Wir sind Öko. Wir sind Zukunft.

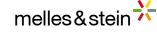
So lautet der Slogan von Naturland, dem größten internationalen Verband für ökologischen Landbau aus Deutschland. Einmal im Jahr präsentiert sich das Vorreiter-Unternehmen auf der BIOFACH, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel. Und wir waren dabei!

Für 2024 hatte Naturland einen neuen Partner für sein Messepersonal gesucht – und bei der Auswahl war neben Professionalität natürlich auch ein nachhaltiges Handeln des ausgewählten Unternehmens wichtig. Hier konnten wir voll punkten, ebenso wie mit der Vor-Ort-Betreuung durch unsere Projektleiterin Katrin Oberließ, die gleichzeitig unsere Expertin für Strategische Nachhaltigkeitsentwicklung ist. Den Zuschlag haben wir

dann auch ein bisschen wie einen Ritterschlag in Sachen Nachhaltigkeit empfunden.

Vor Ort in Nürnberg hat unser Team aus Hostessen und Hosts dann alles gegeben, um den Bewirtungsbereich auf dem 1.900 m²-Naturland-Stand, auf dem 55 Partner gemeinsam ausstellen, zu einem Wohlfühlort zu machen – passend zum Speisen- und Getränkeangebot in Naturland Öko-Qualität. Oder wie Eveline Schmitz, Teamleiterin Messen der Naturland Zeichen GmbH, es vor Ort ausdrückte: «Wir fühlten uns von Anfang an sehr gut betreut und sind bisher auch bestärkt worden, dass unser Wechsel zu Melles & Stein der richtige war."

Wir sind stolz.





Vorreiter in Aktion



Auch auf der BIOFACH setzt Naturland Maßstäbe. Der 1.900 m² Stand in Halle 7A ist einer der größten auf der Messe und bietet 55 Partnern Platz, ihre Produkte zu präsentieren. Weitere 200 Naturland-Partner finden sich in den übrigen Hallen.

1982 bei München gegründet arbeitet Naturland heute in rund 60 Ländern der Welt daran, den Schutz unserer Umwelt und die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen durch eine ökologische Landbewirtschaftung zu fördern. Das Unternehmen setzt Standards und seine Partner verpflichten sich zu Richtlinien, die weit über die EU-Ökoverordnung hinausgehen.







Herzstück des Gemeinschaftsstandes sind die "Verwöhn-Bar" und der Besuchertreffpunkt. Hier sorgte unser Team unter Chef-Host Björn dafür, dass die Speisen und Getränke in Bio-Qualität zügig über die Theken und an die Tische kamen.





Im Gespräch:

Zum ihrem nachhaltigen Messekonzept und der Zukunft für Bio-Lebensmittel hat unsere Geschäftsführerin Nicole Stein **Martina Romanski**, Mitglied der Geschäftsleitung, und **Eveline Schmitz**, Teamleiterin Messen der Naturland Zeichen GmbH auf der BIOFACH in Nürnberg befragt.

Welche Schritte geht NATURLAND in Sachen Nachhaltigkeit auf der BIOFACH?

Romanski: Seit 1995 tritt Naturland zusammen mit Partnern auf. Richtlinien und Zertifikate schmecken nicht so lecker – die Produkte unserer Partner in hoher Öko-Qualität dafür umso mehr. So war das Konzept eines Gemeinschaftsstandes geboren. Nutzflächen werden gemeinsam genutzt und nicht jeder muss z.B. seine eigene Küche bauen. Unser Stand besteht weitestgehend aus nachhaltigem Material wie Holz. Bei der Planung werden bestehende Grafiken und Möbel berücksichtigt und nicht neu produziert. Für das Catering verwenden wir keine Einmalartikel. Anreisen von Kolleginnen und Kollegen werden gebündelt.

Welche Bedeutung hat die BIOFACH für NATURLAND?

Romanski: Auf der BIOFACH trifft sich die internationale Biowelt – das ist unsere Welt-Leitmesse und damit unsere wichtigste Plattform, als internationaler Bio-Akteur. Alle arbeiten auf die Biofach hin – Wachstumszahlen werden bekanntgegeben, Trends gezeigt und Themen, die die Bio-Branche bewegen diskutiert – alles sehr emotional – so ist unsere Branche nun einmal. Nicht zu unterschätzen – Messen sind ein wichtiges Instrument zur Mitarbeiter-Motivation. Unsere Kolleginnen und Kollegen sind stolz, Naturland hier wahrzunehmen.

Was war Ihnen beim Thema Hostessen und Hosts besonders wichtig?

Schmitz: Für mich ist wichtig, dass die Hostessen und Hosts sehr freundlich und verbindlich sind, zugleich aber auch unaufdringlich und diskret. Selbstverständlich sollten sie selbst sehen, wo ihre Hilfe / Aufmerksamkeit gerade benötigt wird und nicht auf Anweisungen warten.



messi 20.24 news

Im Gespräch:





Martina Romanski

Eveline Schmitz

Weswegen fiel die Wahl auf Melles & Stein als Partner?

Schmitz: Melles & Stein war mir schon aus meiner früheren Zeit bei einer Agentur bekannt, und ich hatte nur gute Erfahrungen gemacht. Die ganze Organisation im Vorfeld, die Hostessen selbst sowie das Handling während der Messelaufzeit hat mich überzeugt. Wir fühlten uns von Anfang an sehr gut betreut und sind bisher auch bestärkt worden, dass unser Wechsel zu Melles & Stein der richtige war.

Wie hat sich der Lebensmittel-Konsum in den letzten Jahren verändert?

Romanski: Die Veränderung haben wir sehr stark gemerkt – die Zeiten von Corona waren ein Booster für Bio-Lebensmittel. Es wurde zuhause gekocht, bewusster eingekauft und der Griff zum Bio-Produkt wurde viel leichter. Darüber hinaus sind Bio-Produkte zugänglicher geworden und mittlerweile bei weitem nicht mehr alleine im Bioladen zu finden. Für die meisten Konsumenten steht Bio auch für höhere Qualität und mehr Genuss. Und der Trend geht weiter.

NATURLAND ist in seiner Geschichte immer vorangegangen und hat Standards gesetzt. Sie wünschen sich, dass Öko die Norm wird, nicht die Alternative. Was sind die drei wichtigsten Schritte auf diesem Weg?

Romanski:

- 1. Auf alle Fälle braucht es Mut, Klarheit und trotzdem auch Flexibilität für unkonventionelle Entscheidungen, die unsere Gesellschaft und den Planeten betreffen. Auch unsere Branche ist in einer Umbruch-Situation: Die Pioniere übergeben junge dynamische Unternehmen rücken nach. Wichtig ist, nicht zu vergessen, wo wir herkommen und gleichzeitig für die Zukunft flexibel zu bleiben.
- Ein wichtiges Thema ist "Soziale Verantwortung" 2005 war Naturland der erste Ökoverband, der Sozialrichtlinien einführte und seit 2016 wird deren Einhaltung jährlich geprüft. Das gilt es weiter auszubauen und hinzuschauen.
- 3. Und es geht um das Miteinander, "Öko für's WIR" ist unser Spruch – zusammen können wir mehr bewegen. Wir müssen Mittel und Wege finden, wie wir den Menschen ihren Impact auf die Erde noch mehr bewusst machen.

