



PRESSEINFORMATION

Keine Kompromisse bei Qualität und Umweltschutz

Mit neuen Analysemethoden, innovativen Messverfahren und moderner Produktionstechnik sorgt die Warsteiner Brauerei für konstante Premium-Bier-Qualität sowie Schutz und Schonung von Umwelt und Klima.

Es schmeckt rund und voll, ist bekömmlich und die goldgelbe Farbe leuchtet hell – daran erkennen Biertrinker ein gutes Pils. Egal ob frisch vom Fass oder aus der Flasche: Kunden wollen, dass die Qualität eines Premium-Bieres erstklassig und gleich bleibend hoch ist. Deshalb prüft die Warsteiner Brauerei regelmäßig und genau, ob ihr Bier einwandfrei das Haus verlässt. Ein 30-köpfiges Team aus den Unternehmensbereichen „Qualitätssicherung“ sowie „Forschung und Entwicklung“ untersucht permanent die Rohstoffe, den Brauprozess, das Endprodukt und die anfallenden Nebenprodukte. In der Waldparkbrauerei werden täglich rund 5.000 Proben aus dem gesamten Herstellungsprozess entnommen und bis zu 16.000 Analysen durchgeführt. Qualität im Hause Warsteiner beginnt bereits bei den nach Deutschem Reinheitsgebot eingesetzten Rohstoffen Wasser, Hopfen und Malz, setzt sich im Brauprozess fort und ist auch Maxime bei der Abfüllung.

Qualität, die Maßstäbe setzt

Alle Mess- und Analysewerte der Warsteiner Brauerei und ihrer Tochterunternehmen werden im Labor-Informationen-Managementssystem archiviert, so dass sich alle Chargen lückenlos zurückverfolgen lassen. Strenge Kontrollmechanismen begleiten auch den Abfüllprozess: Flascheninspektoren auf Basis modernster Sensortechnik stellen kleinste Verunreinigungen, Restflüssigkeiten und Beschädigungen an Flaschen oder Fässern fest und sortieren sie aus dem Abfüllprozess heraus.



Weltweit erste Brauerei mit Lebensmittel-Qualitätszertifikat

Dank dieses komplexen Eigenkontrollsystems, das streng an den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung ausgerichtet ist, wurde die Warsteiner Gruppe an allen Standorten als weltweit erstes Brauereiunternehmen mit dem Lebensmittel-Qualitätszertifikat nach internationalem Standard (DIN EN ISO 22000:2005) ausgezeichnet. Sämtliche Produkte der Gruppe sind in jedem Bereich der gesamten Herstellungskette von erstklassiger und lebensmittelsicherer Qualität – vom weichen Wasser der Kaiserquelle bis hin zum klaren Bier in der Flasche. Damit beweist die Warsteiner Gruppe, dass der Begriff „Premium“ für sie eine Verpflichtung ist.

Nachhaltigkeitsbericht gemäß GRI-Standard

Vor einigen Jahren hat die Warsteiner Brauerei ihren ersten Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht, der alle zwei Jahre erweitert wird. Anhand von zahlreichen Daten und Fakten zu allen Schritten der Wertschöpfungskette stellt das Unternehmen darin umfassend die Grundlagen seines wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Handelns dar. Dafür hat die Global Reporting Initiative (GRI) dem Bericht das Level B zuerkannt. Damit erfüllt die Warsteiner Brauerei als erstes Unternehmen der deutschen Braubranche diesen international anerkannten Berichtsstandard.

Für nachhaltiges Wirtschaften wurde in den letzten Jahren viel getan: 2005 konnte in Warstein der brauereieigene Gleisanschluss mit Container-Terminal eingeweiht werden, 2009 erhielt die Warsteiner Brauerei ein Blockheizkraftwerk und 2011 wurde die Warsteiner Brauakademie für Forschung und Entwicklung eröffnet. Ende 2011 wurde auf dem Gelände der Paderborner Brauerei ein Windrad errichtet, das jährlich zirka 40 Prozent des Strombedarfs von 1 Mio. kWh am Standort Paderborn abdeckt. Seit 2012 erfüllt die Warsteiner Gruppe an allen Produktionsstandorten die DIN EN ISO 50001:2011-Norm und verfügt damit als erstes Brauereiunternehmen in Deutschland über zertifizierte Energiemanagementsysteme. Eine 2013 veröffentlichte Studie des britischen Marktforschungsinstituts Campden BRI ergab, dass die Warsteiner Brauerei weltweit zur Spitze der Brauereien



gehört, die am wenigsten Energie und Wasser für die Bierproduktion benötigen. Das herausragende Engagement und die Transparenz zur Nachhaltigkeit unterstreichen zwei Untersuchungsergebnisse aus 2015: Für das herausragende Engagement in diesen Bereichen wurde die Warsteiner Brauerei in der Kategorie „Bier / Biermischgetränke“ von den Konsumenten mit dem Focus Award „Mit gutem Gewissen“*, Preisträger Nachhaltigkeit, in GOLD ausgezeichnet.

Auch im aktuellen Ranking des Informationsportals „Rank a Brand“ setzt sich die Warsteiner Brauerei als führende Privatbrauerei in Deutschland klar gegenüber den größeren Mitbewerbern mit Platz 2 im Biersegment ab. „Rank a Brand“ untersucht Markenhersteller auf ihre Transparenz zur Nachhaltigkeit und den verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen, endlichen Ressourcen*. Für uns ist dies Ansporn und Verpflichtung zugleich, dass wir mit gleicher Intensität auch in Zukunft daran weiterarbeiten“, so Peter Himmelsbach, Geschäftsführer Technik der Warsteiner Brauerei.

*Quelle: Focus Magazin, Nr.44/15, Ausgabe 24. Oktober

*Quelle: <http://rankabrand.de/bier>

Für nähere Informationen:

Abteilung Unternehmenskommunikation
Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG
Sinje Vogelsang
Leiterin Unternehmenskommunikation
Domring 4-10
59581 Warstein
Tel.: 02902/88-1337
Fax: 02902/88-2337
E-Mail: SVogelsang@warsteiner.com
Website: www.warsteiner-gruppe.de