

ZUM WOHL FÜR MENSCH & NATUR!

Krombacher
Factsheet 2023



Inhaltsverzeichnis

	Grußwort	Seite 4 - 5
	Über uns	Seite 6 - 7
	Nachhaltigkeitsstrategie, Meilensteine und Ziele	Seite 8 - 17
	Produkt	Seite 18 - 21
	Produktion	Seite 22 - 23
	Natur	Seite 24 - 27
	Mitarbeitende	Seite 28 - 31
	Verbrauchende	Seite 34 - 35
	Gesellschaft	Seite 36 - 39
	Das wollen wir noch erreichen	Seite 40 - 41

Liebe Leserinnen und Leser,

Nachhaltigkeit ist für uns als Familienunternehmen kein bloßes Schlagwort, sondern eine tief verwurzelte Verpflichtung gegenüber Mensch und Natur, die wir seit Jahrzehnten aktiv leben. Unsere langjährige Naturverbundenheit prägt unser Handeln und so setzen wir generationsübergreifend alles daran, unsere Prozesse und Produkte kontinuierlich umweltfreundlicher und nachhaltiger zu gestalten.

Konkret haben wir in den letzten Jahren bedeutende Schritte unternommen:

CO₂-Reduktion: Durch den Einsatz modernster energieeffizienter Technologien in unserer Produktion konnten wir unsere CO₂-Emissionen bereits signifikant senken. Beispielsweise setzen wir vermehrt auf erneuerbare Energien, wodurch wir jährlich tausende Tonnen CO₂ einsparen. Unser Ziel: die vollständige Dekarbonisierung.

Kreislaufwirtschaft: Wir haben unser Verpackungskonzept überarbeitet und verwenden zu einem großen Teil recycelte Materialien. Zudem fördern wir aktiv das Mehrwegsystem, um Abfälle zu reduzieren und Rohstoffe zu schonen.

Wassermanagement: Der Schutz und die sparsame Nutzung von Wasser stehen bei uns im Fokus. Durch optimierte Produktionsprozesse konnten wir unseren Wasserverbrauch pro Hektoliter Bier in den letzten Jahren kontinuierlich senken.

Angesichts der zunehmenden Auswirkungen des Klimawandels und der dringenden Notwendigkeit, den globalen Temperaturanstieg zu begrenzen, ist unser Engagement heute wichtiger denn je. Wir haben zahlreiche Maßnahmen ergriffen, um unseren ökologischen Fußabdruck weiter zu minimieren. Gleichzeitig verstehen wir die verschärften EU-Regularien, wie die EU-Taxonomie und die ESG-Be-

richtspflichten, als Chance, unsere Nachhaltigkeitsziele noch gezielter zu verfolgen.

Ausblick und Verpflichtung:

In den kommenden Jahren werden wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie weiter ausbauen und an den neuen CSRD-Standards (Corporate Sustainability Reporting Directive) ausrichten. Dadurch werden wir noch transparenter über unsere Fortschritte und Herausforderungen berichten. Detailliertere Informationen zu unseren Maßnahmen und Zielen finden Sie bereits jetzt auf unserer Homepage unter www.krombacher.de/nachhaltigkeit.

Ich wünsche Ihnen eine informative und inspirierende Lektüre!

Wolfgang Schötz

– Leiter Nachhaltigkeitsmanagement der Krombacher Brauerei –





Erfolgreiches Familienunternehmen

Die Krombacher Brauerei ist eine der größten und modernsten Brauereien in Deutschland. Als inhabergeführtes Familienunternehmen steht nachhaltiges Handeln für uns im Vordergrund. Neben dem Flaggschiff Krombacher Pils gibt es unter dem Dach der Marke Krombacher eine erfolgreiche Sortenfamilie mit inzwischen fast **20 % alkoholfreier Produkte**, die kontinuierlich durch weitere Innovationen bereichert wird.

Dieser Bericht bezieht sich ausschließlich auf die Krombacher Brauerei am Standort Krombach für das Berichtsjahr 2023.

Unsere Kennzahlen 2023:

- Ausstoß: 6.020 Tsd. hl
- Umsatz: 737,8 Mio. Euro
- Anzahl Mitarbeitende: 942



Aktuelles Produktportfolio:





Nachhaltig und zukunftsfähig

Als erfolgreiches Familienunternehmen setzen wir uns täglich dafür ein, unsere Zukunftsfähigkeit durch unser Nachhaltigkeitsenga-

gement zu stärken. Unsere Nachhaltigkeitsstrategie beruht dabei auf konkreten Zielen und basiert auf den Sustainable Development

Goals (SDGs) der Vereinten Nationen. Dabei orientieren wir uns an Best-Practices.



Nachhaltigkeit „Zum Wohle für Mensch & Natur“



Produkt



Produktion



Natur



Mitarbeitende



Verbrauchende



Gesellschaft

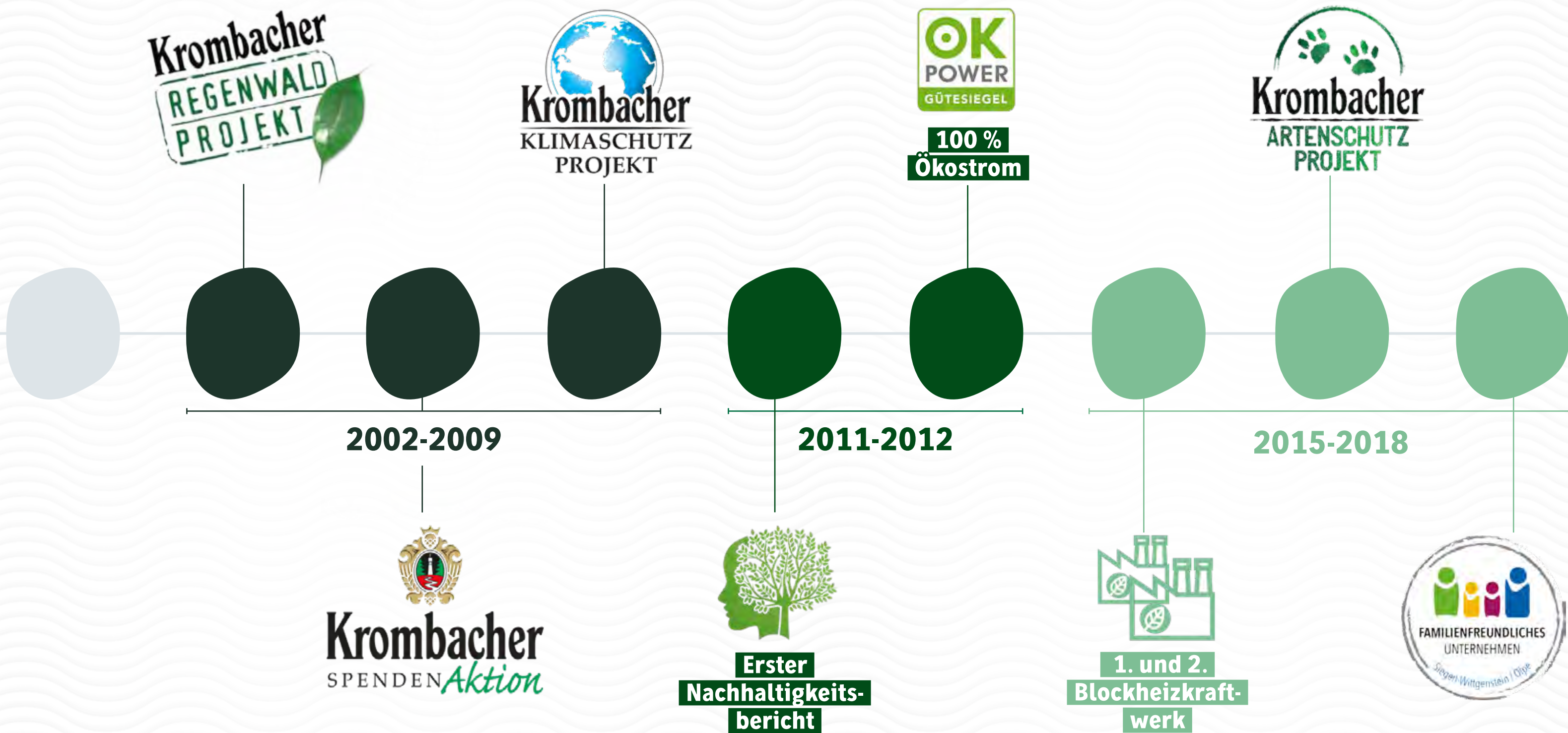
Unser Bekenntnis: Handeln zum Wohle für Mensch & Natur

Wir streben danach, proaktiv nachhaltige Initiativen voranzutreiben. Dieser kontinuierliche Prozess des nachhaltigen Handelns ist tief in unserer Unternehmenskultur ver-

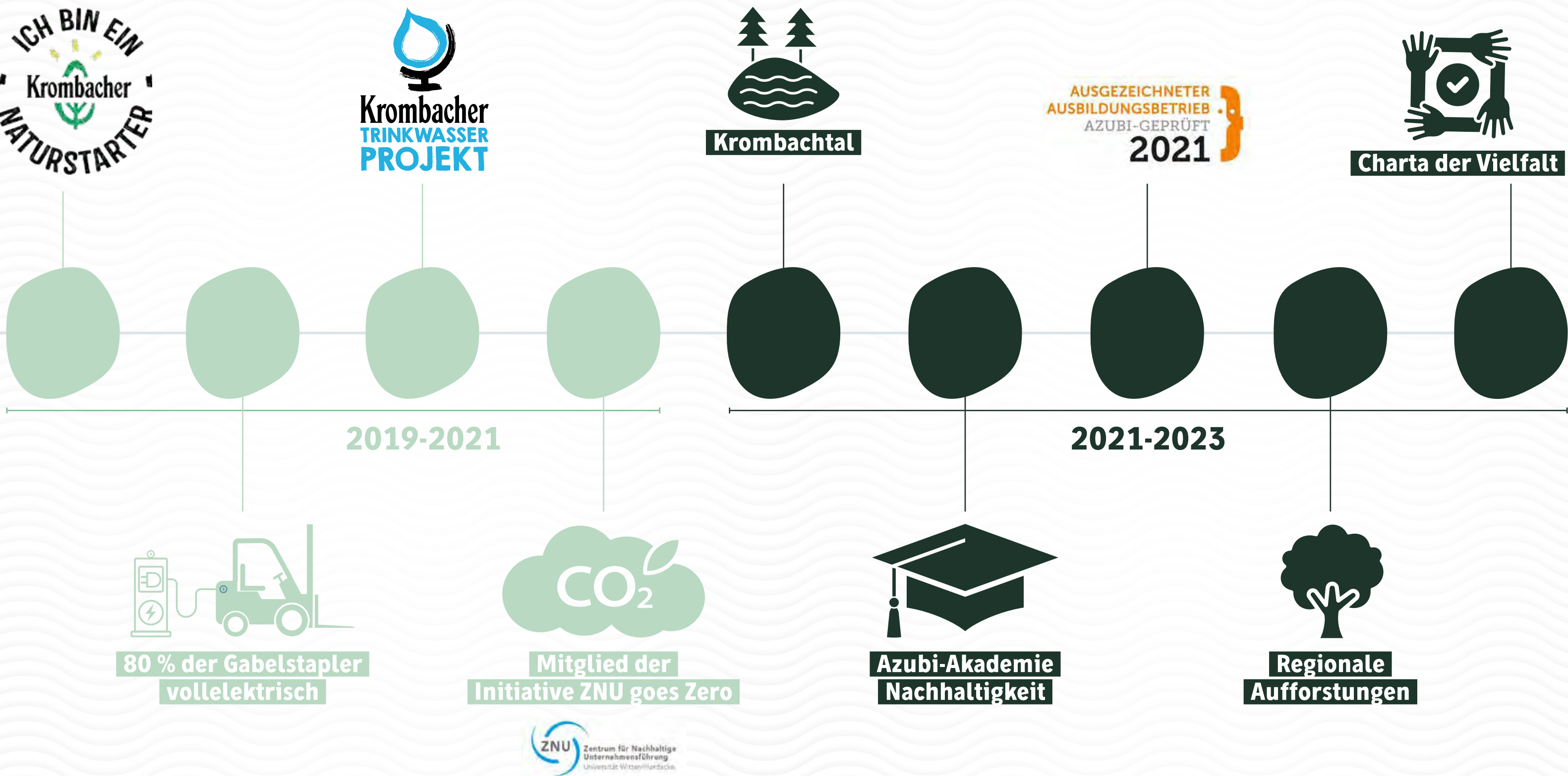
ankert und wird ambitioniert von Generation zu Generation weitergeführt. Mit unserem Nachhaltigkeitshaus „Zum Wohle für Mensch & Natur“ definieren wir sechs

wesentliche Handlungsfelder für uns: Produkt, Produktion, Natur, Mitarbeitende, Verbrauchende und Gesellschaft.

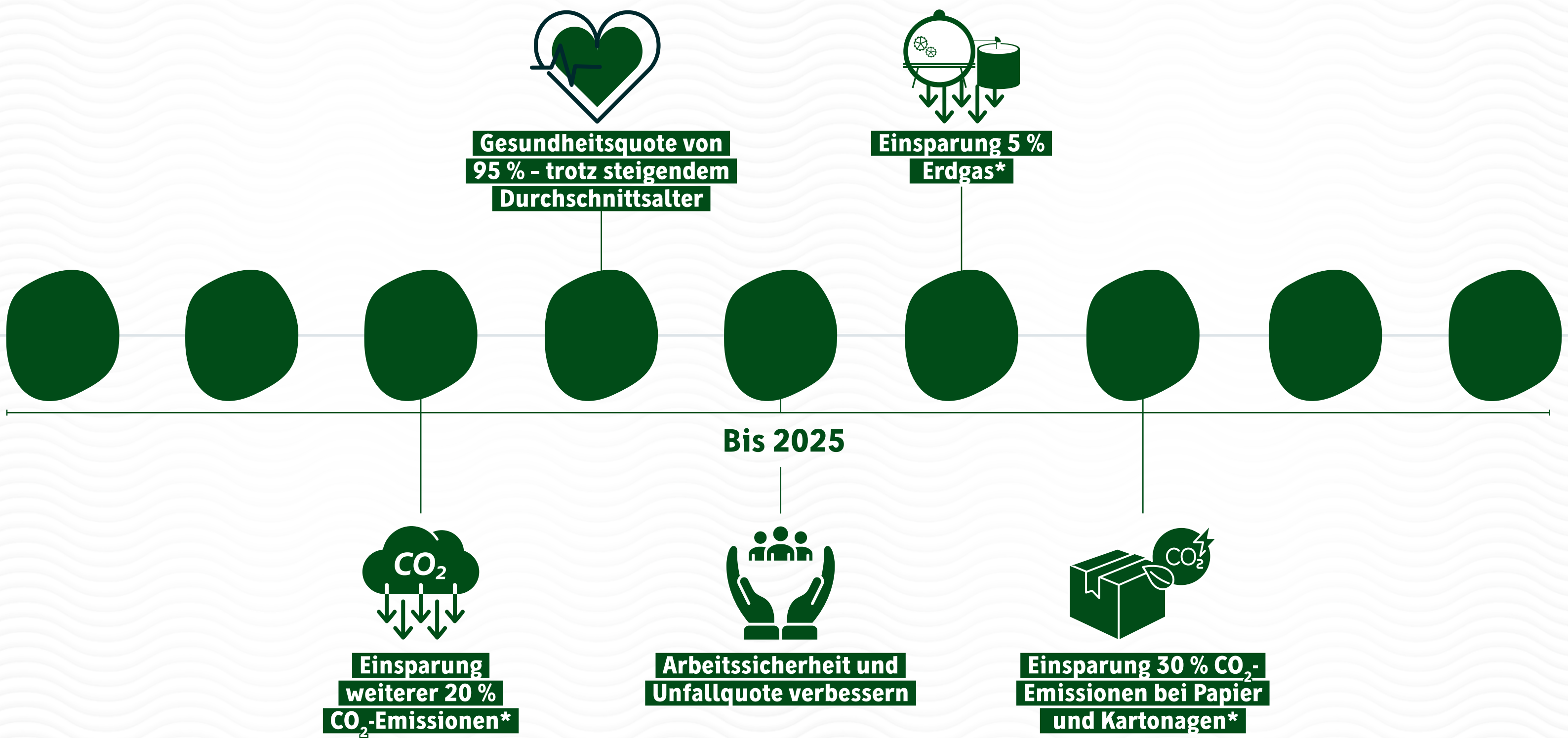
Unsere Meilensteine...



...auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit

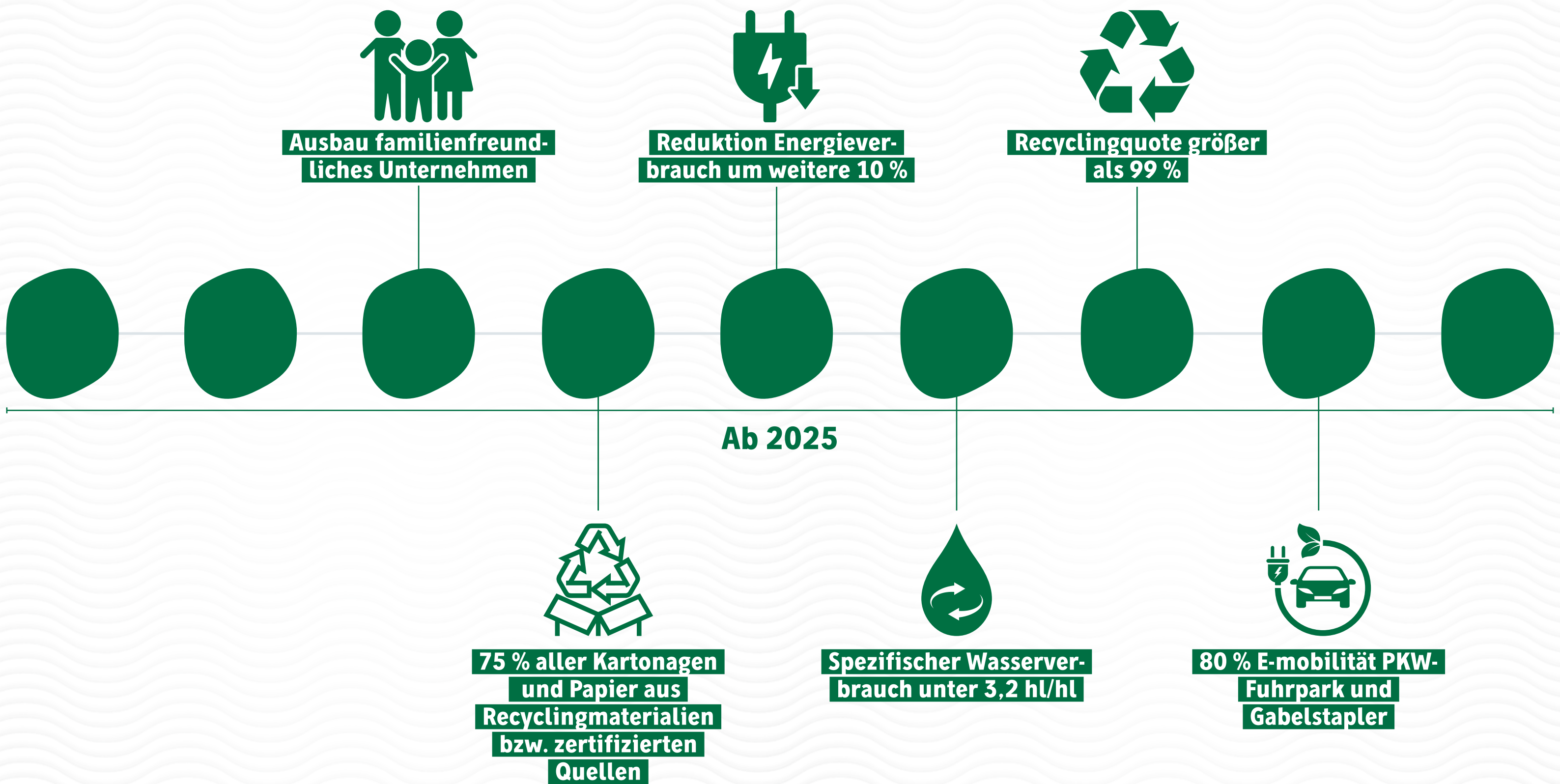


Unsere Ziele...



***Basisjahr 2019**

... für eine nachhaltigere Zukunft





PRODUKT

Verantwortungsvolle Rohstoffnutzung

Malz, Wasser, Hopfen und Hefe – das ist alles, was es braucht, um ein Krombacher nach dem deutschen Reinheitsgebot zu brauen. Der weltweite Ressourcenbedarf wächst immer weiter, daher ist es bedeutender denn je, nachhaltig zu wirtschaften. Unsere wichtigsten

Rohstoffe kaufen wir gewissenhaft ein, nutzen sie verantwortungsvoll und setzen innerhalb unserer Lieferketten auf verpflichtende Umwelt- und Sozialstandards. Wir haben durch die Klimaverschiebung wachsende Anforderungen entlang der gesamten Lieferkette

und stellen uns gemeinsam mit unseren Lieferanten darauf ein. Zudem geben wir täglich unser Bestes, um den Rohstoffeinsatz weiter zu optimieren – bei gleichbleibend hoher Produktqualität.

81.396 t Malz

Zweizeilige Sommergerste zeichnet sich durch ihr volles und kräftiges Korn aus und bildet somit die ideale Grundlage für unser hochwertiges Braumalz. Wir nutzen ausschließlich Malz aus kontrolliertem, nachhaltigem Anbau. Sobald das Malz bei uns ankommt, unterziehen unsere erfahrenen Braumeister es einer gründlichen Qualitätsprüfung. Nur das Malz, das unsere strengen Kriterien in Bezug auf Reinheit, Nährstoffgehalt und Geschmack erfüllt, findet den Weg in unsere Krombacher Produkte.

„Durch das sorgfältige Optimieren unserer Prozesse, den schonenden Einsatz unserer Rohstoffe und den gezielten Einsatz moderner Technologien haben wir beeindruckende Ergebnisse erzielt. Der Weg dorthin hat allen Beteiligten großen Spaß gemacht und wir sind voller Ideen für die Zukunft.“



*Christian Zimmer,
Leiter Produktion.*



36.822 kg Hopfen

Unser Siegelhopfen kommt ausschließlich aus der Hallertau in Bayern. Es ist der Hopfen, der den erfrischenden, feinherben Geschmack eines Krombachers prägt. Die Hopfendolden enthalten natürliche Substanzen, die unserem Bier seinen charakteristischen Duft verleihen, bekannt als die „Hopfenblume“. Darüber hinaus sorgen die Bitterstoffe des Hopfens für eine natürliche Haltbarkeit und eine ansprechende, feste Schaumkrone.

3,62 hl/hl Wasser

Wasser ist unsere wichtigste Ressource, denn ein Krombacher Pils besteht zu 92 % aus Wasser. Zudem wird Wasser in vielen anderen Bereichen des Produktionsprozesses verwendet, beispielsweise zur Reinigung der Anlagen. Wir arbeiten daran, diesen Prozess zu optimieren und den Wasserverbrauch weiter zu senken. 2023 lag der spezifische Verbrauch bei 3,62 hl/hl und damit besser als im Vorjahr. Unser Ziel ist es, den Wasserverbrauch bis 2030 auf 3,2 hl pro hl Bier zu reduzieren. Dafür setzen wir auf unseren Wasserkreislauf und projektieren gerade eine eigene anaerobe Abwasseranlage zur Wasseraufbereitung.





Umweltverträglich verpackt

Pro Mehrweg

Wir setzen klar auf Mehrwegverpackungen. Als Mitglied der Gemeinschaft für Mehrweg-Management (GeMeMa) setzen wir uns aktiv für die Förderung und Optimierung des Mehrwegsystems ein. Unser aktueller **Mehrweganteil liegt bei 84 %**, was unsere konsequente Ausrichtung auf diese umweltfreundliche Verpackungslösung unterstreicht. **Mehrwegflaschen lassen sich bis zu 25-mal wiederbefüllen**. Unser Ziel ist es, den Mehrweganteil weiterhin hochzuhalten.

Ein Blick auf das Dosengebinde

Einwegdosen haben in den letzten Jahren an Beliebtheit gewonnen. Und sie sind nachhaltiger als ihr Ruf: Dosenverpackungen bieten **mit 99 %** eine hohe Recyclingrate und eine effiziente Logistik. Der Transport von Dosen erfordert weniger Platz und Gewicht, was den CO₂-Ausstoß bei der Distribution reduziert. Zudem sind Aluminiumdosen mittlerweile zu einem großen Teil aus recyceltem Material hergestellt und können nach Gebrauch nahezu unendlich oft

wiederverwertet werden, ohne an Qualität zu verlieren. Dies macht sie zu einer durchaus nachhaltigen Alternative, wenn ein effektives Recycling gewährleistet ist.

Tankbier

Tankbier stößt im deutschen Markt ebenfalls auf immer größeres Interesse. Es bietet nicht nur qualitative Vorteile, sondern auch eine nachhaltige und ressourcenschonende Lösung für die Gastronomie. Beim Tankbier wird das Bier direkt in großen Tanks statt in Fässern zum Gastronomiebetrieb geliefert. Dort bleibt es ohne Luftkontakt und äußere Einflüsse gekühlt bis zum Zapfen. Mittels Luftkompressor wird das Bier ohne zusätzliches CO₂ aus den Tanks gezapft, was eine dauerhaft gleichbleibende Bierqualität verspricht. Wir beliefern bereits mehr als zehn Gastronomieobjekte erfolgreich mit Tankbier und setzen es auch bei Großveranstaltungen wie dem Wacken Open Air ein. Gerade bei Großveranstaltungen kann der Einsatz von Tankbier den CO₂-Ausstoß und Energieverbrauch durch weniger Lieferungen und geringeren Reinigungsaufwand reduzieren. Zudem wird das Personal entlastet, indem sie keine schweren Fässer mehr tragen muss.



Etiketten und Kartonagen

Die Weiterentwicklung, Optimierung aber auch die Reduktion von unseren Verpackungen wird weiterhin aktiv vorangetrieben. Im Rahmen des Relaunches unseres Markenauftritts im Jahr 2023

haben wir uns von metallisiertem Etikettenpapier verabschiedet und gleichzeitig unser Krombacher Kernsortiment vollständig auf recyceltes Papier umgestellt. Der Verzicht auf metallisiertes Etikettenpapier führt zu einer erheblichen Reduktion der CO₂-Emissionen, da dessen Herstellung besonders

energieintensiv ist. Durch die Verwendung von Recyclingpapier werden zudem wertvolle Naturressourcen geschont. Auch bei Umverpackungen wie Kartonagen, Trays und Displays setzen wir auf FSC-zertifizierte Materialien und Recyclingmaterial.





Nachhaltige Strategien

In der Produktion setzen wir auf modernste Technologien, um Energie effizient zu nutzen und Emissionen zu senken. **Unser Ziel ist es, bis 2030 klimaneutral zu produzieren.**

„Wir haben uns ehrgeizige Ziele gesetzt, um unseren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren und die Umwelt zu schonen. Es ist erstaunlich zu sehen, welche Fortschritte wir bereits durch kleine, aber konsequente Maßnahmen erreichen konnten.“



Manfred Schmidt,
Geschäftsführer Technik

99 % Recyclingquote

Natürlich fallen bei uns Abfälle an. Unsere Recyclingquote von 99 % ist bereits sehr gut. Dennoch streben wir danach, auch das letzte Prozent zu erreichen, um wirklich den Wertstoffkreislauf komplett zu schließen. Jeder zusätzliche Schritt in Richtung vollständiges Recycling trägt dazu bei, Ressourcen zu schonen und die Umwelt zu schützen.

CO₂-Emissionen: 39.607 t

Seit 2020 sind wir Partner des ZNU (Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung) und haben uns der Initiative „ZNU goes Zero“ angeschlossen. Damit verpflichten wir uns u.a. zu einer konsequenten Reduktion von Treibhausgasemissionen. Seit 2019 konnten wir mehr als 20 % unserer CO₂-Emissionen einsparen.

Energieverbrauch: 154.613 MWh

Wir beziehen ausschließlich grünen Strom und investieren kontinuierlich in nachhaltige Technologien und Prozesse, um unseren Energieverbrauch zu senken. So haben wir beispielsweise durch ein neues Pasteurprogramm in unserer Abfüllung 7.030.325 kWh Energie im Jahr 2022 und 2023 eingespart. Durch den Austausch von Diesel-Gabelstaplern konnten wir 400.000 kWh einsparen. Die Umstellung auf LED-Beleuchtungen im Betrieb macht weitere 590.000 kWh weniger aus.

Zukunftsfähige Energieversorgung:

Ein großer Fokus wird weiterhin auf Energieeinsparungsprojekten liegen. Gleichzeitig haben wir mit der Planung eines Photovoltaik-Parks sowie der Entwicklung eigener Windkraftanlagen in unserer unmittelbaren Umgebung begonnen. Diese Maßnahmen werden einen wesentlichen Beitrag zur Versorgungssicherheit, Unabhängigkeit und der Dekarbonisierung des Unternehmens leisten.



Biodiversität im Fokus

Wir engagieren uns seit Jahren intensiv im Bereich des Naturschutzes. Mit zahlreichen Initiativen und Projekten haben wir gezeigt, dass Naturschutz fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie ist. Was 2002 mit dem bekannten Krombacher Regenwald-Projekt begann, ist mittlerweile zu einem vielseitigen, langfristigen Engagement für mehr Biodiversität geworden – auf unserem Betriebsgelände, regional, national und international.

Krombachtal

2023 konnte in direkter Nähe zur Brauerei ein bedeutsames lokales Projekt finalisiert werden: die Renaturierung des Krombachtals. Im Rahmen eines Gewässerentwick-

lungsprojekts wurde das Naturgebiet renaturiert. Unter anderem konnte der Bachverlauf des Krombachs wieder in seine ursprüngliche Form verlegt werden und bietet nun zahlreichen Tier- und Pflanzenarten einen neuen Lebensraum. Um ökologische Lebensräume zu schaffen und zu bewahren, wurden Biotop angelegt, Feuchtgebiete wiederhergestellt und zukunftsfähige Bäume und Sträucher gepflanzt. Dabei arbeiten wir eng mit dem NABU (Naturschutzbund Deutschland e.V.) und der Universität Siegen zusammen. Gemeinsam mit den Partnern findet ein regelmäßiges Monitoring statt, um den Tier- und Pflanzenbestand genau zu erfassen.

„Naturschutz ist ein permanenter Prozess. Solch ein Umweltprojekt ist niemals vollständig abgeschlossen. Genau wie auch die Natur ist die Entwicklung des Krombachtals ein stetiger Prozess. Wir beobachten die Situation vor Ort und stimmen weitere Naturschutz-Maßnahmen eng mit den Monitoring-Ergebnissen ab.“



Wolfgang Schötz
Leiter
Nachhaltigkeitsmanagement



Zukunftswald auf dem Kindelsberg: Mehr als 150 Mitarbeitende forsten Wald auf

Die letzten Jahre haben dem Wald in unserer Heimatregion Siegen-Wittgenstein stark zugesetzt. Riesige Flächen mussten gerodet werden, ein Bergrücken nach dem anderen wurde kahl und ist nicht mehr wiederzuerkennen.

Das betrifft auch den „Hausberg“ der Brauerei, den Kindelsberg bei Kreuztal. Mehr als 150 Mitarbeitende der Krombacher Brauerei und ihre Familien haben an einem Wochenende 2023 daher gemeinsam mit dem Regionalforstamt Siegen-Wittgenstein einen „Zukunftswald“ auf dem Kindelsberg gepflanzt. Dafür standen den Kolleginnen und Kollegen unterschiedliche Setzlinge (Esskastanien

und Traubeneichen) zur Verfügung. Die Setzlinge werden dafür sorgen, dass der geschwächte lokale Wald wieder eine stabile Entwicklung aufnehmen kann. Das wiederum sorgt für eine bessere Regulierung des Wasserhaushaltes, leistet durch CO₂-Bindung einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und unterstützt die Artenvielfalt. Diese Aktion soll zukünftig jährlich wiederholt werden.



Krombacher Regenwald-Projekt

Das Engagement von Krombacher für den Regenwald startete 2002 mit einem einfachen Versprechen: Für jeden verkauften Kasten Krombacher wird ein Quadratmeter Regenwald geschützt. Aus dieser Kampagne ist ein mehr als zwanzigjähriger Einsatz zum Erhalt und Schutz des Naturparadieses und seiner Biodiversität im zentral-afrikanischen Dzanga-Sangha gewachsen – das Krombacher Regenwald-Projekt. Gemeinsam mit dem WWF Deutschland schützt das Krombacher

Regenwald-Projekt hier eine Gesamtfläche von 97 Millionen Quadratmetern. Über die zugehörige Stiftung wird die langfristige Finanzierung der Schutzmaßnahmen und Projekte im Nationalpark über Jahrzehnte gesichert. 2012 ist die Region wegen seiner einzigartigen Bedeutung für den Naturschutz zum UNESCO Weltnaturerbe ernannt worden. Ein Fokus des Krombacher Regenwald-Projekts liegt dabei auf Maßnahmen, die der Entwaldung und Wilderei entgegenwirken und damit die Biodiversität schützen. Durch die enge Zusammenarbeit mit dem WWF und lokalen Initiati-

ven wird sichergestellt, dass Park-Ranger:innen ausgebildet und mit dringend benötigtem Equipment wie Geländefahrzeugen, Booten, Radiostationen und Funkgeräten ausgerüstet werden. Zudem wurden Bildungs- und Einkommensinitiativen in den Gemeinden vor Ort geschaffen, um den Aufbau einer ökologischen Forst- und Landwirtschaft zu stärken und die lokalen Lebensbedingungen zu verbessern. Unser Projekt geht über den Schutz des Waldes hinaus: Es trägt aktiv zum Erhalt gefährdeter Tierarten bei. So gab es in den vergangenen Monaten mehrfach erfreuliche Entwicklungen zu vermelden.

Bei den Flachlandgorillas, die in dem geschützten Areal leben, wurde Anfang des Jahres Nachwuchs gesichtet und das jüngste Mitglied der Primatenfamilie auf den Namen Mbonga getauft. Und auch bei den Waldelefanten gab es gleich zweifach Zuwachs. Dies sind ermutigende Signale dafür, dass die Populationen dieser bedrohten Arten weiter stabil bleiben und die Bemühungen um den Schutz ihres Lebensraums greifen. Um hier auch weiterhin nachhaltig zu unterstützen, ist unser Bekenntnis klar: Das Krombacher Regenwald-Projekt wird auch in den nächsten Jahrzehnten fortgeführt.

Growling Creatures

Die Growling Creatures sind die erste Metal-Band, die aus bedrohten heimischen Tierarten besteht. Präsentiert von Krombacher und unserem Partner, dem Wacken Open Air, soll auf die Bedeutung des Artenschutzes aufmerksam gemacht werden. Das Ziel: Guter Metal für den guten Zweck! Ganz nach dem Motto: Gemeinsam laut für den Schutz bedrohter Arten werden heimische Tiere zu den

größten Leadsängern und veröffentlichten die Mini-EP „Growling Creatures“ mit drei Metal-Songs und den dazugehörigen Videos. Die Erlöse aus dem Verkauf der limitierten Merchandising-Artikel sowie Einnahmen aus dem Musik-Vertrieb der Growling Creatures wurden von uns an den Vogelschutzfonds des NABU e.V. gespendet. Bislang sind bereits mehr als 10.000 Euro an Spenden erzielt worden.





Für mehr „Wir“ im Team

Als traditionsreiches Familienunternehmen legen wir großen Wert auf ein gutes Miteinander mit allen Mitarbeitenden. Wir setzen uns für eine offene und respektvolle Unternehmenskultur ein, in der alle Mitarbeitenden ermutigt werden, ihre Ideen einzubringen und gemeinsam am Erfolg des Unternehmens mitzuwirken. Krombacher fördert ein Arbeitsumfeld, das auf Vertrauen und Kooperation basiert und setzt sich für die persönliche und berufliche Entwicklung seiner Mitarbeitenden ein.

„Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind die Garanten unseres Erfolgs, denn ein Unternehmen ist immer nur so stark wie die Menschen, die hinter ihm stehen.“



Volker Arens,
Head of People & Culture

Gesundheitsmanagement

Gesundheitstag 2023

Um die Gesundheit und das Wohlbefinden der Mitarbeitenden zu fördern, organisiert Krombacher regelmäßig Gesundheitstage. Diese beinhalten unter anderem Hautscreenings, Blutzuckermessungen sowie Workshops zu Stressprävention und Fitness wie Pilates. Diese Initiativen tragen dazu bei, ein Bewusstsein für die eigene Gesundheit zu stärken und präventive Maßnahmen zu fördern.



Betriebsrestaurants – Krombüse & Sudpfanne

Die Krombacher Betriebsrestaurants bieten täglich frisch zubereitete Gerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten, darunter auch vegetarische und vegane Optionen. Etwa 40 % der bestellten Mittagsgesamte sind vegetarisch.

Die Kantine trägt somit zur Gesundheitsförderung und auch zur nachhaltigen Ernährung bei.

Arbeitssicherheit

Selbstverständlich legen wir großen Wert auf die Sicherheit am Arbeitsplatz und haben umfassende Maßnahmen implementiert,

um Unfälle und gesundheitliche Risiken zu minimieren. Regelmäßige Schulungen und Sicherheitsprüfungen sorgen dafür, dass alle Mitarbeitenden mit den aktuellen Praktiken vertraut sind und die notwendigen Schutzmaßnahmen einhalten.



MITARBEITENDE

Familienfreundliches Unternehmen

Wir sind wiederholt als familienfreundliches Unternehmen zertifiziert, u. a. aufgrund der folgenden Maßnahmen:



Mobile Working

Wir unterstützen flexible Arbeitsmodelle, einschließlich der Option – wo möglich – zum Mobile Working. Diese Flexibilität ermöglicht es den Mitarbeitenden, ihre Arbeit besser mit ihrem Privatleben zu vereinbaren und fördert gleichzeitig die Produktivität. Wir stellen sicher, dass die betreffenden Mitarbeitenden die notwendige technische Ausstattung und Unterstützung erhalten, um effektiv von zu Hause aus arbeiten zu können.

Krombacher Ferienspaß

Wir bieten ein spezielles Ferienprogramm für die Kinder unserer Mit-

arbeitenden an, den sogenannten „Krombacher Ferienspaß“. Dieses Programm sorgt für abwechslungsreiche Aktivitäten während der Schulferien und entlastet Eltern, indem es eine sichere und unterhaltsame Betreuung ihrer Kinder gewährleistet.

Krombärchen

Mit der Großtagespflege „Krombärchen“ unterstützen wir Mitarbeitende bei der Vereinbarkeit von Beruf und Familie. Sie bietet eine flexible und qualitativ hochwertige Ganztags-Betreuung für Kinder von 1-3 Jahren.



Unsere Azubis

Ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb

Die hohe Qualität unserer Ausbildung wurde bereits zum dritten Mal in Folge mit dem Siegel „Ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb“ prämiert. Diese Anerkennung basiert auf anonymen Befragungen der Auszubildenden, die ihre Zufriedenheit mit den Ausbildungsinhalten, den Arbeitsbedingungen und den Zukunftsperspektiven bewerten. Wir sehen diese Auszeichnung als Bestätigung unseres

Engagements für eine hochwertige Ausbildung und als Motivation, die Ausbildungsprogramme stetig zu verbessern.



Azubi-Nachhaltigkeitsakademie

Seit 2021 ist unsere eigene Nachhaltigkeits-Akademie ein zentraler Bestandteil unserer Ausbildung. Sie bietet den Auszubildenden und dual Studierenden die Möglichkeit,

sich zweimal jährlich intensiv mit Themen der Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen. 2023 konnten sie u. a. eine Windkraftanlage von Innen erleben. Sie erhalten theoretische und praktische Einblicke in unsere nachhaltigen Produktionsprozesse und jede Menge Informationen zum Thema umweltfreundlicher Energiegewinnung. Die Akademie fördert den interdisziplinären Austausch und unterstützt die Auszubildenden darin, als Nachhaltigkeitsbotschafter:innen im Unternehmen zu agieren.





Young Living

Das Wohnkonzept „Young Living“ bietet unseren jungen Mitarbeitenden, Auszubildenden und dual Studierenden modernen Wohnraum in unmittelbarer Nähe zur Brauerei. Das dreistöckige Gebäude umfasst 14 Apartments, die zwischen 22

und 38 m² groß sind und über ein eigenes Badezimmer verfügen. Gemeinschaftsflächen wie eine Wohnküche, ein Fitnessstudio, E-Gaming und ein Co-Working-Space fördern den Austausch

und die Zusammenarbeit unter den Bewohner:innen. Die nachhaltige Bauweise, inklusive einer Photovoltaikanlage, unterstreicht unser Engagement für Umweltfreundlichkeit.



Charta der Vielfalt

Mit der Unterzeichnung der „Charta der Vielfalt“ im Jahr 2023 bekennen wir uns deutlich zur Förderung von Vielfalt und Inklusion. Wir möchten ein Arbeitsumfeld schaffen, in dem alle Mitarbeitenden – unabhängig von Alter, Geschlecht,

Herkunft, Religion oder sexueller Orientierung – wertgeschätzt und respektiert werden. Wir sehen in der Vielfalt unserer Belegschaft eine Stärke und fördern aktiv eine Kultur der Offenheit und des Respekts. Aktuell arbeiten wir an konkreten Maßnahmen für die kommenden Jahre.



Genuss und Verantwortung

Unsere Verbrauchenden stehen im Mittelpunkt unseres Handelns. Neben exzellenter Produktqualität ist bei uns eine verantwortungsvolle Kommunikation und eine konsequente Kundenorientierung essentiell. Mit innovativen Produktideen und einem engagierten Customer Care Team erfüllen wir die hohen Erwartungen unserer Kundschaft.

Bewusster Biergenuss

Wir engagieren uns aktiv gegen Alkoholmissbrauch und für bewussten Genuss. Mit Initiativen wie dem „Brauer-Kodex“ des Deutschen Brauer-Bundes setzen wir klare Leitlinien für den maßvollen Alkoholkonsum und sensibilisieren dafür, wann der Verzicht geboten ist, etwa während der Schwangerschaft. Die branchenweite „Drink responsibly“-Kampagne richtet sich besonders an junge Erwachsene, um über Risiken aufzuklären und einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol zu fördern. Mit der Kampagne „Don't drink and drive“ setzen wir uns für die Prävention von Alkohol am Steuer ein. Über soziale Medien und gezielte Aktionen appellieren wir besonders an junge Fahrer:innen, die Gefahren im Straßenverkehr ernst zu nehmen und auf Alkohol zu verzichten.

Kundenzufriedenheit und Feedback

Wir legen großen Wert auf das Feedback unserer Kundinnen und Kunden um unsere Produkte kontinuierlich zu verbessern. Unser Customer Care Team steht ihnen zur Verfügung und bearbeitet jährlich mehr als eine halbe Million Anfragen, oft innerhalb von 24 Stunden. Dieser direkte Austausch hilft uns, ihre Erwartungen zu erfüllen und ihre Zufriedenheit zu gewährleisten.

„Unsere Kunden und Kundinnen können sich sicher sein: Wir setzen uns mit Hingabe für ihren Genuss ein.“



Lisa Rödder, Abteilungsleiterin Customer Care

Verantwortung in der Werbung und Sponsoring

Wir achten auf verantwortungsvolle Werbung und unterstützen kulturelle sowie sportliche Veranstaltungen durch gezieltes Sponsoring. Dabei setzen wir auf Selbstregulierung und sprechen keine

Kinder und Jugendlichen an. Unser Sponsoring beschränkt sich auf den Erwachsenenbereich, wobei wir zahlreiche Profi- und Amateur-Teams in verschiedenen Sportarten fördern.

Alkoholfreier Biergenuss

Der Trend zu alkoholfreien Bieren wächst stetig und wir bieten eine breite Palette an alkoholfreien Optionen an, darunter unser Krombacher 0,0%. Diese Produkte bieten vollen Biergeschmack ohne Alkohol, ideal für gesundheitsbewusste Verbrauchende und alle, die eine natürliche Alternative zu süßen Softdrinks suchen.





Engagement zum Wohle Aller

Krombacher Spendenaktion: 20 Jahre Engagement für den guten Zweck

Seit 2003 engagieren wir uns mit unserer jährlichen Spendenaktion aktiv für soziale Projekte. Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums haben wir 2023 diese Tradition

fortgesetzt und erneut insgesamt 250.000 Euro gespendet. Unter dem Motto „Du schlägst vor – wir spenden!“ haben die Menschen die Möglichkeit, Projekte vorzuschlagen, die ihnen am Herzen liegen. Diese Aktion ermöglicht es, diverse gemeinnützige Initiativen in den Bereichen soziales Engagement, Tierschutz oder Katastrophenhilfe

mit einer Spende von jeweils 2.500 Euro zu unterstützen. Dieses Mal wurden erstmalig 50 der Spenden über ein Community-Voting vergeben. Die restlichen 50 wurden von einem internen Gremium bestimmt, um möglichst vielfältige Bereiche des gesellschaftlichen Engagements zu unterstützen.



Pfand gehört daneben

Pfandflaschen im Müll schaden der Umwelt und erschweren Pfandsammler:innen das Sammeln. Wir unterstützen daher die Initiative „Pfand gehört daneben“, um Solidarität zu zeigen und die Sammlung zu erleichtern. So tragen wir auch zur Schonung natürlicher Ressourcen und zum Umweltschutz bei.

Engagement in der Heimatregion

Wir zeigen auch in unserer Heimatregion besondere Verantwortung. Lokale Projekte und Organisationen werden durch Spenden und Kooperationen gefördert, um die regionale Entwicklung zu unterstützen und soziale sowie ökologische Herausforderungen gemeinsam anzugehen.



**Krombacher
Trinkwasser-Projekt**

Die Implementierungsphase unseres im Jahr 2019 gemeinsam mit der Welthungerhilfe (WHH) gestarteten Krombacher Trinkwasser-Projekts wurde 2023 komplett und erfolgreich abgeschlossen. Das Ziel, jährlich den Zugang von 260 Mio. Liter frischem, sauberem

Trinkwasser für die Bevölkerung in den ländlichen Communities in Kenia und Malawi sicherzustellen, wurde sogar übertroffen. Durch die Installation von Brunnen und Brunnensystemen können wir nun mehr als 300.000 Menschen erreichen und unterstützen. Das Projekt ist langfristig angelegt. Ein Nachhaltigkeitsfonds gewährleistet die

Instandhaltung und Reparatur der Brunnen. Die geplanten WASH-Maßnahmen wurden ebenso erfolgreich umgesetzt, einschließlich der Errichtung von Sanitäranlagen an Schulen und der Einführung eines speziellen Schulungssystems für sanitäre und hygienische Maßnahmen (School-Health-Clubs).

**Müllsammelaktion SV
Darmstadt 98**

Wir führen auch in Zusammenarbeit mit unseren Partnern diverse weitere Aktionen durch. Ein Beispiel dafür ist die Müllsammelaktion gemeinsam mit unserem Partnerverein SV Darmstadt 98. Unter dem Motto „Wir Lillien – Gemeinsam für den Naturschutz“

fand 2023 erneut ein Clean-Up Day statt. Knapp 100 Lilien-Fans folgten dem Aufruf zum Mitmachen. Das gemeinsame Ziel: Aufzuräumen, was andere achtlos weggeworfen oder liegengelassen haben und das Gelände rund um das Stadion am Böllenfalltor vom Müll zu befreien.





Unser Weg ist nicht zu Ende

2024 setzen wir unseren Weg fort und bleiben entschlossen, die strategischen Säulen unserer Nachhaltigkeitsstrategie weiter zu verfolgen. Ein zentrales Element ist die vollständige Dekarbonisierung der Brauerei, wobei besonderes Augenmerk auf die Reduktion des Energieverbrauchs und den Ausbau regenerativer Energiequellen gelegt wird. Wir kommen unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt nach und arbeiten aktiv an einer nachhaltigeren Zukunft.



ZUM WOHL FÜR MENSCH & NATUR!



Herausgeber

**Krombacher Brauerei
Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG**

Hagener Straße 261
D-57223 Kreuztal-Krombach
www.krombacher.de

Kontakt: Unternehmenskommunikation
Telefon: +49 (0) 2732 880 872
E-Mail: nachhaltigkeit@krombacher.de

Geschäftsjahr: 2023
Redaktionsschluss: 30.08.2024
Bezugsraum: Standort Krombach