Senkung des Stromverbrauchs durch weitere Optimierungen.

Geplante Veränderungen:

- Senkung Gasverbrauch durch die endlich angeschlossene Wärmerückgewinnung inkl. eines Wärmestrommessers.
- Durch weitere Trennung der Stromzähler kann besser geprüft werden, wo der Stromverbrauch liegt, um weitere Optimierungen zu erlangen.
- Noch kein fester Termin: Installation einer PV-Anlage mit ca. 250 kWp – **Planungen wurden weiter nach 2025 geschoben.** Leider erkennt die Feuerversicherung die eigens für eine PV-Anlage genutzte Dachdämmung/-folie von 2016 nicht mehr an, so dass die vorliegenden Angebote alle auf eine Freiflächenanlage umgeschrieben werden müssen.

Noch zu erwähnen:

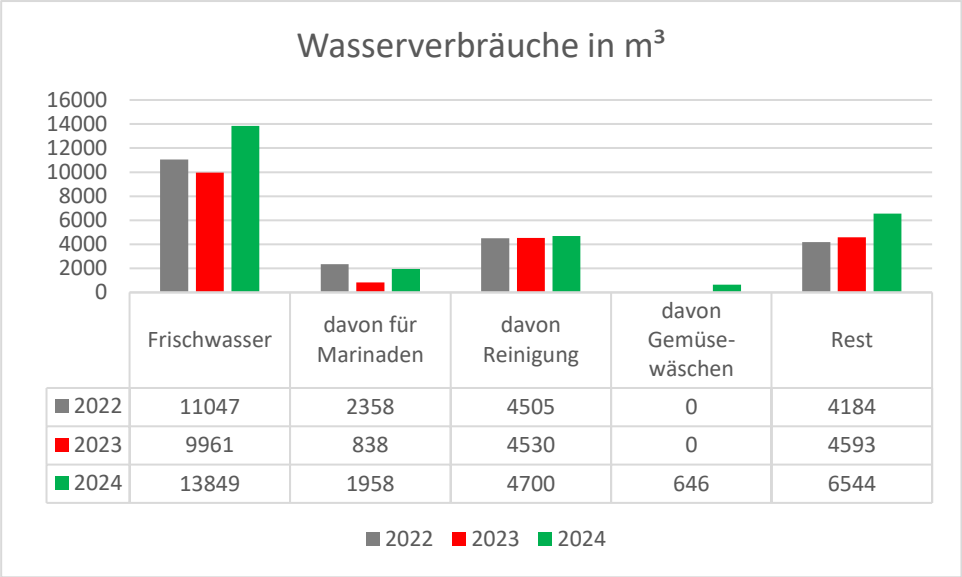
- Die grundsätzliche Senkung des Stromverbrauchs ist immer schwer zu bewerten und die Bewertung wird eher in Teilbereichen durchgeführt werden. Es gibt immer wieder Umbauten und Änderungen in den Produktionsabläufen oder auch neue Maschinen. Die Außentemperaturen haben ebenfalls einen Einfluss auf die Stromverbräuche.
- Strommix: Wir würden gerne komplett auf grünen Strom umstellen. Dies lässt sich wirtschaftlich zurzeit nicht vertreten, da größtenteils keine Preiserhöhung für Ökostrom durchbekommen würden. Durch z. T. knappe Rohwaren und sonstigen Kostensteigerungen ist das Preisniveau an sich schon sehr hoch. Der Anteil erneuerbare Energien beim Strommix liegt bei 33,8 % für die es auch einen Herkunftsnachweis gibt. Grundsätzlich ist die CO2 Bilanz wieder etwas besser geworden – von 571 g/kWh auf 505 g/kWh.
- E-Auto: das E-Auto bezieht den Strom vom früheren Standort Marienfeld (PV-Anlage) sowie an Ladestationen – es gab keine Ladung in Borgholzhausen. In Marienfeld wird größtenteils z. Z. wegen fehlender Abnehmer mehr Strom erzeugt als verwendet werden kann.
- PV-Anlage: bei der PV-Anlage handelt es sich um eine 25 kWp-Anlage, die bereits seit 2009 zuverlässig ihre Arbeit macht.

Ziele für 2025:

- Anschluss neuer Kompressor an Wärmerückgewinnung deutliche Senkung des Gasverbrauchs
- Grundsätzlich Senkung des Stromverbrauchs durch weitere Optimierungen.
- Anschaffung PV-Anlage weiterbringen.

Unsere Wasserverbräuche

Verbrauchsart	Beschreibung
Frischwasserzähler	Gesamtmenge des bezogenen Wassers
Wasser für Marinade	Teilmenge der Gesamtmenge, die für die Anmischung von Marinaden verwendet und somit verkauft wird.
Rest	Teilmenge der Gesamtmenge, die für die Anmischung von Gemüsewäschen, für die Nutzung der Sanitäranlagen, für die Reinigung Verwaltung, kleine Zwischenreinigungen im Betrieb etc. verwendet wurde.



	Frischwasser	davon für Marinaden	davon Reinigung	davon Gemüse-wäschen	Rest
2022	11047	2358	4505	0	4184
2023	9961	838	4530	0	4593
2024	13849	1958	4700	646	6544

Auswertungen/Anmerkungen/Trends

- Senkung des Wasserverbrauchs ist sehr schwer durch vorgegebene Reinigungsprozesse, durch Wasser in den Produkten, durch Waschprozesse Gemüse.
- Ein Teil des Wassers wird für die Neutralisation des Abwassers benötigt, da das Wasser zu sauer für das Wasserwerk ist.

Ziele für 2025:

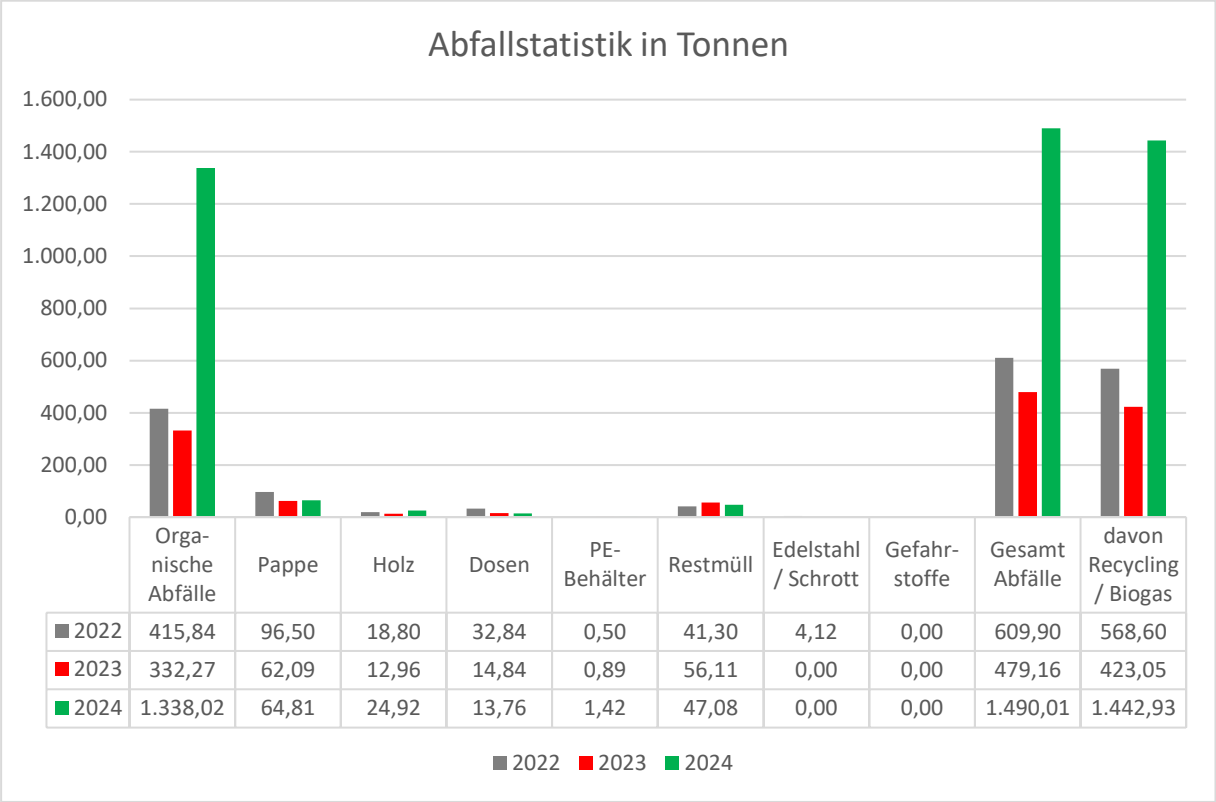
- Optimierung in der Reinigung weiter vorantreiben.
- Leider: sehr viel Wasser für die Neutralisation, das leider direkt wieder in das Abwasser geht. Umstellung auf Neutralisation mit Natronlauge (keine zusätzliche Zuführung von Wasser) muss geprüft werden.
- Brauchwassernutzung ist nicht optimal. Wir erzeugen viel mehr Abwasser, als wir für z. B. die Toiletten nutzen könnten. Für alle Bereich in der Produktion sind wir auf Wasser in Trinkwasserqualität angewiesen. Was gibt es noch für Möglichkeiten?
- Weitere Prüfung von Optimierungsmöglichkeiten.

Unsere Abfallstatistik/Abfallbilanz

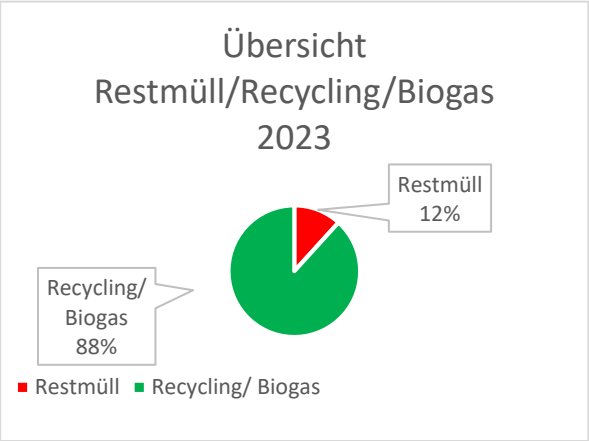
Abfallart	Beschreibung
Organische Abfälle	Gemüseschalen, nicht essbare Anteile, qualitativ schlechte Ware (nicht mehr zum Verzehr geeignet), Übermengen (nicht mehr zum Verzehr geeignet)* für die Biogasanlage (ca. 25 % - 30 % der eingesetzten Rohware)
Pappe	Auch Papiermüll – Kartonagen (Umverpackungen von eingehenden Produkten), Verpackungsmüll von bestellten Produkten, Abfälle auch Verwaltungsbereich
Holz	Hauptsächlich Einwegpaletten und nicht mehr zu reparierende Mehrwegpaletten
Mischfolie	PE-Folie, die nicht für das reine PE-Recycling zu verwenden war aufgrund von zu viel Gemüseanhaftungen.
Dosen	Konserven von umgepackter Ware
Restmüll	Alles, was nicht dem Recycling zugeführt werden kann
PE-Folie	PE Folien von ausgepackter Ware/Stretchfolie – wenn diese ganz sauber sind. Hinweis: trotz recht geringer Anhaftungen, ist ein PE-Recycling z. Z. technisch nicht möglich!
Schrott/ Edelstahl**	Letzte Entsorgung 2022. Hinweis: 2023 ist der komplette Schrott zusammen mit dem Rückbau der Förderbänder/Bunker in der Halle in MF von einem Partner durchgeführt bzw. abgeholt worden. Mengen nicht messbar.
Kunststoffe (PE-Behälter)	Einwegfässer, defekte Paletten, defekte Behälter (E2, Düpmann-Behälter etc.), defekte Fässer- (2023: 198 rote E2-Behälter, 98 Düpmann Behälter und 4 Capka Boxen)

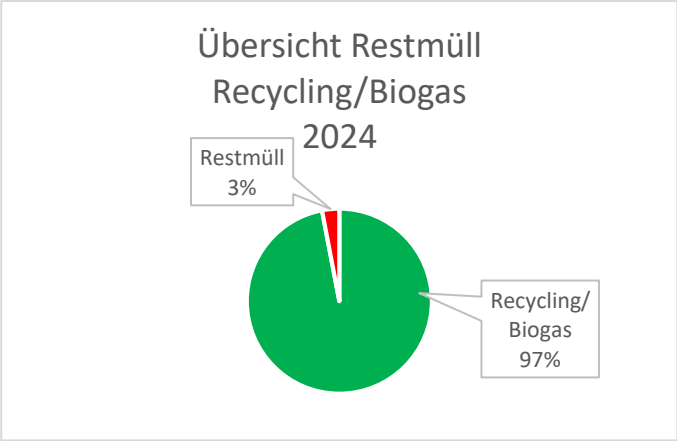
Gefahrstoff**	Werden nur in Mindermengen vorhanden und werden ggf. direkt zum Recyclinghof gefahren – Reinigungsmittel und Essigsäure werden ordnungsgemäß gelagert (gem. Vorgaben SDB sowie immer auf passenden Auffangwannen), geleerte Reinigungsmittelbehälter gehen ordnungsgemäß verpackt zurück zum Lieferanten.
Altöl**	Aus Motoren etc. – in Mindermengen. Rückgabe an Entsorgungsunternehmen zur Aufbereitung.

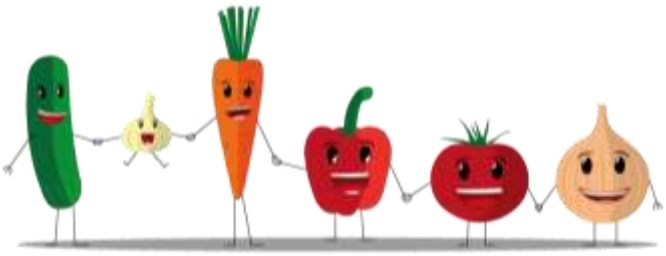
* Übermengen! Die noch zum Verzehr geeignete Ware bekommen Mitarbeitende oder die Tafel.
** Aufgrund von Mindermengen werden diese Punkte 2024 in der Auswertung nicht weiter beachtet!



	Organische Abfälle	Pappe	Holz	Dosen	PE-Behälter	Restmüll	Edelstahl / Schrott	Gefahrstoffe	Gesamt Abfälle	davon Recycling / Biogas
2022	415,84	96,50	18,80	32,84	0,50	41,30	4,12	0,00	609,90	568,60
2023	332,27	62,09	12,96	14,84	0,89	56,11	0,00	0,00	479,16	423,05
2024	1.338,02	64,81	24,92	13,76	1,42	47,08	0,00	0,00	1.490,01	1.442,93







Auswertungen/Anmerkungen/Trends

- Restmüllquote: Grundsätzlich ist er Anteil an Restmüll gesunken. Wir haben ca. 9 t weniger Restmüll gegenüber 2023 gehabt.
- Edelstahl/Schrott: wurde 2024 entsorgt – allerdings wurden bei der Abrechnung keine Menge angegeben, dadurch erfolgt keine weitere Bewertung. 2025 wird ein anderer Entsorger genommen, um auch eine mengenmäßige Abrechnung zu erhalten.
- Biogas: durch die neue Schälmaschine die weitaus größeren Mengen schält, ist erwartungsgemäß der Anteil an Bioabfall erhöht.

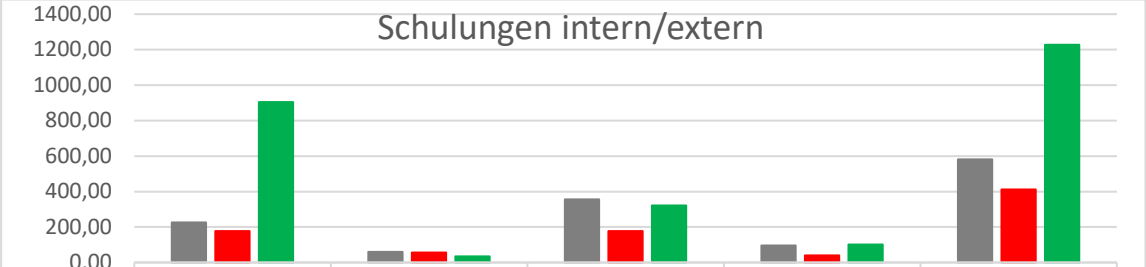
Ziele für 2025:

- Weiter so.
- Weiter noch Lösungen für unsere nicht ganz sauberen PE-Abfälle finden.

Unsere Schulungen

Was?	**Beschreibung**
Mitarbeitende	Unsere Mitarbeitenden sind nur so gut, wie wir ihnen die Möglichkeit für eine Entwicklung/Weiterbildung geben.
Sicherheit für Mitarbeitende	Die Sicherheit unserer Mitarbeitenden steht bei uns im Vordergrund. Schulungen finden wie folgt statt: > Beschäftigungsbeginn > in der Produktion/Technik jährlich > jährliche Wiederholungsschulungen bei Nutzung von Flurförderzeugen > G-Untersuchungen (Pflicht- und Angebotsuntersuchungen) > LKW-Fahrer im drei Jahresrhythmus intern sowie extern durch die Module im Fünf-Jahres-Rhythmus > Verwaltung im Drei-Jahres-Rhythmus IMMER bei Auffälligkeiten/Neuerungen und einfach bei spontanen Idee (wenn Stromkabel/Ordner als Stolperstellen im Büro auftauchen, es Auffälligkeiten bei Ladungssicherungen gibt, Arbeitsunfälle etc.).
Sicherheit Lebensmittel	Schulungen in den Bereichen Hygiene, Allergene, Fremdkörper, Lieferketten, Warenein- und Warenausgänge etc. finden genau nach Plan für die Sicherheit unserer Lebensmittel und der Konsumenten statt.
Gesetzliche-/rechtliche Anforderungen/ Änderungen, Einhaltung Anforderungen Standardgeber etc.	In diesem Bereich sind gerade die Fachliteraturen/Bezüge Infos Behr's Verlag (Lebensmittelrecht/IFS/ Meldungen Warnsysteme etc.), wichtig! Arbeitsrechtlich werden wir vom Unternehmerverband Gütersloh informiert.

Schulung intern, extern und Inhouse Schulungen.

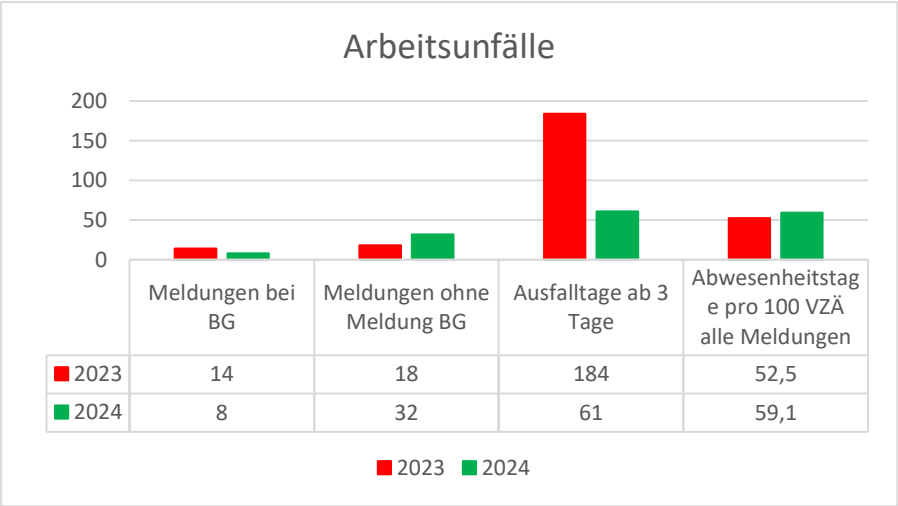


	Stunden intern	davon Arbeits-sicherheit	Stunden extern	davon Arbeits-sicherheit	Gesamt
2022	225,25	59,50	356,00	96,00	581,25
2023	177,75	57,00	177,50	40,00	412,25
2024	905,00	34,00	322,00	102,00	1227,00

Auswertungen/Anmerkungen/Trends

- Schwankungen im Schulungsbereich sind nachvollziehbar
  - Die Erhöhung der Schulungszeit resultiert aus einer besseren Dokumentation der Schulungen. Onlineschulungen wurden nur zum Teil und der interne Deutschkurs wurde gar nicht erfasst.
- Es sind alle Schulungen erfasst, für die es schriftliche Nachweise gibt:
  - im laufenden Betrieb finden immer wieder spontane Schulungen direkt in der Produktion/Technik/Verwaltung und bei den Fahrern statt für die es keine schriftlichen Nachweise gibt, für Düpmann aber selbstverständlich sind.
- Alle Reklamationen, Arbeitsunfälle, Meldungen etc. werden daraufhin kontrolliert, ob es bei Düpmann systematische Fehler/Schwächen gibt, die zu diesen Meldungen führen. Notwendige Korrekturen werden sofort, Korrekturmaßnahmen zeitnah durchgeführt und beobachtet.
- Alle Mitarbeitenden werden gleichbehandelt und erhalten ALLE regelmäßige Sicherheitsbelehrung/-schulung, gesetzliche Vorsorgeuntersuchungen sowie die Möglichkeit an freiwilligen Untersuchungen teilzunehmen sowie die Angebote (zum Teil auch die Verpflichtung – gerade im Hygienebereich) für Fortbildungen und Schulungen

Unsere Arbeitsunfälle



	Meldungen bei BG	Meldungen ohne Meldung BG	Ausfalltage ab 3 Tage	Abwesenheitstage pro 100 VZÄ alle Meldungen
2023	14	18	184	52,5
2024	8	32	61	59,1

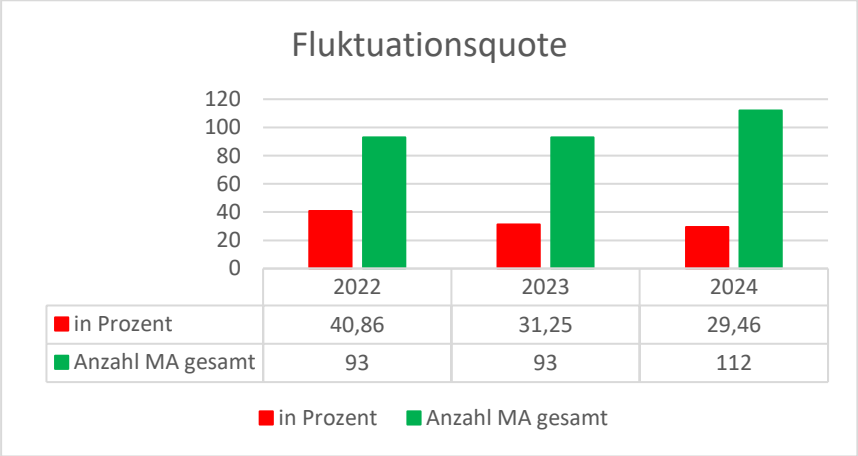
Auswertungen/Anmerkungen/Trends

- Ausfalltage mit mehr als 3 Tagen sind zum Glück deutlich gesunken. Die höchste Anzahl an Ausfalltagen sind 13 Tage und kommen durch eine Schnittverletzung. Schnittverletzungen sind bei aller Vorsicht leider nicht vermeidbar, da in vielen Bereich nicht mit Schnittschutzhandschuhen gearbeitet werden kann.

- Meldungen im Pflasterbuch sind gestiegen. Das liegt zum großen Teil daran, dass wir unsere Mitarbeitenden endlich dazu bekommen haben, konsequenter Verletzungen zu notieren, die vielleicht auch nur ganz leicht sind. Hierdurch wird für die größtmögliche Sicherheit der Mitarbeitenden gesorgt, wenn es im Anschluss doch noch zu Problemen mit den scheinbar leichten Verletzungen kommen sollte.
- Es wird massiv an der Sensibilisierung der Mitarbeitenden gearbeitet. Alle Arbeitsbereiche haben die größtmögliche Sicherheit. Ein Problem ist, dass der Betrieb recht voll ist und Gehwege zum Teil sehr eng.

Unsere Fluktuationsquote

Was?	Beschreibung
Gründe für Beendigungen Verträge	> Beendigung wegen Rückreise ins Heimatland > Beendigung in der Probezeit > Beendigung durch Renteneintritt > sonstige Beendigungen durch Zeitablauf befristete Arbeitsverträge durch Mitarbeitende und durch Düpmann



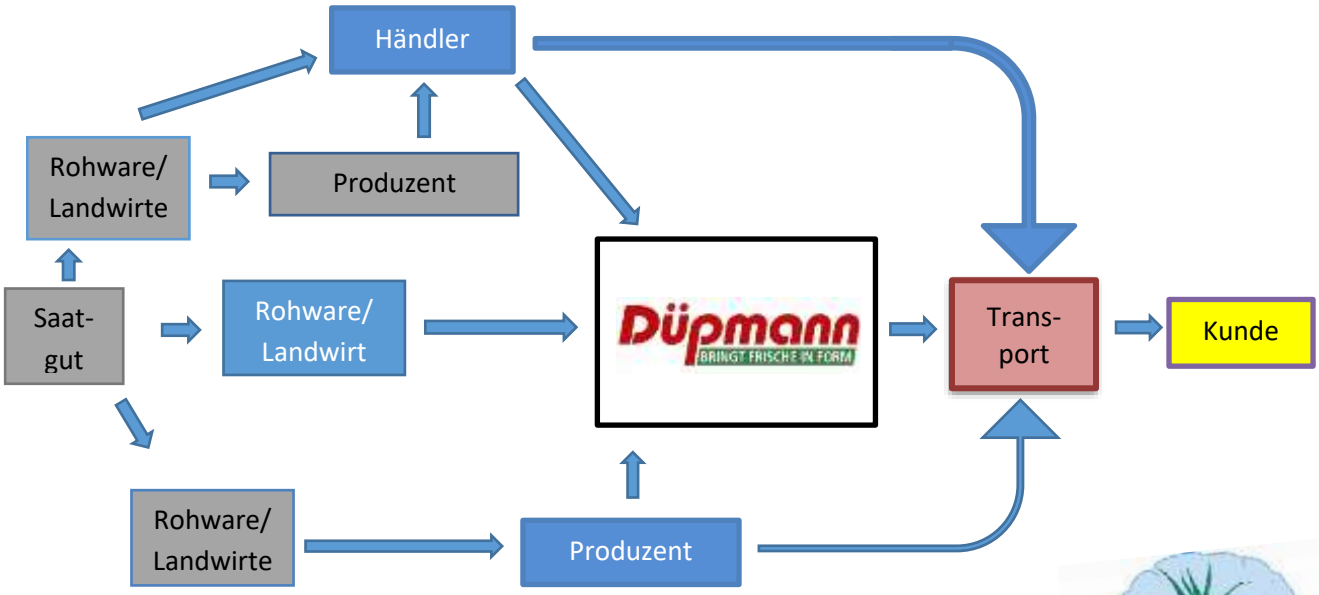
Auswertungen/Anmerkungen/Trends

- Grundsätzlich haben wir seit Sommer 2021 keine Dienstleister (Leiharbeitnehmer/Werkverträge), was sich auch weiterhin als sehr gut erweist. Mehr Zusammenhalt und Ruhe in der Produktion.
- Aufgrund des doch recht schwierigen Kündigungsrechts in Deutschland, ist der Abschluss von befristeten Verträgen notwendig – wir stellen sehr viel Personal ein, grundsätzlich mit dem Ziel, dass wir alle Mitarbeitende in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis übernehmen. 2024 wurden 5 befristete Verträge in unbefristete Verträge umgewandelt.
- Zum Teil geht der Befristungswunsch auch von Mitarbeitenden aus, da diese nur kurzfristig arbeiten möchten. Gründe hierfür: Rückzug in die Heimatländer; Änderung des Lebensumfeldes, wenn die Familie nachzieht; Übergangsarbeit, bis die Deutschkenntnisse so gut sind, dass die Mitarbeitenden in ihrem eigentlichen Beruf arbeiten können.

Uns fehlt immer mal der ein oder andere Mitarbeitende, aber grundsätzlich können wir noch nicht von Personalmangel sprechen - außer in der Technik.

Unsere Lieferketten

Lieferkettenkarte:

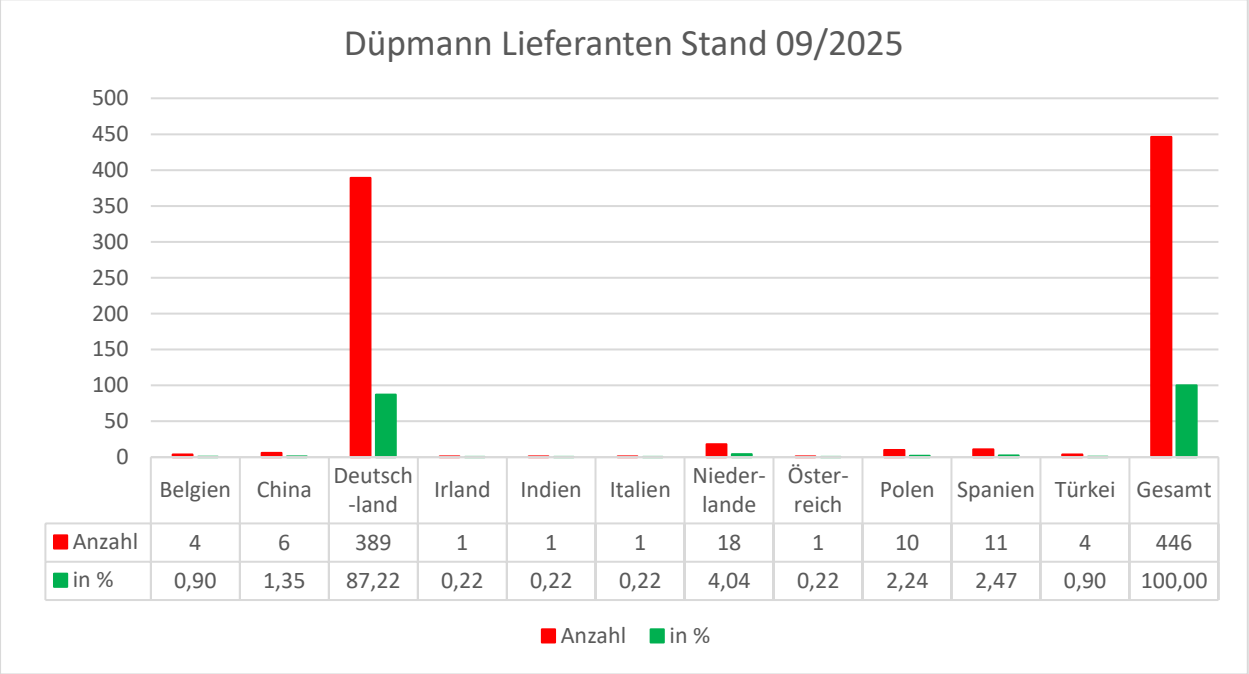


= direkte/unmittelbare Lieferanten

=durch Düpmann oder Speditionen

= indirekte/mittelbare Lieferanten

Hinweis: Zwischen den einzelnen Lieferanten finden Transporte statt.



	Belgien	China	Deutsch-land	Irland	Indien	Italien	Nieder-lande	Öster-reich	Polen	Spanien	Türkei	Gesamt
Anzahl	4	6	389	1	1	1	18	1	10	11	4	446
in %	0,90	1,35	87,22	0,22	0,22	0,22	4,04	0,22	2,24	2,47	0,90	100,00

Was?	Beschreibung
Lieferanten in Europa	Grundsätzlich kann die meiste Rohware/Handelsware innerhalb von Europa bezogen werden. > Transport per LKW
China	Lieferländer für Knoblauch (frisch/tiefgefroren), für tiefgefrorenen Paprika und für Trockenprodukte (Zwiebeln/Knoblauch/Chili etc.) > Transport per Containerschiff
Türkei	Lieferanten für Tiefkühlprodukte (Cherrytomaten/Paprika etc.) > Transport per LKW

Problem:	> nicht alle Produkte sind in den Mengen in Europa verfügbar – gerade in den letzten Jahren hat sich die Rohwarenversorgung gerade im TK-Paprika in Europa verschlechtert. > Preisfindung: Oftmals ist in Drittländer produzierte Ware günstiger als Ware aus der EU – oftmals ist dann der Preis ausschlaggebend. > Qualität bei Knoblauch: Knoblauch aus China ist mild im Geschmack, hat kaum Wurzelstücke und ist recht weiß. Knoblauch aus Spanien ist (wie Knoblauch sein sollte) kräftig im Geschmack, hat aber mehr Wurzeln und auch leichte Beschädigungen, die in der Regel kein Problem darstellen. Hier kommen viele Kunden mit der Schärfe und dem „Unperfekt“ nicht klar.
Ethik/ Menschen-rechte/Umwelt etc.	Als besonders kritisch sind u. a. die Länder China, Indien und die Türkei einzustufen. In diesen Ländern wird nur bei zuverlässigen und bekannten Lieferanten gekauft. Es werden keine Waren von Großmärkten etc. bezogen. Unsere Anforderungen werden genau definiert und von den Lieferanten bestätigt. Einzelne Lieferanten haben sich bereits auch entsprechend zertifizieren lassen. Dennoch wird es niemals eine 100%ige Sicherheit geben. **Eine Risikoanalyse gem. § 5 LkSG wurde in einem gesonderten Dokument durchgeführt.**

Noch ein Wort zum CO2 Ausstoß für den Transport:

CO_2e-Verbrauch LKW (24-40 t) = 68 g/CO_2e je tkm
CO_2e–Verbrauch Containerschiff (3.000 – 8.000 TEU) = 17 g/CO2e je tkm

Diese Werte sprechen grundsätzlich erst einmal für die Containerschifffahrt. ABER: Die Schiffe fahren zurzeit noch größtenteils mit Schweröl. Bei der Rohölaufbereitung entstehen Rückstandsöle mit hohen Anteilen an Schwefel und Schwermetallen. Bei der Verbrennung des Schweröls entstehen große Mengen an Schwefeldioxid, Feinstaub, Stickoxide und Ruß. Der Schwefelgehalt in Schiffstreibstoffen beträgt 3,5 % - in LKW 0,001 %. Daher ist der LKW-Verkehr grundsätzlich erst einmal noch besser als der Schiffsverkehr und daher ist es wichtig, dass wir europäische Produkte verkaufen.

Zu erwähnen ist aber, dass sich im Schiffsverkehr inzwischen einiges bewegt. Durch andere Antriebstechniken, Einsatz von Segeln etc. könnte (!) viel erreicht werden.

Diese Daten wurden z. B. abgerufen am 09.09.2025 von:

https://www.nabu.de/umwelt-und-ressourcen/verkehr/schifffahrt/containerschifffahrt/16646.html

Unser Schlusswort

Fazit * Nachwort * Epilog * Ende - egal wie man es nennt – es ist niemals Ende, es geht immer weiter!

Unsere Hauptpunkte zu den Themen

- ➔ Qualität
- ➔ Mitarbeitende
- ➔ Wirtschaft
- ➔ Umwelt/Nachhaltigkeit

werden hier gepflegt und gelebt. Es werden Ziele gesetzt. Mindestens einmal jährlich erfolgt eine Zielauswertung. Alle relevanten Punkte werden durch ein 4-Augen-Prinzip überprüft. Bei Auffälligkeiten, neuen Anforderungen, Krisen und sonstigen Veränderungen müssen wir sofort reagieren. Eine Krise ist keine Krise, wenn man gut vorbereitet ist und trotz aller Anforderungen kreativ und flexibel reagieren kann!

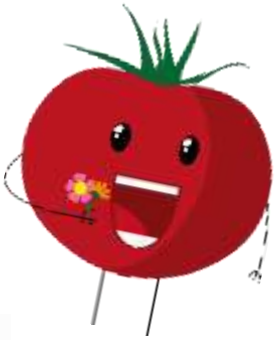
Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und vielen Dank an unsere Mitarbeitenden und Partner! Unser Unternehmen verpflichtet sich, höchste Qualitätsstandards, Lebensmittelsicherheit und Transparenz in allen Bereichen der Produktion zu gewährleisten. Jede Abteilung trägt Verantwortung – von der Beschaffung über die Produktion bis hin zu Vertrieb und Kundenservice.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, Prozesse zu optimieren, Risiken frühzeitig zu erkennen. Die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben, interner Richtlinien und internationaler Normen hat für uns oberste Priorität. Offene Kommunikation, Teamarbeit und fortlaufende Schulung sind die Grundlage unseres gemeinsamen Erfolges.

Weiter wollen wir mit Mut und Zusammenarbeit die nächsten Schritte auf dem Weg zu einer nachhaltigen Zukunft gehen. Lassen Sie uns gemeinsam mehr bewegen, mehr Verantwortung tragen, Entscheidungen transparent treffen und jeden Tag besser werden.

Die Wege sind lang, aber lohnenswert – für sichere Lebensmittel, für eine gesunde Erde, für faire Chancen und für stabile Werte.

Borgholzhausen, im September 2025



ppa. Düpmann

Sylvia Düpmann
Prokuristin, Leitung Nachhaltigkeit / Compliance / Arbeitssicherheit / Datenschutz, Team QM

geprüft und freigegeben durch Düpmann Geschäftsleitung

Heinrich Düpmann
Geschäftsführer

Florian König
Prokurist/Betriebsleiter

René Düpmann
Assistent d. Geschäftsführung

Michael Zwiener
Kaufm. Leiter

Unsere kleine Fotodokumentation von schönen Momenten aus vergangenen Jahren:

Gesundheitstage der Krankenkasse!

Messebesuche und was dazu gehört!

Firmenveranstaltungen und was noch so dazu gehört!

Firmenjubiläen und Geburtstage (nur eine kleine Auswahl von Vielen!)

Auszubildende – Start und Ende! Fachkraft für Lagerlogistik, Fachkraft für Systemadministration, Kaufmann im Groß- und Außenhandel!

Erst- und Brandschutzhelfer Schulungen!