



Nachhaltigkeitsbericht | 2010

Zum Wohle für Mensch & Natur



Krombacher



Gliederung / Übersicht

	Vorwort der Geschäftsführung	06
1.	Einleitung	08
2.	Vision und Werte: Zum Wohle für Mensch & Natur	10
3.	Eckdaten der Krombacher Brauerei	15
4.	Unternehmen und Markt	18
4.1	Anfänge der Brauerei	18
4.2	Krombacher Pils als Monomärke	18
4.3	Ausbau des Produktportfolios	19
4.5	Aktuelle Entwicklung	20
5.	Brauprozess	21
6.	Produktionsprozess	24
6.1	Rohstoffe	24
6.2	Energieverbrauch	28
6.3	Verpackung	31
7.	Umweltauswirkungen	35
7.1	Wertstoffe	35
7.2	Gebrauchswasser	36
7.3	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	38
7.4	Hilfsmittel in der Flaschen-Abfüllung	39
7.5	Papierverbrauch der Krombacher Brauerei	40
7.6	Abfälle	41
7.7	CO ₂ -Emissionen der Krombacher Brauerei	44
7.8	Product Carbon Footprint für Krombacher Pils	48



8.	Bisherige Umweltschutz- und Energie-Einsparmaßnahmen	50
8.1	Strom	50
8.2	Wärme	50
8.3	Abwasser	51
8.4	Luft	51
8.5	Lärm	52
8.6	Logistik	52
9.	Zukünftige Umweltziele	53
9.1	Energie-Einsparung	53
9.2	Maßnahmen zum Umweltschutz	54
9.3	Reduzierung der Treibhausgas-Emissionen	55
10.	Mitarbeiter	57
10.1	Mitarbeiter-Entwicklung	57
10.2	Aus- und Weiterbildung	57
10.3	Gesundheitsmanagement	60
10.4	Umweltförderprogramm für Mitarbeiter	63
11.	Kommunikation mit dem Verbraucher	65
11.1	Sich der Verantwortung stellen: Für einen verantwortungsvollen Genuss	65
11.2	Customer Relationship Management	68
12.	Engagement	70
12.1	Gesellschaftliches Engagement	70
12.2	Umweltengagement	75
12.3	Krombacher Engagement im Überblick	85



Die Geschäftsführung der Krombacher Brauerei (von links nach rechts): Bernhard Schadeberg, Uwe Riehs, Dr. h. c. Friedrich Schadeberg, Dr. Rolf Dörendahl, Helmut Schaller.

Vorwort der Geschäftsführung

Die Krombacher Brauerei ist ein selbstständiges, unabhängiges Familienunternehmen mit rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Durch kontinuierliches und ertragreiches Wachstum wollen wir das Unternehmen erhalten und ausbauen. Basis hierfür sind konsequente Marktorientierung, aktives Kostenmanagement, beste technische Ausrüstung und langfristig angelegte unternehmerische Entscheidungen.

Krombacher hat eine ausgewiesene Naturpositionierung. Die Produkte des Portfolios zeichnen sich durch höchste Qualität aus. Die Marke Krombacher steht dabei wie keine andere Biermarke für Reinheit, Frische und unberührte Natur. Die Natur- und Qualitätspositionierung ist dabei die überzeugendste Art, ein Naturprodukt wie Bier zu vermarkten. Zu dieser Unternehmensphilosophie gehört ein bewusster und schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Eine verantwortungsvolle Unternehmensführung nutzt dabei konsequent technische und organisatorische Möglichkeiten, um dem Verbraucher ein Premium-Produkt zu bieten. Insbesondere die Ausrichtung der Gebindepolitik auf Mehrweg ist ein konkreter Beitrag zum Schutz von Umwelt und Klima.

Nachhaltigkeit, Kontinuität und Innovationskraft sind die wesentlichen Faktoren der Geschäftspolitik. Durch diese konsequente Haltung hat sich Krombacher seit den 1950er Jahren von einem regional bedeutenden Anbieter zu einem der bekanntesten Premiummarken in Deutschland entwickelt. Das Vertrauen der Verbraucher in die Marke Krombacher gilt es täglich aufs Neue zu bestätigen und auszubauen.

Unser Unternehmen ist Teil einer sich ständig wandelnden Gesellschaft, welche vielfältige Herausforderungen mit

sich bringt. Es ist unerlässlich, Verantwortung zu übernehmen im Umgang mit Mitarbeitern, der Gesellschaft und der Natur. Klimawandel, Ressourcenknappheit und unsichere wirtschaftliche Perspektiven sind nur einige Stichworte. Die entscheidende Frage ist: Wie stehen wir diesen Themen gegenüber? Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht soll Antworten darauf geben, welche Position Krombacher im komplexen, immer stärker vernetzten Spannungsfeld von sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Faktoren bezieht. Wir stellen den Status quo in den genannten Bereichen dar, formulieren Ziele und legen konkrete Maßnahmen fest, mit denen wir zukünftig den vielfältigen Herausforderungen begegnen wollen.

Wir haben dabei das erklärte Ziel, durch die Absicherung und den Ausbau der Qualitätsstandards Produkte höchster Qualität, Reinheit und Frische anzubieten. Im Produktionsprozess werden wir dabei durch Einsparmaßnahmen und technische Innovationen den Energie- und Wasserverbrauch reduzieren. Durch

die Nutzung von Ökostrom und den Einstieg in regenerative Energien wollen wir die CO₂-Emissionen senken. Die hohe Recycling-Quote soll auf jeden Fall gehalten werden. Das Bekenntnis zum umweltfreundlichen Mehrweg-System ist fester Bestandteil der Produkt- und Distributionspolitik. Unser Umweltengagement werden wir in 2011 durch eine weitere Kooperation mit dem World Wild Fund for Nature (WWF) intensivieren. Intern müssen die Unfallzahlen unter den bundesdeutschen Standard für Brauereien abgesenkt werden. Krombacher tritt des Weiteren für einen verantwortungsvollen und maßvollen Konsum der eigenen Produkte ein. Deshalb werden wir alle eigenen Werbemaßnahmen vorab kontrollieren lassen und uns für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen einsetzen. Unser gesellschaftliches Engagement werden wir auch in 2011 fortführen, sodass wir hier zwischen 80 und 100 soziale Projekte bundesweit unterstützen werden.

Die Geschäftsführung
der Krombacher Brauerei





1. Einleitung

Die Krombacher Brauerei gilt als eine der modernsten Brauereien in Europa und ist heute einer der führenden Anbieter von qualitativ hochwertigen Markenprodukten im deutschen Biermarkt. Das Vertrauen der Verbraucher basiert dabei auf der hohen Premium-Qualität der Krombacher Produkte. Dieses Vertrauen wollen wir nachhaltig und dauerhaft sichern und ausbauen.

Aus dem Bewusstsein der Verantwortung für Mensch und Umwelt hat die Krombacher Brauerei 2002 zum ersten Mal ein groß angelegtes Naturschutzprogramm, das Krombacher Regenwald-Projekt, ins Leben gerufen. Die fruchtbare Zusammenarbeit mit dem World Wide Fund for Nature (WWF) für den Schutz des Regenwaldes hält bis auf den heutigen Tag an. Weitere Maßnahmen, die nicht so sehr im Fokus der Öffentlichkeit standen, aber dennoch genauso wichtig waren, folgten, so z. B. die Unterstützung regionaler Aufforstungsprogramme im Sieger- und Sauerland.

Das Krombacher Regenwald-Projekt hat nicht nur eine enorme Wirkung nach außen, sondern auch nach innen Anstöße für neue Entwicklungen gegeben. Parallel zum öffentlichen Engagement wurde so in den letzten Jahren der eigene Wertschöpfungsprozess, von den Rohstoffen bis hin zum Verbraucher, einer genauen Analyse unterzogen. In der Folge dieser Anstrengungen wurden alle relevanten Rohstoff-, Produkt-, Verpackungs-, Energie- sowie Abfall- und Emissionsdaten gesammelt und kritisch gewürdigt. Die bisherigen Maßnahmen zum Umweltschutz und zur Energieeinsparung wurden analysiert und bewertet. Im vergangenen Jahr wurde eine Machbarkeits-Studie „Regenerative Energien“ in Auftrag gegeben, ebenso wie eine Product Carbon Footprint-Studie (PCF-Studie) für Krombacher Pils. Weitere Arbeiten werden im Jahr 2011 folgen.

Die Krombacher Brauerei ist gut aufgestellt. Das Deutsche Reinheitsgebot verpflichtet zu höchster Qualität, Reinheit und Frische. Gentechnisch modifizierte

Rohstoffe, Geschmacksverstärker, Aromen, die heute vielfach in der Lebensmittelbranche Verwendung finden, sind absolut verpönt. Krombacher Biere sind Naturprodukte. Man geht seit jeher sparsam mit den Ressourcen um. Was Energie- und Wasserverbrauch angeht, gehört Krombacher zu den am besten aufgestellten Unternehmen der Braubranche. Das eindeutige Bekenntnis zum umweltfreundlichen Mehrwegsystem und die Recyclingquote bei Abfällen und Wertstoffen im Produktionsprozess, die mit 98–99 % kaum noch zu steigern sind, sind vorbildlich. Die Krombacher Brauerei ist ein wirtschaftliches gesundes Unternehmen und bietet sichere Arbeitsplätze. Steigend wächst daher seit Jahrzehnten die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Am Arbeitsplatz wurde mit dem systematischen Aufbau eines Gesundheitsmanagements ein wichtiger Schritt getan. 2009 legte die Brauerei für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein zinsloses Umweltdarlehen auf.

Seit jeher legt die Krombacher Brauerei Wert auf gesellschaftliches Engagement. In Zeiten knapper Kassen wird private Initiative immer wichtiger. So hat die Krombacher Brauerei seit 2002 das Engagement für karitative Institutionen und Verbände ausgebaut. So konnten bis auf den heutigen Tag 722 Organisationen in ihrer Tätigkeit für die Gemeinschaft unterstützt werden.

In der öffentlichen Diskussion tritt die Krombacher Brauerei für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Thema Alkohol ein. Im Verbund mit an-

deren gesellschaftlichen Kräften aus Politik und Erziehung ist es Ziel, durch mehr Informationen und Aufklärung, aber auch durch eine konsequente Anwendung bestehender Gesetze, die Verbraucher im Umgang mit dem Thema Alkohol zu sensibilisieren. Die Krombacher Brauerei tritt dabei für einen verantwortungs- und maßvollen Konsum ein.

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht gibt zum ersten Mal einen Gesamtüberblick über das nachhaltige, verantwortliche Handeln der Krombacher Brauerei im Geschäftsbetrieb und gegenüber der sozialen und natürlichen Umwelt. Die Darstellung ist so aufgebaut, dass wir zunächst die Entwicklung der vergangenen Jahre zeigen, den Status quo ermitteln, um daraus schlussfolgernd Ziele und Maßnahmen für die Zukunft zu definieren. Dabei blicken wir, soweit es möglich ist und die Daten vorliegen, auf einen Zeitraum von fünf Jahren zurück, sodass Entwicklungstendenzen sichtbar werden.

Dieser Nachhaltigkeitsbericht ist als Anfang zu verstehen. Er wird – so ist die erklärte Absicht – regelmäßig fortgeschrieben und mit weiteren Maßnahmen und Aktivitäten angereichert, sodass die Verantwortung und das Engagement des Unternehmens sowie der Mitarbeiter für Natur-, Umwelt- und Klimaschutz transparent werden. Zugleich soll dieser Nachhaltigkeitsbericht die Mitarbeiter/-innen für das Thema Nachhaltigkeit / nachhaltiges Wirtschaften sensibilisieren, denn nur durch gemeinsame Anstrengungen können die gesetzten Ziele erreicht werden.

Krombach, im April 2011



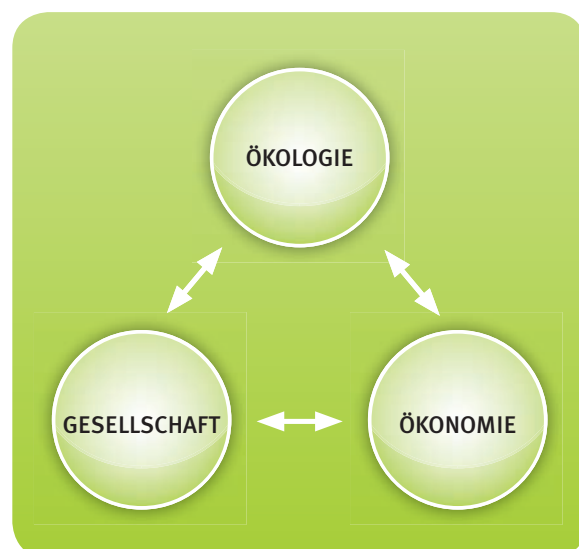
2. Vision und Werte: Zum Wohle für Mensch & Natur

Krombacher hat die nachhaltige Entwicklung des Unternehmens unter das Motto „Zum Wohle für Mensch & Natur“ gestellt. Zu dieser langfristigen, wertorientierten Unternehmenspolitik gibt es keine Alternative.

Unsere Vision eines nachhaltigen Wirtschaftens geht dabei von einem Premium-Qualitätsanspruch aus. Wir tun alles dafür, um über hochqualitative Angebote die Verbraucher von der Marke Krombacher zu überzeugen. Bier ist ein Stück Genuss und hat eine jahrhundertelange Tradition. Es ist vor allem für den Marktführer eine Verpflichtung, diese Tradition zu pflegen und zu wahren. Nur durch diese nachhaltige Markenpolitik, in der wir uns durch die Entwicklung der letzten Jahre bestätigt sehen, sichern wir langfristig den

Unternehmenserfolg. In den von uns besetzten Segmenten des Biermarktes sind wir marktführend oder in perspektivreicher Entwicklung.

Um diesen Erfolg dauerhaft zu gewährleisten, bedarf es eines nachhaltigen, verantwortlichen Handelns, um die Anforderungen im wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Handlungsfeld miteinander in Einklang zu bringen.



Krombacher definiert sechs verschiedene Verantwortungsbereiche

Auf Grundlage der eigenen Unternehmenspolitik ergeben sich sechs essenzielle Handlungsfelder:

(1) Produktqualität:

Beste Rohstoffe, reines Wasser und die hohe Braukunst unserer Braumeister sind die Grundlage des Erfolges der Krombacher Produkte. Eine kontinuierliche Kontrolle sichert höchste Produktqualität.

(2) Der Produktionsprozess:

Die Naturpositionierung verpflichtet zu einem schonenden Umgang mit der Umwelt, den eingesetzten Ressourcen, insbesondere der verbrauchten Energie (Klimaschutz).

(3) Der Schutz der Natur, der Umwelt und des Klimas:

In Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Einrichtungen, Verbänden und Institutionen der Wissenschaft und Forschung werden Projekte zum Schutz der Natur,

der Umwelt und des Klimas geplant und durchgeführt.

(4) Die Verantwortung für die Mitarbeiter:

Aus- und Fortbildung sowie Gesundheitsmanagement sind zentrale Eckpunkte, wenn es um die Förderung der Mitarbeiter / -innen und insbesondere die Zufriedenheit am Arbeitsplatz geht.

(5) Die Verantwortung für die Verbraucher:

Krombacher plädiert für einen verantwortungsvollen Konsum der eigenen Produkte und setzt sich in Kooperation mit anderen gesellschaftlichen Kräften für mehr Aufklärung und Information ein.

(6) Gesellschaftliche Verantwortung:

Gerade die Schwachen und Benachteiligten in unserer Gesellschaft bedürfen der Unterstützung. Besonders in Zeiten knapper öffentlicher Budgets wird private Initiative immer wichtiger. Krombacher fördert daher bundesweit eine Vielzahl von karitativen Einrichtungen.



Der Krombacher Nachhaltigkeitsrat

Die von der Krombacher Brauerei definierten Verantwortungsbereiche bestimmen das nachhaltige, verantwortliche Handeln im eigenen Geschäftsbetrieb und in der natürlichen und der sozialen Umwelt. Alle geplanten Aktivitäten werden dabei auf den Prüfstand gestellt. Damit dies in kompetenter Weise geschieht, hat sich die Krombacher Brauerei mit dem Krombacher Nachhaltigkeitsrat ein Kontrollgremium geschaffen, dem die folgenden Mitglieder / -innen angehören:

Der Vorsitzende des Nachhaltigkeitsrates ist:

- › Prof. Dr. Andreas Schulte

Inhaber des Lehrstuhls für Waldökologie, Forst- und Holzwirtschaft im Institut für Landschaftsökologie der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, Vorstandsvorsitzender des Internationalen Instituts für Wald und Holz NRW an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster



Für die Bereiche Produkt/Produktionsprozess:

- › Prof. Dr. Werner Back



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

Für die Bereiche Umwelt-, Natur- und Klimaschutz:

- › Christoph Heinrich



*Geschäftsleitung
Naturschutz
WWF*

- › Jörg-Andreas Krüger



*Fachbereichsleiter
Naturschutz und
Umweltpolitik
NABU*

Für die Bereiche Gesellschaft / Verbraucher / Mitarbeiter:

- › Prof. Dr. Christiane Hipp

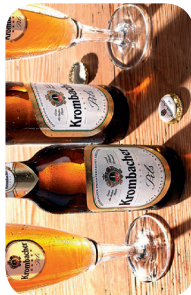
Ordentliche Universitätsprofessorin an der Brandenburgischen Technischen Universität



Cottbus, Lehrstuhl ABWL und Besondere der Organisation, des Personalmanagements sowie der Unternehmensführung

Krombacher
NACHHALTIGKEIT

ZUM WOHLFÜR MENSCH & NATUR



PRODUKT

- › Unverwechselbare Naturpositionierung, die zur höchsten Qualität, Reinheit und Frische verpflichtet.
- › Das Deutsche Reinheitsgebot verpflichtet zur Verwendung von natürlichen Rohstoffen.
- › Krombacher verwendet beste Rohstoffe: Wasser, Hopfen, Malz/Gerste, Hefe aus eigener Zucht.
- › Kontinuierliche Qualitätskontrolle von der Rohstofflieferung bis zur Auslieferung durch ein Team von hoch qualifizierten Qualitätsmanagern und Braumeistern.

ZIELE:

- › Absicherung und Ausbau der Qualitätsstandards.



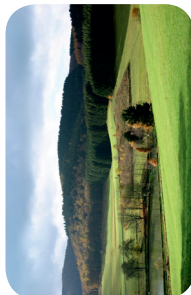
PRODUKTION

- › Ausstoß Standort von 5,407 hl Wasser pro hl: 3,48 hl/hl (Vorjahr: 3,51 hl/hl)
- › Energie pro hl: 34,61 KWh (Vorjahr: 34,97 KWh)
- › Treibhausgas-Emissionen in Höhe von 66.678 Tonnen
- › Abfälle: 13.753 Tonnen
- › Abfall-Wiederverwertungsrate: 98,1 %
- › 98,0 % aller Verpackungen sind Mehrweg

*(alle Werte aus 2010)

ZIELE:

- › Einstieg in regenerative Energieversorgung.
- › Reduktion der CO₂-Emissionen.



UMWELT

- › Seit 2002 besteht das Krombacher Regenwald-Projekt zum Schutz des Regenwaldes in Zentralafrika.
- › Seit 2003 gibt es die Regenwaldstiftung mit knapp 4 Mio. Euro Kapital; aus den Zinserträgen finanziert der WWF die Schutzmaßnahmen.
- › 2009 wurde eine Solaranlage für 170.000 € in Dzanga Sangha installiert.
- › Regionale Aufforstungsmaßnahmen in Sieger- und Sauerland.

ZIELE:

- › In Kooperation mit namhaften Naturschutzorganisationen werden weitere Umweltprojekte implementiert.



MITARBEITER

- › Krombacher fördert Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.
- › Krombacher baut das Gesundheitsmanagement aus.
- › Maßnahmen zur Unfallprophylaxe werden durchgeführt.
- › Fortbildungsmaßnahmen und Duales Studium werden angeboten.
- › Umweltdarlehen für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen werden angeboten.
- › Motivation und Miteinbeziehung der Mitarbeiter/-innen bei Umweltmaßnahmen

ZIELE:

- › Reduktion der Unfallzahlen.
- › Ausbau des Gesundheitsmanagements.



VERBRAUCHER

- › Krombacher ist in 2009 dem Werbekontrollausschuss ZAW beigetreten.
- › Krombacher unterstützt die „Don't drink and drive“-Initiative.
- › Krombacher tritt ein für eine konsequente Anwendung der gesetzlichen Bedingungen.
- › Krombacher setzt sich ein für mehr Aufklärung und Information in Kooperation mit gesellschaftlich relevanten Kräften (Eltern, Erzieher, Schütler).
- › Krombacher verzichtet auf Jugendsponsoring.

ZIELE:

- › Vorabkontrolle aller Werbemaßnahmen.
- › Intensivierter Dialog mit unseren Kunden.



GESELLSCHAFT

- › Kontinuierliche Unterstützung von Einzelprojekten (z. B. Deutsche Krebshilfe, DKMS, Deutsches Kinderhilfswerk etc.)
- › Engagement bei der Unterstützung einer Vielzahl von sozialen, karitativen Verbänden, Vereinen und Organisationen.
- › Schwerpunkte: Unterstützung von Kindern, Frauen, Behinderten, Kranken, Hospizarbeit etc.
- › Seit 2003 wurden 722 Organisationen unterstützt.

ZIELE:

- › Fortführung der sozialen Aktivitäten und Maßnahmen.



Für einen offenen Dialog

Unsere langfristige und nachhaltige Unternehmenspolitik baut auf Ehrlichkeit und Transparenz in der Kommunikation mit den unterschiedlichsten Anspruchsgruppen. Die wichtigste Anspruchsgruppe sind die Verbraucher, die unsere Produkte kaufen und konsumieren. Hier kommt der Qualitätssicherung eine tragende Rolle zu, denn nur zufriedene Verbraucher werden den Produkten der Marke Krombacher wieder ihr Vertrauen schenken. Unser Kundenservice stellt dabei eine wichtige Plattform dar, um auf die Wünsche und Anforderungen der Verbraucher befriedigend und schnell einzugehen.

Mit Lieferanten und Kunden stehen wir in einem fairen Dialog; denn nur in einer langfristigen, konstruktiven Zusammenarbeit können qualitative Standards gesichert und eine erfolgreiche Wertschöpfung erreicht werden. Die Diskussionen mit den Repräsentanten aus Politik und Verwaltung sind vielfältig und breit gefächert. Dabei werden Fragen der Umwelt- oder Gebindepolitik oder aber

Fragen rund um die alkoholpolitische Verantwortung mit den unterschiedlichsten politischen Kräften besprochen. Vor allem im Bereich des Umwelt- und Naturschutzes arbeitet die Krombacher Brauerei seit Jahren mit Nichtregierungsorganisationen wie dem WWF zusammen. Darüber hinaus bestehen wichtige Kontakte zu anderen Organisationen wie dem NABU oder der Deutschen Umwelthilfe. Im regionalen Bereich hat die Krombacher Brauerei ein erfolgreiches Dialoginstrument geschaffen, das seit nunmehr 25 Jahren regelmäßig die Vertreter aus Politik und Verwaltung zu einem gemeinsamen Austausch an einen Tisch bringt.

Für alle diese Anspruchsgruppen ist der erstmals vorliegende Nachhaltigkeitsbericht ein neues, wichtiges Instrument für einen offenen Dialog.

3. Eckdaten der Krombacher Brauerei

ALLGEMEINE ANGABEN

Firma:

Krombacher Brauerei
Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG

Branche:

Brauwirtschaft

Standort:

D-57223 Kreuztal-Krombach,
Kreis Siegen-Wittgenstein,
Nordrhein-Westfalen
Hagener Straße 261

Inhaber:

Dr. h. c. Friedrich Schadeberg
Barbara Lambrecht-Schadeberg
Petra Schadeberg-Herrmann
Bernhard Schadeberg

Geschäftsleitung:

Dr. h. c. Friedrich Schadeberg
Bernhard Schadeberg
Helmut Schaller
Dr. Rolf Dörendahl
Uwe Riehs

WIRTSCHAFTLICHE ECKDATEN

Ausstoß

am Standort: 5,407 Mio. Hektoliter

Umsatz 2010: 557,1 Mio. Euro

Produkte:

Krombacher Pils
Krombacher Pils Alkoholfrei
Krombacher Radler
Krombacher Radler Alkoholfrei
Krombacher Weizen
Krombacher Weizen Dunkel
Krombacher Weizen Alkoholfrei

Cab Biermischgetränke:

Cab Cola & Beer
Cab Banana & Beer
Cab Cherry & Beer

Kunden: Lebensmitteleinzelhandel

Getränkeabholmärkte
Gastronomie

Vertriebsgebiet: national (98 %)
Export (2 %)

Anzahl Mitarbeiter/-innen: 866

Standorte: 1

ECKDATEN

		<i>Einheit</i>	2009	2010
Ausstoß		(in Mio. hl)	5.594	5.613
Rohstoffe	Brauwasser	(in m ³)	759.494	755.632
	Malz	(in t)	81.216	80.322
	Hopfen	(in kg)	36.435	36.435
	Zucker (Biermix)	(in t)	3.298	3.183
Energie	Gas	(in MWh)	129.436	129.723
	Strom	(in MWh)	58.538	57.408
	Gesamt	(in MWh)	187.974	187.132
Produkte	Mehrweg-Flasche	(in %)	82,9	82,4
	Fass	(in %)	14,9	14,6
	Einweg-Glas	(in %)	0,4	0,9
	Einweg-Dose	(in %)	1,8	2,1
Wertstoffe	Treber	(in t)	88.188	88.186
	Hefe	(in t)	1.472	1.498
Gebrauchswasser		(in m ³)	1.127.284	1.122.762
Reinigungsmittel		(in t)	3.082	3.076
CO₂-Emissionen		(in t)	- *	66.678
Abfälle zur Verwertung		(in t)	33.222	13.753

SPEZIFISCHE DATEN

	<i>Einheit</i>	2009	2010
Wasser pro Hektoliter Bier	hl/hl	3,51	3,48
Energie pro Hektoliter Bier	KWh	34,97	34,61

* 2009 noch nicht ermittelt.



**VERANTWORTLICHE PERSONEN IN
DEN EINZELNEN GESCHÄFTSBEREICHEN**

Unternehmenssteuerung	Bernhard Schadeberg Helmut Schaller Dr. Rolf Dörendahl Uwe Riehs
GF Vertrieb	Bernhard Schadeberg
Vertrieb Handel	Stephan Maubach
GF Technik	Helmut Schaller
Qualitätsmanagement	Ludger Hense
Produktion	Manfred Schmidt
Abfüllung	Rainer Rosenberg
Logistik	Michael Kröhl
GF Kaufmännischer Bereich	Dr. Rolf Dörendahl
Einkauf	Thomas Kummeler
IT	Johannes Truttmann
Mitarbeiterentwicklung	Jürgen Hoffmann
Controlling	Martin Wurzinger
GF Marketing	Uwe Riehs
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit	Dr. Franz-J. Weihrauch



4. Das Unternehmen und der Markt

4.1 Die Anfänge der Brauerei

Bierbrauen hat in Krombach eine jahrhundertelange Tradition. Erstmals urkundlich erwähnt wird die Krombacher Brauerei im Jahre 1803; man kann jedoch davon ausgehen, dass bereits seit dem Mittelalter an dem verkehrsgünstigen Platz auf dem Weg zwischen Olpe und Siegen Bier gebraut wurde.

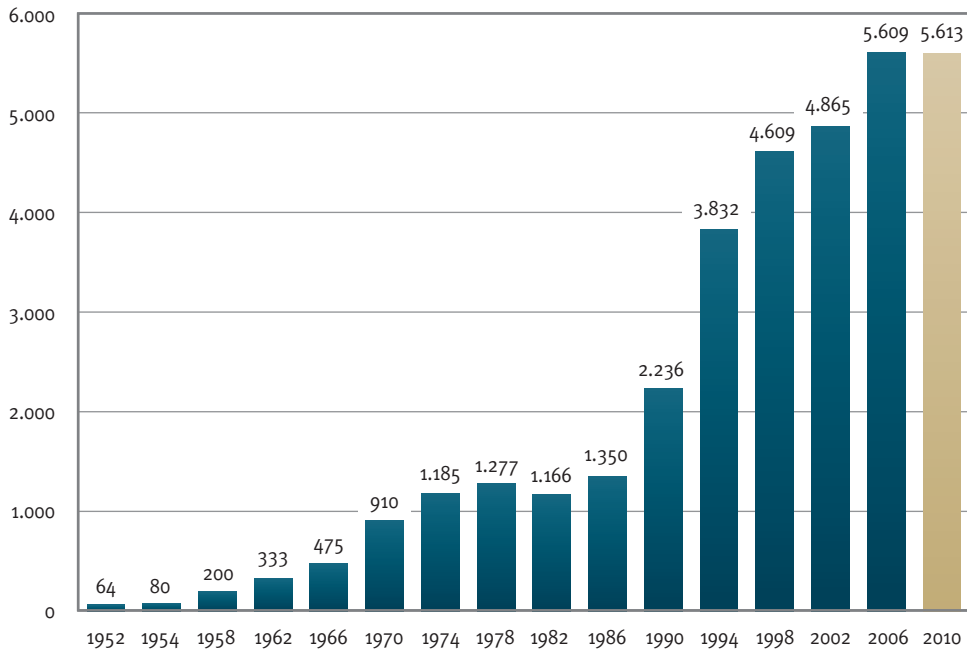
Seit etwa 1890 sind am Standort Versuche dokumentiert, ein Bier nach Pilsener Brauart zu brauen; ab 1891/92 gelangt Krombacher Pilsener dann in den Verkauf. Wenige Jahre später macht ein kompletter Neubau die Brauerei zu einem nach damaligen industrielltechnischen Maßstäben mustergültigen Standort. Der Ausstoß steigt in der Zeit bis 1945 bis maximal 50.000 hl an. Bereits in den 1930er Jahren ist Krombacher Pils die mit Abstand wichtigste Sorte.

4.2 Krombacher Pils als Monomärke

Der eigentliche Aufstieg von Krombacher von einer guten, fest in der Region verwurzelten Biermarke zum nationalen Premium-Anbieter vollzieht sich seit den 50er Jahren. Große Investitionen in technische Innovationen und die Erkenntnis, dass Krombacher als Markenartikel betrachtet und geführt werden muss, bescherten einen raschen Aufstieg, der dazu führt, dass Ende des 20. Jahrhunderts Krombacher Pils zur beliebtesten und meistgekauften Premiumpilsmarke in Deutschland wird – eine Position, die Krombacher Pils bis auf den heutigen Tag innehat.



AUSSTOSS-ENTWICKLUNG DER KROMBACHER BRAUEREI 1952–2010 (in Mio. hl)



4.3 Ausbau des Produktportfolios

Bis 1998 wird Krombacher Pils als Monomarkte geführt; in diesem Jahr bekommt die Marke dann einen kleinen Partner zur Seite gestellt, nämlich Krombacher Alkoholfrei, das im ersten Jahr einen Ausstoß von 14.000 Hektolitern verzeichnen kann. Diese zunächst bescheidene Erweiterung deutet auf kommende Veränderungen hin. Denn die zunehmende Ausdifferenzierung der Verbrau-

cherwünsche erfordert eine schnelle Ausweitung des Produktportfolios. In den Jahren ab 2002 wird zügig und erfolgreich ein Produktportfolio aufgebaut. Heute stehen mit Krombacher Alkoholfrei, Krombacher Radler, Krombacher Radler Alkoholfrei, Krombacher Weizen und Krombacher Weizen Alkoholfrei starke neue Produkte an der Seite des Flaggschiffes Krombacher Pils.



Vornehmlich jüngere Zielgruppen werden seit 2001 mit der Marke Cab und einem mittlerweile auf drei Produkte ausgedehnten Portfolio angesprochen. Das Segment der Biermischgetränke ist von Mode- und Geschmacksströmungen geprägt. Hoher Innovationsdruck und deutlich kürzere Produktlebenszyklen prägen daher den Markt. Neben Cab Cola & Beer gibt es mit Cab Banana & Beer und Cab Cherry & Beer weitere Produkte in der Cab Range.



4.5 Die aktuelle Entwicklung

Die aktuelle Ausstoßentwicklung der Krombacher Brauerei im Jahre 2010 weist einen Gesamtausstoß von 5,613 Mio. Hektolitern auf. Der Umsatz liegt bei 557,1 Mio. Euro (am Standort Krombach 5,407 Mio. Hektoliter).

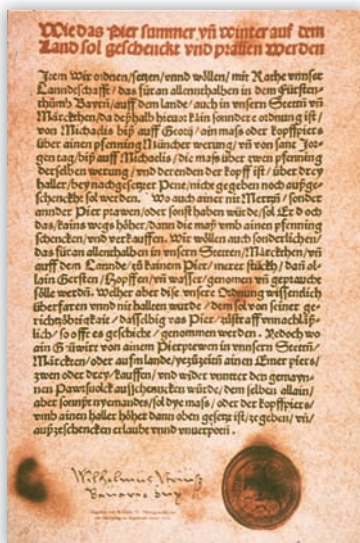
Segment (in Tsd. hl)	2010	2009	Veränderung in hl	Veränderung in %
Marke Krombacher				
Krombacher Pils	4.495	4.482	13	0,3
Krombacher Alkoholfrei	257	238	19	8,0
Krombacher Radler	371	339	32	9,4
Krombacher Weizen	173	161	12	7,5
Marke Krombacher Gesamt	5.296	5.220	76	1,5
Marke Cab				
Cab	111	156	-45	-28,8
Sonstige Marken	206	218	-12	-5,5
Krombacher Gruppe „Bier“	5.613	5.594	19	0,3



5. Der Brauprozess

„Das Bierbrauen ist eine der vornehmsten und nöthigsten Beschäftigungen des Nahrungsstandes“, heißt es in einer alten Enzyklopädie aus dem Jahre 1775. Und derjenige, der diese ‚Kunst‘ perfekt beherrschen muss, ist der Braumeister. Die Arbeitsmethoden indessen haben sich erheblich gewandelt. Früher war es harte Handarbeit, das Malz zu schroten, in den Kessel zu schütten, die Lagerfässer und die Flaschen zu füllen, um nur einige Beschäftigungen zu nennen.

Heute übernehmen das dank des Fortschritts Maschinen. Der moderne Braumeister in Krombach prüft die Qualität der eingesetzten Rohstoffe und lenkt die Brauprozesse durch modernste Anlagen. Unverzichtbar ist aber nach wie vor der Geschmackssinn, auf den sich auch der moderne Braumeister unbedingt verlassen muss. Durch Verkostungen bei den täglichen Rundgängen kontrollieren die Krombacher Braumeister die gleichbleibend hohe Qualität.



Heute ist inmitten der ursprünglichen Natur des Rothaargebirges eine der modernsten Brauereien Europas zu Hause. Die Krombacher Brauerei ist in Kreuztal-Krombach angesiedelt und fügt sich harmonisch in das Landschaftsbild ein. Eigens hierfür wurde durch den Architekten Friedrich Ernst von Garnier ein Farbkonzept entwickelt, das diese Einbettung in die umgebende Natur eindrucksvoll unterstreicht.¹

¹ Vgl. Friedrich Ernst v. Garnier: Meine farbige Welt. Bad Kreuznach, o. J., Seite 148–149



Man unterscheidet in Krombach das sogenannte Altgelände (Sudhaus, Gär- und Lagerbereich, Filtration, Verwaltung, Qualitätssicherung) und den Bereich Littfetal (Abfüllanlagen, Logistik). Beide Betriebsteile sind durch einen unterirdischen Medienkanal verbunden. Die gesamte Betriebsfläche beträgt ca. 210.000 m².

DAS SUDHAUS

Bei der Krombacher Brauerei sind fünf Sudlinien in Betrieb. Im Maischebotich wird geschrotetes Malz mit dem Brauwasser vermischt. Nach dem Entfernen aller unlöslichen Bestandteile im Läuterbottich kommt in der Würzpfanne Edelhopsfen hinzu. Nach dem Kochen wird die heiße Würze abgekühlt und in die Gärkeller gepumpt. Auf dem Weg in die Gärtanks wird der Bierwürze die Hefe beigegeben. Sie bildet aus dem Malzzucker Alkohol und Kohlensäure.



GÄR- UND LAGERBEREICH

Nach der Gärung hat das Jungbier in den Lagertanks ausreichend Zeit, zu seinem vollen Geschmack zu reifen, bevor es in der Filtration von Hefe- und Eiweißresten befreit wird. Durch ein unterirdisches Leitungssystem gelangt das filtrierte Bier in die Fass- und Flaschenabfüllung.



ABFÜLLUNG

In der Abfüllung gibt es elf Abfülllinien (Partydosen-, Keg- und Flaschen-Anlagen). Pro Tag werden bis zu 5,5 Mio. Flaschen abgefüllt. Die Keg-Anlage hat eine Leistung von eintausend 50-l-Fässern pro Stunde.



LOGISTIK

In der Logistik beginnt der Weg zu unseren Kunden in Gastronomie und Handel. Insgesamt 3,5 Kilometer Palettentransporttechnik gewährleisten eine reibungslose und schnelle Ent- und Beladung der LKW. Die Verlängerung der sogenannten HTS / Hüttentalstraße zur Bundesautobahn A 4 war ein entscheidender Schritt zur Verbesserung der Anbindung an das nationale Fernstraßennetz.



6. Der Produktionsprozess

Den einzigartigen Geschmack und seine hohe Güte verdanken Krombacher Pils und die anderen Produkte aus dem Portfolio dem wohlgehüteten Braurezept – und, getreu dem Reinheitsgebot von 1516, folgenden erlesenen Zutaten: kostbares Felsquellwasser aus der walddreichen Umgebung Krombachs, dessen vortreffliche Eignung zur hohen Kunst des Bierbrauens schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts entdeckt wurde. Sorgfältig ausgewählter, feinsten Aromahopfen aus der Hallertau, der dem Krombacher Pils seinen unverwechselbaren aromatischen Geschmack verleiht. Malz, dem wichtigsten Grundstoff für das volle Geschmackserlebnis. Unter Zugabe von Wasser entsteht es in der Mälzerei aus zweizeiliger Sommerbraugerste. Übrigens: Ausschließlich junge und besonders gärkräftige Brauhefe wird, von den Braumeistern der Krombacher Brauerei selbst kultiviert, für den natürlichen Brauprozess verwendet.

6.1 Die Rohstoffe

6.1.1 DAS BRAUWASSER

Der Geschmack der Krombacher Produkte wird ganz entscheidend geprägt durch sein Brauwasser. Neben den hochwertigen Zutaten liegt das Geheimnis des einzigartigen Geschmacks der Krombacher Produkte vor allem im frischen, reinen und mineralarmen Felsquellwasser, mit dem es gebraut wird.

Krombach ist ein Stadtteil von Kreuztal im Kreis Siegen-Wittgenstein und hat etwa 2.200 Einwohner. Der Kreis ist der südlichste in Westfalen und wird im Norden durch das Rothaargebirge und im Süden durch den Westerwald begrenzt. Bezogen auf den Anteil an Waldflächen an der Gesamtfläche ist der Kreis Siegen-Wittgenstein mit rund 66 % der walddreichste Kommunalkreis der Bundesrepublik Deutschland. Wald ist unersetzlich für den Wasserhaushalt. Wald speichert wesentlich mehr und besser Niederschlagswasser als alle anderen

Landnutzungsformen und hat eine bedeutende Filterfunktion für das Wasser. Das Wasser zum Brauen wird aus ca. 40 Tiefbrunnen in einem Umkreis von fünf Kilometern um die Brauerei gewonnen. Diese Brunnen sind teilweise bis zu 100 m tief in den Felsen des Rothaargebirges hineingebohrt. Im langjährigen Mittel über 1.100 mm Niederschlag und viel Wald sichern über eine vergleichsweise hohe Grundwasserneubildungsrate die nachhaltige Nutzung des Wassers.

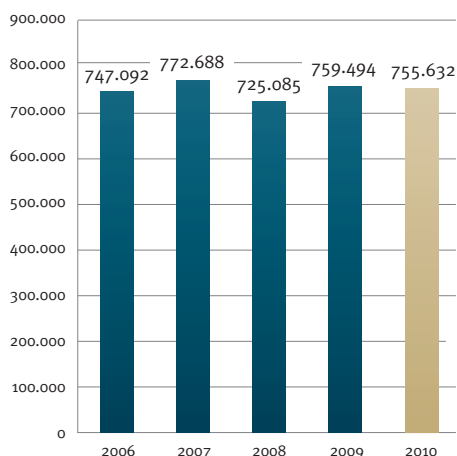
Wasser stellt mit 90 % den größten Rohstoffanteil beim Bierbrauen. Eine stets gleichbleibende, charakteristische Qualität des Brauwassers im Rahmen enger Toleranzen – weit über die allgemeinen Anforderungen an Trinkwasser hinaus – ist die Grundvoraussetzung für den hervorragenden Geschmack der Krombacher Biere. Das bedeutet, dass die Gewinnung und schonende Behandlung des Wassers für die Brauer in Krombach eine Aufgabe von ganz besonderer Bedeutung ist, handelt es sich doch um den ersten wichtigen Prozessschritt in der Herstellung des Bieres.

DER BRAUWASSER-BEDARF IN KROMBACH

Der Bedarf an Brauwasser variiert nur leicht und lag für die Jahre 2006–2010 immer bei ca. 750.000 m³.



**Brauwasser (in m³) Krombacher
Brauerei 2006–2010**



6.1.2 DAS MALZ

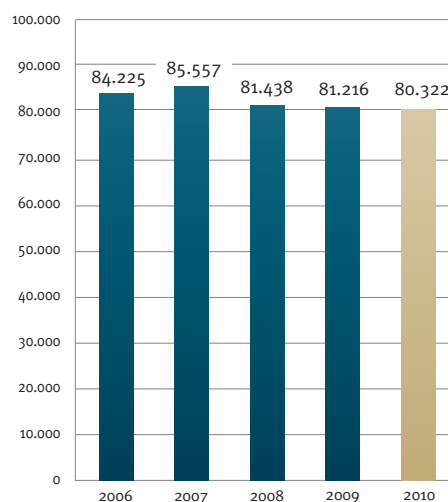
Der größte Teil der Gerste, die als Malz in Krombach verarbeitet wird, kommt aus Deutschland. Weitere Lieferländer sind Holland und Frankreich.

Selbstverständlich wird in Krombach auf die Verwendung gentechnisch veränderter Gerste verzichtet. Dieser Grundsatz ist wichtiger Bestandteil unserer Lieferverträge.

Damit man aber Gerste im Brauprozess überhaupt verwenden kann, muss sie zunächst in der Mälzerei in einer spezifischen Weise vorbehandelt werden. Die Getreidekörner werden zunächst durch Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht.

Nach einigen Tagen wird dieser Prozess unterbrochen und das Getreide wird bei einer Temperatur von 80–85 °C getrocknet. Bei diesem Vorgang – dem „Darren“ – werden Enzyme gebildet. Diese helfen beim sogenannten „Maischen“ im Sudhaus, wo das Malzschrot mit warmem Krombacher Felsquellwasser verrührt und die unvergärbare Stärke des Malzes in vergärbare Zucker umgewandelt wird.

Malzverbrauch 2006–2010 (in t)



MALZVERBRAUCH

Seit 2006 ist der Malzverbrauch um etwa 4,6 % auf 80.322 Tonnen im Jahr 2010 zurückgegangen (Vorjahr: 81.216 Tonnen). Eine Ursache für den Rückgang ist, dass durch besonders schonende Verfahren in der Wertschöpfungskette eine bessere Ausnutzung des Rohstoffes erreicht werden konnte.

Zugleich hat sich in den letzten Jahren der Anteil der Biermischgetränke an der Gesamtproduktion deutlich erhöht. Bei den Biermischgetränken wird nur zu 50 % Krombacher Pils eingesetzt. Dies geht einher mit einem geringeren Malzeinsatz und führt zu einer Absenkung des Malzverbrauches pro Hektoliter.

6.1.3 HOPFEN

Krombacher Biere verdanken ihren feineren Geschmack dem hochwertigen Aromahopfen. Diese zur Ordnung der Nessel-Arten gehörende Pflanze ist weit verbreitet und wächst vielerorts wild. Für das Brauen von Krombacher Bieren wird jedoch kultivierter Hopfen benutzt, der hohen Qualitätsnormen entsprechen muss. Der Hopfen wird aufwendigen Qualitätsprüfungsverfahren unterzogen. So wird bereits der Rohhopfen zertifiziert und erhält, sofern er die Qualitätsansprüche erfüllt, ein Siegel mit der Bezeichnung „Deutscher Siegelhopfen“. Dann erfolgt die Veredelung des Hopfens in einem geschlossenen Arbeitsprozess und eine Zweit Zertifizierung. So ist garantiert, dass nur bester Hopfen in Krombach in den Brauprozess gelangt. Verwendet wird dabei ausschließlich die ‚Dolde‘ der weiblichen Pflanze, deren Aromastoffe so wichtig für den unverwechselbaren, individuellen Charakter



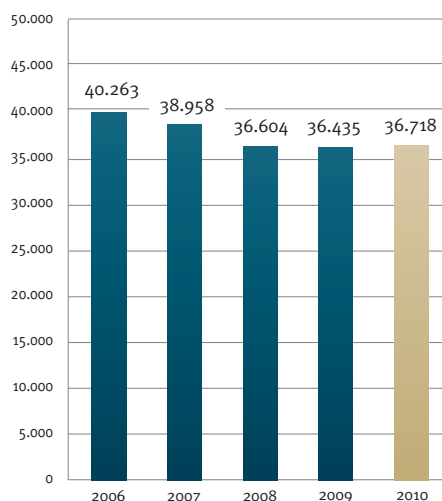


von Krombacher Pils sind. Der Hopfen wird beim Kochen der Würze beigegeben. Dadurch gelangen die Hopfenbitterstoffe und die Hopfenöle in die Bierwürze. Diese geben dem Bier sein typisch fein-herbes Aroma.

DER HOPFENVERBRAUCH

Seit 2006 ist der Verbrauch an Hopfen um etwa 8,8 % auf 36.718 kg im Jahr 2010 zurückgegangen und bleibt damit annähernd auf dem Niveau des Vorjahres (36.435 kg).

Hopfenverbrauch (in kg) 2006–2010



Zu berücksichtigen ist beim Hopfen die Tatsache, dass es – je nach Jahrgang – zu Ausbeuteschwankungen von bis zu zehn Prozent kommen kann.

6.1.4 HEFE

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

In Krombach legt man daher großen Wert auf die Qualität der Hefe und betreibt hier eine eigene systematische Hefereinzucht. Nur gärkräftige, junge Hefe wird in einer sogenannten Einmalführung verwendet.

6.1.5 ZUCKER

Ausschließlich bei den Biermischgetränken – Krombacher Radler, Krombacher Radler Alkoholfrei und den Cab Produkten – wird in der Herstellung

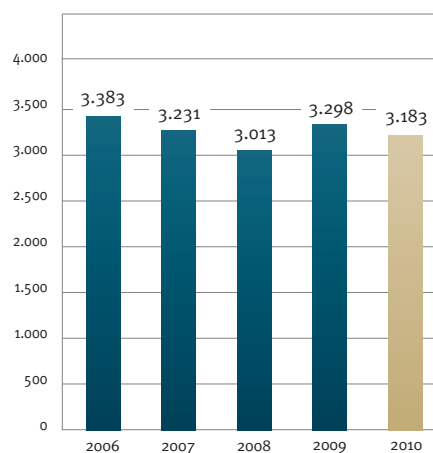
Naturzucker verwendet. Auf künstliche Süßstoffe wird in Krombach völlig verzichtet.

Die Limonaden werden mit Wasser, Naturzucker und den entsprechenden Grundstoffen in Krombach selbst hergestellt.

ZUCKERVERBRAUCH

Der Zuckerverbrauch für die Biermischgetränke zeigt im Gegensatz zum Verbrauch an Hopfen und Malz keinen Trend. Er schwankt zwischen rund 3.000 t (2008) und fast 3.400 t (2006).

Zuckerverbrauch (in t) 2006–2010

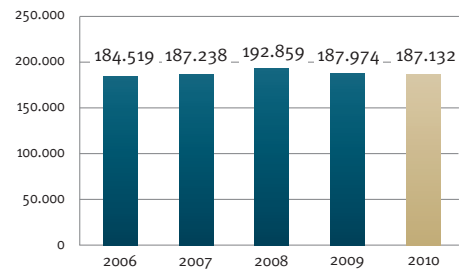


6.2 Der Energieverbrauch

DER ENERGIEBEDARF INSGESAMT

Der Gesamtenergiebedarf liegt für 2010 bei 187.132 MWh und hat sich damit um 842 MWh seit dem vergangenen Jahr verringert. Im Vergleich zu 2008 beträgt die Reduktion 5.727 MWh.

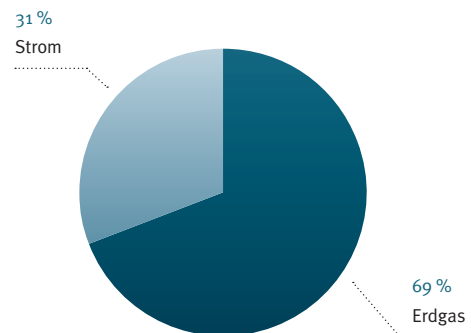
*Energieverbrauch gesamt
2006–2010 (in MWh)*



DER ENERGIEMIX

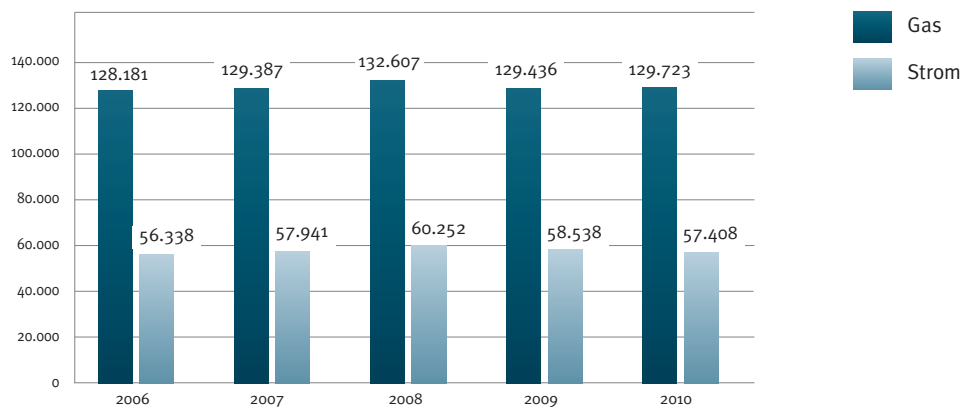
Den Gesamtbedarf an Energie deckt die Krombacher Brauerei zu 100 % aus den Energieträgern Strom und Erdgas. Dabei hat Erdgas einen Anteil von 69 % und Strom einen Anteil von 31 % an der in Krombach benötigten Energie.

*Energiemix der Krombacher
Brauerei 2010 (in %)*



ERDGAS- UND STROMVERBRAUCH

Energieverbrauch Gas / Strom 2006–2010 (in MWh)



› Beim Energieträger Erdgas steigt der Verbrauch gegenüber dem Vorjahr leicht an. Gegenüber 2008 konnte jedoch eine Reduktion des Energieeinsatzes um ca. 2.884 MWh erreicht werden. Dies bedeutet eine Einsparung von etwa 2,2 %.

› Beim Energieträger Strom muss kritisch angemerkt werden, dass eine Reduzierung – betrachtet man die letzten fünf Jahre – nicht vorgenommen werden konnte. Dies hat die folgenden Ursachen:

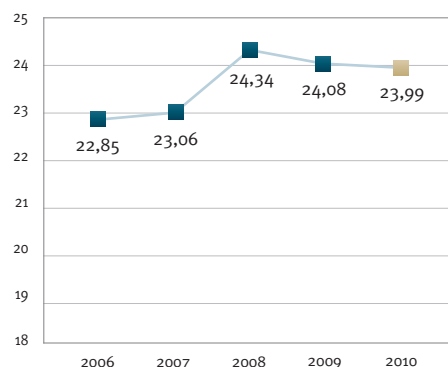
- › Die Diversifizierung der Produkt- und Gebindepalette erhöhte die Komplexität der Prozesse.
- › Individualflaschen von Wettbewerbern erhöhen den Sortieraufwand.
- › Verstärkte Automatisierung.
- › Einfügung neuer Prozessschritte (Pasteurisierung, Verpackung).

DER SPEZIFISCHE ENERGIE-VERBRAUCH

Die Entwicklung des spezifischen Energieverbrauchs spiegelt die Entwicklung der absoluten Verbrauchszahlen wider. Bei Erdgas gibt es im Vergleich zum vergangenen Jahr eine leichte Reduktion des spezifischen Erdgasverbrauchs von 24,08 KWh/hl auf aktuell 23,99 KWh/hl. Beim spezifischen Stromverbrauch sinkt der Wert von 10,89 KWh/hl auf nun 10,62 KWh/hl.

ERDGAS PRO HEKTOLITER

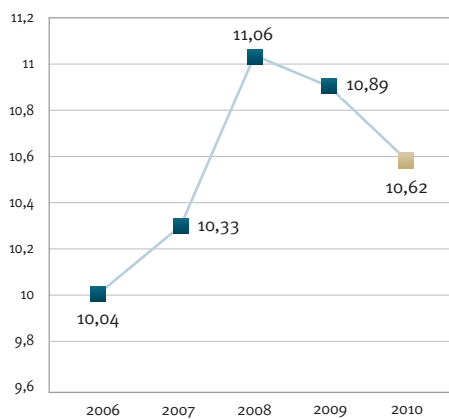
Erdgas (in KWh) pro Hektoliter Bier 2006 – 2010



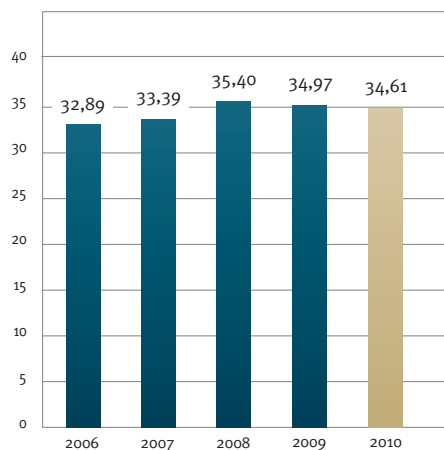


STROM PRO HEKTOLITER

Stromverbrauch (in kWh) pro Hektoliter Bier 2006–2010



Energieverbrauch (Erdgas und Strom zusammen)



Im Branchenvergleich ist die Krombacher Brauerei beim Energieverbrauch pro Hektoliter sehr gut aufgestellt. Kunze gibt an, dass für Brauereien, die einen jährlichen Ausstoß von mehr als 250.000 Hektoliter haben, der Energiebedarf pro Hektoliter durchschnittlich bei etwa 51 kWh liegt.² Die Krombacher Brauerei unterschreitet diesen Wert um 32,1 %.

ZIELE:

- › Ziel muss es sein, hier durch die Verbesserung des Wirkungsgrades in den kommenden Jahren zu einer deutlichen Reduzierung zu kommen. Erste Erfolge können verzeichnet werden: Geht man von dem Wert für 2008 aus, so konnte der Stromverbrauch bereits um 3,7 % gesenkt werden, dennoch aber liegt man immer noch um 1,9 % über dem Wert von 2006. (Ausführliche Angaben zu den Reduktionszielen siehe Seite 53 des Nachhaltigkeitsberichtes)

² Vgl. Wolfgang Kunze, Technologie Brauer und Mälzer, 8. völlig neu bearbeitete Auflage, Seite 734.

- › Ziel wird es zukünftig sein, regenerative Energieträger einzusetzen bzw. deren Anteil am Energiemix zu erhöhen. Damit können die Treibhausgas-Emissionen deutlich gesenkt werden (siehe insbesondere Kapitel 9: Zukünftige Umweltziele).

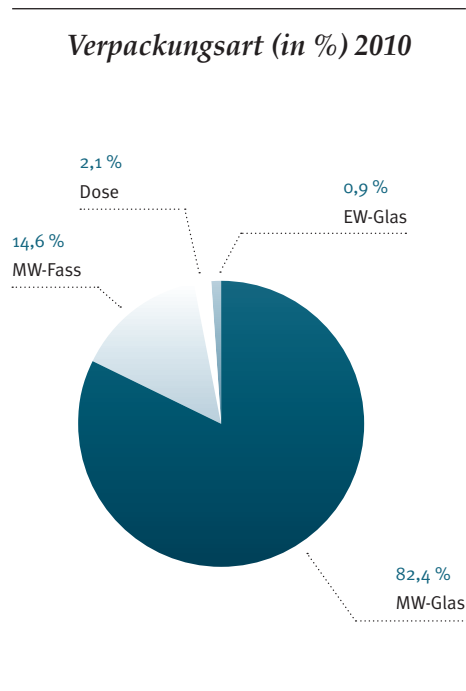
6.3 Die Verpackung

DIE MEHRWEG-POSITIONIERUNG DER KROMBACHER BRAUEREI

Die Krombacher Brauerei ist seit Jahren in der Gebindepolitik dem Mehrwegsystem verpflichtet. Bereits lange vor der Neuregelung der Verpackungsverordnung im Jahre 2003 setzte man in Krombach auf das umweltfreundliche Mehrwegsystem. Durch Gebindeinnovationen – z. B. durch die Einführung des Elferkastens – ist man bestrebt, die Mehrwegquote auf einem hohen Niveau zu halten. Der Gesamt-Mehrweganteil an der Krombacher Produktion beträgt für das Jahr 2010 97 %. Produkte in Einweg-Verpackungen machen 3 % aus.

VERTEILUNG DER VERPACKUNGSARTEN AUF DIE GESAMTPRODUKTION

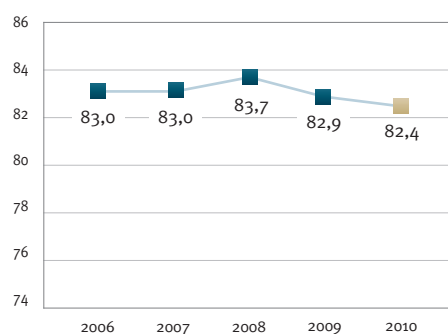
Die Verteilung der unterschiedlichen Verpackungsarten für 2010 sieht wie folgt aus:



GLAS-MEHRWEG

Der Glas-Mehrweganteil an der Gesamtproduktion liegt kontinuierlich über 80 %. Für das Jahr 2010 liegt der Anteil aktuell bei 82,4 %.

Anteil MW Glas am Ausstoß 2006–2010 (in %)

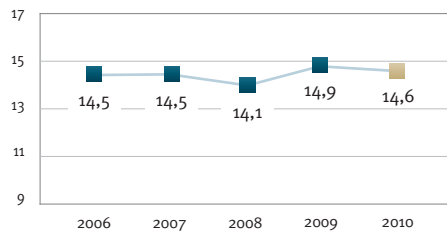


FASSBIER

Auch Fässer stellen ein Mehrwegsystem dar. Insbesondere seit der Einführung der Fassbierbepfandung 2007 hat sich die Rücklaufquote deutlich erhöht. Auch

hier erweist sich also das Pfandsystem als ein wirksames umweltpolitisches Instrument. Der Anteil des in Fässern abgefüllten Bieres ist allerdings – analog zur Branchenentwicklung insgesamt – seit Jahren leicht rückläufig.

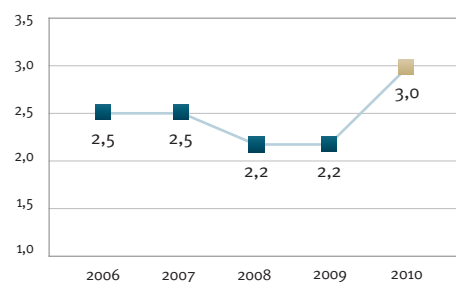
*Fass-Anteil am Ausstoß
2006–2010 (in %)*



EINWEG-GEBINDE

Gebinde aus EW-Glas und die Dose sind im Krombacher Sortiment von untergeordneter Bedeutung. Der EW-Glas-Anteil bewegt sich zurzeit bei unter einem Prozent. Der Anteil der Dose lag im Jahre 2002 bei 6 %. Nach Einführung der neuen Pflichtpfandverordnung ging der Anteil des Bieres, das in Dosen abgefüllt wird, deutlich zurück. Zurzeit hat die Dose einen Anteil von 2,1 % an der Gesamtproduktion.

*Anteil Dose / EW-Glas am Ausstoß
2006–2010 (in %)*



MEHRWEG MIT BREITER AKZEPTANZ BEIM VERBRAUCHER



Das Mehrwegsystem ist im Biermarkt auf breiter Front akzeptiert. Wie Marktforschungszahlen eindrucksvoll belegen, liegt der Mehrweganteil in der deutschen Brauwirtschaft für 2010 bei 83,2 % (Quelle: Nielsen Marktforschung; gegenüber weniger als 70 % vor der Neuregelung der Verpackungsverordnung). Die erfolgreiche Lenkungswirkung der Verpackungsverordnung in puncto Umweltschutz steht ebenfalls außer Frage, denn durch die neue Pflichtpfandgesetzgebung wurde auch die Vermüllung der Landschaft deutlich reduziert.

GLAS-MEHRWEG = BIERGENUSS



Der qualitäts- und genussorientierte Biertrinker lehnt Bier aus einer anderen Gebindeart nahezu kategorisch ab. Dose und PET-Flaschen besetzen allenfalls eine Nische. Wirklichen Genuss verspricht das Premium Pils nur aus dem Glas-Mehrweggebilde, wie wissenschaftliche Studien und Verbraucherbefragungen belegen. Neun von zehn Biertrinkern wollen ihr Premium Pils in der Mehrweg-Glasflasche angeboten bekommen.

MEHRWEG SCHAFFT ARBEITS- PLÄTZE

Insgesamt, so der Verband der Getränkefachgroßhändler in Deutschland, seien durch die Implementierung der Pflichtpfandverordnung ca. 6.000 neue Arbeitsplätze entstanden. In den nachgelagerten Bereichen ist die Entwicklung ebenfalls positiv, so etwa bei der Herstellung von Mehrwegkästen und Mehrwegflaschen. Insbesondere die Glasindustrie musste die Kapazitäten erheblich ausbauen, um den anhaltenden Nachfrageboom nach Mehrweg befriedigen zu können. Auch in Krombach hat man Neueinstellungen, vor allem in den Bereichen Logistik, Abfüllung und Außendienst, vorgenommen. Seit 2001 sind fast 100 neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eingestellt worden.



Bundesumweltminister Jürgen Trittin 2004 zu Besuch in der Krombacher Brauerei. Gemeinsam mit Vertretern der Getränkeindustrie, der Brauwirtschaft und Umweltverbänden erörterte man in Krombach die umwelt- und arbeitspolitischen Vorteile des Mehrwegsystems.

NEUE VERORDNUNG SORGT FÜR INVESTITIONEN

Das Investitionsvolumen für die 2007 in Betrieb genommene Mehrweg-Anlage „H“ und die dafür notwendige Halle beläuft sich auf 30 Mio. Euro. Die für den Aufbau von Halle und Anlage notwendigen Aufträge bedeuten einen wichtigen, zusätzlichen Impuls für die positive Entwicklung von Industrie und Handwerk in der Region und in Deutschland. Die Krombacher Brauerei vergibt die Aufträge bewusst an deutsche Spezialisten für Anlagenbau und -montage sowie an viele weitere mittelständische Unternehmen aus dem gesamten Bundesgebiet. In einer weiteren Modernisierungs-Offensive folgte dabei bereits das nächste Projekt: Die Komplett-Erneuerung der Mehrweg-Anlage „C“. Das Investitionsvolumen beläuft sich hierbei auf ca. 15 Mio. Euro. Die Inbetriebnahme der neuen Anlage „C“ erfolgte 2008.

POSITIVE AUSWIRKUNGEN FÜR DIE UMWELT

Insbesondere die Ausrichtung der Gebindepolitik auf Mehrweg ist ein konkreter Beitrag zum Schutz von Umwelt und Klima. Die hochwertigen Mehrweg-Glasflaschen in Krombach können bis zu 40-mal wiederbefüllt werden und bewegen sich in einem geschlossenen Kreislauf zwischen Brauerei, Getränkefachgroßhandel, Getränkemarkt / Lebensmittel-einzelhandel und Verbrauchern. Altglas kann ohne Probleme eingeschmolzen und recycelt werden. Durch die eindeutige Mehrwegorientierung der Krombacher Brauerei entsteht deutlich weniger CO₂, was somit auch eine bewusste Entscheidung pro Umwelt bedeutet. In der Gesamtbilanz ist das Glasmehrwegsystem deutlich umweltfreundlicher als

Dose oder PET es je sein könnten. Würde man die gesamte Mehrwegflaschenabfüllung der Krombacher Brauerei von heute auf morgen in PET-Flaschen abfüllen, so würde der CO₂-Ausstoß auf fast das Doppelte ansteigen, bei der Abfüllung in Metall Dosen sogar auf mehr als das Dreifache.



Beim Besuch der Krombacher Brauerei 2007, anlässlich der Inbetriebnahme der neuen Mehrweganlage, ließ sich Bundesumweltminister Sigmar Gabriel (links) vom Geschäftsführer Technik der Krombacher Brauerei, Helmut Schaller, die neue, hochmoderne Abfüllanlage zeigen. Gabriel: „Ich finde es hervorragend, dass es mittelständische Unternehmen wie die Krombacher Brauerei gibt, die wirtschaftlichen Erfolg mit umweltpolitischem Engagement pro Mehrweg verbinden.“

FÜR DEN ERHALT DES MEHRWEG-SYSTEMS

Natürlich hat sich auch die Krombacher Brauerei mit dem Thema der Individualflasche beschäftigt. Dabei sind wir aber zu dem Ergebnis gekommen, dass die Individualflasche weder markenstrategisch relevant noch wirtschaftlich ist.

Als Marktführer sehen wir genügend Möglichkeiten, unsere Markenwelt premiumgerecht im bestehenden Mehrwegsystem zu präsentieren. Die Individualität im Mehrwegsystem ist weit ausgeprägt. Im Jahre 2005 haben wir eine neue Kas-

ten-Generation etabliert. Unsere Etiketten und auch unsere Sixpacks bieten ausreichend Raum zu einer premiumgerechten Darstellung unserer Markenwelt.

Der Flaschen-Individualismus stellt eine enorme Mehrbelastung des Mehrwegsystems dar. Ab einem gewissen Grad der Durchmischung gerät die Wirtschaftlichkeit des Mehrwegsystems zunehmend unter Druck. Die Krombacher Brauerei hat sich daher bewusst für den Mehrweg-Pool entschieden und sieht im Verzicht auf individualisierte Flaschen einen wesentlichen Beitrag zur Stützung des bewährten Mehrwegsystems und des Umweltschutzes.

Alle Teilnehmer des Systems sind aufgefordert, die Funktionalität und die Wirtschaftlichkeit zu erhalten bzw. weiter zu verbessern.

ZIEL:

In der Gesamtbetrachtung der Branche gibt es zum Mehrwegflaschen-Pool keine Alternative. Die Mehrheit der Marktteilnehmer – insbesondere die mittelständischen Brauereien – ist darauf angewiesen. Insofern ist es erklärtes Ziel der Krombacher Brauerei, das eindeutige Bekenntnis zum Mehrweg-System fortzuschreiben. Dabei soll die Mehrwegquote für das Unternehmen dauerhaft auf über 95 % gehalten werden.





7. Umweltauswirkungen

7.1 Wertstoffe

7.1.1 TREBER

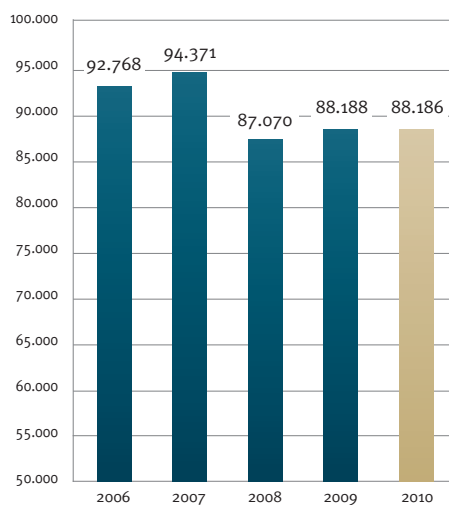
Im Herstellungsprozess entsteht bei der Verwertung des Gerstenmalzes als wertvolles Nebenprodukt Treber. Im vergangenen Jahr waren dies in der Krombacher Brauerei rund 88.000 Tonnen. Der Treber enthält, nachdem er das Sudhaus

verlassen hat, nach wie vor Eiweißstoffe, Fette und Cellulose. Die komplette Menge an Treber wird als Futtermittel an die Landwirtschaft abgegeben.

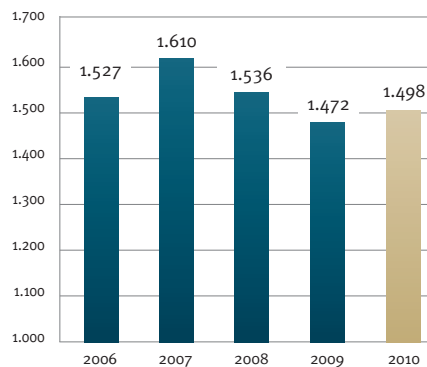
7.1.2 HEFE

Im Jahr 2010 entstanden in Krombach 1.498 Tonnen Hefe. Diese Hefe ist eine hochwertige Substanz, die in der Pharma-, Kosmetik- und Lebensmittelindustrie weiterverarbeitet wird. Durch die Weiterveräußerung an Partner aus den genannten Industrien geht die in Krombach genutzte Hefe in den nächsten Wirtschaftskreislauf ein.

Treber-Mengen (in t) 2006–2010



Hefe-Mengen (in t) 2006–2010



7.2 Gebrauchswasser

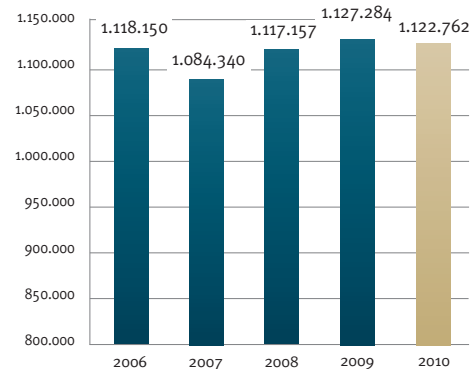
Alle anfallenden Abwässer aus Produktion und Abfüllung werden zunächst zentral gesammelt und in der eigenen Abwasservorbehandlungsanlage behandelt. Hier erfolgt ein Mengen- und Konzentrationsausgleich mit biologischem Teilabbau. Das solchermaßen vorbehandelte Abwasser wird unter Einhaltung der Einleitbedingungen der Stadt schonend in die Kanalisation und damit zur städtischen Kläranlage eingeleitet.

Die Krombacher Abwässer werden dort gemeinsam mit dem städtischen Abwasser einer Vollklärung unterzogen. Das geklärte Wasser geht als fast reines Wasser (mit einem CSB-Wert [= Chemischer Sauerstoff Bedarf] geringer als 70 mg/l) in die Ferndorf. Diese Einleitung in ein fließendes Fischgewässer zeigt den hohen Grad der Reinheit des Wassers.

Krombacher ist der größte Einleiter in die kommunale Abwasseranlage und hat sich daher an der städtischen Kläranlage investiv als auch an den Betriebskosten beteiligt. Durch diese Zusammenarbeit ist eine effizientere Aufbereitung möglich.

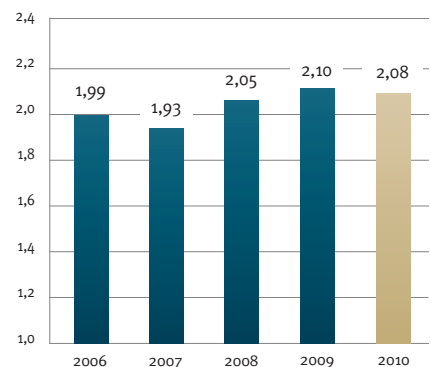
ENTWICKLUNG DES GEBRAUCHS- WASSERBEDARFS DER KROMBACHER BRAUEREI

Gebrauchswasser (in m³) 2006–2010



DER SPEZIFISCHE GEBRAUCHS- WASSERBEDARF

*Gebrauchswasser pro Hektoliter
Bier (in m³) 2006–2010*



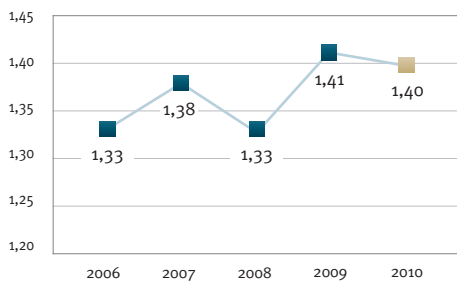
Von 2009 auf 2010 sinkt der spezifische Gebrauchswasserbedarf geringfügig von 2,10 hl pro Hektoliter Bier auf 2,08 hl/hl. Durch die Optimierung der zugrundeliegenden Produktionsprozesse wird erwartet, dass auch in den kommenden Jahren der spezifische Verbrauch gesenkt werden kann. Auch die sukzessive Modernisierung kann hier positive Aus-



wirkungen haben. Die Abfüllanlagen H und G wurden komplett neu gebaut sowie die bestehenden Anlagen A, B, C ausgetauscht, sodass neueste, modernste Technik zur Verfügung steht.

DER SPEZIFISCHE BRAUWASSERBEDARF

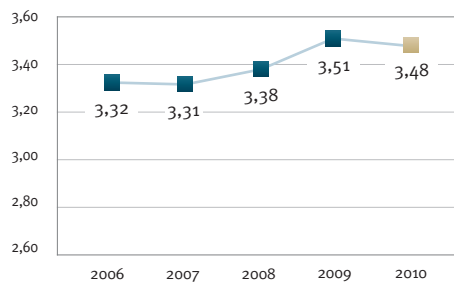
Brauwasserbedarf pro Hektoliter Bier 2006–2010 (in hl)



Die niedrigsten Werte konnten 2006 bzw. 2008 erzielt werden. In 2009 stieg der Wert auf 1,41 hl/hl, um dann in 2010 wieder leicht auf 1,40 hl/hl zurückzugehen.

DER SPEZIFISCHE GESAMT-WASSERBEDARF

Gesamtwasserbedarf pro Hektoliter Bier 2006–2010 (in hl)



ZIEL:

In 2006 / 2007 konnte mit 3,32 bzw. 3,31 hl/hl der niedrigste Wert erzielt werden. Danach stieg der spezifische Gesamtwasserverbrauch an. Gegenüber 2009 konnte 2010 eine leichte Reduzierung auf nun 3,48 hl/hl erzielt werden. Mit diesen Werten ist die Krombacher Brauerei in der Branche führend, jedoch muss es Ziel sein, die Wassereffizienz weiter zu verbessern, sodass zumindest die Werte 2006/07 wieder erreicht werden.

7.3 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Bei der Reinigung der Anlagen der Krombacher Brauerei, die für die gleichbleibende Qualität der Produkte unerlässlich ist, unterscheidet man im Wesentlichen zwei Bereiche: zum einen die Reinigung der Behältnisse und Leitungssysteme im Bereich der Produktion und zum anderen die Reinigung der Mehrwegflaschen, Kästen und Fässer im Bereich der Abfüllung. Insbesondere im Bereich der Abfüllung ist es durch neue Technologien (Neubau mehrerer Anlagen) gelungen, den Verbrauch von Reinigungsmitteln deutlich zu reduzieren. Die meisten Reinigungsmittel werden auf der Basis von Natronlauge zusammengestellt. Es können diverse Zusätze hinzukommen (Soda, Phosphate, etc.). Darüber hinaus kommen Desinfektionsmittel zum Einsatz.³

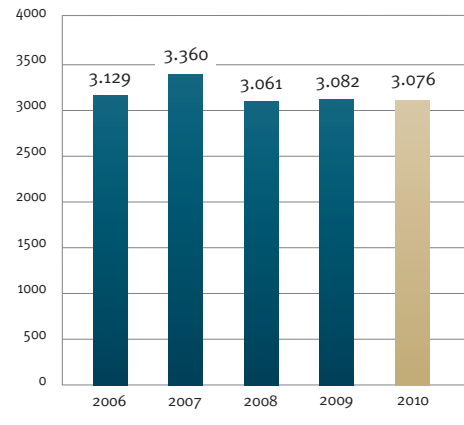
Beim Einsatz der Reinigungs- und Desinfektionsmittel wird von vornherein darauf Wert gelegt, dass einerseits die Anlagen in einen der Qualität des Produktes entsprechenden völlig einwandfreien Zustand versetzt werden, andererseits aber die Belastung des Gebrauchswassers möglichst gering gehalten wird.

GESAMTBEDARF REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSMITTEL

Der Verbrauch an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln hat sich 2010 gegenüber 2009 geringfügig verringert. Die Gesamtentwicklung zeigt, dass es infolge des Einsatzes moderner Technologie gelungen ist, den Verbrauch an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zu senken.

³ Vgl. Kunze, a.a.O. Seite 644 ff.

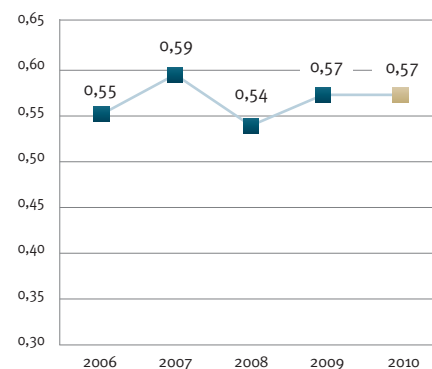
Reinigung & Desinfektion gesamt (in t) 2006–2010



Seit 2006 konnte die Krombacher Brauerei den Gesamtbedarf an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln um 1,7 % reduzieren und verglichen mit dem Jahr 2007 sogar um 9,2 %.

DER SPEZIFISCHE VERBRAUCH PRO HEKTOLITER

R & D Mittel pro Hektoliter (kg/hl) 2006–2010



Der Verbrauch von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln pro Hektoliter Bier bleibt 2010 auf gleicher Höhe wie 2009. Er ist seit 2006 in etwa konstant.



7.4 Hilfsmittel in der Flaschen-Abfüllung

SORTIERUNG VON MEHRWEGFLASCHEN

Sortierte Flaschen	(in Mio. St.)
2006	–
2007	101,13
2008	110,76
2009	150,19
2010	151,61

Seit 2007 (2006 wurden noch keine Zahlen erhoben) macht die Sortierung von Fremd-Mehrwegflaschen erhebliche Fortschritte. Von 101 Mio. Flaschen konnte man die Sortierung um 49,9 % auf aktuell 151,6 Mio. Flaschen steigern. Damit wird die Belastung der Umwelt deutlich gemindert, denn parallel zur verbesserten Sortierung fällt nun deutlich weniger Altglas an (vgl. Seite 43 des vorliegenden Berichtes.)

KRONKORKENVERBRAUCH

Erfreulich ist, dass es seit 2006 gelungen ist, die sog. Schwandquote beim Kronkorkenverbrauch deutlich abzusenken. Betrug 2006 die Schwandquote für Krombacher Pils noch 1,63 % (Lesebeispiel: um 1.000 Flaschen zu schließen, benötigt man 1.016 Kronkorken.), so liegt sie 2010 bei erfreulichen 0,79 %. Allein für Krombacher Pils bedeutet dies eine Einsparung von über 9 Mio. Kronkorken.

LEIM

Leim	(in t)
2006	494,5
2007	507,3
2008	461,1
2009	426,1
2010	432,6

Ausgehend von 2006 konnte der Leimverbrauch um 61,9 t oder um 12,5 % gesenkt werden. Es muss in 2011 Ziel sein, den zwischenzeitlichen Anstieg des Leimverbrauches abzubauen.

7.5 Der Papierverbrauch der Krombacher Brauerei

In der Krombacher Brauerei wird im Bereich der Produktion insbesondere für Etiketten und Kartonagen Papier benötigt. Aber auch bei der Belieferung der Kunden in der Gastronomie werden Papierprodukte (Bierdeckel, Tropfen-deckchen) eingesetzt. In der Verwaltung wird Papier als Schreib- und Kopierpapier eingesetzt. Hinzu kommen die Verbrauchsmengen aus dem Bereich der Hygienepapiere (Toilettenpapier, Papier-tuchrollen, Küchenrollen, Servietten).

DER GESAMT-PAPIERVERBRAUCH 2010 STELLT SICH WIE FOLGT DAR:

Der Gesamt-Papierverbrauch der Krombacher Brauerei für 2010 beträgt ca. 3.626,91 Tonnen (Vorjahr: 2.685,57 t). Der Anstieg gegenüber 2009 liegt in der starken Zunahme der 6 x 0,33-l-Kartonagen begründet. 98,5 % aller Papierprodukte werden dabei in der Produktion eingesetzt. Der Papierbedarf der Verwaltung liegt bei 1,5 % vom Gesamtbedarf.

ANGABEN ZU EINZELNEN VERWENDUNGSBEREICHEN:

Etiketten:

Die Etikettenpapiere bestehen aus Primärfaser. Der Zellstoff kommt überwiegend aus Skandinavien und Nordamerika und wird dort aus heimischen Nadelhölzern hergestellt.

Beim Krombacher 0,5-l-Gebinde wird es eine neue Etiketten-Generation geben. Das Bauchetikett der 0,5-l-Flasche wird nur noch 97 % der ursprünglichen Größe haben. Dadurch wird es ab Oktober 2011 zu einer Materialersparnis von rund 5.600 kg kommen.

Kartonagen:

Die Kartonagen unserer Hersteller sind zertifiziert nach

- › „SFI Standards for Land Management and Wood Procurement PEFC Endorsed“⁴
- › FSC-Standard⁵

Die Kartonagen sind aus recyceltem Zellmaterial hergestellt.

Bierdeckel:

Laut Angaben des Herstellers stammen die Bierfilzpappen, aus denen die Krombacher Bierdeckel hergestellt werden, aus nachhaltiger Forstwirtschaft in Schweden. Es werden Kiefer, Fichte und Birke eingesetzt. Es handelt sich durchweg um sogenanntes Durchforstungsholz und um Sägewerksrestholz. Ein FSC-Siegel liegt nicht vor.

Kopierpapier:

Das Kopierpapier, das in der Krombacher Brauerei verwendet wird, besteht zu 100 % aus recyceltem Material. Das Kopierpapier ist mit dem Siegel „Der blaue Engel“ ausgezeichnet.

ZIEL:

Es erfolgt eine Bestandsaufnahme, welche Papierprodukte sowohl nach PEFC⁶- als auch nach FSC-Standards⁷ zertifiziert werden können. Ziel ist es, 2011 und 2012 weitere im Haus verwendete Produkte nach diesen beiden Standards zertifizieren zu lassen. Wir gehen davon aus, dass wir dann 90 % aller Papierprodukte zertifiziert haben.

⁴ <http://www.sfiprogram.org/>

⁵ <http://www.fsc.org/>

⁶ PEFC = Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes. Vgl. www.pefs.de

⁷ FSC = Forest Steward Council. Vgl. www.fsc.de



7.6 Abfälle

ABFALLWIRTSCHAFTSKONZEPT DER KROMBACHER BRAUEREI

In Zeiten des Klimawandels und knapper werdender Rohstoffe ist die Abfallwirtschaft ein konkreter Beitrag zum Umweltschutz. Die Krombacher Brauerei arbeitet nach dem Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz (KrW-/AbfG) von 1996.

Für alle in der Brauerei anfallenden Abfälle besteht nach § 19–21 KrW/AbfG ein Abfallwirtschaftskonzept, das detaillierte Maßnahmen zur Abfallvermeidung und Verwertung auflistet und vorschreibt. Das Abfallwirtschaftskonzept der Krombacher Brauerei wurde 2003 ins Leben gerufen.

Das Abfallwirtschaftskonzept verpflichtet zur genauen Bilanzierung aller anfallen-

den Abfälle bis hin zum Nachweis ihrer sach- und umweltgerechten Entsorgung bzw. Wiederverwertung. Es werden dabei im Laufe des Jahres regelmäßige Kontrollen im Bereich der Krombacher Brauerei durchgeführt. Ebenso werden die Belege und Nachweise der Entsorgungsfirmen geprüft. Es gab in 2010 keinerlei Verstöße gegen die Abfallgesetzgebung.

Die Abfälle in der Krombacher Brauerei werden an zentralen Sammelstellen zusammengetragen. Es gibt hier sowohl eine Sammelstelle im Altgelände als auch im Littfetal. Die Räume sind sauber und ordentlich, die Sammelbehälter verständlich beschriftet. Im Altgelände werden weitere Einzelcontainer zur Verfügung gestellt. Im Littfetal wurde infolge der Bauarbeiten in den vergangenen Jahren eine komplett neue Sammelstelle westlich der Hallen geschaffen.



VERWERTUNG/BESEITIGUNGSRATE

Die Recyclingrate der Krombacher Brauerei ist enorm hoch. Dies verdeutlicht den hohen Standard, den die Brauerei bei der Abfallbewirtschaftung hat.

› **Die Wiederverwertungsrate der Krombacher Brauerei liegt bei 98,1 %.**

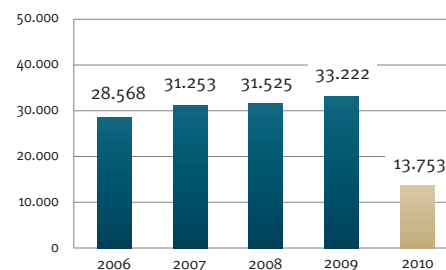
Diese Wiederverwertungsrate der Krombacher Brauerei ist ein absoluter Spitzenwert, der im Grunde nicht mehr zu steigern ist. In den kommenden Jahren gilt es, dieses erreichte, hohe Niveau zu halten. Auch der Anteil der gefährlichen Abfälle ist erfreulicherweise äußerst gering.

ENTWICKLUNG DER ABFALLMENGEN

Im Vergleich zum Vorjahr konnte die Abfallmenge der Krombacher Brauerei um 58,6 % reduziert werden. Die Abfallmenge liegt aktuell bei 13.753 Tonnen (Vorjahr: 33.222 t). Die Ursachen für die-

sen Rückgang liegen in der Verringerung der Bauschuttmengen (um fast 14.000 t) und in der Verringerung der Altglas-mengen um fast 4.000 t begründet.

**Gesamt-Abfallmengen
2006–2010 (in t)**



**AUFTEILUNG NACH DEN WICHTIGSTEN
ABFALLSORTEN (in t)**

<i>Abfall / Altstoffe</i>	<i>Einheit</i>	<i>2006</i>	<i>2007</i>	<i>2008</i>	<i>2009</i>	<i>2010</i>
Kieselgur	t	2.396,2	3.313,9	3.679,4	3.148,1	2.661,0
Filterschichten	t	94,5	86,9	110,5	102,3	84,3
Altpapier	t	208,0	217,7	240,0	211,1	211,2
Altetiketten	t	2.470,3	2.390,5	2.317,9	2.283,7	2.303,5
Altglas	t	19.485,2	23.179,7	21.082,1	10.944,2	6.116,5
Altholz	t	277,3	370,5	322,3	225,2	166,2
Altkästen	t	807,5	22,0	1.578,4	353,8	128,0
Dosen	t	0,1	0,2	0,7	26,3	24,8
Kronkorken	t	42,4	33,4	28,9	31,9	31,3
PE-Folien	t	103,8	131,5	207,0	110,2	110,5
Kunststoffe	t	31,8	19,2	15,8	16,9	17,1
Baustellenabfälle	t	458,3	20,2	359,9	14.495,7	608,5
unsortierter Gewerbemüll	t	517,7	601,8	569,2	570,8	581,8

Im Vorjahr (= 2009) schlugen insbesondere die Baustellenabfälle überproportional zu Buche. Die Entwicklung beim Altglas ist als positiv zu betrachten. Die Altglas-mengen gingen im Vergleich zum Vorjahr um 44 % zurück.⁸ Die Glasabfälle werden der Wiederverwertung zugeführt, gleichwohl führt die Neuanschaffung von Glas und der Transport der Glasabfälle zu ökonomischen und ökologischen Mehrbelastungen, die vermieden werden könnten, wenn die Marktteilnehmer sich alle ein-

heitlich für den Longneckflaschen-Pool aussprechen würden.

ZIEL:

Ziel ist es, die Recycling-Rate auf dem hohen, erreichten Niveau von 97–99 % zu halten. Darüber hinaus will die Krombacher Brauerei die Abfallmengen insgesamt auf dem niedrigen Niveau, das 2010 erreicht wurde, halten. Beim Altglas ist es Ziel eine nochmalige Reduktion um ca. 18 % (≈ 1.100 t) zu erreichen.

⁸ Sortiert werden Individualeergut, NRW-Flaschen, Vichy-Flaschen, Weißglas-UV-Flaschen Weißglas embossed, Einweg-Flaschen sowie auch Coca Cola-Flaschen.

7.7 CO₂-Emissionen der Krombacher Brauerei

Die schädlichen Auswirkungen verstärkter Treibhausgas-Emissionen auf das Weltklima sind heute vieldiskutiert. Das Kyoto-Protokoll, das 1995 in Kraft trat und 2012 auslaufen wird, legte zum ersten Mal völkerrechtlich verbindliche Werte für den Ausstoß von Treibhausgasen fest.

Auf der Website des Bundesumweltministeriums heißt es hierzu:

„Das Protokoll sieht vor, den jährlichen Treibhausgas-Ausstoß der Industrieländer innerhalb der sogenannten ersten Verpflichtungsperiode (2008–2012) um durchschnittlich 5,2 % gegenüber dem Stand von 1990 zu reduzieren.

Trotzdem konnte es bislang nur wenig am allgemeinen Wachstumstrend der wichtigsten Treibhausgase ändern. Die Emissionen von CO₂ und N₂O steigen weiter unvermindert an. Klimaschutz in Deutschland entwickelt sich mit großer Dynamik. Politik und Wirtschaft setzen dabei auf einen Mix von Maßnahmen und Instrumenten.“

Hier will auch die Krombacher Brauerei im Rahmen ihrer gesellschaftlichen Verantwortung ihren Beitrag leisten.

DIE KLIMABILANZ DER KROMBACHER BRAUEREI:

Die Krombacher Brauerei untersucht im Folgenden die direkt im Unternehmen und durch Mitarbeiter verursachten Treibhausgas-Emissionen.



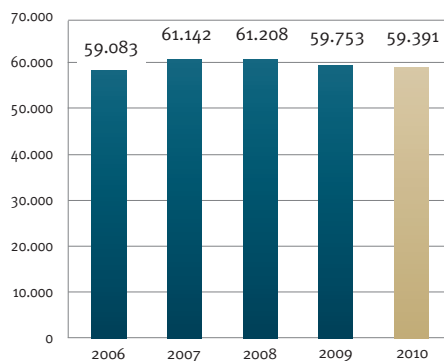


DER CO₂-AUSSTOß DER KROMBACHER BRAUEREI AUS PRIMÄRENERGIE-NUTZUNG

Der CO₂-Ausstoß der Krombacher Brauerei aus Primärenergie-Nutzung bewegt sich in den letzten fünf Jahren zwischen 59.000 und 61.000 Tonnen. Hier sind die CO₂-Emissionen erfasst, die durch die Verwendung von Strom und Erdgas⁹ verursacht werden. Die Treibhausgas-Emissionen der Krombacher Brauerei sind gegenüber 2009 um 362 Tonnen und gegenüber 2008 um 1.817 Tonnen gefal-

len. Das bedeutet gegenüber 2008 eine Reduktion um knapp 3 %. Gegenüber 2006 ist der CO₂-Ausstoß auf dem annähernd gleichen Stand geblieben.

CO₂-Emissionen der Krombacher Brauerei 2006–2010 (in t) (Primärenergie-Nutzung)



⁹ In den Jahren 2005 bis 2008 kamen Treibhausgas-emissionen durch den Verbrauch von Heizöl hinzu. Dies wurde in 2009 eingestellt.



EXKURS: GÄRUNGSKOHLensäURE

Die Gärungskohlensäure, die natürlich im Brauprozess entsteht, wird nicht in die Betrachtung der Treibhausgas-Bilanz miteinbezogen. Durch Gärungskohlensäure entstehen im Brauprozess der Krombacher Brauerei ca. 17.000 Tonnen zusätzliches CO₂, die an die Atmosphäre abgegeben werden. Diese werden jedoch nicht in die Gesamt-CO₂-Bilanz des Unternehmens aufgenommen, da es sich bei der Gärungskohlensäure gewissermaßen um einen klimaneutralen Posten handelt. Die durch die Gärung freigesetzte Menge an CO₂ wurde zuvor von der verwendeten Biomasse über die Photosynthese der Gerste und des Hopfens gebunden. Durch den Anbau der Rohstoffe wird dieses durch die Gärung freigesetzte CO₂ wieder neutralisiert. Ein Teil der Gärungskohlensäure wird bei der Abfüllung der Produkte genutzt.

EMISSIONEN DURCH TREIBSTOFF-VERBRAUCH

Bei der Herstellung und Vermarktung der Produkte der Krombacher Brauerei ist Mobilität ein wichtiger Faktor. Hier entstehen intern und extern durch Fahrzeugbewegungen Treibstoffverbräuche und demzufolge auch Emissionen.

Insbesondere bei der Vermarktung der Produkte setzt die Krombacher Brauerei auf einen kompetenten und professionellen Außendienst, der die Verkaufsgebiete in ganz Deutschland betreut. Es arbeiten in diesem Bereich ca. 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die „Car Policy“ der Krombacher Brauerei richtet sich an der BlueMotion Technologie (Volkswagen) und vergleichbaren Konzepten anderer Hersteller aus. Dabei entscheidet sich Krombacher für Fahrzeugmodelle, die hinsichtlich ihres Kraftstoffverbrauches und des Schadstoffausstoßes optimiert sind. Durch die verwendeten Fahrzeuge wurden im abgelaufenen Jahr 2010 2.092 Tonnen CO₂-Emissionen verursacht.

EMISSIONEN DURCH FLUG- BEWEGUNGEN

In die CO₂-Bilanz gehen des Weiteren alle von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Brauerei getätigten Flüge mit ein. Bei einer durchschnittlichen CO₂-Emission von 0,193 kg pro Kilometer und pro Person (Berechnung nach dem IFEU-Index) ergibt sich somit eine Gesamtmenge von 138,1 Tonnen CO₂ für alle Flugkilometer, die durch Mitarbeiter/-innen der Brauerei verursacht worden sind.

Nach Berechnungen des Umweltbundesamtes hat Flugverkehr jedoch weit mehr klimarelevante Auswirkungen als den reinen CO₂-Ausstoß. Die Gesamtheit dieser Auswirkungen wird im sogenannten „Radiative Forcing Index“ (RFI) zusammengefasst. Um die Umweltbelastung durch Flugbewegung adäquat zu erfassen, muss daher der Wert der CO₂-Emission mit dem Faktor „2,7“ multipliziert werden. Bei 138,1 t CO₂ als Basis ergeben sich somit ca. 373 t.

CO₂-EMISSIONEN DURCH PAPIER- VERBRAUCH

In der Krombacher Brauerei betrug der Papierverbrauch 3.623 Tonnen. Das entspricht CO₂-Emissionen in Höhe von 4.822 Tonnen.

GESAMTÜBERSICHT DER TREIBHAUSGAS-EMISSIONEN IM UNTERNEHMEN:

Fasst man die Ergebnisse der vorangegangenen Aufstellungen zusammen, so ergibt sich für 2010 folgendes Bild (= in Tonnen verursachte CO₂-Emissionen):

CO₂-Emissionen aus Energienutzung

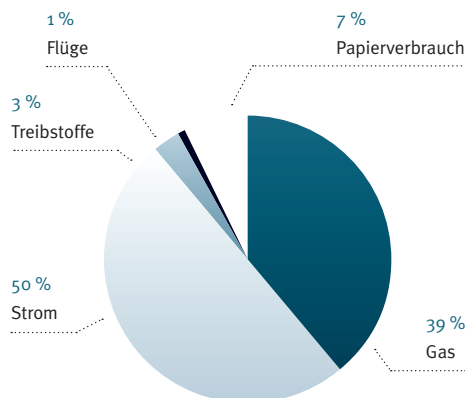
Gas	26.152
Strom	33.239

CO₂-Emissionen aus sonstigen Verbräuchen

Treibstoffe	2.092
Flüge	373
Papierverbrauch	4.822

Gesamt	66.678
---------------	---------------

In prozentualer Verteilung ergibt sich die folgende Ansicht:



Zu den CO₂-Einsparzielen vgl. Kapitel 9.3 (Seite 55).

7.8 Product Carbon Footprint für Krombacher Pils

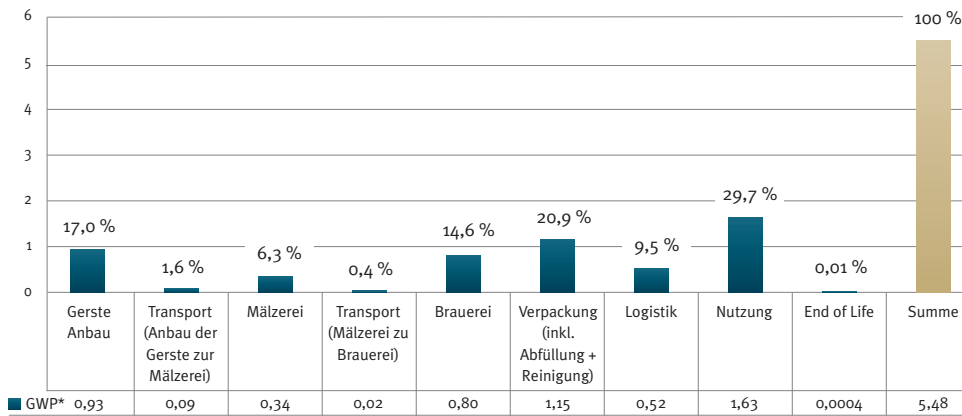
Die Treibhausgas-Bilanz der Krombacher Brauerei betrachtet die Emissionen, die direkt durch die Geschäftstätigkeit der Krombacher Brauerei verursacht werden. Darüber hinaus werden in der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette Treibhausgase emittiert, so z. B. bei der Rohstoffherzeugung und -bereitstellung sowie durch den Transport der Rohstoffe und die für den Produktionsprozess benötigten Halbfabrikate und Produkte. In der nachgelagerten Distributionskette in Richtung Handel und Verbraucher, beim Konsum und bei der Rückführung/dem Recycling der Verpackungsbehälter entstehen ebenfalls Emissionen. Die Krombacher Brauerei hat sich entschieden, im Frühjahr 2010 Mitglied des Product Carbon Footprint Projektes in Deutschland zu werden. Hier erwarteten wir uns weitreichende, neue Erkenntnisse in Bezug auf die Treibhausgas-Emissionen entlang unserer ganzen Wertschöpfungskette. In Zusammenarbeit mit dem Öko-Institut in Freiburg ist der Product Carbon Footprint für Krombacher Pils ermittelt worden. Erklärtes Ziel hierbei war es, die Klimaauswirkungen entlang der gesamten Liefer- und Wertschöpfungskette transparent zu machen. Dies hilft dabei, die ‚Hotspots‘ der Treibhausgas-Emissionen zu erkennen, um im nächsten Schritt Möglichkeiten der Reduktion im Sinne eines klimaverträglichen Konsums zu ermitteln.

ERSTE ERGEBNISSE DER PRODUCT CARBON FOOTPRINT ANALYSE

Der Product Carbon Footprint wurde für Krombacher Pils ermittelt. Die funktionelle Einheit (FU) ist der 20 x 0,5-l-Kasten, also die Menge von zehn Litern Krombacher Pils. Betrachtet man die einzelnen Nutzungsphasen des Produktes, so ist der Konsum des Produktes durch die Verbraucher mit knapp 30 % Anteil der weitaus größte ‚Hotspot‘, was die verursachten Treibhausgas-Emissionen pro funktioneller Einheit angeht. Weitere wichtige Bereiche sind in absteigender Reihenfolge Verpackung inkl. Abfüllung, der Gerstenanbau sowie der Produktionsprozess in der Brauerei selbst. Beim Produktionsprozess und bei der Verpackung spielt insbesondere der Energieverbrauch die Hauptrolle. Die Logistik taucht mit einem Anteil von ca. 9,5 % erst an fünfter Stelle auf.

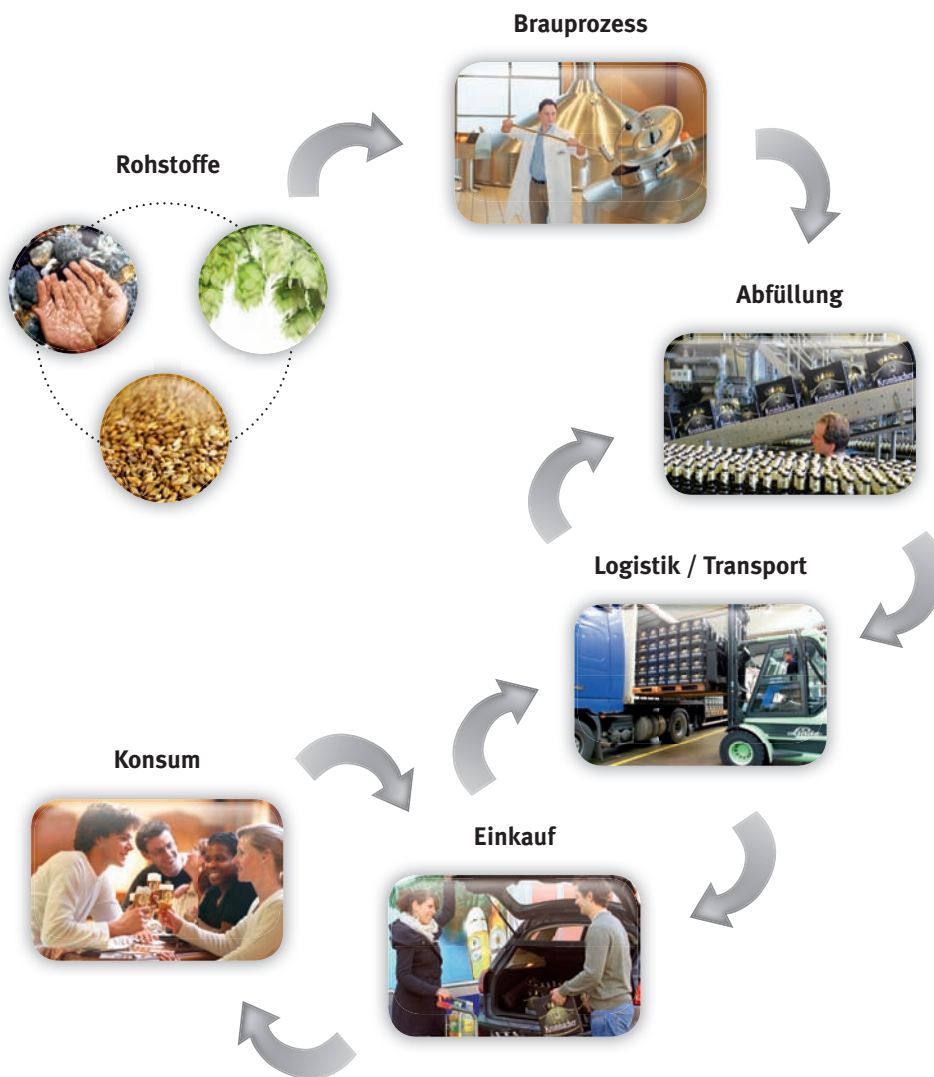


Product Carbon Footprint für Krombacher Pils (kg CO_{2eq}/FU)



(* Greenhouse Warming Potential = CO₂-Äquivalent)

DER KREISLAUF DES MEHRWEGSYSTEMS





8. Bisherige Umweltschutz- und Energie-Einsparmaßnahmen

8.1 Strom

Im Bereich der Energieversorgung werden ständige Optimierungsmaßnahmen unternommen, um den Stromverbrauch bei gleicher Nutzungsintensität zu reduzieren. Bei den Beleuchtungsanlagen wird darauf geachtet, moderne und energiesparende Leuchten und Leuchtmittel einzusetzen. Zudem werden Maßnahmen ergriffen, um einen zeitgenauen, dem aktuellen Bedarf angepassten Stromverbrauch sicherzustellen. So werden Bewegungsmelder bei Leuchten genutzt. Bei Nichtnutzung werden Geräte abgeschaltet. Der Einsatz moderner Technik mit hohem Wirkungsgrad hilft darüber hinaus den Stromverbrauch zu reduzieren.

8.2 Wärme

Mithilfe der Brüdenverdichtung kann der Energiebedarf bei der Würzekochung in der Brauerei entscheidend gesenkt wer-

den. Der Dampf, der beim Eindampfen der Würze entweicht, wird als Brüden bezeichnet. Die Verdampfungswärme, die für einen Eindampfprozess aufgewendet werden muss, kann durch Kondensation des ausgetriebenen Brüdens zurückgewonnen werden. Um die im Brüden gespeicherte Kondensationswärme zur weiteren Beheizung des Eindampfprozesses verwenden zu können, muss die Kondensation bei einer im Vergleich zur Kochtemperatur höheren Temperatur erfolgen. Zur Erhöhung des Druck-/Temperaturniveaus wird der Brüden verdichtet. Mithilfe eines Wärmeübertragers kann die Kondensationswärme des verdichteten Brüdens in den Kochprozess zurückgeführt werden. Außer der Antriebsenergie für den Brüdenverdichter ist keine weitere Energiezufuhr für den Kochprozess nötig. Neben der Energieeinsparung und der Verringerung der Energiekosten ist die Verminderung von Geruchsemissionen ein weiteres wichtiges Ziel der Brüdenverdichtung.

Durch die Isolierung von Gebäuden, Maschinen, Rohrleitungen und Behältern wird Wärmeenergie, Dampf- und Heizwasser eingespart. Ständig werden Optimierungsmaßnahmen im Fertigungsprozess durchgeführt. Durch eine Vielzahl von kleinen Maßnahmen wird Wärmeenergie eingespart. Es erfolgt eine ständige und umfangreiche Überwachung von Wärmeenergieverbrauchern. Bei Überschreitung von Grenzwerten werden diese sofort erkannt und nachgeregelt. Es erfolgt eine effektive Ausnutzung der Wärmeenergie durch Austausch mit kälteren Medien z. B. über Plattenapparate oder die Wärme von den Abgasen der Großkesselanlagen über ECO-Mizer (Speisewasservorwärmer). Darüber hinaus wird Wärmeenergie bei der Würzekühlung, bei den Flaschenwaschmaschinen sowie bei den Tunnelpasteuranlagen eingespart.

8.3 Abwasser

Ein schonender Umgang mit der Ressource Wasser wird täglich praktiziert. Zudem wird versucht, die Umweltbelas-

tung so gering wie möglich zu halten: In der Brauerei fallen verschiedene Arten von Abwasser an. Es gibt ein Trennsystem für die unterschiedlichen Abwasserarten mit separaten Abwassersystemen für Produktionsabwasser, Fäkalabwasser und Oberflächenwasser. In Bezug auf die Konstruktion der Leitungen/Rohre wird besonderer Wert auf eine umweltfreundliche Gestaltung gelegt. So sind die Produktionsabwasserleitungen bezüglich Abdichtung und Werkstoff besonders gefertigt. Es handelt sich hierbei um temperatur- und chemikalienbeständiges Steinzeug. Wenn es sich um Edelstahlleitungen handelt, dann sind diese geschweißt und bitumenummantelt. Die Ableitung des Oberflächenwassers erfolgt über Regenrückhaltebecken in fließende Gewässer (Littfe, Krombach, Oberseifenbach).

8.4 Luft

Filteranlagen finden sich in der Krombacher Brauerei bei der Malzstaubabsaugung in den Malzsilos, bei den Malzförderanlagen und in der Schroterei.



Lüftungsanlagen in den Hallen sorgen für ein gutes Raumklima für die Mitarbeiter und die Produkte. In der Krombacher Brauerei gibt es rund 100 Lüftungsanlagen. Durch die Anlage in den Logistikhallen werden ca. 250.000 m³ Luft pro Stunde umgewälzt. Es erfolgt eine regelmäßige Überprüfung der Emissionen durch den TÜV.

Es gibt zudem automatische, geschlossene Zufuhrsysteme für Filtrationshilfsstoffe, um Staubentwicklungen zu verhindern. Besondere Abluftsysteme in den Ladestraßen halten die Dieselrußbelastungen durch die Lkw so gering wie möglich.

8.5 Lärm

Lärmschutzwände zum Schutz der Nachbarschaft vor Lärmbelästigung finden sich im Bereich der Abfüllung und der Logistik im Littfetal. Gebäude mit besonders „lärmintensiven“ Anlagen haben schalldämmende Außenwände. Ebenso gibt es Schalldämpfer an den nach außen führenden Abluft- und Zuluftleitungen von Lüftungsanlagen.

Schallschluckdecken in Gebäuden mit „lärmintensiven“ Anlagen (z. B. sog. Baffeldecken) findet man in den Hallen mit den Abfüllanlagen. Es erfolgt eine regelmäßige Überprüfung der Emissionen nach Inbetriebnahme und wiederkehrend auf Anforderung durch die Behörden. Im Bereich der Herrenwiese in Krombach wurde ein Lärmschutzwall zum Schutz der Nachbarn errichtet.

8.6 Logistik

In Zusammenarbeit mit der Firma Still ist vor etwa drei Jahren eine neue Generation von Elektrostaplern entwickelt worden. Hier ist geplant, die Gabelstaplerflotte sukzessiv von Dieselantrieb auf den Elektroantrieb umzustellen. Zurzeit sind bereits fünf Gabelstapler mit Elektroantrieb im Einsatz. Der Austausch von sechs weiteren Staplern ist vorgesehen. Die derzeitigen Gabelstapler mit Dieselantrieb sind alle mit Dieselmotoren ausgestattet, was eine erste Reduktion der Emissionen nach sich zieht. Als weitere Entwicklung ist ein 8-t-Stapler geplant, der ebenfalls mit Elektroantrieb fahren wird.





9. Zukünftige Umweltziele

Umweltschutz ist aufgrund der ausgewiesenen Naturpositionierung eine besondere Verpflichtung für Krombacher. Deshalb haben wir uns ganz konkrete Ziele gesetzt, um die Belastung für die Umwelt Schritt für Schritt zu reduzieren.

9.1 Energie-Einsparung

ZIELE:

Es ist das erklärte Ziel, Ressourcen einzusparen. Bei der Energieverwendung wird

dies durch technische Innovation, Steigerung der Effizienz, durch die Erhöhung der Ausbringungsgrade der Abfüllanlagen sowie durch einen bewussteren Umgang mit Energie und Maschinen erreicht.

Für 2011 hat sich die Krombacher Brauerei in Bezug auf die Energie-Einsparung beim Strom- und Gasverbrauch das in unten angeführter Tabelle definierte Ziel gesetzt.

REDUZIERUNGSZIELE BEIM ENERGIE- VERBRAUCH – ÜBERSICHT

		<i>kWh</i>	<i>Annahme</i>	<i>kWh</i>
Strom	Einsparung	1	bei 5,5 Mio. hl	5.500.000
Gas	Einsparung	2	bei 5,5 Mio. hl	11.000.000
Gesamt				16.500.000

Legt man den Gesamtenergiebedarf der Krombacher Brauerei zugrunde, so bedeutet die Einsparung von 16.500.000 kWh eine Reduktion um 8,8 %. Dieses Ziel soll mit einer Vielzahl von Maßnahmen erreicht werden. Als Grundlage zur Einsparung von Energie ist eine Übersicht der Verbraucher und der Verteilung erforderlich. Zur Ermittlung des Energieverbrauchs und der daraus resultierenden Einsparpotenziale sind Messungen der Verbräuche unumgänglich. Die Verbrauchszahlen müssen teilweise bis auf die Stunde genau ermittelt werden. Diese Verbrauchszahlen wiederum zeigen die Spitzenverbräuche und die Zusammenhänge mit anderen Verbrauchsstellen in der Brauerei auf.

Mit einer Vielzahl von Maßnahmen in den Kesselhäusern, den Sudhäusern und den Abfüllanlagen wird es gelingen den Stromverbrauch zu reduzieren. Dabei geht es

- › um technische Innovationen, d. h. moderne Maschinen (neue Beleuchtungsanlagen, neue Leuchtmittel, moderne Kugelradgetriebe, Pumpen, Frequenzumrichter etc.), die helfen Energie einzusparen,
- › um die Hebung von Einsparpotenzialen (Schließen und Öffnen von Hallentoren, nur wenn es erforderlich ist, Absenken von Solltemperaturen etc., bessere Isolierungen, um Abstrahlwärme zu vermeiden),
- › um die effektive Ausnutzung der Wärmeenergie durch Austausch mit kälteren Medien.

9.2 Maßnahmen zum Umweltschutz

- › Einsparung an Arbeitsluft durch Ersatz der Kronkorkentrocknungsanlage durch dezentrale Luftkompressoren.

- › Wassereinsparung beim Kastenwascher der Anlagen G & H durch Inbetriebnahme einer neuen Filteranlage. Durch die neue Laugenfiltration sollen 20 % NaOH-Konzentrat (= 180.000 kg/a) eingespart werden.
- › 20 % Laugenadditiv- und Entschäumer einsparung (10.000 kg/a Additiv-Konzentrat und 1.000 kg/a Entschäumer-Konzentrat).
- › Energieeinsparung durch geringere Wärmetauscherverschmutzung.
- › Der früher wöchentlich durchgeführte Teillaugenneuansatz wird durch die neue Filtration überflüssig. Ca. 1.500 m³ Abwasser werden insgesamt pro Jahr eingespart.
- › Reduzierung innerbetrieblicher Transporte durch Optimierung der Abläufe.
- › Reduzierung externer Transporte durch Optimierung der Disposition oder durch Optimierung des eingesetzten Equipments.
- › Eine Minimierung der Abfallmengen, speziell im Bereich der Kieselgur, wird angestrebt.
- › Eine Minimierung der Bruchglasmenge und somit Verminderung des Neuglas-Einsatzes wird angestrebt.
- › Prüfung aller Möglichkeiten zur Abfallvermeidung.

Durch geeignete Informations- und Schulungsmaßnahmen sollen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für einen umweltverträglichen Umgang mit Energie und anderen Ressourcen sensibilisiert werden.

ZIELE:

9.3 Reduzierung der Treibhausgas-Emissionen

Die Strategie der Krombacher Brauerei, zukünftig Treibhausgas-Emissionen zu vermeiden, beruht auf einem Drei-Stufen-Modell. Durch technische Innovation und die Hebung von Einsparpotenzialen bei den brauereiinternen Prozessen kann in der ersten Stufe der CO₂-Ausstoß verringert werden. In der zweiten Stufe können durch den Einstieg in alternative Energiekonzepte CO₂-Emissionen von vornherein vermieden werden. In einer dritten Stufe kann durch Kompensationsmaßnahmen zu einer ausgeglichenen Klimabilanz beigetragen werden.

HEBUNG VON EINSPARPOTENZIALEN & TECHNISCHE INNOVATION

EINSTIEG IN ALTERNATIVE ENERGIEVERSORGUNG

KOMPENSATION / OFFSETTING

9.3.1 REDUKTION DURCH EINSPARUNG UND TECHNISCHE INNOVATION

Im Jahr 2011 sollen 16.500 MWh weniger Energie verbraucht werden. Dies bedeutet zugleich auch eine Reduktion der CO₂-Emissionen der Krombacher Brauerei. Durch die Realisierung der Einsparpotenziale und durch technische Innova-

tion ist es somit möglich, in einem ersten Schritt die CO₂-Emissionen um rund 3.700 Tonnen zu senken.

Weitere, wenngleich wesentlich kleinere Einsparungen bei den Emissionen können durch einen geringeren Kraftstoffverbrauch der PKW-Flotte erreicht werden.

9.3.2 PRÜFUNG ALTERNATIVER ENERGIEKONZEPTE

Umsteigen auf Ökostrom

Im Zuge eines verantwortungsvollen Umgangs mit der Umwelt prüft die Krombacher Brauerei derzeit den Umstieg auf Ökostrom. Gespräche mit diversen Anbietern sind bereits vereinbart. Der frühestmögliche Liefertermin für einen alternativen Stromanbieter ist der 01.01.2012. Zurzeit deckt die Krombacher Brauerei ihren Energiebedarf ausschließlich durch die Verwertung fossiler Energieträger.

Flankierend zu den geplanten Einsparzielen und -maßnahmen werden deshalb alternative Energiekonzepte geprüft. Zu diesem Zweck wurde 2010 eine Machbarkeitsstudie „Regenerative Energien“



in Auftrag gegeben. Mit diesem Projekt wurde Prof. Dr. Schulte vom Waldzentrum der Universität Münster betraut. Die Ergebnisse dieser Studie liegen vor und werden zurzeit geprüft.

ZIELE:

Ziel ist es, durch den Einstieg in Ökostrom und regenerative Energien, CO₂-Emissionen einzusparen.

9.3.3 KOMPENSATION DURCH KLIMASCHUTZPROJEKTE

Krombacher hat durch das allseits bekannte Krombacher Regenwald-Projekt seinerzeit für großes Aufsehen gesorgt. Aus den Erfahrungen des Projektes heraus resultiert eine gute und konstruktive Zusammenarbeit mit großen Naturschutz- und Umweltverbänden. Hier ist vor allem der WWF zu nennen. Aber auch andere Verbände, wie z. B. der NABU, standen der Brauerei mit Rat und Tat zur Seite.

Auf dem erfolgreich beschrittenen Weg der Umweltprojekte will die Krombacher Brauerei einen nächsten Schritt machen. Ging es beim Krombacher Regenwald-Projekt um den Schutz eines noch existierenden Primärwaldes in den tropischen Regionen Zentralafrikas, so will man bei zukünftigen Projekten stärker auf die Vermeidung von Treibhausgas-Emissionen bzw. deren dauerhafte Bindung Wert legen. Neben der Verminderung der Emissionen durch Einsparung und technische Innovation treten also Kompensationsmaßnahmen in Kraft. Mittelfristig wird hier das Ziel eine komplette Kompensation der Treibhausgase der Krombacher Brauerei sein.

ZIELE:

In 2011 werden konkrete Vorschläge erarbeitet, in welchen Klimaprojekten die Krombacher Brauerei sich zukünftig engagieren will.





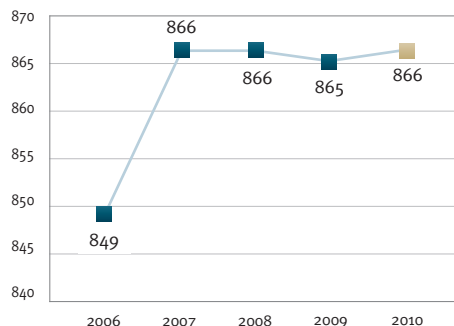
10. Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter sind durch ihre systematisch weiterentwickelte Qualifikation und ihr selbstverantwortliches Handeln ein ganz entscheidender Erfolgsfaktor.

10.1 Mitarbeiter-Entwicklung

Sind unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg etwa 50 Personen in Krombach beschäftigt, so steigt die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Zuge des kontinuierlichen Aufstiegs der Brauerei ebenfalls an. 2002 beschäftigt das Unternehmen 771 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In den vergangenen acht Jahren wurden weitere 95 Arbeitsplätze geschaffen, sodass die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter seitdem um über 12 % auf aktuell 866 angewachsen ist.

Anzahl der Mitarbeiter / -innen
2006–2010



10.2 Aus- und Weiterbildung

10.2.1 AUSBILDUNG

Die Krombacher Brauerei bietet seit vielen Jahren fundierte Ausbildungsstellen mit guter Perspektive für den weiteren beruflichen Werdegang. Zu den zehn Auszubildenden der Brauerei sind im Lehrjahr 2010 neun junge Menschen hinzugekommen. Als angehende Industriekaufleute, Brauer und Mälzer, Maschinen- und Anlagenführer oder

Fachinformatiker sollen sie zum Erfolg der führenden deutschen Premium-Brauerei beitragen.

„Wir suchen stets motivierte und qualifizierte Nachwuchskräfte, um den erstklassigen Ruf von Krombacher weiter auszubauen“, erläutert Andree Schneider, Abteilungsleiter Personalwesen der Krombacher Brauerei. „Die Qualifizie-

rung unserer Auszubildenden ist eine entscheidende Grundlage für den künftigen wirtschaftlichen Erfolg unseres Unternehmens.“

„Seit vielen Jahren bildet Krombacher junge Menschen in unterschiedlichen Berufen aus und ermöglicht ihnen damit einen fundierten Start in das Berufsleben“, betont Andree Schneider.



Wir gratulieren: Krombacher Ausbilder Michael Stenmans mit Krombacher Azubi Dominik Weiß, der seine Prüfung als Brauer und Mälzer 2010 als bundesweit Bester seines Jahrgangs abschließen konnte.

10.2.2 DUALES STUDIUM

Krombacher bietet seit 2006 duale Studiengänge an. Hier wird die praktische Ausbildung mit einer fachwissenschaftlichen Ausbildung an einer Hochschule verknüpft. Die Studierenden sind an der Fachhochschule Gießen-Friedberg immatrikuliert und haben gleichzeitig einen Studien-/Ausbildungsvertrag mit dem Unternehmen. Die dualen Studiengänge

mit internationalem Hochschulabschluss (Bachelor) verzahnen Theorie und Praxis bei einer Studiendauer von sechs Semestern. Angeboten wird zurzeit der Studiengang Betriebswirtschaft mit zwei unterschiedlichen Spezialisierungen. Zum einen gibt es hier die Fachrichtung Mittelstandsmanagement und zum anderen die Fachrichtung Logistikmanagement.

10.2.3 WEITERBILDUNG

Die Krombacher Brauerei verfolgt als mittelständisches Familienunternehmen eine Personalpolitik, die sich über die angestrebte Leistungsfähigkeit des Unternehmens hinaus in hohem Maße auf eine soziale und ökologische Orientierung ausrichtet. Hierbei wird die Arbeit als Substanz eines persönlichen Entwicklungsprozesses betrachtet und das Unternehmen nicht ausschließlich als Produktionsstätte angesehen, sondern auch als Erfahrungsort für die Menschen. Dies zeichnet sich praktisch dadurch aus, dass die Krombacher Brauerei ihren Erfolg auf die Förderung der Qualität, Leistungsfähigkeit, Leistungsbereitschaft und Persönlichkeit der Mitarbeiter aufbaut. Wir fördern bewusst die Zufriedenheit und Selbstmotivation unserer Mitarbeiter, die aus Mitverantwortung für Prozess und Produkt entsteht. Die Unternehmenskultur der Krombacher Brauerei zeichnet sich dadurch aus, dass das Unternehmen nicht ausschließlich auf Wettbewerbsvorteile, die in Produktinnovationen, erfahrungs- oder fertigungstechnischen Neuheiten liegen, sondern auf die langfristigen Faktoren der Mitarbeiter durch Motivation, Wissen, Kreativität, Innovationsfähigkeit und Identifikation setzt.

Die dargestellte Unternehmenskultur bildet den Rahmen für die Personalentwicklungsarbeit der Krombacher Brauerei. Vor dem Hintergrund klar strukturierter Prozesse ergeben sich für die Mitarbeiter eindeutig definierte Aufgabenbeschreibungen, die als Basis für Mitarbeiterprofile genutzt werden. In den jährlich durchgeführten Personalentwicklungsgesprächen werden das Soll-Profil und das Ist-Profil des Mitarbeiters gegenübergestellt. Bestehende

Diskrepanzen zwischen den Soll- und Ist-Werten werden als sogenannte Personalentwicklungslücke und somit zumeist als Weiterbildungsbedarf identifiziert. Die durchzuführenden Entwicklungsmaßnahmen werden in hohem Maße auf diese systematischen Soll-/Ist-Erhebungen zugeschnitten. Hierdurch wird bedingt, dass die Krombacher Mitarbeiter ständig, bei sich verändernden Markterfordernissen und Herausforderungen, die sich wandelnden Arbeitsumgebungen und -methoden reflektieren. Beleg hierfür sind nicht nur die professionellen und hochleistungsfähigen Anlagen der Krombacher Brauerei, sondern ein maximaler Autonomiegrad der Mitarbeiter in unterschiedlichsten Funktionen, unabhängig von der Hierarchiestufe, sowie die Nutzung modernster Informationstechnologien und EDV-Systeme.



10.3 Gesundheitsmanagement

10.3.1 AUFBAU UND ZIELE DES GESUNDHEITSMANAGEMENTS

Mit der Einführung und Umsetzung eines ganzheitlichen betrieblichen Gesundheitsmanagements werden folgende Ziele verfolgt:

- › Erhöhung der Motivation der Mitarbeiter.
- › Förderung der Kreativität und Flexibilität der Mitarbeiter.
- › Schaffung „gesunder“ Arbeitsbedingungen.
- › Vorbeugung zur Vermeidung gesundheitlicher Beeinträchtigungen durch die Arbeit.
- › „Gesunderhaltung“ insbesondere auch der älteren Mitarbeiter.
- › Vorbeugung zur Vermeidung chronischer Erkrankungen.
- › Erleichterung der Wiedereingliederung nach Krankheit und Rehabilitation.
- › Senkung der Kosten durch Reduzierung von Fehlzeiten.

Unternehmensleitung und Betriebsrat verfolgen die Ziele des Betriebs-Gesundheitsmanagements (BGM) gemeinschaftlich zum Wohle des Unternehmens und der Mitarbeiter.

Für die erfolgreiche Umsetzung des BGM wurden folgende grundlegende Regelungen getroffen:

- › Gesundheitsförderung wird Teil der Führungsaufgabe jeder Führungskraft.
- › Gemeinsames Streben nach einer gesundheitsgerechten Gestaltung der Arbeitsplätze, Arbeitsbedingungen und Arbeitsumgebung unter ausdrücklicher Einbeziehung der psychischen Belastungen.
- › Unterstützung der Mitarbeiter bei der persönlichen Gesunderhaltung durch innerbetriebliche bzw. betrieblich geförderte und koordinierte Gesundheitsangebote.
- › Positive Beeinflussung der Unternehmenskultur durch offene Kommunikation, konstruktiven Umgang mit Konflikten und Fehlern, Durchführung von Veränderungen.

Zur Steuerung der Einführung und Umsetzung des BGM wurde ein Arbeitskreis Gesundheit (AKG) gebildet, dem Vertreter der Unternehmensleitung, Vertreter des Betriebsrates, der Betriebsarzt, der Sicherheitsbeauftragte sowie eine Vertrauensperson der Schwerbehinderten angehören.

10.3.2 MITARBEITERBEFRAGUNG

Im Jahr 2007 startete das Unternehmen mit einer großen Mitarbeiterbefragung das Projekt „Betriebliches Gesundheitsmanagement“. Die hierzu durchgeführte Erhebung unter allen Krombacher Mitarbeitern fand eine große Zustimmung, die sich in einer erfreulich hohen Beteiligung bestätigte. An dieser Stelle gilt der Dank all denjenigen, die sich an der Umfrage beteiligt und zu den interessanten Ergebnissen beigetragen haben. So achten mit 98 % der Mitarbeiter/

-innen fast alle auf ihre Gesundheit. Mehr als 90 % der Mitarbeiter/-innen beurteilen beispielsweise ihren allgemeinen Gesundheitszustand als positiv. Neben all diesen zahlreichen guten Ergebnissen der Gesamtbefragung gibt es dank der kritischen Anmerkungen aber auch den ein oder anderen Ansatzpunkt, um auf diesem Gebiet noch besser zu werden.

10.3.3 GESUNDHEITSTAGE

Im Rahmen des Projektes „Betriebliches Gesundheitsmanagement“ wurden im März 2009 erstmals sogenannte Gesundheitstage durchgeführt. Hier wurde den Mitarbeiter/-innen ein breit gefächertes Angebot zur Verfügung gestellt:

› **Herz-Kreislauf-Check/Venen-Check/Rückencheck/-vermessung:**

Das Institut „Gesundheit für Deutschland“ des bekannten Arztes Prof. Dr. med. Grönemeyer aus Bochum führte einen Herz-Kreislauf-Check auf der Basis der Herzfrequenzvarianzanalyse, einen Venen-Check und eine Rückenvermessung durch.

› **Messung Blutzucker und Gesamtcholesterin:**

Die Stadtapotheke Hilchenbach bot Messungen des Blutzuckers und des Gesamtcholesterins sowie eine ultraschallgestützte Knochendichtemessung an.

› **Arbeitsschuhsysteme/orthopädische Fußvermessung:**

Die Firma Irle & Heuel bot mit Unterstützung des Schuhherstellers Steitz Secura und eines erfahrenen Orthopädietechnikers Beratungen rund um das Thema Arbeitssicherheitsschuhe an. Dabei wurden auch

Fußvermessungen mittels Scanner durchgeführt.

› **Rückenschule:**

Physio-fit aus Lennestadt veranstaltete eine Rückenschule mit praktischen Übungen in Kursform.

› **Ernährungsberatung:** Professionelle Ernährungsberatung mit einem Vortrag über grundsätzliche Ernährungsgesichtspunkte und individueller Beratung.

Unser Projekt „Betriebliches Gesundheitsmanagement“ wurde in enger Kooperation und mit erheblicher Unterstützung der auf diesem Feld erfahrenen Techniker Krankenkasse durchgeführt. Die Experten der TK helfen dabei, ein professionelles Gesundheitsmanagement in der Krombacher Brauerei aufzubauen. Auch die Gesundheitstage wurden mit finanzieller Unterstützung der Techniker Krankenkasse durchgeführt.



ZIELE:

Auf der Grundlage interner Analysen, spezieller Mitarbeiterbefragungen, externer Erkenntnisse etc. werden Maßnahmen, Aktionen und dauerhafte Angebote konzipiert und umgesetzt. Zu allen wichtigen Vorgängen erfolgt eine offene interne Kommunikation, wobei die Anonymität einzelner Personen in jedem Fall garantiert ist. Die Erfolgsbewertung erfolgt anhand konkreter Kriterien, wie z. B.

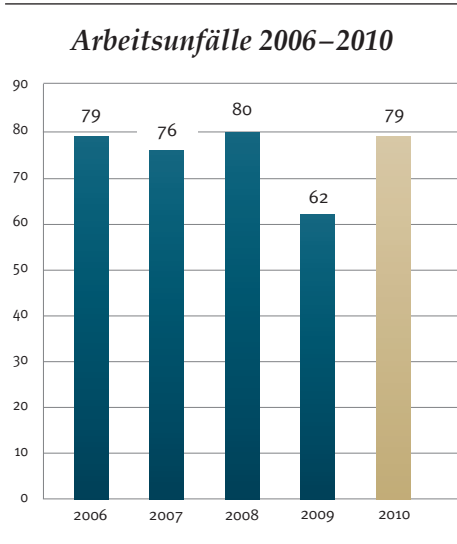
- › Reduzierung der Belastungs-/Beschwerdesituation.
- › Erhöhung des Wohlbefindens am Arbeitsplatz.
- › Steigerung der Produktivität durch Senkung der Fehlerquote.
- › Reduzierung der Arbeitsunfälle.
- › Erhöhung der Zahl eingereicherter Verbesserungsvorschläge im betrieblichen Verbesserungswesen.
- › Reduzierung der Fehlzeiten.

Zum Abschluss eines jeden Jahres wird ein aussagefähiger Gesundheitsbericht erstellt, der über alle wesentlichen Aktivitäten und Ergebnisse ausführlich informiert. Regelmäßig wird auf Betriebsversammlungen über das Gesundheitsmanagement informiert.

10.3.4 ARBEITSUNFÄLLE IN DER KROMBACHER BRAUEREI

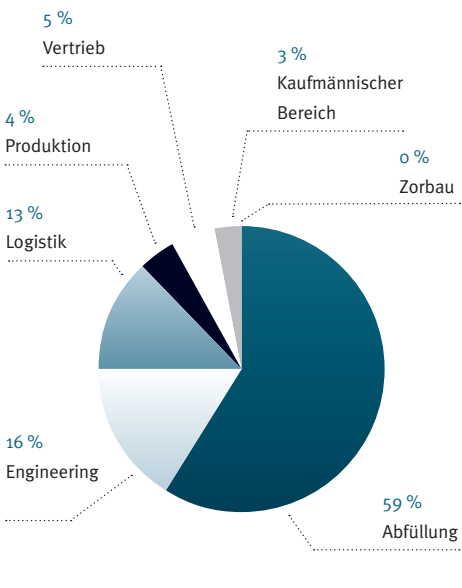
Im Jahr 2010 gab es in der Krombacher Brauerei 79 Arbeitsunfälle. Damit hat sich die Zahl der Arbeitsunfälle gegenüber dem Vorjahr (= 2009), in dem es

62 Arbeitsunfälle gegeben hat, um 17 Fälle erhöht. Die Anzahl der Arbeitsunfälle hat sich in den letzten Jahren wie folgt entwickelt:



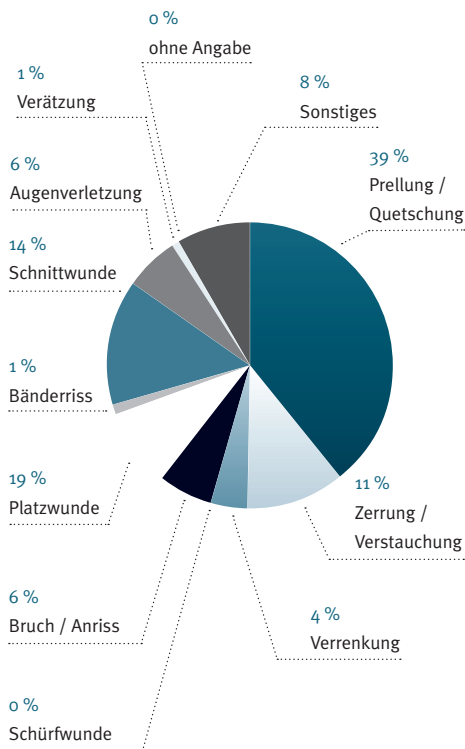
Überproportional betroffen, was die Anzahl der Arbeitsunfälle angeht, ist der Bereich der Abfüllung, auf den 59 % aller Unfälle des abgelaufenen Jahres entfallen. An zweiter Stelle folgt der Bereich Engineering mit 16 % Anteil. Die Verteilung sieht insgesamt wie folgt aus:

Arbeitsunfälle absolut je Abteilung



Nach Verletzungsarten aufgeschlüsselt ergibt sich folgendes Bild:

Verletzungsart der Arbeitsunfälle



Fast die Hälfte aller Verletzungen resultiert aus Quetschungen, Zerrungen, Verrenkungen und Brüchen bzw. Anrissen. In der Abfüllung spielen Schnittverletzungen mit 14 % ebenfalls noch eine große Rolle.

Die durchschnittliche Anzahl von Unfällen pro 1.000 Vollarbeiter erhöhte sich von 45,8 auf 57,8. Der Brauereidurchschnitt in Deutschland liegt bei einem Wert von 52,6.

ZIELE:

Die Entwicklung der Anzahl an Arbeitsunfällen ist für die Krombacher Brauerei

nicht zufriedenstellend. Ziel ist es daher, durch die beschriebenen und weitergehenden Maßnahmen zur Unfallverhütung, die Anzahl der Unfälle pro 1.000 Mitarbeiter unter den bundesweiten Durchschnitt abzusenken.

10.4 Umweltförderprogramm für Mitarbeiter

Vor dem Hintergrund der Wirtschaftskrise hat sich die Krombacher Brauerei 2009 entschlossen, ein kombiniertes Umwelt- und Konjunkturprogramm für Hausbesitzer unter den eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aufzulegen. Vom 01. 07. 2009 bis zum 31. 12. 2009 konnte jede/r Mitarbeiter/-in mit Wohneigentum ein zinsloses Darlehen in Höhe von 5.000 Euro beantragen.



Von links nach rechts: Dr. Rolf Dörendahl, Helmut Schaller, beide Geschäftsführer der Krombacher Brauerei, und Franz J. Mockenhaupt, Hauptgeschäftsführer der IHK Siegen, stellten das Krombacher Umwelt- und Konjunkturprogramm für Mitarbeiter und Handwerk vor.

UMWELT- UND ENERGIEEINSPAR- MASSNAHMEN AM EIGENEN HAUS

Neben einer Sensibilisierung für Umweltthemen bot das Krombacher Umweltförderprogramm ganz konkrete Hilfe für die eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an. Die Verwendung des Darlehens war dabei zweckgebunden. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Krombacher Brauerei konnten die Gelder für alle Umwelt- und Energieeinsparmaßnahmen am eigenen Haus einsetzen. Dies betraf beispielsweise Dach- und Wanddämmung, Fenstererneuerung oder die Umrüstung auf moderne Brennwertechnik (Holzpellettheizungen, Wärmepumpen etc.). Aber auch für erneuerbare Energieformen (z. B. Photovoltaik, Solaranlagen) am eigenen Haus standen die Mittel aus dem Krombacher Umweltförderprogramm zur Verfügung.

KONJUNKTURPROGRAMM FÜR DAS HEIMISCHE HANDWERK

Zugleich stellte das Krombacher Umweltdarlehen ein Konjunkturförderprogramm dar, das insbesondere dem heimischen Mittelstand zugute kam. Die Darlehenskonditionen legten dabei fest, dass Handwerkerarbeitsleistungen in den eingereichten Rechnungen nachgewiesen werden mussten.

MITARBEITERFÖRDERUNG UND UMWELTSCHUTZ IM EINKLANG

Hauptgeschäftsführer Franz J. Mockenhaupt von der Industrie- und Handelskammer Siegen begrüßte das Krombacher Projekt und sah eine beispielgebende Funktion: „Das Krombacher Umweltförderprogramm deckt sich absolut mit unseren Intentionen,

in wirtschaftlich schwierigen Zeiten die Konjunktur anzukurbeln. In der Region und darüber hinaus halten wir dieses Projekt für absolut nachahmenswert.“

Die Darlehen konnten in der Zeit vom 01. 07. bis zum 31. 12. 2009 beantragt werden. Die Tilgungsdauer für das Darlehen beträgt fünf Jahre und erfolgt zinslos. Die Zuteilung erfolgte schnell, unbürokratisch und ohne größeren administrativen Aufwand. Die Vorlage der Handwerkerrechnungen (mindestens zu 80 %) und der Nachweis des Wohneigentums mussten gewährleistet sein.

87 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nutzten das Angebot der Krombacher Brauerei. Insgesamt wurden Darlehen in einer Höhe von 294.176,16 Euro ausgezahlt.



11. Die Kommunikation mit dem Verbraucher

11.1 *Sich der Verantwortung stellen: Für einen verantwortungsvollen Genuss*

Bier ist ein Kulturgut mit jahrhundertelanger Tradition. Das Deutsche Reinheitsgebot aus dem Jahr 1516 ist die Voraussetzung, dass rund 1200 Brauereien in Deutschland ihren Verbrauchern ein natürliches und gesundes Nahrungsmittel mit hoher Qualität anbieten. Die Krombacher Brauerei als führende Premiummarke macht da keine Ausnahme und ist bis auf den heutigen Tag dem Reinheitsgebot verpflichtet.

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

Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit dem Thema Alkoholkonsum.

SICH DER VERANTWORTUNG STELLEN

In der öffentlichen Diskussion stehen das sogenannte „Koma-Trinken“ oder auch „Flat-Rate-Trinken“. Dies sind Auswüchse eines verantwortungslosen Umgangs mit Alkohol. Bei diesen Phänomenen handelt es sich um kritikwürdige, spektakuläre Fälle, die in der Öffentlichkeit breit diskutiert werden. Alkoholmissbrauch in dieser Form lehnen wir strikt ab. Kurzfristige Verbote helfen hier nicht, da sie nicht die Ursachen bekämpfen, sondern nur zu Verlagerungen des schädlichen Konsums in andere Bereiche führen. Die kritische Entwicklung bei übermäßigem Alkoholkonsum muss genau analysiert werden, um durch Aufklärung und Information gegensteuern zu können. Es sind alle gesellschaftlichen Kräfte – Politiker, Eltern, Erzieher, Medienverantwortliche und auch die Hersteller – aufgefordert, hier

nach tragfähigen und verantwortungsvollen Lösungen zu suchen.

FÜR EINEN MASSVOLLEN GENUSS

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

BESTEHENDE GESETZE KONSEQUENT ANWENDEN

- › Wir unterstützen alle Maßnahmen, die der Einhaltung und Durchsetzung bestehender gesetzlicher Vorgaben des Jugendschutzes, straßenverkehrsrechtlicher Vorschriften, der Einhaltung des Gaststättengesetzes oder sonstiger bestehender Vorschriften, die den Verkauf alkoholischer Getränke, u. a. Bier, regeln, dienen.
- › Wir sind insbesondere für die strikte Einhaltung und Kontrolle des Jugendschutzgesetzes. Dies besagt, dass die Abgabe von Bier und Biermisch-Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren verboten ist. Das Verbot ist sinnvoll, da die körperliche Entwicklung bei Jugendlichen noch nicht voll abgeschlossen ist und so ein wirksamer Schutz gewährleistet werden kann. Darüber hinaus empfiehlt Krombacher, dass auch alkoholfreie Biere nicht an Jugendliche unter 16 Jahren ausgedient werden sollen.

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

FÜR MEHR AUFKLÄRUNG UND INFORMATION

- › Wir unterstützen Aufklärung und Information von Eltern, Kindern und Jugendlichen – auch im schulischen Bereich –, um einem Alkoholmissbrauch Heranwachsender frühzeitig vorzubeugen.
- › Wir unterstützen und forcieren Schulungsmaßnahmen für eigene Mitarbeiter und Absatzmittler zur Aufklärung.
- › Ausdrücklich begrüßenswert sind in diesem Zusammenhang auch die Initiativen des Deutschen Brauerbundes, der mit diversen Kampagnen Aufklärungsarbeit betreibt.
- › Beim Biermix-Getränk „Cab“ (Alkoholgehalt: 2,5 Vol.-%) gibt es den Slogan „Don't drive, when you drink your Cab“ – eine Aktion, die sich bewusst für die Stärkung jugendlichen Verantwortungsgefühls einsetzt.

FÜR EINE VERANTWORTUNGS- VOLLE PRODUKTPOLITIK

Die Cab Markenfamilie setzt sich für einen verantwortungsbewussten Um-



gang mit dem Thema Alkohol ein und befürwortet einen maßvollen Genuss. So unterstützt Cab beispielsweise aktiv Aktionen, wie die „Don't drink and drive“-Kampagne des Deutschen Brauerbundes. Biermixe zeichnen sich meist durch einen geringeren Alkoholgehalt aus, was einem möglichen Missbrauch ebenfalls vorzubeugen hilft.

Die Cab Markenfamilie hat sich aus der besonderen Verantwortung heraus entschlossen, zukünftig nur Produkte anzubieten, die einen reduzierten Alkoholgehalt von höchstens 2,5 Vol.-% aufweisen. Aus diesem Grund wurde Cab Blood Orange & Beer konsequenterweise ab Februar 2010 vom Markt genommen.

FÜR EINE VERANTWORTUNGSVOLLE KOMMUNIKATION

› In einem freien, von Wettbewerb geprägten Markt ist Werbung für die eigenen Produkte unverzichtbar. Werbung dient der Information der Verbraucher. Nach einer repräsentativen Umfrage des Emnid-Instituts schätzen zwei Drittel der Bevölke-

rung Werbung als wichtige Informationsquelle, die ihnen nützliche Hinweise über neue Produkte vermittelt. Obwohl ein direkter Zusammenhang zwischen Werbung und Alkoholmissbrauch nicht nachweisbar ist, haben die Unternehmen der Braubranche aus ihrer Verantwortung gegenüber den Verbrauchern genau definierte Regeln für die Kommunikation erlassen.

- › Über die Einhaltung dieser Regeln wacht der Deutsche Werberat. In dessen Richtlinien heißt es, dass „Kommunikation für alkoholhaltige Getränke Kinder und/oder Jugendliche weder zum Trinken alkoholhaltiger Getränke auffordern, noch trinkende bzw. zum Trinken auffordernde Kinder und/oder Jugendliche zeigen“ soll. Diese selbstverpflichtenden Verhaltensregeln haben sich bewährt. Krombacher beispielsweise verzichtet bewusst auf Werbung im Mittags- und Nachmittagsprogramm.
- › Bereits im Jahr 2009 ist die Krombacher Brauerei der ZAW-Initiative zur Freiwilligen Vorprüfung („Copy

Advice“) aller Werbemaßnahmen beigetreten. Krombacher hat sich verpflichtet, alle zukünftigen Werbemaßnahmen, bevor sie in die Öffentlichkeit gehen, durch das ZAW-Gremium prüfen zu lassen. Hier werden die Werbemaßnahmen nach dem Regelwerk des Deutschen Werberates sowie nach den werberechtlichen Vorgaben des deutschen Rechtes geprüft.

- › Des Weiteren verzichtet Krombacher auf Sponsoring im Jugendsport.
- › Wir unterstützen durch unsere Markenkommunikation einen verantwortungsvollen Genuss von Bier. Wir kontrollieren den Zugang zu unseren Online-Auftritten und Webinhalten und verwenden Werbematerial, um an einen bewussten Biergenuss zu appellieren.

Bier ist ein Genussmittel und ein jahrhundertealtes Kulturgut. Die überwiegende Mehrheit der Menschen in unserem Land geht mit dem Genussmittel Bier kompetent um und sollte weder diskriminiert noch durch weitreichende Sanktionen reglementiert und in ihrer Eigenverantwortung und Freiheit beschnitten werden. Wir von Krombacher sind der Überzeugung, dass die Konsumenten die Fähigkeit zum verantwortungsvollen Umgang mit Genussmitteln besitzen. Diese Fähigkeit gilt es durch vorausschauende Maßnahmen zu stärken und zu fördern.

11.2 *Das Customer Relationship Management der Krombacher Brauerei*

Customer Relationship Management (= CRM) ist nach unserer Definition das Beziehungsmanagement zu unseren Konsumenten. Die neue überarbeitete Gesamtkonzeption CRM zielt darauf ab, unser Beziehungsmanagement und damit die Kundenzufriedenheit deutlich zu verbessern. CRM integriert und optimiert abteilungsübergreifend alle kundenbezogenen Prozesse. Im Jahr 2009 haben wir alle Krombacher Service-Bereiche in eine ganzheitliche CRM-Abteilung zusammengelegt. Diese beinhaltet die Bereiche Krombacher Freunde, Krombacher Shop, Brauereibesichtigung sowie den Veranstaltungs- und Verbraucherservice. Durch die Zusammenführung der Abteilungen erreichen wir eine konsequente Ausrichtung der Krombacher Gruppe auf unseren Kunden und eine bessere direkte Kommunikation.

DIE KROMBACHER FREUNDE

Mit den Krombacher Freunden/dem Krombacher Club wurde eine Maßnahme etabliert, welche es ermöglicht, die Wünsche der Konsumenten noch besser als bisher zu erkennen und zu erfüllen. Und dies stellt die Basis für einen immer wichtiger werdenden, ganzheitlichen Kundenservice dar.

Fast 200.000 Krombacher Freunde bilden eine im Braumarkt einzigartige Informations- und Unterhaltungsplattform, auf der man sich über alle Themen rund um die Marke und das Unternehmen Krom-



bacher informieren kann. Durch regelmäßige Online-Newsletter, eine mehrmals im Jahr erscheinende Krombacher Kundenbroschüre sowie mehrere Online-Tools wie Forum und Chat nutzt Krombacher zeitgemäße Kommunikationsmittel, um die Krombacher Freunde anzusprechen und persönlich an die Marke und das Unternehmen zu binden.

DER KROMBACHER SHOP

Die Krombacher Collection konnte im Jahr 2010 einen Umsatz von mehr als 650.000 Euro erzielen und verarbeitete ca. 16.500 Bestellungen mit einem durchschnittlichen Bestellwert von 22,70 Euro.

DIE KROMBACHER BRAUEREI-BESICHTIGUNG

Der Besuch der Krombacher Markenwelt dient zur Kundeninformation und zur Kundenbindung. Das Erleben der Krombacher Brauerei vor Ort spiegelt die Leitsätze des Unternehmens konsequent wider und wird dem Besucher

erkennbar kommuniziert. Die Ansprechpartner sind reale und greifbare Personen, sodass das Unternehmen sichtbar von Menschen für Menschen geführt wird. Wir wecken Emotionen und fördern die direkte Kommunikation zum Endverbraucher. Im Jahr 2010 konnten 60.500 Gäste in Krombach empfangen werden.

DER KROMBACHER VERBRAUCHERSERVICE

Es wurden im Verbraucherservice 27.232 Anfragen beantwortet, seien es Brauereibesichtigungsanträge, Anfragen zu Werbearbeiten oder allgemeine Anfragen zu Marken und Produkten.

Der Krombacher Verbraucherservice steht innerhalb von 48 Stunden zu jeder Thematik Rede und Antwort. Dadurch erreichen wir zeitnah unsere Endverbraucher. Dabei nutzten 26,5 % der Verbraucher das Telefon, 60 % E-Mail, 13 % den traditionellen Brief sowie 0,5 % das Fax.



12. Engagement

12.1 Gesellschaftliches Engagement

Das Engagement für Gesellschaft und Umwelt hat für Krombacher höchste Priorität. Seit 2002 konnte Krombacher durch unterschiedliche Initiativen fast 8 Mio. Euro für gemeinnützige Zwecke zur Verfügung stellen. Zu den größten Mittelempfängern gehörten das Deutsche Kinderhilfswerk, die Deutsche Knochenmarkspenderdatei und die Regenwald-Stiftung des WWF Deutschland. Darüber hinaus wurde aber auch eine Vielzahl von wichtigen, regionalen Organisationen und Institutionen in der ganzen Bundesrepublik unterstützt.

Krombacher unterstützt die Deutsche Krebshilfe

Die Krombacher Brauerei engagiert sich im sozialen Bereich und unterstützte u. a. die Deutsche Krebshilfe. So kam 2002 eine Summe von 92.000 Euro zusammen. „Die Deutsche Krebshilfe leistet als bun-

desweit tätige Organisation unschätzbare Arbeit zum Wohle krebserkrankter Menschen. Dies wollen wir mit einer substantiellen Spende unterstützen“, sagte Dr. h. c. Friedrich Schadeberg, Senior-Gesellschafter der Krombacher Brauerei. Zusammen mit Barbara Lambrecht-Schadeberg, ebenfalls Mitgesellschafterin der Brauerei, überreichte er den entsprechenden Scheck an den Geschäftsführer der Deutschen Krebshilfe, Gerd Nettekoven.

Unter dem Motto „Helfen. Forschen. Informieren.“ ist die Deutsche Krebshilfe als größte Bürgerbewegung gegen den Krebs auf allen Ebenen aktiv. Die Deutsche Krebshilfe finanziert sich ausschließlich aus Spendengeldern der Bevölkerung und kämpft als Bürgerinitiative bereits seit fast 28 Jahren gegen den Krebs. Dabei ist sie auf die Spendenwilligkeit der Bürger nach wie vor dringend angewiesen. Umso wichtiger sind also Beiträge, wie sie beispielsweise von der Krombacher Brauerei erbracht wurden. Geschäftsführer Gerd Nettekoven: „Die Erfolge sind beachtlich:

Gerade bei krebskranken Kindern hat die Krebsforschung dazu geführt, dass drei von vier betroffenen Kindern geheilt werden können. Auch im Bereich der Erwachsenen-Onkologie konnten große Fortschritte erzielt werden, doch hier gibt es noch viel zu tun.“

Auch in der Heimatregion war die Krombacher Brauerei aktiv. So gingen parallel zur Spende an die Deutsche Krebshilfe auch Spenden an das Laurentiusheim in Attendorn (Einrichtung der Caritas) und an die Kinderklinik in Siegen.



Dr. h. c. Friedrich Schadeberg, Senior-Gesellschafter der Krombacher Brauerei (links), übergibt mit Barbara Lambrecht-Schadeberg (rechts), Gesellschafterin der Krombacher Brauerei, einen Spendenscheck an Gerd Nettekoven (mittig), Geschäftsführer der Deutschen Krebshilfe.



Die Krombacher Brauerei übergibt einen Scheck in Höhe von 40.000 Euro an das DRK Dippoldiswalde. Von li. nach re.: Krombacher Pressesprecher Dr. Franz-J. Weihrauch, DRK-Verbandsarzt Hans Peter Horna, der stellvertr. Kreisverbandsvorsitzende Christian Preußscher und ehem. Krombacher Verkaufsleiter Hagen Neumann.

Krombacher Brauerei engagierte sich für die Opfer der Flutkatastrophe. Insgesamt kamen 100.000 Euro zusammen.

Die Lage in den Hochwassergebieten in den neuen deutschen Ländern war im Frühjahr 2002 katastrophal. Ganze Dörfer, Städte und Regionen waren überflutet, die Infrastruktur weitgehend zerstört. Das Ausmaß der Zerstörungen ging in die Millionen; viele Existenzen waren gefährdet.

Die Hilfsbereitschaft der Bevölkerung war groß. Auch die Krombacher Brauerei stand nicht abseits und leistete einen Beitrag zur Linderung der Not in den betroffenen Regionen. Betroffenen Kunden im Katastrophengebiet wurde schnell und unbürokratisch geholfen.

Ein Spendenaufruf an alle Mitarbeiter der Krombacher Brauerei hatte große Wirkung. Insgesamt leisteten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter innerhalb kürzester Zeit einen Beitrag von 12.065 Euro.

Darüber hinaus stimmte die Belegschaft einem Vorschlag des Betriebsrates zu, 10.000 Euro aus der Betriebskasse für die Flutopfer zur Verfügung zu stellen.

Die Gesamtsumme wurde von Gesellschaftern und Geschäftsleitung der Krombacher Brauerei großzügig auf 50.000 Euro aufgestockt. Der größere Teil der Spende wurde für konkrete Hilfsmaßnahmen im Rahmen des DRK-Projektes „Nachbarn in Not“ eingesetzt; die 10.000 Euro aus der Belegschaftskasse wurden vom Betriebsrat vor Ort verteilt. Darüber hinaus wurde die Brauerei mit ganz konkreten Hilfsmaßnahmen

aktiv. Der Außendienst aus der betroffenen Region, der bestens wusste, wo der Schuh drückt, hat von der Flut besonders betroffene Institutionen, seien es Kindergärten, Schulen oder Altersheime, benannt, wo die Brauerei mit weiteren Spenden der größten Not abhelfen konnte.

Spende der Krombacher Brauerei für die Flutopfer in Südostasien

Die tragischen Ereignisse in Südostasien 2004 haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Krombacher Brauerei tief bewegt. Die Lage in den von der Flutwelle betroffenen Regionen war verheerend. Mit gewaltiger Zerstörungskraft überfluteten Riesenwellen die Küsten Südostasiens. Der Tsunami riss Zehntausende in den Tod und hinterließ Verwüstung und Verzweiflung.

Weltweit wurde direkte Katastrophenhilfe geleistet. Auch die Krombacher Brauerei wurde aktiv und leistete einen Beitrag zur Behebung der Schäden. Aus diesem Anlass spendete die Krombacher Brauerei einen Betrag in Höhe von 50.000 Euro.

Diese Spende wurde dem Deutschen Roten Kreuz zum Einsatz in Südostasien zur Verfügung gestellt; das Engagement wurde seinerzeit nicht öffentlich bekannt gemacht.

Krombacher Spenden-Offensive erfolgreich beendet. 3,302 Mio. Euro für die gute Sache.

Die Krombacher Spenden-Offensive, die am 9. Juli 2006 nach etwas mehr als drei Monaten zu Ende ging, brachte exakt 3.302.855,76 Euro für die gute Sache zusammen. Als das Projekt am 1. April 2006 unter dem Motto „Gute Sache – gutes Bier“ an den Start ging, rechnete man mit einem Spendenaufkommen von ca. 3 Mio. Euro. Das selbst gesteckte Ziel konnte um mehr als 300.000 Euro und damit um 10,1 % übertroffen werden. Dementsprechend erfreut zeigten sich das Deutsche Kinderhilfswerk, die DKMS Deutsche Knochenmarkspenderdatei gemeinnützige Gesellschaft mbH und die Regenwald-Stiftung des WWF, denen das erzielte Spendenaufkommen für die eigene Arbeit zugute kam.

In Zeiten knapper werdender Budgets werden private Engagements und Initiativen immer wichtiger. Dies haben die Verbraucher erkannt und beteiligten sich entsprechend aktiv an der Krombacher Spenden-Offensive. Per SMS, auf der Krombacher Homepage oder per Postkarte haben die Verbraucher mit ihrer Stimme darüber entschieden, zu welchen Anteilen die Gesamtspendensumme an das Deutsche Kinderhilfswerk, die Deutsche Knochenmarkspenderdatei und den WWF Deutschland weitergeleitet werden. Das Ergebnis im Einzelnen:



Von links nach rechts: Claudia Rutt, Geschäftsführerin der DKMS, und Hans-Jürgen Grabias, ehemaliger Marketing-Geschäftsführer der Krombacher Brauerei.

<i>Organisation</i>	<i>Anteile (in %)</i>	<i>Summe (in €)</i>
Deutsches Kinderhilfswerk	24,5	809.199,66 €
Deutsche Knochenmarkspenderdatei	43,6	1.440.045,11 €
Regenwald-Stiftung des WWF	31,9	1.053.610,99 €
Gesamt	100	3.302.855,76 €

Im Dienste der Kinder: Das Deutsche Kinderhilfswerk

Aus der Krombacher Spenden-Offensive erhielt das Deutsche Kinderhilfswerk insgesamt 809.199,66 Euro. Die Spende half Kindern durch den Kindernothilfefonds und ermöglichte durch die Aktion „Spielen und Bewegen“ vor allem Kindern aus sozial benachteiligten Familien eine sinnvolle Freizeitgestaltung. Für diese beiden Zwecke hat das Deutsche Kinderhilfswerk die Spendensumme verwendet. Geschäftsführerin Dr. Heide-Rose Brückner: „Das Deutsche Kinderhilfswerk bedankt sich im Namen der Kinder für das Engagement des Unternehmens, weil Krombacher damit auch in sozialer Verantwortung einen Teil zur Chancengleichheit für alle Kinder geleistet hat. Die Krombacher Spenden-Offensive sollte beispielgebend für andere Unternehmen sein.“



Engagement für das Leben: Die Deutsche Knochenmarkspenderdatei

Aus der Krombacher Spenden-Offensive erhielt die Deutsche Knochenmarkspenderdatei insgesamt 1.440.045,11 Euro. Claudia Rutt, Geschäftsführerin der Deutschen Knochenmarkspenderdatei:



DEUTSCHE KNOCHENMARKSPENDERDATEI

„Die Krombacher Spenden-Offensive 2006 war für die DKMS Deutsche Knochenmarkspenderdatei gemeinnützige Gesellschaft mbH eine fantastische Gelegenheit, die Menschen auf die Möglichkeiten der Stammzellspende aufmerksam zu machen. Viele von ihnen wussten sicher noch nicht, wie leicht es doch ist, Lebensspender zu werden. Ich bedanke mich herzlich bei den Verantwortlichen von Krombacher, die es uns ermöglicht haben, Partner der Spenden-Offensive zu sein. Ein besonderer Dank gilt außerdem all den Menschen, die uns ihre Stimme gegeben haben. Dank ihrer Votings während der

Aktion haben wir bei der Aufteilung des Spendenbetrages so gut abgeschnitten. Mit diesem Geld ist es uns nun möglich, viele neue Spender zu typisieren, die helfen wollen, es sich aber nicht leisten können, die eigene Typisierung selber zu bezahlen. Alleine im Aktionszeitraum von April bis Juni konnten wir rund 42.000 neue Spender aufnehmen – ein sehr gutes Ergebnis, zu dem die Krombacher Spenden-Offensive 2006 einen wichtigen Beitrag geleistet hat. Jeder Einzelne dieser Menschen könnte der Lebensretter für einen Leukämiepatienten sein!“

Die Krombacher Weihnachts-spenden-Aktion

Bis 2003 war es in Krombach Brauch, den Kunden zu Weihnachten, respektive zum Jahreswechsel, einen sogenannten Jahreskrug zu schenken. Diese nicht mehr zeitgemäßen Glückwünsche wurden zugunsten der sogenannten Weihnachts-spenden-Aktion aufgegeben. Seitdem ist die Weihnachtsspenden-Aktion fester Bestandteil des Krombacher Engagements im sozial-karitativen Bereich. Unter dem Motto „Spenden statt Geschenke“ steht Jahr für Jahr eine Gesamtspende zwischen 180.000 und 250.000 Euro zur Verfügung. Dieser Betrag wird in Spenden

für den Außendienst Gastronomie und Handel in bis zu 100 Spenden à 2.500 Euro aufgeteilt.

Seit 2003 konnten so durch das Krombacher Engagement 722 (Vorjahr = 646) Institutionen und Organisationen unterstützt werden, die sich in irgendeiner Form um Kinder, Menschen mit Behinderungen, Notleidende oder andere wichtige Anliegen kümmern. Insgesamt wurden bisher 1.825 Mio. Euro durch die Krombacher Mitarbeiter im Außendienst überreicht.

Die Mitarbeiter im Außendienst machen ca. fünf bis acht Spendenvorschläge aus ihren Vertriebsbereichen mit einer kurzen Erläuterung zur Institution und ggf. Begründung für die Spende. Diese Vorgehensweise gewährleistet eine nationale Verteilung der Spenden. Eine Auswahl der Vorschläge erfolgt durch die Geschäftsführung.

Anfang Dezember erhalten die Mitarbeiter im Außendienst eine Übersicht der ausgewählten Institutionen sowie einen detaillierten Ablaufplan. Die offizielle Übergabe der Spenden an die regionalen Institutionen stößt in der Öffentlichkeit regelmäßig auf positive Resonanz und großes Interesse.



Spendenübergaben durch Mitarbeiter des Krombacher Außendienstes.



12.2 Umweltengagement

Das Krombacher Regenwald-Projekt



Seit 2002 engagiert sich die Krombacher Brauerei gemeinsam mit dem WWF Deutschland für den Schutz des Regenwaldes in Zentralafrika. Die im Südwest-

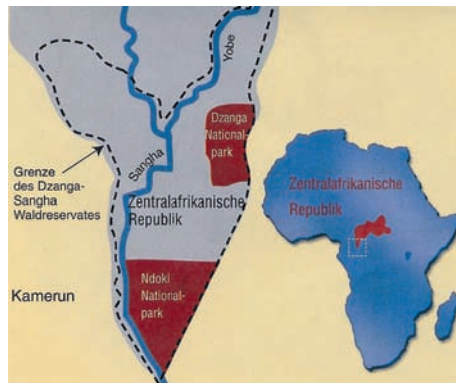
ten der Zentralafrikanischen Republik gelegene Region Bayanga ist seit Langem für den Reichtum in Flora und Fauna bekannt. Seit 1984 haben wissenschaftliche Forschungen die große Biodiversität des Gebietes dokumentiert. Der nachhaltige Schutz des Regenwaldes in Dzanga Sangha ist daher das erklärte Ziel. Zugleich aber ist die Voraussetzung für einen dauerhaften Naturschutz die Integ-

ration der einheimischen Bevölkerung in das Projekt. Denn nur gesellschaftliche Stabilität garantiert schlussendlich den erfolgreichen Naturschutz. Das Dzanga Sangha Projekt verfolgt demnach einen ganzheitlichen Ansatz: Naturschutz unter Einbeziehung der Bevölkerung.

Bei der Durchführung der konkreten Schutzmaßnahmen hilft das Krombacher Regenwald-Projekt und somit jeder Kasten Krombacher, der irgendwo in Deutschland während des Aktionszeitraumes verkauft wurde. Denn mit dem Kauf eines Kastens Krombacher garantierten Krombacher und der WWF den Schutz eines Quadratmeters Regenwald. Insgesamt hat die Aktion in den Jahren 2002, 2003, 2004, 2006 und 2008 gemeinsam mit Günther Jauch und anderen Prominenten für großes Aufsehen gesorgt und das Anliegen des Naturschutzes in der Öffentlichkeit breit und nachhaltig gefördert.

Krombacher
REGENWALD-PROJEKT

GEMEINSAME ZIELE VON WIRTSCHAFT UND UMWELTSCHÜTZERN



Für den WWF hat das Krombacher Regenwald-Projekt nur Vorteile: Der WWF konnte sein Anliegen einer breiten Öffentlichkeit präsentieren und darüber hinaus zu einer erneuten Sensibilisierung im Hinblick auf die Bedeutung des Regenwaldes für unsere Umwelt hinweisen. Eberhard Brandes, Geschäftsführer des WWF Deutschland, bezieht klar Stellung: „Mit dem Krombacher Regenwald-Projekt wurden neuartige Wege im Umweltsponsoring in Deutschland eröffnet. Die Regenwald-Stiftung, die die Nachhaltigkeit der Maßnahmen zum Schutz des Dzanga Sangha Regenwaldes garantiert, hat Vorbildfunktion.“

2003 REGENWALD-STIFTUNG GEGRÜNDET

Um den Erfolg des Krombacher Regenwald-Projektes langfristig abzusichern, haben der WWF und die Krombacher Brauerei die sogenannte Regenwald-Stiftung ins Leben gerufen. Zweck und Aufgaben der Stiftung sind in Paragraf 2 des Stiftungs-Vertrages genau geregelt. Um den Regenwald in seiner Ursprünglichkeit zu erhalten, bedarf es in der heutigen Zeit detaillierter Finanzierungskonzepte. Im Einzelnen, so ist es im

Stiftungs-Vertrag niedergelegt, werden gefördert:

- › Der Schutz vor Wilderei und illegalem Holzeinschlag.
- › Die Aus- und Weiterbildung des Personals (Parkwächter, Touristenführer).
- › Die Ausrüstung der Park-Ranger.
- › Die umwelt- und sozialverträgliche Nutzung der natürlichen Ressourcen.
- › Die Entwicklung von Ökotourismus.
- › Die Forschung im Regenwald.

Der Sitz der Stiftung ist Frankfurt; die Stiftung verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke im Sinne der beschriebenen Aufgaben. Die Spenden, die durch das Krombacher Regenwald-Projekt zusammenkommen, fließen in das Stiftungskapital ein.

Aus den jährlichen Kapitalerträgen der Regenwald-Stiftung werden konkrete Schutzmaßnahmen im Dzanga Sangha Nationalpark finanziert.



BISHERIGE ERGEBNISSE

Das Krombacher Regenwald-Projekt hat bislang die folgenden Ergebnisse zum Schutze des Regenwaldes erbracht:

	<i>Krombacher Gelder in der Regenwald-Stiftung</i>	<i>Geschützte Fläche (in Mio. m²)</i>
2002	608.113 €	15,1
2003	1.191.886 €	29,6
2004	500.000 €	12,4
2006	1.053.611 €	26,3
2008	653.435 €	13,7
Gesamt	4.007.045 €	97,1

Im Rahmen eines Sonderprojektes (Solaranlage für Dzanga Sangha) wurden im Jahre 2009 einmalig 170.000 Euro entnommen. Dadurch sinkt der Stiftungsbeitrag unter vier Mio. Euro.

SO GROSS WIE EIN DEUTSCHER NATIONALPARK

Die mittlerweile durch das Krombacher Regenwald-Projekt geschützte Fläche beläuft sich auf ca. 9.700 Hektar. Damit hat das Projekt eine signifikante Flächen-größe, wenn man sie zum Beispiel in Vergleich zu bekannten deutschen Wald-Nationalparks setzt. Hier reiht sich die Regenwaldfläche ein in die Flächengrößen der Wald-Nationalparke Eifel, NRW (~ 11.000 Hektar), Hainich, Thüringen (~ 7.500 Hektar) und Kellerwald-Edersee, Hessen (~ 5.725 Hektar). Nur der älteste deutsche Wald-Nationalpark Bayerischer Wald ist nach mehreren Erweiterungen mit rund 24.250 Hektar signifikant größer.

Krombacher und der WWF haben dieses Projekt in nunmehr neun Jahren auf die Beine gestellt. Für die Einrichtung der Nationalparks in Deutschland wurden, bis alle organisatorischen und bürokratischen Hürden überwunden wurden, oftmals Jahrzehnte benötigt.

WELCHE MASSNAHMEN VOR ORT WERDEN UNTERSTÜTZT?

Gelder fließen z. B. in die Anschaffung von Fahrzeugen, Radiostationen, tragbaren Funkgeräten oder Außenbordmotoren. So sind die Ranger in der Lage, die Kontrollen zum Schutz vor Wilderei und Holzeinschlag zu optimieren. Neben der Parküberwachung flossen bisher auch Gelder in die Krankenstation und in die Solarausrüstung zur Energieversorgung; darüber hinaus wurden Einsätze von Mechanikern finanziert. Ein weiterer, wichtiger Baustein sind die Maßnahmen zur Umweltbildung und Aufklärungsmaßnahmen vor Ort.



DIE MASSNAHMEN & TÄTIGKEITEN DES WWF IM EINZELNEN:

Der Bereich Parkschutz

- › Schutz vor illegalem Holzeinschlag.
- › Schutz der Waldfauna.
- › Unterhalt und Überwachung der Straßen und Wege im Reservat.
- › Patrouillen im Kampf gegen Wilderei.
- › Programm zur Gorilla-Habituation als neue Attraktion für Öko-Touristen.

Der Bereich Ausbildung und Integration der einheimischen Bevölkerung

- › Ausbildung und Anstellung von Park-Rangern in einem eigens aufgebauten Aus- und Weiterbildungszentrum.
- › Ausstattung der Park-Ranger.
- › Ausbildung von Touristenführern.
- › Förderung der Pygmäen durch Alphabetisierung.
- › Aufbau und Betrieb einer Krankenstation.
- › Umwelterziehung in Schulen, Naturclubs für Kinder und Jugendliche.

Der Bereich Ressourcennutzung

- › Aufbau einer ökologischen Forstwirtschaft.
- › Monitoring der Fauna, die Beaufsichtigung des Holzeinschlages.



- › Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft in ausgewiesenen Gebieten.
- › Förderung einer schonenden Nutzung von Tropenwaldressourcen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung wie Jagd, Fischerei und dem Sammeln diverser Waldprodukte.
- › Unterstützung von lokalen Entwicklungsmaßnahmen.
- › Schlichtung bei Nutzungskonflikten.



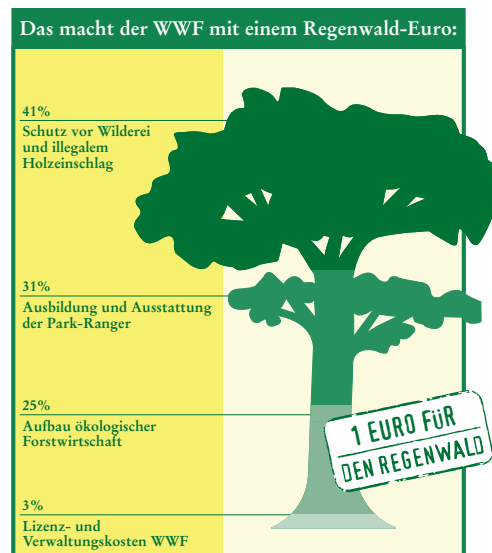
DER KLIMA-ASPEKT DES KROMBACHER REGENWALD-PROJEKTES

Der Schutz des Krombacher/WWF Regenwaldes in Afrika verhindert eine Freisetzung von rund 5,5 bis 9 Mio. Tonnen CO₂, die in die Atmosphäre freigesetzt würden, wenn dieser Wald gerodet bzw. verbrannt worden wäre.

WIE VERTEILEN SICH DIE GELDER?

Der WWF sorgt für den kompetenten und sachgerechten Einsatz der Gelder vor Ort. Dabei gehen 41 % aller eingesetzten Mittel in den Schutz vor Wilderei und Holzeinschlag, 31 % in die überaus

wichtige Ausbildung der Park-Ranger, die ein großes, fast undurchdringliches Territorium überwachen müssen, sowie 25 % in den Aufbau einer mit dem Erhalt des Regenwaldes verträglichen Landwirtschaft. Mit 3 % schlagen Lizenz- und Verwaltungskosten zu Buche.



SONDERMASSNAHME 2009: KROMBACHER REGENWALD-PROJEKT FINANZIERT SOLARANLAGE IM WWF-NATURSCHUTZ-PROJEKT IN ZENTRALAFRIKA.

Die neue Solaranlage im zentralafrikanischen Naturschutzgebiet Dzanga Sangha ist seit Dezember 2009 in Betrieb. Die Regenwald-Stiftung finanzierte mit 170.000 Euro die Solaranlage, die das WWF-Projekt mit umweltfreundlicher Energie versorgt.

Die Anlage ging im Mai 2009 per Container in Hamburg auf die lange Reise nach Afrika. In Douala, Kamerun, angekommen, mussten weitere 1.000 km auf Dschungelpisten bis nach Bayanga in der Zentralafrikanischen Republik zurückgelegt werden. Die Hauptver-



Neue Solaranlage im Naturschutzcamp Bayanga, Zentralafrika.

waltung des Naturschutzgebietes und die Doli Lodge, die mittlerweile etwa 800 Gäste pro Jahr beherbergt, werden nun seit Anfang Dezember mit umweltfreundlichem Strom versorgt. Dazu wurden 3,5 km Kabel verlegt und Solarzellen mit einer Fläche von 280 m² aufgebaut. Im Container selbst sind die Speichergeräte untergebracht. Darüber hinaus sind zwei vorgeschobene Camps im Regenwald, Bai-Hoku und Mongambe, mit kleineren Anlagen bestückt worden. Insgesamt werden so pro Jahr rund 10.000 l Dieselkraftstoff eingespart. Dies bedeutet, dass die Emission von rund 26.000 kg CO₂ vermieden wird.

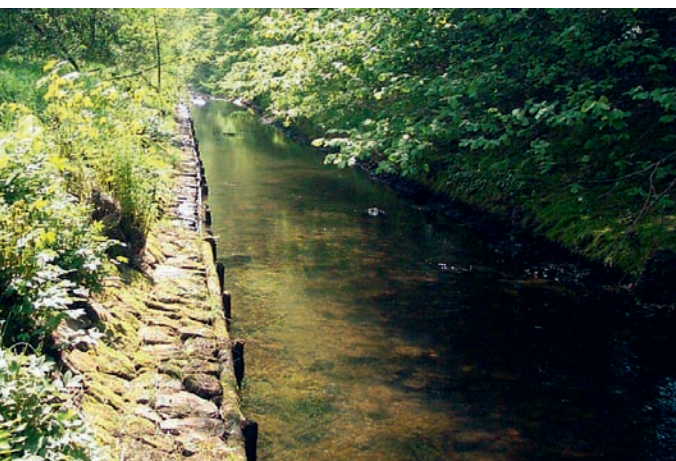
WWF-Waldexperte Kirchgatter: „Die neuen Solaranlagen in Dzanga Sangha stellen einen wichtigen Fortschritt in Sachen Umweltschutz dar. Zudem werden das Leben und das Arbeiten in den Camps deutlich einfacher. Im nächsten Schritt wird zudem noch die Warmwasserzubereitung abgekoppelt, sodass das System noch effizienter laufen wird.“

Umweltschutz in der Heimatregion

RENATURIERUNG DER LITTFE: STANDORTSICHERUNG UND NATURSCHUTZ IM EINKLANG

Im Frühjahr 2005 wurden neue Gär- und Lagertanks installiert. Im Bereich der Abfüll- und Logistikanlagen im Littfetal hatten damals die Bauvorbereitungen für eine neue Abfüllanlage begonnen. Dabei wurde – um eine zusammenhängende Gewerbefläche zu schaffen – bereits früh die Möglichkeit diskutiert, den Oberseifenbach, der das Betriebsgelände der Krombacher Brauerei durchschneidet, zu verlegen. In enger Abstimmung mit der Stadt Kreuztal und der Unteren Wasserbehörde des Kreises Siegen-Wittgenstein wurden Wege gesucht, Standortsicherung, allgemeines Interesse und den schonenden Umgang mit Umwelt und Natur in Einklang zu bringen.

Die Verlegung des Oberseifenbaches wurde ins Auge gefasst und im zweiten



Halbjahr 2004 durchgeführt; als naturschutzrechtliche Ausgleichsmaßnahme wurde die Renaturierung der Littfe in Angriff genommen. Diese Maßnahme konnte im zweiten Quartal 2005 abgeschlossen werden.

Besonders hervorzuheben ist bei dieser exemplarischen Vorgehensweise die hervorragende Kooperation der beteiligten Partner. Besonderer Dank gilt dabei den Vertretern der Stadt Kreuztal und der Unteren Wasserbehörde des Kreises Siegen-Wittgenstein. Die fachgerechte Planung durch die WAGU GmbH in Kassel sowie die kompetente Ausführung durch die Firmen Quast und Herzog bedarf der besonderen Erwähnung. Auch die Fischereigenossenschaft Kreuztal hat der Maßnahme zugestimmt und bei der Durchführung mitgeholfen. So konnten die Verlegung des Oberseifenbaches sowie die Renaturierung der Littfe in Rekordzeit durchgeführt werden.

Das Wasserbauprojekt Oberseifenbach/Littfetel zeigt, dass wirtschaftliche Interessen im Sinne einer langfristigen Standortsicherung durchaus mit dem allgemeinen Wohl und einem schonenden Umgang mit den natürlichen und knappen Ressourcen zu vereinbaren sind.

WIEDERAUFFORSTUNGSPROJEKTE IN DER HEIMATREGION

› Unterstützung der Wiederaufforstung an der Wipperfürther Neyetalsperre und im Stadtwald von Brilon

Gemeinsam mit der Stiftung „Wald in Not“, die 2009 von der Naturerbe GmbH der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) übernommen wurde, unterstützt die Krombacher Brauerei Wiederaufforstungsprojekte an der Wipperfürther Neyetalsperre und im Stadtwald von Brilon.

Die Krombacher Brauerei setzt bei der Herstellung ihrer Produkte Rohstoffe von höchster Qualität ein. Neben dem Malz, dem Hopfen und der Hefe kommt dabei vor allem dem Wasser höchste Bedeutung zu. Zwischen Wald und der Wasserqualität besteht dabei ein wichtiger Zusammenhang. Daher ist es für die Krombacher Brauerei von enorm wichtiger Bedeutung, für den Schutz des Waldes aktiv zu werden.

Die Krombacher Brauerei legt dabei Wert darauf, dass es sich um Naturschutzaktivitäten in der Heimatregion handelt, wo der Wald im Jahr 2007 durch den Orkan „Kyrill“ besonderen Schaden genommen hat.

Mit Spendenmitteln der Krombacher Brauerei wird daher im Stadtwald in Brilon die Renaturierung des Waldes vorangetrieben. Die Fichtenmonokultur wird hier unter der Leitung von Dr. Gerrit Bub vom Stadtforstamt Brilon in eine natürliche Waldgesellschaft umgewandelt, sodass ein artenreicher, stabiler und standortgerechter Mischwald entstehen kann. Ein weiteres Pflanzungsprojekt findet in unmittelbarer Nähe zur Neyetalsperre in



Wipperfürth im Märkischen Kreis statt. An der Neyetalsperre wurden unter anderem auch Aufnahmen für die allseits bekannte Krombacher Fernsehwerbung gedreht.



Aktiver Beitrag im Stadtwald Brilon zur Wiederaufforstung nach den Kyrill-Schäden – von links nach rechts: Meinolf Reinscheid, Krombacher Brauerei, Franz Schrewe, Bürgermeister von Brilon, Dr. Franz-J. Wehrauch, Krombacher Brauerei, Dr. Christoph Abs, Stiftung Wald in Not, Franz-Josef Schenuit, Stadtforstamt Brilon, Dr. Gerrit Bub, Leiter des Stadtforstamtes Brilon; vorne kniend: Gerhard Schreiber, Forstamt Brilon.

SPENDE AN DIE STIFTUNG WASSERLAUF NRW

Die Krombacher Brauerei übergab im November 2008 eine Spende in Höhe von 3.000 Euro an die Stiftung Wasserlauf NRW. Damit erweiterte Deutschlands führende Premiummarke ihr Engagement im Umwelt- und Naturschutz um ein Projekt in unmittelbarer Nähe zum Standort.

Im Rahmen eines Pressetermins wurde die Spende an der Ferndorf in Kreuztal an Dr. Frank Molls von der Geschäftsstelle Stiftung Wasserlauf NRW übergeben. Ebenfalls anwesend waren Ulrich Krumm als Vertreter der Unteren Wasserbehörde, Emil Otterbach von der Unteren Fischereibehörde sowie Dieter Krause für die Fischereigenossenschaft Kreuztal.

Dr. Molls von der Stiftung Wasserlauf NRW: „Mit den Geldern der Krombacher Brauerei soll unser Wanderfischprogramm unterstützt werden. Ziel dieses Projektes ist es, in den einheimischen Fließgewässern so viel Natur zu gestalten, dass so anspruchsvolle Tiere, wie z. B. der Lachs, wieder bei uns heimisch werden. Hierfür sind jedoch noch erhebliche Renaturierungsmaßnahmen erforderlich, denn Wanderfische besiedeln im Laufe ihres Lebens ganz verschiedene Lebensräume und stellen dort hohe ökologische Ansprüche.“

Dr. Franz-J. Weihrauch von der Krombacher Brauerei: „Wir unterstützen die Stiftung Wasserlauf NRW gerne und freuen uns insbesondere, dass die Mittel hier in unmittelbarer Nähe zum Brauereistandort Verwendung finden werden. Wenn Fische wie der Lachs hier wieder dauerhaft angesiedelt werden können, zeigt dies, dass die Qualität des Wassers in Ordnung ist.“

Krombacher spendet an Stiftung Wasserlauf

sz **Krombach/Kreuztal.** Die Krombacher Brauerei unterstützt die Stiftung Wasserlauf NRW und erweitert damit ihr Engagement im Umwelt- und Naturschutz in der Region. Pressesprecher Dr. Franz-J. Weihrauch übergab gestern symbolisch am Ufer der Ferndorf in Nähe des Sportplatzes Moltkestraße einen Scheck über 3000 Euro an Stiftungsvertreter Dr. Frank Molls. Zugegen waren auch Ulrich Krumm von der Unteren Wasserbehörde, Emil Otterbach von der Unteren Fischereibehörde sowie Hans-Dieter Krause für die Fischereigenossenschaft Kreuztal.

Wasser spiele für die Brauerei eine enorm wichtige Rolle, erklärte Dr. Weihrauch. Daher sei es für das Unternehmen von enorm wichtiger Bedeutung, für den Schutz dieses Gutes aktiv zu werden. Die Spende fließe in den Aufbau des Stiftungskapitals, das sich bald auf 1 Mill. Euro belaufe, erläuterte Dr. Molls. Unterstützt werde konkret das Wanderfischprogramm. „Ziel ist es, in den einheimischen Fließgewässern so viel Natur zu gestalten, dass so anspruchsvolle Tiere wie der Lachs bei uns heimisch werden. Hierfür sind jedoch noch erhebliche Renaturierungsmaßnahmen erforderlich.“ 500 Euro pro Jahr spendet Wolfgang Flender, Geschäftsführer der Lochanstalt Aherhammer, jährlich an die Stiftung. Er war gestern verhindert.



Sie haben ein Interesse am Gewässerschutz: Ulrich Krumm, Dr. Frank Molls, Emil Otterbach, Hans-Dieter Krause und Dr. Franz-J. Weihrauch.

Foto: nja

WIEDERAUFFORSTUNG AM KINDELSBERG

Die „Kindelsberg-Allee“ vom Parkplatz zum beliebten Wanderziel und von dort weiter in Richtung Kreuztal wurde am Samstag, dem 25.04.2009, im Rahmen einer großen Baumpflanzaktion fertiggestellt. Unter den Gästen der vom Bezirk des Sauerländer Gebirgsvereins (SGV) initiierten Aktion war auch Kreuztals Bürgermeister Rudolf Biermann. Für den SGV-Bezirksvorsitzenden und stellv. Landrat, Jürgen Althaus, ist die Pflanzung von 120 Laubbäumen ein Signal in die Zukunft. Wanderfreund Althaus: „Diese Gesamtaktion wird noch Jahre dauern, der Anfang ist aber heute am Kindelsberg gemacht, und dafür bin ich dankbar.“ Die SGV-Abteilungen Littfeld, Krombach, Fellinghausen, Buschhütten, Ferndorf, Kredonbach und die Nachbarn aus Müsen hätten ebenso wie die Kreuztaler Jägerschaft, die Waldgenossen Kreuztal und Stift Keppel, der Waldbauernverband, die Stadt Kreuztal sowie die Freiwillige Feuerwehr Littfeld bei dieser Pflanzaktion die Ärmel hochgekrempt. Damit solle ein Signal gesetzt werden, die dramatischen Kyrillschäden wieder nach und nach aufzuforsten.

Die neue Allee besteht aus rund 120 Bäumen. Dabei wurden Sommerlinden, Vogelkirschen, Ebereschen, Mehlbeeren, Bergahorn, Kastanien, Aspen und Hainbuchen angepflanzt. Die Laubbäume in einer Größe bis zu zwei Metern wurden von den 50 aktiven Männern und Frauen in Hand- und Spanndienst in die Pflanzlöcher eingebracht. Dass diese Aktion überhaupt zustande kam, so Althaus weiter, sei dem Engagement der Krombacher Brauerei zu verdanken. Die Repräsentanten, Prokurist Egbert Specht, Pressesprecher Dr. Franz-J. Weihrauch



und Gebietsverkaufsleiter Ernst Beerwerth hatten natürlich nicht nur den 4.000-Euro-Spendenscheck mitgebracht, sondern auch einen flüssigen Gruß für die fleißigen Helfer, die bei herrlichem Frühlingswetter schon morgens mit den Arbeiten begonnen hatten. Egbert Specht: „Für die Krombacher Brauerei ist es eine Selbstverständlichkeit, diesen naturnahen Arbeitseinsatz mit dieser guten Idee zu unterstützen.“



12.3 Übersicht über das Naturschutz- und soziale Engagement der Krombacher Brauerei

<i>Jahr</i>	<i>Aktivität / Projekt</i>	<i>Hilfszweck</i>	<i>Summe (in €)</i>
2001	Umweltengagement	Krombacher Regenwald-Projekt	608.113
2002	Deutsche Krebshilfe	Deutsche Krebshilfe „Spenden statt Geschenke“	92.000
2003	Umweltengagement	Krombacher Regenwald-Projekt	1.191.886
2003	Soziales Engagement	Unterstützung von regionalen Projekten im sozialen, karitativen Bereich	250.000
2004	Umweltengagement	Krombacher Regenwald-Projekt	500.000
2004	Spendenaktion	Flutkatastrophe in den neuen deutschen Ländern	100.000
2004	Soziales Engagement	Unterstützung von regionalen Projekten im sozialen, karitativen Bereich	250.000
2005	Spendenaktion von Unternehmen und Mitarbeitern	Tsunami-Opfer in Südostasien	50.000
2005	Soziales Engagement	Unterstützung von regionalen Projekten im sozialen, karitativen Bereich	250.000
2006	Krombacher Spenden-Offensive	Deutsches Kinderhilfswerk	809.199
2006	Krombacher Spenden-Offensive	DKMS	1.440.045
2006	Krombacher Spenden-Offensive	Krombacher Regenwald-Projekt	1.053.610
2006	Soziales Engagement	Unterstützung von regionalen Projekten im sozialen, karitativen Bereich	250.000
2007	Soziales Engagement	Unterstützung von regionalen Projekten im sozialen, karitativen Bereich	250.000
2008	Soziales Engagement	Unterstützung von regionalen Projekten im sozialen, karitativen Bereich	200.000
2008	Umweltengagement	Wiederaufforstungsaktionen	20.000
2008	Umweltengagement	Unterstützung von Wasserlauf NRW	3.000
2008	Umweltengagement	Krombacher Regenwald-Projekt	653.435
2009	Soziales Engagement	Unterstützung von regionalen Projekten im sozialen, karitativen Bereich	182.500
2010	Soziales Engagement	Unterstützung von regionalen Projekten im sozialen, karitativen Bereich	190.100
Gesamt			8.343.888

ZIELE:

- › Die Krombacher Brauerei wird, gemeinsam mit dem WWF, das Regenwald-Projekt in Dzanga Sangha in Zentralafrika fortführen.
- › Für 2011 ist es Ziel, gemeinsam mit dem WWF eine erneute Kooperation im Bereich des Umwelt- und Naturschutzes zu entwickeln.
- › Gleichzeitig wird die Krombacher Brauerei gemeinsam mit der Deutschen Bundesstiftung Umwelt auch bei einem Naturschutzprojekt in Deutschland aktiv.
- › Im Bereich des sozialen Engagements wird man die bisherige erfolgreiche Arbeit fortsetzen und auch 2011/2012 zwischen 80 und 100 soziale Projekte bundesweit unterstützen.



Impressum

HERAUSGEBER:

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

KONTAKT:

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

Geschäftsjahr: 2010
Redaktionsschluss: 30. April 2011

Der Nachhaltigkeitsbericht der Krombacher Brauerei wurde auf chlorfrei gebleichtem Umweltpapier aus nachhaltiger Forstwirtschaft gedruckt.

