

Dokumentation für den KMU-Preis der Zürcher Kantonalbank für nachhaltige Unternehmen



**Erlebnis-Bio-Bauernhof
und
Bio Frischlieferdienst**

Verfasser:

Doris und Heinz Morgenegg,
Bolderhof 1, 8261 Hemishofen
Tel. 052 742 40 48

Nachhaltigkeit:

Dokumentation über Nachhaltigkeit,
Wiederverwendung und Natürlichkeit auf dem
Bolderhof.



Inhalt

1. Worauf sind sie in Ihrem Unternehmen besonders stolz und warum meinen Sie, dass Sie den KMU-Preis gewinnen können	3
2. Welches ist DIE wesentliche Neuerung bei Ihren Produkten/Dienstleistungen der letzten drei Jahre?	3
3. Warum beziehen Kunden Produkte oder Dienstleistungen bei Ihnen und nicht bei der Konkurrenz?	4
4. Welche besonderen Leistungen erbringen Sie gegenüber Ihren Mitarbeitenden und der Gesellschaft? (Mehrfachnennung möglich) Wir... ..	5
5. Wie tragen Sie zu einer Reduktion der Umweltbelastung bei? (Mehrfachnennung möglich) Durch	6
6. Wie kommunizieren Sie diese besonderen Leistungen, die Sie in den vorigen Fragen beschrieben haben?	9

1. Worauf sind sie in Ihrem Unternehmen besonders stolz und warum meinen Sie, dass Sie den KMU-Preis gewinnen können

Der gesamte Bolderhof wird biologisch bewirtschaftet, d.h. alle Produkte dürfen mit der Knospe ( Bio Suisse) ausgezeichnet werden. Die Wasserbüffel- und Rindvieh- und Hühnerhaltung sind zusätzlich KAGfreiland ()-Zertifiziert. Alle Tiere werden in grosszügigen Ställen in Gruppen gehalten und haben täglich Auslauf. Im Sommer dürfen sie täglich auf die Weide. Für unsere Wasserbüffel sorgen wir mit dem Suhlbad auf der Weide für eine büffeligere Umgebung.

Seit Anfang 2013 deckt die Photovoltaik-Anlage auf den Betriebsgebäuden den gesamten Energiebedarf des Hofes inkl. der Wohnungen ab. Es bleibt sogar noch das dreifache von diesem Eigenbedarf an Energie für die Einspeisung in das lokale Netzwerk. Die von den Wärmepumpen als Abfallprodukt generierte Kälte wird für die Kühlung der Kühl- und Tiefkühlräume genutzt.

Durch seine Vielfältigkeit an Angeboten bietet der Bolderhof Arbeitsplätze in vielen verschiedenen Bereichen. Dies ermöglicht u.a. eine berufliche Umorientierung innerhalb des Unternehmens. Zudem arbeiten fast die Hälfte aller Mitarbeitenden Teilzeit. Dazu gehören vor allem Mütter, welche aus familiären Gründen nicht Vollzeit arbeiten möchten.

In der Hochsaison im Sommer bietet der Bolderhof zudem Arbeitsplätze für PraktikantInnen sowie auch SaisonarbeiterInnen.

2. Welches ist DIE wesentliche Neuerung bei Ihren Produkten/Dienstleistungen der letzten drei Jahre?

Photovoltaik-Anlage

Seit Dezember 2012 ist die dachintegrierte Photovoltaik-Anlage vollständig in Betrieb. Dies ist bereits die dritte Photovoltaik-Anlage auf dem Bolderhof. Im Jahr 2000 wurde die erste Anlage mit einer Leistung von 7.2 KWp installiert. Im Jahr 2004 folgte bereits die zweite Anlage mit einer Leistung von 3.7 KWp. Mit der dritten Anlage wurden sämtliche Betriebsgebäude des Bolderhofs überdeckt und es wird eine Leistung von 860 KWp erreicht. Diese Leistung deckt den jährlichen Energiebedarf von über 200 Haushalten oder 800 Personen.

Für den Bolderhof bedeutet dies, dass der Energieverbrauch für den gesamten Betrieb inkl. Lieferung der Produkte zu den Kunden gedeckt ist und zusätzlich noch das dreifache dieser Energie in das lokale Netz eingespeist werden kann. Konkret heisst das, der Bolderhof produziert nicht nur klimaneutral sondern gleich **3-fach positiv**.

Im Energieverbrauch des Bolderhofs eingerechnet sind:

- Strom: für den gesamten Betrieb, Kühl- und Tiefkühlräume, Gastroküche, Hof-Metzgerei und Hof-Käserei, Molkerei, Melkanlage, Heisswasser, das über dem Temperaturbereich der Wärmerückgewinnungen der Kühlanlagen liegt, Angestelltenwohnungen, Ferienwohnung, Privatwohnung, Büros, Strom für die Bewässerung der Felder
- Diesel: für Traktoren, Stapler, Lieferwagen, Privatauto
- Propangas: zum Abflammen im Gemüsebau, Gasgrill, Heizung zum Erlebniskäsen, Auftauen und Frostschutz im Winter

Die gesamte Anlage wurde selber projektiert und mit Bolderhof-Arbeitskräften installiert.

Die Photovoltaik-Anlage auf dem Bolderhof ist die grösste dachintegrierte Anlage in der Ostschweiz.

3. Warum beziehen Kunden Produkte oder Dienstleistungen bei Ihnen und nicht bei der Konkurrenz?

a) Direktvermarktungsstruktur bionline.ch:

Dieser Lieferservice ist einzigartig:

- Da wir **ausschliesslich biologisch** produzierte Produkte vertreiben.
- Weil wir **über 1500 zertifizierte Bio-Artikel** anbieten; wie im Bioladen.
- Da wir zu **sehr guten Konditionen** (finanziell und ökologisch) in die gesamte Schweiz liefern.
- Weil unsere Kunden ihre **Bestellungen individuell** anpassen können und nicht, wie bei vielen anderen Gemüse-Abo-Anbietern, eine willkürlich zusammengestellte Gemüsekiste erhalten. Es sind sowohl individuelle Bestellungen als auch Abos (durch Kunden selbst veränderbar) möglich.
- Weil wir unsere **Produktion öffentlich zugänglich** und somit transparent machen (insbesondere durch den Erlebnisbauernhof). Zusätzlich unabhängige Kontrollen durch: Bio Suisse, Kant. Lebensmittelinspektorat, Milchwirtschaftlicher Inspektionsdienst, KAG-Freiland, Veterinäramt SH, Landwirtschaftsamt SH, B&B, Verein Agrotourismus Schweiz, Verein Schlaf im Stroh, Verein Ferien auf dem Bauernhof
- Weil wir beim Einkauf der Produkte auf deren **Herkunft sowie die Transportart** achten.
- Weil wir vor allem **Produzenten und keine Händler** sind (Direktvermarktungsstruktur).

b) Der Erlebnisbauernhof:

Der Erlebnisbauernhof ist einzigartig:

- Weil in Klassen- und Ferienlager jährlich mehrere hundert Kinder und Jugendliche sowie auch Erwachsene auf dem Hof **Wissenswertes über die Umwelt, Ökologie und Tiere lernen**.
- Weil alle unsere **touristischen Angebote mit sehr geringem Energieaufwand** durchgeführt werden können.
- Weil unsere Gastroküche eine von nur 20 in der Schweiz **zertifizierten Vollknochen-Küche** ist und somit ausschliesslich biologische Menüs serviert werden.
- Das KuhTREKKING als einzigartiges Angebot Mensch und Tier so nah zusammenbringt, wie sonst nirgends. Die Teilnehmer werden so im **Umgang mit grossen Tieren geschult** und erfahren viel über die Bedürfnisse und die Wesensart der Kühe.

c) Im Allgemeinen

- Weil auf dem Hof **3x mehr Energie produziert als verbraucht** wird.
- Weil auf dem Bolderhof ein **geschlossener Nährstoffkreislauf** besteht.
- **Bio-Suisse**- Produktion und- Verarbeitung mit über 600 Seiten Regelwerk haben durch den vielseitigen Betrieb fast ausnahmslos Bedeutung und sprechen für sich.
- **Bio Weidekalb**: Seit 1998 betreiben wir als Pioniere in der Schweiz muttergebundene Kälberaufzucht im Milchviehbetrieb. Ein Fleischerassentier (Limousin) deckt die Milchkühe. Die Kälber laufen immer mit der Mutter mit. Am Anfang hat die Milchkuh im Gegensatz zu einer Fleischerassentiermutterkuh viel zu viel Milch. Was das Kalb nicht trinkt melken wir täglich im Melkstand. So kann die Kuh ihre Milchleistung voll produzieren. Andernfalls würde sie die

Menge dem Bedarf des Kalbes anpassen und so die Produktion auf einen Bruchteil reduzieren. Nach 2-3 Monaten trinkt das Kalb dann die gesamte Produktion der Kuh. Die Fütterungsintensität durch die grosse Menge Vollmilch ist sehr hoch, das Kalb kann von Anfang an intramuskuläres Fett einlagern. Nach 5-6 Monaten wird das Kalb geschlachtet und alle Milch der Kuh ist für die eigene Hofverarbeitung zur Verfügung. Wir liessen diese Produktionsform 2003 unter der eigenen Marke **Bioweidekalb** beim Bundesamt für geistiges Eigentum schützen. Es erfüllt die strengsten Anforderungen bezüglich Ethik (Mutterkuhhaltung), Genetik (Fleischrassenkreuzung), Ökologie (Bio Suisse) und Qualität (muss jeder selber erfahren). Im Herbst 2012 wurde diese Produktionsform in der Fernsehserie „Netz Natur“ von Herrn Moser vorgestellt.

- Wir achten sehr auf eine **tiergerechte Haltung**; und dies **nicht nur bei der Aufzucht**. Für unsere „Online-Metzgerei“ (bionline.ch) schlachten wir alternierend Bioweidekälber, Jungrinder, Rinder oder Wasserbüffel aus der eigenen Aufzucht. Sie werden im Schlachthaus Ramsen (2km vom Bolderhof entfernt) geschlachtet. Diese kurze Distanz ermöglicht einen kurzen, stressfreien **Einzeltransport**. Die Tötung findet direkt im Viehwagen statt; es gibt keine Tötungsbucht mit Warteräumen.
- Durch das **unbeheizte Treibhaus** können wir schon früh im Frühjahr selbst produzierte Salate und Gemüse anbieten.
- Zusätzlich zum Lagergemüse können wir **neu CO₂- und klimaneutral Tiefkühlgemüse** aus eigener Produktion im Winter und frühen Frühjahr anbieten und so auf importierte, sprich **weit her transportierte ausländische Produkte verzichten**. Auch im Herbst vakuumierter Zuckermais bereichert das eigene Angebot in dieser Zeit.

4. Welche besonderen Leistungen erbringen Sie gegenüber Ihren Mitarbeitenden und der Gesellschaft? (Mehrfachnennung möglich) Wir...

- X** bieten Schnupperlehrstellen an; Anzahl: ca. 2 über das ganze Jahr
Wir bieten individuelle Praktikumsplätze an (z.B. für Waldorfschüler oder Schüler der Rudolf-Steiner-Schule). Die Schüler werden in den bäuerlichen Alltag integriert und lernen viel Wissenswertes über den biologischen Anbau sowie artgerechte Tierhaltung.
- X** haben flexible Arbeitszeiten
- X** bieten Möglichkeit, Teilzeit zu arbeiten
- X** beschäftigen Menschen in schwierigen Situationen (z.B. Langzeitarbeitslosigkeit, Behinderung, Betreuung Angehöriger o.ä.)
- X** beziehen Produkte/Dienstleistungen von sozialen Einrichtungen (z.B. einer Behindertenwerkstatt)
Altra Schaffhausen, Arbeitswerk Wangen, Produkte mit dem Gütesiegel von fair trade, Max Havelaar und Demeter
- X** unterstützen gemeinnützige Initiativen und Organisationen mit Spenden oder Sachleistungen: WWF Schweiz, Rega, Paraplegikerstiftung, Helft uns Helfen Schweiz. Nebst finanziellen Spenden führen wir für die Gemeinnützige Gesellschaft Schaffhausen jährlich drei und für den WWF Schweiz jährlich vier einwöchige Kinder-Ferienlager durch.
- X** engagieren uns ausserdem bei ...

KAGfreiland: Artgerechte Tierhaltung

Bio Suisse: Teilnahme des Bolderhofs an Nachhaltigkeitskampagne Biodiversität 2014 mit Erlebnispfad und Hofführungen alle 2 Wochen

Sozialstandards der Bio Suisse –Richtlinien. Siehe www.biosuisse.ch

Schule auf dem Bauernhof: Wir klären jährlich, im Rahmen von Schul- und Ferienlagern, sehr viele Kinder und Jugendliche über die Herkunft der Lebensmittel, artgerechte Tierhaltung, Biolandbau etc. auf.

Viele Klassen besuchen den Bolderhof im Rahmen der Schulreise oder eines Projekttages und erleben den bäuerlichen Alltag, die Tier- und Pflanzenwelt.

Erhalt alter Sorten: Wir produzieren ca. 40 ProSpecieRara Gemüsesorten (www.prospecierara.ch) und Dinkel unter der Marke URDinkel (www.urdinkel.ch) und sichern so den Erhalt alter, bewährter Sorten und eine genetische Vielfalt.

Leistungen an Mitarbeitende: Wir feiern alle Geburtstage der Mitarbeitenden mit Kuchen aus unserer Bio-Küche. An den Hofanlässen hängen wir Fotoreportagen über die Arbeiten (z.B. Bauarbeiten) unserer Mitarbeiter auf, um so ihre Arbeit in der Öffentlichkeit zu würdigen. Im Aufenthaltsraum können sich die Mitarbeitenden an der Kaffeemaschine gratis bedienen.

Geschlechterunabhängige Bezahlung: Wir bezahlen unsere Mitarbeitenden bewusst nach deren Leistung und Können.

Nachhaltige Betriebsplanung: Die vier Kinder von der Familie Morgenegg werden aktiv in den Betriebsalltag eingebunden und helfen in allen Bereichen mit. So ist ein Know-how-Transfer zur nächsten Generation im Fluss.

Unterstützung in administrativen Angelegenheiten: Wir unterstützen insbesondere unsere ausländischen Mitarbeitenden bei Angelegenheiten mit Gemeinde, Verwaltungen etc.

5. Wie tragen Sie zu einer Reduktion der Umweltbelastung bei? (Mehrfachnennung möglich) Durch ...

X Senkung/Optimierung des Energieverbrauchs

Der Lieferdienst bionline.ch des Bolderhofs zeichnet sich durch eine bemerkenswerte **Logistikeffizienz** aus. Für die Kunden, welche vom Hof direkt beliefert werden, sind im Schnitt lediglich 1.7 km Fahrweg nötig. Für jene Kunden, die mit dem Kurierdienst DPD beliefert werden beträgt der Fahrweg pro Kunde im Schnitt sogar weniger als 1km. Diese Fahrwege gelten für den Weg vom Produktionsort (Bolderhof) bis zur Haustüre des Kunden.

Auf dem Bolderhof wird durch Wärmepumpen 1 Kilowatt elektrische Energie durch die **Wärmepumpe** in 2.5 Kilowatt Kälte und 3 Kilowatt Wärme umgewandelt. Damit die Kälte nicht als „Abfallprodukt“ vernichtet werden muss, wird sie genutzt, um Tiefkühler und Kühlräume zu betreiben.

Energiegewinnung durch **Photovoltaik-Anlagen:** Im Jahr 2000 wurde die erste Anlage mit einer Leistung von 7.2 KWp installiert. Im Jahr 2004 folgte bereits die zweite Anlage mit einer Leistung von 3.7 KWp. Mit der dritten Anlage im 2013 wurden sämtliche Betriebsgebäude des Bolderhofs überdeckt und es wird eine Leistung von 860 KWp erreicht. Für den Bolderhof

bedeutet dies, dass der Energieverbrauch für den gesamten Betrieb inkl. Lieferung der Produkte zu den Kunden gedeckt ist und zusätzlich noch über das dreifache dieser Energie in das lokale Netz eingespeist werden kann.

Energiesparlampen verringern den Stromverbrauch für Beleuchtung.

X Abfalltrennung

PET, Alu, Karton, Papier, Plastik in verschiedene Qualitäten, Alteisen, Batterien, Blech, verschiedenes Altglas, Grünabfall und Kompost separat. Durch konsequente Trennung und entsprechende Zufuhr zur Wiederverwendung ist die Abfallentsorgung auf dem Bolderhof **kostenneutral**, d. H. Entschädigungen für Alt-Fahrzeugbatterien, Alteisen, Alt-PE-Folien und Karton decken mehr oder weniger die Kosten für die Verbrennung von Schwarzmüll, die Entsorgungskosten für leere Kanister und Sperrgut.

X Abfallvermeidung

Wir melden den Absendern, wenn Prospekte unerwünscht sind und bestellen diese ab.

Wir drucken nur, wenn nötig und dann schwarz-weiss (wenn immer sinnvoll).

Alle Liefergebilde von bionline.ch sind **Mehrweg**. Bei der Lieferung nimmt der Chauffeur vom Bolderhof oder der Chauffeur von DPD die Liefergebilde der letzten Lieferung wieder zurück auf den Bolderhof. Das verursacht keinen zusätzlichen Transportmeter. Die Kisten werden auf dem Bolderhof wieder gereinigt, Pack- und Stopfmaterial werden wiederverwendet, Thermotaschen und Eisakkus gereinigt und wieder verwendet. Unsere Kunden geben die einzige neue PE-Folie, welche ihre Lieferung in der Mehrweglieferkiste umgibt sowie Eierkartons etc. zurück und wir führen diese Stoffe getrennt zurück in den Stoffkreislauf oder verwenden z. B. Eierkartons wieder.

X Vermeidung/Reduktion Abwasser

Alles Wasser aus den Toiletten, Duschen, der Küche, sowie den Ferien-, Privat- und Mitarbeiterwohnungen gelangt in unser Güllenlager und wird somit später wieder auf die Felder verteilt und als Dünger benutzt.

X Vermeidung/Reduktion schädlicher Emissionen

Im Büro wird bereits einfach bedrucktes Papier als Notizpapier genutzt.

Als Duschmittel (für Ferien- und Klassenlager) und als Spühl- und Putzmittel werden nur biologisch gut abbaubare Mittel verwendet.

Unsere Steckleisten haben einen 0-Schalter, damit der Strom jeweils ganz ausgeschaltet werden kann.

Die Wäsche aus Küche, Gastronomie und Privathaushalt waschen wir mit Held-Produkten. Wir trocknen die Wäsche an der Sonne, wenn immer möglich.

X Einsatz erneuerbarer Energien

Photovoltaik-Anlage und Brennholz aus dem eigenen Wald

X Umweltschonende Transporte der Produkte

Hohe Logistikeffizienz beim Online-Lieferdienst

X Förderung einer umweltfreundlichen Mobilität der Mitarbeitenden (ÖV, Velo, Mobility, o.ä.)

Wenn sich die Möglichkeit ergibt, schauen wir, dass unsere Mitarbeitenden Fahrgemeinschaften bilden. Wir bieten 6 Studios für bis zu 12 Mitarbeitende direkt auf dem Hof, so entfällt ein langer Anfahrtsweg. Für die Arbeit auf den Feldern stellen wir unseren Mitarbeitenden „Feldvelos“ zur Verfügung.

X Angebot umweltschonender Produkte oder DL

Biozertifizierte Lebensmittel
Max Havelaar-Produkte
KAGfreiland Fleisch

X Sensibilisierung und Schulung der Mitarbeitenden

Durch die täglichen Arbeiten auf dem Feld und im Büro werden die Mitarbeiter stetig mit den Themen biologischer Anbau, artgerechte Tierhaltung, Energie sparen und Umweltschutz konfrontiert und somit auch sensibilisiert.

In unserer wöchentlichen gemeinsamen Kaffeepause hat es immer Platz für Inputs, Infos, Kommunikation von Abläufen oder auch Verhaltensregeln.

X Besonderes, nämlich:

- Das Leergut von Wein- und Schnapsflaschen wird an die Produzenten zurückgebracht und nicht im Altglas entsorgt.
- Sparsame Verwendung von Putzmitteln
- Klare Anweisungen für Putzen gem. HACCP Reinigungsplan
- Plastik von Gemüse-Aufbewahrung werden mehrfach verwendet
- Die Spanschachteln, in welchen Pilze angeliefert werden, verwenden wir wieder für Geschenkkörbe
- Karton, Plastik, PET, Heu, Stroh werden für Bastelarbeiten mit Kindern wiederverwendet
- Die Kinder werden angehalten, immer das Licht zu löschen und das Wasser abzustellen
- Lagerkinder bringen wiederverwendbare Böxli für den Lunch mit
- Naturerlebnis an Mitarbeitenden-Anlass, 1x jährlich (z.B. Fondue im Wald durch uns organisiert, Ausflug auf Säntis)
- Gemüse/Obst, das den optischen Ansprüchen unserer Kunden nicht genügt, rüsten und verarbeiten wir zu Konfitüren, Bolderhof-Pesto, Gemüseburger, etc.
- Wir benutzen Recycling-Toilettenpapier
- Abgang beim Gemüsesortieren gibt Futter für Kühe
- Erde, die beim Waschen der Wurzelgemüse anfällt, kommt zurück auf die Felder
- Altes Baumaterial oder ungebrauchtes aus der Werkstatt wird wenn möglich wiederverwendet, z. B. wurden alte Dachrinnen zu Kabelkanaltrassen für Photovoltaik-Stringkabel; der alte, durch Motorbrand ausrangierte Lieferwagen wird zum Kühlanhänger umgebaut und so noch lange weitergenutzt.
- Für den Bau unserer neuen Betriebsgebäude verwendeten wir zu über 90 % Schweizer Holz. Ein kleiner Teil kam aus dem eigenen Wald, über 300 m3 Rundholz kauften wir bei Waldbesitzern in den umliegenden Dörfern und liessen es in den Sägereien in Hemishofen und dem nahen Unterstammheim zu Balken, Brettern, Latten und fertig gehobelten und getrockneten Bodenriemen verarbeiten und konnten so die gesamte Ausbeute verbauen. Mit den Schwartenbrettern heizten wir unser Privathaus.

6. Wie kommunizieren Sie diese besonderen Leistungen, die Sie in den vorigen Fragen beschrieben haben?

- ☒ Im direkten Gespräch mit dem Kunden
Mit den Gästen vor Ort, insbesondere bei Hofführungen und auf den Märkten in Frauenfeld (Di, Fr, Sa) und Zürich vor dem Viadukt (Mi, Fr, Sa) sowie auf Messen.

Nebenbei auf Kухtrekkingtour
- ☒ Tag der offenen Tür
z.B. Einweihungsfest für die Photovoltaik-Anlage im Mai 2013, jährlich 1. August-Brunch, jährlich Muttertagsbrunch, Osterbrunch
- ☒ Produktinformationen/-verpackung
Hinweis auf Menükärtchen betreffend biologische Produkte
Hinweis auf Verpackungen betreffend biologische Produkte oder KAGfreiland
- ☒ Homepage
- ☒ Newsletter (4x jährlich, jede Woche Kundenbrief an bionline.ch-Kunden)
- ☒ Werbung, Broschüren
Prospekte bionline.ch und Kухtrekking
- ☒ Pressemitteilungen, TV-/Radio-Beiträge
Auf www.bolderhof.ch unter Informationen -> Presse
- ☒ Vorträge z.B. in touristischen Kreisen (Schaffhauserland Tourismus) und landwirtschaftlichen Schulen (dlg Unternehmertag 2014)
- ☒ Publikationen
- ☒ Geschäftsbericht, Nachhaltigkeitsbericht