



Nachhaltigkeitsbericht | UPDATE 2013

ZUM WOHL FÜR MENSCH & NATUR



Krombacher



INHALT

Vorwort der Geschäftsführung	04
Zum Wohle für Mensch und Natur	06
Eckdaten	08
Krombacher Nachhaltigkeitsrat	09
Die sechs <i>Krombacher</i> Handlungsfelder:	
Das Produkt	10
Die Produktion	12
Das Umwelt-Engagement	14
Die Verbraucher	16
Die Mitarbeiter	18
Das gesellschaftliche Engagement	20
Nachwort	22
Impressum	23

VORWORT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Die Krombacher Brauerei ist ein selbstständiges und unabhängiges Familienunternehmen mit über 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Im vergangenen Jahr konnten wir unsere Position als Marktführer im deutschen Markt erfolgreich in allen relevanten Segmenten ausbauen. Der Ausstoß für die Krombacher Dachmarke stieg um knapp zwei Prozent auf 5,505 Mio. Hektoliter im Jahre 2013 (Vorjahr: 5,405 Mio. hl). Grundlage für diese erfreuliche Entwicklung ist das Vertrauen, das die Verbraucher sowohl in die Marke als auch in die Qualität der Krom-

bacher Produkte setzen. Dieses Vertrauen gilt es weiter zu festigen. Dafür ist es unerlässlich, auf drängende Fragen Antworten zu finden. Wir leben in einer sich wandelnden Gesellschaft, welche mit vielfältigen und ständig komplexer werdenden Herausforderungen aufwartet. Ressourcenknappheit, zunehmende Belastung von Umwelt und Klima, unsichere wirtschaftliche Perspektiven, Sicherheit der Altersversorgung, Verantwortung für den Verbraucher und die Gesellschaft – all das sind Themen, die uns in der ein oder anderen Form täglich beschäftigen.



Die Geschäftsführung der Krombacher Brauerei (von links nach rechts): Bernhard Schadeberg, Uwe Rihs, Dr. h. c. Friedrich Schadeberg, Andreas Holtze, Helmut Schaller.

Hier gilt es Stellung zu beziehen, um auch zukünftig die wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Handlungsfelder miteinander in Einklang zu bringen.

Die Krombacher Brauerei hat sich dabei im vergangenen Jahr gut aufgestellt. Die Nachhaltigkeitsstrategie wurde konsequent weiterentwickelt und Maßnahmen konkret umgesetzt. Seit jeher ist Krombacher der Natur verpflichtet und wir sind der festen Meinung, dass „Nachhaltigkeit“ Bestandteil des Produktversprechens bzw. dessen Grundvoraussetzung ist. Nachhaltiges Denken und Handeln, d. h. den Einklang zwischen ökonomischen, ökologischen und sozialen Anforderungen herzustellen, dient somit der glaubwürdigen, authentischen Untermauerung der Krombacher Naturpositionierung.

MEILENSTEINE 2012/2013

Als Meilensteine der Nachhaltigkeitsstrategie in 2012/2013 können die folgenden Punkte angesehen werden:

1. Die Umstellung auf Ökostrom ist zu 100 % erfolgt. Der komplette Jahresbedarf an Strom wird durch den Bezug von Ökostrom gedeckt,

der durch das OK-Power-Label zertifiziert ist. Der Vertrag zum Bezug von Ökostrom ist langfristig auf mehrere Jahre hin angelegt.

2. Krombacher hat im Rahmen des Klimaschutz-Projektes in Zusammenarbeit mit dem WWF das Engagement im Nationalpark Sebangau weiter ausgebaut. Es konnten weitere 3 Mio. Euro für das Projekt generiert werden. Insgesamt flossen bislang 9 Mio. Euro in den Umweltschutz. Darüber hinaus unterstützen wir, gemeinsam mit dem NABU, auch in Deutschland ein Naturschutz-Projekt.
3. Bereits seit Anfang 1989 hat Krombacher einen Betriebsarzt mit einer eigenen Praxis. Die betriebsärztliche Versorgung der Krombacher Brauerei konnte aktuell erstklassig ausgestattet werden.

Dies sind nur einige, wenngleich wichtige Beispiele für unser Engagement. Einen ausführlicheren Überblick über unser nachhaltiges Denken und Handeln finden Sie auf den nächsten Seiten. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und freuen uns auf Ihr Feedback.

*Die Geschäftsführung
der Krombacher Brauerei*

NACHHALTIGKEIT

ZUM WOHLFÜR MENSCH & NATUR



PRODUKT



PRODUKTION



UMWELT



MITARBEITER



VERBRAUCHER



GESELLSCHAFT

ZUM WOHLFÜR MENSCH UND NATUR

DAS KROMBACHER NACHHALTIGKEITSHAUS

Unter dem Dach der Nachhaltigkeit haben wir in Krombach sechs Verantwortungsbereiche definiert. Das sind die Bereiche Produkt, Produktion, Umwelt, Mitarbeiter, Verbraucher und das gesellschaftliche Engagement. In jedem dieser Bereiche wurde der Status quo erfasst, um darauf aufsetzend Ziele und Maßnahmen zu definieren.

Das Deutsche Reinheitsgebot verpflichtet zu höchster Qualität, Reinheit und Frische. Gentechnisch modifizierte Rohstoffe, Geschmacksverstärker, Aromen, die heute vielfach in der Lebensmittelbranche Verwendung finden, sind absolut verpönt. Krombacher Biere sind Naturprodukte. Man geht seit jeher sparsam mit den Ressourcen um. Was Energie- und Wasserverbrauch angeht, gehört Krombacher zu den am besten aufgestellten Unternehmen der Braubranche. Das eindeutige Bekenntnis zum umweltfreundlichen Mehrwegsystem und die Recyclingquote bei Abfällen und Wertstoffen im Produktionsprozess sind vorbildlich. Die Krombacher Brauerei ist ein wirtschaftlich gesundes Unternehmen und bietet sichere Arbeitsplätze.

UNSERE ZIELE UND MASSNAHMEN

In den genannten sechs Verantwortungsbereichen wurden auch in den vergangenen Jahren 2012

und 2013 die Arbeiten an der Krombacher Nachhaltigkeits-Strategie vorangetrieben. Dabei hat die Krombacher Brauerei gute Fortschritte erzielt:



PRODUKT:

Hier konnte der Rückgang des spezifischen Wasserverbrauchs erreicht werden. Dieser fiel von 2012 auf 2013 von 3,70 hl/hl auf 3,57 hl/hl und hat damit den Spitzenwert für die Branche erreicht. Zukünftig wollen wir diesen Wert, bei konstantem Ausstoß, auf unter 3,5 hl/hl absenken.



PRODUKTION:

Seit dem 01. 12. 2012 ist die Stromversorgung der Brauerei komplett auf Ökostrom umgestellt, zertifiziert nach dem OK-Power-Label. Der Energiebedarf konnte, was den spezifischen Wert angeht, gesenkt werden: Er fiel von 32,77 kWh/hl in 2012 auf 32,65 kWh/hl in 2013, was ebenfalls einen Branchen-Spitzenwert darstellt.

Vor dem Hintergrund neuer Sorten, die durch ein aufwändiges Produktionsverfahren hergestellt werden, wollen wir den Energiebedarf pro Hektoliter weiter konstant halten. Hierzu dienen auch weitere Investitionen in Druck- und Gärtanks. Die externe Stromversorgung soll durch den Bau eines geplanten Blockheizkraftwerkes um bis zu 30 % gesenkt werden.



UMWELT:

Gemeinsam mit dem WWF haben wir in 2011 das Krombacher Klimaschutz-Projekt in Borneo ins Leben gerufen. Mittlerweile hat Krombacher insgesamt 5 Mio. Euro in dieses Projekt hineingegeben. Gemeinsam mit dem NABU wurde 2012/13 der Schutz des Großen Torfmoores in Minden-Lübbecke in Angriff genommen. Zukünftig wollen wir das Umweltengagement in Deutschland weiter ausweiten.



MITARBEITER:

Was die Unfallstatistik der Mitarbeiter/innen angeht, konnten wir in 2013 die Anzahl der meldepflichtigen Unfälle gegenüber 2012 um nahezu ein Drittel reduzieren. Damit liegen wir deutlich unter dem deutschen Brauereidurchschnitt. Wir wollen die Zahl der Unfälle z. B. durch schnittfeste Handschuhe, neue bequeme Sicherheitsarbeitsschuhe und umfangreiche Schulungsmaßnahmen weiter reduzieren.



VERBRAUCHER:

Hier stehen die Zeichen weiter unverändert auf der Prämisse eines verantwortungsvollen Genusses unserer Produkte. Werbekontrolle, Einhaltung der gesetzlichen Richtlinien und Verzicht auf Jugendsponsoring sind nur einige Aspekte, die in diesem Zusammenhang genannt werden müssen. Zudem bietet Krombacher mit KROMBACHER'S FASSBRAUSE ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk mit 0,00 % Alkohol für die ganze Familie an.



GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT:

Die Krombacher Spendenaktion läuft unverändert stark weiter: Mittlerweile konnten 850 Institutionen bundesweit mit einer Gesamtspendensumme von 2,125 Mio Euro bedacht werden. In 2013 gab es zusätzliche 20 Spenden à 2.500 Euro für Opfer der Flutkatastrophen an Elbe und anderen Flüssen.



ECKDATEN

		<i>Einheit</i>	2012	2013
Ausstoß (Krombacher)		(in Mio. hl)	5.405	5.505
Rohstoffe	Brauwasser	(in m ³)	805.235	845.633
	Malz	(in t)	81.189	81.001
	Hopfen	(in kg)	36.415	35.838
	Zucker (Biermix)	(in t)	3.537	3.859
Energie	Gas	(in MWh)	122.025	124.398
	Strom	(in MWh)	55.896	55.429
	Gesamt	(in MWh)	177.921	179.827
Produkte	Mehrweg-Flasche	(in %)	82,07	82,08
	Fass	(in %)	13,28	14,21
	Einweg-Glas	(in %)	0,72	0,79
	Einweg-Dose	(in %)	3,93	2,92
Wertstoffe	Treber	(in t)	89.990	89.024
	Hefe	(in t)	1.636	1.698
Gebrauchswasser		(in m ³)	1.187.750	1.104.865
Reinigungsmittel		(in t)	2.952	2.739
CO₂-Emissionen		(in t)	63.287	62.891
Abfälle zur Verwertung		(in t)	13.849	17.093

SPEZIFISCHE DATEN

	<i>Einheit</i>	2012	2013
Wasser pro Hektoliter Bier	hl/hl	3,70	3,57
Energie pro Hektoliter Bier	kWh	32,77	32,65



DER KROMBACHER NACHHALTIGKEITSRAT

Alle durchgeführten und geplanten Aktivitäten in den definierten sechs Verantwortungsbereichen werden auf den Prüfstand gestellt. Damit dies in kompetenter Weise geschieht, hat sich die Krombacher Brauerei mit dem Krombacher Nachhaltigkeitsrat ein Beratungsgremium geschaffen.

In diesem Gremium sind externe Berater und Wissenschaftler aus den Sozial- und Naturwissenschaften vertreten. Der Tätigkeit des Rates liegt dabei die Überlegung zugrunde, dass nachhaltiges und verantwortliches Handeln eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe ist. Der Nachhaltigkeitsrat erörtert und analysiert die Entwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie und deren Bedingungen; er berät die Krombacher Geschäftsführung in umwelt- und sozialpolitischen Fragen. Wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Erfahrungen

sollen in entsprechende Maßnahmen umgesetzt werden; der Geschäftsführung werden entsprechende Vorschläge unterbreitet und Empfehlungen ausgesprochen. Der Krombacher Nachhaltigkeitsrat tagt in regelmäßigen Abständen.



Für die Bereiche Produkt/ Produktionsprozess:

- › Prof. Dr. Werner Back
Ehemaliger Ordinarius
am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei 1 an der Technischen Universität München-Weihenstephan



Vorsitzender des Nachhaltigkeitsrates / für die Bereiche Umwelt-, Natur- und Klimaschutz:

- › Jörg-Andreas Krüger
Fachbereichsleiter
Biodiversität WWF



Für die Bereiche Gesellschaft / Verbraucher / Mitarbeiter:

- › Prof. Dr. Christiane Hipp
Ordentliche Universitätsprofessorin an der Brandenburgischen Technischen Universität Cottbus, Lehrstuhl ABWL und Besondere der Organisation, des Personalmanagements sowie der Unternehmensführung



DAS PRODUKT

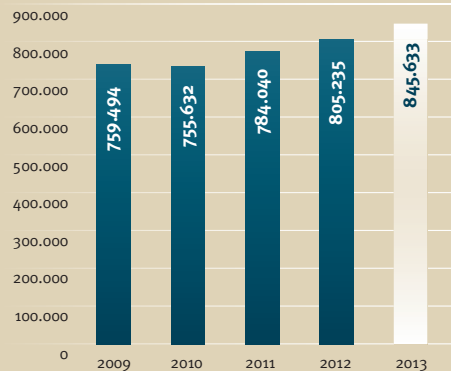
Den einzigartigen Geschmack verdanken Krombacher Pils und die anderen Produkte aus dem Portfolio dem wohlgehüteten Braurezept und – getreu dem Reinheitsgebot von 1516 – erlesenen Zutaten: Klares, frisches Felsquellwasser aus der waldreichen Umgebung Krombachs, sorgfältig ausgewählter Aromahopfen und die zweizeilige Sommergerste werden durch das Können unserer Braumeister veredelt, so dass am Ende des Produktionsprozesses Biere höchster Qualität präsentiert werden können.

DAS BRAUWASSER

Mit 66 % Waldbedeckung ist der Landkreis Siegen-Wittgenstein einer der waldreichsten Landkreise in Deutschland. Dieser unschätzbare Vorteil der Lage kommt der Krombacher Brauerei zugute, denn der Wald hat eine überaus wichtige Filter- und Reinigungsfunktion für das Wasser. Bei einer enorm hohen Niederschlagsrate von etwa 1.100 mm Niederschlag pro Jahr ist zudem die Wasserneubildungsrate sehr hoch. Die 48 Brunnen der Brauerei, die bis zu 100 m tief sind und den oberflächennahen Verbrauch nicht tangieren, lieferten im Jahr 2012 rund 805.000 m³ Brauwasser. Im Jahr 2013 stieg der Verbrauch um ca. 40.000 m³ an, ein Umstand,

der durch den größeren Ausstoß (2012: 5,405 Mio. hl, 2013: 5,505 Mio. hl) leicht zu erklären ist.

*Brauwasser (in m³) Krombacher Brauerei
2009–2013*



DAS MALZ

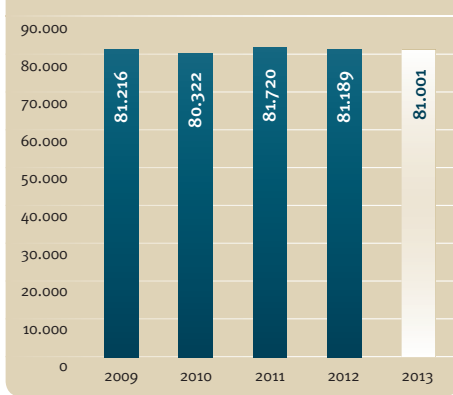
Der größte Teil der Gerste, die als Malz in Krombach angeliefert wird, kommt aus Deutschland. Weitere Lieferländer sind Holland und Frankreich. Selbstverständlich wird in Krombach auf die Verwendung gentechnisch veränderter



Gerste verzichtet. Dieser Grundsatz ist wichtiger Bestandteil unserer Lieferverträge.

Der Malzverbrauch blieb 2013 mit 81.001 Tonnen annähernd gleich (Vorjahr: 81.189 t).

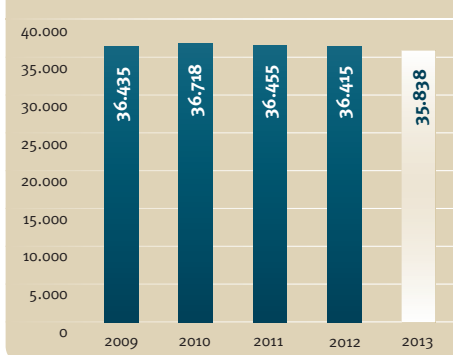
Malzverbrauch (in t) 2009–2013



DER HOPFEN

Nur feinsten Hallertauer Siegelhopfen findet Verwendung, wenn Krombacher Biere gebraut werden. Denn nur so wird der unverwechselbare, feinerbige Geschmack von Krombacher gewährleistet. Der Hopfenverbrauch pendelte sich in den vergangenen Jahren auf etwa 36.500 kg ein. Im abgelaufenen Jahr fiel ein etwas geringerer Verbrauch in Höhe von 35.838 kg an (Vorjahr: 36.415 kg).

Hopfenverbrauch (in kg) 2009–2013



DIE HEFE

Der Vollständigkeit halber sei hier auch die Hefe erwähnt, die im Brauprozess eine wichtige Rolle spielt. Hefe ist unverzichtbar, um Bier überhaupt entstehen zu lassen, denn erst durch sie kann Alkohol entstehen. Zudem hat die richtige Auswahl einer qualitativ hochwertigen Hefe starken Einfluss auf den Geschmack und den Charakter des Bieres.

In Krombach legt man daher großen Wert auf die Qualität der Hefe und betreibt eine eigene, systematische Hefeeinzucht. Nur gärkräftige, junge Hefe wird in einer sogenannten Einmal-Führung verwendet.





DIE PRODUKTION

Der Gesamtenergiebedarf stieg von 2012 (= 177.921 MWh) auf 2013 (= 179.827 MWh) um 1,906 MWh an. Der gestiegene Energieverbrauch ist auf den Anstieg des Ausstoßes um 100.000 Hektoliter zurückzuführen, bleibt aber trotzdem deutlich unterhalb der Verbrauchswerte der Jahre 2009–2010.

ENERGIEEFFIZIENZ VERBESSERT

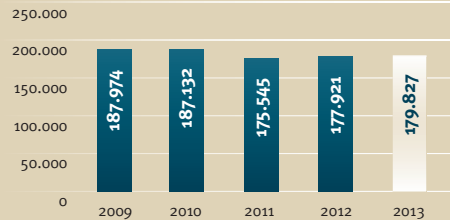
Dies konnte gelingen, da bestehende Energieeinsparpotenziale weitgehend realisiert werden konnten. Der spezifische Wert für die pro Hektoliter aufgewendete Energie erreicht mit 32,65 kWh in 2013 einen Rekordwert (Vorjahr: 32,77 kWh).

Im Branchenvergleich ist die Krombacher Brauerei damit beim Energieverbrauch pro Hektoliter sehr gut aufgestellt. Die Fachliteratur gibt an, dass Brauereien bei einem jährlichen Ausstoß von über 250.000 Hektolitern einen durchschnittlichen Energiebedarf von 51 kWh pro Hektoliter haben.

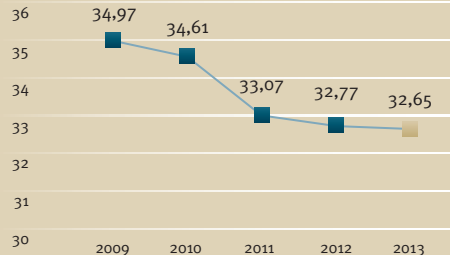
CO₂-EMISSIONEN 2013 LEICHT RÜCKKLÄUFIG

Trotz des gestiegenen Energieverbrauchs gelang es in 2013, die CO₂-Emissionen stabil zu halten

Energiegesamtverbrauch (in MWh)
2009–2013



Energie (in kWh) pro Hektoliter 2009–2013





bzw. leicht nach unten zu fahren. 2013 wurden Emissionen in Höhe von 62.891 Tonnen verursacht. Dies bedeutet gegenüber 2012 einen Rückgang von 396 Tonnen. Dieser Rückgang rührt her von einem geringeren Treibstoffverbrauch bzw. von einem geringeren Flugaufkommen.

KROMBACHER MIT 100 % UMSTELLUNG AUF ÖKO-STROM

Der komplette Jahresbedarf an Strom wird seit dem 01. 12. 2012 durch den Bezug von Ökostrom gedeckt, der durch das OK-Power-Label zertifiziert ist. Das OK-Power-Label ist ein Gütesiegel des unabhängigen Vereins EnergieVision e. V., der durch die Verbraucherzentrale NRW und das Öko-Institut Freiburg getragen wird. Damit wird sichergestellt, dass die Ökostrom-Anbieter gezielt den Bau von Neuanlagen fördern. Mindestens ein Drittel des Ökostroms muss dabei aus Anlagen kommen, die nicht älter als sechs Jahre sind; ein weiteres Drittel kommt aus Anlagen, die nicht älter als zwölf Jahre sind. Zwar gibt es bislang noch keine allgemein verbindlichen Richtlinien zur CO₂-Bilanzierung von Ökostrom, aber ernstzunehmende Modelle, die gemeinsam durch das IFEU-Institut, das Öko-Institut, das Wuppertal-Institut für Klima, Umwelt und Energie GmbH u. a. publiziert wurden, belegen, dass ein erheblicher Umweltnutzen durch den Bezug von Ökostrom z. B. nach den Kriterien des OK-Power Labels erreicht wird.

Wendet man diese Bilanzierungsmodelle auf das Beispiel der Krombacher Brauerei an, so ergibt sich eine nochmalige Reduzierung der CO₂-Emissionen um knapp 17.000 Tonnen.

RÜCKGANG DES SPEZIFISCHEN WASSERVERBRAUCHES

Hier konnte der Rückgang des spezifischen Wasserverbrauches erreicht werden. Dieser fiel von 2012 auf 2013 von 3,70 hl/hl auf 3,57 hl/hl und hat damit einen Spitzenwert für die Branche erreicht.

MEHRWEG-QUOTE WEITER AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Die Mehrwegquote konnte auch in 2013 weiterhin auf einem hohen Niveau gehalten werden. Über 95 % aller Krombacher Produkte werden in Mehrweg-Behältnissen abgefüllt und an den Verbraucher ausgeliefert. Dies ist die umweltfreundlichste Art, ein Premiumbier im deutschen Markt anzubieten, denn in einem nahezu geschlossenen Kreislaufsystem werden z. B. Krombacher Bierflaschen bis zu 20-mal wiederbefüllt.

RECYCLING-QUOTE BEISPIELHAFT

Die Recycling-Quote der Krombacher Brauerei konnte in 2013 auf dem hohen Niveau von 97–99 % gehalten werden. Die Gesamttonnage der Abfälle stieg um etwa 3.244 Tonnen (Gesamttonnage 2012: 13.849 t) auf aktuell 17.093 Tonnen an. Umfangreiche Baumaßnahmen im vergangenen Jahr haben diese Erhöhung verursacht. Besondere Erwähnung muss das vorbildliche Etiketten-Recycling finden, in dem die Altetiketten zu 100 % wieder in den Produktionskreislauf zurückgeführt werden.





DAS UMWELT-ENGAGEMENT DER KROMBACHER BRAUEREI

Das Engagement im Umwelt- und Naturschutz hat für die Krombacher Brauerei eine lange Tradition.

DAS KROMBACHER REGENWALD-PROJEKT

Das Krombacher Regenwald-Projekt kann mittlerweile auf eine über 10-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. Seit 2002 engagiert sich die Krombacher Brauerei gemeinsam mit dem WWF Deutschland erfolgreich für den Schutz des Regenwaldes in Zentralafrika.

Durch die Gründung der Regenwald-Stiftung im Jahr 2003 wurde ein solides Fundament zur langfristigen Finanzierung der notwendigen Schutzmaßnahmen im Nationalpark geschaffen, wie z. B. dem Schutz vor Wilderei und Holzeinschlag sowie der Anschaffung von Fahrzeugen. Zurzeit hat die Regenwald-Stiftung einen Kapitalstock von knapp vier Millionen Euro.

UNESCO WELTNATURERBE

Nachdem das Dzanga Sangha Naturschutzreservat in der 2. Jahreshälfte 2012 zum UNESCO-Weltnaturerbe erklärt worden war, gab es im Frühjahr 2013 in der ZAR einen Staatsstreich,

bei dem auch Dzanga Sangha in Mitleidenschaft gezogen wurde. Nach den bürgerkriegsähnlichen Zuständen stabilisiert sich nun die Situation wieder. Die Chefs der Nationalparkverwaltung und regionale Autoritäten (Bürgermeister etc.) sind wieder vor Ort. Die Schäden an Infrastruktur und Fahrzeugen sind nicht so schlimm wie befürchtet, wenn auch trotzdem erheblich. Die Zusammenarbeit und der Austausch mit den Behörden verbessert sich sukzessive. Damit unternimmt der WWF alles, um das Projektgebiet vor dramatischen Verwüstungen zu schützen.

INSGESAMT 5 MIO. EURO FÜR DAS KLIMASCHUTZ-PROJEKT IN BORNEO

Moorschutz ist konkreter Klima- und Umweltschutz. Ziel des Projektes ist die Wiedervernässung von Torfmooren im indonesischen Teil Borneos. Dadurch wird großflächig dauerhaft Kohlenstoff gebunden und somit der schädliche Ausstoß von Treibhausgasen verhindert. Das Krombacher Klimaschutz-Projekt auf Borneo startete im Jahr 2011. Zur Durchführung des Projektes hat die Krombacher Brauerei dem WWF Deutschland als Startkapital Mittel in Höhe von



2,1 Mio. Euro zur Verfügung gestellt, um Torfmoorflächen in einer Größe von insgesamt 176.000 Hektar wiederzuvernässen. Im Rahmen der Kronkorkenaktion 2012 konnten dem WWF weitere 2,1 Mio. Euro zur Verfügung gestellt werden. Mit Abschluss der Kronkorkenaktion 2013 sind weitere 1 Mio. Euro zusammen gekommen. Somit hat Krombacher dem WWF demnach insgesamt über 5 Mio. Euro für das Klimaschutz-Projekt bereitgestellt. Die Maßnahmen sind langfristig auf eine Dauer von 30 Jahren angelegt; daher finden sich in den Budgets auch Etatposten für Reparatur und Instandhaltung.

KROMBACHER MOORSCHUTZ-PROJEKT IN DEUTSCHLAND

Die durchgeführten Maßnahmen haben positive Auswirkungen auf den Wasserhaushalt des Gebietes und sind von großer Bedeutung für den Erhalt der Artenvielfalt. So wird der Lebensraum einer ganzen Reihe seltener Arten geschützt.

Die Krombacher Brauerei wird den NABU bei dem Projekt „Großes Torfmoor“ langfristig unterstützen. Dabei werden Sponsoringgelder der Brauerei in Höhe von 100.000 Euro für die Flächenvorbereitung, für die Wiedervernässung und für die Wiederherstellung von wertvollen Kleingewässern benutzt. Die Mitarbeit am Moorschutz-Projekt „Großes Torfmoor“ ergänzt in idealer Weise die Naturschutzaktivitäten der Krombacher Brauerei auf nationaler Ebene. Eine Vielzahl von unterschiedlichen Lebensraumtypen mit darauf angewiesenen Tier- und Pflanzenarten geben dem Großen Torfmoor seinen besonderen Wert. Die hohe Bedeutung spiegelt sich in der Ausweisung als europäisches FFH



und Vogelschutzgebiet. Der NABU engagiert sich schon seit langer Zeit in dieser 550 Hektar großen Moorlandschaft.

BLAUER ENGEL FÜR KROMBACHER MEHRWEGPRODUKTE

Unlängst gab es eine überaus wertvolle Auszeichnung für die Krombacher Mehrweg-Produkte: Diese bekamen den renommierten „Blauen Engel“ verliehen, der besonders umweltfreundliche Produkte auszeichnet. Der „Blaue Engel“ ist das bekannteste Umweltzeichen in Deutschland überhaupt: 76 % der Bevölkerung kennen den „Blauen Engel“. Er zeichnet sich durch hohe Glaubwürdigkeit aus und schafft Vertrauen beim Verbraucher. Die Kompetenz wird auch durch die Träger vermittelt, denn mit dem Bundes-Umweltministerium und dem Bundesumweltamt sind es zwei namhafte Institutionen, die mit Ihrem Namen für den „Blauen Engel“ stehen. Siegel, wie der „Blaue Engel“, wollen die Produkte konkret bewerten, indem sie auf faktische Produkteigenschaften verweisen. Auf den ersten Blick kann der Verbraucher erkennen, welchen Beitrag Krombacher zum Schutz der Umwelt leistet, denn die ausgewiesene Mehrweg-Positionierung der Krombacher Produkte „schützt die Ressourcen“, wie es auf dem Umweltlabel richtig heißt. Durch die mehrfache Wiederbefüllung sind die Krombacher Mehrwegflaschen umwelt- und klimafreundlich. Somit ist der „Blaue Engel“ ein verlässlicher Wegweiser, der in der Gesellschaft breiteste Akzeptanz findet.





DIE VERBRAUCHER

FÜR EINEN VERANTWORTUNGS- VOLLEN GENUSS

Bier ist ein Kulturgut mit jahrhundertelanger Tradition. In allen Gesellschaften wurden und werden zu jeder Zeit alkoholische Getränke konsumiert. So alt wie der Konsum solcher Getränke, so alt sind auch die gesellschaftlichen Normen, die diesen Verzehr legitimieren und/oder sanktionieren. Der allergrößte Teil der Bevölkerung im Alter zwischen 16 und 18 Jahren hat unserer Meinung nach sehr wohl genügend Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit dem Thema Alkoholkonsum.

SICH DER VERANTWORTUNG STELLEN

In der öffentlichen Diskussion der letzten Jahre stehen das sogenannte „Koma-Trinken“ oder auch „Flat-Rate-Trinken“, die Auswüchse eines verantwortungslosen Umgangs mit Alkohol sind. Andererseits ist laut einer aktuellen Untersuchung der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung positiv zu verzeichnen, dass immer mehr Jugendliche vollständig auf Alkohol verzichten. So geben 30 % der Jugendlichen zwischen 12 und 17 Jahren an, noch nie Alkohol getrunken zu haben. Vor zehn Jahren waren dies nur 13 %. Allein kurzfristige Verbote werden ins-

besondere beim Rauschtrinken allerdings nicht ausreichen, da sie nicht die multikausalen Ursachen bekämpfen, sondern nur zu Verlagerungen des schädlichen Konsums in andere Bereiche führen. Es sind alle gesellschaftlichen Kräfte – Eltern, Erzieher, Medienverantwortliche, Politiker und auch die Hersteller – aufgefordert, tragfähige und verantwortungsvolle Lösungen zu entwickeln.

FÜR EINEN MASSVOLLEN GENUSS

Die Krombacher Brauerei setzt sich für einen verantwortungsbewussten Umgang mit dem Thema Alkohol ein. Wir befürworten einen maßvollen Genuss der eigenen Produkte. Darüber hinaus setzt sich die Krombacher Brauerei – wie die deutschen Brauer überhaupt – dafür ein, aktiv an der Bekämpfung des Alkoholmissbrauchs mitzuwirken und den Einsatz solcher Instrumente zu unterstützen, die zur Erreichung dieses gemeinsamen Ziels geeignet sind.

FÜR EINE KONSEQUENTE ANWENDUNG BESTEHENDER GESETZE

Wir unterstützen alle Maßnahmen, die der Einhaltung und Durchsetzung bestehender gesetzlicher Vorgaben des Jugendschutzes, straßenverkehrsrechtlicher Vorschriften, der Einhaltung



des Gaststättengesetzes oder sonstiger bestehender Vorschriften, die den Verkauf alkoholischer Getränke, u. a. Bier, regeln, dienen.

Wir sind insbesondere für die strikte Einhaltung und Kontrolle des Jugendschutzgesetzes. Dies besagt, dass die Abgabe von Bier und Biermischgetränken an Jugendliche unter 16 Jahren verboten ist. Das Verbot ist sinnvoll, da die körperliche Entwicklung bei Jugendlichen noch nicht voll abgeschlossen ist und so ein wirksamer Schutz gewährleistet werden kann. Darüber hinaus empfiehlt Krombacher, dass auch alkoholfreie Biere nicht an Jugendliche unter 16 Jahren ausgeschenkt werden sollen.

Es gilt hier im Handel, in Getränkeabholmärkten und in der Gastronomie die Abgabe an Minderjährige durch striktere Kontrollen zu verhindern. Der Gesetzgeber ist in Zusammenarbeit mit den genannten Partnern aufgefordert, die bereits bestehenden Gesetze konsequent anzuwenden. Wir von Krombacher stehen in einem ständigen Dialog mit unseren Kunden, um hier dem Missbrauch entgegenzuwirken.

SELBSTVERPFLICHTUNG MIT WIRKUNG

So ist die Krombacher Brauerei bereits im Jahre 2009 dem Werbe-Kontrollausschuss der deutschen Werbewirtschaft beigetreten. Hier werden alle Werbemaßnahmen darauf geprüft, inwieweit sie Jugendliche zum Trinken auffordern oder gar Jugendliche in Werbespots zeigen. Darüber hinaus tritt Krombacher für eine strikte Anwendung der gesetzlichen Richtlinien ein, was in den Verträgen mit den Partnern aus der Gastronomie verankert ist.

VERZICHT AUF JUGENDSPONSORING

Krombacher tritt als einer der wichtigsten Sponsoren im deutschen Sport auf – und das sowohl auf nationaler als auch auf regionaler Ebene. Partnerschaften in der Fußball-Bundesliga ist man mit den Erstligisten Eintracht Frankfurt und dem VfB Stuttgart eingegangen. In beiden Fällen wurde bewusst das Sponsoring der Jugendabteilungen ausgeschlossen. Dies gilt auch für den Heimatsport. Dieses Engagement wird auch anhand des Krom-

bacher 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.

VERANTWORTUNGSVOLLE PRODUKTPOLITIK

Wir setzen bei der Produktentwicklung voll auf den Trend zu den alkoholfreien Bieren, die sich immer größerer Beliebtheit bei den Verbrauchern erfreuen. So hat die Krombacher Brauerei mit Krombacher Alkoholfrei, Krombacher Radler Alkoholfrei und Krombacher Weizen Alkoholfrei gleich drei wichtige Produkte im Rennen. Seit 2013 gibt es auch noch das Krombacher Weizen-Radler Alkoholfrei. Auch das ist somit ein wichtiger Beitrag zum Thema „verantwortungsvoller Umgang mit dem Alkohol“.

KROMBACHER'S FASSBRAUSE – ERFRI-SCHUNG PUR MIT 0,00 % ALKOHOL

Die Krombacher Brauerei hat ihre Produktpalette 2012 mit einem 100 % alkoholfreien Erfrischungsgetränk erweitert. Der traditionellen Idee von Fassbrause entsprechend, wird KROMBACHER'S FASSBRAUSE in einem speziellen Verfahren und mit besten natürlichen Zutaten auf Basis eines Malzauszuges hergestellt. Damit wird sichergestellt, dass es sich um ein 100 % alkoholfreies Erfrischungsgetränk ganz ohne alkoholfreies Bier handelt – ein erfrischendes, fruchtig-herbes Geschmackserlebnis für die ganze Familie. Das neue Getränk hat zudem deutlich weniger Kalorien als Cola, Limonaden oder Fruchtsäfte.





DIE MITARBEITER

Im Bezug auf die Entwicklung des Unfallgeschehens in der Krombacher Brauerei kann man in 2013 auf eine sehr gute, erfreuliche Entwicklung zurückblicken. Es reduzierten sich sowohl Schwere als auch die Anzahl der Unfälle. Im Ver-

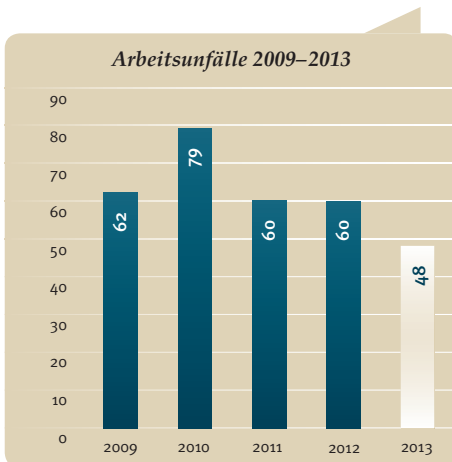
gleich zum Jahr 2012 reduzierte sich die Zahl der Arbeitsunfälle in der Krombacher Brauerei auf 48 (Vorjahr: 60). Die Anzahl der meldepflichtigen Unfälle hat sich dabei gegenüber 2012 deutlich verringert (von 37 auf 23).

Die Anzahl der Ausfalltage gegenüber 2012 reduzierte sich damit ebenfalls, und zwar um über 50 %.

Überproportional betroffen, was die Anzahl der Arbeitsunfälle angeht, ist nach wie vor der Bereich der Abfüllung, auf den 61 % aller Unfälle des Jahres 2013 entfallen. An zweiter Stelle steht der Vertrieb mit 13 % Arbeitsunfällen, an dritter Stelle folgt der Bereich Logistik mit 10 %. Die Verteilung über den Gesamtbetrieb sieht wie folgt aus:

27 % aller Unfälle entfallen auf Quetschungen und Zerrungen. Im Bereich der Abfüllung sind Schnittwunden – durch Glas verursacht – mit 25 % eine wesentliche Unfallquelle.

Im Vergleich zum deutschen Brauerei-Durchschnitt konnte die Krombacher Brauerei ihr Ziel für 2013 erreichen, den Durchschnittswert der



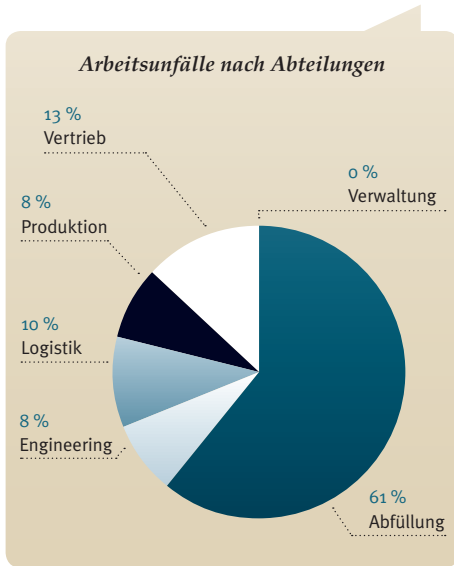


deutschen Brauereien zu unterbieten (meldepflichtige Unfälle pro 1000 Mitarbeiter).

Krombacher Brauerei 2012: 47,7

Krombacher Brauerei 2013: 30,3

Brauerei-Durchschnitt 2013: 37,6



Um diese positive Entwicklung zu unterstützen, sind weitere präventive Schulungsmaßnahmen zur Arbeitssicherheit geplant.

ERSTKLASSIGE BETRIEBSÄRZTLICHE VERSORGUNG AUSGEBAUT:

So wurde in den letzten Jahren nachhaltig in den Bereich Gesundheit investiert: Das Angebot der Krombacher Brauerei, Herz-/Kreislaufkrankungen zu untersuchen, ist äußerst vielfältig und reicht von Langzeit-Blutdruckmessungen über Ruhe-EKG bis hin zum Belastungs-EKG. Über 300 mal wurde bislang der sog. Procam-Gesundheitstest durchgeführt, der die Risikofaktoren bei Herzinfarkt und Schlaganfall abfragt. Daneben gibt es Augeninnendruck-

messungen und ein Gesichtsfeldmeßgerät, das insbesondere bei Gabelstaplerfahrern Anwendung findet. Laborchecks und weitere Vorsorgeuntersuchungen runden das breite Spektrum der vorbildlichen betriebsärztlichen Ausstattung in Krombach ab.

FUNDIERTE AUSBILDUNG IN KROMBACH

Schon seit vielen Jahren bietet die Krombacher Brauerei Ausbildungsstellen mit guter Perspektive für den weiteren beruflichen Werdegang an. Neun junge Menschen konnten in 2013 ihre Ausbildung in Deutschlands führender Premiumbrauerei beginnen. Darunter zwei angehende Industriekauffrauen, drei Brauer und Mälzer, drei Maschinen- und Anlagenführer sowie ein Fachlagerist. Vier junge Leute haben in diesem Jahr das Angebot eines dualen Studiums angenommen. Dabei reicht die Palette von BWL Studiengängen der Fachrichtungen Mittelstandsmanagement sowie Logistikmanagement bis zum Studiengang Brau- und Getränketechnologie, welche auch eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer enthält. Insgesamt hat sich die Zahl der Auszubildenden und dualen Studenten in 2013 damit von 23 auf 36 erhöht.



Die Auszubildenden und dualen Studenten der Krombacher Brauerei in 2013.



DAS GESELLSCHAFTLICHE ENGAGEMENT

Bis 2003 war es in Krombach Brauch, den Kunden zu Weihnachten, respektive zum Jahreswechsel, einen sogenannten Jahreskrug zu schenken. Diese nicht mehr zeitgemäßen Glückwünsche wurden zugunsten der sogenannten Krombacher Spenden-Aktion aufgegeben. Seitdem ist die Spenden-Aktion fester Bestandteil des Krombacher Engagements im sozial-karitativen Bereich.

Unter dem Motto „Spenden statt Geschenke“ steht Jahr für Jahr eine Gesamtspende um die 250.000 Euro zur Verfügung. Dieser Betrag wird in Spenden à 2.500 € aufgeteilt.

Bislang konnten durch das Krombacher Engagement rund 850 Institutionen und Organisationen unterstützt werden. Inklusive der Krombacher Spenden-Aktion 2012/13 wurden insgesamt 2,125 Mio. Euro durch die Krombacher Außendienst-Mitarbeiter überreicht.

NEUER AKQUISITIONSMECHANISMUS MIT GROSSEM ERFOLG

Auch bei der Spenden-Aktion 2012/13 wurde der neue Akquisitionsmechanismus aktiviert. Statt, wie bisher, Spendenvorschläge über den Krombacher Außendienst anzufordern, wurde ein konzertierter nationaler Aufruf auf www.krombacher.de, auf der Krombacher Facebook-Seite sowie auf der Plattform der Krombacher Freunde gestartet. Die Resonanz war auch diesmal hervorragend. Über 600 Spendenvorschläge wurden durch Krombacher Fans und Freunde eingereicht. Aus diesen Vorschlägen wurden 100 ausgewählt, die in den Monaten Februar bis Juni 2013 vom Krombacher Außendienst übergeben wurden. Auch hier gab es Neuerungen: Die Personen, die die Spende vorgeschlagen haben, wurden zur offiziellen Übergabe eingeladen. Zudem wurden





zum ersten Mal – im begrenzten Maße – auch regionale Natur- und Umweltschutzprojekte zur Bewerbung bei der Krombacher Spenden-Aktion zuzulassen. Diese Erweiterung stellt eine Bereicherung des gesellschaftlichen Engagements der Krombacher Brauerei dar.

SPENDEN FÜR FLUTOPFER 2013

Die Übergabe der 100 Spenden für die Kampagne 2012/13 war abgeschlossen, als im Osten und im Süden unseres Landes die Flüsse über die

Ufer traten. Die Hilfsbereitschaft in der Bevölkerung nach der Flutkatastrophe im Juni war groß. Und auch die Krombacher Brauerei wollte spontan einen Beitrag zur Linderung der Not in den betroffenen Regionen leisten. Deshalb stellte die Krombacher Brauerei im Rahmen der Krombacher Spenden-Aktion 20 Spenden von je 2.500 Euro zur Verfügung. Damit standen 50.000 Euro für die Betroffenen in den Hochwassergebieten bereit. Über die Homepage, Facebook oder per Mail konnten von Verbrauchern und Krombacher Freunden Vorschläge eingereicht werden.





NACHWORT

Nachdem wir im Jahr 2012 erstmalig ein Update unseres Nachhaltigkeitsberichtes für das Jahr 2011 aufgelegt haben, der einen Gesamtüberblick über das nachhaltige, verantwortliche Handeln der Krombacher Brauerei in ökonomischer, ökologischer und sozialer Hinsicht beschreibt, haben wir in 2012 und 2013 wichtige Schritte in Richtung auf die Verwirklichung unserer Nachhaltigkeitsziele unternommen.

Die Darstellung auf den vorangegangenen Seiten zeigt den aktuellen Status quo auf. Daran werden wir Schritt für Schritt weiterarbeiten,

denn für eine Marke wie Krombacher ist die Verpflichtung zur Nachhaltigkeit alternativlos.

Für 2014 werden wir – nach dieser Zwischenbilanz – 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 wird. Zugleich soll dieser Nachhaltigkeitsbericht die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter für das Thema Nachhaltigkeit sensibilisieren.

*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:

Dr. Franz-J. Weihrauch
Abteilung Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 0 27 32-8 80-8 15
Telefax: 0 27 32-8 80-11-8 15
E-Mail: j.weihrauch@krombacher.de

Geschäftsjahr: 2013
Redaktionsschluss: 30. 05. 2014

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



