



# NACHHALTIGKEITSBERICHT UPDATE 2015

---

Zum Wohle für Mensch & Natur



# Krombacher







▲ Bernhard Schadeberg | Uwe Riehs | Dr. h. c. Friedrich Schadeberg | Andreas Holtze | Helmut Schaller  
*Die Geschäftsführung der Krombacher Brauerei (von links nach rechts)*

---

## INHALT

|  |    |
|--|----|
| Vorwort der Geschäftsführung                 | 05 |
| Zum Wohle für Mensch & Natur                 | 06 |
| Eckdaten                                     | 08 |
| Der Krombacher Nachhaltigkeitsrat            | 09 |
| Die sechs <i>Krombacher</i> Handlungsfelder: |    |
| Das Produkt                                  | 10 |
| Die Produktion                               | 13 |
| Das Umwelt-Engagement                        | 15 |
| Die Verbraucher                              | 18 |
| Die Mitarbeiter                              | 21 |
| Das gesellschaftliche Engagement             | 24 |
| Nachwort                                     | 26 |
| Impressum                                    | 27 |

---

# VORWORT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Liebe Leserinnen und Leser,

begleiten Sie uns auf unserem Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Machen Sie sich ein Bild von unseren Nachhaltigkeitsleistungen entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette und unterstützen Sie uns mit Ihren Anregungen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, mit uns in den Dialog zu treten. Unsere Kontaktdaten finden Sie im Impressum.

Seit mittlerweile fünf Jahren veröffentlichen wir regelmäßig diesen Bericht und beschreiben transparent unseren Weg zu mehr Nachhaltigkeit unter unserem Motto „Zum Wohle für Mensch & Natur“. Nachhaltigkeit heißt für uns, Verantwortung zu übernehmen – als Brauerei, als Arbeitgeber, als Teil der Gesellschaft.

Als Brauerei ist eines klar: „Bier ist unsere Leidenschaft.“ In unserem Familienunternehmen werden die handwerkliche Kunst des Bierbrauens und unsere wohlgehüteten Rezepturen von Generation zu Generation weitergegeben. Mit dieser großen braumeisterlichen Erfahrung und ausgewählten Zutaten in höchster Qualität brauen wir mit größter Sorgfalt nach traditioneller Art und Weise unser Krombacher. So entstehen Spitzenbiere mit einzigartigem und vollmundig frischem Geschmack, den Bier-

kenner besonders schätzen und lieben. Das macht unser Krombacher zur beliebtesten Biermarke Deutschlands.

Als Arbeitgeber beschäftigen wir knapp 1.000 Mitarbeiter. Die Leidenschaft, die Motivation, der Unternehmergeist und die Qualifikation unserer Mitarbeiter sowie ihre Identifikation mit unseren Marken und die familiär geprägte Unternehmenskultur sind unsere bedeutendsten Erfolgsfaktoren.

Als Teil der Gesellschaft wirtschaften wir heute nicht auf Kosten von morgen und verfolgen eine klare Nachhaltigkeitsstrategie. Wir sind überzeugt: Nur wer nachhaltig handelt, ist auch wirtschaftlich erfolgreich. Dafür wollen wir eintreten und darüber wollen wir mit Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, auch künftig im Gespräch bleiben. Denn Nachhaltigkeit ist ein sehr komplexes Thema und wir sind sicherlich noch nicht am Ende. Offen und transparent berichten wir hier nun über unsere bisherigen Unternehmensaktivitäten zum Wohle für Mensch & Natur. Aber es gibt mehr zu tun, für uns und die gesamte Branche – begleiten Sie uns dabei. Lassen Sie uns gemeinsam unsere Verantwortung wahrnehmen!

*Die Geschäftsführung der Krombacher Brauerei*

# NACHHALTIGKEIT

Zum Wohle für Mensch & Natur



PRODUKT



PRODUKTION



UMWELT



MITARBEITER



VERBRAUCHER



GESELLSCHAFT

## ZUM WOHL FÜR MENSCH & NATUR

Zum Wohle für Mensch & Natur zu wirtschaften hat oberste Priorität. Denn wir wissen, dass wir nicht im luftleeren Raum agieren. Unser Handeln hat Auswirkungen auf unser Umfeld und genau deshalb haben wir sechs Verantwortungsbereiche definiert, in denen wir danach streben, nachhaltig zu denken und zu handeln, um neue, höhere Maßstäbe zu setzen.

Was wir in der jüngsten Vergangenheit in den Bereichen Produkt, Produktion, Umwelt, Mitarbeiter, Verbraucher und Gesellschaft erreicht haben, aber auch wo es noch hapert, legen wir in diesem Nachhaltigkeitsbericht offen.

In den einzelnen Bereichen haben wir in 2015 viele Anstrengungen unternommen, um unseren Nachhaltigkeitsweg konsequent weiterzugehen. Lesen Sie dazu mehr auf den folgenden Seiten. Wir haben jedem Verantwortungsbereich ein Kapitel gewidmet, um über die Nachhaltigkeitsleistungen zu berichten.

Die Verantwortungsbereiche zum Wohle für Mensch & Natur im Überblick:



### PRODUKT:

Getreu dem Reinheitsgebot sind es drei Zutaten – Wasser, Hopfen und Malz aus denen unsere Biere entstehen. Den einzigartigen Geschmack verdanken die Krombacher Produkte der sorgfältigen Auswahl dieser natürlichen Rohstoffe. Dass wir damit auch schonend und ressourcensparend brauen hat dabei für uns oberste Priorität. Dazu gehört unter anderem, den spezifischen Wasserverbrauch so gering wie möglich zu halten. Das ist uns in 2015 gelungen. Mit 3,37 hl/hl haben wir heute einen, wenn nicht sogar den Spitzenwert für die Branche erreicht.



### PRODUKTION:

Ob im Sudhaus, im Gärkeller oder in der Abfüllung – in allen Bereichen arbeiten wir tagtäglich an der Optimierung der Prozesse, um die Verbräuche zu senken. So konnten in 2015 die CO<sub>2</sub>-Emissionen durch den Energieverbrauch dank des Einsatzes von Ökostrom um fast die Hälfte reduziert werden. Die Inbetriebnahme eines eigenen Blockheizkraftwerkes erfolgte im Spätsommer.



### UMWELT:

Wir stehen zu unserer Verantwortung gegenüber der Natur und unterstützen zahlreiche Projekte. Von dem Regenwald-Projekt in Afrika über das Klimaschutz-Projekt auf Borneo bis hin zu unseren nationalen Engagements – eines haben alle gemeinsam: Sie sind langfristig angelegt und werden auch zukünftig fortgesetzt. Insgesamt flossen bis Ende 2015 über 10 Mio. Euro in den Natur- und Umweltschutz.



### MITARBEITER:

Unsere Mitarbeiter sind der wichtigste Erfolgsfaktor, denn eine Marke ist immer so stark wie ihre Mitarbeiter. Täglich arbeiten hunderte Mitarbeiter gemeinsam für unseren Erfolg. Es ist uns ein besonderes Anliegen, dass sich unsere Mitarbeiter mit dem Unternehmen identifizieren können und sich wohlfühlen. Daran arbeiten wir in unterschiedlichster Weise – sei es durch vielfältige Ausbildungs- und Karriere-möglichkeiten, ein umfassendes Gesundheitsmanagement sowie Unfallpräventionsmaßnahmen. In 2015 erhielten wir zum zweiten Mal in Folge eine Prämie der Berufsgenossenschaft für

überdurchschnittliche Aktivitäten beim Arbeitsschutz.



### VERBRAUCHER:

Wir pflegen den guten Kontakt zu unseren Kunden und den Krombacher Freunden. Ein hauseigenes Serviceteam steht dafür – fast rund um die Uhr – zur Verfügung. Wir setzen auf konsequente Kundenorientierung, um die Verbrauchervünsche zu erfüllen, und höchste Produktqualität. Zudem rufen wir zu einem verantwortungsvollen Konsum unserer Produkte auf – denn Krombacher ist ein Genussprodukt.



### GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT:

Wir übernehmen seit Jahren gesellschaftliche Verantwortung und möchten der Gesellschaft etwas von unserem Erfolg zurückgeben und nicht diejenigen vergessen, denen es aktuell nicht so gut geht. Im Rahmen unserer alljährlich stattfindenden Spendenaktion konnten wir bis heute 1.062 Institutionen mit insgesamt rund 2,7 Mio. Euro unterstützen.



## ECKDATEN

|                                  |                  | Einheit              | 2014      | 2015    |
|----------------------------------|------------------|----------------------|-----------|---------|
| <b>Ausstoß (Krombacher)</b>      |                  | (in Mio. hl)         | 5.469     | 5.487   |
| <b>Rohstoffe</b>                 | Brauwasser       | (in m <sup>3</sup> ) | 843.752   | 853.646 |
|                                  | Malz             | (in t)               | 80.134    | 80.612  |
|                                  | Hopfen           | (in kg)              | 35.018    | 34.925  |
|                                  | Zucker (Biermix) | (in t)               | 3.906     | 4.089   |
| <b>Energie</b>                   | Gas              | (in MWh)             | 109.753   | 120.217 |
|                                  | Strom            | (in MWh)             | 54.770    | 53.915  |
|                                  | Gesamt           | (in MWh)             | 164.523   | 174.132 |
| <b>Produkte</b>                  | Mehrweg-Flasche  | (in %)               | 81,63     | 81,69   |
|                                  | Fass             | (in %)               | 14,53     | 13,50   |
|                                  | Einweg-Glas      | (in %)               | 0,64      | 0,67    |
|                                  | Einweg-Dose      | (in %)               | 3,21      | 4,14    |
| <b>Wertstoffe</b>                | Treber           | (in t)               | 87.245    | 88.469  |
|                                  | Hefe             | (in t)               | 1.584     | 1.615   |
| <b>Gebrauchswasser</b>           |                  | (in m <sup>3</sup> ) | 1.060.322 | 984.064 |
| <b>Reinigungsmittel</b>          |                  | (in t)               | 2.655     | 2.644   |
| <b>CO<sub>2</sub>-Emissionen</b> |                  | (in t)               | 61.574    | 37.611  |
| <b>Abfälle zur Verwertung</b>    |                  | (in t)               | 21.517    | 14.415  |

## SPEZIFISCHE DATEN

|                                    | Einheit | 2014  | 2015  |
|------------------------------------|---------|-------|-------|
| <b>Wasser pro Hektoliter Bier</b>  | hl/hl   | 3,48  | 3,37  |
| <b>Energie pro Hektoliter Bier</b> | kWh     | 29,97 | 31,91 |



# DER KROMBACHER NACHHALTIGKEITSRAT

Expertise ist der beste Rat. Deswegen besteht der Krombacher Nachhaltigkeitsrat aus vier Mitgliedern aus den unterschiedlichsten Bereichen, um uns zu allen Nachhaltigkeitsbelangen beratend und kompetent mit ihrer Expertise zur Seite zu stehen. Seit 2010 beleuchtet und bewertet das Beratungsgremium in regelmäßigen Sitzungen gemeinsam mit der Geschäftsfüh-

rung alle Nachhaltigkeitsaspekte aus den verschiedenen Sichtweisen. Denn es ist schwierig, alle Bedürfnisse – seien sie ökologischer, ökonomischer oder sozialer Natur – in Einklang zu bringen. Der Nachhaltigkeitsrat spricht hier seine Empfehlung zum weiteren Vorgehen aus und stellt unsere durchgeführten und geplanten Aktivitäten auf den Prüfstand.



## **Prof. Dr. Werner Back**

*Ehemaliger Ordinarius am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei 1 an der Technischen Universität München-Weihenstephan*

**Bereiche Produkt-/  
Produktionsprozess**



## **Jörg-Andreas Krüger**

*Fachbereichsleiter Biodiversität  
WWF Deutschland*

**Bereiche Umwelt-,  
Natur- und Klimaschutz**



## **Prof. Dr. Christiane Hipp**

*Professorin an der Brandenburgischen Technischen Universität Cottbus-Senftenberg,  
Vizepräsidentin für Forschung  
und wissenschaftlichen Nachwuchs*

**Bereiche Gesellschaft /  
Verbraucher / Mitarbeiter**

## **Prof. Dr. Stefan Schaltegger**

*Ordinarius für Betriebswirtschaftslehre, insbesondere Nachhaltigkeitsmanagement. Leiter des Centre for Sustainability Management (CSM) an der Leuphana Universität Lüneburg*

**Vorsitzender des  
Nachhaltigkeitsrates**





---

## DAS PRODUKT

„ Unser Anspruch ist es,  
aus den besten und sorgfältig  
ausgewählten Zutaten  
das beste Bier zu brauen. “

*Manfred Schmidt, Braumeister*



Seit 1803 brauen wir Bier – ausschließlich hier, in Krombach. Nach dem Reinheitsgebot von 1516 brauen wir auch heute noch mit demselben Brauhandwerk und der Leidenschaft – allerdings mit moderner, zeitgemäßer Technik – täglich unser Krombacher. Neben der einzigartigen Krombacher Braukunst ist die Qualität der Rohstoffe entscheidend. Unsere Krombacher Biere zeichnen sich durch ihre konstant hohe Qualität aus. Damit wir dies immer zuverlässig gewährleisten können, muss die Qualität unserer natürlichen Zutaten von Anfang an stimmen. Sie müssen rein, unverfälscht und von bester Güte sein.

Wir setzen daher auf langfristige Partnerschaften mit unseren Lieferanten. Mit nachhaltigen Unternehmen, die unsere Qualitätsphilosophie teilen

und unsere hohen Anforderungen erfüllen. Wir entwickeln gemeinsam Programme, um unsere hohen Qualitätsstandards lückenlos sicherzustellen. Von der Ernte bis zum frisch gebrauten Krombacher.

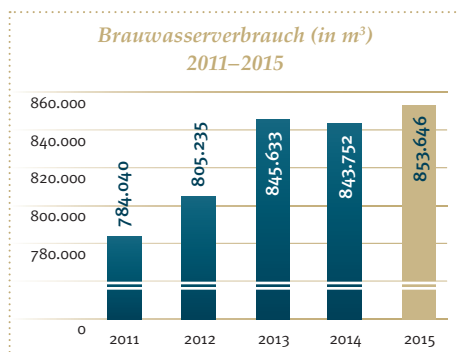
### UNSER FELSQUELLWASSER®

Ein Krombacher Pils besteht zu 92 % aus Wasser. Ein großer Teil der Qualität unserer Biere liegt damit allein in dem Wasser begründet, das wir zum Brauen verwenden. Wie gut, dass wir unser besonders weiches und mineralarmes Felsquellwasser® haben. Oft hören wir die Frage nach dem Ursprung unseres Wassers und dem genauen Ort der Quelle. Nun, „die“ eine Quelle gibt es gar nicht. Stattdessen sind es 48 Quellen und Brunnen rund um unseren regen- und wasserreichen Brauereistandort, die wir exklusiv und mit hohem Aufwand erschlossen haben und die uns mit der wichtigsten Zutat für unsere Krombacher Biere versorgen.

Im Jahr 2015 stieg unser Brauwasser-Verbrauch um knapp 10.000 m<sup>3</sup> auf 853.646 m<sup>3</sup> (2014:



843.752 m<sup>3</sup>). Der Anstieg lässt sich mit dem höheren Ausstoß in 2015 (+1 %) sowie dem Anwachsen unserer Sortenvielfalt erklären.

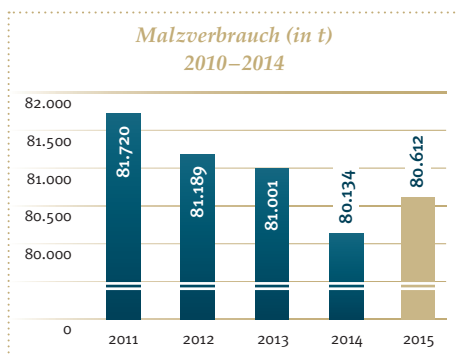


## UNSER MALZ

Bei der Herstellung unserer Biere setzen wir ausschließlich auf beste zweizeilige Sommergerste aus natürlichem Anbau, selbstverständlich gentechnisch unverändert. Sie wird in von uns zertifizierten Mälzereien mit handwerklichem Geschick zu hochwertigem Braumalz verarbeitet. Wir beziehen unser Malz aus unterschiedlichen Anbaugebieten, um daraus eine besondere Mischung zu kreieren, welche die hohen Ansprüche und den besonderen Charakter in Farbe, Schaum und Geschmack für unsere Biere erfüllt. Der größte Teil der Gerste, die als Malz in Krombach angeliefert wird, kommt aus Deutschland. Weitere wichtige Lieferländer sind Holland und Frankreich. Der Malzverbrauch lag 2015 mit 80.612 t leicht über dem Vorjahr (2014: 80.134 t) – auch dies durch unseren höheren Ausstoß verursacht.

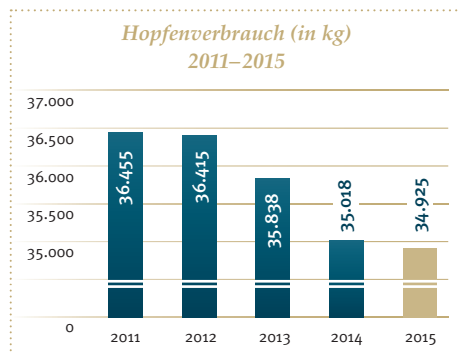
## UNSER HOPFEN

Wir in Krombach vertrauen seit Generationen nur auf den feinsten Siegel-Hopfen aus der Hallertau. Es ist das größte Hopfenanbaugebiet der Welt und für seine besondere Qualität berühmt.





Unsere Braumeister prüfen die hohe Qualität und das Aroma des Hallertauer Siegel-Hopfens direkt bei den Hopfenbauern vor Ort. Für unsere Braumeister ist der Hopfen mehr als nur ein edles Doldengewächs, das rund sieben Meter in die Höhe wächst. Es sorgt vielmehr für die perfekte geschmackliche Abrundung unserer Krombacher Biere. Der Hopfenverbrauch pendelte sich in den vergangenen Jahren auf unter 36.000 kg ein. Im abgelaufenen Jahr fiel ein etwas geringerer Verbrauch in Höhe von 34.925 kg an (Vorjahr: 35.018 kg).



## UNSERE HEFE

Auch wenn die Hefe im Original-Reinheitsgebot keine Erwähnung findet, so ist sie entscheidend für die Spitzenqualität und den besonderen Geschmack unserer Krombacher Biere. Die Hefezellen wandeln in einem speziell in Krombach entwickelten Gärprozess den Malzzucker in Alkohol und feinperlige Kohlensäure um und sorgen für die ausgewogene Geschmacksentfaltung.

Und noch etwas unterscheidet uns von anderen Bieren: Statt wie üblich die Hefe mehrfach zu verwenden, setzen wir in Krombach die Hefezellen nur einmal im Brauprozess ein. Diese besondere Brauphilosophie hat ihren Grund: Nur mit stets frischer und gärkräftiger Hefe erzielen wir das immer gleichbleibend vollmundige Geschmackserlebnis, das unser Krombacher auszeichnet und so beliebt macht. Wir wissen: Der zusätzliche Aufwand ist hoch, aber er lohnt sich. In der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie ist unsere Hefe nach dem Brauen als hochwertiger Rohstoff sehr beliebt.





## DIE PRODUKTION

Wir sind eine der modernsten Brauereien Europas. Gleichzeitig bleibt Brauen für uns ein traditionelles Handwerk. Für uns ist dies kein Widerspruch, sondern die ideale Kombination. Auf diesem Weg können wir mit Leidenschaft, unserer Krombacher Braukunst und mit modernsten Mitteln das Brauhandwerk in Krombach perfektionieren, um unsere Spitzenbiere zu brauen.

Alle Prozessschritte – vom Schroten, Maischen, Läutern, Kochen, Klären und Kühlen über die Gärung und Lagerung sowie die Filtration bis hin zur Abfüllung – führen wir mit großer Sorgfalt durch. Jeden dieser Schritte überwachen wir und arbeiten stetig an der Prozessoptimierung.

### DAS NEUE BLOCKHEIZKRAFTWERK

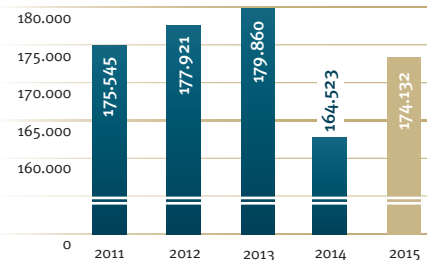
Im Juni 2015 haben wir das angekündigte Blockheizkraftwerk erfolgreich in Betrieb genommen. Durch den hohen Gesamtwirkungsgrad der Kraft-Wärme-Kopplungs-Anlage versorgen wir uns seitdem nachhaltig, ressourcenschonend sowie umwelt- und klimafreundlich mit Heiz- und Prozesswärme. Die Inbetriebnahme wirkt sich allerdings auch auf unseren Energie-Gesamtver-

” Wir in Krombach führen beim Brauen mit modernsten Mitteln eine alte Tradition fort: Die Leidenschaft für beste Qualität und Geschmack.

Ludger Hense, Leiter Qualitätswesen

brauch aus, denn wir verbrauchen mehr Gas. So ist der Energieverbrauch um knapp 10.000 MWh gestiegen, wenngleich wir insgesamt umweltfreundlicher und effizienter produzieren.

Energie-Gesamtverbrauch (in MWh)  
2011–2015





Damit sind wir beim Energieverbrauch pro hl weiterhin sehr gut aufgestellt. Die Fachliteratur gibt an, dass Brauereien bei einem jährlichen Ausstoß von über 250.000 hl einen durchschnittlichen Energiebedarf von 51 kWh pro hl haben. Unser spezifischer Energiebedarf pro hl Bier liegt mit 31,91 kWh / hl deutlich darunter.

### PRO KLIMA: CO<sub>2</sub>-EMISSIONEN UM DIE HÄLFTE REDUZIERT

Der beste Klimaschutz ist es, Treibhausgase zu vermeiden und zu reduzieren – wo immer möglich. Durch den Bezug von Ökostrom gelang es uns in 2015 die CO<sub>2</sub>-Emissionen um fast die Hälfte zu reduzieren. 2015 wurden insgesamt Emissionen in Höhe von 37.611 t verursacht. Im Jahr zuvor waren es noch 61.574 t. Damit wurde das von uns definierte Ziel, die CO<sub>2</sub>-Emissionen zu reduzieren, erreicht. Natürlich sind wir aber weiter bemüht, unsere Emissionen auch in Zukunft zu senken.\*

### WASSER IST KOSTBAR

Wasser ist nicht nur der wichtigste Rohstoff für unsere Produkte, sondern gleichzeitig eine Ressource, die verantwortungsvoll genutzt werden muss. Klar, dass wir daher Jahr für Jahr an der Wassereffizienz arbeiten. Arbeit, die belohnt wird. Ende 2015 haben wir unser Ziel, unseren Wasserverbrauch je hl Bier zu senken, erreicht. Mit 3,37 hl Wasser pro hl Bier haben wir einen Spitzenwert in der Branche. Unser Ziel ist es, die wassereffizienteste Brauerei zu werden.

### BEKENNTNIS ZUM UMWELTFREUNDLICHEN MEHRWEGSYSTEM

Durch die Rücknahme, Reinigung und Wiederauffüllung – und das bis zu zwanzig Mal – sind Mehrwegflaschen besonders umweltfreundlich. Die Glasflaschen sind eine wertvolle Ressource, die in den Kreislauf zurückgeführt werden. Unsere Mehrweg-Quote konnte auch in 2015 auf einem sehr hohen Niveau gehalten werden. Über 95 % unserer Produkte werden in Mehrweg-Behältnissen abgefüllt und an den Verbraucher ausgeliefert.

### RECYCLING-QUOTE BEISPIELHAFT

Unsere Recycling-Quote ist mit 97–99 % in den vergangenen Jahren kaum noch zu verbessern. Nichtsdestotrotz suchen wir kontinuierlich nach Verbesserungspotenzialen – sei es durch weniger Materialeinsatz, weitere Recyclingmöglichkeiten sowie den Einsatz von recycelten Materialien und nachwachsenden Rohstoffen. Besondere Erwähnung muss in dem Zusammenhang auch unser vorbildliches Etiketten-Recycling finden, in dem die Altetiketten zu 100 % wieder in den Produktionskreislauf zurückgeführt werden. Die Gesamttonnage der Abfälle zur Verwertung ging 2015 signifikant um etwa 6.000 t (Gesamttonnage 2014: 21.517 t) auf aktuell 14.415 t zurück. Damit haben wir unser Ziel aus dem letzten Bericht, die Abfälle wieder deutlich zu senken, erreicht. Dieses gute Niveau gilt es jetzt in den Folgejahren zu halten.

\* Bei Gas hat die Krombacher Brauerei einen Gesamtverbrauch von 120.217 MWh. Berechnet mit 223 g CO<sub>2</sub> pro kWh, ergibt sich hier ein Gesamtausstoß von 26.808 t CO<sub>2</sub>. Beim Öko-Strom verhält es sich wie folgt: Der Verbrauch liegt bei 47.370 MWh. Da es sich um Öko-Strom handelt, wird hier ein günstiger Wert von 32 g CO<sub>2</sub> pro kWh angesetzt. Dies ergibt gesamt 1.525 t CO<sub>2</sub>. Der Strom aus dem Blockheizkraftwerk beläuft sich auf einen Verbrauch von 6.545 MWh. Legt man hier einen Wert von 220 g CO<sub>2</sub> zugrunde, so ergeben sich weitere 1439 t CO<sub>2</sub>. Das macht bei den Energieaufwendungen einen Gesamt-CO<sub>2</sub>-Ausstoß von 29.772 t. Beim Sprit haben wir die folgenden Werte: Der Diesel-Verbrauch insgesamt beläuft sich auf 1.319.038 Liter. Hier wird ein

CO<sub>2</sub>-Ausstoß von 2,62 kg pro Liter zugrunde gelegt. Bei Superbenzin liegt der Verbrauch bei 16.998 Litern. Hier wurde ein CO<sub>2</sub>-Ausstoß von 2,32 kg pro Liter als Basis genommen. Dies ergibt insgesamt für den Treibstoffverbrauch der Krombacher Brauerei CO<sub>2</sub>-Emissionen in Höhe von 3.495 t. Der Papierverbrauch beläuft sich auf 3.100 t, multipliziert mit einem Faktor von 1,3 ergeben sich CO<sub>2</sub>-Emissionen in Höhe von 4.030 t. Die CO<sub>2</sub>-Emissionen für Flugbewegungen werden vom Reisebüro, bei dem wir all unsere Flüge zentral buchen, mit 314 Tonnen angegeben. Dies alles zusammen genommen ergibt einen CO<sub>2</sub>-Ausstoß von 37.611 t.



---

## DAS UMWELT-ENGAGEMENT

Naturschutz braucht Ausdauer. Wir stehen zu unserer Verantwortung gegenüber der Natur und engagieren uns hier dauerhaft. Insgesamt wurden bis Ende 2015 rund 10 Mio. Euro für den Natur- und Umweltschutz zur Verfügung gestellt.

### DAS KROMBACHER REGENWALD-PROJEKT

Ein gutes Beispiel für die Nachhaltigkeit unserer Umwelt-Projekte ist das Regenwald-Projekt, bei dem eine Summe von knapp 4 Mio. Euro in eine Stiftung eingeflossen ist. Mit den Erlösen wird bis auf den heutigen Tag die wichtige Arbeit des WWF in Zentralafrika finanziert. Das Vorzeigeprojekt wurde 2002 ins Leben gerufen. Insgesamt 97,1 Mio. Quadratmeter Regenwald können so dauerhaft geschützt werden. Unter der professionellen Leitung des WWF und der Nationalparkverwaltung setzen sich bis heute 180 Mitarbeiter für den Erhalt des Naturparadieses Dzanga Sangha ein.

Nach politischen Unruhen im Dezember 2014 ist wieder Ruhe eingekehrt. Das Ziel der Forscher und Arbeiter vor Ort, eine weitere Gorilla-Gruppe dauerhaft für Touristen zugänglich zu machen, ist mit Ende des Jahres 2015 wieder ein Stückchen näher gerückt. Das ist ein großer Gewinn für den Naturschutz – denn der Tourismus bringt nicht nur Einnahmen für die Schutzmaß-





nahmen, sondern auch für die Bevölkerung und damit große Akzeptanz dafür. Außerdem sorgt die Präsenz von Forschern, Führerlesern und Ökotouristen für zusätzliche Sicherheit gegen die Wilderei, nicht nur für die Gorillas, sondern für die gesamte Tierwelt. Im Jahr 2016 erwarten uns mit Sicherheit auch wieder beeindruckende Bilder und neue, wichtige Erkenntnisse über die Gorillas und ihren Lebensraum im Dzanga-Sangha-Schutzgebiet, über die wir natürlich berichten werden.

### DAS KROMBACHER KLIMASCHUTZ-PROJEKT

Zusammen mit dem WWF Deutschland haben wir 2011 im indonesischen Teil von Borneo das Krombacher Klimaschutz-Projekt gestartet und seitdem mit 5 Mio. Euro unterstützt. Ziel des Projektes ist die Wiederherstellung des Wasserhaushaltes von Torfmoorkörpern.

Dadurch wird großflächig und dauerhaft Kohlenstoff gebunden und der schädliche Ausstoß von Treibhausgasen verhindert. Aktuell wurden durch eine Studie die Emissionsreduktionen bestimmt, die durch die Maßnahmen des Krombacher Klimaschutz-Projektes erreicht wer-

den. Zunächst einmal wurde die Emissionsreduktion berechnet, die konkret auf einen Anstieg des Wasserspiegels in Folge des Dammbaus zurückging. Hier kam man auf einen Wert von 0,8 t CO<sub>2</sub> pro Hektar und Jahr. Die Wiedervernässung gestattet der Waldbiomasse darüber hinaus eine bessere Regeneration, was wiederum mit 1,3 t CO<sub>2</sub>-Emissionsreduktion pro Hektar und Jahr zu veranschlagen ist. Die Projektmaßnahmen führen zu einer Wiederherstellung des Wasserhaushaltes im Torfmoor und begünstigen so ganz klar und deutlich die Feuervermeidung in den betreffenden Gebieten. Hier liegen die Emissionsreduktionen infolge der deutlich verbesserten Feuervermeidung bei 5–12 t CO<sub>2</sub> pro Hektar und pro Jahr. Das Krombacher Klimaschutz-Projekt erreicht somit eine Emissionsreduktion zwischen 7,1 und 14,1 t CO<sub>2</sub> pro Hektar und Jahr.

Insgesamt schützt das Projekt im Sebangau-Nationalpark aktuell eine Waldbiomasse von 141.098.754 t CO<sub>2</sub>. Sebangau bietet eine große Artenvielfalt: 166 Pflanzenarten, 106 Vogelarten, 36 Fischarten und 36 Säugetiere wollen erhalten bleiben.

### NATURSCHUTZ IN DEUTSCHLAND

Nach 2014 wurde auch im Rahmen der Krombacher Kronkorken-Aktion wieder in Naturschutz-Projekte in Deutschland investiert. Mit insgesamt 1,5 Mio. Euro setzen wir uns mit lokalen Partnern für den Erhalt von Lebensraum und Artenvielfalt ein. Dabei unterstützen wir gezielt Maßnahmen für Gewässerschutz, Renaturierungsprojekte und den Schutz von Auenlandschaften. Unter anderem flossen 300.000 € dabei in das BUND-Projekt „Lebendige Auen für die Elbe in der Hohen Garbe“ und 200.000 € in das WWF-Projekt „Zerwelinser Heide“.

In Deutschland werden bei Hochwasser nur noch ein Drittel der ehemaligen Auen überflutbar und nur noch drei Prozent gelten als intakt. Dabei bieten diese nicht nur vielfältige Lebens-







räume, sondern tragen als natürliche Überschwemmungsflächen auch zum Hochwasserschutz bei. Die Hohe Garbe zählt zu den größten Hartholzauwäldern der unteren Mittelelbe. Da ein alter Sommerdeich das Waldgebiet vom Fluss trennt, wird dieses nicht mehr regelmäßig überschwemmt und die typischen Auwaldarten werden nach und nach von anderen verdrängt. Darum engagieren wir uns genau dort.

Aber auch unsere Wälder müssen geschützt werden. Nur noch 2 % der Wälder in Deutschland sind älter als 180 Jahre. Die Zerwliner Heide, eine 800 Hektar große Naturschutzfläche in der brandenburgischen Uckermark, besteht teilweise aus über 200 Jahre alten Tieflandbuchenwäldern. Hier bietet sich die außergewöhnliche Chance, eine Wildnis mitten in Deutschland neu entstehen zu lassen. Klar, dass wir diesen einzigartigen Lebensraum schützen wollen.

Wie wir finden, sind dies alles sehr wichtige Projekte, bei denen wir uns freuen, einen Beitrag zu leisten. Ausführliche Informationen zu den einzelnen Projekten finden sich auch auf unserer Homepage unter [www.krombacher.de/engagement](http://www.krombacher.de/engagement).



” Mit Hilfe des Bundesprogramms Biologische Vielfalt und mit der Spende der Krombacher Brauerei können wir wichtige Schritte einleiten, um den einzigartigen Lebensraum Auwald „Hohe Garbe“ zu bewahren und Menschen an das Thema Auenschutz heranzuführen.

*Dr. Meike Kleinwächter, Projektleiterin, BUND Auenzentrum*





---

## DIE VERBRAUCHER

Wir legen einen besonderen Fokus auf den Verbraucher, also die Kunden, die unser Krombacher genießen und uns zu dem machen, was wir sind. Wir leben von dem Vertrauen und der Treue unserer Kunden. Nur wenn wir das Vertrauen jeden Tag auf's Neue bestätigen, werden wir auch in Zukunft erfolgreich sein. Deshalb setzen wir auf konsequente Kundenorientierung, höchste Produktqualität und eine verantwortungsvolle Kommunikation.

### IM DIALOG MIT UNSEREN KUNDEN

Wir hören unseren Kunden zu, nehmen ihre Wünsche und Anregungen ernst und lernen aus Kritik. Tagtäglich hilft unser Krombacher Service-Team unseren Verbrauchern bei ihren Anliegen weiter. 397.308 Anfragen erreichten uns auf den unterschiedlichsten Wegen im vergangenen Jahr. So bekommen wir wertvolle Hinweise, was uns bereits gut gelingt und wo wir uns noch verbessern können. Jede einzelne Anfrage wird binnen kürzester Zeit von unseren Kollegen bearbeitet. Komplexe Fragestellungen werden zur kompetenten Beantwortung an die jeweilige Fachabteilung weitergeleitet. Unsere

ausführlichen und ehrlichen Antworten schaffen Transparenz und Vertrauen. Wir zählen insgesamt 335.821 Krombacher Freunde, die uns besonders verbunden sind und mit denen wir im ständigen Austausch stehen.

2015 durften wir darüber hinaus 92.597 Besucher in unserer Krombacher Erlebniswelt begrüßen. Dabei erfuhren sie alles über die Krombacher Braukunst, unsere Geschichte, Produktqualität und -vielfalt sowie über die besondere Leidenschaft unserer Mitarbeiter, nicht nur Bier, sondern ein echtes Krombacher zu brauen. Wir führen die Besucher zu den wichtigsten Stationen des Bierbrauens – vom Sudhaus über den Gär- und Lagerkeller bis zur größten Abfüllanlage Europas und dem Verladezentrum. So können die Besucher Krombacher live auf einer Fläche von 170.000 m<sup>2</sup> erleben und sich von der Kunst, ein Krombacher zu brauen, selber überzeugen.

### DON'T DRINK AND DRIVE

Gemeinsam mit dem Deutschen Brauer-Bund verstärken wir unser Engagement für die Verkehrssicherheit und haben die Kampagne



DON'T DRINK AND DRIVE über unsere Facebookseite verlängert: Über die Social-Media-Kanäle wird besonders die Zielgruppe der Fahranfänger angesprochen.

„Alkohol am Steuer – Ungeheuer“, lautete der erste Claim, der pünktlich zu Halloween veröffentlicht wurde. Wir werden weiterhin große Anstrengungen unternehmen, um insbesondere junge Autofahrer für die Gefahren von Alkohol am Steuer zu sensibilisieren.

### BIER BEWUSST GENIESSEN

Bier bewusst genießen – dieser Leitgedanke bestimmt unser Handeln. Mit dem Brauer-Kodex haben sich die im Deutschen Brauer-Bund zusammengeschlossenen Brauereien und ihre Mitarbeiter einen klaren Verhaltenskodex gegeben. Dazu gehören auch wir.



Wir bekennen uns zu einem verantwortungsvollen und situationsgerechten Konsum und informieren Verbraucher, in welchen Lebenssituationen kein

Bier genossen werden sollte. Für Kinder und Jugendliche unter 16 sowie schwangere und stillende Frauen muss Alkohol tabu sein. In der Wachstumsphase – insbesondere während der Schwangerschaft – kann Alkoholmissbrauch schwere körperliche Schäden beim Kind verursachen. Ein verantwortungsbewusstes Verhalten werdender Mütter kann dies verhindern.

Im Straßenverkehr, bei gefahrgeneigter Arbeit und bei der Einnahme von Medikamenten müssen sich Verbraucher der Wirkung des Alkohols bewusst sein. Wir empfehlen deshalb in diesen Situationen den Verzicht auf Alkohol.



Der Jugendschutz hat für uns oberste Priorität. Um eine verantwortungsvolle Abgabe sicherzustellen, informieren wir u. a. den Einzelhandel und die Gastronomie über die Anforderungen des Jugendschutzes.

### VERANTWORTUNGSVOLLE WERBUNG

Wir beachten wie und worüber wir kommunizieren. So ist die Krombacher Brauerei bereits im Jahr 2009 dem Werbe-Kontrollausschuss der deutschen Werbewirtschaft beigetreten. Damit verpflichten wir uns freiwillig, gewisse Verhaltensregeln einzuhalten. Die Regeln stellen sicher, dass Kinder und Jugendliche weder durch ent-





sprechende Werbemaßnahmen gezielt angesprochen, noch in irgendeiner Form zu Alkoholmissbrauch verleitet werden.

## VERZICHT AUF JUGENDSPONSORING

Wir treten als einer der wichtigsten Sponsoren im deutschen Sport auf – und das sowohl auf nationaler als auch auf regionaler Ebene. Partnerschaften in der Fußball-Bundesliga sind wir mit Eintracht Frankfurt, dem VfB Stuttgart und Arminia Bielefeld eingegangen. In allen Fällen wurde bewusst das Sponsoring der Jugendabteilungen ausgeschlossen. Wir richten sämtliche Marketing-Aktivitäten nicht an Jugendliche unter 18 Jahren. Dies gilt auch für den Heimatsport. Dieses Engagement wird auch anhand der Krombacher Pokals deutlich. Aktuell wird der Krombacher Pokal als Kreis-, Region/Bezirks- und Verbandspokal mit knapp 80 Partnern ausgespielt. Auch hier gilt: keine Werbung und kein Sponsoring im Jugendbereich.

## NEUE PRODUKTE

Die Kundenbedürfnisse verändern sich. Veränderte Lebensumstände, Ansprüche und Geschmäcker sind für uns Gründe, immer wieder



neue Produkte zu entwickeln. Bis heute vergrößert sich die Produktpalette der Krombacher Brauerei, um den Verbraucherwünschen nachzukommen. So findet beispielsweise eine zunehmende Sensibilisierung beim Umgang mit Alkohol statt – eine Entwicklung, die wir ausdrücklich begrüßen. Insbesondere bei der nach wie vor zunehmenden Mobilität, gibt es Situationen, in denen man auf alkoholhaltige Getränke verzichten muss. Darüber hinaus sind Fitness- und Gesundheitstrends noch stärker ausgeprägt als in den vergangenen Jahren. Immer mehr Verbraucher greifen daher zu alkoholfreien Bieren, insbesondere aber zu Krombacher Alkoholfrei oder aber auch zur immer beliebter werdenden KROMBACHER'S FASSBRAUSE.





## DIE MITARBEITER

Die Leidenschaft für Bier verbindet alle Mitarbeiter bei Krombacher. Das gilt nicht nur für unsere Braumeister, sondern alle Mitarbeiter schätzen die gelebte Tradition unserer Familienbrauerei und tragen zu unseren hohen Qualitätsstandards bei. Mit dieser inneren Überzeugung, dem persönlichen Engagement und der gemeinsamen Begeisterung für ein perfektes Bier entstehen bei uns in Krombach Spitzenbiere mit einzigartigem Geschmack.

Wir in Krombach sind stolz, Teil der Brauereifamilie zu sein und leben dies Tag für Tag mit Engagement. Bei uns arbeiten nicht selten mehrere Generationen einer Familie in der Privatbrauerei. Voraussetzung dafür ist es, unsere Mitarbeiter wertzuschätzen und weiterzuentwickeln. Wir sorgen mit ständiger Qualifikation und Fortbildung dafür, dass unsere Mitarbeiter ihr Fachwissen stetig ausbauen und an die nächsten Generationen weitergeben. Wir fördern unsere Mitarbeiter, schaffen ein faires und motivierendes Arbeitsumfeld und kümmern uns um ihre Gesundheit und Arbeitssicherheit.

Für neun junge Menschen begann am 1. September 2015 ein neuer Lebensabschnitt. Sie starteten

„ Ich finde es großartig, ein Bier zu brauen, das von so vielen Menschen in Deutschland gerne getrunken wird. “

*Julian Walker, Braumeister*

bei uns in ihre berufliche Zukunft und werden als angehende Industriekaufleute, Fachinformatiker, Brauer und Mälzer, Maschinen- und Anlagenführer und Fachlageristen die Krombacher Familie verstärken. Damit bilden wir nun insgesamt 34 Nachwuchskräfte – davon 7 Studenten im dualen Studium – aus.

Die Förderung des Fachkräfte-Nachwuchses hat bei uns seit jeher einen hohen Stellenwert. Denn die gute Qualifizierung unserer Auszubildenden bildet eine entscheidende Grundlage für den Erfolg unseres Unternehmens. Nach erfolgreicher Ausbildung, die meist mit überdurchschnittlichem Erfolg beendet wird, liegt die Übernahmequote in der Regel nahe 100 Prozent. Dabei zählen jedoch nicht nur gute Noten, sondern vor



allem auch das persönliche Engagement und die Leidenschaft für den Beruf.

## PRÄMIE FÜR ÜBERDURCHSCHNITTLICHE AKTIVITÄTEN BEIM ARBEITSSCHUTZ

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) zahlte 2015 eine Prämie von 20.000 Euro an die Krombacher Brauerei aus. Das ist der verdiente Lohn dafür, dass wir im Arbeitsschutz mehr machen als der Gesetzgeber verlangt. Hier hat die BGN ein Prämiensystem ins Leben gerufen, mit dem diese überdurchschnittlichen Aktivitäten für den Arbeitsschutz entsprechend ausgezeichnet werden. Bei uns wurden erfolgreich Präventionsmaßnahmen in den Bereichen Arbeitsschutz-Organisation, Aus- und Fortbildung, Transport und Verkehr, Arbeitssicherheit sowie Gesundheit und Ergonomie umgesetzt, die über die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen hinausgehen.

So gibt es mit 115 Personen deutlich mehr Ersthelfer als gesetzlich erforderlich. Kollegen haben erfolgreich an Informations- und Fortbildungsseminaren teilgenommen, ebenso nimmt der komplette Außendienst regelmäßig an Fahrersicherheitstrainings teil. Die im Betrieb verwendeten Gabelstapler sind mit Sitzen ausgestattet, die auf das Gewicht des Fahrers eingestellt werden können. Zudem sind die vorhandenen

Gabelstapler mit Sicherheitseinrichtungen zur Vermeidung von Zusammenstößen ausgestattet. Was den Gesundheitsschutz angeht, so gibt es im Betrieb einen Hautschutzplan, nach dem die Beschäftigten die darin aufgelisteten Hautreinigungs-, Hautschutz- und Hautpflegemittel regelmäßig anwenden. Im Bereich Arbeitssicherheit werden beispielsweise ausschließlich Sicherheitsmesser zum Aufschneiden der Folien benutzt. Dies sind nur einige, wenngleich wichtige Maßnahmen für den Arbeitsschutz bei uns.

## ARBEITSUNFÄLLE

Wir sind auf dem richtigen Weg. In den gesamten letzten 15 Jahren gab es bei unseren Mitarbeitern keine großen Unfälle. Unsere Maßnahmen greifen – von permanenten Schulungen über Motivationsprogramme bis hin zu persönlichen Gesprächen zum Thema Arbeitsschutz, da viele der Unfälle verhaltensbedingt passieren. Im Vergleich zum Jahr 2014 stieg die Zahl der Arbeitsunfälle in der Krombacher Brauerei leicht auf 58 (Vorjahr: 55) an. Die Anzahl der meldepflichtigen Unfälle hat sich dabei auf 36 erhöht. (2014: 31), darunter einige Wegeunfälle, die leider witterungsbedingt entstanden sind.

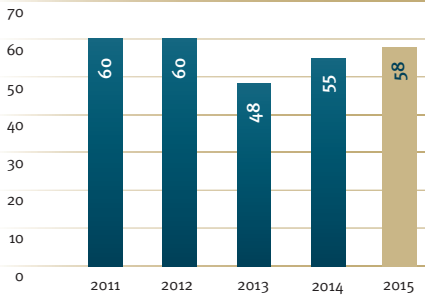
Die Verteilung der Verletzungsarten über den Gesamtbetrieb sieht wie folgt aus: 19 % der Unfälle führten zu einer Zerrung oder Verstauchung, 16 % entfielen auf Prellungen oder Zerrungen. Insbesondere in der Abfüllung sind durch Glas verursachte Schnittwunden mit 17 % eine wesentliche Unfallquelle.

Jeder Unfall ist für uns Anlass, seine Ursache zu ermitteln und Schritte einzuleiten, die eine Wiederholung verhindern. Der Unfallhergang wird dafür nachgestellt und Maßnahmen zur Prävention daraus abgeleitet. Unfallursachen werden über Monitore innerhalb der gesamten Brauerei kommuniziert, um Vorkehrungen bei ähnlichen Tätigkeiten zu treffen und um dafür zu sensibilisieren. Natürlich kommunizieren wir hierüber auch, wenn es erfreuliche Perioden mit null Unfällen gibt.





### Arbeitsunfälle 2011–2015



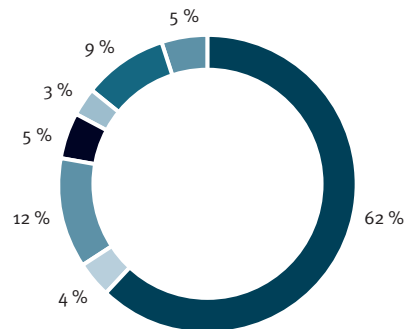
Wir binden Arbeitssicherung verstärkt in die jeweiligen Abteilungen ein und versuchen so, zu einer Vermeidung von Arbeitsunfällen beizutragen. Zudem gab es im Bereich der Abfüllung eine Neuanschaffung, um Arbeitsunfälle beim Handling von Fässern zu vermeiden. Ein portabler Fassgreifer ersetzt das manuelle Anheben von Leergutfässern mit unterschiedlichen Restfüllgraden. Damit werden die manuell zu bewegendenden Lasten deutlich reduziert, das Unfallrisiko minimiert und eine ergonomische Haltung des Mitarbeiters ohne Bücken ermöglicht, was Rückenbeschwerden entgegenwirkt. Für die externen LKW-Fahrer wurde ein Schulungssystem implementiert. Mit einer eigens dafür entwickelten Software werden externe Fahrer über Tablets

geschult und abgefragt. Das Programm ist mehrsprachig und so genau auf die Bedürfnisse zugeschnitten und für jeden verständlich.

Für uns ist die Gesundheit und Sicherheit der gesamten Mitarbeiterschaft von höchster Bedeutung. Um ihre körperliche Gesundheit proaktiv zu schützen, gilt natürlich die Zielvorgabe, die Arbeitsunfälle weiter zu reduzieren bzw. ganz zu eliminieren.

### Arbeitsunfälle nach Abteilungen

|      |            |      |             |
|------|------------|------|-------------|
| 9 %  | Vertrieb   | 4 %  | Engineering |
| 5 %  | Verwaltung | 12 % | Logistik    |
| 62 % | Abfüllung  | 5 %  | Produktion  |
|      |            | 3 %  | Rolnick     |





---

## DAS GESELLSCHAFTLICHE ENGAGEMENT

2.677.500 Euro – diese unglaubliche Summe haben wir seit 2003 für den gemeinnützigen Zweck gespendet. 1.062 symbolische Spendenschecks haben unsere Kollegen im Außendienst an verschiedenste Institutionen und Organisationen überreicht, darunter Hospize, Pflegedienste, Kitas aber auch regionale Natur- und Umweltschutzprojekte.

### DIE KROMBACHER SPENDENAKTION – EINE HERZENSANGELEGENHEIT

Für unsere Außendienstmitarbeiter sind dies immer ganz besondere Termine. Viele Einrichtungen könnten ohne finanzielle Unterstützung ihrer Arbeit kaum nachgehen. Die freudestrahlenden

Gesichter und die Dankbarkeit auf Seiten der Spendenempfänger über die meist unverhoffte Unterstützung ist für uns Grund genug, unser Engagement auch in Zukunft weiterzuführen.

### WIR MACHEN WEITER

Ganz besonders danken wir unseren Verbrauchern für die Einreichung ihrer zahlreichen Spendenvorschläge, die uns über das Spenden-tool auf unserer Homepage oder auch per Mail erreicht haben. Sie wollen wissen, welche Institutionen in den vergangenen Jahren mit einer Spende bedacht wurden? Machen Sie sich ein Bild unter [www.krombacher.de/Engagement/Spendenaktion](http://www.krombacher.de/Engagement/Spendenaktion).



**Krombacher**  
SPENDEN *Aktion*





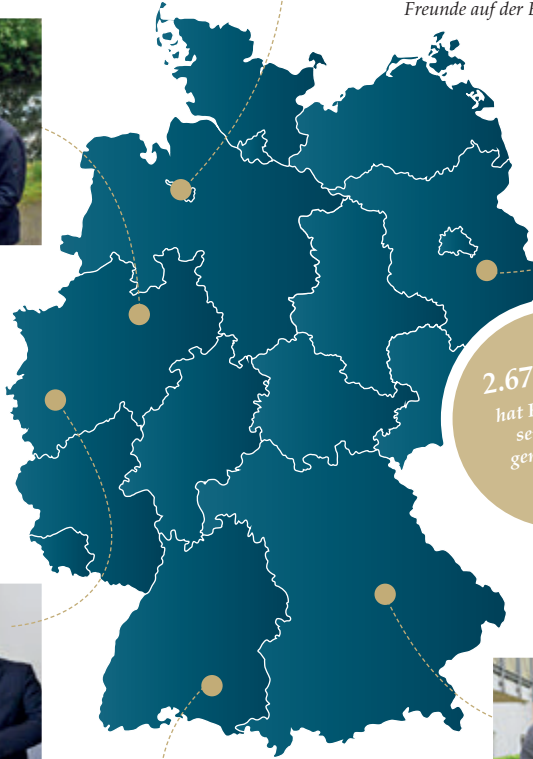
INTAWO -  
Integrationskindertagesstätte  
Bremer Stadtmusikanten



Freunde auf der Bult e. V.



Naturschutz-Team  
Gütersloh e. V.



2.677.500 €  
hat Krombacher  
seit 2003 für  
gemeinnützige  
Zwecke  
gespendet



Aktion Lichtblicke Köln e. V.



Raduga Tschernobyl Hilfe e. V.



Stiftung Tausendgut



---

## NACHWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

Sie vertrauen uns und unserem Produktversprechen. Damit das so bleibt, stecken wir uns immer wieder hohe Ziele, über die wir transparent berichten und anhand derer wir unsere Erfolge messen.

Wir sind unseren Krombacher Weg, d. h. im gesamten Unternehmen nachhaltig zu wirtschaften, im letzten Jahr weitergegangen. Dazu haben wir einige ökologische und gesellschaftliche Herausforderungen entlang unserer Wertschöpfungskette aufgegriffen und bearbeitet. Das konnten Sie auf den vorangegangenen Seiten lesen.

Ihnen ist sicher nicht entgangen, dass wir nicht alle Ziele bereits erreicht haben. Wir sind stolz darauf, dass wir unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen so deutlich

reduzieren konnten. Auch der spezifische Wasserverbrauch geht stetig zurück. Das sind Erfolge, an die wir in 2016 anknüpfen wollen. Weniger stolz blicken wir auf unsere Energieverbräuche, die im letzten Jahr gestiegen sind. Hier müssen wir ansetzen, um uns weiter zu verbessern.

Wir bedanken uns bei Ihnen, unseren Mitarbeitern, Partnern und Kunden, für Ihren Beitrag auf unserem Weg. Wir freuen uns, dass Sie gemeinsam mit uns unseren Weg zu mehr Nachhaltigkeit gehen, denn dies gelingt uns nur im Dialog mit Ihnen. Gerne nehmen wir auch weiterhin Fragen und Anregungen für die Weiterbehandlung oder Ergänzung zu den Nachhaltigkeitsthemen entgegen.

Wir machen weiter!

*Download unter:  
[www.krombacher.de/nachhaltigkeit](http://www.krombacher.de/nachhaltigkeit)*



---

## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER:

**Krombacher Brauerei**  
**Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG**  
Hagener Straße 261  
57223 Kreuztal  
Internet: [www.krombacher.de](http://www.krombacher.de)

### KONTAKT:

**Dr. Franz-J. Weihrauch**  
Leiter Presse- & Öffentlichkeitsarbeit  
Telefon: 02732 880 815  
Telefax: 02732 88011 815  
E-Mail: [j.weihrauch@krombacher.de](mailto:j.weihrauch@krombacher.de)

Fragen und Anregungen schreiben Sie  
gerne auch an: [service@krombacher.de](mailto:service@krombacher.de)  
Servicetelefon: 02732 880 880

Geschäftsjahr: 2015  
Redaktionsschluss: 30. 06. 2016

Die Zwischenbilanz der  
Krombacher Brauerei wurde  
auf chlorfrei gebleichtem  
Papier aus nachhaltiger  
Forstwirtschaft gedruckt.

### FOTOS:

S. 6           Havel: NABU, K. Karkow  
S. 17        Elblandschaft: BUND, Damschen  
S. 24        Fotolia.com



