

N O M O O

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY REPORT 2019

UNSER ERSTER CSR REPORT

Genuss und Nachhaltigkeit miteinander verbinden – das war das Ziel, mit dem wir 2016 neben unserem Studium NOMOO ins Leben gerufen haben. Denn wer sagt eigentlich, dass Eis im 21. Jahrhundert immer noch aus Milch, Eiern, Butter und Sahne produziert werden muss?

NOMOO verbindet Geschmack, Design und Nachhaltigkeit und ist damit das erste vegane Eis, das gleichzeitig auch extrem lecker schmeckt. So soll jeder die Möglichkeit erhalten, unglaublich leckeres und intensives Eis zu genießen, ganz ohne schlechtes Gewissen der Umwelt gegenüber zu haben.

Als junge Unternehmer ist es uns wichtig, unser eigenes Handeln ständig zu hinterfragen, um zu schauen, wie wir die Welt noch ein kleines Stück besser machen können. In diesem Report wollen wir zeigen, was wir 2019 erreicht haben, woran wir aktuell arbeiten und was uns nächstes Jahr erwartet.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

Rebecca Göckel & Jan Grabow

Handwritten signatures of Rebecca Göckel and Jan Grabow in black ink.

INHALT

DIE NRDS GMBH UND DIE MARKE NOMOO	4
NACHHALTIGKEIT BEI NOMOO	12
UMGESETZTE MAßNAHMEN	15
Planet	16
Profit	25
People	29
AUSBLICK IN DIE ZUKUNFT	33

NOMOO

KAPITEL 1

DIE NRDS GMBH UND DIE MARKE NOMOO

NOMOO BEDEUTET SO VIEL WIE „KEINE KUH“

Seit dem 04.01.2019 wird NOMOO Eis von der NRDS GmbH mit Sitz in Köln vertrieben. Bis dahin haben die Gründer Jan und Rebecca als NOMOO oHG agiert. Inzwischen ist das Unternehmen zu einem 15-köpfigen Team herangewachsen, das sich um die Verwaltung, Vermarktung und den Vertrieb von NOMOO kümmert.

Die Schaltzentrale und Ideenwerkstatt von NOMOO befindet sich in Köln Ehrenfeld. Hier arbeiten wir tagtäglich daran, dass unsere Kunden ein einzigartiges, nachhaltiges Eis-Erlebnis genießen können, ohne auf intensiven Geschmack oder Cremigkeit verzichten zu müssen. Im Norden von Deutschland sitzt der Produzent unseres Vertrauens, der NOMOO Eis genau nach unseren Rezepten und den vorgegebenen Zutaten produziert.

WARUM VERZICHTEN WIR AUF DIE KUH?



Um der Erderwärmung entgegen zu wirken, indem durch pflanzliche Zutaten weniger Ressourcen verbraucht, weniger CO₂ verursacht und weniger Landflächen genutzt werden.¹



Um Tiere zu schützen, indem wir mit unserem Eis für jeden den Zugang zu bezahlbaren, sicheren und tierleidfreien Lebensmitteln gewährleisten.



Um keinem Menschen den Genuss von leckerem Eis vorzuenthalten. Eine pflanzliche Ernährung birgt viele gesundheitliche Vorteile und ist geeignet für Konsumenten mit Unverträglichkeiten.¹

¹ STUDIE DER OXFORD UNIVERSITÄT

UNSER PURPOSE

ERLEBE DEN GESCHMACK VON MORGEN

Bei NOMOO dreht sich alles um das Thema **„erleben“**. Wir geben Menschen die Möglichkeit, einzigartige und ungeahnte Geschmäcker zu **erleben** und die Umwelt zu schützen, ohne dabei verzichten zu müssen. Dadurch tragen wir Tag für Tag zu einer **erlebenswerten** Zukunft bei.

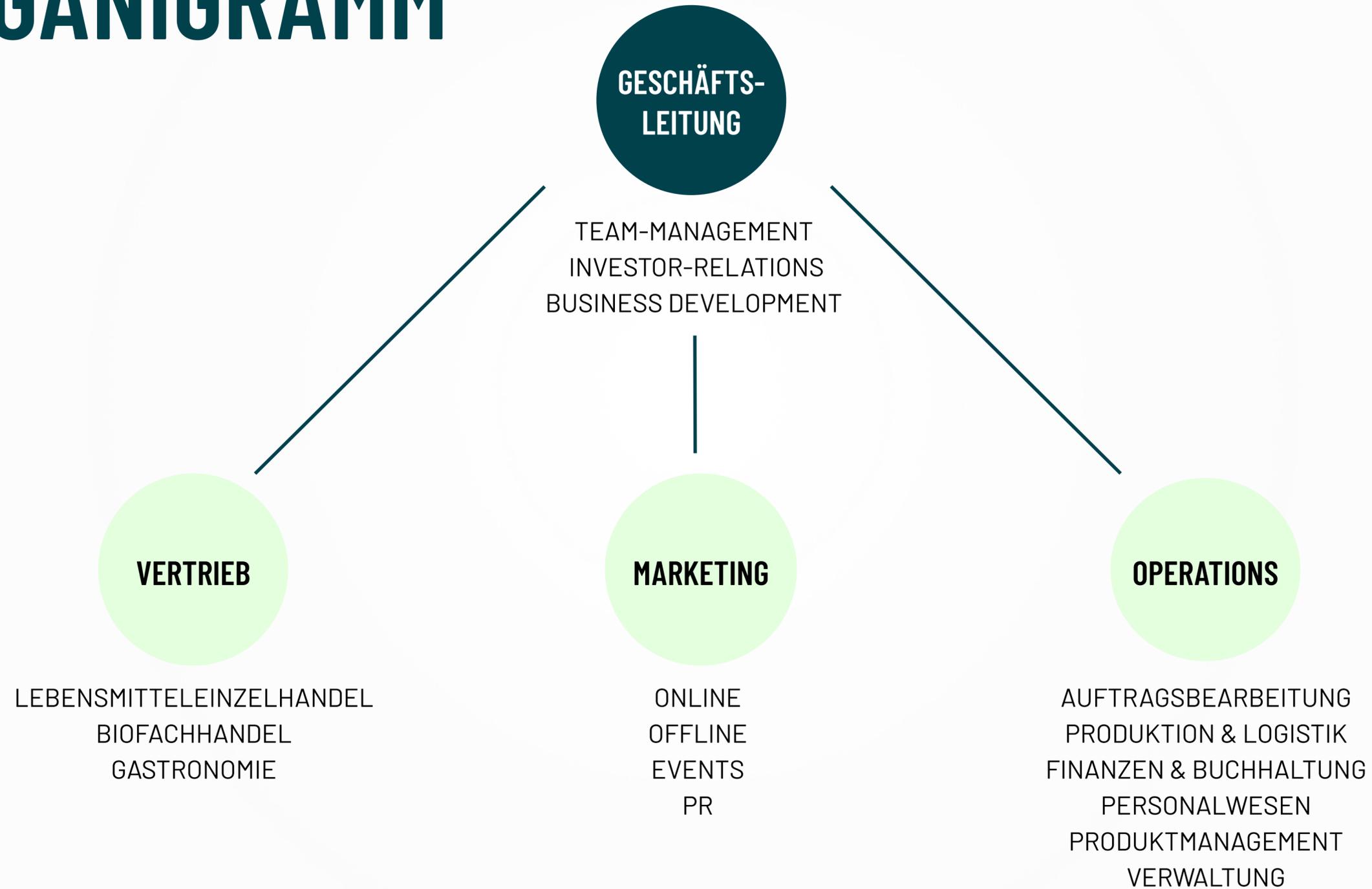


DAS KERNGESCHÄFT

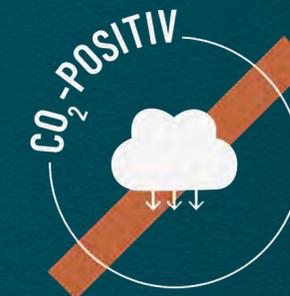
Das Kerngeschäft der NRDS GmbH und ihrer ersten Marke NOMOO ist die Entwicklung, Produktion, Vermarktung und der Vertrieb von Premium-Eis auf pflanzlicher Basis. Das Eis wird in 120ml und 500ml Bechern abgefüllt und deutschlandweit an den Handel und die Gastronomie vertrieben. NOMOO vereint Geschmack, Nachhaltigkeit und Purismus. Alle Sorten haben eine schlanke Zutatenliste mit ausschließlich bio-zertifizierten Zutaten. Durch einen hohen Anteil der jeweiligen Leitzutat, hat jede Sorte einen besonders intensiven Geschmack. Außerdem wird der gesamte CO₂-Ausstoß, der durch die Wertschöpfung von NOMOO Eis erzeugt wird, doppelt kompensiert.



DAS ORGANIGRAMM



DAS PRODUKT



DER PRODUKTLEBENSZYKLUS

IN UNSEREM EIGENEN
ENTWICKLUNGS-LABOR



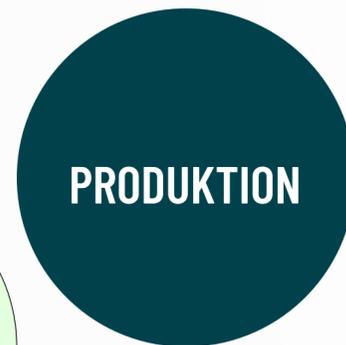
**PRODUKT-
ENTWICKLUNG**



**AUSWAHL DER
ZUTATEN &
LIEFERANTEN**

STRIKT BIO UND NUR DIE
BESTE QUALITÄT

IM NORDEN
DEUTSCHLANDS



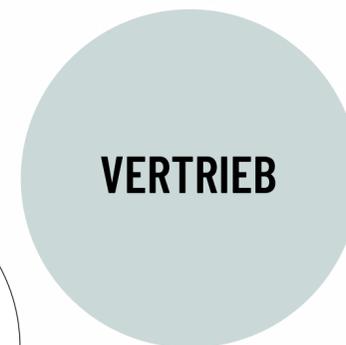
PRODUKTION



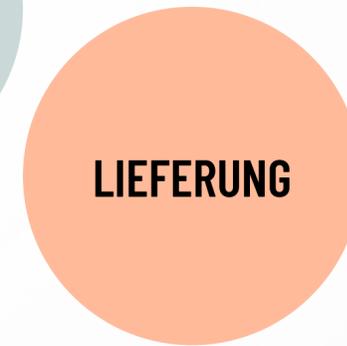
LAGERUNG

IN DIREKTER NÄHE ZUR
PRODUKTION

ÜBER DEN EINZELHANDEL,
BIOFACHHANDEL UND DIE
GASTRONOMIE



VERTRIEB



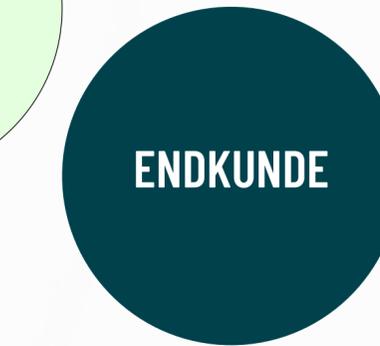
LIEFERUNG

INNERHALB DER GESAM-
TEN BUNDESREPUBLIK

VOR ALLEM ONLINE ÜBER
SOCIAL MEDIA UND OFF-
LINE AUF EVENTS



MARKETING



ENDKUNDE

EISLIEBHABER VON KLEIN
BIS GROß

UNSERER BIOLOGISCH AB-
BAUBAREN BECHER



ENTSORGUNG

NOMOO

KAPITEL 2

NACHHALTIGKEIT BEI NOMOO

UNSER CREDO

„DAS WAS WIR IM HINBLICK AUF NACHHALTIGKEIT OPTIMIEREN KÖNNEN, OPTIMIEREN WIR. KÖNNEN WIR ETWAS NICHT WEITER OPTIMIEREN, KOMPENSIEREN WIR ES.“

NACHHALTIGKEIT UND VERANTWORTUNG²

PLANET

Wir möchten ökologisch möglichst nachhaltig und klimaschonend wirtschaften. Außerdem sehen wir die Chance, Konsumenten für Qualität und Nachhaltigkeit zu sensibilisieren, um so einen Mehrwert für die Gesellschaft darzustellen.

PROFIT

Wir möchten ein geschmacklich leckeres Produkt mit gesunden Zutaten zu einem fairen und wettbewerbsfähigen Preis anbieten. Dabei legen wir besonders viel Wert auf die Einhaltung höchster Qualitätsstandards sowie einen fairen Wettbewerb.

PEOPLE

Wir möchten einen fairen und transparenten Umgang mit unseren Stakeholdern schaffen. Außerdem sollen alle Stakeholder wirtschaftlich sowie menschlich von unserem Handeln profitieren und weder ausgebeutet noch benachteiligt werden.

NOMOO

KAPITEL 3

UMGESETZTE MAßNAHMEN

NOMOO

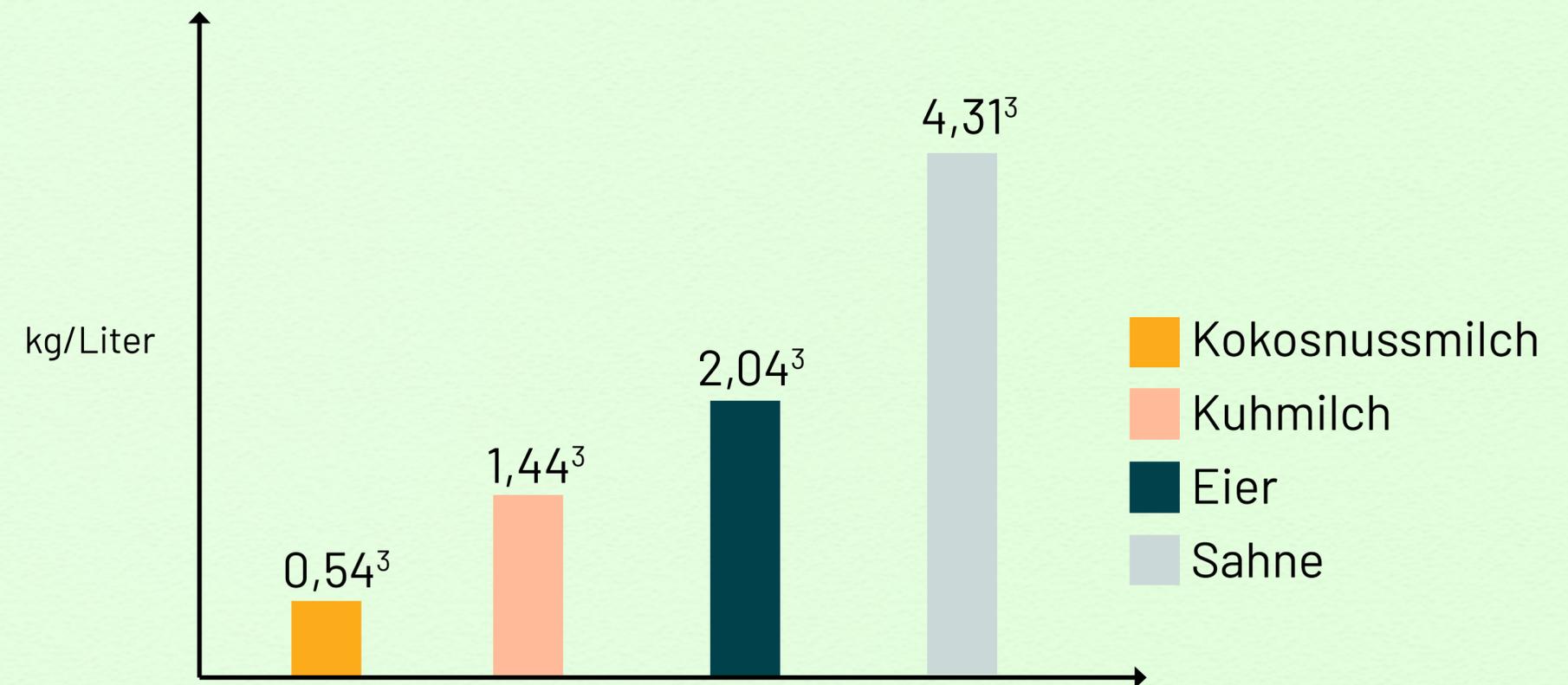
PLANET

NACHHALTIGE BASIS - DER GROßE VORTEIL UNSERER KOKOSNUSSMILCH

Was vermeiden wir durch die Verwendung ausschließlich pflanzlicher Produkte? Eine Menge CO₂ und natürlich unnötiges Tierleid. Darüber hinaus hat Kokosnussmilch noch weitere gesundheitliche Vorteile. Für uns und euch also eine Win-Win Situation!

VORTEILE FÜR TIERE UND UMWELT:

- Weniger Flächen-, Wasser- und Energieverbrauch
- Weniger CO₂ Ausstoß (siehe Graphik)
- Weniger Tierleid



Vergleich des CO₂-Ausstoßes von tierischen Eiszutaten und Kokosnussmilch

UNSERE VERPACKUNG - ES ZÄHLEN AUCH DIE ÄUßEREN WERTE



FRISCHFASERKARTON MIT EINER PLA-BESCHICHTUNG

Frei von Plastik und biologisch abbaubar.

Becher mit Beschichtung, Löffel und Versiegelung aus Maisstärke.



Keine Verwendung fossiler, sondern nachwachsender Rohstoffe.

Kompostierbar nach der Norm DIN EN 13432.⁴

Papier stammt aus FSC-zertifizierten Wäldern aus Skandinavien.

⁴ BIOPLASTICS

UNSERE VERPACKUNG - ES ZÄHLEN AUCH DIE ÄUßEREN WERTE

WAS BEDEUTET BIO- LOGISCH ABBAUBAR?

Produkte müssen nachweislich in einer industriellen Kompostieranlage innerhalb von maximal 90 Tagen zu 90% zersetzbar sein.⁵

FRISCHFASERPAPIER AUS SKANDINAVIEN

Birke, Kiefer und Fichte aus Privatwäldern - das Wachstum der Wälder im europäischen Norden übersteigt den Anteil der Ernte.

WAS IST EINE PLA-BESCHICHTUNG?

PLA steht für Polymilchsäure (PLA). Es handelt sich um einen Biokunststoff, der biologisch abbaubar ist. Die Produktion erfolgt vorrangig unter Nutzung von Maisstärke.⁶ (Zertifizierung nach EN 13432⁷)

WARUM IST NOMOO BIO-ZERTIFIZIERT?

VORTEILE VON BIO-ZERTIFIZIERTEN PRODUKTEN UND LEBENSMITTELN

- Keine Gentechnik
- Energiesparender Anbau
- Keine chemischen Pflanzenschutzmittel oder Dünger
- Höherer Preis für einen fairen Handel in der Lebensmittelindustrie⁸
- Keine Konservierungs- oder Farbstoffe und keine Geschmacksverstärker
- Intensiverer Geschmack der Lebensmittel im Vergleich zu herkömmlichen Produkten
- Verwendung von Düngemittel, die zur ökologischen Produktion zugelassen wurden
- Sensibilisierung der Konsumenten für qualitativ hochwertige Produkte und Lebensmittel
- Erhaltung und Förderung des Bodenlebens sowie der natürlichen Fruchtbarkeit des Bodens und des Bodenlebens - Schutz der Bio-Diversität und Artenvielfalt
- Die Verwendung von Bio-Zutaten in NOMOO® Eis hat wesentliche gesundheitliche und ökologische Vorteile
- Die EU-rechtlichen Kriterien für den ökologischen Anbau sind ein wichtiger Schritt in Richtung nachhaltiger Landwirtschaft



DE-ÖKO-037



LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

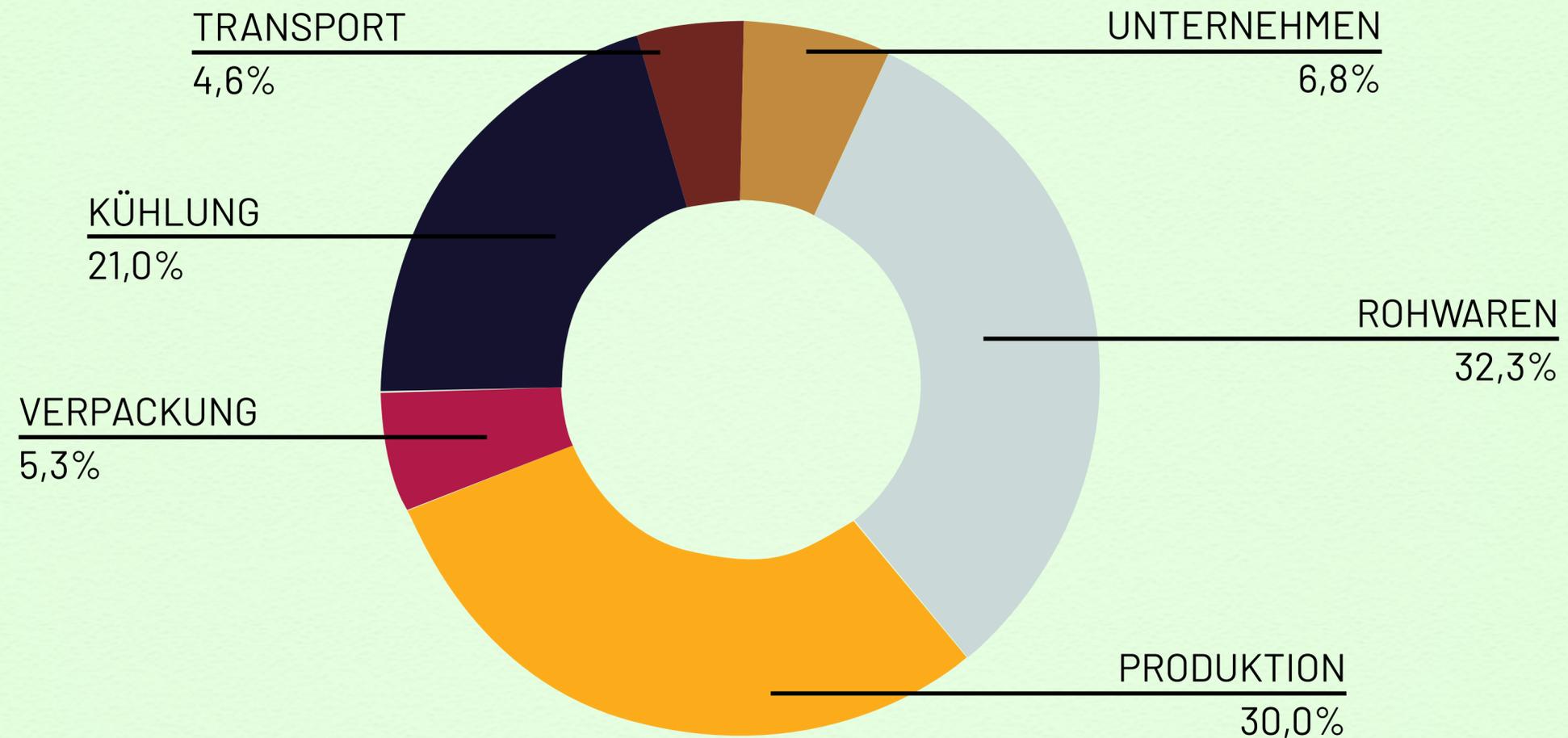
WAS MACHEN WIR, UM LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ZU VERMEIDEN?

- Wegwerfen oder Verschwenden sind keine Option
- Ware, die kurz vor dem Ablauf steht, würden wir vergünstigt auf Events verkaufen oder spenden
- Lebensmittelsicherheit hat den Vorrang

Zum Beispiel hatten wir Anfang des Jahres ein Problem bei der Produktion, wodurch Hohlräume im Becher entstanden sind. Wir haben uns dagegen entschieden, die Becher neu produzieren zu lassen oder zu vernichten, da wir strikt gegen Lebensmittelverschwendung sind. Lebensmitteltechnisch betrachtet waren die Becher einwandfrei, deswegen haben wir uns dazu entschieden, sie zu verkaufen.

UNSER CO₂-VERBRAUCH

UNSER CO₂-AUSSTOß 2019



Insgesamt betrug unser CO₂-Verbrauch 163.518 kg.

AUSGLEICH DES CO₂-AUSSTOßES UNSERES UNTERNEHMENS

Da Speiseeis durch die ständige Kühlung ein sehr energieintensives Produkt ist und der Markt nach exotischen Sorten fragt, deren Rohstoffe teils aus fernen Ländern kommen, ist es für NOMOO von besonderer Bedeutung, im Bereich Nachhaltigkeit noch einen Schritt weiterzugehen und der Umwelt das zurückzugeben, was ihr zum Zweck der Produktion, der Lagerung und des Transports genommen wird.

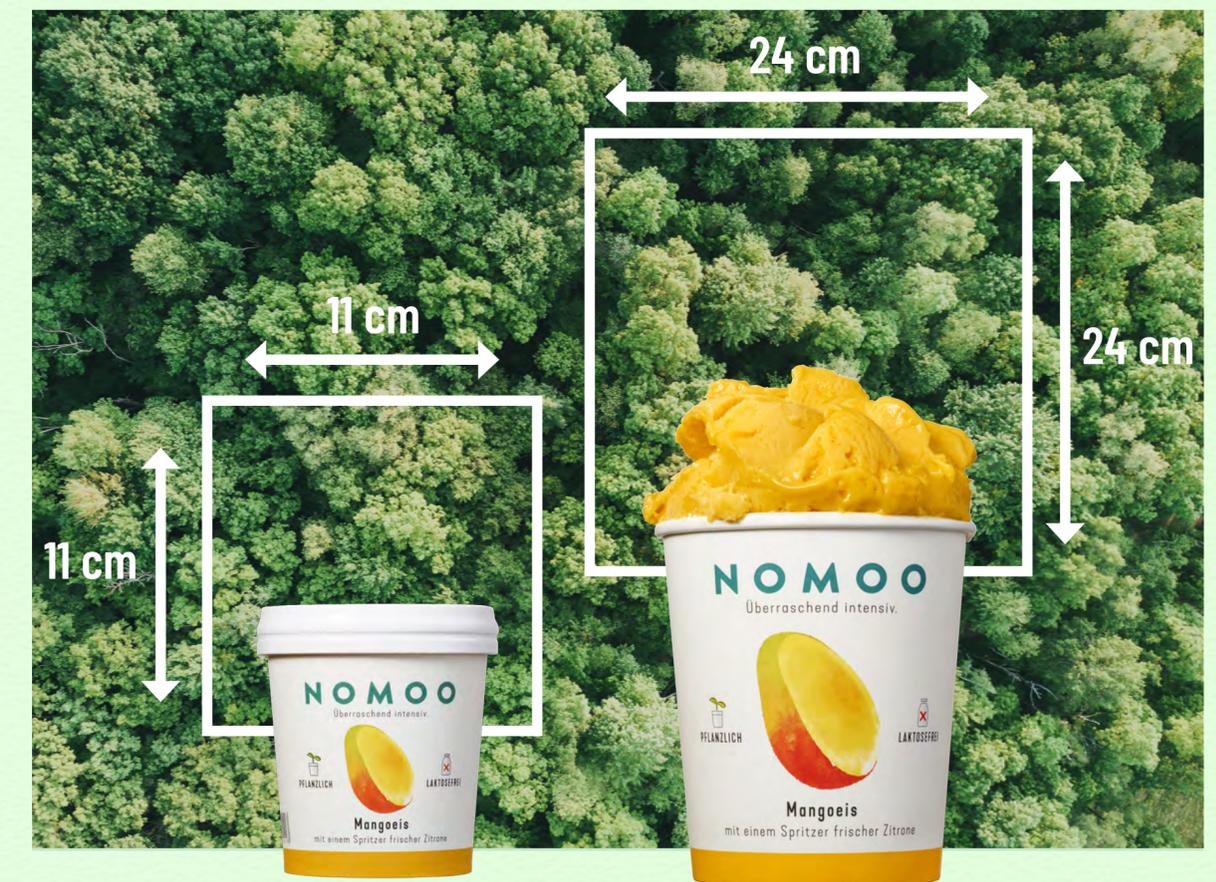
Zusammen mit der Zukunftswerk eG - einer Genossenschaft für Nachhaltigkeit - werden alle indirekten und direkten CO₂-Emissionen, die NOMOO über den gesamten Product Lifecycle verursacht, kalkuliert.

Durch die Investition in das Jacundá Regenwaldschutzprojekt in Brasilien hat NOMOO eine Möglichkeit gefunden, den eigenen CO₂-Fußabdruck und alle entstandenen Emissionen zu kompensieren.

Mit jedem verkauften Becher NOMOO wird:

- ein weiteres Stück Regenwald und der damit verbundene CO₂-Speicher erhalten
- viele bedrohte Arten geschützt
- die Kultivierung von Kautschuk, Açai, Paranuß und Copaifera unterstützt

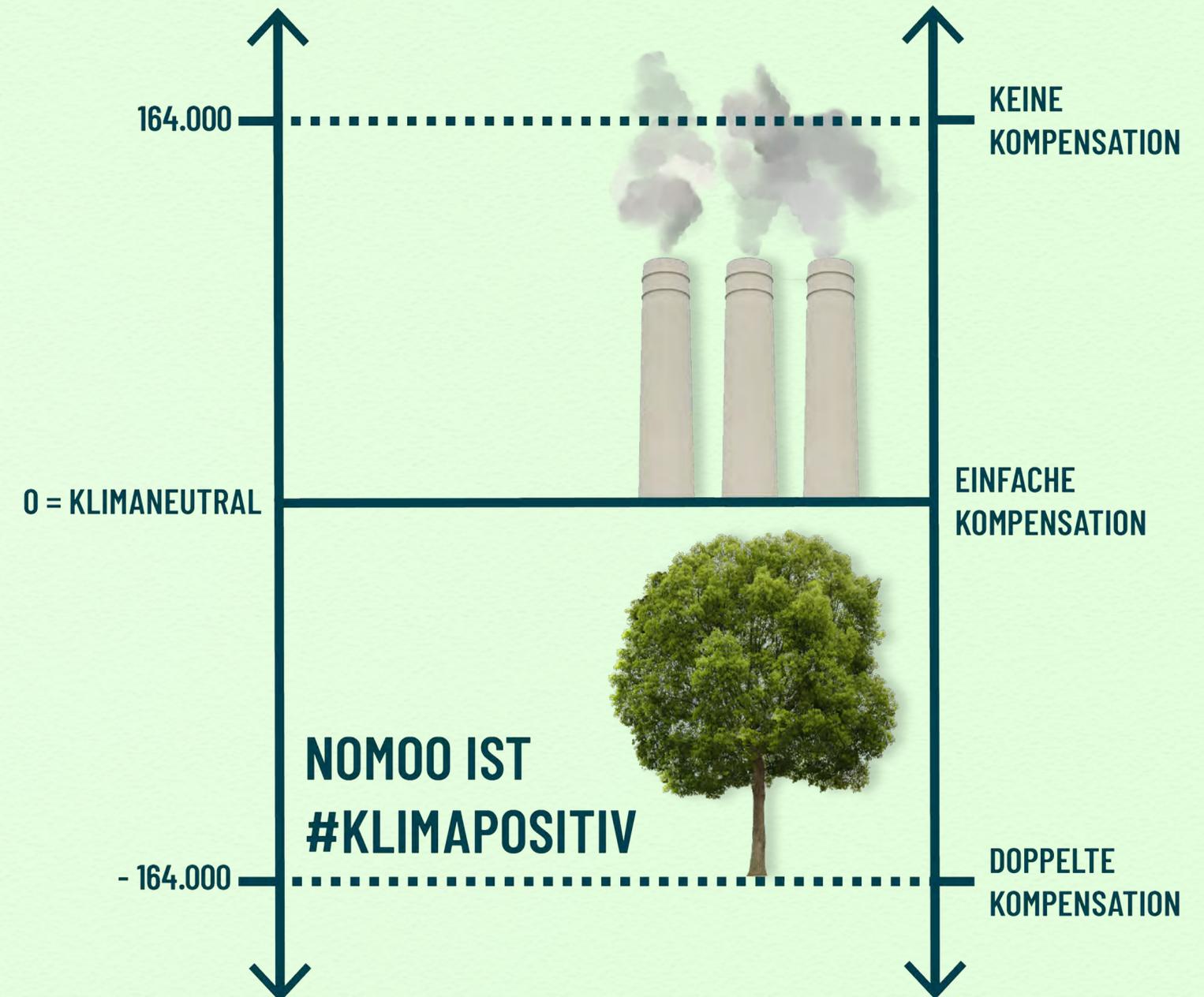
JEWELIGE PRO BECHER GESCHÜTZTE FLÄCHE:



NEUER STANDARD - KLIMAPOSITIV STATT KLIMANEUTRAL

Bei NOMOO wird der gesamte CO₂-Fußabdruck um ein Doppeltes kompensiert, sodass das Unternehmen klimapositiv wirtschaftet. Insgesamt wurden im **Jahr 2019 8269,25 QM (dies entspricht etwa 1,16 Fußballfeldern) Regenwald geschützt und somit 164 Tonnen CO₂ durch das Klimaschutzprojekt stillgelegt**, was allen verursachten Emissionen durch NOMOO entspricht und zur Klimaneutralität führt.

Klimaneutralität bedeutet, dass durch einen Prozess oder ein Produkt keine zusätzlichen Treibhausgase in die Atmosphäre emittiert werden. Dies erfolgt entweder durch einen emissionsfreien Herstellungsprozess, oder durch einen emissionsreduzierten Prozess, dessen verbleibende Treibhausgasemissionen durch eine Investition in ein Klimaschutzprojekt ausgeglichen wurden. Die durch die Produktion ausgestoßenen Treibhausgase wurden also an anderer Stelle eingespart, wodurch der Prozess insgesamt „neutral“ hinsichtlich des Treibhauseffekts wird. Werden die ausgestoßenen Treibhausgase um ein doppeltes kompensiert, spricht man von Klimapositivität.⁹



⁹ [HTTPS://WWW.CLIMATELINE.ORG/40179.HTML](https://www.climateline.org/40179.html)

NOMOO

PROFIT

EXISTENZSICHERUNG UND GRUNDLAGE ZUR ÜBERNAHME SOZIALER UND ÖKOLOGISCHER VERANTWORTUNG

Als Lebensmittelhersteller ist es unsere Verantwortung, ein geschmacklich leckeres Produkt mit einer bedenkenlosen und möglichst gesunden Zutatenliste zu einem angemessenen Preis herzustellen. Zusätzlich wollen wir unseren eigenen hohen sozialen und ökologischen Ansprüchen gerecht werden und so nachhaltig wie möglich agieren. Um dies zu gewährleisten müssen wir allerdings zunächst sicherstellen, dass wir uns als Unternehmen langfristig erfolgreich am Markt positionieren können. Daher stellt "Profit" neben "Planet" und "People" eine wichtige Säule unseres nachhaltigen Wirtschaftens dar.

DAS ALLES STECKT IN EINEM NOMOO BECHER

Nachhaltige Verpackung, die 30 % teurer ist als eine konventionelle Verpackung.

NOMOO ist keine Mogelpackung: Der Volumenaufschlag, der für Eis üblich ist und für die Cremigkeit sorgt, liegt bei NOMOO bei 20%. Andere Eishersteller schlagen dahingegen 80% Luft drauf, wodurch natürlich wesentlich weniger Eis im Becher ist.

Besonders hoher Anteil der Leit-
zutat z.B. 60 Himbeeren in einem
500ml-Becher Himbeereis



Regelmäßige mikrobiologische Untersuchung.

Doppelter Ausgleich des CO2-Ausstoßes durch das Regenwaldschutzprojekt.

Bio-Zutaten, die durchschnittlich 70 % teurer sind als konventionelle Produkte.

VERTRIEB

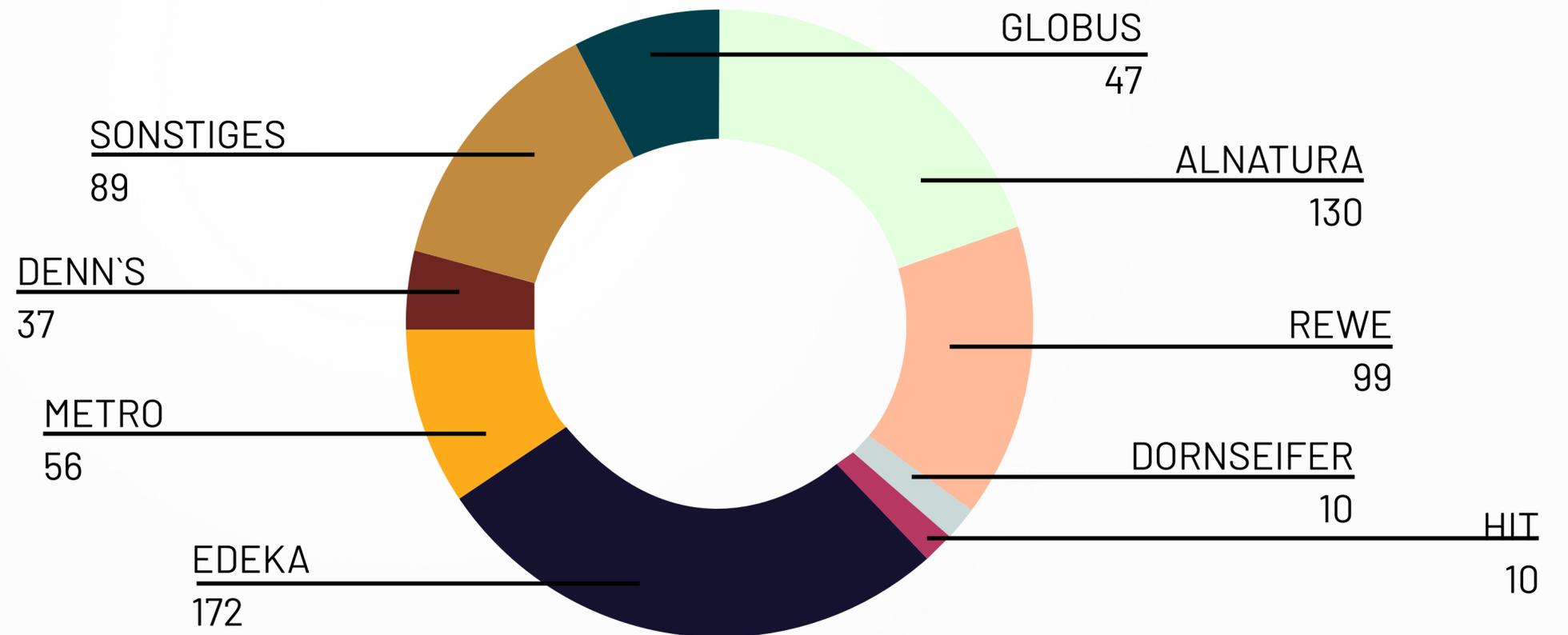
AUSBAU DER LISTUNGEN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL, BIOFACHHANDEL UND DER GASTRONOMIE

Im Jahr 2019 konnten wir die Anzahl

.. der Supermärkte, in denen es NOMOO gibt, von 50 auf 650 steigern

.. der Gastronomien, in denen es NOMOO gibt, von 10 auf zwischenzeitlich 70 steigern

AUFTEILUNG DER SUPERMÄRKTE / STAND 2019



NOMOO

PEOPLE

UNSER BEITRAG ZU SOZIALER NACHHALTIGKEIT

SOZIALE BEITRÄGE, DIE DAS PROJEKT LEISTET

Im Rahmen des **Regenwaldschutzprojekt Resex Rio Preto Jacundá (Brasilien)**, das NOMOO® unterstützt, werden auch soziale Projekte vor Ort finanziert.

SOZIALE ERFOLGE, DIE DURCH DAS PROJEKT BEREITS ERZIELT WURDEN:

- Schaffung von Arbeitsplätzen
 - » 130 unmittelbar von dem Projekt betroffene Einwohner werden auch in das Projekt mit einbezogen
- Bau einer Schule und eines Bildungszentrums für Erwachsene
- 2019: Unterstützung der Einheimischen Bevölkerung durch den Bau von Wohnhäusern, einer Cafeteria, eines Gemeindeamtes mit Computerräumen sowie einer Aula und einer Hütte für das Unterstellen von Maschinen, die das Leben vor Ort erleichtern
- Fünf Familien außerhalb der Gemeinde werden an die Stromversorgung angebunden (Versorgung durch Photovoltaik Anlagen)



EIN TEAM MIT EINEM GEMEINSAMEN NENNER

Als Team verfolgen wir alle dasselbe Ziel, unseren Konsumenten nachhaltige Produkte - ohne Verzicht auf einen leckeren Geschmack - bieten zu können. Dabei ist Vielfalt im Team der Schlüssel zum Erfolg. Nur dadurch können Kreativität und Innovation entstehen. Besonders wichtig ist uns daher, dass Unterschiede im Team respektiert werden. In welcher Form Nachhaltigkeit privat und im Büro gelebt wird, ist jedem selbst überlassen. Wir respektieren und tolerieren die Bemühungen von jedem Einzelnen zu mehr Nachhaltigkeit, egal wie stark ausgeprägt diese sind. Außerdem setzen wir Impulse und animieren dazu, nachhaltiger zu leben, indem wir den Austausch in dem Bereich fördern und voneinander Lernen.

Diese und weitere Werte sind in unserem Code of Conduct festgehalten, der gemeinsam mit unserem Team entwickelt wurde.



SO STELLEN WIR SICHER, DASS DAS TEAM GLÜCKLICH IST

- Arbeitszeiten: Flexibler Start zwischen 8:00 Uhr und 10:00 Uhr und Feierabend, wenn die Aufgaben für den Tag geschafft sind.
- Alle Vollzeit-Arbeitenden können sich mindestens zwei Tage Home-Office im Monat nehmen.
- Jeder darf sich pro Monat vier Becher Eis für Zuhause mitnehmen oder eine Bestellung aus dem Online-Shop mit 50% Rabatt pro Monat auslösen.
- Eis aus dem Büro-Freezer steht allen Mitarbeitenden immer zum freien Verzehr zur Verfügung.
- Regelmäßige Blindverkostung neuer Produkte und Mitsprache bei der Entwicklung.
- Getestet in 2019: Umsatzbeteiligung für alle Festangestellten in Höhe von 0,5% und einer zusätzlichen Beteiligung, wenn das monatliche Umsatzziel erreicht wurde.
- Teamfahrt bei Erreichung des Jahresumsatz-Ziels.
- Vierteljährliches Teamevent mit anschließendem Essen und Aktivitäten.



NOMOO

KAPITEL 4

AUSBlick IN DIE ZUKUNFT

VERANTWORTUNG INNERHALB DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

WO KOMMEN EIGENTLICH UNSERE ROHSTOFFE HER?

Es ist uns ein großes Anliegen, den Ursprung und die Gewinnung unserer Zutaten genau nachvollziehen zu können. Bisher kennen wir die Anbaubedingungen vor Ort allerdings nur teilweise.

Da wir als kleines Unternehmen bislang nur in der Lage sind, kleinere Mengen der Rohstoffe abzunehmen und somit von Großhändlern abhängig sind, ist es für uns derzeit noch unmöglich, direkten Einfluss darauf zu nehmen, woher unsere Rohstoffe stammen. Dennoch bemühen wir uns dauerhaft, unsere Wertschöpfungskette transparenter zu gestalten und den Ursprung unserer Zutaten aufzudecken.

So können wir bereits mit Sicherheit sagen, dass unsere Erdnüsse auf einer Plantage im Süden von Ägypten geerntet werden. Dort wurden enorme unterirdische Wasservorräte entdeckt, die zur direkten Bewässerung der Erdnussfelder genutzt werden können. Diese Reservate füllen sich von alleine wieder auf und ihnen wird nur soviel Wasser entnommen, wie das Reservat auch auf natürliche Weise nachfüllt. Den Mitarbeitern steht eine Kantine zur Verfügung und dort wird auch Schulunterricht angeboten. Die Hygiene entspricht modernen Standards.¹⁰

Uns ist bewusst, dass wir die Herkunft jeder einzelnen Zutat kennen müssen, um volle Verantwortung für unsere Wertschöpfungskette zu übernehmen. Deswegen hat es Priorität für uns, in Zukunft noch besser zu verstehen, wie genau die Anbaubedingungen jedes Rohstoffes vor Ort aussehen, um auch in diesem Bereich sozial nachhaltig agieren zu können. Langfristig ist es unser Ziel, die Zutaten direkt vom Anbauer zu beziehen, um volle Transparenz zu garantieren.

¹⁰ TERRASANA B.V. (UNSER LIEFERANT)

DIESE ZIELE SETZEN WIR UNS

PLANET

- Nach noch strengeren Bio-Standards zertifizieren lassen
- Noch mehr Dienstreisen durch Telefonate, E-Mails und Videokonferenzen ersetzen
- Ressourcenschonender wirtschaften
- Energieoptimierende Maßnahmen mit unserem Produzenten umsetzen

PROFIT

- Maßnahmen zur Vermeidung von Korruption festlegen
- Weiterhin verantwortungsvoll wirtschaften
- Handlungs- und Organisationsanweisungen, wie Richtlinien zur Vertragsgestaltung, weiter definieren
- Transparenz schaffen: Veröffentlichung dieses CSR Berichts, mehr Informationen auf der Website

PEOPLE

- Zufriedenheit der Mitarbeiter weiterhin steigern
- Weiterbildungsmöglichkeiten bieten
- Weitere Einbindung der Mitarbeiter in betriebliche Entscheidungen
- Chancengleichheit und Vielfalt gewährleisten
- Gemeinnützige Projekte unterstützen

N O M O O

„WAS WIR HEUTE TUN, ENTSCHIEDET DARÜBER, WIE DIE WELT MORGEN AUSSIEHT.“

- MARIE VON EBNER-ESCHENBACH

QUELLEN

- Seite 6: ¹ <https://www.pnas.org/content/early/2016/03/16/1523119113>
- Seite 14: ² https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2019.pdf?__blob=publicationFile
- Seite 17: ³ https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner
- Seite 18: ⁴ <http://www.bioplastics.ch/EN-13432.pdf>
- Seite 19: ⁵ <https://www.kartonbecher.com/>
 - ⁶ <https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3834.pdf>
 - ⁷ <http://www.bioplastics.ch/EN-13432.pdf>
- Seite 20: ⁸ <https://eatsmarter.de/ernaehrung/bio-lebensmittel/vorteile-bioproducte>
- Seite 24: ⁹ <https://www.climateline.org/40179.html>
- Seite 34: ¹⁰ TerraSana B.V. (Unser Lieferant)