

## **B.A.U.M.-Umweltpreis 2017**

Kategorie: Kleine und mittelständische Unternehmen

## Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco Fattoria La Vialla



Antonio, Bandino und Gianni Lo Franco

Die drei Brüder Lo Franco – Gianni (Jahrgang 1969), Antonio (Jahrgang 1971) und Bandino (Jahrgang 1976) – sind gleichberechtigte Teilhaber und Verwalter der Fattoria La Vialla. Sie verfügen über Universitätsabschlüsse in Wirtschaftslehre und Handel. Die Grundlagen der Feldarbeit lernten sie bereits als Kinder, als sie mit ihren Eltern und mit befreundeten Familien die Wochenenden auf dem ersten restaurierten Hof von La Vialla verbrachten. Aus dem Hobby wurde eine Berufung.

Die Fattoria La Vialla ist einer der wenigen Betriebe, die über ein geschlossenes Kreislaufsystem mit vollständiger Rückverfolgbarkeit für eine Vielzahl verschiedener Erzeugnisse (Wein, Olivenöl, Käse, Soßen, Obst, Gemüse, Nudeln, Plätzchen, Honig, Essig) und Vertriebsketten verfügen. Die Herstellung der Erzeugnisse erfolgt bis auf einige Ausnahmen über die gesamte Wertschöpfungskette im eigenen Unternehmen – von der Saat über die Ernte, von der Aufzucht über die Verarbeitung und Verpackung, vom direkten Kundenkontakt bis hin zum Versand.

"Unser Unternehmen beweist, dass es in jeder Hinsicht lohnenswert ist, Wirtschaftlichkeit nicht mit Profit gleichzusetzen, sondern Projekte aufgrund persönlicher Überzeugung zu initiieren", so sind sich die Brüder einig.

Die Fattoria La Vialla entstand nach dem Vorbild der alten toskanischen Landgüter, auf denen alles selbst hergestellt wurde und nur wenige Lebensmittel zugekauft werden mussten. Antibiotika, Pestizide und Futtermittel, die nicht aus biologischem Anbau stammen, werden nicht verwendet. 1983 wurde der Betrieb biologisch zertifiziert, seit 1997 wird nach der biodynamischen Methode angebaut, und im Jahr 2005 erhielten die ersten Erzeugnisse die Demeter-Zertifizierung.

Seit 2008 werden alle Emissionen des Betriebs erfasst und in einer CO<sub>2</sub>-Bilanz ausgewiesen. Der ökologische Fußabdruck des Unternehmens ist seit 2009 negativ. Allein in den letzten drei Jahren konnten über 9.996 Tonnen CO<sub>2</sub>e vermieden werden. 2009 erfolgte ein wichtiger Schritt zur Optimierung der Energieeffizienz der Bürogebäude. Durch Flächenvereinigung und -rationalisierung, die Installation einer Warmwasserheizung sowie den Einsatz energiesparender Geräte konnte der Energieverbrauch um insgesamt 20 Prozent verringert werden. Die Fattoria La Vialla gewinnt bisher 36 Prozent der gesamten verwendeten Energie durch Photovoltaikanlagen; in fünf Jahren sollen es 60 Prozent sein. Der restliche Energiebedarf wird durch zertifizierten Öko-Strom gedeckt. Recyclingpapier, der Verzicht auf Plastik, Temperaturregelungen, die Weiterverarbeitung des Vegetationswassers sowie eine neue

Ölmühle sparen zusätzlich Energie und Wasser ein. Seit 2014 darf sich die Fattoria La Vialla als "Klimaneutrales Unternehmen" bezeichnen.

Eines der ehrgeizigen Projekte der Fattoria ist die vor wenigen Jahren begonnene Umstellung vom Straßen- auf den Schienentransport. In den vergangenen Jahren konnte eine langsame Steigerung verzeichnet werden. Für 2017 wird angestrebt, zehn Prozent des Transports auf die Schiene zu verlegen.

Diese Bemühungen wurden mit bedeutenden Auszeichnungen belohnt. 2009 wurde die Fattoria La Vialla während der Internationalen Klimakonferenz in Kopenhagen als Beispiel für einen nachhaltigen Betrieb vorgestellt. 2015 gelangte die Fattoria unter die Top Ten beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis. Fünf Mal durfte sich das Unternehmen "Bester Produzent Italien biologischer Anbau" bei der Berliner Wein Trophy, drei Mal "Erzeuger des Jahres International" bei der MundusVini Biofach nennen. 2016 war es "Italian Wine Producer of the Year" bei der International Wine and Spirit Competition. Die Erzeugnisse der Fattoria wurden bislang insgesamt 1.145 Mal prämiert.

Die Brüder Lo Franco arbeiten nicht nur an der Optimierung des eigenen Betriebs, sie möchten auch andere zum Umdenken anregen: Die im Jahr 2009 ins Leben gerufene Stiftung "Famiglia Lo Franco" stellt Finanzmittel und Ressourcen zur Förderung und Verbreitung der biodynamischen Landwirtschaft zur Verfügung. Bis heute hat die Stiftung 590 Hektar eigenes, neu erworbenes und gepachtetes Land auf Biodynamik umgestellt und 88 andere Betriebe dazu bewegen können, auf "Bio" zu setzen.

Die Fattoria La Vialla führt ihren Erfolg auf dem deutschen Markt maßgeblich auf die konsequente ökologische Ausrichtung des Unternehmens zurück. Dank eines koordinierten Systems zur Implementierung von biologisch-dynamischer Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung sowie Verkauf ist es gelungen, ein nachhaltiges, andauerndes Wachstum in ökologischer, sozialer und ökonomischer Hinsicht zu erzielen und eine führende Position sowie Vorbildcharakter in der Bio-Branche zu erlangen. In Anerkennung dieser Leistung erhalten die Brüder Lo Franco den B.A.U.M.-Umweltpreis 2017 in der Kategorie "Kleine und mittelständische Unternehmen".