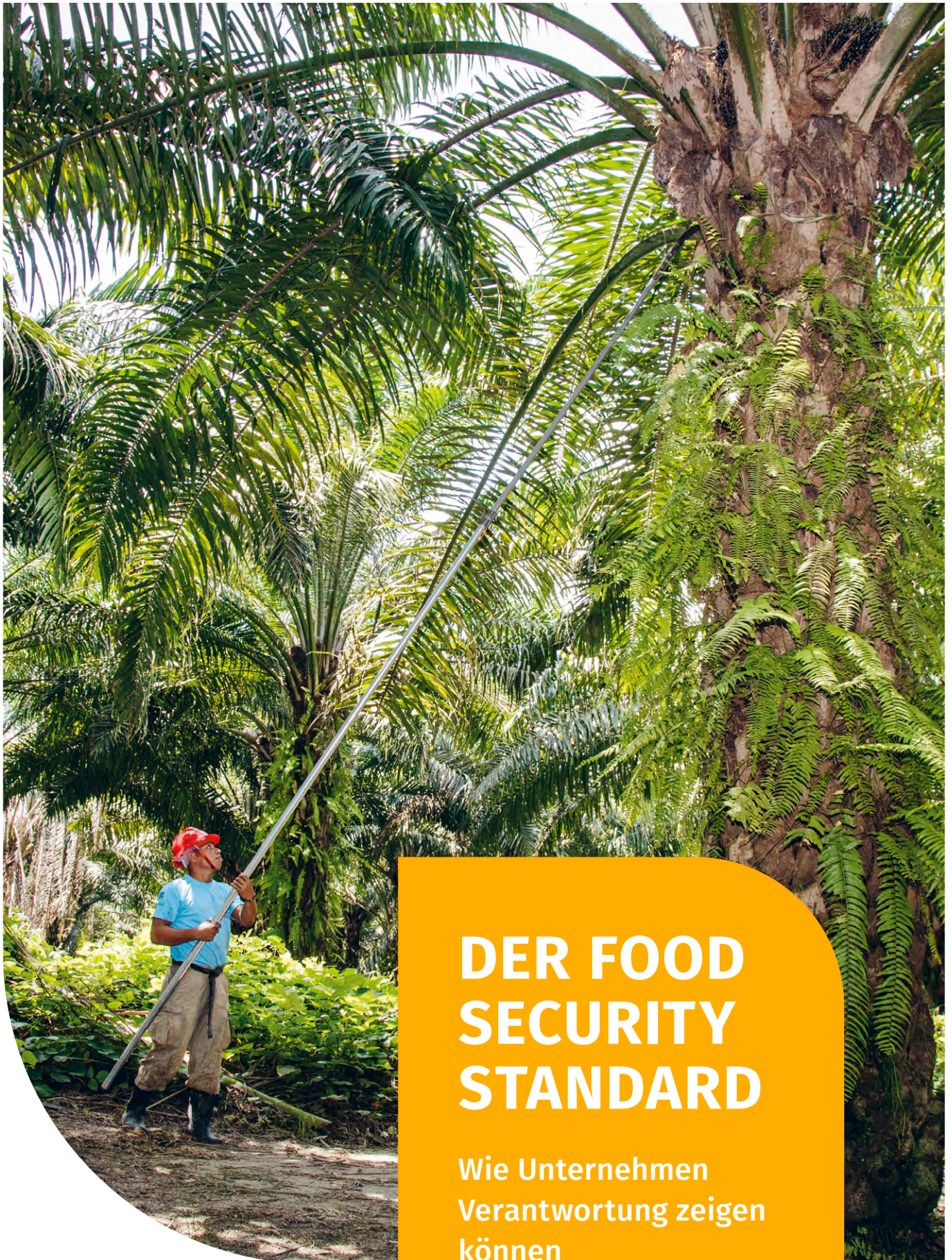




FSS
FOOD SECURITY
STANDARD

DAS MENSCHENRECHT
AUF NAHRUNG SCHÜTZEN.



DER FOOD SECURITY STANDARD

Wie Unternehmen
Verantwortung zeigen
können

Warum brauchen wir einen Food Security Standard?

Angemessene Ernährung ist ein Menschenrecht. Doch gerade im Anbau landwirtschaftlicher Exportprodukte im globalen Süden wird dieses Recht oft nicht ausreichend geschützt. Der Food Security Standard hilft Unternehmen dabei, ihrer sozialen Verantwortung gerecht zu werden.

Das Recht auf angemessene Ernährung ist völkerrechtlich in Artikel 25 der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte von 1948 verankert. Zudem ist es in Artikel 11 des Internationalen Pakts über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte, kurz UN-Sozialpakt, festgeschrieben, der 1966 von der Generalversammlung der Vereinten Nationen verabschiedet wurde.

Im Jahr 2004 hat die UN-Ernährungsorganisation FAO die „Freiwilligen Leitlinien zur Unterstützung der schrittweisen Verwirklichung des Rechts auf Nahrung im Kontext nationaler Ernährungssicherung“ beschlossen. Mit den Leitlinien fordert die FAO die Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen auf, ihre Anstrengungen im Kampf gegen den Hunger zu erhöhen. Auch die 2015 verabschiedeten Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) fordern Ernährungssicherheit ein. So sieht das SDG 2 vor, „den Hunger zu beenden und Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung zu erreichen“. Mit SDG 12 werden die Staaten zudem in die Pflicht genommen, für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster zu sorgen. Auch der Privatsektor und die Zivilgesellschaft sind angehalten, ihren Beitrag zu leisten.

Noch immer hungern auf der Welt etwa 800 Millionen Menschen; rund zwei Milliarden Menschen sind mangelernährt. Die Folgen des Klimawandels, aber auch Krisen und Konflikte verschärfen die Situation zunehmend. Um so dringender ist es, die Verpflichtungen aus den internationalen Abkommen umzusetzen.

In zahlreichen Ländern, in denen die Ernährungssituation kritisch oder sogar sehr kritisch ist, werden Agrarrohstoffe angebaut, die international gehandelt werden. Die Forderungen

der Zivilgesellschaft und der Verbraucherinnen und Verbraucher, diese globalen Lieferketten nachhaltig und fair zu gestalten, werden immer lauter. Politik und Unternehmen tragen dem zunehmend Rechnung.

Es gibt zahlreiche Nachhaltigkeitsstandards, die Unternehmen nutzen können, um nachzuweisen, dass sie ökologische und soziale Aspekte in ihren Lieferketten berücksichtigen. Keiner dieser Standards widmet sich aber bisher genügend der Frage, ob die Agrarproduktion auf den landwirtschaftlichen Betrieben im globalen Süden mit dem Menschenrecht auf Nahrung von Kleinbauern und Landarbeitern sowie der Bevölkerung der umliegenden Gemeinden in Einklang steht. Hier schließt der Food Security Standard eine Lücke: Als Baustein für bestehende Nachhaltigkeitsstandards und Zertifizierungssysteme ermöglicht er es, die Einhaltung des Rechts auf Nahrung fundiert einzuschätzen und zu überprüfen.

„Viele Feldarbeiter und Kleinbauern, die Nahrungsmittel und landwirtschaftliche Güter für den Export nach Europa anbauen, hungern, und ihre Menschenrechte werden verletzt. Der FSS stellt die Ernährungssicherheit von Bauern und Arbeitern sicher und schützt umliegende Gemeinden vor negativen Auswirkungen der Exportproduktion.“

– Tina Beuchelt, Zentrum für Entwicklungsforschung der Universität Bonn

„Staaten stehen in der Pflicht, Menschenrechte zu garantieren. Unternehmen wiederum stehen in der Verantwortung, keine Menschenrechte zu verletzen. Der FSS hilft Unternehmen dabei, das Recht auf Nahrung von Bauern und Landarbeitern zu achten und so soziale Verantwortung direkt am Anfang der Lieferkette zu praktizieren.“

– Rafaël Schneider, Deutsche Welthungerhilfe

„Agrarprodukte sind nur nachhaltig, wenn beim Anbau neben ökologischen und sozialen Aspekten auch die Ernährungssicherheit der Produzenten sichergestellt wird. Alle Akteure in der Lieferkette müssen hierfür Verantwortung übernehmen.“

– Liliana Gamba, WWF Deutschland

Was ist Ernährungssicherheit?

„Ernährungssicherheit besteht, wenn alle Menschen zu jeder Zeit physischen und wirtschaftlichen Zugang zu angemessener, gesundheitlich unbedenklicher und nährstoffreicher Nahrung haben, um so ihre Ernährungsbedürfnisse und Nahrungsmittelpräferenzen zugunsten eines aktiven und gesunden Lebens befriedigen zu können.“

FAO, 2004

Der Food Security Standard konkret

Der FSS besteht aus erprobten und messbaren Kriterien, die in bestehende Nachhaltigkeitsstandards integriert und in den unterschiedlichsten Kontexten angewendet werden können. Dadurch ermöglicht er es, ein umfassendes Bild von der Ernährungssituation vor Ort zu zeichnen.

Der Food Security Standard (FSS) eignet sich für sämtliche landwirtschaftlichen Produkte, also für Nahrungs- und Futtermittel ebenso wie für Biomasse, die für die Energiegewinnung oder zur Verwendung in der Kosmetik- oder der chemischen Industrie angebaut wird. Er besteht aus fünf Säulen, 17 Prinzipien, 35 Kriterien und 93 Indikatoren. Damit spiegelt er die Vielzahl an Faktoren wider, die das Recht auf angemessene Ernährung beeinflussen. Denn um zu garantieren, dass Menschen jederzeit in der Lage sind, sich ausreichend mit Lebensmitteln zu versorgen, müssen Bedingungen wie angemessene Löhne und akzeptable Arbeitsbedingungen ebenso erfüllt sein wie der Zugang zu grundlegender Bildung, eine Basis-Gesundheitsversorgung oder Rechtssicherheit. Dasselbe gilt für den Zugang zu sauberem Wasser oder den schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Im Rahmen eines FSS-Audits werden die 35 Kriterien anhand von Dokumenten und Beobachtungen sowie Interviews mit wichtigen Akteursgruppen überprüft. So befragen die Auditoren Mitarbeitende in den Betrieben sowie Kleinbauern und Landarbeiter: Haben die Arbeiter/Bauern das ganze Jahr über genug zu essen? Sind die Löhne angemessen, werden sie rechtzeitig bezahlt? Haben Mütter die Möglichkeit, ihre Kinder während der Arbeitszeit zu stillen? Wird die Versorgung der umliegenden Gemeinden mit sauberem Wasser nicht negativ beeinträchtigt? Zudem werden Lehrer, Ärztinnen und Gesundheitshelfer sowie Vertreter/-innen von Behörden und nicht-staatlichen Organisationen im Umfeld der Unternehmen nach ihrer Einschätzung befragt. Aus dem Zusammenspiel der Antworten lässt sich ein umfassendes Bild von der Ernährungs- und Lebenssituation vor Ort zeichnen.

DIE FÜNF SÄULEN UND 17 PRINZIPIEN DES FSS

STABILITÄT

1. Gute Regierungsführung und Rechtsstaatlichkeit
2. Konformität mit den nationalen Strategien zu Ernährungssicherheit und Entwicklung
3. Minderung natur- und menschengemachter Katastrophen

ZUGANG

4. Sicherstellung von Marktzugang und Förderung lokaler Entwicklung
5. Sicherstellung langfristiger Rentabilität und fairer Verträge
6. Einhalten von Arbeitsrechten und guten Arbeitsbedingungen
7. Durchführung von Trainings und Wissensaufbau
8. Anschluss an soziale Sicherungssysteme

VERFÜGBARKEIT

9. Achtung von Landrechten
10. Achtung von Wasserrechten
11. Anwendung nachhaltiger Landwirtschaftspraktiken

NUTZUNG

12. Garantie von menschenwürdigen Lebensbedingungen und Trinkwasser- und Nahrungsmittelverfügbarkeit
13. Garantie angemessener Ernährung

ÜBERGREIFENDE FAKTOREN

14. Bereitstellung von Beschwerdemechanismen
15. Einhaltung von Frauenrechten/ Geschlechtergerechtigkeit
16. Ernährungsbildung und Schulbildung
17. Erfassen und Überwachen der lokalen Ernährungssituation

„Ein geeignetes Instrument, um zur Verwirklichung des Menschenrechts auf Nahrung beizutragen“

Dr. Eva Ursula Müller leitet im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die Abteilung Wald, Nachhaltigkeit, Nachwachsende Rohstoffe. Das BMEL hat die Erarbeitung des Food Security Standard finanziell gefördert.



Frau Dr. Müller, warum unterstützt Ihr Ministerium den Food Security Standard?

Nachhaltigkeitsstandards und freiwillige Zertifizierungssysteme für Agrarprodukte sind nach unserer Auffassung ein geeignetes Instrument, um zur Verwirklichung des Menschenrechts auf Nahrung und zum Erreichen der globalen Nachhaltigkeitsziele beizutragen. Zu nennen sind hier vor allem SDG 2 – „kein Hunger“ – und SDG 12 – „nachhaltige Produktions- und Konsummuster sicherstellen“. Und nicht zuletzt ist Ernährungssicherheit auch eine wichtige Komponente in der Bioökonomie-Strategie der Bundesregierung. Ich möchte aber auch betonen, dass eine private Zertifizierung keinesfalls die Verpflichtung eines Staates ersetzen kann, das Recht auf Nahrung für seine Bürgerinnen und Bürger umzusetzen. Wir wissen, dass Nachhaltigkeitszertifizierung vor allem für Exportkulturen wie Kaffee, Tee, Baumwolle oder Palmöl von Bedeutung ist. Wir ermuntern aber zugleich die nationalen Regierungen, die für die Zertifizierung entwickelten Kriterien in ihre eigenen Instrumente der Ernährungspolitik zu integrieren.

Ist die Förderung einer Wirtschaft, die verstärkt auf die Nutzung nachwachsender Rohstoffe setzt, nicht kontraproduktiv für das Ziel der Ernährungssicherung?

Nicht zwangsläufig. Mit der Abkehr von fossilen Energieträgern und der Entwicklung hin zu einer stärker biobasierten Wirtschaft nimmt die internationale Nachfrage nach Agrarrohstoffen in der Tat zu. Dies kann die Ernährungssicherheit in den Ländern, in denen Biomasse produziert wird, beeinflussen, beispielsweise wenn die landwirtschaftliche Produktion von Exportgütern mit der Nahrungsmittelproduktion für den lokalen Konsum um knappe Ressourcen wie Land und Wasser konkurriert. Es gibt aber auch Synergieeffekte, wie die FAO – die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen – in mehreren Ländern gezeigt hat. Beispielsweise, wenn anspruchslose Dauerkulturen für die Energiegewinnung auf erosionsanfälligen oder degradierten Flächen angebaut werden und solche Flächen somit in der Bewirtschaftung gehalten werden können. Um eine Beeinträchtigung der Nahrungsmittelproduktion zu verhindern, haben die EU und die Bundesregierung in ihren Bioökonomie-Strategien das Primat der Ernährungssicherheit für alle potenziellen Nutzungsformen von Biomasse festgelegt.

Und hier kommt der Food Security Standard ins Spiel?

Ja, genau. Die EU hat Gesetze erlassen, die Umweltverpflichtungen für die Produktion von Biomasse – insbesondere für Biokraftstoffe – festsetzen. Um nachzuweisen, dass sie die Verpflichtungen einhalten, nutzen die Produzenten Zertifizierungssysteme. Diese Systeme arbeiten mit nach den gesetzlichen Vorgaben definierten Nachhaltigkeitsstandards und kontrollieren deren Einhaltung auf der Produzentenebene. Da hierbei bisher jedoch vor allem ökologische Aspekte betrachtet werden, ist eine Ergänzung nötig, die spezifisch auf Fragen der Ernährungssicherheit eingeht.

Was macht für Sie die besondere Stärke des Food Security Standard aus?

Wir wissen, dass internationale Normen und Richtlinien wie das Recht auf Nahrung oder die Freiwilligen Leitlinien der FAO für verantwortungsvolle Landnutzung für Unternehmen und Landwirte vor Ort recht abstrakt sind. Daher brauchen wir unbedingt Instrumente, die ihnen helfen, die Prinzipien konkret umzusetzen und die Umsetzung sorgfältig zu prüfen. Der Food Security Standard ist ein solches Instrument.

Wäre eine gesetzliche Verpflichtung nicht der bessere Weg?

Die meisten Staaten haben die Menschenrechtspakte ratifiziert und auf nationaler Ebene Gesetze zu deren Achtung erlassen. Bei der Umsetzung in die Praxis sind allerdings auch Defizite zu verzeichnen. Die Bundesregierung hat mit der Verabschiedung des Nationalen Aktionsplans für Wirtschaft und Menschenrechte (NAP) klargestellt, dass auch deutsche Unternehmen Verantwortung für die Einhaltung der Menschenrechte in ihren Lieferketten tragen. Sie erwartet von den Unternehmen, dass sie ihre entsprechenden Sorgfaltspflichten im Wege der Freiwilligkeit wahrnehmen. Im NAP ist festgehalten, dass die Bundesregierung weitergehende Schritte prüfen wird, sofern keine ausreichende Umsetzung erfolgt. Dies geht bis hin zu gesetzlichen Maßnahmen und zur Erweiterung des Kreises der zu erfassenden Unternehmen.



Getestet und für gut befunden

Bedeutende Nachhaltigkeitsinitiativen und Zertifizierungssysteme wie der Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), die Rainforest Alliance, ISCC und Cotton made in Africa haben in Ländern mit unterschiedlicher Ernährungssituation getestet, wie sich der Food Security Standard in ihre Systeme integrieren lässt; Agrarproduzenten und Zertifizierungsstellen haben im Rahmen von Pilot-Audits geprüft, welchen Mehrwert der Standard bietet und wie er sich in ihre üblichen Arbeitsabläufe einfügen lässt. Ihr Fazit: Getestet und für gut befunden.

„Die FSS-Kriterien sind prüffähig und praxistauglich“

Michael Kitetu ist Lead Auditor und Scheme Manager Café and Cocoa Practices bei der Zertifizierungsstelle AfriCert. Für den FSS hat er in Sambia und Kenia Pilot-Audits von Kleinbauern zu den Standards von Cotton made in Africa und der Rainforest Alliance durchgeführt. Im folgenden Bericht gibt er seine persönliche Meinung wieder.



„Was mich am Food Security Standard überzeugt ist die Objektivität, mit der die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln für Kleinbauern gemessen wird. Vielen Menschen in Europa sind die Lebensbedingungen der Farmer in den Ländern, aus denen sie ihre Produkte beziehen, ja nicht bekannt. Nehmen Sie mein Heimatland Kenia. Dort gilt die Ernährungssituation als kritisch. Die meisten Landwirte können nicht ausreichend gesunde Nahrung für sich selbst produzieren. Zudem haben sie keinen direkten Zugang zu den Märkten. Sie verkaufen ihre Ware an Zwischenhändler und erhalten dafür nur einen Bruchteil des Preises, den ihre Produkte am Markt erzielen. Ich finde es daher sehr positiv, wenn in den Lieferketten sichergestellt wird, dass die Bauern genug Nahrung haben. Und zwar nicht nur in ausreichender Menge, sondern auch in guter Qualität.“

Vom technischen Aspekt ist es nicht schwer, den Food Security Standard in die Audits zu integrieren. Wichtig ist, dass jemand diese Arbeit übernimmt, der Erfahrung mit dem Audit kombinierter Prozesse hat, denn der Food Security Standard ergänzt ja einen bestehenden Standard. Zudem muss der Zeitfaktor berücksichtigt werden. Alle Kriterien des FSS zu evaluieren bedeutet, dass mehr Arbeitstage und damit auch etwas höhere Kosten für die Zertifizierung anfallen.

Eine Herausforderung, die generell für die Einführung von Standards gilt, ist die Akzeptanz. Ein Betriebsleiter sagte beispielsweise zu mir: „Ich soll also sicherstellen, dass unsere Angestellten und Lieferanten genug zu essen haben. Das ist machbar, aber wie soll ich dann unser Geschäft am Laufen halten?“ Diese Haltung der Produzenten ist verständlich. Für die Umsetzung des Food Security Standard kann dies in besonders ernährungsunsicheren Situationen eine Hürde bedeuten. Gerade in ernährungsunsicheren Ländern ist es daher wichtig,

den FSS bei den nationalen Regierungen bekannt zu machen, damit diese dann Politiken und entsprechende nationale Ernährungssicherungsstrategien entwickeln und umsetzen.

Produzenten, die den Food Security Standard umsetzen, brauchen eine Garantie, dass ihre Produkte von den Märkten auch aufgenommen werden. Und dass sie einen Preisaufschlag erhalten, schließlich haben sie ja auch höhere Kosten. Schwankende Marktpreise können hier zu einem großen Problem werden. Handelsunternehmen und Käufer in den Industrieländern stehen ebenfalls in der Verantwortung, angemessene Preise sicherzustellen. Auf jeden Fall ist es gut, dass die Kriterien des FSS auf den spezifischen Kontext – also für Kleinbauern oder Großbetriebe – zugeschnitten sind.

Aus Auditoren-Sicht sind die FSS-Kriterien grundsätzlich prüffähig und praxistauglich. Sicherlich lässt sich in Regionen, die sehr von Hunger betroffen sind, nicht alles von heute auf morgen umsetzen. Aber generell werden die Herausforderungen nicht die positiven Aspekte überlagern. Denn langfristig ist der Food Security Standard ein Gewinn für Produzenten, Bauern und Landarbeiter.“

AfriCert

Als Zertifizierungsstelle führt AfriCert Audits für Nachhaltigkeitsstandards wie Global G.A.P, Rainforest Alliance und UTZ Certified sowie Verifizierungen beispielsweise für Cotton made in Africa und Starbucks C.A.F.E. Practices durch. Sitz der 60-Mitarbeiter-Organisation ist Nairobi, Kenia.

Mehr Informationen: www.africertlimited.co.ke

„Ein Unternehmen ist dann erfolgreich, wenn sein Umfeld gemeinsam mit ihm wachsen kann“

Lely Antelo Melgar ist Beauftragte für Nachhaltigkeits-Standards im Management des bolivianischen Zuckerproduzenten Aguaí. Das Unternehmen hat den Food Security Standard im Rahmen der ISCC-Zertifizierung eingesetzt.



„Seit der Gründung von Aguaí war es unser Ziel, die anspruchsvollsten Märkte zu erobern. Wir wollten Produkte anbieten, die den allerhöchsten internationalen Standards entsprechen. Die Unterstützung des ISCC bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitsaspekten hat uns beim Zugang zu diesen Märkten geholfen. Zudem war die Teilnahme am Pilot-Audit für uns eine gute Gelegenheit, die Lebensrealität der Menschen kennenzulernen, die für uns Zuckerrohr anbauen und ernten. So konnten wir verlässliche Informationen erhalten, um hier die größtmöglichen Verbesserungen durchzuführen.“

Nachhaltig zu wirtschaften und zertifiziert zu sein, hat für ein Unternehmen in verschiedener Hinsicht Vorteile: aus wirtschaftlicher Sicht, weil es den Zugang zu neuen Märkten erleichtert – ohne die Zertifizierung hätten wir beispielsweise vor allem in der Alkoholsparte bestimmte internationale Märkte nicht bedienen können; aus sozialer Sicht, weil das Unternehmen gemeinsam mit seinem Umfeld daran arbeitet, umweltfreundliche Maßnahmen, die sich in der Praxis bewährt haben, umzusetzen; und aus personeller Sicht, weil es Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter motiviert, einem Unternehmen anzugehören, das als nachhaltig anerkannt ist.

Begonnen haben wir die Produktion zertifizierter Rohstoffe gemeinsam mit einer Gruppe von Produzenten, die sich der Herausforderung stellen wollten, nach den ISCC-Richtlinien zu arbeiten. Eine solche Entscheidung hat übrigens nichts mit der Größe eines Betriebes oder der Produktionsmenge zu tun. Vielmehr geht es darum, sich klar für eine gute fachliche Praxis zu entscheiden, die langfristig die eigenen Kosten senken wird.

Bei Aguaí verfügen wir über eine Agrarabteilung und über eine Zentralstelle, über die wir unsere Zuckerrohrlieferanten das ganze Jahr über in technischen Fragen und zu Vorschriften und Standards beraten. Wir bieten unter anderem Schulungen zu verbesserten Anbaupraktiken, zur nachhaltigeren Erzeugung von Biomasse, zu neuen Technologien und zu guter fachlicher Praxis an. Zudem arbeiten wir sowohl mit der Gemeinde als auch mit den lokalen Behörden eng zusammen. Gemeinsam versuchen wir, Lösungen zu finden, und zwar nicht nur für Herausforderungen, die gutnachbarliche Beziehungen und die lokale Entwicklung betreffen. Vielmehr wollen wir auch Ideen für öffentlich-private Partnerschaften entwickeln, die dann

von anderen Regionen des Landes übernommen werden können. Wir sind überzeugt, dass einzelbetriebliches Wachstum nicht genug ist. Ein Unternehmen ist langfristig nur dann erfolgreich, wenn sein Umfeld gemeinsam mit ihm wachsen kann. Und wenn es dazu beiträgt, die natürlichen Ressourcen in diesem Umfeld zu schützen.

Natürlich stößt man auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit immer auch auf Hindernisse. Die größte Hürde liegt vielleicht darin, die passenden Informationen zur Verfügung zu stellen, um zu verdeutlichen, dass die Zertifizierung für das eigene Unternehmen tatsächlich einen Mehrwert bedeutet. Einem Unternehmen, das den Food Security Standard umsetzen möchte, würde ich raten, zunächst klare Ziele zu formulieren. Nur dann kann es strategisch an der Umsetzung der Zertifizierung arbeiten und so über kurz oder lang den damit verbundenen wirtschaftlichen und sozialen Nutzen – für das Unternehmen selbst und für die Region – erzielen.

Wir gehen davon aus, dass auch in Lateinamerika die Nachfrage nach Produkten von nachhaltig wirtschaftenden Unternehmen exponentiell steigen wird; dasselbe gilt für die Anforderung, sich als Unternehmen für Ernährungssicherheit einzusetzen.“

Aguaí

Aguaí ist eine von insgesamt sechs bolivianischen Zuckerfabriken. In dem 2013 gegründeten Unternehmen werden jährlich zwei Millionen Tonnen Zuckerrohr zu Zucker und Alkohol verarbeitet. Der Zucker ist vorrangig für den heimischen Markt bestimmt, der Alkohol für den Export. Das Unternehmen bezieht seinen Rohstoff hauptsächlich von Großbetrieben, aber auch Kleinbauern zählen zu den Lieferanten. Die Produzenten sind in einer Produktionsgenossenschaft zusammengeschlossen; einige Mitglieder halten auch Anteile an der Fabrik. Rund 75 Prozent des Zuckerrohrs sind nach den Richtlinien der International Sustainability & Carbon Certification (ISCC) zertifiziert.

„Wenn man Ernährungssicherheit ernst nimmt, muss man allumfassend zertifizieren“

Dr. Jan Henke ist Direktor von ISCC – International Sustainability & Carbon Certification. Der Food Security Standard wurde von ISCC im Rahmen von zwei Zertifizierungsaudits unter realen Bedingungen getestet.



Herr Dr. Henke, warum hat ISCC beschlossen, den Food Security Standard in die Zertifizierung einzubeziehen?

Ernährungssicherheit ist ein wichtiges Thema und war zu einem bestimmten Grad schon immer Bestandteil von ISCC. Aber in der Gesamtheit und Komplexität, wie der FSS das Thema jetzt abdeckt, ist das meines Erachtens bisher in keinem Zertifizierungssystem der Fall. Wir fanden es spannend, an der Entwicklung von Anfang an beteiligt zu sein und dann auch die Möglichkeit zu haben, den FSS zu testen und bei ISCC zu implementieren.

Wo liegen denn die größten Unterschiede zur bisherigen ISCC-Zertifizierung?

Soziale Aspekte wie die Einhaltung von grundlegenden Arbeitsstandards oder Menschenrechten sind natürlich bereits in den Standards abgedeckt. Aber die Befragung externer Akteure, die ganze Informationseinholung vorab zum Thema Ernährungssicherheit in einer bestimmten Region oder bei bestimmten Unternehmen – das geht über das hinaus, was bisher über Zertifizierungssysteme erfasst wird.

Ist das nicht ein immenser Aufwand für alle Beteiligten?

Wenn man Ernährungssicherheit ernst nimmt, dann muss man das auch so allumfassend machen. Wichtig ist jetzt, dass vonseiten der Unternehmen auch die Nachfrage generiert wird. Es muss hier in Deutschland Unternehmen geben, die sagen, ich beziehe Produkte aus der Landwirtschaft, und Ernährungssicherung ist mir dabei wichtig. Auf der anderen Seite muss es auch ein entsprechendes Angebot geben und jemanden, der bereit ist, das zu implementieren. Deshalb ist es jetzt extrem wichtig, den FSS bekannt zu machen.

Wie schätzen Sie die Nachfrage der Unternehmen ein?

Bisher bestand ja nicht die Möglichkeit, Ernährungssicherheit über die Zertifizierung in dieser umfassenden Form abzudecken. In den vergangenen Jahren wurden die Kriterien und Indikatoren entwickelt, die Checklisten und Tools ausgearbeitet. Nun ist das Instrument einsatzbereit, und es gilt, die Unternehmen zu informieren und ihnen zu sagen: „Jetzt seid Ihr an der Reihe.“ Dazu müssen sie sich natürlich verpflichtet fühlen. Deshalb müssen auch die NGOs weiter Druck ausüben. Und auch aus der Politik müssen Impulse kommen, beispielsweise über das Lieferkettengesetz ...

Das heißt, Sie halten gesetzliche Verpflichtungen für einen guten Weg?

Auf jeden Fall. Wir haben das ja bei den Biokraftstoffen gesehen: Wenn es eine gesetzliche Verpflichtung gibt, diese Zertifizierung entlang der gesamten Lieferkette zu implementieren, dann wird das auch gemacht. Weil es für Unternehmen eine Vorbedingung für den Marktzutritt ist. Noch dazu wurden im Fall der Biokraftstoffe Preisprämien generiert, sodass sich die Zertifizierung auch für die Produzenten vor Ort gelohnt hat.

Noch einmal zurück zur FSS-Zertifizierung. Welche Kosten kommen dabei auf die Unternehmen zu?

Das ist sehr individuell und hängt immer davon ab, in welchem Umfeld sich das Unternehmen bewegt. Arbeite ich in einem ernährungsunsicheren Land mit Tausenden von Kleinbauern, sind Aspekte wie die Einführung von Mindestlöhnen etc. sicherlich eine Herausforderung. Für die Unternehmen vor Ort bedeutet das auf jeden Fall Investitionen. Was das Audit betrifft, halten sich die Kosten aber in Grenzen, schließlich geht es ja nur um die zusätzliche Auditierung der bisher bei ISCC nicht abgedeckten Teile des FSS. Und selbst, wenn ein zusätzlicher Audit-Tag oder zwei anfallen, sollte das bei einem so wichtigen Thema keine Hürde darstellen.

International Sustainability & Carbon Certification (ISCC)

International Sustainability & Carbon Certification (ISCC) ist ein Multi-Akteurs-Zertifizierungssystem mit zurzeit 133 Mitgliedern aus Wirtschaft und Zivilgesellschaft. Es erfasst Nachhaltigkeitsaspekte in der Produktion von Rohstoffen entlang der gesamten Wertschöpfungskette: die Verminderung von Treibhausgasemissionen, den Schutz von Boden, Wasser, Luft und Artenvielfalt sowie die Einhaltung von Menschen-, Arbeits- und Landrechten. Zudem wird die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe garantiert. ISCC wird von mehr als 30 Zertifizierungsstellen in über 100 Ländern eingesetzt. Seit dem Start im Jahr 2014 wurden mehr als 24.000 Zertifikate an über 3.800 Nutzer vergeben.

Mehr Informationen: www.iscc-system.org

Der Food Security Standard ...

- trägt dazu bei, das Menschenrecht auf Nahrung zu schützen;
- schließt eine bestehende Lücke in Nachhaltigkeitsstandards;
- hilft Unternehmen, ihrer Verantwortung für Ernährungssicherheit gerecht zu werden;
- kann in den unterschiedlichsten Kontexten und für sämtliche Agrarprodukte angewendet werden;
- beinhaltet praxiserprobte und messbare Kriterien;
- kann in bestehende Nachhaltigkeitsstandards integriert werden;
- wird von renommierten Zertifizierungssystemen unterstützt.

Für Standards, Zertifizierungssysteme und Zertifizierungsstellen, die den Food Security Standard anbieten bzw. in ihre bestehenden Kriterienkataloge integrieren wollen, stehen neben einem umfassenden Handbuch verschiedene Checklisten und Interview-Leitfäden sowie zahlreiche Trainingsmaterialien bereit. Diese Instrumente sind jeweils auf die spezifischen Bedingungen von kleinbäuerlichen und mittelgroßen Betrieben sowie von Plantagen zugeschnitten. Unternehmen können diese Instrumente auch nutzen, um sich auf die Umsetzung des FSS vorzubereiten.

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf, wir beraten Sie gern.

info@foodsecuritystandard.org

www.foodsecuritystandard.org

IMPRESSUM

Herausgeber:

- Welthungerhilfe – Dr. Rafaël Schneider
- WWF Deutschland – Dr. Liliana Gamba
- Zentrum für Entwicklungsforschung der Universität Bonn (ZEF) – Dr. Tina Beuchelt



Stand: Juni 2020

Redaktion: Silvia Richter, www.mediamondi.de

Gestaltung: Marjike Küsters, www.studioazola.com

Fotos: Titel: Audra Melton, WWF-US; S. 2: BMEL; S. 3/4: Privat; S. 5: Thibault Belvaux; Rückseite: FSS

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

