



NACHHALTIGKEITSBERICHT | UPDATE 2017

Zum Wohle für Mensch & Natur



Krombacher





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,

2017 war für die Krombacher Brauerei ein sehr gutes Jahr. Wir konnten erneut erfreuliche Rekorde in Ausstoß und Umsatz vermelden. So konnte erstmals die 6-Mio.-Hektoliter-Marke durchbrochen werden. Krombacher Pils ist nach wie vor der Wachstumstreiber Nr. 1 und damit die beliebteste Biermarke Deutschlands. Aber auch neue Produkte, insbesondere unser Krombacher 0,0%, die Spezialitäten der Krombacher Brautradition, KROMBACHER'S FASSBRAUSE oder aber auch die neu übernommene Marke Vitamalz entwickeln sich überdurchschnittlich gut. Das bedeutet, dass wir wirtschaftlich erfolgreich sind. Selbstverständlich wollen wir als Brauerei unsere Produkte verkaufen. Doch es geht uns um weit mehr. Was uns als Familienunternehmen besonders wichtig ist: Dabei immer auch zum Wohle für Mensch & Natur zu handeln. Wir verknüpfen unsere ökonomischen Interessen mit ökologischen und sozialen Aspekten, um unser Unternehmen erfolgreich an die nächsten Generationen übergeben zu können. Als Deutschlands beliebteste Biermarke hat jeder Schritt, den wir zu mehr Nachhaltigkeit

unternehmen, das Potenzial, eine enorm positive Wirkung zu haben. Unsere Größe und nationale Reichweite geben uns die Möglichkeit, sinnvolle Veränderungen anzustoßen. Unser Weg zu mehr Nachhaltigkeit führt neben unserem eigenen Engagement über unsere Kunden und die enge Zusammenarbeit mit unseren Partnern und Lieferanten. Dazu zählen auch Sie, liebe Leserinnen und Leser. Sie begleiten uns nun schon seit Jahren auf unserem Weg. Sie helfen uns, indem Sie mit uns in den Dialog treten. Nur wenn wir alle Bedürfnisse kennen, können wir uns weiterentwickeln und daran arbeiten, noch besser zu werden. Dafür danken wir Ihnen und rufen Sie gleichzeitig dazu auf, auch weiterhin Anregungen an uns weiterzugeben. Seien Sie versichert: Wir arbeiten permanent an einer nachhaltigeren Zukunft für unsere und die nachfolgenden Generationen. Wir würden uns freuen, wenn Sie weiterhin ein Teil unserer Krombacher Welt sein möchten! Jetzt wünschen wir Ihnen erst einmal eine gute Zeit bei der Lektüre.

Ihre Krombacher Geschäftsführung

NACHHALTIGKEIT

Zum Wohle für Mensch & Natur



PRODUKT | PRODUKTION | UMWELT | MITARBEITER | VERBRAUCHER | GESELLSCHAFT

ZUM WOHLER FÜR MENSCH & NATUR

Als erste, nationale Brauerei konnten wir vor acht Jahren einen Nachhaltigkeitsbericht veröffentlichen und wir haben noch viel vor. Unser Leitgedanke dabei: Handeln zum Wohle für Mensch & Natur. In sechs Bereichen – Produkt, Produktion, Gesellschaft, Umwelt, Verbraucher und Mitarbeiter – arbeiten wir stets daran, besser zu werden, nachhaltiger zu wirtschaften. Denn Nachhaltigkeit ist für uns kein Projekt mit Enddatum. Es ist ein ständiger Prozess, den wir Schritt für Schritt weitergehen. Es gibt noch viele Möglichkeiten und Platz für Verbesserungen. Doch wir sind bereits auf einem guten Weg. Wir haben in den letzten Jahren einiges geschafft. Was wir im letzten Jahr konkret erreicht haben, das lesen Sie auf den nächsten Seiten. Einen kurzen Überblick aus den verschiedenen Verantwortungsbereichen finden Sie bereits hier:



PRODUKT:

Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Ressourcen ist wichtiger denn je. Der Bedarf nach den Ressourcen der Welt wächst weiter. Für unsere Produkte garantieren wir beste Qualität. Wir beziehen unsere wich-

tigsten Rohstoffe bereits aus verantwortungsvollem Einkauf, gestützt auf Verpflichtungen zu Umwelt- und Sozialstandards in unseren Lieferketten. In der Brauerei angekommen, geben wir unser Bestes, die Verbräuche zu optimieren. Besonders stolz sind wir auf unseren spezifischen Wasserverbrauch pro hl Bier. Spricht man von durchschnittlich 6 hl/hl in der Branche, so unterschreiten wir diesen mit 3,28 hl/hl deutlich und erreichen damit einen Spitzenwert.



PRODUKTION:

Mit umweltfreundlicher Energie, einem verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen sowie einem klaren Bekenntnis zum Mehrwegsystem konnten wir unsere Verbräuche und Prozesse in der Produktion weiter optimieren. Es ist unser langfristiges Ziel, die CO₂-Emissionen über die gesamte Wertschöpfungskette vom Hopfen bis ins Glas zu reduzieren. Nachdem wir bereits in den vergangenen Jahren einen stetigen Rückgang vermelden konnten, sind die Emissionen 2017 noch einmal auf 33.634 t abgesunken. Darüber hinaus ist der Bau eines weiteren umweltfreundlichen Blockheizkraftwerkes auf den Weg gebracht.



MITARBEITER:

Seit jeher engagieren wir uns in besonderem Maße für die Menschen, die zu unserem Erfolg beitragen. Das sind in erster Linie unsere Mitarbeiter, denen wir ein vielseitiges und attraktives Arbeitsumfeld bieten. Wir in Krombacher sind stolz, Teil der Krombacher Familie zu sein. Unsere Unternehmenskultur ist geprägt von Wertschätzung und Anerkennung. Wir fördern unsere Mitarbeiter, schaffen ein faires und motivierendes Arbeitsumfeld und kümmern uns um ihre Gesundheit und Arbeitssicherheit. Die Zahl der Arbeitsunfälle ist auf 47 gesunken und hat damit einen historischen Tiefstand erreicht.



UMWELT:

2017 war es wieder Zeit, Spuren zu hinterlassen – deshalb ging das Krombacher Artenschutz-Projekt in die zweite Runde. Eine Offensive, die eines verdeutlicht: Wir gehen unseren Weg zur dauerhaften Erhaltung und Verbesserung von Lebensräumen konsequent weiter. Nach den globalen Engagements im afrikanischen Regenwald und auf Borneo stand die Heimat im Mittelpunkt des Handelns, denn Deutschlands Artenvielfalt nimmt in alarmierender Geschwindigkeit ab. In bewährter Partnerschaft mit renommierten und unabhängigen

gen Naturschutzorganisationen konnten wir bisher mit mehr als 13 Mio. Euro helfen.



VERBRAUCHER:

Wir setzen auf konsequente Kundenorientierung, höchste Produktqualität und eine verantwortungsvolle Kommunikation. Wir rufen ganz bewusst zu einem verantwortungsvollen Genuss unserer Produkte auf. Darüber hinaus treiben wir Innovationen ohne Alkohol als Alternative für diejenigen, die gänzlich auf Alkohol verzichten möchten, voran. So z. B. mit unserem neuen Krombacher 0,0% als zusätzlichem alkoholfreiem Angebot.



GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT:

Gesellschaftliche Verantwortung geht über unser eigentliches Kerngeschäft hinaus. So verteilen wir seit 2003 Spenden statt Geschenke. Jahr für Jahr werden 100 verschiedenste soziale Institutionen und Organisationen mit Spenden in Höhe von jeweils 2.500 Euro bedacht. Damit möchten wir etwas von unserem Erfolg zurückgeben und nicht diejenigen vergessen, denen es nicht so gut geht. Bis auf den heutigen Tag konnten wir über 3 Mio. Euro für wohltätige Zwecke spenden. Wir machen weiter!



ECKDATEN

		Einheit	2016	2017
Ausstoß (Krombacher)		(in Mio. hl)	5.653	5.763
Rohstoffe	Brauwasser	(in m ³)	904.510	902.510
	Malz	(in t)	85.247	85.937
	Hopfen	(in kg)	37.023	37.328
	Zucker (Biermix)	(in t)	4.711	5.655
Energie	Gas	(in MWh)	109.847	105.374
	Strom	(in MWh)	55.535	56.802
	Gesamt	(in MWh)	165.484	162.176
Produkte	Mehrweg-Flasche	(in %)	77,81	78,44
	Fass	(in %)	13,38	12,98
	Einweg-Glas	(in %)	0,82	1,01
	Einweg-Dose	(in %)	7,99	7,57
Wertstoffe	Treber	(in t)	93.588	94.584
	Hefe	(in t)	1.712	1.733
Gebrauchswasser		(in m ³)	1.032.050	1.044.590
Reinigungsmittel		(in t)	2.736	2.789
CO₂-Emissionen		(in t)	36.074	33.634
Abfälle zur Verwertung		(in t)	14.466	13.471

SPEZIFISCHE DATEN

	Einheit	2016	2017
Wasser pro Hektoliter Bier	hl/hl	3,38	3,28
Strom pro Hektoliter Bier	kWh	9,63	9,59
Gas pro Hektoliter Bier	kWh	20,76	19,50

KONSTRUKTIVER DIALOG – DER KROMBACHER NACHHALTIGKEITSRAT

Seit 2010 gibt es den Krombacher Nachhaltigkeitsrat als kritischen Begleiter. Seit sieben Jahren stehen wir im intensiven Dialog mit einem Beirat aus Experten und Vertretern von Nichtregierungsorganisationen (NGOs), der das Nachhaltigkeitsprogramm von Krombacher begleitet. Die Mitglieder kommen aus verschiedenen wissenschaftlichen Fachbereichen und repräsentieren namhafte Einrichtungen. Sie verfü-

gen über entsprechende langjährige Expertise und blicken mehrmals im Jahr mit unterschiedlichen Sichtweisen auf die Krombacher Nachhaltigkeitsstrategie.

Der Nachhaltigkeitsrat berät die Krombacher Geschäftsführung in umwelt- und sozialpolitischen Fragen. Wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Erfahrungen werden in entsprechenden Maßnahmen umgesetzt.

Vorsitzender des Nachhaltigkeitsrates:

Prof. Dr. Stefan Schaltegger

Ordinarius für Nachhaltigkeitsmanagement
Leiter des Centre für Sustainability Management (CSM)
an der Leuphana Universität Lüneburg.



Für die Bereiche Produkt/ Produktionsprozesse:

Prof. Dr.-Ing. habil. Martin Krottenthaler

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Fakultät Bioingenieurwissenschaften
Lehrgebiet Brautechnologie und Technologie
der Getränkeherstellung



Für die Bereiche Gesellschaft/Verbraucher/ Mitarbeiter:

Prof. Dr. Christiane Hipp

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



Für die Bereiche Umwelt-, Natur- und Klimaschutz:

Jörg-Andreas Krüger

Geschäftsleitung Naturschutz beim
WWF Deutschland





DAS PRODUKT

„ Wir Braumeister und Brauer geben in Krombach immer unser Bestes für ein perfektes Bier. Wir arbeiten mit Hingabe und voller Leidenschaft, damit Sie sich über ein vollmundiges Geschmackserlebnis mit unseren frischen Bieren freuen können.

Arthur Riedel, Braumeister



Krombacher ist die beliebteste Premium-Biermarke Deutschlands. Wir sind stolz darauf, dass so viele Kunden unsere stets hohe Qualität, den einzigartigen Geschmack und die natürliche Frische eines echten Krombachers so sehr schätzen. Das ist vor allem der hohen Braukunst unserer Brauer und Braumeister zu verdanken, die mit langjähriger Erfahrung, Leidenschaft und Hingabe Biere mit einem unverwechselbaren Charakter brauen.

Ein Krombacher schmeckt einzigartig und es ist immer wieder ein besonderer Genuss, der sich durch sein vollmundiges Aroma und seine un-

verwechselbare Frische auszeichnet. Dieser besondere Geschmack unserer Biere basiert auf dem harmonischen Zusammenwirken der traditionellen Braukunst und den ausgewählten Zutaten. Wir in Krombach brauen unsere Biere selbstverständlich nur mit natürlichen und sorgsam ausgewählten Rohstoffen.

Qualität fängt nicht erst bei uns in der Brauerei an, sondern bereits viel früher. Wir prüfen frühzeitig die Ernten bei unseren Hopfenbauern und Landwirten. Schmecken, riechen, begutachten: Die geschulten Sinne unserer Braumeister sind entscheidend. Hinzu kommen umfassende Analysen. Wenn die Qualität der Rohstoffe unseren hohen Anforderungen entspricht, werden unsere Krombacher Biere mit den sorgfältig ausgewählten Zutaten gebraut. Dazu gehören Malz aus zweizeiliger Sommergerste, feinsten Aroma-Hopfen aus der Hallertau und unser Felsquellwasser®. So können Sie darauf vertrauen, dass unsere Qualität von Anfang an stimmt.

UNSER FELSQUELLWASSER®

„ Unser Krombacher Pils besteht zu 92% aus Wasser. Unser Felsquellwasser® ist damit die wichtigste Zutat für den unverwechselbaren Krombacher Geschmack.

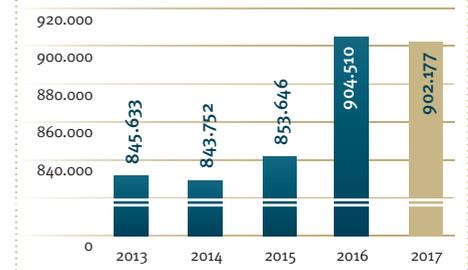
Peter Stücher, Wasserexperte

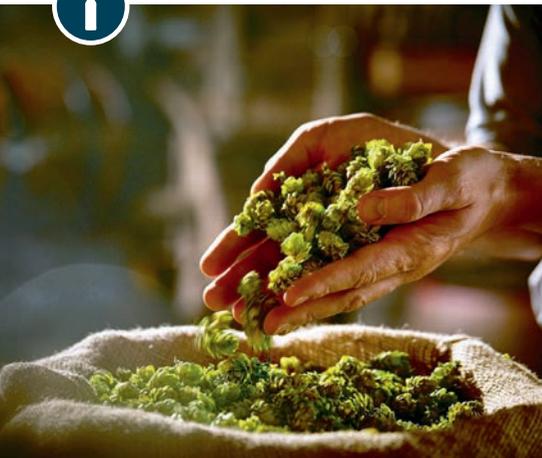


WASSER-EFFIZIENZ WIEDER GESTEIGERT

Wasser wird zunehmend zu einem knappen Gut, das merken wir im Siegerland, als eine der regenreichsten Gegenden Deutschlands, glücklicherweise noch nicht, dennoch ist ein sparsamer Umgang mit der Ressource Wasser von großer Bedeutung. Hier konnten wir im Jahr 2017 einen besonderen Erfolg erzielen, indem wir den Wasserverbrauch trotz gestiegener Hektoliter gesenkt haben. Der spezifische Wasserverbrauch beträgt jetzt 3,28 hl Wasser pro produziertem hl Bier (Vorjahr: 3,38 hl/hl). Damit gehören wir ganz eindeutig zu den Brauereien mit der größten Wassereffizienz.

Brauwasserverbrauch (in m³)
2013–2017





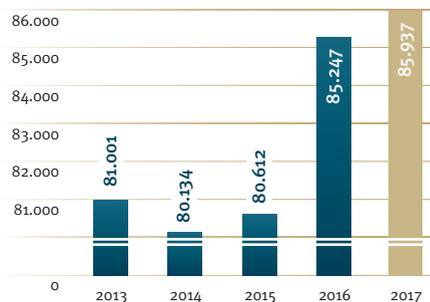
UNSER HOPFEN

Wir vertrauen seit Generationen nur auf den feinsten Qualitäts-Siegel-Hopfen aus der Hallertau. Die besonders sorgfältige Auswahl des Hopfens macht den erfrischenden, fein-herben Geschmack eines Krombacher aus. Die in den Dolden enthaltenen natürlichen Stoffe sorgen zudem für die „Hopfenblume“, den unverwechselbaren Duft unserer Krombacher Biere. Außerdem bringen die im Hopfen enthaltenen Bitterstoffe eine natürliche Haltbarkeit mit sich und tragen zu einer schön kompakten, festen und stabilen Schaumkrone bei.

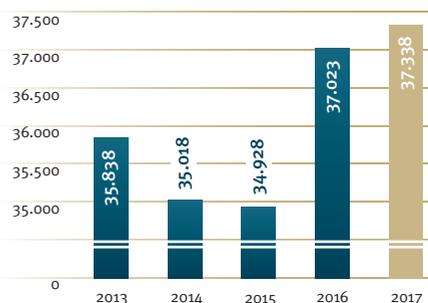
UNSER MALZ

Wir in Krombach verwenden ausschließlich Malz aus natürlichem Anbau. Die zweizeilige Sommergerste besitzt ein Korn, das voll und kräftig ist. Eine hervorragende Basis für unser Braumalz. Wenn das Malz dann bei uns in Krombach in der Brauerei eintrifft, prüfen unsere Braumeister sorgfältig die Qualität.

Malzverbrauch (in t)
2013–2017



Hopfenverbrauch (in kg)
2013–2017



UNSERE HEFE

Die Hefen haben die Aufgabe bei der Gärung auf natürliche Art und Weise den Malzzucker in Alkohol und feinperlige Kohlensäure umzuwandeln. Auch hier gibt es in Krombach eine Besonderheit: Im Gegensatz zu vielen anderen Brauereien setzen wir unsere gärkräftigen jungen Hefezellen nur einmal im Brauprozess ein. Auf diese Weise gewährleisten wir eine gleichbleibend hohe Qualität und unverwechselbaren Geschmack.

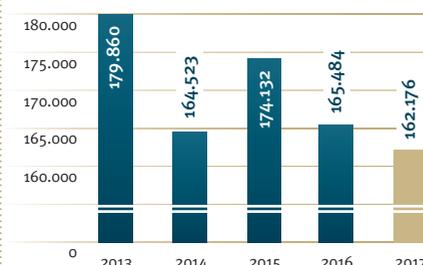


DIE PRODUKTION

Bei der Herstellung setzen wir auf unser Krombacher Brauhandwerk und das deutsche Reinheitsgebot von 1806. Dazu zählen das traditionelle und hochwertige Zweimaisch-Verfahren, das Läutern, das Würzekochen sowie unsere besondere Gärung und kühle Lagerung zur Reife. In diesen harmonisch aufeinander abgestimmten Braustufen entsteht ein echtes Krombacher.

Der Gesamtenergieverbrauch konnte, trotz steigendem Ausstoß, nochmals gesenkt werden – ein wichtiger Erfolg unserer Anstrengungen für mehr Effizienz und bewussten Energieeinsatz. So erreichte der Gesamtenergiebedarf mit 162.176 MWh einen historischen Niedrigstand. Auch die spezifischen Werte sprechen eine deutliche Sprache. So haben wir den Stromverbrauch pro Hektoliter Bier von 9,63 kWh auf 9,59 kWh senken können; der Gasverbrauch pro Hektoliter Bier sank sogar noch deutlicher von 20,76 auf 19,5 kWh. Damit liefern wir einen der besten Werte im Branchenschnitt.

Energie-Gesamtverbrauch (in MWh)
2013–2017



BAU EINES NEUEN BLOCKHEIZKRAFTWERKS (BHKW)

In der Produktion der Krombacher Brauerei wird ein zweites, neues BHKW mit einer Leistung von 2 MW errichtet, wobei hiermit primär eine Absorptions-Kälte-Anlage betrieben werden soll. Die Investition beläuft sich auf ca. 3 Mio. Euro. Es wird angestrebt ca. 12 Mio. kWh pro Jahr zu erzeugen, um so dann ca. 50 % des eigenen Strom-



bedarfes zu decken. Das neue BHKW soll spätestens in einem Jahr in Betrieb gehen.

CO₂-EMISSIONEN LEICHT RÜCKLÄUFIG

Jede vermiedene Tonne CO₂ ist von enormer Bedeutung. Wir konnten infolge der Energieeinsparung die CO₂-Emissionen wieder leicht auf 33.634 Tonnen absenken (Vorjahr: 36.074 Tonnen).

BEKENNTNIS ZUM UMWELTFREUNDLICHEN MEHRWEGSYSTEM

In 2017 wurde die Umstellung auf die neue individualisierte Mehrwegflasche abgeschlossen. Zu diesem Zweck wurden etwa 144 Mio. neue 0,5-l-MW-Flaschen in den Kreislauf eingespeist. Notwendig geworden war diese Umstellung durch eine Überalterung und damit Qualitätsproblemen im alten 0,5-l-MW-Flaschenpool. Selbst die Individual-Mehrwegflasche hat im Biersegment eine deutlich positivere Umweltbilanz als Einweg- oder PET-Behältnisse es je haben könnten. Wir gehen davon aus, dass die individualisierte Krombacher MW-Flasche 15 – 20 Umläufe haben wird.

Deshalb schwächt die Einführung unserer individualisierten Mehrwegflasche das Mehrwegsystem nicht, denn im Zuge einer ständigen



Prozessoptimierung sind in den letzten Jahren insbesondere in Krombach auch große Fortschritte bei der Leergutsortierung zu verzeichnen gewesen.

Krombacher ist es gelungen, in Kooperation mit dem deutschen Getränkefachgroßhandel die Sortierquote signifikant anzuheben.

Durch die laufende Optimierung der Waschmaschinentechologie konnten die Wassermengen, die für die Reinigung der Flaschen benötigt werden, deutlich reduziert werden.

Auch der Transport des Leergutes hat eine positive Entwicklung genommen. So entsprechen heute 1,8 Vollgutladungen einer Leergutladung, d. h. es kommt mehr Leergut pro LKW in der Krombacher Brauerei an. Weniger Transporte bedeuten zugleich eine geringere Belastung für die Umwelt.

Die Mehrwegquote konnte auch in 2017 auf einem hohen Niveau gehalten werden. Über 91 % aller Krombacher Produkte werden in einem umweltfreundlichen Mehrwegbehältnis, sei es Flasche oder Fass, zum Verbraucher gebracht.

NEUE LÄRMSCHUTZWAND UM DIE KROMBACHER BRAUEREI

Es ist ruhiger geworden in Krombach. Und das hat seinen guten Grund. Eine Lärmschutzwand umschließt mittlerweile die Logistik der Brauerei. Entsprechend der Lärmschutzverordnung wurde entlang der Hagener Straße eine Lärmschutzwand mit einer Höhe von 10 m, abfallend auf 6 m, realisiert. Ebenso wurde an der Krombacher Straße eine derartige Wand errichtet. Die Besonderheit: Auf einer geschwungenen Wand entwickeln sich in vertikaler Begrünung Krombacher Landschaften. Moosflächen erinnern an die Krombacher Insel, Hopfenpflanzen symbolisieren unser Produkt und ranken empor. Die bewaldete Heimatregion spiegelt sich in einer Vielzahl von Bäumen wider. Man kann bereits jetzt erahnen, wie grün die ganze Anlage in Zukunft erscheinen und sich harmonisch in die Umgebung einbetten wird.



DAS UMWELT-ENGAGEMENT

Das Engagement im Natur- und Umweltschutz hat für die Krombacher Brauerei eine lange Tradition. Wir stehen zu unserer Verantwortung gegenüber der Natur und engagieren uns hier dauerhaft – in unserer unmittelbaren Heimatregion, national und über die Ländergrenzen hinaus.

KROMBACHER REGENWALD-PROJEKT WEITER AUF GUTEM WEG

Ein gutes Beispiel für die Nachhaltigkeit unserer Umwelt-Maßnahmen ist das Regenwald-Projekt, bei dem eine Summe von knapp 4 Mio. Euro in eine Stiftung eingeflossen ist, mit deren Erlösen bis auf den heutigen Tag die wichtige Arbeit des WWF in Zentralafrika finanziert wird. Das Vorzeigeprojekt wurde 2002 ins Leben gerufen. Insgesamt 97,1 Mio. Quadratmeter Regenwald konnten 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. Das Regenwald-Projekt in Dzanga Sangha wird nach wie vor durch die Regenwald-

Stiftung unterstützt. Die politische Situation in der Zentralafrikanischen Republik ist nach wie vor schwierig, dennoch haben sich die Verhältnisse im Schutzgebiet stabilisiert und ein besserer Schutz der Waldelefanten und Flachlandgorillas ist gewährleistet. Insbesondere die Patrouillentätigkeit der staatlichen Wildhüter funktioniert bestens. So wurden 236 Wildereipatrouillen durchgeführt, bei denen rund 15.000 km im





Schutzgebiet zurückgelegt wurden. Dabei kam es zu 37 Festnahmen von Wilderern. Insgesamt wurden 95 Schusswaffen und mehr als 25.000 Kabelschlingen beschlagnahmt. Im Nationalpark selbst gibt es einen neuen Parkleiter. Im Jahr 2017 gab es auch wieder beeindruckende Bilder von den Gorillas, insbesondere die heranwachsenden Gorilla-Zwillinge machen große Freude.



DAS KROMBACHER KLIMASCHUTZ-PROJEKT

Zusammen mit dem WWF Deutschland haben wir 2009 im indonesischen Teil von Borneo das Krombacher Klimaschutz-Projekt gestartet und seitdem mit ca. 5 Mio. Euro unterstützt. Beim Klimaschutz-Projekt auf Borneo geht es um die Wiederherstellung des Wasserhaushalts von austrocknenden Torfmoorböden durch den Bau von Dämmen. Laut Jörg-Andreas Krüger vom WWF wird im Nationalpark Wiederaufforstung betrieben, primär um Futterpflanzen für die Orang-Utans sicherzustellen, deren Population mit bis zu 6.400 Tieren stabil zu sein

scheint. Es gehe darum, einen Trust Fund aufzubauen, um eine langfristige Finanzierung zu erreichen. Krombacher hat sich auf 30 Jahre hin verpflichtet, das Schutzgebiet durch den Bau von Dämmen zu unterstützen. Insgesamt wird so der Wasserhaushalt auf 290.000 ha wieder hergestellt. Der Bau der Dämme soll 2019 abgeschlossen sein.

Was die Instandhaltung der Dämme angeht, so hat man in Teilen des Nationalparks erfolgreich ein sogenanntes „dam adoption“-Programm etabliert. Neu an diesem Ansatz ist, dass die Arbeiter nicht mehr nach Anzahl der regionalen Dämme bezahlt werden, sondern für jeden intakten Damm, den sie nachweisen, sei es, dass sie ihn vor Zerstörung schützen oder ihn repariert haben. 2017 war die Trockenzeit erfreulich kurz, mit entsprechend geringem Feuerrisiko, sodass es nicht zu Bränden im Nationalpark gekommen ist. Zugleich wurden 153 Hektar Fläche neu bepflanzt, sodass sich die Gesamtfläche der Wiederaufforstung nun auf 466 Hektar beläuft. Geplant sind mind. 600 Hektar. Ende 2018 erfolgt eine separate Auditierung des Projektes durch einen externen Gutachter.

ÜBER 2,3 MIO. EURO FÜR DAS KROMBACHER ARTENSCHUTZ-PROJEKT

Durch das Krombacher Artenschutz-Projekt sind in dem viermonatigen Aktionszeitraum 1,9 Millionen Euro in 2016 für Deutschlands gefährdete Tierarten zusammengekommen: Genau genommen 1,862 Mio. Euro und damit um fast 25% mehr als die ursprüngliche Ziellinie von 1,5 Millionen Euro erwarten ließ. In 2017 kamen noch einmal zusätzlich 500.000 Euro für das Artenschutz-Projekt on top. Eine großartige gemeinsame Leistung von allen, die gerne „Schützen und Genießen“. Kasten für Kasten wurde ein Stück Heimat für bedrohte deutsche Tierarten gesichert. So bedankt sich Angelika Richter, stellvertretende Bundesgeschäftsführerin des NABU:



„Mit der Unterstützung von Krombacher können wir in Mecklenburg-Vorpommern weitere Lebensräume für den vom Aussterben bedrohten Schreiadler entwickeln.“

Von Vorpommern im Nordosten bis zum Pfälzer Wald im Südwesten Deutschlands werden mit den Partnern Deutsche Umwelthilfe, NABU und WWF in mittlerweile sieben Artenschutzprojekten Maßnahmen zur Erhaltung und Verbesserung der Lebensräume durchgeführt. Insbesondere sel-

tene Tierarten wie Luchs, Fischotter, Schwarzstorch, Schreiadler, Kegelrobbe und Eisente profitieren davon. Für einige wurde das Krombacher Artenschutz-Projekt zu einer Art Lebensversicherung. Die Arbeit in den einzelnen Projektgebieten trägt bereits Früchte. Nach nur einem Jahr nach der Auswilderung wurde z. B. im Pfälzer Wald der erste Luchsnachwuchs gemeldet. Das ist eine gute Nachricht, um die Population des bedrohten „Pinselohrs“ aufzubauen.





DIE VERBRAUCHER

Ein Krombacher zu genießen, ist mehr als nur ein Bier zu trinken. Es ist für unsere Kunden ein erfrischendes Erlebnis, das alle Sinne anspricht. Zugegeben, die Erwartungen dabei sind natürlich hoch. Und genau deshalb geben wir immer unser Bestes und setzen auf konsequente Kundenorientierung, höchste Produktqualität und eine verantwortungsvolle Kommunikation. Die Meinung unserer Kunden ist uns besonders wichtig. Aus diesem Grund stehen wir ständig im Dialog mit Ihnen, um ihre hohen Anforderungen an unsere Krombacher Biere zu erfüllen. In Verkostungen hinterfragen wir immer wieder den Geschmack, der den eigenständigen Charakter unserer Biere ausmacht. Nur wenn unsere Kunden rundum zufrieden sind, sind wir es auch.

FÜR UNS STEHT DER KUNDE IM MITTELPUNKT

Für die konsequente Kundenorientierung sorgen nicht zuletzt unsere Mitarbeiter im Kundenservice. Sie engagieren sich tagtäglich dafür,

ihre Erwartungen, Wünsche und Anliegen zu erfüllen und jegliche Fragen kompetent zu beantworten. In Zahlen bedeutet das, dass in 2017 über eine halbe Million Anfragen individuell bearbeitet wurden. Unsere oberste Priorität: Unsere Kunden weiter zu begeistern. 2017 durften wir knapp 100.000 Besucher in unserer Krombacher Erlebniswelt willkommen heißen und ihnen unsere Brauerei zeigen – transparent, offen und ehrlich bekommen unsere Gäste dabei tolle Einblicke.

BIER BEWUSST GENIESSEN

Wir machen uns stark für bewussten Genuss. Mit dem Brauer-Kodex haben sich die im Deutschen Brauer-Bund zusammengeschlossenen Brauereien einen klaren Verhaltenskodex gegeben, der sich gegen Alkoholmissbrauch wendet. Das beinhaltet natürlich den maßvollen



Genuss von Alkohol im Allgemeinen aber auch die weitere Sensibilisierung dafür, wann man komplett auf Alkohol verzichten sollte – z. B. in der Schwangerschaft. Gemeinsam klären wir auf, verpflichten uns zu einer verantwortungsvollen Werbung und setzen uns gemeinsam mit unseren Partnern in Handel und Gastronomie für die strikte Einhaltung des Jugendschutzes ein.



DON'T DRINK AND DRIVE

Alkohol am Steuer ist absolut tabu! In regelmäßigen Aktionen werben die deutschen Brauereien sehr erfolgreich für den Verzicht von Alkohol am Steuer und damit für die gemeinsame Präventionskampagne des Deutschen Brauer-Bundes „Don't drink and drive“. Über die sozialen Medien werden besonders die Fahranfängerinnen und Fahranfänger angesprochen. 4,7 Mio. Kontakte wurden allein bei der gemeinsamen Social-Media-Aktion Ende 2017 erreicht. Wir werden weiterhin große Anstrengungen unternehmen, um insbesondere junge Autofahrer für die Gefahren von Alkohol am Steuer zu sensibilisieren.

WIR WERBEN VERANTWORTUNGSBEWUSST

Wir nehmen unsere Verantwortung für die Darstellung und Bewerbung unserer Produkte in Form der Selbstregulierung wahr und sind deshalb bereits im Jahr 2009 dem Werbe-Kontrollausschuss der deutschen Werbewirtschaft beigetreten. Damit verpflichten wir uns freiwillig zur Einhaltung gewisser Verhaltensregeln welche u. a. sicherstellen, dass Kinder und Jugendliche nicht direkt angesprochen und zum Alkoholkonsum aufgefordert werden und auch nicht in Medien geworben wird, die sich mehrheitlich an Kinder oder Jugendliche richten.



VERZICHT AUF JUGENDSPONSORING

Sponsoring ist als Förderung kultureller wie sportlicher Aktivitäten für uns ein elementarer Bestandteil unseres vielfältigen Engagements. Wir treten national wie regional als einer der wichtigsten Sponsoren im deutschen Sport auf. Als Unterstützer vieler Fußballmannschaften in den Profi- als auch Amateurligen aber auch beim Handball, Basketball oder Eishockey sind wir treue Partner, verzichten jedoch auf jegliches Sponsoring im Jugendbereich.





EINE NEUE GENERATION ALKOHOLFREIER ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Die Nachfrage nach alkoholfreien Bieren wächst seit Jahren kontinuierlich an. Binnen der letzten fünf Jahre hat sich der Anteil der Menschen, die zwischendurch ein alkoholfreies Bier genießen, auf knapp 10 Millionen verdoppelt. Krombacher ist der größte Anbieter in diesem strategisch wichtigen Segment. Hier wünschen sich Verbraucher alkoholfreien Biergenuss.

Immer mehr – insbesondere sport-, ernährungs- und gesundheitsbewusste Verbraucher – verzich-

ten jedoch bewusst auf jeglichen Alkohol – auch wenn der geringe Alkoholgehalt von weniger als 0,5 Volumenprozent der heutigen alkoholfreien Sorten physiologisch vollkommen unbedenklich ist. Beispielsweise Traubensaft oder reife Bananen können einen höheren Restalkoholgehalt haben. Für all diejenigen Verbraucher bieten wir mit Krombacher 0,0% eine natürliche Alternative zu süßen Softdrinks, zusätzlich zu den bekannten und beliebten Alkoholfrei-Sorten.



DIE MITARBEITER

Die Krombacher Brauerei, erstmals urkundlich erwähnt im Jahre 1803, wird seit Generationen mit Kontinuität, Weitsicht und Verantwortung von der Familie Schadeberg geführt. Sie ist die größte deutsche Privatbrauerei und eine der fortschrittlichsten in Europa. Wir in Krombach setzen mit modernsten Mitteln eine alte Tradition fort und brauen das Bier nach überlieferten Rezepturen und mit der Krombacher Braukunst. Immer mit besten, ausgewählten Zutaten und in höchster Qualität.

Damals wie heute zieht sich eine grundlegende Überzeugung durch die gesamte Geschichte und gilt für sämtliche Bereiche unserer Brauerei: Es ist die gemeinsame Leidenschaft für bestes Bier, die alle Mitarbeiter bei uns teilen.

Jeder von uns leistet einen bedeutenden Beitrag zum Gesamtergebnis und ist Botschafter unserer Marken. Wir fordern und fördern, um es jedem Einzelnen zu ermöglichen, seine Fähigkeiten einzubringen und seine Potenziale weiter zu entwickeln. Loyalität und Respekt sind die Basis unserer erfolgreichen Zusammenarbeit. Das „Wir im Team“ steht bei uns stets im Vordergrund.

Im September 2017 fing wieder für 13 Auszubildende ein neuer Lebensabschnitt an: Sie starteten mit ihrer Ausbildung bei der Krombacher Brauerei ins Berufsleben. Die Krombacher Brauerei stellt Jahr für Jahr vielfältige Ausbildungsplätze zur Verfügung. Die jungen Erwachsenen ergriffen diese Chance und können sich nun in der führenden deutschen Premiumbrauerei aus- oder weiterbilden lassen.





Die jungen Kollegen im Alter von 17 bis 26 Jahren werden die verschiedensten Fachbereiche als Industriekaufmann/-frau, Fachinformatiker für Anwendungsentwicklung, Brauer und Mälzer, Elektroniker für Betriebstechnik, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Fachlagerist sowie Maschinen- und Anlagenführer unterstützen. Einer von ihnen kennt das Unternehmen bereits von seiner Ausbildung zum Fachlageristen, nun spezialisiert er sich zur Fachkraft für Lagerlogistik. Und noch ein bekanntes Gesicht ist unter den neuen Azubis zu finden. Ein Kollege absolvierte im Unternehmen bereits eine Ausbildung zum Fachinformatiker und schließt nun ein duales Studium der Softwaretechnologie an, das die Brauerei in Kooperation mit der Technischen Hochschule Mittelhessen in Wetzlar in diesem Jahr erstmals anbietet. Die Möglichkeit eines dualen Studiums der Betriebswirtschaftslehre Fachrichtung Mittelstandsmanagement nutzen zwei weitere Berufseinsteiger. Die Förderung des Fachkräfte-Nachwuchses hat bei uns seit jeher einen hohen Stellenwert. Denn die gute Qualifizierung unserer Auszubildenden ist 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 Krombacher Brauerei konnte im Jahr 2017 wieder durch ihre überdurchschnittlichen Aktivitäten im Arbeitsschutz überzeugen und wurde von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) erneut mit einer Prämie im Wert von 20.000 Euro belohnt. Bereits seit 2014 nimmt das Unterneh-

men kontinuierlich am Prämienv erfahren der BGN teil und punktete durchgehend mit seinen herausragenden Präventionsmaßnahmen. In ihrer Beurteilung berücksichtigt die BGN umgesetzte Maßnahmen, die über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen, in den Bereichen Arbeitsschutz-Organisation, Aus- und Fortbildung, Transport und Verkehr, Arbeitssicherheit sowie Gesundheit und Ergonomie. So verfügt die Krombacher Brauerei beispielsweise mit mehr als 115 geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – und damit knapp 12% der Belegschaft – über ein ausgezeichnetes Ersthelfersystem. Hinzukommend gibt es im technischen Bereich sieben zusätzliche Betriebsanitäter, die durch ihre besondere Ausbildung eine hervorragende Notfallversorgung sicherstellen können. Alle im Betrieb verwendeten Gabelstapler sind mit einer speziellen Warneinrichtung ausgestattet, die durch einen blauen Lichtpunkt beim Rückwärtsfahren die Fahrtrichtung des Gabelstaplers anzeigt und somit Kollisionen effektiv vorbeugt. Auch nahm die Brauerei bereits im Jahr 2015 mit einem besonderen Handlings-System für Bierfässer am Präventionswettbewerb teil. Dieses System ermöglicht ein ergonomisches Bewegen von mehr als 70 kg schweren



Bierfässern beim Umsetzen auf Paletten durch eine Person. Im Bereich Gesundheit stehen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern durch den betriebseigenen Werksarzt eine Fülle von präventiven Untersuchungen, wie zum Beispiel Augen- und Gehöruntersuchungen, Belastungs-EKGs und PROCAM-Tests zur Verfügung.

HISTORISCHER TIEFSTAND BEI ARBEITSUNFÄLLEN

Für uns ist die Gesundheit und Sicherheit der gesamten Mitarbeiterschaft von höchster Bedeutung.

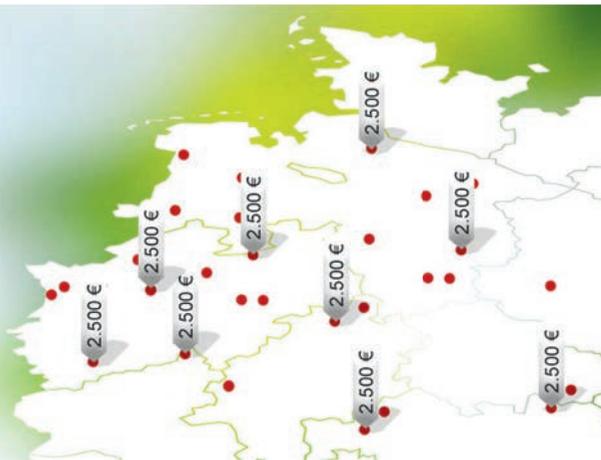
Um ihre körperliche Gesundheit proaktiv zu schützen, gilt natürlich die Zielvorgabe, die Arbeitsunfälle drastisch zu reduzieren bzw. ganz zu eliminieren. Wir werden weiter daran arbeiten, die Sicherheitsausrüstungen zu optimieren und unsere Mitarbeiter regelmäßig zum Thema Arbeitsschutz zu schulen.

Unsere Bestrebungen, die Anzahl der Arbeitsunfälle in 2017 zu minimieren, waren von Erfolg gekrönt. Im Vergleich zum Jahr 2016 fiel die Zahl der Arbeitsunfälle in der Krombacher Brauerei auf 47 (Vorjahr: 50) und hat damit einen historischen Tiefstand erreicht. Die Anzahl der meldepflichtigen Unfälle fiel dabei auf 24 (Vorjahr: 26). Der Wert für die meldepflichtigen Unfälle pro 1.000 Vollarbeiter liegt bei der Krombacher Brauerei bei 28,54 (Vorjahr: 30,4) und damit klar unter dem Durchschnitt der deutschen Brauereien, die mit einem Wert von 42,62 zu Buche stehen. Schwerpunkt der Unfälle ist nach wie vor der Bereich der Abfüllung: 57% aller Unfälle entfallen auf diese Abteilung. An zweiter Stelle folgt der Bereich Logistik mit 15%. Verletzungsarten sind zu 29% Prellungen und Quetschungen, 17% Zerrungen und Verstauchungen, 15% Platzwunden und 10% Schnittwunden. Um eine positive Entwicklung zu unterstützen, sind weitere präventive Schulungsmaßnahmen zur Arbeitssicherheit geplant, da viele der Unfälle verhaltensbedingt passieren.

GESUNDHEITSTAG 2017 UNTER DEM MOTTO „ALTERSGERECHTES ARBEITEN“

Auch in 2017 nahmen wieder viele Mitarbeiter am Gesundheitstag der Krombacher Brauerei teil. Hier konnten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter u. a. einen Ausdauercheck machen lassen. Wer über eine gute Grundlagenausdauer verfügt, ist vor vielen Krankheiten geschützt. Fehlende Ausdauer stellt hingegen ein gesundheitliches Risiko dar. Mit einem modernen Cardiogerät wurde in wenigen Minuten die Grundlagenausdauer vieler Mitarbeiter überprüft. Darüber hinaus konnte ein Beweglichkeits-Check sowie eine Haltungsdagnostik durchgeführt werden. Auch gab es ein E-Bike-Probefahren sowie individuelle Ernährungsberatung. Des Weiteren führte Betriebsarzt Dr. Hans-Joachim Guder auch individuelle Blutzucker-/Cholesterin- und Blutdruckmessungen durch. Das breit gefächerte Angebot fand bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern regen Zuspruch.





DAS GESELLSCHAFTLICHE ENGAGEMENT

Das gesellschaftliche Engagement gehört untrennbar zu unserer Unternehmensphilosophie und ist uns ein besonderes Anliegen.

Wir möchten der Gesellschaft etwas von unserem Erfolg zurückgeben und nicht diejenigen vergessen, denen es aktuell nicht so gut geht. So wurde im Jahr 2003 die Krombacher Spendenaktion ins Leben gerufen. Zu Weihnachten stellen wir seitdem unter dem Motto „Spenden statt Geschenke“ jährlich eine Gesamtsumme von ca. 250.000 Euro zur Verfügung, die wir in Spenden à 2.500 Euro aufteilen.

Viele Einrichtungen könnten ohne finanzielle Unterstützung ihre Aufgaben kaum bewältigen. Bis zum heutigen Tag konnten wir so über 1.200 gemeinnützige Institutionen, Organisationen

und Vereine mit über 3 Mio. Euro unterstützen, die sich in besonderer Form um Kinder, Menschen mit Behinderungen, Notleidende, ob jung oder alt, sowie Tiere oder andere wichtige soziale Anliegen kümmern.

Da sich die Krombacher Brauerei traditionell auch stark für die Natur einsetzt, haben wir in den vergangenen Jahren ebenso regionale Natur- und Umweltschutzprojekte mit unseren Spenden unterstützt.

Die Dankbarkeit und die vielen positiven Rückmeldungen der Spendenempfänger über die meist unverhoffte Unterstützung ist für uns Grund genug und gleichzeitig ein großer Ansporn, dieses Engagement auch in Zukunft weiterzuführen.



Krombacher
SPENDEN *Aktion*



NACHWORT

Wir sind sicher, Ihnen in dem vorliegenden Bericht einen umfassenden Überblick über unsere Anstrengungen im Bereich Nachhaltigkeit für das Jahr 2017 gegeben zu haben. Wir sind im abgelaufenen Jahr wichtige Schritte zur Verbesserung in allen definierten Verantwortungsbereichen zum Wohle für Mensch und Natur gegangen.

Ein Meilenstein für uns sind u. a. die Verbesserung der Wassereffizienz und des Energieverbrauchs. Auch geht der CO₂-Ausstoß weiter nach unten. Insbesondere wurden die Planungen für ein neues umweltfreundliches Blockheizkraftwerk aufgenommen. Im Bereich der Mitarbeiter sind wir besonders stolz auf den historischen Tiefstand der Unfallzahlen.

All dies sind jedoch keine Ergebnisse, die uns in den Schoß gefallen sind, sondern hier haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hart dafür gearbeitet, dass wir dieses Ergebnis erreichen

konnten. Dennoch bleibt viel zu tun. Daran werden wir Schritt für Schritt weiterarbeiten, denn für uns als Unternehmen ist die Verpflichtung zur Nachhaltigkeit ein kontinuierlicher Prozess ohne Enddatum.

In 2020 werden wir wieder einen Nachhaltigkeitsbericht veröffentlichen, der mit weiteren Maßnahmen und Aktivitäten angereichert sein wird, sodass die Verantwortung und das Engagement des Unternehmens sowie der Mitarbeiter für Natur-, Umwelt- und Klimaschutz transparent dokumentiert wird. Zugleich soll dieser Nachhaltigkeitsbericht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter für das Thema Nachhaltigkeit sensibilisieren.

Sollten Sie, liebe Leserinnen und Leser, die uns durch diesen Bericht begleitet haben, Fragen oder Anregungen zu unserem Nachhaltigkeitsprogramm haben, so stehen wir unter *presse@krombacher.de* gerne für den Dialog bereit.

Download unter:
www.krombacher.de/nachhaltigkeit

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Krombacher Brauerei
Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG
Hagener Straße 261
57223 Kreuztal
Internet: www.krombacher.de

KONTAKT:

Team Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 02732 880 815
Telefax: 02732 88011 815
E-Mail: presse@krombacher.de

Geschäftsjahr: 2017
Redaktionsschluss: 01.08.2018

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



