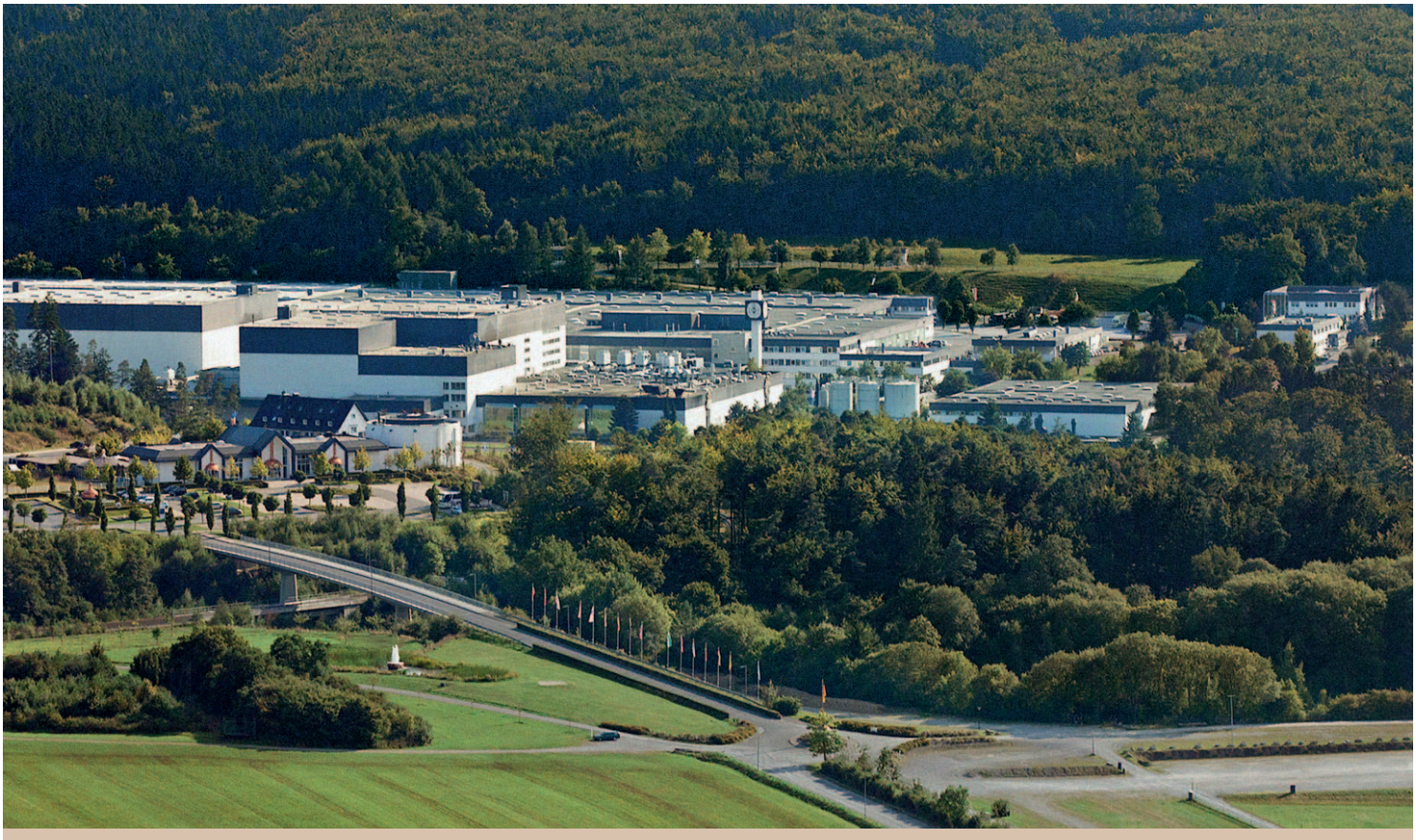
Warsteiner

UPDATE 2015

ZUM NACHHALTIGKEITSBERICHT DER WARSTEINER BRAUEREI



Warsteiner zählt zu den führenden und erfolgreichsten Brauereien Deutschlands. In mehr als 60 Ländern auf allen fünf Kontinenten trinken die Menschen mit Genuss unsere Biere.

Als Lebensmittelhersteller von Naturprodukten übernehmen wir eine hohe Verantwortung für das Wohl von Mensch und Natur. Wir möchten, dass unsere Kunden, die Gesellschaft und Geschäftspartner wissen, dass der Genuss unserer Biere wie auch die Zusammenarbeit mit uns eine hohe Qualität haben. Aktuell wurde uns dafür der Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW 2016 verliehen. Die Auszeichnung honoriert Unternehmen, die sich außerordentlich im Bereich der Lebensmittel und Ernährung engagieren und sich aktiv gesellschaftlichen Forderungen stellen. Neben dieser Bewertung werden mit dem Preis auch die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen, tarifgerechte Bezahlung, Engagement für Nachhaltigkeit oder die Nutzung eines Umweltmanagementsystems geehrt.

Im Jahr 2014 legten wir mit unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht den Grundstein für eine transparente Berichterstattung unserer Leistungen. Das vorliegende Update aktualisiert diesen Bericht, der in seinen grundlegenden Aussagen nach wie vor gültig ist.

Die hier vorliegende Nachhaltigkeitsberichterstattung vollziehen wir gemäß dem international führenden Berichtsstandard der Global Reporting Initiative (GRI G4).

Warstein im Dezember 2016

INHALT

ÜBER DIESES BERICHTSUPDATE 2
Berichtsumfang 2
Datenerhebung und Berechnungsgrundlagen 2
Umstellung auf GRI G4 2
Haftungsausschluss 2
Hinweis 2

NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT 3
Einbindung unserer Stakeholder in die tägliche Arbeit 3
Priorisierung unserer Nachhaltigkeitsthemen 4

NACHHALTIGKEITSZIELE 6

MARKTSTRATEGIE 8
Wirtschaftliche Kennzahlen 8
Wesentliche Tochterunternehmen der Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG 8
Wesentliche Produkte 8

LIEFERKETTE 9
Unsere Positionierung im Einkäufermarkt 9
Anforderungen an unsere Lieferanten in Bezug auf Qualität und Umweltgerechtigkeit 9
Anforderungen an unsere Lieferanten in Bezug auf Soziales 9
Nachhaltiges Lieferantenmanagement 10

PRODUKTION 12
Wasser 13
Abfall 14
Energie 16
Luftemissionen 17
Exemplarische Initiativen zur Einsparung von Energie und Treibhausgasen 18

PRODUKTVERANTWORTUNG 18
Produktentwicklung 18
Produktion / Brauprozess 19
Produktkommunikation / -werbung 19

TRANSPORT UND LOGISTIK 21
Modernisierung unserer Flurförderzeuge 21
Das Warsteiner Bahnkonzept 21
Auswahl unserer Logistik-Dienstleister 22
Unsere Pkw- und Lkw-Fahrten 23

RECYCLING UND WIEDERVERWENDUNG 24

MITARBEITER 25
Mitarbeiterstruktur und -fluktuation 26
Einklang von Arbeit und Privatem 27
Vergütung 28
Berufsaus- und Weiterbildungen 28
Gesundheits- und Arbeitsschutz 29
Vermeidung von Korruption 31

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN 32
GRI-Content-Index 32
Impressum Umschlag

ÜBER DIESES BERICHTSUPDATE

BERICHTSUMFANG (G4-17, G4-22, G4-23)

In diesem Update berichten wir über die wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Auswirkungen unserer Unternehmenstätigkeit der Geschäfts- und Kalenderjahre 2013 bis 2015. Bis zum Erscheinen des nächsten vollständigen Nachhaltigkeitsberichts behält unser erster Bericht Gültigkeit. Dieses Update ist als Appendix zu verstehen; überall dort, wo sich keine grundlegenden Neuerungen ergeben haben, verweisen wir auf den Nachhaltigkeitsbericht 2012.

Das Update bezieht sich auf die Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG mit ihren 731 Mitarbeitern am Standort Warstein. Inländische und ausländische Tochtergesellschaften werden nicht berücksichtigt; deren folgende Darstellung dient lediglich der ergänzenden Information. Joint Ventures, gepachtete Fabriken, Beteiligungen an Zulieferern oder eigene Produktionsstandorte im Ausland unterhält die Warsteiner Brauerei nicht. Mangels Möglichkeit der Einflussnahme werden Vorlieferanten nicht in die Berichterstattung einbezogen. Es gab im Berichtszeitraum keine wesentlichen Veränderungen bezüglich der Größe, Struktur und Eigentumsverhältnisse der Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG oder ihrer Lieferkette. Entsprechende Neuformulierungen waren daher nicht notwendig

Das nationale Vertriebsgeschäft der Warsteiner Brauerei wird zentral von Warstein aus gesteuert. Das Exportgeschäft liegt bei unserem Tochterunternehmen Warsteiner International KG bzw. unseren eigenen Vertriebsgesellschaften. Wesentliche Auslagerungen von Kernaufgaben unseres Getränkegeschäftes an Drittgesellschaften oder anderweitige Dienstleistungsunternehmen haben wir im Berichtszeitraum nicht vorgenommen.

Wir planen, die weitere Berichterstattung kontinuierlich fortzusetzen und den nächsten Nachhaltigkeitsbericht in zwei Jahren zu veröffentlichen.

DATENERHEBUNG UND BERECHNUNGSGRUNDLAGEN

Die Daten wurden entsprechend den GRI-Indikatorprotokollen erhoben. Grundlage der wirtschaftlichen Daten sind in erster Linie Auswertungen des unternehmensweit installierten SAP / ECC 6.0, Daten des Personalbereichs wurden anhand der ebenfalls in SAP hinterlegten Informationen erhoben. Die Daten des Umweltbereichs beruhen auf individuellen Messungen (Ablesen von Wasser- und Stromzählern, Führen von Verbrauchslisten und Rechnungsprüfung) und Berechnungen nach anerkannten Standards, die an den entsprechenden Stellen im Bericht ausgeführt werden.

UMSTELLUNG AUF GRI G4

Das Update wurde »In Übereinstimmung« mit den GRI-G4-Leitlinien erstellt – »Kern«-Option. Die Umstellung von GRI G3 auf GRI G4 führt dank unserer gründlichen Vorarbeit für den Bericht 2012 nur zu wenigen neu zu berichtenden Leistungsindikatoren. Das Update wurde für den GRI Materiality Disclosure Service eingereicht und GRI hat die Richtigkeit der Position der G4 Materiality Disclosures bestätigt (G4-17 – G4-27).

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Bei der Erhebung der in diesem Update enthaltenen Daten sind wir mit größter Sorgfalt vorgegangen. Trotzdem können wir Fehler nicht vollkommen ausschließen. Soweit Aussagen über künftige Entwicklungen enthalten sind, gehen diese von den zum Zeitpunkt der Veröffentlichung verfügbaren Informationen und Prognosen aus. Trotz ihrer sehr sorgfältigen Erarbeitung können vielfältige, zum Erscheinungstermin nicht vorhersehbare Einflussgrößen zu Abweichungen führen. Die Berichtsinhalte wurden von den fachlich dafür zuständigen Mitarbeitern geprüft. Eine Prüfung durch einen externen Prüfer wurde nicht vorgenommen. Wo die Datenqualität den Anforderungen der GRI-Indikatorprotokolle noch nicht vollständig entspricht, arbeiten wir fortwährend an der künftigen Sicherstellung.

HINWEIS

In diesem Bericht bezeichnet der Begriff Mitarbeiter die weiblichen und männlichen Beschäftigten der Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG. Ebenso ist der Begriff Kunden semantisch geschlechtsneutral zu verstehen, lediglich um deutsche Sprachungetüme zu vermeiden.

Redaktionsschluss für dieses Update: November 2016

NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

EINBINDUNG UNSERER STAKEHOLDER IN DIE TÄGLICHE ARBEIT (G4-24, G4-25, G4-26, G4-27)

Der Stakeholder-Dialog ist zentral für das Management unserer Unternehmensverantwortung. Kriterium für die Identifikation und Gewichtung von Stakeholdern ist die Frage, ob und wie stark eine Gruppe von den Aktivitäten unseres Unternehmens betroffen ist bzw. Einfluss auf unsere Geschäftstätigkeit ausübt. Geführt wird dieser Dialog von den jeweils fachverantwortlichen Bereichen, vornehmlich durch die jeweiligen Mitglieder des Nachhaltigkeitsrates. Sie nutzen den Dialog, um Informationen auszutauschen und in die Bearbeitung konkreter Nachhaltigkeitsfragen mit einzubeziehen.

Unser Bereich Unternehmenskommunikation steuert den Stakeholder-Dialog in Zusammenarbeit mit dem Nachhaltigkeitsrat, erfasst und koordiniert die Stakeholder-Erwartungen und -Themen, dokumentiert sie zentral und bereitet sie für die Bewertung, Analyse und Entscheidungen zur Integration in unser Nachhaltigkeitsmanagement auf. Unser ausdrücklicher Anspruch ist es, gerade auch mit Kritik übenden Interessengruppen den konstruktiven Dialog zu suchen. Wir berücksichtigen die Anliegen unserer Stakeholder bei der Festlegung und kontinuierlichen Verifizierung unserer Nachhaltigkeitsziele sowie bei der Festlegung der für den Nachhaltigkeitsbericht wesentlichen Inhalte.

Zu den wichtigsten Themen und Anliegen, die von allen Anspruchsgruppen genannt werden, zählen unsere Verantwortung / CSR, die Qualität unserer Produkte und die Zufriedenheit unserer Kunden. Nachfragen nach unseren Umweltleistungen (Wasserverbrauch, Energie, Klimawandel, Ressourcenschonung, Wertstoffkreislauf) kommen überwiegend von Lieferanten und Geschäftspartnern, Vertretern der Region, Kommunen und Nachbarn, politischen Entscheidungsträgern und Nichtregierungsorganisationen sowie von den unternehmensexternen Experten. Themen im Zusammenhang mit Arbeitsbedingungen, dem demografischen Wandel und einem damit einhergehenden Fachkräftemangel werden in der Regel von unseren Mitarbeitern und den Gewerkschaften, aber auch von den Kommunen angesprochen.

Diese und weitere Kernanliegen unserer Stakeholder wurden in der Relevanzanalyse mit der Unternehmenssicht abgeglichen und priorisiert. Sie bilden die Ausgangsbasis für die Inhalte des Nachhaltigkeitsberichts 2012 und somit auch des Updates 2015. Einen Überblick über die wesentlichen Stakeholder und unsere jeweilige Dialogform geben wir Ihnen in der folgenden Darstellung:

ENDKUNDEN / KONSUMENTEN
Ansprache: Direkte Befragungen, Marktforschung, Öffentlichkeitsarbeit und Werbung, Internetforen und soziale Medien, persönlich direkt, Beschwerdemanagement, Brauereibesichtigungen, öffentliche Firmenfeiern

GASTRONOMEN, GROSS- UND EINZELHANDEL
Ansprache: Über die gleichen Dialogformen, darüber hinaus ist unser intensiver Kontakt im täglichen Austausch unserer Kooperationen und über persönliche Kundengespräche weitaus stärker ausgeprägt.

MITARBEITER UND GEWERKSCHAFTEN
Ansprache: Regelmäßige Besprechungen der Geschäftsführung mit dem Betriebsrat, regelmäßige Betriebsversammlungen und Austausch mit Gewerkschaften, regelmäßige Jours Fixes zwischen Geschäftsführung und Abteilungsverantwortlichen, Mitarbeiter- und Familienfeiern, Innovationsmanagement, jährliche Zielvereinbarungs- und Mitarbeitergespräche und besonders unser täglicher Austausch miteinander

LIEFERANTEN UND GESCHÄFTSPARTNER
Ansprache: Langfristige Kooperationsverträge, enge Zusammenarbeit, gemeinsame Produktentwicklungen, regelmäßige Kontrollen und Audits bei Lieferanten, Austausch zur Erfüllung unserer nachhaltigen Anforderungen

VERTRETER DER REGION, KOMMUNEN UND UNSERE NACHBARN
Ansprache: Vertreter unseres Unternehmens arbeiten in verschiedenen Gremien, Verbänden und Initiativen mit, wie etwa in Industrie- und Handelskammern, in Förderkreisen von Hochschulen und kulturellen Einrichtungen. Nicht zuletzt findet ein regelmäßiger Austausch zwischen der Geschäftsführung unserer Brauerei und den Vertretern der Stadt Warstein statt.

POLITISCHE ENTSCHEIDUNGSTRÄGER UND NICHTREGIERUNGSORGANISATIONEN
Ansprache: Unsere Kommunikation mit politischen Entscheidungsträgern folgt den geltenden rechtlichen Vorschriften und den Maßstäben für ein verantwortungsvolles Lobbying. Unsere Kontakte zur Bundespolitik nehmen wir über unsere Interessenvertretung, den Deutschen Brauer-Bund, wahr. Hierbei pflegen wir im Umgang mit politischen Parteien und Interessenvertretungen Neutralität. Nichtregierungsorganisationen im Umwelt- und ernährungsgesundheitlichen Bereich bieten uns eine konzentrierte und repräsentative Erfassung der für uns sehr relevanten Erwartungen aus der Gesellschaft.

UNTERNEHMENSEXTERNE EXPERTEN, VERBÄNDE, WISSENSCHAFT UND FACHSPEZIFISCHE ARBEITSGRUPPEN
Ansprache: In unserem Nachhaltigkeitsbericht 2012 haben wir unsere Aktivitäten im wissenschaftlichen Bereich auf S. 21 detailliert beschrieben.

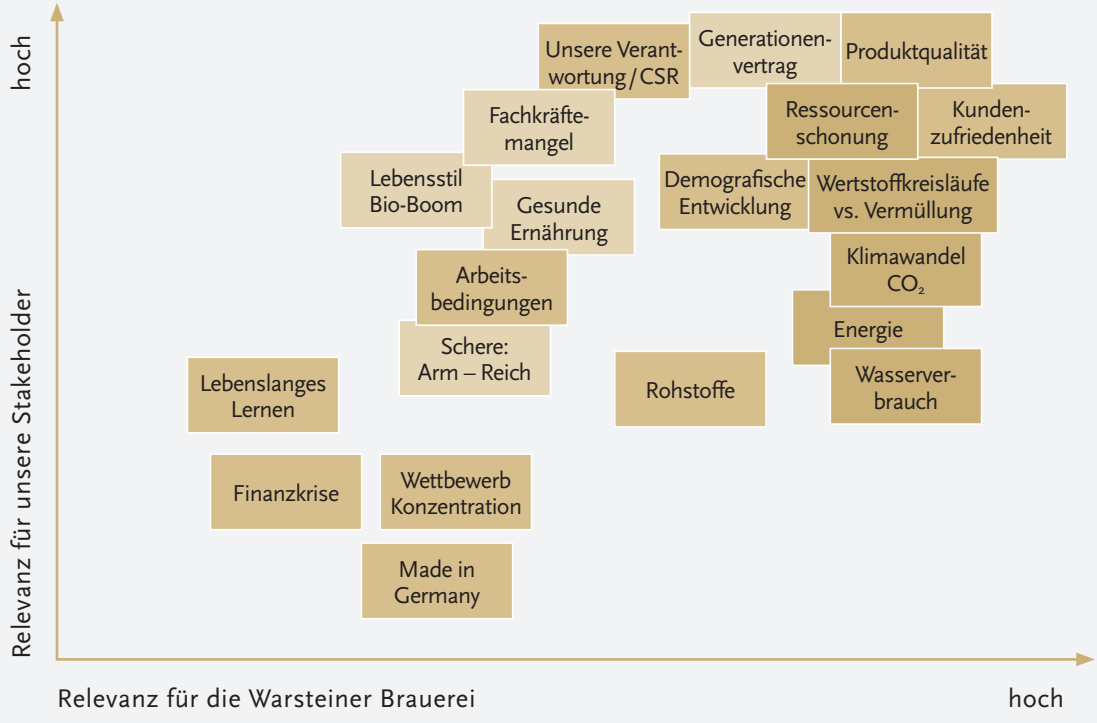
PRIORISIERUNG UNSERER NACHHALTIGKEITSTHEMEN (G4-18, G4-23)

Bei der Identifikation der Erwartungen unserer Stakeholder bzw. unserer Nachhaltigkeitsthemen kamen die Prinzipien der GRI-Leitlinien zur Bestimmung der Berichtsinhalte zur Anwendung: Wesentlichkeit, Vollständigkeit, Nachhaltigkeitskontext und Einbeziehung von Stakeholdern. Als wesentlich sehen wir eine Erwartung / ein Thema an, wenn sie / es sowohl aus der Sicht unserer Stakeholder als auch aus unserer Sicht als wichtig erachtet wird. In einem mehrstufigen Workshop-Prozess unseres Nachhaltigkeitsrats haben wir die wesentlichen Themen auf der Grundlage der Erkenntnisse aus unserem Stakeholder-Dialog analysiert, diskutiert, bewertet und den Vorgaben der GRI entsprechend priorisiert. Eine Revision der Ergebnisse, wie sie im Nachhaltigkeitsbericht 2012 vorgestellt wurden, erfolgte im Berichtszeitraum nicht, sondern ist für den nächsten vollständigen Fortschrittsbericht geplant.

Die Relevanzanalyse ist die Grundlage zur Ableitung der Maßgaben für alle unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten. Auf Basis der in der Analyse zutage getretenen Themen haben wir, wie für GRI G4 gefordert, eine Liste der wesentlichen GRI-Aspekte aufgestellt und geben an, ob sie innerhalb und / oder außerhalb der Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG relevant sind.

Die Grundwerte unserer Nachhaltigkeitsleitlinien setzen wir durch konkrete Managementsysteme, Richtlinien und Handlungsempfehlungen unter Anwendung internationaler Standards um. Sie dienen dazu, jedem Mitarbeiter einheitliche, praktisch anwendbare und inhaltlich schlüssige Hinweise für unsere alltäglichen Geschäftssituationen zu geben. Das auf dieser Grundlage erarbeitete vernetzte Nachhaltigkeits-Managementsystem, wie es im Bericht 2012 umfassend vorgestellt wurde, war unverändert auch im aktuellen Berichtszeitraum gültig. Wir verweisen daher an dieser Stelle auf Kapitel 1.2.3 »Managementsystem« des Nachhaltigkeitsberichtes 2012, S. 24 – 27.

RELEVANZANALYSE DER WARSTEINER BRAUEREI (2012)



LISTE DER WESENTLICHEN ASPEKTE

G4-19, G4-20, G4-21

Aspekt	wesentlich intern	wesentlich extern
ÖKONOMIE		
Wirtschaftliche Leistung	■	■
Marktpräsenz	■	■
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	■	■
Beschaffung	■	■
ÖKOLOGIE		
Materialien	■	■
Energie	■	■
Wasser	■	■
Biodiversität	■	■
Emissionen	■	■
Abwasser und Abfall	■	■
Produkte und Dienstleistungen	■	■
Compliance	■	■
Transport	■	■
ARBEITSPRAKTIKEN UND MENSCHENWÜRDIGE BESCHÄFTIGUNG		
Beschäftigung	■	■
Arbeitnehmer-Arbeitgeber-Verhältnis	■	■
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	■	■
Aus- und Weiterbildung	■	■
Vielfalt und Chancengleichheit	■	■
Gleicher Lohn für Frauen und Männer	■	■

Aspekt	wesentlich intern	wesentlich extern
MENSCHENRECHTE		
Investitionen	■	■
Gleichbehandlung	■	■
Bewertung der Lieferanten hinsichtlich Menschenrechten	■	■
GESELLSCHAFT		
Lokale Gemeinschaften	■	■
Korruptionsbekämpfung	■	■
Compliance	■	■
PRODUKTVERANTWORTUNG		
Kundengesundheit und -sicherheit	■	■
Kennzeichnung von Produkten und Dienstleistungen	■	■
Werbung	■	■
SCHWERPUNKTE LEBENSMITTELBRANCHE		
Schutz natürlicher Ressourcen	■	■
Minimierung Toxizität	■	■
Fair Trade	■	■
Fairer Lohnausgleich	■	■
Chargenrückverfolgbarkeit	■	■
Gentechnisch modifizierte Organismen	■	■
Biokraftstoff	■	■

NACHHALTIGKEITSZIELE – KÜNFTIGE SCHWERPUNKTE

I. NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Auf der Grundlage unseres ersten Nachhaltigkeitsberichts, der für Transparenz sorgt und uns antreibt, für weitere Verbesserungen zu sorgen, möchten wir unseren Stakeholder-Dialog noch intensiver wahrnehmen. Mit der Veröffentlichung lassen wir uns an unseren selbst gesetzten Nachhaltigkeitszielen messen und berichten kontinuierlich über das, was wir erreicht haben.	kontinuierlich
Sammlung und Auswertung von Feedbacks und Leserbefragungen zu diesem Nachhaltigkeitsbericht	kontinuierlich
Überarbeitung der Relevanzanalyse	2018
Verstärkter Austausch mit Nichtregierungsorganisationen zu unseren Nachhaltigkeitsleistungen	seit 2014
Weitere Stärkung des Bewusstseins in allen Abteilungen, über die konventionellen wirtschaftlichen und qualitativen Kriterien hinaus ökologische und soziale Kriterien in die Ziele und Entscheidungen einzubinden	kontinuierlich

II. MARKTSTRATEGIE

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Weitere Optimierung der Unterstützung und Stärkung unserer Gastronomiekunden mit bedarfsgerechten Informationen durch einen neuen Internetauftritt »erfolgswirtschaft.de«, mit Empfehlungen zur Schanktechnik und -sicherheit, Bierpflege, Reinigung von Schanktechnik und Gläsern bis zu Bierlagerungsempfehlungen	seit 2013
Einsparung von Papier durch Ersatz unserer Salesfolder, Produktdatenblätter und Verkaufshandbücher unseres Außendienstes durch digitale Verkaufsunterlagen via Tablett-PC und E-Sales. Damit möchten wir pro Außendienstler ca. 40 kg (insgesamt 6.000 kg) Papier jährlich einsparen.	seit 2013
Ausbau der Brauereibesichtigung um Nachhaltigkeitsfaktoren/-themen, um auch unsere Gäste für Umwelt- und Sozialthemen zu sensibilisieren	seit 2013
Reduktion von Papier und Pappe bei Werbematerialien am POS bis hin zu wiederbestückbaren POS-Lösungen (ca. 25 % Materialeinsatz).	seit 2013

III. LIEFERANTENMANAGEMENT

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Weiterentwicklung unseres seit 2010 gültigen Code of Conduct for Supplier unter detaillierterer Ausrichtung an internationalen Nachhaltigkeitsstandards	umgesetzt
Anwendung des weiterentwickelten Code of Conduct auf alle wesentlichen Lieferanten	umgesetzt
Anwendung des weiterentwickelten Code of Conduct auf Entsorgungsunternehmen	umgesetzt
Veröffentlichung unseres Code of Conduct auf unserer Internetseite	in Umsetzung

IV. PRODUKTION

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Weiterhin kontinuierliche Sammlung von Ideen zur Materialeinsparung, systematische Analyse und Bewertung im Materialflusskonzept	kontinuierlich
Weitere Ausnutzung der Kraft-Wärme-Kopplung mithilfe unseres BHKWs	kontinuierlich
Halten unserer hohen Benchmarks beim Wasserverbrauch pro produziertem Liter Bier trotz ansteigender Komplexität durch steigende Artikelvielfalt	kontinuierlich
Fortführung der genauen Begutachtung von Verpackungsmaterialien schon bei Planung und Einkauf hinsichtlich der zu erwartenden Abfallmenge	kontinuierlich
Im Bereich unserer Energiezähler (DIN EN ISO 50001:2011) sehen wir trotz der bereits durchgeführten Maßnahmen noch weiteres Potenzial zur Schaffung von Transparenz und Plausibilität bei der Ermittlung unserer Energieflüsse. Wir haben die Struktur im Bereich Strom fast vollständig erweitert. In den anderen Energiearten sind wir dabei, die Struktur dementsprechend zu erweitern, um unsere Umwelt- und Effizienzziele durch detailliertere Analysen noch besser planen und schneller umsetzen zu können.	kontinuierlich

V. PRODUKTVERANTWORTUNG

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Zielsetzung der dauerhaften Verwendung ausschließlich hochwertiger Zutaten, um unserem Premium-Qualitätsanspruch auch weiterhin gerecht zu werden	kontinuierlich
Bevorzugter Einsatz natürlicher Zutaten für unsere Mischgetränke, wenn diese in guter Qualität und ausreichender Menge zur Verfügung stehen	kontinuierlich

VI. LOGISTIK & TRANSPORT

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Ausweitung unserer Bahntransporte. Verlagerung weiterer Materialströme auf die Schiene und Suche externer Kooperationspartner zur Bildung von Transportnetzen	kontinuierlich
Sukzessiver Ersatz der heutigen Flurförderzeuge durch elektrobetriebene oder künftig noch umweltschonendere und effizientere Flurförderzeuge; jeweils abhängig vom aktuellen Stand und der Entwicklung der Kosten	kontinuierlich
Sukzessiver Ersatz unserer heutigen Pkw und Lkw durch umweltschonendere Fahrzeuge auf dem jeweils aktuellen Stand der Technik	kontinuierlich
Weiterhin zentrale Berücksichtigung ökologischer Beiträge bei der Anschaffung von Pkw und Lkw als wesentliche Auswahlkriterien	kontinuierlich
Konsequente Empfehlung für unsere Mitarbeiter, nach Möglichkeit auf (die bei uns ohnehin sehr wenigen) Flugreisen zu verzichten, da die Umweltbelastungen im Vergleich der verschiedenen Verkehrsmittel hier am größten sind. Alternativ setzen wir verstärkt auf Telefon- / Videokonferenzen und auf Dienstreisen mit der Bahn.	kontinuierlich
Konsequente Durchführung von Öko- und Sicherheitsfahrtrainings für unsere kraftfahrenden Mitarbeiter	kontinuierlich
Zielvorgaben für neue emissionsärmere Leasingfahrzeuge von max. 141 g CO_2 / km und Euro-Emissionsklasse VI	umgesetzt

VII. RECYCLING & WIEDERVERWENDUNG

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Systematisierung der Erfassung und Dokumentation aller von der Brauerei eingesetzten Papierarten und -sorten mit dem Ziel der Prüfung der weiteren Optimierungsmöglichkeiten zur Nutzung von nachhaltig hergestelltem Papier	seit 2014
Zunehmende Ausgrenzung seltener Ressourcen (v. a. fossiler Rohstoffe) und vermehrte Berücksichtigung nachwachsender Rohstoffe bei der Verpackungsentwicklung	kontinuierlich
Verwendung wertvoller Rohstoffe in der Recyclingkette, um wertvolles Recycling zu ermöglichen	kontinuierlich
Einsparung von Material insgesamt, auch vor dem Hintergrund von Energieverbrauch und Schadstoffausstoß beim Transport	kontinuierlich

VIII. MITARBEITER

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Basierend auf Risikoanalysen und bestehenden Unfallstatistiken arbeiten wir an einer kontinuierlichen Verbesserung unseres Sicherheits- und Gesundheitsmanagements, um die Gesundheit unserer Mitarbeiter auf hohem Niveau zu erhalten und die Zahl der Arbeitsunfälle in unserem Unternehmen sukzessive zu senken.	kontinuierlich
Durch umfangreiche Aktualisierungen und Umgestaltungen im SAP HCM Tool bessere Auswertungsmöglichkeiten und Einbindung in HR-Prozesse	2013

IX. GESELLSCHAFT

Ziele / Maßnahmen	Zielhorizont, Hinweise
Konsequente Fortführung unserer sozialen Engagements	kontinuierlich
Stärkung unserer Beiträge zum Schutz der Natur im Dialog mit exponierten Naturschutzorganisationen	seit 2014
Prüfung der Möglichkeiten zur verstärkten Förderung wissenschaftlicher Studien zur Ursachenforschung von Alkoholsucht	seit 2014

MARKTSTRATEGIE

WIRTSCHAFTLICHE KENNZAHLEN (G4-17)

Die Warsteiner Brauerei wurde 1753 gegründet und zählt heute zu den größten Privatbrauereien Deutschlands. Flaggschiff ist die Marke Warsteiner Premium Pilsener, eine der führenden Premium-Pilsmarken Deutschlands. Ebenso erfolgreich ist Warsteiner im Ausland: In mehr als 60 Ländern auf fünf Kontinenten wird die Marke angeboten. Die Warsteiner Brauerei hat ihren Sitz im westfälischen Sauerland und befindet sich in Familienbesitz. Das Kapital der Warsteiner Brauerei gehört vollständig zum Gesamtvermögen der Haus Cramer Holding KG. Diese hält als zentrale Vermögensholding das gesamte Kapital der Haus Cramer Unternehmensgruppe. Catharina Cramer hält 100 % der Anteile an der Haus Cramer Holding KG.

Dieses Update umfasst das komplette Brauerei- und Exportgeschäft der Warsteiner Brauerei am Standort Warstein. Die Umsatzerlöse der Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG bilden sich aus den Verkaufserlösen der Marke Warsteiner sowie der anderen Getränkemarken der Haus Cramer Gruppe (mit Ausnahme von Paderborner) und werden ebenso wie die Umsatzerlöse aller weiteren Konzerngesellschaften der Haus Cramer Gruppe unter dem Dach der Holdinggesellschaft Haus Cramer Holding KG konsolidiert und als Konzernabschluss jährlich veröffentlicht, einsehbar im elektronischen Bundesanzeiger.

Mit 731 Mitarbeitern (Stand 31.12. 2015) ist die mittelständische Warsteiner Brauerei ein bedeutender Arbeitgeber und wesentlicher Steuerzahler in der Region. Im gesamten Berichtszeitraum hat unser Unternehmen keinerlei Förderungen aus öffentlichen Mitteln erhalten. Ebenso wurden gegenüber der Warsteiner Brauerei keinerlei Bußgelder oder Strafen wegen Verstoßes gegen Rechtsvorschriften verhängt.

Über unsere Nettoumsätze, Kapitalisierungs- und Vermögenszahlen geben wir gemäß Gesetz (Publizitätsentpflichtung) aus Wettbewerbsgründen keine Auskunft. Das gesamte Vermögen der Warsteiner Brauerei befindet sich im Privatbesitz der Eigentümerfamilie Cramer. Wir folgen der weit verbreiteten gesellschaftlichen Auffassung, über das finanzielle Privatvermögen unserer Gesellschafter keine Auskunft zu geben.

Die Vergütung der Geschäftsführer sowie der leitenden Angestellten enthält fixe und variable Bestandteile. Die variablen Bestandteile sind ergebnisbezogen und orientieren sich am wirtschaftlichen Gesamterfolg des Unternehmens.

WESENTLICHE TOCHTERUNTERNEHMEN DER WARSTEINER BRAUEREI HAUS CRAMER KG G4-17

HERFORDER BRAUEREI GMBH & CO. KG (Herford)
PADERBORNER BRAUEREI HAUS CRAMER GMBH (Paderborn)
DÜSSELDORFER PRIVATBRAUEREI FRANKENHEIM GMBH & CO. KG (Düsseldorf)
KÖNIG LUDWIG GMBH & CO. KG SCHLOSSBRAUEREI KALTENBERG (Fürstenfeldbruck)
Warsteiner ITALIA SRL (San Giovanni Lupatoto, Italien)
Warsteiner NIEDERLANDE / BENELUX B.V. (Nijmegen, Niederlande)
Warsteiner IMPORTERS AGENCY INC. (Cincinnati, Ohio, USA)

WESENTLICHE PRODUKTE

WARSTEINER:	Warsteiner Premium Pilsener, Warsteiner Herb, Warsteiner Herb Alkoholfrei, Warsteiner Alkoholfrei, Warsteiner Radler Zitrone, Warsteiner Lemon, Warsteiner Ginger, Warsteiner Weihnacht, Warsteiner Braumeister Edition
HERFORDER:	Herforder Pils, zudem Biermischgetränke und Saisonbiere
PADERBORNER:	Paderborner Pilsener, Paderborner Alt, Export, Weizen und Alkoholfrei, Paderborner Biermischgetränke sowie Paderborner Malz, Regionalmarken
KÖNIG LUDWIG:	König Ludwig Weissbier Hell, König Ludwig Weissbier Dunkel, König Ludwig Weissbier Kristall, König Ludwig Weissbier alkoholfrei, König Ludwig Weissbier Leicht, König Ludwig Dunkel, König Ludwig Hell

LIEFERKETTE

Für uns als Hersteller von Naturprodukten liegt es in der Natur der Sache, zwangsläufig natürliche Ressourcen zu verbrauchen. Bereits beim Einkauf achten wir auf die hohe Qualität der eingesetzten Stoffe sowie auf ihre Auswirkungen auf Natur und Gesellschaft. Wir nutzen als große mittelständische Brauerei unsere gewichtige Einkaufsmacht, um bei der Auswahl und in der Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten für Verantwortung im Anbau bzw. bei der Herstellung unserer Vorprodukte zu sorgen. Hier sind die Methodik und die Umsetzung unseres »nachhaltigen Lieferantenmanagements« von zentraler Bedeutung, um unsere hohen Ansprüche verpflichtend bei unseren Lieferanten umzusetzen.

UNSERE POSITIONIERUNG IM EINKÄUFERMARKT

Die Einhaltung unserer hohen Qualitätsanforderungen im gesamten Herstellungsprozess, von den Gersten- und Hopfenanbaugebieten unserer landwirtschaftlichen Lieferanten bis zum Genuss bei unseren Kunden, hat für uns höchste Priorität. Deswegen hat der strategische Einkauf eine zentrale Bedeutung in unserem Unternehmen. Im ersten Schritt unseres Wertschöpfungsprozesses sorgen wir für das Finden und die richtige Auswahl der für unsere hohen Ansprüche geeigneten natürlichen Rohstoffe für unsere Biere sowie aller weiteren Stoffe, Materialien und Energien, die für unseren Wertschöpfungsprozess notwendig und optimal sind.

Als führendes, international agierendes Unternehmen der Konsumgüterindustrie setzen wir uns für den Naturschutz wie auch für die Einhaltung der Menschenrechte und für soziale Arbeitsbedingungen ein. Im Rahmen unseres »Nachhaltigen Lieferantenmanagements« nutzen wir unsere Einkaufsmacht zur Umsetzung konkreter Anforderungen zur Sicherung bzw. Verbesserung naturschonender und sozialer Lieferantenarbeit. Unternehmen und die gesamte Wirtschaft haben mit dieser Systematik einen sehr bedeutenden, unserer Meinung nach sogar den größten Hebel, für Naturschutz, faire Arbeitsbedingungen sowie für eine gerechtere Wohlstandsentwicklung z. B. in Schwellenländern zu sorgen. Es ist ein einfaches Instrument, das in der verantwortungsvollen Nutzung durch viele Unternehmen eine große und gute Wirkung erzielen kann.

ANFORDERUNGEN AN UNSERE LIEFERANTEN IN BEZUG AUF QUALITÄT UND UMWELTGERECHTIGKEIT

Die strikte Beachtung der geltenden Vorschriften hinsichtlich des Umweltschutzes ist von unseren wesentlichen Lieferanten durch geeignete vorbeugende Maßnahmen sowie die Anwendung umweltfreundlicher Verfahren sicherzustellen. Ihre Verfahren und Standards zu Ressourceneinsatz, Emissionsverringerung und Abfallmanagement sowie zum Schutz der Biodiversität haben mindestens den gesetzlichen Mindestanforderungen zu entsprechen und sind – wie von uns auch – kontinuierlich zu verbessern. Ebenso fordern wir von unseren bedeutendsten Lieferanten, das Umweltbewusstsein ihrer Beschäftigten zu fördern und die Arbeits- und Gesundheitsschutzbestimmungen einzuhalten.

Wir verwenden keine genveränderten oder bestrahlten Organismen. Auch eine landwirtschaftliche Überdüngung, Pestizidhaltigkeit oder gar Toxizität unserer Produkte schließen wir rigoros aus. Wir sind darum bemüht, Rohstoffe nicht zu verwenden, die nach Herkunft und Herstellung eine Gefährdung der Biodiversität darstellen. Wann immer solche Verdachtsfälle bekannt werden, suchen wir nach Alternativen oder schließen eine Gefährdung aus. Bisher sind keine derartigen Verdachtsfälle bei unseren Lieferanten aufgetreten.

ANFORDERUNGEN AN UNSERE LIEFERANTEN IN BEZUG AUF SOZIALES

Alle unsere Lieferanten müssen sich ebenso wie wir der Einhaltung von verantwortungsvollen Arbeitsbedingungen verpflichtet zeigen. Diese richten wir an international anerkannten Normen und Standards aus: ILO-Übereinkommen, UN Global Compact, OECD-Leitsätzen für multinationale Unternehmen, ISO 26000, UN-Menschenrechtserklärung sowie den UN-Konventionen gegen Korruption. Insbesondere zu den folgenden Anforderungsthemen möchten wir national und international unseren Beitrag leisten, um gute Arbeitsbedingungen bei unseren Lieferanten sicherzustellen bzw. bestehende zu verbessern: Einhaltung von Gesetzen, Abschaffung von Kinderarbeit, Zwangs- oder Pflichtarbeit, Korruption sowie Durchsetzung fairer Entlohnung und Arbeitszeiten, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, Gleichbehandlung, Meinungs- und Vereinigungsfreiheit sowie das Recht auf Kollektivverhandlungen.

Niemand, der mit oder für uns arbeitet, soll seelischen oder körperlichen Schaden nehmen. Über die Beachtung der geltenden nationalen bzw. internationalen Gesetze und Vorschriften hinaus regeln unsere gemäß dem Integritätsgedanken definierten Compliance-Regelungen den Rahmen für unser tägliches Handeln im Einkauf. Unsere Einkaufsverantwortung haben wir in unternehmensweit gültigen Einkaufsrichtlinien, Verfahrensanweisungen und dem Code of Conduct für Lieferanten fixiert, als Maßgabe für die tägliche Anwendung aller iam Einkaufsprozess beteiligten Lieferanten und Mitarbeiter. Zur Sicherstellung dieser Vorschriften und Regelungen unserer definierten Arbeitsweisen arbeiten wir im Einkauf eng mit der internen Revision zusammen. Zudem wird der Bereich Einkauf jährlich gemäß ISO 22000 und FSSC 22000 durch den TÜV Nord und die für die Prüfung unserer Bilanzerstellung beauftragten Wirtschaftsprüfung auditiert.

NACHHALTIGES LIEFERANTENMANAGEMENT

Durch ein nachhaltiges Lieferantenmanagement verpflichten wir unsere Lieferanten, die für uns relevanten Nachhaltigkeitskriterien einzuhalten. Das Hauptziel der Gestaltung des Beziehungsmanagements zu unseren Lieferanten ist eine synergetische Kooperation. Wir möchten die am besten geeigneten Lieferanten identifizieren und an uns binden, um unsere gemeinsamen Nachhaltigkeitsleistungen sicherzustellen und gemeinsam Optimierungen in der Wertschöpfungskette zu erarbeiten. Die ausgewählten Lieferanten unterstützen uns mit ihrem tiefen Know-how bei unseren Einkaufsgütern, Produktinnovationen und Produktionsverfahren. Im Folgenden stellen wir in fünf Schritten vor, wie wir pragmatisch die Nachhaltigkeit in unserer Lieferkette und unsere Ziele im Bereich Einkauf erreichen:

NACHHALTIGES LIEFERANTENMANAGEMENT

1. SUCHE
- Standardisiertes Scoring-Modell je Einkaufsgüter-Segment
- Wirtschaftliche, qualitäts-, umwelt- und sozialgerechte Anforderungen als Bewertungskriterien
- Besondere Berücksichtigung regionaler Lieferanten
- Scoring-Modell zur Erstbeurteilung

2. BEWERTUNG
- Auditierung durch Fachabteilungen
- Einhaltung sozialer Mindeststandards gemäß unseren allgemeinen Einkaufsrichtlinien
- Vorabbemusterungen (u. a. Monitoringsysteme, Wareneingangsprüfungen in unserem hochmodernen Labor, Vor-Ort-Prüfungen)
- Testproduktionen bis hin zur Bewertung von Serienproduktionen
- Alle zwei bis drei Jahre Audits unserer wesentlichen Vertragslieferanten
- Feedback: Verbesserungspotenziale werden gemeinsam überprüft
- Sanktionen: Bei Nichterfüllung unserer Anforderungen werden keine Lieferverträge geschlossen bzw. bestehende aufgelöst
- Werbemittel aus Asien: Verhaltenskodex für Lieferanten und Qualitätsaudits vor Ort von unabhängigen Qualitätssicherungsunternehmen

3. AUSWAHL
- Priorisierung der geeigneten Lieferanten
- Gesamtkostenübersicht als Vergleichsmaßstab
- Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsberichterstattung potenzieller Lieferanten
- Behandlung des Themas Nachhaltigkeit in den regelmäßigen Lieferantengesprächen

4. ENTWICKLUNG
- Bei unvollständiger Erfüllung unserer Nachhaltigkeitskriterien Aufforderung zur Verbesserung und Verstetigung der Nachhaltigkeitsleistungen
- Entwicklung geeigneter Maßnahmen partnerschaftlich mit unseren Lieferanten mit dem Ziel, sie daraufhin in unseren Lieferantenpool aufzunehmen

5. INTEGRATION
- Langfristige Rahmenverträge
- Vertrauen durch langjährige Zusammenarbeit

Mit unseren Lieferanten schließen wir möglichst Mehrjahresverträge von i. d. R. drei bis fünf Jahren ab. Dadurch sind wir für die Landwirtschaft ein verlässlicher Partner. Wir verbreiten verantwortungsvolle Anforderungen über unsere Lieferkette und sichern zugleich langfristig die Einhaltung der hohen Warsteiner Qualitätsstandards.

In unseren heimischen Märkten hat sich das Vertrauen zu unseren wesentlichen Lieferanten der Landwirtschaft in unseren vielen, langjährigen Kontakten bestätigt. Angesichts der jüngeren Skandale in der Lebensmittelbranche haben wir unseren Code of Conduct analog zu den bisher bereits referenzierten, internationalen Standards detailliert weiterentwickelt. Dabei beziehen wir nun die Kontrolle von Vorlieferanten präziser mit ein und führen diese flächendeckend für alle wesentlichen Lieferanten verpflichtend durch.

Aufgrund der staatlichen Strukturen und der Gesetzgebung sehen wir die Gefahr von Menschenrechtsverletzungen in erster Linie in Ländern außerhalb Europas und Nordamerikas. Neben unseren Werbemitteln aus Asien haben wir aus diesen Ländern keine Rohwaren bezogen, die nicht in unserer Heimatregion wachsen. Grapefruits und Zitronen für unsere Radler beziehen wir wegen geringerer Transportvolumen, -emissionen und -kosten als natürliche Fruchtsaftkonzentrate aus ihren Anbauländern Südamerika und Afrika. Auch bei diesen entfernten, wesentlichen Lieferanten setzen unsere Lieferanten und wir unsere o. a. regelmäßig hohen Maßstäbe und Kontrollinstrumente an. Im Berichtszeitraum wurde die Lieferbeziehung zu einem Lieferanten nach mehreren Reklamationen für ein Jahr ausgesetzt. Nach Audits und Überprüfung der beim Lieferanten umgesetzten Maßnahmen erfolgte die Requalifizierung und Wiederaufnahme der Geschäftsverbindung.

Ausführlich haben wir die fünf Schritte unseres nachhaltigen Lieferantenmanagements in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2012 auf den Seiten 55 bis 57 dargestellt. Wir verweisen an dieser Stelle auch auf das Kapitel »Nachhaltiger Einkauf« auf den Seiten 59 bis 61, dessen Aussagen nach wie vor Gültigkeit haben.

PRODUKTION

Die nachfolgende Input-Output-Bilanz dokumentiert alle wesentlichen Materialströme unserer Brauerei. Auf der Eingangsseite sind alle Stoffe und Materialien aufgelistet, die für die Herstellung unserer Produkte sowie für den operativen Betrieb unserer Brauerei erforderlich sind. Die Daten basieren auf gemessenen Werten (z. B. Wasser-Eingangszähler) oder auf den Angaben der Lieferscheine unserer Lieferanten. Energieträger (Gas, Strom, Diesel, Benzin) werden im Kapitel »Energie« gesondert behandelt.

Die während des Brauprozesses anfallende Gärungskohlensäure nutzen wir vollständig im weiteren Verlauf von Produktion und Abfüllung. Da es sich um einen geschlossenen Kreislauf handelt und sich gewonnene und verbrauchte Mengen in der Regel die Waage halten, wird die Menge der gewonnenen Kohlensäure nicht erfasst. Nur wenn dieses Gleichgewicht nicht gehalten werden kann (z. B. durch Wartungs- oder Revisionsarbeiten an bestimmten Anlagenteilen), kaufen wir nach Bedarf gewisse Mengen an Kohlensäure zu, um diese als Inertgas für Tanks, Leitungen und Abfüllprozesse einzusetzen.

Der schwankende Einsatz von Mehrwegflaschen ist auf die jeweils aktuelle Verfügbarkeit von Gebrauchtglas im Mehrwegsystem und ggf. kurzfristige Absatzspitzen zurückzuführen.

Auf der Output-Seite des Materialflusses sind natürlich zunächst unsere Produkte selbst zu nennen, welche wir mehrheitlich in umweltschonenden Mehrwegverpackungen an unserer Rampe bereitstellen.

UNSER STOFFE- UND MATERIALEINSATZ

	Einheit	2013	2014	2015
Direktes Material				
Trinkwasser[1]	m^3	1.004.330	941.193	854.928
Malz	t	46.219	42.785	39.565
Hopfen[2]	t	201	182	217
AFG-Grundstoffe[3]	t	735	680	600
Kohlensäure-Einkauf	t	306,8	503,2	1.170,8
Kronenkorken	t	1.138	1.026	935
Einwegflaschen[4]	t	9.191	8.561	8.889
Mehrwegflaschen[4]	t	2.749	667	1.616
Bierdosen (inkl. Deckel/Verschluss)[5]	t	1.399	1.400	1.338
Etikettenleim[6]	t	190	170	144
Flaschenetiketten[6]	t	1.502	1.398	1.248
Getränkekartons[7]	t	1.599	1.528	1.314
Paletten[8]	Stck.	8.093	12.780	25.815
Folie[8]	t	83	90	66
Palettenetiketten[8]	t	9,3	9,4	8,6
Umreifungsband[8]	t	6,5	3,3	4,6
Nicht erneuerbares Material				
Schmierstoffe[9]	t	153	146	131
Filterhilfsmittel[10]	t	310	255	326
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	t	3.344	2.999	3.495

1 Wasser: Der angegebene Wert enthält die gesamte unserer Brauerei zugeführte Wassermenge, nicht nur die Menge, die Rohstoff für unser Produkt geworden ist. Es sind also auch alle Reinigungswässer etc. enthalten.
2 Hopfen: dargestellt in Tonnen Rohhopfen
3 AFG-Grundstoffe: alle Aromen, Zucker etc., die für die Herstellung von Biermischgetränken erforderlich sind
4 Flaschen: Gewicht der verbrauchten Einwegflaschen sowie der neuen Mehrwegflaschen, die zur Aufbesserung des bestehenden Mehrwegflaschenpools eingesetzt wurden
5 Bierdosen: Gewicht aller Bierdosen (0,33 l, 0,50 l, 5 l) inkl. der dazugehörigen verarbeiteten Deckel
6 Etiketten und Etikettenleim: alle zur Ausstattung unserer Flaschen verwendeten Etiketten sowie der zur Aufbringung verbrauchte Etikettenleim
7 Kartonagen: v. a. zur Verpackung unserer Einweggebinde, aber auch zur Herstellung von Convenience-Verpackungen (z. B. Six-Pack), die im Mehrweg-Segment verarbeitet wurden
8 Paletten, Folien und Umreifungsbänder: zur Herstellung einer sicheren Transportverpackung
9 Schmierstoffe: für den Betrieb des Maschinenparks
10 Filterhilfsmittel: Hilfsmittel für die Bierfiltration (z. B. Filterschichten)

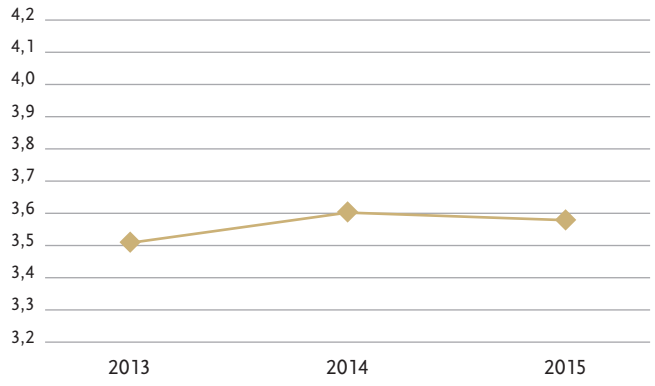
WASSER

Die Warsteiner Quellwässer sind ausgesprochen weich und verfügen über einen niedrigen pH-Wert. Für die permanente Überwachung setzen wir ein sog. Daphnientoximeter ein. Dabei dienen Wasserflöhe als Testorganismen für Umweltgifte (vgl. Nachhaltigkeitsbericht 2012, S. 86 – 87). Im Berichtszeitraum ist es zu keinen Verunreinigungen unserer Quellen gekommen.

Auch wenn wir das Ziel verfolgen, für das Brauen unserer Biere so viel Wasser wie möglich aus unseren eigenen Quellen zu nutzen, beschränken wir die Entnahmemengen aus unseren Quellen in den nachfragestarken und regenschwächeren Sommermonaten, um ein Trockenfallen der Teiche und Bäche rund um unser Quellgebiet zu verhindern. Die Zulauf- und Entnahmemengen werden permanent gemessen und aufgezeichnet. Zusätzlich benötigte Mengen an Wasser werden uns aus der etwa 30 km entfernten Aabach-Talsperre zur Verfügung gestellt, wo ebenfalls ein permanentes Monitoring der Wassergüte vorgenommen wird. Unseren Gesamtwasserverbrauch konnten wir bis 2015 auf einen in der Braubranche außergewöhnlich günstigen Wert von ca. 3,59 Hektoliter (hl) Wasser pro Hektoliter Bier reduzieren. Unsere Wässer stammen aus unterschiedlichen Quellen und Gebieten. Wir entnehmen unser Brauwasser sowohl oberflächennah als auch aus dem Grundwasser.

Zur Vermeidung eines unnötigen Wasserverbrauchs, insbesondere zu Reinigungszwecken, haben wir umfangreiche Maßnahmen umgesetzt. Die Ideen hierzu werden analog zu den Energiethemen in einer Liste gesammelt, analysiert und bewertet. Bei jeder Investition in neue Anlagen achten wir darauf, dass sie den Erwartungen unserer Stakeholder an einen Einsatz wassersparender Technik sowie unseren eigenen hohen Standards genügt. Auch die laufenden Prozesse stellen wir immer wieder auf den Prüfstand, um zu ermitteln, ob nicht durch noch effizienteres Handeln der gewünschte Effekt mit einem geringeren Wasserverbrauch erzielt werden kann.

SPEZIFISCHER WASSERVERBRAUCH



GESAMTWASSERENTNAHME AUFGETEILT NACH QUELLEN

	2013	2014	2015
Eigene Quellen	503.240	437.112	572.999
Fremdbezug [1]	510.840	516.550	292.310
Summe [2]	**1.014.080**	**953.662**	**865.309**

Daraus ergibt sich ein spezifischer Verbrauch in hl Wasser je hl Produkt [3]**:**		
3,51	3,60	3,59

1 Trinkwasser aus der naheliegenden Aabach-Talsperre, für produktferne Verwendungen auch aus anderen kommunalen Quellen
2 Angaben in Kubikmetern
3 Gesamtwasserverbrauch in Relation zu den Produktmengen

	2013	2014	2015
Grundwasser	255.644	217.134	402.323
Oberflächenwasser	758.436	736.528	510.986
Wasser gesamt	**1.014.080**	**953.662**	**865.309**

Angaben in Kubikmetern

Über die Reduzierung des Verbrauchs hinaus setzen wir auch Verfahren zur wiederholten Verwendung von Wasser ein, die unseren hohen Ansprüchen an Produktqualität und Hygiene genügen müssen. So verwenden wir nur unbelastete bzw. sehr gering belastete Wässer mehrmals für die erste Vorreinigung in Reinigungsprozessen. Um keine zusätzlichen Rohrleitungen und Zwischenspeicher einer zentralen Recyclingwasseranlage reinigen zu müssen, erfolgt die Wiederverwendung von Wasser unmittelbar an dem Ort, an dem es zuvor angefallen ist. Beispiele dafür finden Sie im Nachhaltigkeitsbericht 2012 auf der Seite 88. Auf den Seiten 89 und 90 sind darüber hinaus unsere Managementansätze zu den Themen Reinigung und Desinfektion, biologische Abwasserreinigung, Behandlung des Regenwassers sowie Gewässer- und Bodenschutz ausführlich dargestellt. Diese Managementansätze gelten unverändert.

ABWASSEREINLEITUNGEN ZUR KOMMUNALEN KLÄRANLAGE

	2013	2014	2015
Abwasser (in Kubikmetern)	661.022	647.462	602.498
CSB (in Tonnen) [1]	702	1.268[2]	1.664[2]

1 Der CSB (Chemischer Sauerstoffbedarf) ist der einheitliche Summenparameter für die Belastung unserer Abwässer mit organischen Stoffen (z. B. Zucker, Ethanol, Stärke, Eiweiß etc.).
2 CSB 2014, 2015: Nach umfangreichen Umbaumaßnahmen und Erweiterungen im Bereich der kommunalen Kläranlage mit der mittlerweile erfolgten Inbetriebnahme einer anaeroben Klärstufe für die Brauereiabwässer ist es gelungen, auf die energetisch aufwendige Vorklärung der Abwässer und den damit einhergehenden CSB-Abbau auf dem Brauereigelände zu verzichten. Dadurch kann nun mittels der anaeroben Stufe auf der kommunalen Kläranlage Biogas aus den Brauereiabwässern gewonnen werden, welches zum Betrieb eines BHKW genutzt wird, um damit elektrischen Strom und thermische Energie zur Vorwärmung des Abwassers zu erzeugen.

STICKSTOFF- UND PHOSPHORANTEILE UNSERER ABWÄSSER

	2013	2014	2015
Stickstoff	62.202	55.980	37.728
Phosphor	7.589	7.206	9.357

Angaben in Kilogramm pro Jahr; Anteile im CSB-Wert; Berechnung aufgrund Tagesmischproben

ABFALL

Beim Betrieb einer Brauerei ist es unvermeidlich, dass auch Abfälle anfallen. Dennoch ist die gesamte Organisation gefordert, die Mengen möglichst gering zu halten. Es wird nach den Prioritäten Vermeiden > Verwerten > Entsorgen gearbeitet. Die Mitarbeiter werden angehalten, Müll zu vermeiden. Wenn dies nicht möglich ist, ist der Müll zu trennen, damit dieser wieder in den Kreislauf zurückgeführt werden kann. Sollte auch dies nicht möglich sein, muss der Rest entsorgt werden.

Alle Abfälle werden getrennt gesammelt, in speziellen Behältnissen wie z. B. Kippmulden, ASP-Behältern und Großcontainern zwischengelagert und dann von Entsorgern, die für die entsprechenden Abfallfraktionen als Entsorgungsfachbetrieb nach § 52 KrW- / AbfG zertifiziert sind, abgeholt. Um unnötige Transporte und dadurch produzierte weitere Emissionen zu vermeiden, setzen wir, soweit möglich, Entsorgungsunternehmen direkt aus unserer Region ein.

Unser Betriebsbeauftragter für Abfall, der sich mindestens alle zwei Jahre bei der IHK weiterbilden lässt, überwacht und dokumentiert alle Vorgänge rund um die Entsorgung in Form eines Jahresberichts: u. a. die stichprobenartige Kontrolle der Abfalltrennung und Schulung der Mitarbeiter, die mit der Entsorgung beauftragt sind. Er kontrolliert die in den Verträgen mit den Entsorgern verankerten gesetzlichen Bestimmungen des Kreislaufwirtschaftsgesetzes, welche durch die Zertifizierung als Entsorgungsfachbetrieb bescheinigt wird, und auditiert pro Jahr mindestens einen Entsorgungsfachbetrieb vor Ort. Auch steht er in engem Austausch mit den entsprechenden Behörden (Kreis, IHK) und informiert sich dort und in wiederkehrenden Schulungen für Betriebsbeauftragte für Abfall über Änderungen und Aktualisierungen der Gesetze und Bestimmungen des Kreislaufwirtschaftsgesetzes.

Unseren ökologischen und gleichzeitig wirtschaftlichen Umgang mit Abfällen regeln wir in unserem Managementhandbuch als Element der DIN EN ISO 9001. Wir setzen ein eigenes, farbcodiertes Sammel- und Trennsystem ein, nach dem unsere Mitarbeiter Abfälle direkt in Kategorien sortieren. Zum größten Teil sind unsere Abfälle Wertstoffe, die sortiert wieder in den Recyclingprozess einfließen. Deponieabfälle spielen mengenmäßig eine untergeordnete Rolle. Abfallvermeidung beginnt in der Wertschöpfungskette bereits am Anfang. Wir legen großen Wert darauf, dass an uns gelieferte Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe möglichst in Mehrweggebinden verpackt sind, die wir unseren Lieferanten zur Neubefüllung wieder zurückgeben. Die Prüfung der Abfallentsorgung erfolgt über Dokumentationen, die wir von den Entsorgungsfachbetrieben erhalten, sowie über regelmäßige Audits dieser Betriebe.

Die in der Leergut-Sortierung und Abfüllung anfallenden Scherben und aussortierten Flaschen sammeln wir nach Farben getrennt. Anschließend werden sie in einem speziell dafür ausgerüsteten Container zur Glashütte gebracht und der Wiederverwertung zugeführt. Der Container ist so beschaffen, dass er nach einer kurzen makroskopischen Reinigung in der Glashütte mit Neuglaspaletten bestückt werden kann, die zur Verwendung innerhalb unserer Abfüllanlagen wieder mit zurück nach Warstein genommen werden. Dieses Rundlaufsystem erspart der Umwelt ca. 150 Lkw-Leerfahrten bzw. 20.000 Straßenkilometer pro Jahr. Flaschen, die im Leergut ankommen und von uns nicht verwendet werden können (z. B. individualisierte Mehrwegflaschen unserer Wettbewerber), werden gesammelt und – sofern möglich – mit den jeweiligen Wettbewerbern direkt ausgetauscht. Auch in diesem Direkttausch-Verfahren arbeiten wir überwiegend mit Rundläufen, um keine unnötigen Transporte generieren zu müssen. Andere Fraktionen, wie z. B. Kartonagen, Folien und Papier, werden direkt in der Brauerei gepresst und können anschließend effizient von den Entsorgern abgeholt werden.

Im Brauprozess fallen die hochwertigen Reststoffe Treber und Hefe an. Diese liefern wir als begehrte Futtermittel an die Landwirtschaft bzw. zur Weiterverarbeitung zu Extrakten für die menschliche Ernährung an entsprechende Produzenten.

Um hierbei die Emissionen gering zu halten, werden unsere Mengen mit denen aus anderen Betrieben zusammengefasst und durch ein darauf spezialisiertes Logistik- und Verwertungsunternehmen effizient transportiert.

In unserer Brauerei sind v. a. aus Gründen der Lebensmittelhygiene diverse Reinigungs- und Desinfektionsprozesse erforderlich, in denen Stoffe eingesetzt werden, die aufgrund ihrer gesundheits- und umweltgefährdenden Eigenschaften als Gefahrstoffe einzustufen sind. Alle Gefahrstoffe werden in besonders dafür ausgerüsteten Lägern in speziellen Tanks mit Auffangwannen deponiert, um Boden- und Grundwasserverschmutzungen zu vermeiden, und sind in einem EDV-gestützten Gefahrstoffkataster erfasst;

QUANTIFIZIERUNG UND BEHANDLUNG UNSERER ABFÄLLE

	Einheit	2013	2014	2015	Entsorgungsmethode
Gefährliche Abfälle					
Batterien	t	0,20	0,36	0,00	Recycling
Kaltreiniger	t	1,00	0,00	0,00	Verbrennung
Lackierereiabfälle	t	0,20	0,18	0,00	Verbrennung
Leuchtstoffröhren	Stück	1.720,00	2.971,00	2.371,00	Recycling
Maschinenöle	m^3	2,87	1,03	0,93	Recycling
Ölabscheiderinhalte	m^3	68,50	59,77	9,52	Recycling
Ölverunreinigte Betriebsmittel	t	3,11	2,95	4,44	Verbrennung
Spraydosen	l	130,00	720,00	814,00	Recycling
Ungefährliche Abfälle					
Eisenbehältnisse	t	73,90	20,06	4,93	Recycling
Metalle	t	111,92	151,54	166,05	Recycling
Elektroschrott	t	6,91	39,15	4,47	Recycling
Etiketten	t	943,34	914,70	837,43	Recycling
Glas	t	5.108,49	4.644,45	4.572,40	Recycling
Gewerbeabfall	t	467,81	483,62	391,23	Verbrennung u. Recycling
Holz	t	106,59	63,85	60,22	Recycling
Folie	t	57,85	48,75	96,71	Recycling
Papier	t	193,58	186,12	108,67	Recycling
Styropor	m^3	20,00	22,00	12,00	Recycling
Laborabfälle	t	0,30	0,10	0,15	Recycling
Filterschichten	t	40,84	30,00	48,22	Recycling
Kieselgur	t	893,78	755,76	803,86	Wiederverwendung in der Landwirtschaft

TREBER UND HEFE

	2013	2014	2015
Treber	47.686	47.396	41.103
Nasshefe	7.612	7.335	5.863

Angaben in Tonnen

die entsprechenden Sicherheitsdatenblätter werden archiviert, die Betriebsanweisungen und Sicherheitskennzeichnungen sind an den Verwendungsstellen für alle Mitarbeiter deklariert. Alle Kollegen, die aufgrund ihrer Tätigkeit Zugang zu den Gefahrstoffen haben und mit selbigen umgehen, werden mindestens jährlich durch unsere speziell ausgebildete Sicherheitsfachkraft im Umgang mit Gefahrstoffen geschult und unterwiesen.

ENERGIE

Da der Brauprozess sowohl heiße wie auch kalte Prozessphasen beinhaltet, ist er durchaus energieintensiv. Die Nutzung von Energien ist beim Verbrauch fossiler Brennstoffe unmittelbar mit Treibhausgasausstößen, insbesondere Kohlendioxid (CO_2), verknüpft und damit wesentlich ursächlich für den fortschreitenden Klimawandel. Um das Risiko eines erheblichen Klimawandels zu verringern, muss der Energiebedarf, insbesondere treibhausgasfördernder Energien, reduziert werden. Wir möchten unsere Nutzung von Energien zukunftsfähig gestalten und langfristig sowie zu überschaubaren Kosten sichern. Mit intelligenten Effizienzsteigerungen möchten wir unseren Energiebedarf möglichst weitgehend minimieren, um möglichst wenig Energie zu verbrauchen.

Den Umgang mit Energie regeln wir in unserem Energiemanagementsystem, das nach ISO 50001 zertifiziert ist. Im Rahmen unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses definieren wir maßgebliche Key Performance Indicators (KPIs), anhand derer wir unsere Prozesse in energetischer Hinsicht beurteilen und messen.

Die Energieeinsparziele werden zwischen der Geschäftsführung und den verantwortlichen Führungskräften vereinbart und dokumentiert. Zielerreichungsgrade werden mindestens einmal jährlich ermittelt und bewertet, was wiederum die Voraussetzung für die externen Audits zur Aufrechterhaltung unserer Zertifizierung nach ISO 50001 ist, die wir angesichts unserer ökologischen und gleichzeitig wirtschaftlichen Fortschritte gern erfüllen. Wesentliche Daten, u. a. unsere Energiekennzahlen, werden monatlich innerhalb des Führungskräftekreises im Bereich Technik präsentiert und diskutiert, um ggf. zeitnah Maßnahmen abzuleiten und umzusetzen. Die Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen wird spätestens im folgenden Monatsmeeting bewertet, wiederum als Grundlage, um ggf. über weitere oder andere Maßnahmen entscheiden zu können.

Der Energiebedarf unserer Brauerei wird durch die Belieferung mit Erdgas und Strom gedeckt. Wesentlich kleinere Mengen Treibstoff in Form von Benzin, Diesel und Treibgas versorgen den betriebseigenen Fuhrpark. Der Energieverbrauch der Dienst-Pkw unserer Mitarbeiter für Dienstfahrten bzw. Fahrten zur Arbeit kann hier jedoch nicht umfassend berücksichtigt werden, da uns über verschiedene Fahrten (z. B. des Außendienstes, der überwiegend in seinen Vertriebsgebieten tankt) keine ausreichenden Messdaten vorliegen.

EINKAUF UND VERBRAUCH VON PRIMÄRENERGIETRÄGERN

	2013	2014	2015
Erdgas	267.174	268.761	259.990
Benzin	470	303	83
Diesel	20.502	19.505	22.600
Treibgas	4.956	4.098	4.828
Gesamt	**293.101**	**292.667**	**287.501**

Angaben in GJ = Gigajoule (10^9 Joule) als Maßzahl für Energiemengen / Heizwerte

EINKAUF UND VERBRAUCH VON SEKUNDÄRENERGIE

	2013	2014	2015
Strombezug	82.080	68.530	56.544

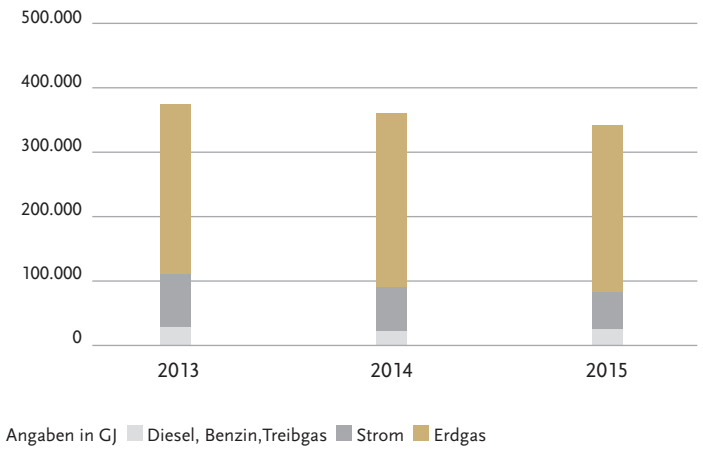
Angaben in GJ = Gigajoule (10^9 Joule) als Maßzahl für Energiemengen

VERBRAUCH DER SEKUNDÄRENERGIE (STROM) NACH PRIMÄRENERGIETRÄGERN

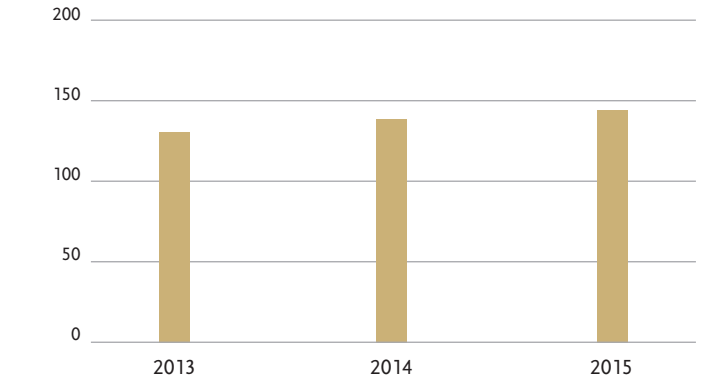
	2013	2014	2015
Kernkraft	12,9	14,2	9,4
Konventionell [1]	41,6	47,9	44,0
Erneuerbar [2]	35,5	37,9	46,6

Angaben in Prozent, nach Angaben unseres Energieversorgers
[1] Energiemix: Kohle, Gas
[2] Energiemix: Biomasse, Wasserkraft, Windkraft, Solarenergie

GESAMTENERGIEVERBRAUCH



SPEZIFISCHER ENERGIEVERBRAUCH



Angaben in MJ = Megajoule (10^3 Joule) als Maßzahl für Energiemengen in Relation zu den hergestellten Produkt-Hektolitern (hl)

LUFTEMISSIONEN

Wir nehmen am Europäischen Emissionshandel teil. Hierzu legen wir in unserer jährlichen Emissionsberichterstattung dar, wie viele CO_2-Emissionen wir im jeweils abgelaufenen Jahr zu verantworten haben. Unser Ziel, das wir mit der EU als Initiator des Europäischen Emissionshandels teilen, ist ein gleichermaßen ökologisch nutzvolles wie wirtschaftlich effizientes Handeln.

Für die Berechnung der durch uns zu verantwortenden Treibhausgasemissionen bei der Nutzung der von uns eingekauften direkten Energien haben wir die GEMIS-Datenbank (Version 4.81) des Internationalen Instituts für Nachhaltigkeitsanalysen und -strategien (IINAS) verwendet, um die Treibhausgase in Tonnen pro Jahr gemäß dem folgenden Emissionsfaktor zu berechnen: Erdgas (0,0558717 Tonnen pro Gigajoule = t / GJ), Diesel (0,0736695 t / GJ), Benzin (0,0700012 t / GJ) und Treibgas (0,0636313 t / GJ). Die durch die Nutzung des von uns eingekauften elektrischen Stromes (sog. indirekte Energien) verursachten Treibhausgasemissionen haben wir gemäß den Angaben unserer Energieversorger berechnet.

GESAMTENERGIEVERBRAUCH NACH ERNEUERBAREN QUELLEN

	2013	2014	2015
Energie	375.182	361.198	344.045
davon aus erneuerbaren Quellen	29.138	25.973	26.349

Angaben in GJ = Gigajoule (10^9 Joule) als Maßzahl für Energiemengen

TREIBHAUSGASEMISSIONEN

	2013	2014	2015
Treibhausgasemissionen direkter Energien	16.598	16.546	16.321
Treibhausgasemissionen indirekter Energien	10.078	9.423	6.848
Gesamt	**26.676**	**25.968**	**23.170**

Angaben in Tonnen CO_2-Äquivalent; aufgrund des begrenzten Datenmaterials unserer Energieversorger können wir eine weitere Differenzierung der durch uns zu verantwortenden CO_2-Äquivalente, bspw. in SO_2, NO_X, NM-VOCs oder Partikel-Emissionen, nicht vornehmen.

EXEMPLARISCHE INITIATIVEN ZUR EINSPARUNG VON ENERGIE UND TREIBHAUSGASEN

In unseren Prozessen des Energiemanagements werden kontinuierlich systematische Ansätze und Ideen zur Reduzierung der spezifischen Verbräuche generiert, gesammelt, unter ökologischen sowie wirtschaftlichen Kriterien bewertet und konsequent umgesetzt. Im Berichtszeitraum haben wir trotz diverser Energiesparmaßnahmen unsere spezifischen Verbräuche aufgrund komplexer werdender Prozesse (z. B. steigender Produktvielfalt, sinkender Chargengröße) nicht weiter reduzieren können. Zu den wesentlichen Projekten im Berichtszeitraum zählen:

- Neubau Zentralsortierung: Durch die Zusammenlegung der einzelnen Sortierungen sind Synergien genutzt worden, die nicht nur im Bereich der Maschinentechnik, sondern auch auf die Logistik Auswirkungen hat. Die Anzahl der Maschinen, die Leistung der elektrischen Antriebe und die Staplerspiele wurden reduziert.

- Austausch Luftverdichter mit Nutzung der Verdichtungswärme: Im Bereich der Luftversorgung wurden Luftkompressoren gegen frequenzgeregelte ausgetauscht. Um die Abwärme nutzen zu können, wurde ein dezentraler Aufstellungsort gewählt. Hierbei ist es möglich, diese zur Erwärmung des nebenliegenden Lagers zu nutzen.

- Optimierung Beleuchtung: Beleuchtungssteuerungsanpassung und Austausch der Beleuchtung auf LED in mehreren Bereichen

- Weitere Projekte: Wärmerückgewinnung durch CO_2-Verdampfungsanlage; isolierte Schnelllauftore Lagerhalle; Austausch Heizungskessel kfm. Verwaltung; Lüftungsumbau Lager A1 / A9 ; Neubau Sudlinie 1

PRODUKTVERANTWORTUNG

Damit unsere Kunden dauerhaft in die hohe Qualität unserer Produkte vertrauen können, achten wir auf die strenge Einhaltung des deutschen Reinheitsgebotes, der einschlägigen Lebensmittelgesetze sowie relevanter Spezialverordnungen, wie z. B. Fertigpackungsverordnung, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sowie Lebensmittelinformationsverordnung. Auch die Anwendung weitergehender Standards und Verfahren wie etwa des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (PDCA-Zyklus), ISO 9001, ISO 22000 und ISO 50001 dienen diesem Ziel.

Als Direktmitglied des Deutschen Brauer-Bund e. V. und über Lebensmittelrecht-Onlineplattformen erhalten wir entsprechende Mitteilungen ohne zeitliche Verzögerung, v. a. zum deutschen und europäischen Lebensmittelrecht. Für den weltweiten Export unserer Biere müssen die landesspezifischen gesetzlichen Bestimmungen ebenso eingehalten werden. Als Mitglied im Verband der Ausfuhrbrauereien Nord-, West- und Südwestdeutschlands e. V. erfahren wir frühzeitig von lebensmittelrechtlichen Änderungen unserer Ausfuhrländer, die wir strikt einhalten. So lassen wir, z. B. bei unseren Biermixgetränken, geplante Zutaten auf ihre globale Zulassung prüfen. Unser globaler Ansatz besteht immer darin, mit den von uns hergestellten Produkten den lebensmittelrechtlichen Anforderungen aller Länder und damit den Erwartungen unserer Kunden weltweit gerecht zu werden.

Die Informationen, die uns vom Deutschen Brauer-Bund und vom Ausfuhrverband zur Verfügung gestellt werden, gehen weit über die Betrachtung rein lebensmittelrechtlicher Belange hinaus und beziehen auch umweltrelevante, zollrechtliche sowie soziale Themen bis hin zur Alkoholpolitik mit ein.

Durch unsere Mitgliedschaften sind wir in der Lage, uns aktiv an der Lösung von Problemen zu beteiligen und entsprechend sachverständig in der Öffentlichkeit aufzutreten.

PRODUKTENTWICKLUNG

Für die Prüfung der Umsetzung von Produktideen setzen wir analog zur ISO 9001 die Verfahrensschritte und Verantwortlichkeiten fest. Gremien (z. B. Innovationskreis, Lenkungsausschuss, bestehend aus Mitgliedern der Geschäftsführung, Vertrieb, Marketing und Technik sowie Forschung und Entwicklung) entscheiden unter Berücksichtigung aller zu sammelnden sozialen, ökologischen und ökonomischen Anforderungen über die Umsetzung der Produktidee. Insbesondere zur Sicherstellung von Gesundheit und Sicherheit unserer Kunden setzen wir die internationale Norm für Lebensmittelsicherheit, ISO 22000:2005 ein, die in Kombination mit FSSC 22000 gleichwertig zum IFS 6 (International Food Standard) ist. Sie ist in allen Herstellungsprozessen sämtlicher Produkte der Warsteiner Brauerei verankert.

Bereits während der Entwicklungsphase werden alle Informationen zu den für das Neuprodukt benötigten Stoffen, Materialien und Energien gesammelt und auf ihre Nachhaltigkeitswirkungen geprüft. Nur wenn alle Zutaten in ausreichender Menge und in lebensmittelrechtlicher, für Gesundheit und Sicherheit einwandfreier Qualität verfügbar sind, entwickeln wir das Produkt. Dabei arbeiten wir in allen Prozessphasen nach dem HACCP-Konzept: Gefahrenanalyse (Hazard Analysis) und Identifizierung sowie Festlegung ggf. vorhandener kritischer Lenkungspunkte (Critical Control Points).

Beispiele dafür finden Sie im Nachhaltigkeitsbericht 2012 auf S. 106–107. Zur Sicherung der fertigen Produkte gegen mögliche Fremdeinwirkungen setzen wir mehrere Sicherheitssysteme ein, die den Zutritt auf das Brauereigelände erfassen und ggf. verhindern.

PRODUKTION / BRAUPROZESS

Damit unsere qualitativ hochwertigen Biere nicht »nur« allen relevanten lebensmittelrechtlichen, sondern immer auch mikrobiologisch, physikalisch und chemisch / technisch den qualitativ höchsten Ansprüchen genügen, werden sie in allen Stufen ihrer Herstellung untersucht. In unserem Zentrallabor steht uns modernste molekularbiologische Technologie für die Rückstands- und Spurenanalytik zur Verfügung (Polymerase-Kettenreaktion). Dieses Prinzip wird bereits vielfach in der Humanmedizin und in der Lebensmittelgroßindustrie eingesetzt, im Brauereibereich ist diese Untersuchungsmethode aufgrund der sehr hohen Kosten und hohen Anforderungen an das Personal eine seltene Investition.

Alle durchzuführenden Überwachungstätigkeiten für sämtliche Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe sowie für alle Prozessschritte bis hin zum Fertigprodukt und dessen Verpackungsmaterialien werden zentral in unserem Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) geführt. Hier sind alle durchzuführenden Probenahme- und Messtätigkeiten in Kontroll- und Ergebnisplänen systematisch vorgegeben, wodurch die Mitarbeiter in den Herstellungsstufen und im Labor automatisch zu den erforderlichen Kontrolltätigkeiten geführt werden. Ausführlich haben wir das Laborinformations- und Managementsystem in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2012 auf S. 108 dargestellt.

Reklamationen bez. Produkt, Verpackung, Verkaufsförderung oder Werbung werden zentral erfasst und zur Prüfung an die Fachabteilung weitergeleitet. Der Kunde erhält eine professionelle Stellungnahme und bei gerechtfertigten Reklamationen auch eine angemessene Wiedergutmachung. Alle Warsteiner Produkte verlassen unser Haus in einem einwandfreien, geprüften Zustand. Wenn überhaupt, treten Reklamationen bez. falscher Lagerung auf dem Weg zum Kunden auf. Zur Bierpflege und Lagerung bieten wir Schankseminare für unsere Wirte und professionelles Schulungsmaterial an, um einwandfreie Produkte und Produktqualität auch in der Lieferkette bis zum Endverbraucher zu erzielen.

Die Einhaltung dieser Verfahren durch unsere Mitarbeiter wird regelmäßig durch interne Audits der zentralen Qualitätssicherungsabteilung geprüft. Zur weiteren Sicherstellung der ordnungsgemäßen Umsetzung erhalten unsere Mitarbeiter Schulungen und Trainings. Der TÜV Nord überprüft alljährlich in externen Audits die Einhaltung der definierten Prozesse. Die Warsteiner Brauerei erfüllt die hohen Normen zur Erreichung der Zertifizierung der ISO 22000 – ein hervorragendes Instrument zur Sicherstellung gleichbleibender Prozesse und Produktqualität. Darauf können unsere Kunden vertrauen.

Sensorisch besonders begabte Mitarbeiter aus allen Abteilungen wurden von uns zu Verkostern ausgebildet und regelmäßig trainiert. Kein Bier aus unseren Tanks findet den Weg in unsere Gebinde, bevor es nicht verkostet und als sensorisch einwandfrei befunden wurde.

PRODUKTKOMMUNIKATION / -WERBUNG

Gemäß der gesetzlich vorgeschriebenen Deklaration auf den Gebinden / Verpackungen geben wir unseren Kunden vollständige Informationen für ihre Entscheidung zum Genuss unserer Produkte: zu unseren natürlichen Inhaltsstoffen gemäß dem deutschen Reinheitsgebot, zum Alkoholgehalt sowie zu enthaltenen Allergenen. Wie vom Gesetzgeber gefordert bilden wir bei unseren alkoholfreien Produkten eine exakte Nährwerttabelle ab. Produkte mit zugesetzten Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralien, sekundären Pflanzenstoffen oder Zusätzen i. S. v. »Functional Food« bieten wir nicht an. Für unser natürliches Radler Zitrone und Radler Zitrone Alkoholfrei Isotonisch verwenden wir nur echten Zitronensaft und nicht die vielfach für derartige Mixgetränke zur Säuerung eingesetzte Zitronensäure. Zudem setzen wir bei unseren Mixes ausschließlich natürliche Aromen ein, die aus der entsprechenden Frucht gewonnen wurden (sogenannte FTNF-Aromen, »From the named fruit«). Generell stehen wir mit unseren Kunden in einem sehr engen Dialog.

UNSERE NATÜRLICHEN WARSTEINER BIERE

Alle Produktkategorien im Portfolio	Fett-reduziert	Transfett-reduziert	Salz-reduziert	Zucker-reduziert	Zucker-ersatz	Mit zugesetztem Zucker	Absatzanteil in %
Warsteiner Premium Verum, Pilsener	0	0	0	0	0	0,0	92,4
Warsteiner Alkoholfrei, Pilsener	0	0	0	0	0	0,0	2,9
Warsteiner Mixes inkl. Alkoholfrei	0	0	0	0	0	3,3	3,3
Warsteiner Sonstige	0	0	0	0	0	0,0	1,4
Summe	0	0	0	0	0	0,0	100,00

Diese Tabelle zeigt den prozentualen Umsatzanteil der Biere nach verringerten gesättigten Fetten, Transfetten, Salz und zugesetztem Zucker.
Nur unsere Warsteiner Mix-Getränke mit einem Gesamtumsatzanteil von 3,3 % enthalten natürlichen Zucker.

Grundsätzlich werden von unserem Hause alle Kundenanfragen und -hinweise kurzfristig beantwortet, unabhängig davon, über welchen Informationsweg sie uns erreichen. Komplexe Fragen zu Inhaltsstoffen oder zu den Produkteigenschaften werden zur kompetenten Beantwortung an die Experten im Bereich der Qualitätssicherung weitergeleitet.

SCHUTZ VON KUNDEN- SOWIE MITARBEITERDATEN

Systematisch stellen wir sicher, den gesetzlichen Vorgaben zum Datenschutz vollständig zu entsprechen sowie dem berechtigten Interesse eines jeden Einzelnen auf einen vertrauensvollen Umgang mit seinen persönlichen Daten Rechnung zu tragen. Hierzu setzen wir zahlreiche technische und organisatorische Sicherheitsmaßnahmen ein, um personenbezogene Daten gegen unberechtigte Zugriffe, Manipulationen, Verlust und Zerstörung zu schützen: z. B. durch unsere verschlüsselten Datenbanken, Firewall-Systeme, differenzierte Berechtigungen und Back-up-Konzepte etc.

Darüber hinaus ist es uns wichtig, dass jederzeit deutlich ist, zu welchem Zweck persönliche Daten erhoben, verarbeitet und genutzt werden. Nur ausgewählte und hierzu berechtigte Mitarbeiter, die zum Datengeheimnis verpflichtet sind, haben Zugang zu den personenbezogenen Daten, und dies auch nur insoweit, wie es zur Sicherstellung der oben genannten Zwecke erforderlich ist.

Unsere Datenschutzbeauftragte überwacht alle datenschutzrelevanten Vorgänge im Unternehmen und hält ihren Wissensstand über Datenschutz und -sicherheit durch regelmäßige Schulungen aktuell. Von datenschutzrechtlichen Vorfällen waren wir im Berichtszeitraum nicht betroffen.

EINHALTUNG VON GESETZESVORSCHRIFTEN UND INTEGRITÄTSSTANDARDS

Bier ist – bewusst genossen – ein Getränk, das für Lebensfreude, Geselligkeit, Lebensqualität und Gesundheit steht. Missbräuchlich konsumiert birgt es vielfältige Risiken für den Konsumenten und sein Umfeld. Wir fördern den verantwortungsvollen Umgang mit Bier und beteiligen uns aktiv an der Bekämpfung des Alkoholmissbrauchs. Über unsere Werbung wie auch andere Kommunikationsmedien, wie z. B. das Internet, informieren wir über Produkteigenschaften unserer Produkte, Geschmack, Besonderheiten und unser Qualitätsversprechen.

Bei unserer Werbung halten wir uns streng an die gesetzlichen Vorschriften, so an das Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (u. a. keine Irreführung, nur wahre belegbare Aussagen, keine Sittenwidrigkeit), das Jugendschutzgesetz sowie an lebensmittelrechtliche Vorschriften, u. a. Health-Claims-Verordnung (Regelungen zu gesundheitsbezogenen Angaben) und ethische Standards. Gemäß dem Integritätsgedanken haben wir uns darüber hinaus zur Einhaltung der Verhaltensregeln des deutschen Werberates über die kommerzielle Kommunikation für alkoholhaltige Getränke (Fassung 2009) sowie zur Einhaltung des Brauer-Kodex und des Sponsoring-Leitfadens (www.brauer-bund.de / aktuell / alkoholpolitik-im-fokus.html) verpflichtet. Mit den Kampagnen »Bier bewusst genießen« und »Don't drink and drive« engagieren wir uns als Direktmitglied des Deutschen Brauer-Bundes für einen maßvollen und bewussten Genuss, für die verantwortungsvolle Abgabe von Bier, insbesondere nicht an Kinder und Jugendliche (Mindestalter 16 Jahre), und gegen Alkohol im Straßenverkehr.

Als Mitglied des Zentralverbandes der deutschen Werbewirtschaft (ZAW[1]) unterziehen wir uns der gutachterlichen Vorbewertung aller unserer Werbemaßnahmen. Die Experten dieses Dachverbandes analysieren unsere Werbemaßnahmen vor ihrer Veröffentlichung in den Medien auf rechtliche Vorschriften, freiwillige Verhaltensregeln des Deutschen Werberates und auf ihre gesellschaftliche Akzeptanz, um Fehlverhalten in unserer Werbung auszuschließen.

[1] 1949 als »Zentralausschuß der deutschen Werbewirtschaft« gegründet

TRANSPORT UND LOGISTIK

MODERNISIERUNG UNSERER FLURFÖRDERZEUGE

Für die Be- und Entladung der Kunden- und Speditionsfahrzeuge sowie für die Versorgung der Abfüllanlagen setzen wir Flurförderzeuge unterschiedlicher Größen und Antriebsarten ein, die unseren durchschnittlichen Lagerbestand von ca. 60.000 Paletten bewegen. Zur ständigen Reduzierung ihrer Fahrwege nutzen wir ein modernes Lagerverwaltungssystem (LVS), das Transparenz schafft und die komplette Rückverfolgbarkeit unserer Produkte sichert. Dadurch können wir auch die Be- und Entladungen wirtschaftlich effizient beschleunigen, Treibstoff einsparen und naturbelastende Emissionen vermeiden.

Zudem ist das LVS mit der Lüftungsanlage im Verladebereich vernetzt, um die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter und Kunden zu fördern: Erreicht ein Kunden- oder Speditionsfahrzeug seine Ladeposition, so wird automatisch für die Zeit der Verladung die Abluftanlage über dieser Ladeposition hochgefahren und nach Ende des Vorgangs auf den Minimalbetrieb zurückgestellt. Geplant ist die Einführung eines neuen Lagerverwaltungssystems, welches neben den bestehenden Funktionalitäten auch eine Steuerungskomponente der Gabelstapler beinhaltet und somit zum optimalen Einsatz der vorhandenen Ressourcen beitragen soll. Daneben sollen nicht nur die Vollgut- und Leergutbestände am Standort Warstein, sondern die Bestände aller Brauereiabfüllstandorte der Warsteiner Gruppe dargestellt werden, was zu erhöhter Transparenz und somit verbesserter Planbarkeit führt.

Aufgrund des hohen Gewichts der Getränkegebinde achten wir bei der Anschaffung unserer Flurförderzeuge auf eine zuverlässige Hubkraft und Standfestigkeit bei gutem Beschleunigungs- und Bremsverhalten sowie auf einen möglichst geringen Schadstoffausstoß. In den Jahren 2012 – 2013 wurde ein Großteil unserer Staplerflotte erneuert. Durch verbesserte Batterieleistung ist es nun möglich, die kleineren 3-Tonner-Stapler mit Elektroantrieb zu nutzen. Fast durchgängig haben wir uns in diesem Größensegment für den Elektroantrieb entschieden, der neben umweltschonenden Aspekten auch ergonomische Vorteile mit sich bringt. Elektrostapler sind wesentlich leiser und vibrationsärmer und somit weniger belastend für die Mitarbeiter, die jeden Tag acht Stunden damit fahren. Außerdem wird durch die ausbleibenden Abgase das Hallenklima und somit die Umgebung der Mitarbeiter positiv beeinflusst.

VERBRAUCH / CO_2-AUSSTOSS 2015

	Anzahl Flurförderzeuge	Verbrauch p.a. in Liter	Verbrauch p.a. in kg	Verbrauch p.a. in kwh	kg CO_2 je Liter / kg p.a. in Liter	kg CO_2 p.a.
2-Tonner-Treibgas	1		1.779		3,12	5.549
3-Tonner-Treibgas	2		5.301		3,12	16.540
3-Tonner-Elektro	6			56.058	0,60	33.635
5-Tonner-Treibgas	4		37.530		3,12	117.095
4,5-Tonner-Elektro	2			32.618	0,60	19.571
8-Tonner-Diesel	12	235.951			2,64	622.910
Summe	**27**	**235.951**	**44.610**	**88.676**		**815.300**

Seit Anfang 2012 erfassen wir die Verbräuche unserer Flurförderfahrzeuge. Auf dieser Basis lassen sich erstmals auch die CO_2-Emissionen darstellen.
Lt. Angaben der Herstellerfirma entstehen bei der Verbrennung eines Liters Diesel 2,64 kg CO_2, bei der Verbrennung von 1 kg Treibgas 3,12 kg CO_2.

DAS WARSTEINER BAHNKONZEPT

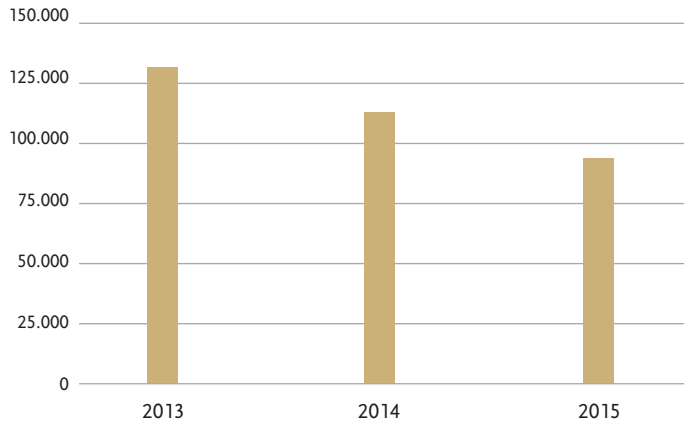
Über unsere eigenen Warentransporte hinaus haben wir unser Bahnsystem branchenübergreifend etabliert und nehmen auch weitere Transporte vor:

- Belieferung des italienischen Marktes sowie Rückführung von Leergut aus Italien
- Durchführung von Transporten für Dritte (food / nonfood)
- Belieferung unserer Kunden in den Ballungsgebieten Hamburg (seit 2016), München und Berlin
- Leergutrückführung von Großkunden nach Warstein
- Transporte von Malz für die eigene Bierherstellung

Weil das Gesamtgewicht im kombinierten Verkehr Bahn / Straße mit 44 Tonnen um 10 % höher zugelassen ist als im reinen Straßenverkehr, können wir die Anzahl unserer Transporteinheiten grundsätzlich reduzieren. Unsere vormals benutzten Tragwagen haben wir inzwischen teilweise gegen Taschenwagen ausgetauscht, die nun auch den Transport bahntauglicher Lkw-Sattelauflieger auf der Schiene erlauben, um die Flexibilität der Warentransporte (Schiene / Straße) und damit die Akzeptanz des Bahnkonzepts bei den Logistikdienstleistern weiter zu erhöhen. Mit der folgenden Darstellung möchten wir unsere Einsparungen an den Treibhausgasen Kohlendioxid (CO_2) und Stickoxiden (NO_X) durch unser Bahnkonzept nachweisen.

Wir vergleichen, wie hoch der Schadstoffausstoß beim Bahntransport »kalkulatorisch« gewesen ist und wie hoch er beim Transport der gleichen Gütermenge auf der Straße gewesen wäre, und stellen die Einsparungen der Umweltbelastungen durch unser Bahnkonzept dar:

BAHNTRANSPORTE DER WARSTEINER BRAUEREI



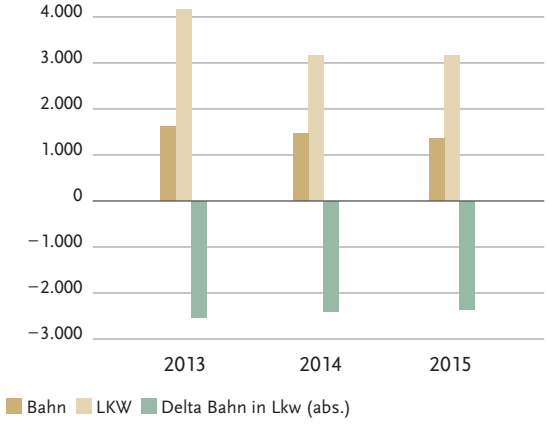
Gesamttonnage p. a.

AUSWAHL UNSERER LOGISTIK-DIENSTLEISTER

Nahezu sämtliche Frachtausschreibungen platzieren wir über Online-Plattformen im Internet (www.ticontract.com). So werden Personalressourcen, Zeit und Papier eingespart und eine faire Auftragsvergabe an den jeweils effizientesten Anbieter ermöglicht. Neben den konventionell-betriebswirtschaftlichen Komponenten einer Ausschreibung messen wir auch ökologischen Kriterien eine Rolle bei.

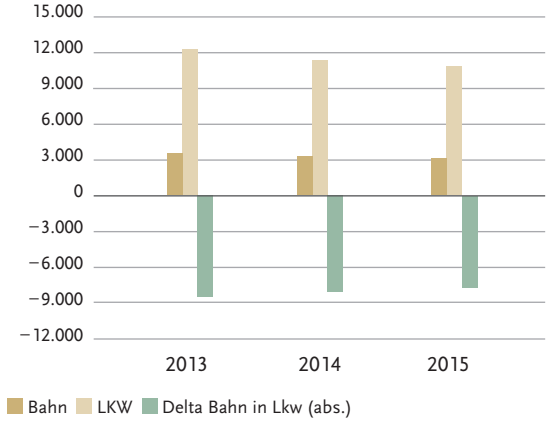
Bei Exporttransporten fordern wir die Bieter auf, neben dem Straßentransport zu den Seehäfen auch einen Schienentransport anzubieten, um auch hierdurch den emissionsärmeren Schienentransport zu fördern. Je nach Fahrtstrecke / Destination weisen wir bereits in der Ausschreibung darauf hin, dass der Spediteur die Nutzung des Warsteiner Bahnterminals mit in seiner Offerte berücksichtigen sollte. Die Anfragen sind standardisiert und das Ergebnis ist zeitnah auf dem Bildschirm zu sehen. Unnötige Ausdrucke und Postverkehre werden so vermieden.

CO_2-EINSPARUNG



Angaben in Tonnen p. a.

NO_X-EINSPARUNG



Angaben in Tonnen p. a.

Die dunkelbraunen Säulen stellen die realen CO_2- und NO_X-Ausstoßmengen dar, die durch den Transport mit der Bahn verursacht wurden (2008 bspw. 1.043 Tonnen CO_2). Ein alternativer Straßentransport hätte 2008 2.167 Tonnen CO_2 verursacht (hellbraune Säulen). Durch die Verlagerung der Transporte auf die Schiene wurden 2008 1.124 Tonnen CO_2 eingespart (grüne Säulen).
Im Vergleich Bahn / Straße wurden für die Jahre 2008 und 2009 Lastkraftwagen der Katalysator-Euro-Norm IV angesetzt, ab 2010 die Euro-Norm V. Für die Traktion des Zuges bis Lippstadt (Zugang zum Bahnnetz von Warstein aus) wurde in dieser Kalkulation eine Diesellok angesetzt, für die langen Fahrten von Lippstadt nach Berlin, München und Verona eine Elektrolok.
Datengrundlage für die vergleichende Kalkulation: EcoTransIT der Ingenieursgesellschaft für Verkehrs- und Eisenbahnwesen mbH; Hannover (www.ecotransit.org).

UNSERE PKW- UND LKW-FAHRTEN

Die Abfertigung der Kunden- und Speditionsfahrzeuge auf unserem Brauereigelände gestalten wir zügig und effizient, wie im Nachhaltigkeitsbericht 2012 auf S. 121 nachzulesen ist. Im Jahr 2015 betrug die durchschnittliche Abfertigungszeit 46,2 Minuten.

Wir verfolgen außerdem das Ziel, die schädlichen Emissionen der betrieblich veranlassten Transporte durch eine effiziente Logistik sowie durch die alternative Nutzung der Bahn auf ein Minimum zu begrenzen. Dienstreisen ersetzen wir, wo immer möglich und sinnvoll, durch Telefon-, Video- oder Onlinekonferenzen.

Bei der Neuanschaffung unserer Lkw und Pkw gehören Treibstoffverbrauch und Emissionswerte immer zu den wesentlichen Entscheidungskriterien. Wir bedauern, dass die Fortschritte der Automobilindustrie noch keine Antriebstechniken hervorgebracht haben, die unseren Ansprüchen genügen. Abgesehen von unseren Flurförderzeugen beschäftigen wir uns hier derzeit mit Elektromobilität nur am Rande; eine Anschaffung von Elektroautos kommt für uns derzeit wegen der begrenzten Reichweiten und schlechterer Wirtschaftlichkeit (noch) nicht infrage.

In der Warsteiner Brauerei setzen wir vor allem Pkw (B-, C- und E-Klasse mit »Blue-Efficiency-Technologie«) und Lkw von Mercedes-Benz ein. Um die Auswirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten, entsprechen 2012 bereits sämtliche Pkw und 70 % unserer Lkw der Euronorm V. Neuinvestitionen werden für Lkw und Pkw mindestens mit der Emissionsklasse VI geplant. Wartungs- und Instandhaltungsmaßnahmen, die von unserer eigenen Kfz- und Lkw-Werkstatt sowie von externen Vertragswerkstätten durchgeführt werden, sorgen für einen einwandfreien Betrieb der Fahrzeuge. Über die Summen der Personenkilometer der von unseren Mitarbeitern gebuchten Dienstreisen hinaus liegen uns keine Daten über die Kilometerzahl und Umweltauswirkungen der Fahrten unserer Mitarbeiter auf dem Weg zur Arbeitsstätte vor. Die hier verursachten Umweltbelastungen möchten wir durch unser Angebot einer modernen Automobilflotte und der Empfehlung, nicht nur sicher, sondern auch umweltschonend zu fahren, weiter reduzieren. Eine alternative Nutzung des ÖPNV für Fahrten zur Warsteiner Brauerei gestaltet sich in unserer ländlichen Region schwierig.

ZUSAMMENSETZUNG DES WARSTEINER FUHRPARKS

	2013		2014		2015	
	Anzahl	**in %**	**Anzahl**	**in %**	**Anzahl**	**in %**
MB: B / C-Klasse	175	73	189	74	179	73
MB: Lkw / Sprinter	27	11	31	12	29	12
Sonstige	38	16	37	14	36	15
Summe	**240**	**100**	**257**	**100**	**244**	**100**

RICHTWERTE GEMÄSS HÄNDLERANGABEN FÜR MERCEDES-BENZ B- UND C-KLASSE

	2013	2014	2015
CO_2	108 – 136	108 – 117	104 – 121
Verbrauch	4,1 – 5,3	4,0 – 4,5	4,0 – 4,7

Quelle: Herstellerangaben zu unseren Pkw

RECYCLING UND WIEDERVERWENDUNG

Neben der Vermeidung unnötigen Ressourcenverbrauchs fällt der Wiederverwendung von Materialien bei uns eine zentrale Bedeutung zu. Der Löwenanteil unseres Bieres verlässt die Brauerei in der 0,5-l- und der 0,33-l-Long-Neck-Mehrweg-Poolflasche. Gegenüber einer teils von anderen Brauereien favorisierten, individualisierten Flasche (z. B. Markenrelief im Glas) hat die Mehrweg-Poolflasche nach heutigen Erkenntnissen den ökologischen Vorteil, dass sie nicht leer in die Brauerei zurücktransportiert werden muss, von der sie befüllt und vermarktet wurde, sondern von jeder Brauerei, die Mehrweg-Poolflaschen verwendet, angenommen werden kann.

Individualflaschen, die als Leergut ankommen und von uns nicht wiederverwendet werden können, sammeln und tauschen wir mit den jeweiligen Brauereien direkt gegen Mehrweg-Poolflaschen, die wir wieder mit Bier befüllen können. In diesem Direkttausch-Verfahren arbeiten wir überwiegend mit Rundläufen, um keine unnötigen Transporte und Emissionen verantworten zu müssen. Andere Fraktionen, wie z. B. defekte Paletten, Kartonagen, Folien und Papier, werden direkt in der Brauerei gesammelt bzw. verpresst und können anschließend effizient von den Entsorgern abgeholt werden. In unserem Nachhaltigkeitsbericht 2012 haben wir die Mehrwegverfahren für einzelne Gebinde auf S. 126–129 detailliert beschrieben und verweisen an dieser Stelle darauf. Über den Berichtszeitraum zusammengefasst erreichen wir folgende Einweg- / Mehrwegquoten bei den von uns eingesetzten Getränkegebinden (Mehrwegflaschen, Einwegflaschen, Dosen, Fässern, Tanks) im Inlands- und Auslandsgeschäft:

EINWEG-/MEHRWEGQUOTEN 2013 – 2015

	Inlands- und Auslandsgeschäft kumuliert
Mehrweg	85,7 % (67,9 % Mehrwegflaschen, 16,9 % Fässer, 0,9 % Tank)
Einweg	14,3 % (5,1 % Einwegflaschen, 9,2 % Dosen)

GEBINDEANTEILE 2015

	Inlandsgeschäft	Auslandsgeschäft	Inlandsgeschäft inkl. Export
Mehrweg	91,4 %	60,2 %	85,0 %
Einweg	8,6 %	39,8 %	15,0 %

Bierdosen spielen in der Warsteiner Brauerei mengenmäßig für den Inlandsmarkt mit einem Anteil von 7,7 % am Gesamtabsatz nur eine untergeordnete Rolle. Für diese gilt seit Einführung des »Einwegpfands« eine hohe Rücknahmequote von ca. 95 %. Für den Export – in dem wir auch Einweg-Flaschen einsetzen – haben die Einweggebinde hingegen eine zentrale Bedeutung und dürfen nicht im Portfolio fehlen. Im Ausland existieren vielfach keine mit Deutschland vergleichbaren, echten Mehrwegsysteme und die ausländische Nachfrage nach unseren Bieren ist hoch. Im Blick auf die langen Transportwege, zum Teil bis nach Übersee, hat der Einsatz von Einweggebinden auch in der ökologischen Beurteilung Vorteile, da deren Gewicht im Vergleich zu Mehrweggebinden häufig deutlich niedriger ausfällt. Bei unseren Exporten in Märkte ohne Mehrwegsysteme achten wir auf eine hohe Recyclingfähigkeit der von uns eingesetzten Verpackungsmaterialien bei Flaschen und Dosen sowie auf ein möglichst geringes Gewicht der Verpackungen, um die Menge der eingesetzten Wertstoffe für das Ausland und die Transportemissionen zu minimieren. Auch bei der Kleindosenabfüllung setzt die Warsteiner Brauerei als eine der weltweit sehr wenigen Brauereien eine Leerdoseninspektion ein, um auch hier den Kunden ein Maximum an Sicherheit und Qualität zu bieten.

Bei unseren Umverpackungen aus Karton verwenden wir Voll- und Wellpappe, die heute zum größten Teil bereits aus 100 % Altpapier hergestellt werden. Bei Sekundärverpackungen (z. B. Clustern) verwenden wir FSC-, PEFC- oder SFI-zertifizierte Vollpappe. Diese Kartonage ist speziell für Lebensmittel entwickelt worden und wird aus einer langfaserigen Primärfaser produziert. Im späteren Recyclingprozess ist dieses Material ein kostbarer Rohstoff, denn es sichert durch seine langfaserige Struktur die nötigen Festigkeiten des Recyclingpapiers. Bei den Ladungsträgerverpackungen (Tertiärverpackung, mit der mehrere Einheiten einer Sekundärverpackung transportiert werden können) ist dieser hohe Qualitätsanspruch aufgrund des fehlenden Direktkontakts zum Produkt nicht notwendig. Für diese Verpackungsart verwenden wir Wellpappe, deren Wellenstoff aus 100 % Recyclingmaterial besteht und deren Deckpapiere aus FSC-zertifiziertem Anbau stammen. So gewährleisten wir eine für unsere Produkte stabile sowie ökologisch verantwortbare Verpackung.

MITARBEITER

In unseren Grundwerten und Verhaltenskodizes richten wir uns an Gesetzen und darüber hinaus an internationalen Nachhaltigkeitsstandards zur Einhaltung von Arbeitnehmerrechten aus (ILO-Konventionen, OECD-Leitsätze, UN Global Compact, UN-Menschenrechtserklärung, UN-Konvention gegen Korruption sowie ISO 26000). Unsere hohen Maßstäbe für den Umgang miteinander gestalten wir kontinuierlich durch die intensive Zusammenarbeit mit unserem Betriebsrat. Zusammengefasst haben wir dies in den zehn Leitgedanken der Warsteiner Brauerei, vgl. Nachhaltigkeitsbericht 2012, S. 135. Den einsetzenden Fachkräftemangel, das Altern unserer Gesellschaft wie auch die Anhebung der Regelaltersgrenzen sehen wir als Herausforderungen, die wir durch unsere ganzheitlichen Denk- und Handlungsmodelle in unserem Personalmanagement meistern möchten.

MITARBEITER NACH ARBEITSVERTRAG UND GESCHLECHT (2015)

Arbeitsvertrag	männlich		weiblich		Gesamt	
Festangestellte	533	90,6 %	125	87,4 %	658	90,0 %
Zeitverträge	15	2,6 %	10	7,0 %	25	3,4 %
Auszubildende	40	6,8 %	8	5,6 %	48	6,6 %
Gesamt	**588**	**100,0 %**	**143**	**100,0 %**	**731**	**100,0 %**

MITARBEITER NACH REGION UND GESCHLECHT (2015)

Region	männlich		weiblich		Gesamt	
Stadt Warstein	246	41,8 %	63	44,1 %	309	42,3 %
Anröchte, Meschede, Möhnesee & Rüthen	141	24,0 %	33	23,1 %	174	23,8 %
Kreise Soest & HSK	49	8,3 %	16	11,2 %	65	8,9 %
Deutschland	152	25,9 %	31	21,7 %	183	25,0 %
Gesamt	**588**	**100,0 %**	**143**	**100,0 %**	**731**	**100,0 %**

FESTANGESTELLTE MITARBEITER NACH BESCHÄFTIGUNGSART UND GESCHLECHT (2015)

Beschäftigungsart	männlich		weiblich		Gesamt	
Vollzeit	533	100,0 %	52	41,6 %	585	88,9 %
Teilzeit	0	0,0 %	73	58,4 %	73	11,1 %
Gesamt	**533**	**100,0 %**	**125**	**100,0 %**	**658**	**100,0 %**

ALTERSGRUPPEN UNSERER MITARBEITER (2015)

Alter	männlich		weiblich		Gesamt	
Jünger als 30 Jahre	70	11,9 %	20	14,0 %	90	12,3 %
30 – 50 Jahre	454	77,2 %	114	79,7 %	568	77,7 %
Älter als 50 Jahre	64	10,9 %	9	6,3 %	73	10,0 %
Gesamt	**588**	**100,0 %**	**143**	**100,0 %**	**731**	**100,0 %**

MITARBEITER NACH ARBEITSVERTRAG UND GESCHLECHT (ABSOLUT)

	2013			2014			2015		
Arbeitsvertrag	männlich	weiblich	Gesamt	männlich	weiblich	Gesamt	männlich	weiblich	Gesamt
Festangestellte	554	130	684	550	136	686	533	125	**658**
Zeitverträge	17	10	27	24	8	32	15	10	**25**
Auszubildende	35	10	45	38	8	46	40	8	**48**
Gesamt	**606**	**150**	**756**	**612**	**152**	**764**	**588**	**143**	**731**

MITARBEITERSTRUKTUR UND -FLUKTUATION

Regionale Verbundenheit und die wirtschaftliche Stärkung unserer heimischen Region prägen auch unsere Mitarbeiter: 77 % von ihnen wohnen im Kerngebiet unserer Brauerei. Die heimatliche Verbundenheit und hohe Identifikation mit unserer im Sauerland sehr präsenten Brauerei hat sich über mehrere Generationen entwickelt und gefestigt. Einige Mitarbeiter arbeiten bereits in vierter Familiengeneration bei uns.

Unsere Mitarbeiter sind die Kräfte für unsere Entwicklungen; wir möchten dauerhaft miteinander arbeiten. Die Entwicklung des Biermarktes in Deutschland ist jedoch seit vielen Jahren rückläufig. Unseren Personalbedarf haben wir sukzessive durch die natürliche Mitarbeiterfluktuation angepasst, unter Berücksichtigung der Erwartungen unserer Mitarbeiter und gemäß gesetzlichen Vorschriften.

Die Fluktuationsrate bewegt sich im Berichtszeitraum zwischen 3,01 % und 7,25 %, daraus ergibt sich ein Durchschnitt von 4,48 %. Hinsichtlich der Altersstruktur ergibt sich für die Mitarbeiterfluktuation im Berichtszeitraum die folgende Verteilung:

- unter 30 Jahre: 21,11 %
- 30 bis 59 Jahre: 5,28 %
- über 60 Jahre: 5,48 %

Die vergleichsweise hohe Fluktuationsrate der Altersgruppe <30 Jahre wird insbesondere durch das Ende der Berufsausbildungen unserer Auszubildenden verursacht, in der Altersgruppe »50 und älter« haben wir insbesondere Rentenaustritte zu verzeichnen. 11,89 % der Beschäftigten, die das Unternehmen verlassen haben, waren Frauen, vor allem aus familiären Gründen, wegen Arbeitsplatzwechsel oder Umzug.

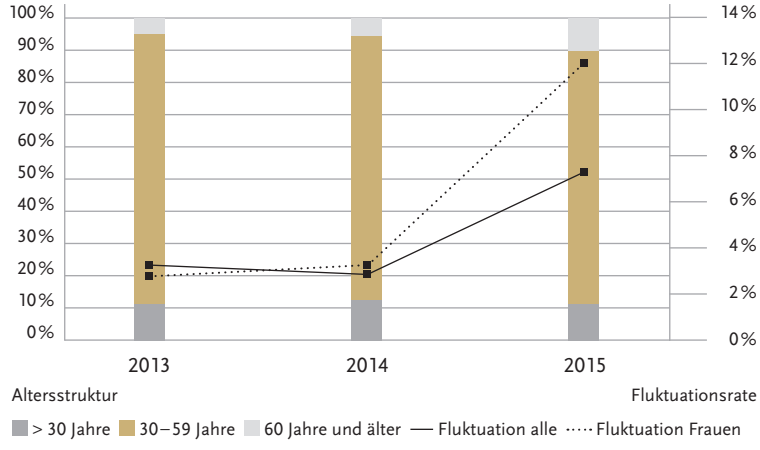
Die Warsteiner Brauerei pflegt eine gute Partnerschaft mit ihrem Betriebsrat und der zuständigen Gewerkschaft. Mit Ausnahme der Führungskräfte fielen 2015 alle, d. h. 612 unserer 731 Mitarbeiter, unter eine Kollektivvereinbarung (Entgelt-, Mantel- und Rahmentarifvertrag, Betriebsvereinbarung): 82,06 % der Festangestellten (540), 56 % (14) der Mitarbeiter mit Zeitverträgen und 100 % (48) unserer Auszubildenden.

Die leitenden Organe der Warsteiner Brauerei werden bisher bei uns als »Direct Reports« definiert (die 2. Führungsebene, z. B. Abteilungsleiter, die direkt an die Geschäftsführung berichten[1]). Nach dieser Definition sind 3,42 % (25) Mitarbeiter im Jahr 2015 »Direct Reports«, davon 92 % (23) Männer. 92 % (23) »Direct Reports« sind zwischen 30 und 59 Jahre alt (hierunter zwei Frauen), 8 % (2) 60 und älter. Im Berichtszeitraum waren alle Führungskräfte deutscher Nationalität. An der Spitze des Unternehmens steht die geschäftsführende Gesellschafterin Catharina Cramer.

Von unseren »Direct Reports« kommen 40 % aus unserem heimatlichen Sauerland, dem Kerngebiet der Warsteiner Brauerei. Diese bringen wesentliche Traditionen und Erwartungen unserer Heimat in unser unternehmerisches Handeln ein. Gemäß dem Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetz wenden wir im Einstellungsverfahren für alle Bewerber gleiche Kriterien an: vor allem Ausbildung, Qualifikation, Berufserfahrung und Kompetenz sowie eine besondere Motivation.

Wir verstehen die unterschiedliche Herkunft, die unterschiedlichen Nationalitäten, Geschlechter, Alter und Ansichten unserer Mitarbeiter als Bereicherung für unser Miteinander und unsere Innovationskraft. 1,5 % (11) unserer Mitarbeiter haben eine andere Nationalität als deutsch. 4,24 % (31) unserer Mitarbeiter haben eine Behinderung. Analog zu unserem »Teamwork-Leitgedanken« ist unser Umgang miteinander offen und respektvoll. Wir wollen von der Unterschiedlichkeit miteinander profitieren. Fälle von Diskriminierung unserer Mitarbeiter sind uns nicht bekannt.

FLUKTUATIONSRATE UND ALTERSSTRUKTUR



1 Die Differenzierung unserer Führungskräfte erfolgte bislang lediglich auf der Ebene der »Direct Reports«, die wir als »Leitende Angestellte« gemäß Betriebsverfassungsgesetz definiert haben. Selbstverständlich finden sich über die »Direct Reports« hinaus weit mehr Führungskräfte (Abteilungs-, Gruppenleiter, Meister) bei uns. Künftig möchten wir unsere Datenerfassung weiter detaillieren, um alle Mitarbeiter mit Führungsaufgaben systematisch zu erfassen.

EINKLANG VON ARBEIT UND PRIVATEM

Unter Berücksichtigung unserer betrieblichen Erfordernisse haben wir flexible Arbeitszeitmodelle entwickelt. 2015 haben bereits ca. 11 % unserer Mitarbeiter in der Verwaltung in 16 verschiedenen, auf ihre jeweiligen Bedürfnisse angepassten Teilzeitmodellen gearbeitet; dabei können sie ihren Arbeitsbeginn und das Arbeitsende in unserem Gleitzeitmodell unter Berücksichtigung der betrieblichen Erfordernisse möglichst individuell gestalten. Im Bereich Technik bieten wir neben der Normalschicht (6 bis 15 Uhr) auch 3- und 2-Schicht-Arbeitszeitmodelle an. Diese finden je nach saisonalem Arbeitsaufkommen und eventuellen gesundheitlichen Einschränkungen der Mitarbeiter Anwendung. Im wöchentlichen Rhythmus wechseln sich so Früh- (6 bis 14 Uhr), Spät- (14 bis 22 Uhr) und Nachtschicht (22 bis 6 Uhr), oder im 2-Schichtsystem Früh- und Spätschicht ab. In der Normalschicht arbeiten 3,83 % der Mitarbeiter, im 2-Schicht-System 7,66 % und im 3-Schicht-System 22,71 % der Mitarbeiter.

Regelmäßig wird die Warsteiner Brauerei durch den Kreis Soest als familienfreundliches Unternehmen zertifiziert. Über die unterschiedlichen, bedarfsgerechten Arbeitszeitmodelle hinaus wurden unsere den individuellen Bedürfnissen unserer Mitarbeiter entsprechenden Lösungen in Bezug auf die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ausgezeichnet.

ELTERNZEIT

Um Eltern insbesondere in der ersten Zeit nach der Geburt eines Kindes eine bessere Balance zwischen Arbeits- und Berufsleben zu ermöglichen, unterstützen wir die Nutzung des Elternzeitmodells durch unsere Mitarbeiter.

NEUEINSTELLUNGEN (2015)

	Stadt Warstein			Anröchte, Meschede, Möhnesee & Rüthen			Soest & HSK			Deutschland			Gesamt		
	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.
<30	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	2	3
30 bis 59	2	1	3	0	0	0	0	0	0	5	3	8	7	4	11
60 und älter	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gesamt	**2**	**2**	**4**	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**1**	**5**	**3**	**8**	**8**	**6**	**14**

AUSTRITTE (2015)

	Stadt Warstein			Anröchte, Meschede, Möhnesee & Rüthen			Soest & HSK			Deutschland			Gesamt		
	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.
<30	3	3	9	1	2	3	2	1	3	3	1	4	12	7	19
30 bis 59	4	3	7	3	1	4	1	3	4	12	3	15	20	1	30
60 und älter	2	0	2	0	0	0	1	0	1	1	0	1	4	0	4
Gesamt	**12**	**6**	**18**	**4**	**3**	**7**	**4**	**4**	**8**	**16**	**4**	**20**	**36**	**17**	**53**

FLUKTUATION (2015)

	Stadt Warstein			Anröchte, Meschede, Möhnesee & Rüthen			Soest & HSK			Deutschland			Gesamt		
Werte in %	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.	M	W	Ges.
<30	22,22	37,50	25,71	3,85	40,0	9,68	25,00	20,00	23,08	33,33	50,00	36,36	17,14	35,00	21,11
30 bis 59	2,14	6,00	2,95	3,06	3,85	3,23	2,70	30,00	8,51	9,09	10,71	9,38	4,41	8,77	5,28
60 und älter	6,25	0,00	5,41	0,00	0,00	0,00	25,00	0,00	20,00	9,09	0,00	8,33	6,25	0,00	5,48
Gesamt	**4,88**	**9,52**	**5,83**	**2,84**	**9,09**	**4,02**	**8,16**	**25,00**	**12,31**	**10,53**	**12,90**	**10,93**	**6,12**	**11,89**	**7,25**

Elternzeit wird im Berichtszeitraum bei uns überwiegend von Frauen in Anspruch genommen – im Berichtszeitraum von acht Frauen und zwei Männern – obwohl Frauen und Männern die Elternzeit in gleicher Weise ermöglicht wird.

Alle Mitarbeiter, deren Elternzeit noch während der Berichtsperiode endete, kehrten zurück (100 %). Vier Mitarbeiter (Stand 2015) werden nach dem Berichtszeitraum zurückkehren, ihre Elternzeit ist noch nicht beendet. Alle Mitarbeiter, die aus der Elternzeit zurückkehrten, arbeiten auch mehr als 12 Monate nach ihrem Wiedereinstieg bei uns.

VERGÜTUNG

Die Vergütung unserer Mitarbeiter mit Kollektivvereinbarung nehmen wir in Übereinstimmung mit den jeweiligen Gesetzen und dem Tarifvertrag des Siegener Brauereiverbandes e. V. vor. Demgemäß handeln wir kollektivrechtlich, in Bezug auf die Rahmenbedingungen sowie die Gehaltsfindung und -einstufung, gemäß dem Bundesrahmen-, Mantel- und Entgelttarifvertrag. Danach orientieren wir unsere Vergütungen grundsätzlich nur an der Funktion und der entsprechenden Ebene. Das monatliche Entgelt ist grundsätzlich das komplette (Basis-) Gehalt. Lediglich in unserem Vergütungskonzept für unsere »Direct Reports«, Außendienstmitarbeiter und einzelne Mitarbeiter anderer Abteilungen verbinden wir fixe und variable Bestandteile. Der variable Anteil ist an die individuelle Leistung wie auch an die wirtschaftliche Entwicklung des Unternehmens gekoppelt. Basis für die Festlegung der variablen Vergütung ist der Zielvereinbarungsprozess im Mitarbeiter-Jahresgespräch. Keiner unserer Mitarbeiter bezieht ein Gehalt, das Vorschriften zu Mindestlöhnen unterliegt. Bei der Einstellung unserer Mitarbeiter richten wir uns nach den Vorgaben des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes.

Von unseren Lieferanten erwarten wir faire Arbeitsbedingungen unter Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen bzw. internationaler Nachhaltigkeitsstandards und mindestens die Zahlung von Mindestlöhnen für ihre Mitarbeiter, die die Vorarbeit für unsere Produkte leisten. Zu unserem Selbstverständnis als Warsteiner Brauerei gehört es, Leistungen zu gewähren, die über die tarifvertraglichen Parameter hinausgehen. Diese regeln wir in diversen Betriebsvereinbarungen für alle Mitarbeiter gleichermaßen. Prinzipiell stehen alle Vergünstigungen Voll- wie auch Teilzeitbeschäftigten offen. Die Höhe der Vergünstigungen wird ggf. entsprechend der Arbeitszeit angepasst.

Der Sozialfonds, eine Privatinitiative der Familie Cramer, unterstützt unbürokratisch in Not geratene Mitarbeiter. Darüber hinaus werden Mitarbeitern niedriger Lohngruppen Zuschüsse und Zuwendungen (Kuraufenthalte, Zahnersatz, Sehhilfen) gezahlt. Zu besonderen Anlässen erhalten alle Mitarbeiter finanzielle Zuwendungen bzw. Sachgeschenke. Neben der tarifvertraglich geregelten Altersvorsorge über die Hamburger Pensionskasse räumt die Warsteiner Brauerei ihren Mitarbeitern die Möglichkeit ein, auch Beiträge in die Pensionskasse der Allianz zu zahlen. Hier wurde ein Gruppenvertrag abgeschlossen. Für Mitarbeiter, die vor 1984 eingetreten sind und länger als 15 Jahre betriebszugehörig waren, besteht darüber hinaus ein Anspruch auf eine Betriebsrente. Die Höhe richtet sich hierbei nach der Betriebszugehörigkeit.

FAIRES ENTGELT FÜR ZEITARBEITNEHMER

Die Warsteiner Brauerei setzt auf der Grundlage des Arbeitnehmerüberlassungsgesetzes Zeitarbeitnehmer ein, um flexibel auf Nachfrageschwankungen reagieren zu können und unsere Stammbelegschaft dauerhaft abzusichern. Erst wenn alle Möglichkeiten der flexiblen Arbeitszeitregelungen ausgeschöpft sind, werden Zeitarbeitnehmer beschäftigt. Im Jahr 2015 wurden bei der Warsteiner Brauerei 1,14 % der Personalkosten für Zeitarbeit eingesetzt (Durchschnitt im Zeitraum 2013 – 2015: 2,51 %). Zusätzlich zum von den Zeitarbeitsfirmen gezahlten Stundenlohn zahlt die Warsteiner Brauerei ihren Zeitarbeitnehmern einen Euro pro Stunde extra, was einer Lohnverbesserung von über 12 % entspricht. Über unsere Verantwortung gegenüber Zeitarbeitnehmern informieren wir im Nachhaltigkeitsbericht 2012 auf S. 143.

BERUFSAUS- UND WEITERBILDUNGEN

Wir fördern unsere Mitarbeiter in ihren individuellen Ausbildungs- und Berufswegen mit Aus- und Weiterbildungsprogrammen und Fördermaßnahmen. Dabei erörtern Mitarbeiter und Führungskraft gemeinsam, welche Qualifizierungsmaßnahmen helfen, die aktuellen und künftigen Erfordernisse zu meistern. Dazu haben wir umfangreiche Maßnahmen und Programme entwickelt, die wir im Nachhaltigkeitsbericht 2012 auf S. 144 darstellen. Im Jahr 2015 wurden im Durchschnitt 236,22 Euro je Mitarbeiter in Weiterbildung investiert.

ELTERNZEIT

	Mitarbeiter mit Anspruch auf Elternzeit		In Anspruch genommen	
	männlich	**weiblich**	**männlich**	**weiblich**
2013	12	1	0	1
2014	7	4	0	4
2015	5	3	2	3
Gesamt	**24**	**8**	**2**	**8**

Seit 1966 haben 406 Auszubildende ihre Ausbildung bei der Warsteiner Brauerei absolviert. 39 % der Auszubildenden seit 2002 sind heute noch Mitarbeiter der Brauerei.

GESUNDHEITS- UND ARBEITSSCHUTZ

Der Erhalt einer lebenslangen Gesundheit und Leistungsfähigkeit unserer Mitarbeiter trägt auch zum Wohl des Unternehmens bei. Erwartungen, Kritiken und Verbesserungsvorschläge unserer Mitarbeiter nehmen wir direkt auf (z. B. über die jeweilige Führungskraft, die Sicherheitsbeauftragten, Sicherheitsfachkräfte, den Betriebsarzt oder den Betriebsrat) und tragen sie unserem »Arbeitskreis Gesundheit« zu. Dieser ist mit Vertretern der Unternehmensleitung, des Betriebsrats, der Abteilungen Personal und Arbeitssicherheit & Arbeitsschutz, der Arbeitsmedizin sowie mit dem Betriebsarzt, einem Sicherheitsbeauftragten und der Vertrauensperson der Schwerbehinderten besetzt. Der »Arbeitskreis Gesundheit« analysiert alle eingegangenen Stellungnahmen wöchentlich, arbeitet daraufhin Konzepte zur Verbesserung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sowie zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter aus und initiiert ihre entsprechende Umsetzung.

Unser Gesundheitsmanagement-System ist nach DIN SPEC 91020 zertifiziert. Damit setzen wir uns selbst hohe Anforderungen an gesundheitsgerechtes und leistungsförderndes Arbeiten. Das zertifizierte System befähigt unsere Mitarbeiter zu einem gesundheitsfördernden Verhalten. Darüber hinaus finden viermal jährlich Sitzungen des Arbeitsschutzausschusses mit dem Ziel statt, eine Arbeitsschutzkultur in der Warsteiner Brauerei zu verankern und zu verstetigen. Teilnehmer sind die technische Geschäftsführung, der technische Direktor, der Betriebsarzt, alle Sicherheitsbeauftragten sowie Sicherheitsfachkräfte und nach aktuellem Bedarf entsprechende Fach- und Führungskräfte. Die gesamte Belegschaft, Produktion und Verwaltung, wird durch den Arbeitsausschuss vertreten, der insbesondere prophylaktische Maßnahmen zur Verhütung von Arbeitsunfällen und zur Abwehr gesundheitlicher Schäden unserer Mitarbeiter entwickelt und umsetzt.
Im Jahr 2015 waren 0,2 % (2) unserer Mitarbeiter als Sicherheitsfachkraft in Vollzeit tätig. 2,7 % (20) Personen nahmen die Aufgaben des Sicherheitsbeauftragten und 26,5 % (194) der Mitarbeiter die des Ersthelfers wahr. Bezogen auf alle Mitarbeiter sind dies 29,5 % (216) der Belegschaft. Die vielfältigen Gesundheitsangebote, die wir unseren Mitarbeitern zur Verfügung stellen, sind im Nachhaltigkeitsbericht 2012 auf S. 148 beschrieben.

VERMEIDUNG VON UNFÄLLEN

Zur Vorbeugung von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten wenden wir selbstverständlich alle Rechtsgrundlagen und die Vorschriften der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe an. Regelmäßig vollziehen wir Arbeitsplatzbegehungen mit den jeweiligen Führungskräften, dem Betriebsrat und der Sicherheitsfachkraft, sowie abteilungsspezifische, umfassende Sicherheitsunterweisungen durch die Sicherheitsfachkraft. Themen dieser Unterweisungen sind z. B. die Sicherheit beim Umgang mit Gefahrstoffen, Hautschutz, Ladungssicherung und Brandschutz. Unsere Sicherheitsfachkraft steht hierbei auch für alle arbeitsphysiologischen, -psychologischen, -hygienischen und sonstigen Fragen bezüglich der Arbeitsbedingungen zur Verfügung. Auch für die Beurteilung (Gefährdungsbeurteilung) der Arbeitsbedingungen, die Beschaffung von technischen Arbeitsmitteln und die Einführung von Arbeitsverfahren und Arbeitsstoffen sowie für die Planung, Ausführung und Unterhaltung von Betriebsanlagen, sozialen und sanitären Einrichtungen steht die Sicherheitsfachkraft allen Mitarbeitern und Führungskräften beratend zur Seite.

UNTERSUCHUNGEN GEMÄSS ARBEITSSICHERHEITSGESETZ

Untersuchungsart	Untersuchungen im Jahr 2013	Untersuchungen im Jahr 2014	Untersuchungen im Jahr 2015	Von der Berufsgenossenschaft BGN empfohlenes Untersuchungsintervall (in Jahren)
Mineralischer Staub	—	—	—	3
Lärm*	51	68	116	3
Fahr-, Steuer- und Überwachungstätigkeiten	138	137	148	3
Atemschutzgeräte	7	4	2	3
Isocyanate	—	—	—	2
Benzolhomologe	—	—	—	2
Bildschirmarbeitsplätze*	20	37	12	
Schweißrauche		1		3
Arbeiten mit Absturzgefahr	—	—	—	25 – 50-Jährige: 3 >50-Jährige: 1
Tätigkeiten mit Infektionsgefährdung (Hepatitis)	—	—	—	3

* Angebotsuntersuchungen (freiwillige Untersuchungen)

Ebenso fördern unsere Sicherheitsfachkraft und unser Brandschutzbeauftragter die Sicherheit durch arbeitsplatzbezogene Erstunterweisungen für neue Mitarbeiter, die Erstellung von Betriebs- und Arbeitsanweisungen und das Besuchermanagementsystem für unsere Gäste auf dem Brauereigelände. Die Sicherheitsfachkraft und die Sicherheitsbeauftragten nehmen regelmäßig an Arbeitsschutzweiterbildungen u. a. der Berufsgenossenschaft BGN teil.

In jeder Woche steht der Betriebsarzt unseren Mitarbeitern an einem Tag für Gespräche zum Thema Gesundheits- und Arbeitsschutz zur Verfügung. Hierfür gilt unsere Betriebsvereinbarung »Krankengespräche«, mit der wir unsere Fürsorgepflicht zur Erhaltung und Verbesserung bzw. Wiederherstellung der Gesundheit und Arbeitsfähigkeit aller Mitarbeiter in gleicher Weise wahrnehmen. Hierzu wird der Betriebsarzt arbeitsmedizinisch mit Rat und Tat einbezogen, um konkrete Angebote zur Hilfestellung und Verminderung möglicher Ursachen im Arbeitsumfeld abzuleiten und umzusetzen, einer möglichen erneuten Arbeitsunfähigkeit vorzubeugen sowie gleichzeitig die privaten und betrieblichen Folgekosten zu senken. Natürlich gehört während seiner Anwesenheitszeiten auch die Erstversorgung von möglichen Verletzten zu seinem Tätigkeitsbereich. Wir unterstützen in persönlichen Gesprächen und vorbereitenden Maßnahmen intensiv die Wiedereingliederung unserer Mitarbeiter nach längerer Krankheitsdauer. Darüber hinaus bieten wir unseren Mitarbeitern seit 2011 Verkehrssicherheitstrainings an, um Unfälle bereits auf ihrem Weg zur Arbeit sowie auf Dienstfahrten möglichst zu vermeiden. Insgesamt haben im Jahr 2015 25 Mitarbeiter an Fahrsicherheitstrainings für Pkw teilgenommen.

Wir bedauern sehr, dass trotz intensiver Bemühungen Unfälle am Arbeitsplatz und auf den Arbeitswegen unserer Mitarbeiter nicht ausgeschlossen werden können. Es ist aber im Mehrjahresvergleich eine erfreuliche Tendenz zu sinkenden Unfall- und Verletzungszahlen festzustellen. Todesfälle gab es keine. Ein Auftreten von Berufskrankheiten bei unseren Mitarbeitern ist uns nicht bekannt. Die positive Entwicklung der Unfall- und Verletzungszahlen ist Ausdruck unseres breit aufgestellten Gesundheitsmanagements. Aufgrund umfangreicher Analysen von Unfallursachen konnten die Maßnahmen zur Unfallvermeidung zielgerichtet optimiert und alle Mitarbeiter intensiv durch die Fachkraft für Arbeitssicherheit und den Betriebsarzt geschult werden. Am Standort in Warstein verfügen wir über 300 % der verlangten Anzahl an Sicherheitsbeauftragten im Kreise unserer Mitarbeiter.

Um die Arbeitsunfälle weiter zu reduzieren, analysieren wir jeden Unfall systematisch, um konsequent Optimierungen erkennen zu können und umzusetzen. Gespräche mit den Betroffenen und Beteiligten sowie Arbeitsplatzbegehungen und den Unfallhergang aufnehmende Sicherheitsunterweisungen unterstützen dies. Darüber hinaus nutzen wir kontinuierlich neue Erkenntnisse zur Unfallverhütung, u. a. von der Berufsgenossenschaft BGN, vom Deutschen Brauer-Bund, von der Wissenschaft und von anderen Unternehmen, um voneinander zu lernen, uns weiter zu verbessern und Unfälle zu vermeiden. Aber nicht nur die Sicherheit unserer Mitarbeiter steht im Fokus, sondern auch die unserer Gäste. Die Besucher der Warsteiner Brauerei erhalten Informationen zur Gewährleistung ihrer Sicherheit, sobald sie das Brauereigelände betreten. Hierzu geben wir für Besucher und Dienstleistungsfirmen eigens entwickelte Informationsflyer mit entsprechenden Sicherheitsrichtlinien aus.

UNFALLZAHLEN

	2013			2014			2015		
	männlich	**weiblich**	**Gesamt**	**männlich**	**weiblich**	**Gesamt**	**männlich**	**weiblich**	**Gesamt**
Anzahl Arbeitsunfälle	19,00	1,00	20,00	17,00	2,00	19,00	16,00	1,00	17,00
Verletzungsrate (Injury Rate, IR)	4,27	1,00	3,67	3,94	2,04	3,59	3,80	1,07	3,31
Ausfalltagequote (Lost Day Rate)	57,80	5,00	48,10	57,92	19,40	50,80	53,27	8,57	45,15
Abwesenheitsrate (Absentee Rate AR)	462,36	39,99	384,80	463,40	155,19	406,39	426,14	68,59	361,21

Unsere Sicherheitsfachkraft erfasst alle Unfälle mittels der vollständigen Unfallanzeigen und meldet sie an die Berufsgenossenschaft BGN. Hierauf beruhen die als »meldepflichtige Unfälle pro 1.000 Vollzeitäquivalente« dargestellten Daten. Erfasst wurde jeder Arbeitsunfall, der eine Arbeitsunfähigkeit zur Folge hatte. Ausfalltage werden als geplanter Arbeitstag berechnet und bereits ab dem Tag des Unfalls bezahlt. Bei der Berechnung der Raten / Quoten verwenden wir den Faktor 200.000 (abgeleitet von 50 Arbeitswochen à 40 Stunden pro 100 Arbeitnehmer) und beziehen damit die Rate / Quote, die sich daraus ergibt, auf die Anzahl der Arbeitnehmer und nicht auf die Anzahl der geleisteten Stunden.

AUFKLÄRUNG GEGEN ALKOHOL- UND DROGENMISSBRAUCH
Als Brauerei können wir uns der unterschiedlichen Aspekte des Genusses unserer Biere nicht entziehen. Zum einen stellen wir unsere Biere unter höchsten Qualitäts- und Sicherheitsansprüchen für einen in unserem Kulturkreis sehr traditionellen Genuss her. Zum anderen wissen wir um die gesellschaftliche Problematik des missbräuchlichen Alkoholkonsums. Wir stellen uns aktiv gegen den Missbrauch. In unserem Unternehmen begegnen wir dem Alkoholmissbrauch analog zu unserer Betriebsvereinbarung »Alkoholverbot am Arbeitsplatz und zur Vorbeugung und Bekämpfung der Alkoholsucht und anderer Suchtarten«. Darin legen wir unsere Ziele und Vorgehensweisen fest, die Gesundheit aller Mitarbeiter gleichermaßen zu erhalten und den Suchtmissbrauch zu bekämpfen, indem wir das Risiko für Suchtgefährdete verringern, Suchtgefährdeten und Suchtkranken möglichst frühzeitig Hilfe anbieten und dadurch die Arbeitssicherheit erhöhen, Unfälle vermeiden sowie gleichzeitig die betrieblichen und privaten Folgekosten senken.

VERMEIDUNG VON KORRUPTION

Gemäß unseren Nachhaltigkeitsleitlinien möchten wir unsere Markt- und Vertrauensstellung nicht zum Nachteil anderer einsetzen. Dies erwarten wir auch von unseren Mitarbeitern und haben dies verpflichtend in unseren Verhaltensrichtlinien sowie in den Arbeitsverträgen unserer Mitarbeiter festgeschrieben. Unser Finanzcontrolling umfasst organisatorische und systematische Vorkehrungen zur Korruptionsvermeidung. Unser Risikomanagementsystem berücksichtigt in seinem Risikoatlas auch Korruption als potenzielles Risikofeld. Jedoch berichtet keine der Geschäftseinheiten über vorhandene konkrete Korruptionsrisiken. Darüber hinaus wird jeder Korruptionsverdacht, unabhängig davon, auf welcher Unternehmensebene oder in welcher Geschäftseinheit er geäußert wird, unverzüglich und unmittelbar weiterverfolgt. Zudem führt die Abteilung Interne Revision im Rahmen ihrer regulären Prüfungsaufgaben oder auf besondere Veranlassung durch Hinweise von Mitarbeitern oder Geschäftspartnern Korruptionsuntersuchungen im gesamten Unternehmen und in allen Geschäftseinheiten durch. Im Berichtszeitraum wurde in einer Geschäftseinheit ein Korruptionsverdacht geäußert und von der Internen Revision weiterverfolgt. Eine abschließende gerichtliche Überprüfung des Korruptionsverdachts steht noch aus. Die Abteilung Interne Revision der Haus Cramer Management GmbH besteht aus dem Abteilungsleiter und einem weiteren Mitarbeiter, die als Prüfer und Multiplikatoren zum Thema Korruptionsbekämpfung Aufklärungsarbeit leisten und andere Mitarbeiter entsprechend informieren. Die Revisionsmitarbeiter werden durchschnittlich alle fünf Jahre zu den Themen Mitarbeiterkriminalität und Korruptionsbekämpfung geschult.

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Materiality Disclosures
Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG
Dec 2016 Service

GRI-CONTENT-INDEX

Allgemeine Standardangaben	Seite	Externe Prüfung
Strategie und Analyse		
G4-1	3, 15 – 23, 30f., 38f., 155	nein
G4-3	U4	nein
G4-4	8	nein
G4-5	U4	nein
G4-6	8	nein
G4-7	8	nein
G4-8	8	nein
G4-9	2f., 8	nein
G4-10	25	nein
G4-11	26	nein
G4-12	9f.	nein
G4-13	2	nein
Verpflichtungen gegenüber externen Initiativen		
G4-14	16 – 19, 24 – 29	nein
G4-15	20f., 24 – 27, 51f.	nein
G4-16	20f.	nein
Ermittelte wesentliche Aspekte und Grenzen		
G4-17	2	nein
G4-18	4	nein
G4-19	5	nein
G4-20	5	nein
G4-21	5	nein
G4-22	2	nein
G4-23	2	nein
Einbindung von Stakeholdern		
G4-24	3	nein
G4-25	3	nein
G4-26	3	nein
G4-27	3	nein
Berichtsprofil		
G4-28	2	nein
G4-29	2	nein
G4-30	2	nein
G4-31	U4	nein
G4-32	2, 32f.	nein
G4-33	2	nein
Unternehmensführung		
G4-34	28f., 136, 140	nein
Ethik und Integrität		
G4-56	5 – 19, 49 – 57, 133 – 136	nein

Spezifische Standardangaben

Wesentliche Aspekte, DMA und Indikatoren	Auslassungen / Anmerkungen	Seite	Externe Prüfung
Kategorie: Wirtschaftlich			
Wesentlicher Aspekt: Wirtschaftliche Leistung			
G4-DMA		8	nein
G4-EC1		8	nein
G4-EC4		8	nein
Wesentlicher Aspekt: Marktpräsenz			
G4-DMA		28	nein
G4-EC5		28	nein
G4-EC6		26	nein
Wesentlicher Aspekt: Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen			
G4-DMA		119	nein
G4-EC7		21; 119	nein
Wesentlicher Aspekt: Beschaffung			
G4-DMA		10 – 11; 56	nein
FP1		10 – 11; 56	nein
FP2		10 – 11; 56	nein
Kategorie: Ökologisch			
Wesentlicher Aspekt: Materialien			
G4-DMA		12	nein
G4-EN1		12	nein
Wesentlicher Aspekt: Energie			
G4-DMA		16	nein
G4-EN3		16	nein
G4-EN6		18	nein
Wesentlicher Aspekt: Wasser			
G4-DMA		13 – 14	nein
G4-EN8		13 – 14	nein
G4-EN9		45 – 47, 86 – 88	nein
Wesentlicher Aspekt: Biodiversität			
G4-DMA		45 – 47	nein
G4-EN11		45 – 47	nein
G4-EN13		45, 119	nein
Wesentlicher Aspekt: Emissionen			
G4-DMA		17	nein
G4-EN15		17	nein
G4-EN16		17	nein
G4-EN19		18	nein
Wesentlicher Aspekt: Abwasser und Abfall			
G4-DMA		14 – 16	nein
G4-EN22		14	nein
G4-EN23		15	nein
G4-EN26		89f.	nein

■ Seitenzahlen aus Update 2015 ■ Seitenzahlen aus Nachhaltigkeitsbericht 2012

Wesentliche Aspekte, DMA und Indikatoren	Auslassungen / Anmerkungen	Seite	Externe Prüfung
Wesentlicher Aspekt: Produkte und Dienstleistungen			
G4-DMA		63 – 100, 125 – 130	nein
G4-EN27		63 – 100, 125 – 130	nein
G4-EN28		24	nein
Wesentlicher Aspekt: Compliance			
G4-DMA		83	nein
G4-EN29	keine Bußgelder		nein
Wesentlicher Aspekt: Transport			
G4-DMA		116 – 123	nein
G4-EN30		21 – 23	nein
Kategorie: Gesellschaftlich			
Unterkategorie: Arbeitspraktiken und menschenwürdige Beschäftigung			
Wesentlicher Aspekt: Beschäftigung			
G4-DMA		25 – 29	nein
G4-LA1		27	nein
G4-LA2		28	nein
G4-LA3		28	nein
Wesentlicher Aspekt: Arbeitnehmer-Arbeitgeber-Verhältnis			
G4-DMA		25 – 29	nein
FP3	keine Streiks		nein
Wesentlicher Aspekt: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz			
G4-DMA		29 – 31	nein
G4-LA5		29	nein
G4-LA6		30	nein
Wesentlicher Aspekt: Aus- und Weiterbildung			
G4-DMA		144	nein
G4-LA11		136	nein
Wesentlicher Aspekt: Vielfalt und Chancengleichheit			
G4-DMA		26	nein
G4-LA12		26	nein
Wesentlicher Aspekt: Gleicher Lohn für Frauen und Männer			
G4-DMA		28	nein
G4-LA13		28	nein
Unterkategorie: Menschenrechte			
Wesentlicher Aspekt: Investitionen			
G4-DMA		9, 15 – 19, 51f., 55 – 57, 133 – 153	nein
G4-HR1	keine Investitionen		nein

Wesentliche Aspekte, DMA und Indikatoren	Auslassungen / Anmerkungen	Seite	Externe Prüfung
Wesentlicher Aspekt: Gleichbehandlung			
G4-DMA		26	nein
G4-HR3		26	nein
Wesentlicher Aspekt: Bewertung der Lieferanten hinsichtlich Menschenrechten			
G4-DMA		11	nein
G4-HR10		11	nein
G4-HR11		11	nein
Unterkategorie: Gesellschaft			
Wesentlicher Aspekt: Lokale Gemeinschaften			
G4-DMA		156 – 159	nein
G4-SO1		156 – 159	nein
Wesentlicher Aspekt: Korruptionsbekämpfung			
G4-DMA		31	nein
G4-SO3		31	nein
G4-SO4		31	nein
G4-SO5		31	nein
Wesentlicher Aspekt: Compliance			
G4-DMA		8	nein
G4-SO8		8	nein
Wesentlicher Aspekt FP: Gesunde und erschwingliche Lebensmittel	nicht relevant		
Wesentlicher Aspekt FP: Tierwohl	nicht relevant		
Unterkategorie: Produktverantwortung			
Wesentlicher Aspekt: Kundengesundheit und -sicherheit			
G4-DMA		18 – 20	nein
G4-PR1		18 – 19	nein
G4-PR2		18	nein
FP5		19	nein
FP6		19	nein
FP7			nein
Wesentlicher Aspekt: Kennzeichnung von Produkten und Dienstleistungen			
G4-DMA		37	nein
G4-PR5		37	nein
Wesentlicher Aspekt: Werbung			
G4-DMA		20	nein
G4-PR7		20	nein

IMPRESSUM

Firma: Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG
Unternehmenssitz: Domring 4–10, 59581 Warstein
Kontakt: Tel. +49 2902-881210, presse@Warsteiner.com
Produktionsbetrieb: Waldparkbrauerei im Waldpark. 59581 Warstein

www.Warsteiner-gruppe.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG:
Catharina Cramer, Geschäftsführende Gesellschafterin
Martin Hötzel, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing
Peter Himmelsbach, Geschäftsführer Technik & Produktion

VERANTWORTLICHE RESSORTS / HAUPTABTEILUNGEN:
Vertrieb Handel: Nils Handke
Vertrieb Gastronomie: Ingo Swoboda
Marketing: Jordi Queralt
Technik & Produktion: Ulrich Brendel
Controlling: Rainer Esser
Vertriebsinnendienst: Michael Göckede
Finanzen: Alfons Rediker
Rechnungswesen: Hubertus Bräutigam
IT: Dr. Roger Klahold
Qualitätsmanagement: Frank Homann
Einkauf: Andreas Wiepck
Logistik: Uwe Salvey
Steuern: Silvia von Oepen
Recht: Achim Deisenroth
Warsteiner International: Alexander Arsene
Human Resources: Arne Kaufmann
Unternehmenskommunikation: Sinje Vogelsang

V. i. S. d. P.: Klaus Küpper, Jeschenko MedienAgentur (JMA)
Beratung: FIRST RABBIT GmbH
Redaktion: JMA, FIRST RABBIT GmbH
Gestaltung: FIRST RABBIT GmbH

BILDQUELLEN:
Warsteiner Brauerei