



Bionade veröffentlicht neuen Nachhaltigkeitsbericht

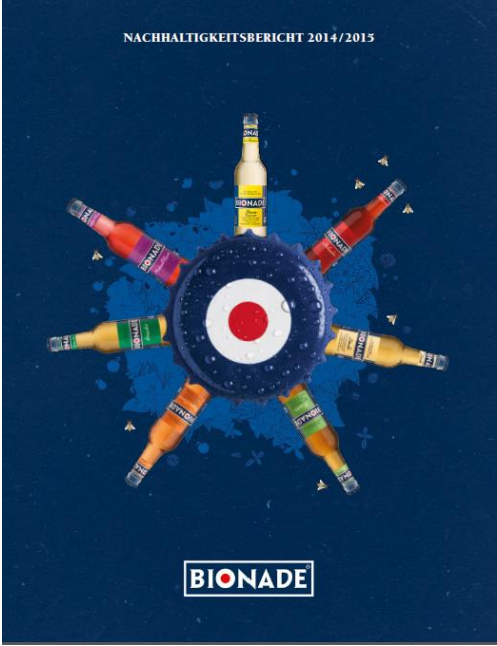
Die Bionade hat ihren zweiten Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht. Fortschritte beim Biodiversitätsmanagement, Meilensteine der Firmengeschichte, das Umwelt- und Qualitätsmanagement sind zentrale Themen. Der Bericht orientiert sich an dem GRI (Global Reporting Initiative) G4-Standard.

Das Handeln von Bionade wird von dem Anspruch geleitet, mit Anstand gegenüber Gesellschaft und Natur zu wirtschaften: Nachhaltigkeitsaspekte fließen von jeher ganz selbstverständlich in die Betrachtungen und Entscheidungen des Unternehmens mit ein, wie der Bionade Nachhaltigkeitsbericht erneut dokumentiert.

„Die Produktion von Getränken ist in hohem Maße von Produkten der Natur, landwirtschaftlichen Rohstoffen und Wasser abhängig“, so Wolfgang Bufe, Bionade Betriebsleiter. „Vor dem Hintergrund des weltweit alarmierenden Rückgangs an biologischer Vielfalt setzt sich Bionade seit dem Jahr 2014 noch intensiver mit dem Thema ‚Biodiversitätsmanagement‘ auseinander. Unsere Verantwortlichkeiten haben wir dabei konsequent erweitert – vor der eigenen Haustür und in den eigenen Lieferketten. Weiterhin im Fokus: Unsere vielfältigen gesellschaftlichen Initiativen.“

Dem Bionade Nachhaltigkeitsbericht 2014/2015 vorangegangen war eine Befragung von Stakeholdern, welche Informationen von besonderem Interesse und hoher Relevanz wären. Die wichtigsten Themen sind in der Neuauflage nun aufgegriffen. So gibt die Publikation einen umfassenden Einblick in die Bionade Nachhaltigkeitsstrategie für interessierte Kreise wie Kunden, Partner, Mitarbeiter sowie Vertreter der Öffentlichkeit und der Medien.

Der rund 40-seitige Bericht steht ab sofort zum Download bereit unter: www.bionade.de/wp-content/uploads/2016/12/2014_2015_Nachhaltigkeitsbericht_FINALE_VERSION.pdf





Über Bionade

Die BIONADE GmbH in Ostheim, im bayerischen Teil des Biosphärenreservats Rhön, ging 1995 aus der dort ansässigen Privatbrauerei Peter anlässlich der Erfindung von Bionade hervor und gehört heute zur Radeberger Gruppe. Bionade wird rein biologisch hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe nach dem Brauprinzip. Mit dieser Innovation schuf Bionade einen eigenen Markt und ist heute in den Sorten Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange, Streuobst, Himbeer-Pflaume, Zitrone-Bergamotte und Schwarze Johannisbeere-Rosmarin erhältlich. Für die Herstellung des beliebten Erfrischungsgetränks verwendet Bionade gemäß dem hauseigenen Reinheitsgebot ausschließlich natürliche Aromen, Extrakte und Säfte, die zu 100 Prozent aus ökologisch zertifiziertem Anbau stammen. So wurde die Sorte Bionade Holunder bei einem Verbrauchervoting in der Kategorie „Food“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2016 ausgezeichnet. Die Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung, eine mitarbeiterorientierte Unternehmenskultur und eine aktive Rolle als Innovator sind weitere Kernwerte der Unternehmensphilosophie.

Mehr unter: www.bionade.de

Pressekontakt

BIONADE GmbH

Beate Balzert

presse@bionade.de

T (0 97 77) 910 18 27

F (0 97 77) 910 18 16