

Wie wir nachhaltiges Wirtschaften auf dem Stautenhof leben

März 2021

Liebe Kundinnen und Kunden,

das vergangene Jahr 2020 brachte durch die Corona-Pandemie für uns alle ganz besondere Herausforderungen mit sich. Mit vereinten Kräften haben wir auch diese gemeistert und dabei viele Fortschritte in Sachen Nachhaltigkeit erzielt.

Mit diesem Mitarbeiterbrief wollen wir Sie über die im Jahr 2020 umgesetzten Maßnahmen und Erfolge auf dem Laufenden halten, die aus der Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie resultieren.

Dabei rufen wir wieder unser **Stautenhof-Leitbild** in Erinnerung und zeigen, dass wir die im Jahr 2015 von uns gemeinsam entwickelten Leitbildsätze auch in der Praxis leben.

Leitbild // Unsere Mission

Der Stautenhof produziert und verkauft nachhaltig hergestellte Lebensmittel aus Landwirtschaft und Handwerk in hoher Qualität. Die angebotenen Produkte aus unserer Landwirtschaft werden nach strengen Standards des ökologischen Landbaus im geschlossenen Kreislauf erzeugt. Unser Leitprinzip ist das Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur, ökonomisch, ökologisch und sozial ausgewogen.

Wir leben „Bio“ aus tiefer Überzeugung und sind Vorbild für andere Unternehmen.



Stautenhof
MEIN BIOHOF

Leitbild // Unsere Werte und Prinzipien

Unser Handeln basiert auf unseren gemeinsamen Werten wie Verantwortung für Mensch und Umwelt, Zusammenhalt, Freude und Spaß, Ehrlichkeit, Fairness und Zuverlässigkeit. Nachhaltigkeit, Wertschätzung für Mensch und Natur sowie Regionalität sind zudem tragende Elemente in unserem Leitbild. Wir sind neuen Ideen gegenüber immer offen.

Wir ziehen alle an einem Strang, denn wir wissen: **Nur gemeinsam sind wir stark.**

Was wir in den sieben Strategie-Handlungsfeldern

- > Mitarbeiter
- > Kunden
- > Lieferanten
- > Natur
- > gesellschaftliches Engagement
- > wirtschaftlicher Erfolg
- > Kommunikation

umgesetzt haben, zeigen wir Ihnen nachfolgend an ausgewählten Nachhaltigkeits-Highlights aus dem Zeitraum 2020. Unterstützt werden wir dabei von unserer Nachhaltigkeitsberaterin Elke Vohrmann.

Leitbild // Wir Mitarbeiter

Wir vom Stautenhof Team gehen jeden Tag gerne zur Arbeit. Unser sehr gutes Arbeitsklima schafft Wohlbefinden für uns alle. Jeder von uns ist bestens motiviert, kann die eigenen Werte leben und Stärken sowie Interessen gut einbringen.

Unser Miteinander ist offen, ehrlich und wertschätzend. Wir fühlen uns angekommen. Wir vertrauen einander. Wir haben eine gute Streitkultur und finden für jedes Problem eine Lösung. Wir fühlen uns gesehen und geachtet, so wie wir sind. Alle werden gleich wichtig behandelt. Selbständiges Arbeiten und Weiterentwicklung werden gefördert. Alle lernen gerne dazu. Wir dürfen Fehler machen. Wir haben klare Strukturen und Regeln, die Sicherheit geben. Wir tragen den Hof gemeinsam als Team. Wir identifizieren uns mit „unserem“ Stautenhof.

Unsere Nachhaltigkeits-Highlights aus 2020

-> Wir sind stolz, dass im Rahmen des **Corporate Health Award** dem Stautenhof im Dezember 2020 der **Sonderpreis Gesundes Handwerk** von der IKK classic und dem deutschen Handelsblatt verliehen wurde. Diese Auszeichnung bestärkt uns darin, auf jeden Fall das in 2014 mit der IKK Classic begonnene Betriebliche Gesundheitsmanagement für unsere Mitarbeiter weiterzuführen.

-> Der **Corporate Health Award** ist die renommierteste Auszeichnung in Deutschland für **exzellentes betriebliches Gesundheitsmanagement**. In 2020 zählten 352 Arbeitgeber aus 15 Branchen zu den Bewerbern um die begehrten Awards, die sich einem anspruchsvollen wissenschaftlichen Auswahlverfahren gestellt haben.



Stautenhof
MEIN BIOHOF

-> Damit unsere Kunden mehr über die Menschen im Stautenhof erfahren, veröffentlichen wir seit einigen Jahren **Mitarbeiterportraits** in den Kunden-Newslettern. In 2020 stellten wir vor: Piotr Kurtycz, Renate Heesen, Sabine Linden, Sabine Wellen, Vendula Milosevic, Waldemar Walter, Lena Stadler sowie unsere Azubis Carla Busch, Linda Wendt und Julian Smets.



-> Wir bilden regelmäßig aus: In 2020 verbrachten **4 Auszubildende** ihre Lehrzeit bei uns. Clemens Terporten und Mats Tylla brachten ihre Abschlussprüfung für die Ausbildung zum Landwirt erfolgreich hinter sich.

-> Endlich konnte am 3. August 2020 der **Bauernhofkindergarten Willich** auf unserem Gelände die Arbeit aufnehmen, der auch Plätze für die Kinder unserer Mitarbeitenden vorhält. Entstanden ist dieser aus der, im Rahmen der Leitbildentwicklung geborenen Idee, für die Stautenhof Mitarbeiter auf dem Gelände eine Möglichkeit für die **Kinderbetreuung** zu schaffen. Auf dem Gelände des Hofes entstand ein eingeschossiger, 160 Quadratmeter großer Holzrahmenbau auf einer 1.900 Quadratmeter großen Fläche. Ein fünfköpfiges Betreuungsteam bietet den Kindern naturnahes Erleben, mit gemeinsamen Gemüseanbau und Tierpädagogik.



-> Die Umbauarbeiten sind in 2020 weitergegangen. Fertiggestellt wurden die neue Küche für den Mittagstisch und die Kindergartenverpflegung, neue Kühlhäuser und Reiferäume im Keller. Die Arbeit an den neuen **Sozialräume für unsere Mitarbeiter** wird voraussichtlich im Sommer 2021 beendet sein.

-> Wir führen jährlich **strukturierte Mitarbeitergespräche** durch. Jeder Mitarbeiter hat die Gelegenheit zum Feedback: Was gut läuft, was nicht so gut läuft, dazu dann Verbesserungsvorschläge, Ziele zur Weiterentwicklung setzen etc.

-> Coronabedingt konnten die Mitarbeiterrotation und die Weiterbildung nicht wie geplant umgesetzt werden. Für 2021 hoffen wir, dass wieder Normalität einkehrt.

Leitbild: Unsere Kunden

Unsere Kunden kaufen bei uns mit einem guten Gefühl ein. Sie sind stolz auf „ihren“ Stautenhof. Sie fühlen sich immer herzlich willkommen und genießen unsere freundliche und fachkundige Beratung. Unsere Kunden haben vollstes Vertrauen in unser Team und unsere Produkte. Denn sie wissen, wo alles herkommt und können sich darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, um umwelt- und sozialverträglich zu wirtschaften.

Unsere Nachhaltigkeits-Highlights aus 2020

-> Die **Befragungsergebnisse zur Kundenzufriedenheit** durch die Zeitschrift „Schrot und Korn“ waren für unseren Stautenhof sehr positiv und zeigten eine hohe Zufriedenheit der Kunden. Einmal im Jahr haben Bio-Fachhandelskunden die Möglichkeit, „ihren“ Laden bei der Schrot & Korn Leserwahl zu bewerten. Neben der Bewertung nach Punkten, hatten die Kunden die Möglichkeit anzumerken, was sie am Stautenhof besonders schätzen, aber auch Kritik zu äußern. Über 57 000 Leserstimmen haben 2510 Läden bewertet. 140 davon erhielten eine Auszeichnung.

Der Stautenhof erhält Bronze für Frische Molkerei-Produkte, Brot & Fleisch

1. Frische bei Obst und Gemüse 4,47 (4,63)
2. Frische bei MoPro, Brot, Fleisch 4,94 (4,54)
3. Sortiments-Vielfalt 4,23 (4,08)
4. Fachkunde Beratung 4,82 (4,58)
5. Preis-Leistungs-Verhältnis 4,15 (4,27)
6. Gesamteindruck 4,79 (4,64)
7. Zusatzkategorie Nachhaltige Verpackung 4,38 (4,35)

Hinter den Kategorien: Bewertung des Stautenhofs und in Klammern im Vergleich die bundesweiten Werte für Bio-Hofläden.

Wir freuen uns sehr über die zahlreichen positiven Bewertungen und Kommentare, die vor Allem die Freundlichkeit und Kompetenz der Mitarbeiter, Tierhaltung, die Transparenz des Hofes, die Qualität und Vielfalt unseres Sortimentes loben. Auch der Mittagstisch und unser Hygienekonzept in Zeiten von Coronakommen sehr gut bei unseren Kunden an.

Natürlich gibt es auch spezielle Wünsche, was das Sortiment angeht und der eine wünscht sich einen größeren Laden, der andere eine andere Parksituation. Wir arbeiten die Liste der Anmerkungen und Wünsche und auch jede Kritik im Team auf und überlegen, was für uns sinnvoll und umsetzbar ist. In Summe kann man sagen, dass unsere Kunden den Stautenhof als Einkaufserlebnis mit angenehmer Atmosphäre schätzen.

-> Die Geräuschkulisse im Bistro war doch ziemlich laut, wenn fast alle Tische belegt waren. Wir wollten für unsere Kunden und auch für unsere Mitarbeiter bessere Bedingungen schaffen. Wir haben uns mit **Easy-Noise-Control** einen **Spezialisten für Akustik und Schalldämmung** ins Boot geholt und uns nach einigen Gesprächen, Vermessungen und Vorschlägen dazu entschieden, im Bistro mit Akustik-Bildern und Deckensegeln zu arbeiten. Die beiden Bilder über der Kaffeemaschine und dem Treppenaufgang zeigen nun Motive vom Stautenhof und sollen den Schall dämmen. Die Holzdecken im unteren Bereich des Bistros sind mit Deckensegeln abgehängt, die nicht nur das Bistro erhellen, sondern auch den Schall schlucken.



-> Damit die Ausweichmanöver bei der An- und Abfahrt wegfallen, wurde die Zufahrt zum Hofladen ab der Einmündung Am Krickerhof auf zwei Fahrspuren erweitert. Die Bauarbeiten starteten am 6. Juli 2020 und waren nach zwei Wochen beendet.



-> Wir informieren unsere Kunden mittels [wöchentlichem Newsletter](#) über Aktuelles und wofür wir stehen. In einem Newsletter haben wir den Kunden unser Prinzip des Nachhaltigen Wirtschaftens erklärt, wozu auch gehört, dass wir unseren Tierbestand nicht vergrößern möchten, um mehr Tiere schlachten zu können. Wir versuchen in allen Bereichen so nachhaltig wie möglich zu handeln, um keine Lebensmittel wegzuworfen. Dazu gehört auch, dass unsere Brotregale abends leer sein dürfen und dass in unserer Fleischtheke nicht immer jedes Stück Fleisch oder jede Sorte Wurst vorrätig sein muss. Qualitativ hochwertige Lebensmittel sind oft nicht endlos verfügbar. Das macht sie auch so besonders.

-> In einigen Newslettern haben wir unseren Kunden auch Wissenswertes zum ökologischen Landbau vermittelt, wie beispielsweise dem Kartoffel-Landessortenversuch, der Getreideernte, das Schlachten auf unserem Hof, Feldpflege oder Schafscheren.

-> Wir binden unsere Kunden ein und hatten über einen Kundenbrief aufgerufen, zur Namensfindung unseres Jung Ebers Vorschläge einzureichen. Theresa und Leonie, die unsere Schweine versorgen und die meiste Zeit mit den Tieren verbringen, hatten das Vergnügen, unter allen Einsendungen ihren Favoriten „Chester“ zu wählen.



-> Die Corona-Pandemie hat 2020 immer wieder auch für logistische Herausforderungen gesorgt. Wir haben an vielen kleinen Stellschrauben gedreht, um die Abläufe zu optimieren. Eine gute Lösung, die viele Kunden gerne angenommen haben, ist die Möglichkeit der [Bestellung per E-Mail](#) aus unserem gesamten Sortiment, mit anschließender Abholung im Innenhof.

-> Durch Corona kam es zeitweise zu langen Warteschlangen vor unserem Hofladen. Dafür ist uns eine gute Lösung mit einem Nummernsystem eingefallen: Unsere Kunden können seit November 2020 Nummern ziehen und Wartezeiten beispielsweise durch einen Spaziergang über unseren Hof überbrücken.

-> Auch in 2020 konnten unsere Kunden und andere Interessierte Parzellen der [Ackerhelden](#) auf unserem Gelände anmieten, insgesamt 117 Parzellen. Die Nachfrage ist während der letzten Jahre stark gewachsen. Auf den Parzellen links vom Wirtschaftsweg wurden ab Mai Kartoffeln, Kohlrabi, Spitzkohl, Wirsing, verschiedene Salatsorten, Beten, Zwiebeln, Mangold, Zuckermais, Kürbis, Zucchini und weiteres Gemüse angebaut. Unter www.ackerhelden.de werden ausschließlich Flächen angeboten, die nach Richtlinien der Anbauverbände Bioland, Demeter oder Naturland bewirtschaftet werden und entsprechend zertifiziert sind.

Stautenhof
MEIN BIOHOF

Leitbild: Unsere Lieferanten/Geschäftspartner

Der Stautenhof geht fair und wertschätzend mit seinen Geschäftspartnern um. Diese vertrauen uns und arbeiten gerne mit uns zusammen. Unsere Zusammenarbeit ist langfristig und basiert auf Zuverlässigkeit und einer ehrlichen Kommunikation. Unsere Geschäftspartner sehen uns als einen vorbildlich und authentisch nachhaltig wirtschaftenden Betrieb. Sie sind stolz, den Stautenhof als Kunden zu haben und werben damit.

Unsere Nachhaltigkeits-Highlights aus 2020

-> Alle Hauptlieferanten kennen wir persönlich, oft schon lange Jahre. Das sorgt für gegenseitiges Vertrauen. Unsere Lieferanten für Tiere, Gemüse, Obst etc. suchen wir dahingehend aus, dass diese - wie wir - der Nachhaltigkeit verpflichtet sind und genau wie wir authentisch nachhaltig wirtschaften.

Beispiel 1

Unser bisheriger Partner in Sachen Gänsehaltung hat aus Altersgründen die Gänsehaltung aufgegeben. Da der Stautenhof zu wenig Weidefläche hergibt, machten wir uns im Frühjahr 2020 auf die Suche nach einem neuen Betrieb mit genügend Weide- und Auslauflächen, der für uns die Gänsehaltung übernimmt. In Michael Buscher haben wir einen neuen Partner gefunden. Auf seinem [Biolandbetrieb Buscherhof in Ratingen](#) haben die Tiere jede Menge Auslauf und genügend Weidefläche. Bei Besuchen des Hofes haben wir uns persönlich davon überzeugt, wie gut es unseren Tieren in Ratingen geht.



Beispiel 2

Nicht alle unserer Rinder leben auf dem Stautenhof. Da wir vor Ort nicht ausreichend Grünflächen haben, darf ein Großteil, rund 150 Tiere, ein gutes Jahr auf [Kooperationsbetrieben in der Eifel](#) leben, wo es genug Weideland gibt. Ende März durften unsere Eifel-Rinder wieder raus auf die Wiesen, Mitte November ging es hinein in den Stall. Wie auch auf dem Stautenhof stehen die Tiere in der Eifel in offenen Ställen, in denen sie sich frei bewegen können.



-> Auch bei anderen Produkten, die wir für unseren Geschäftsbetrieb kaufen, wie Kopierpapier, Verpackungsmaterial, Bürotechnik etc. achten wir darauf, dass diese umwelt- und sozialverträglich hergestellt worden sind.

Leitbild: Unsere Natur/Umwelt

Wir wirtschaften nachhaltig, im Einklang mit Mensch und Natur. Daher ist der Schutz der Umwelt wichtiger Bestandteil in der Philosophie des Stautenhofs. Auch das Wohl der Tiere liegt uns sehr am Herzen. Durch unsere ökologische Landwirtschaft gewährleisten wir eine nachhaltige und ethisch vertretbare Erzeugung.

Unsere Umweltstrategie dient auch dem Erhalt der Ressourcen und lässt uns weitere Möglichkeiten finden, unsere Nachhaltigkeit stetig zu verbessern.

Unsere Nachhaltigkeits-Highlights aus 2020

-> Auch bei unseren Neubauten und Umbaumaßnahmen achten wir auf Umweltschutz. Für die neuen Gebäude auf unserem Hof kommen ökologische Materialien zum Einsatz, wie Holz von Douglasien aus europäischen Forsten. Die Dämmung besteht aus Holzfasern. In den Innenräumen kommen Lehmputz und Lehmputzplatten zum Einsatz.

-> Wir fördern weiter umweltfreundliche Mobilität: Wir haben ein zweites E-Auto angeschafft und einen deutlich verbrauchsärmeren Trecker.

-> Abfall wollen wir möglichst vermeiden und die **Abfallmengen weiter reduzieren**.

- So wird unser Tue-Gutes-Brot aus den Teigen gebacken, die bei der Brotherstellung in unserer Hofbäckerei anfallen und kein komplettes Brot ergeben.
- Mit dem Lebensmittelretter Kaj Binder haben wir gemeinsame Aktionen durchgeführt.
- Im Hofland haben wir ein Mehrwegsystem eingeführt und uns dem deutschlandweiten Pfandsystem REBOWL für Take-away Mehrwegschalen angeschlossen. Unsere Kunden können ihr Essen nun auslaufsicher in Schalen mit Deckel gegen ein Pfand von 5 Euro mitnehmen. Dadurch werden große Mengen Einwegverpackungen eingespart.



-> Wir schaffen **Lebensräume für Insekten** und haben wieder **Blühstreifen und Insektenwiesen** angelegt, um eine arten- und individuenreiche Insektenfauna zu fördern. So tragen wir aktiv zum Überleben und auch zum Arterhalt vieler Insekten bei und schaffen Lebens- und Rückzugsräume für Tiere und Pflanzen.



Leitbild: Unser gesellschaftliches Engagement

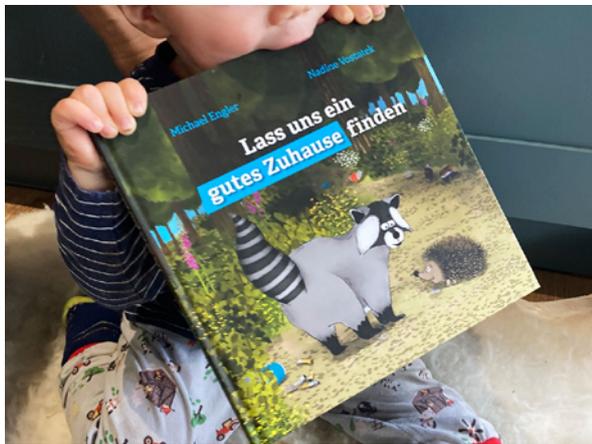
Der Stautenhof fördert das Gemeinwohl auf vielfältige Art und Weise. Wir geben allen, auch schwächeren Mitgliedern der Gesellschaft eine Chance, durch Ausbildungs- und Arbeitsplätze, erkennen und fördern ihre Talente. Zudem unterstützen wir soziale Projekte für Hilfebedürftige über Spenden.

Um den Bewusstseinswandel der Gesellschaft zur Nachhaltigkeit zu unterstützen, tragen wir die Werte und Prinzipien des Stautenhofes beständig nach außen, durch Hofführungen, Tag der offenen Tür und Informationsabende/Seminare, durch TV-Auftritte und Presseberichte.

Unsere Nachhaltigkeits-Highlights aus 2020

-> Mit **Spendenaktionen** unterstützen wir seit Jahren gemeinnützige Organisationen.

-> In 2020 hat der Stautenhof, gemeinsam mit weiteren Partnern aus der Region, das Projekt „Wilder Müll – Lebensgefahr für Tiere“ der NABU Naturtrainerin Elita Grafke und ihres Ehemannes unterstützt. In ihrem Buch wird den Kindern vermittelt, was wilder Müll für die Umwelt und für die Tiere bedeutet. 1800 Bücher wurden am 8.10.2020 an die Stadt Willich übergeben, so dass jede/r Willicher Grundschüler*in ein kostenloses Exemplar erhielt.



-> Wir hatten uns im letzten Herbst der Initiative www.4-koeche-willich.de von Rotary Club Willich und Lions Club Willich zum 50jährigen der Stadt Willich angeschlossen. In unserer Hofbäckerei wurde das **Fantasiebrot** zum **Tue-Gutes-Spendenbrot**. 10% der Menüpreise der drei Restaurants und 50% des Brotpreises gingen als Spende an die Tafel Willich.

Das Tue-Gutes-Spenden-Brot wird aus den Teigen gebacken, die bei der Brotherstellung in unserer Hofbäckerei anfallen, die kein komplettes Brot ergeben. Um nachhaltig zu handeln und keinen Teig zu vergeuden, haben unsere Bäcker so ein ganz neues Broterlebnis kreiert. Unser Tue-Gutes-Brot wurde so fleißig gekauft, dass wir 1.868 EUR eingenommen hatten. Die 934 EUR Spende haben wir auf glatte 1000 EUR aufgerundet und bereits an die Tafel Willich überwiesen. Da das Tue-Gutes-Brot so gut bei unseren Kunden ankommt, behalten wir dieses im Programm und werden es auch weiterhin nutzen, um Spenden zu sammeln.



Zugute kommen sollen die Spenden der Rumänienhilfe der Salzkottener Franziskanerinnen, einem Projekt, das uns sehr am Herzen liegt und das wir schon seit vielen Jahren unterstützen. Ordensschwester Pia, eine Tante von Christoph, ist Mitgründerin der Initiative und so hat unser Betrieb seitdem eine besondere Beziehung zu dieser Einrichtung.

Seit 1991 bauen die Salzkottener Franziskanerinnen im rumänischen Banat eine breite soziale und pastorale Arbeit auf. Deutsche und rumänische Schwestern helfen, ausgehend vom Ort Caransebes, gemeinsam, wo die Not am größten ist. 30 Kinder aus sozial schwachen Familien werden im Kindergarten St. Ursula pädagogisch betreut und gefördert. In sozialen Brennpunkten von Caransebes erhalten Schulkinder aus bedürftigen Familien an allen Schultagen ein warmes Mittagessen.

Die Schwestern bieten außerdem zusammen mit ehrenamtlichen Helferinnen eine Schulaufgabenhilfe für Kinder aus bedürftigen Familien. Denn Bildung ist auch in Rumänien die beste Chance für eine gesicherte Zukunft.

Bei einem Besuch unserer Töchter Theresa und Jana der Ordensschwestern in Caransebes sind viele bleibende Eindrücke entstanden:

Die Armut der, von den Schwestern betreuten Menschen ist erschütternd, aber bewegend ist die Dankbarkeit dieser Menschen. Da der Staat in Rumänien bedürftige Menschen nicht aufnimmt, wird mit Spendengeldern unter anderem eine Sozialstation unterstützt, die Kranke und Bedürftige mit Medikamenten versorgt und pflegt.

Nach dem Besuch unserer Töchter sind wir bis heute überzeugt, die Einrichtung der Ordensschwestern in Rumänien weiterhin zu unterstützen. Wir verzichten seit vielen Jahren zu Weihnachten auf die üblichen Kundengeschenke und spenden das Geld.

Leitbild: Unser wirtschaftlicher Erfolg

Der Betrieb steht finanziell gesund dar und wird getragen von einer hohen Mitarbeiter- und Kundenzufriedenheit. Der Stautenhof hat die finanziellen Möglichkeiten, sich weiter zu entwickeln, die Mitarbeiter angemessen zu entlohnen und zu investieren. Neue Ideen und Innovationen in der Weiterentwicklung der Marke Stautenhof sorgen für gesundes Wachstum.

Unsere Nachhaltigkeits-Highlights aus 2020

-> Das Jahr 2020 brachte aufgrund der Corona Pandemie auch ökonomisch einige Herausforderungen mit sich. So mussten wir unser Bistro zeitweise schließen. Zudem hatte der Bio-Großhandel zum Teil Lieferprobleme.

-> Trotz der Coronakrise waren wir in der Lage, den Corona Bonus an Euch auszuzahlen. Auch konnten wir wieder zusätzlich in die betriebliche Altersvorsorge für Euch einzahlen.

-> Positiv war, dass die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln auch Corona bedingt gestiegen ist. Wir haben viele neue Kunden dazugewinnen können. Die Kunden fragen zunehmend, woher das Fleisch kommt, wo und wie die Tiere geschlachtet werden. Der Skandal bei Tönnies war insofern eine Chance für den Stautenhof.

-> Insgesamt haben wir in 2020 trotz Schließung des Bistros sogar ein leichtes Umsatzplus erwirtschaftet. Der Stautenhof steht unverändert **wirtschaftlich und finanziell auf stabilen Füßen**. Eine wichtige Basis für unseren wirtschaftlichen Erfolg sind die hohe Kundenzufriedenheit und die hohe Zufriedenheit der Mitarbeiter.

-> Weiter haben wir wieder in unseren Betrieb investiert:

- In eine neue Küche für den Mittagstisch und die Kindergartenverpflegung, in neue Kühlhäuser und in Reiferäume im Keller.
- In die Akustik in den Bistroräumlichkeiten und in ein neues Kassensystem im Bistro.

Leitbild: Unsere Kommunikation mit Interessengruppen

Der Stautenhof kommuniziert wertschätzend, verständnisvoll und herzlich. Immer glaubwürdig, offen und ehrlich. Auf Augenhöhe im direkten Dialog mit Kunden, Mitarbeitern und Geschäftspartnern. Alle Medien werden genutzt, wie Kundenbriefe, interne News oder die Internetseite. Auch Presseberichte, TV- und Radio-Reportagen klären die Öffentlichkeit über die Aktivitäten des Stautenhofes auf. Soziale Netzwerke dienen zur kurzfristigen Information. Über unsere Hofführungen gewinnen immer mehr Menschen einen hautnahen und vertieften Einblick in den Stautenhof und sie verstehen, wie wir Nachhaltigkeit leben.

Unsere Nachhaltigkeits-Highlights aus 2020

-> Mit der **Marienschule in Krefeld** wurde eine schöne Projektidee umgesetzt. Da die Schüler und Schülerinnen in Zeiten der Covid 19 Pandemie nicht die Möglichkeit hatten, sich im Klassenverband einen Bauernhof anzuschauen, gab die Referendarin Christiane Sanders der Klasse 5e die Aufgabe, sich die Homepage des Stautenhofs genau anzuschauen und anhand der Informationen ein Werbeplakat mit dem Leitbild des Hofes zu erstellen. Herausgekommen sind 16 wundervolle, kreative Plakate, die zum Teil in Partnerarbeit gefertigt wurden. Das Projekt der Klasse wurde auf der Homepage der Marienschule <https://marienschule-krefeld.de/> veröffentlicht und auch an die Presse weitergeleitet.

-> Die Eröffnung der **Aktionstage Ökolandbau NRW** durch NRW-Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser fand in 2020 auf dem Stautenhof statt.

-> Unsere **Nachhaltigkeitskommunikation mit Mitarbeitern und Kunden** läuft über viele Kanäle:

- o DANKE-Brief an die Mitarbeiter zu Weihnachten
- o Homepage
- o wöchentlicher Newsletter für die Kunden (wer diesen noch nicht abonniert hat, kann dies gerne auf unserer Homepage nachholen)
- o Facebook Veröffentlichungen
- o Willkommensbroschüre für neue Mitarbeiter
- o Mitarbeiterbrief

-> Unser Stautenhof war auch 2020 in der Öffentlichkeit wieder präsent, durch Beiträge in der Rheinischen Post oder TV-Beiträgen im WDR und dem lokalen Radiosender Welle Niederrhein. Für die neuen Land & Lecker Sendungen, die nun bundesweit ausgestrahlt werden, fanden im November 2020 die Dreharbeiten mit Theresa und Beate statt. Die Folge wurde am 22. Februar 2021 ausgestrahlt, ist aber auch in der Mediathek zu finden.

Das Alles haben wir gemeinsam geschafft. Darauf sind wir stolz und danken unseren Mitarbeitenden sehr für den Beitrag, den sie dafür geleistet habt.

Herzliche Grüße
Beate & Christoph &
Theresa & Christoph

Beate und Christoph
Theresa und Christoph



Stautenhof
MEIN BIOHOF