

WIR TRAGEN VERANTWORTUNG!

Umwelt- und Qualitätsmanagement sind seit vielen Jahren fester Bestandteil der Unternehmensleitlinien der Kulmbacher Brauerei. Jeder Mitarbeiter leistet dazu seinen persönlichen Beitrag, indem er verantwortungsvoll und schonend mit Rohstoffen, Energie und Arbeitsmaterialien umgeht. Um die hohe Qualität unserer Biere sicherzustellen, legen unsere Braumeister größten Wert auf ein besonders aromaschonendes Brauverfahren. Mit den Kampagnen des Deutschen Brauerbundes »Bier bewusst genießen«, »Don't drink and drive« und »Bier? Sorry, erst ab 16!« engagieren wir uns für den maßvollen Genuss unserer Biere.



WIR DANKEN UNSEREN MITARBEITERN!

Auch in herausfordernden Zeiten der Getränkewirtschaft haben unsere Mitarbeiter durch ihren Einsatz wesentlich zu einer positiven Ergebnisentwicklung beigetragen. Die Belegschaftsvertreter haben in gewohnter Weise konstruktiv die Interessen der Kulmbacher Brauerei wahrgenommen und sich zum Wohle unseres Unternehmens engagiert.



IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG!

Liebe Leserinnen und Leser, wir hoffen, Sie konnten neue Erkenntnisse beim Lesen unserer Umweltbroschüre gewinnen. Sollten Sie Informationen vermissen, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Auch für Anregungen sind wir jederzeit offen. Ob Kritik, Lob, Wünsche oder Fragen, wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!
Ihre Kulmbacher Brauerei AG

RUFEN SIE UNS AN
ODER SCHREIBEN SIE UNS:

Kontakt: **Dr. Helga Metzel**
(Leitung Unternehmenskommunikation)
Kontakt: **Oliver Höpp**
(Umweltbeauftragter)

Kulmbacher Brauerei AG
Lichtenfelser Straße 9
95326 Kulmbach
Telefon: 092 21 / 705-0
Telefax: 092 21 / 705-292
E-Mail: info@kulmbacher.de



WWW.KULMBACHER-BRAUEREI-AG.DE

IMPRESSUM: Wir tragen Verantwortung!

Herausgeber: KULMBACHER BRAUEREI AG
Lichtenfelser Straße 9, 95326 Kulmbach

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes: Dr. Helga Metzel

Gestaltung: studio m – werbeagentur gmbh

Stand: 2013

WIR TRAGEN VERANTWORTUNG! DIE KULMBACHER BRAUEREI AUF DEM WEG ZUR NACHHALTIGKEIT



»Nur eine intakte Umwelt ist Garant für eine einwandfreie Qualität der von uns verwendeten Rohstoffe und damit Grundlage für den anspruchsvollen Genuss unserer Biere.«

Dr. Jörg Lehmann, Vorstand Technik



Vorwort »Zukunft b(r)auen«	Seite 03
Unser Standort	Seite 04
Unser Qualitäts- und Umweltmanagement	Seite 05
Die Bierherstellung	Seiten 06–07
Der Umweltfaktor Wasser	Seite 08
Der Umweltfaktor Energie	Seite 09
Die Entsorgung	Seite 10
Die Logistik	Seite 11
Der Einkauf	Seite 12
Unsere Auszeichnungen	Seite 13
Die Arbeitssicherheit und der Gesundheitsschutz	Seite 14
Die Aus- und Weiterbildung	Seite 15
Impressum	Seite 16



Liebe Leserinnen und Leser,

Nachhaltigkeit und Umweltschutz liegen uns als oberfränkischer Traditionsbrauerei am Zusammenfluss des Roten und Weißen Mains umgeben von Fichtelgebirge, Frankenwald und Fränkischer Schweiz besonders am Herzen. Seit vielen Jahren übernehmen wir deshalb ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung für unser Handeln.

Wir sehen es als unsere Aufgabe an, die Natur in unserem Lebensraum aktiv zu erhalten und zu schützen. Wir wollen helfen, Belastungen zu verringern und sparsam mit Rohstoffen umzugehen, um so die Lebensgrundlage künftiger Generationen zu sichern. Ziel ist es, unsere Ressourcen zu schonen, unseren Energie- sowie unseren Reinigungsmittelverbrauch ständig zu senken und unser Abfallaufkommen kontinuierlich zu verringern. Doch auch die Verbesse-

rung der Arbeitssicherheit sowie des Gesundheitsschutzes unserer Mitarbeiter sind uns zentrale Anliegen.

Jeder Mitarbeiter der Kulmbacher Brauerei leistet schon heute seinen persönlichen Umweltbeitrag, indem er verantwortungsvoll und schonend mit Rohstoffen, Energie und Arbeitsmaterialien umgeht. Hierfür danken wir all unseren Mitarbeitern.

Unsere Leitlinie: »Umweltschutz praktizieren wir aktiv« steht nicht nur für unsere konsequente Umweltpolitik, sondern auch für die umweltgerechte Arbeitsweise zum Wohle der Natur. Aus diesem Grund ist die Kulmbacher Brauerei nicht nur im Technischen- und Umwelt-Ausschuss des Deutschen Brauerbundes vertreten, sondern schont auch mittels neuer Technologien die Umwelt. So ist die Brauerei z.B. für ein

neuartiges Heizsystem für Flaschenreinigungsmaschinen mit dem E.ON Bayern Umweltpreis 2009 ausgezeichnet worden. Über alle Umweltaktivitäten wacht unser zertifiziertes Umweltmanagementsystem.

Dieser Umweltbroschüre können Sie entnehmen, welche Schritte wir zur Verbesserung unserer Zukunft bereits unternommen haben. Umweltschutz mit Nachhaltigkeit ist für uns ein immerwährender Prozess, um unsere gemeinsame Zukunft aktiv zu gestalten – ökonomisch, ökologisch und sozial. Unsere Ziele in diesem Bereich sind uns auch in Zukunft Ansporn und Verpflichtung zugleich, soviel wie möglich zum Wohle zukünftiger Generationen einzusetzen.

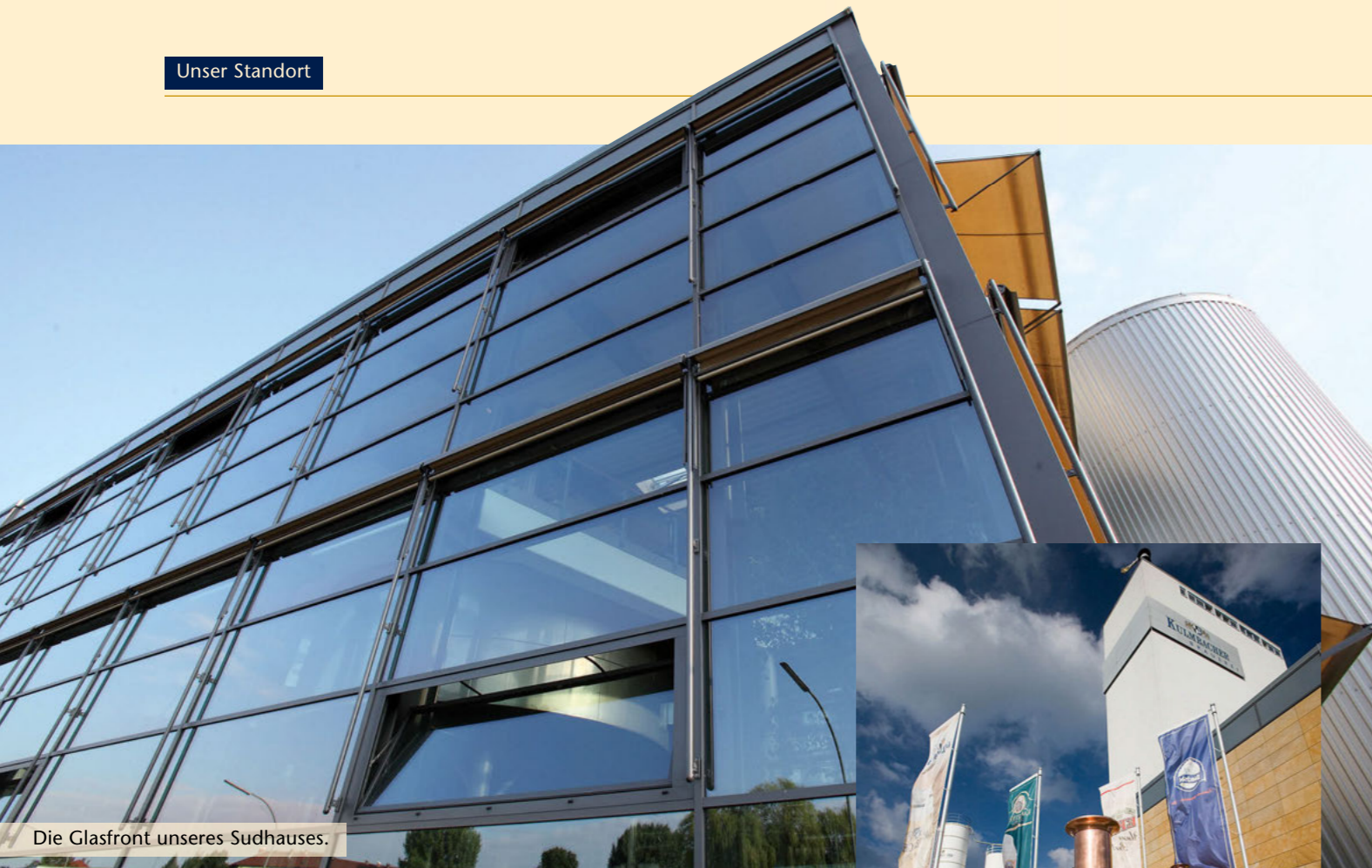
Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!


Markus Stodden
(Vorstandssprecher)


Dr. Jörg Lehmann
(Vorstand Technik)


Otto Zejmon
(Vorstand Finanzen)


Hans-Georg Prehmus
(Betriebsratsvorsitzender)



Die Glasfront unseres Sudhauses.



Der kupferne Sudkessel – Symbol für Braukunst.

LEGENDÄRE BRAUKUNST IN DER HEIMLICHEN HAUPTSTADT DES BIERES

Die legendäre Kulmbacher Braukunst lässt sich bis ins Jahr 1349 zu den ersten konkreten Hinweisen auf eine Braustätte in Kulmbach zurückverfolgen. Die Geburtsstunde der späteren Kulmbacher Brauerei schlug 1846 mit dem Zusammenschluss »prauender Bürger« zur Reichelbräu. Seit 1996 sind unter dem Dach der Kulmbacher Brauerei AG die Kulmbacher Traditionsmarken vereint.

Die Kulmbacher Brauerei braut heute neben dem Kulmbacher Premium Pils Edelherb eine Vielfalt an Bierspezialitäten und geht somit auf die vielen unterschiedlichen Geschmacksvorlieben ihrer Kunden ein, seien es Wünsche nach unterschiedlichen Pils-Typen oder Varianten bei Hell, Export, dunklem Bier oder obergärigen Bier-Spezialitäten.

UNTERNEHMENS DATEN:

Firma:	Kulmbacher Brauerei AG
Sitz:	Kulmbach in Oberfranken
Gründung:	1846
Vorstand:	Markus Stodden (Vertrieb und Marketing, Sprecher) Dr. Jörg Lehmann (Technik und Logistik) Otto Zejmon (Finanzen)
Umweltbeauftragter:	Oliver Höpp
Mitarbeiter:	480
Braustätte 1:	Lichtenfelder Straße 9 (Sudhaus, Gärkeller, Lagerkeller)
Braustätte 2:	Gummistraße 1 (Filtration, Abfüllung, Logistik)

REINER GENUSS IM EINKLANG MIT DER NATUR

Unser Qualitätsmanagement

Für den reinen Genuss unserer Kulmbacher Biere sorgen neben den hohen Qualitätsansprüchen und der Hingabe unserer Brauer die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt: das Reinheitsgebot für Bier. Seit 1516 darf deutsches Bier ausschließlich mit Wasser, Malz und Hopfen gebraut werden. Das in aller Welt einzigartige

Gebot bietet damit umfassenden und transparenten Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und die Garantie, dass auch unsere Kulmbacher Biere natürlich, rein und vor allem köstliche Produkte aus besten Zutaten sind und bleiben. Hierfür steht auch unser Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001.

Unser Umweltmanagement

Das »Eco-Management and Audit Scheme«, kurz EMAS, ist ein von der Europäischen Gemeinschaft im Jahr 1993 entwickeltes, freiwilliges Gemeinschaftssystem aus Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung. Es dient Unternehmen als Instrument, um Umwelleistungen auch über die umweltgesetzlichen Anforderungen hinaus zu verbessern. Auch das Umweltmanagementsystem der Kulmbacher Brauerei ist nach EMAS und entsprechend der DIN EN ISO 14001 aufgebaut und umfasst alle Organisationsbereiche des Unternehmens.

hohe Standard von Technik und Technologie, die Auswahl zuverlässiger Lieferanten und die Einstellung unserer Mitarbeiter zum Umweltschutz bieten die beste Garantie, unsere festgelegten Ziele zu realisieren.

Zuständig für den Aufbau, die Überwachung und die stetige Verbesserung des Umweltschutzes und des Managementsystems, ist unser Vorstand Technik. Er ist dafür verantwortlich, dass die Unternehmenspolitik von allen Mitarbeitern verstanden und umgesetzt wird. In unserem Unternehmen sind zudem für einzelne Bereiche Betriebsbeauftragte benannt, die darauf achten, dass die gesetzlichen Umweltforderungen eingehalten werden. Für die Bewertung unseres Umweltmanagementsystems werden TÜV-Auditoren eingesetzt. Sie überprüfen in regelmä-

Ein wichtiges Ziel unseres Managementsystems besteht darin, das Umweltschutzinteresse unserer Mitarbeiter zu wecken sowie definierte und transparente Abläufe im betrieblichen Tagesablauf aller Mitarbeiter zu schaffen. Der

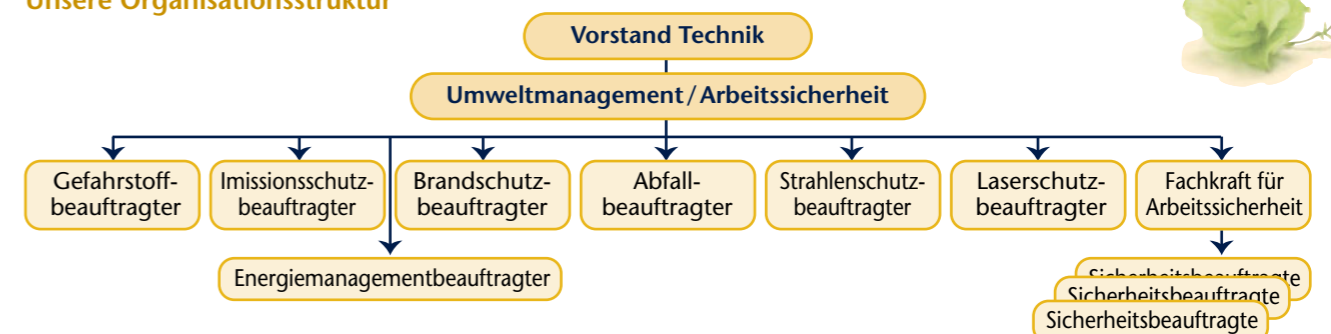
UNSERE UMWELTLEITLINIEN:

- Unsere Mitarbeiter setzen sich mit Einsatz und Disziplin für unsere Umweltziele ein.
- Wir stärken die Motivation und das Verantwortungsbewusstsein unserer Mitarbeiter im Hinblick auf Umweltschutzaktivitäten.
- Wir legen besonderen Wert auf Vorkehrungen zur Verhütung und Begrenzung umweltschädigender Einflüsse.
- Einsparung von Energie sowie die Auswahl umweltverträglicher Energieträger ist uns wichtig.
- Wir garantieren durch Anwendung moderner und umweltverträglicher Technologien einen sparsamen Einsatz von Roh- und Hilfsstoffen.
- Qualitätsgerechtes und umweltverträgliches Arbeiten ist Grundlage für unseren Erfolg. Daher verpflichten wir uns, durch innovative Mitarbeit das erreichte Niveau ständig zu erhöhen.

ßigen Abständen, inwieweit die Unternehmens- sowie Umweltziele erreicht wurden und an welchen Stellen weiterer Handlungsbedarf besteht. Alle wichtigen Umweltfragen werden in unserem Umweltausschuss erörtert, der daraufhin entsprechende Verbesserungsmaßnahmen einleitet.



Unsere Organisationsstruktur

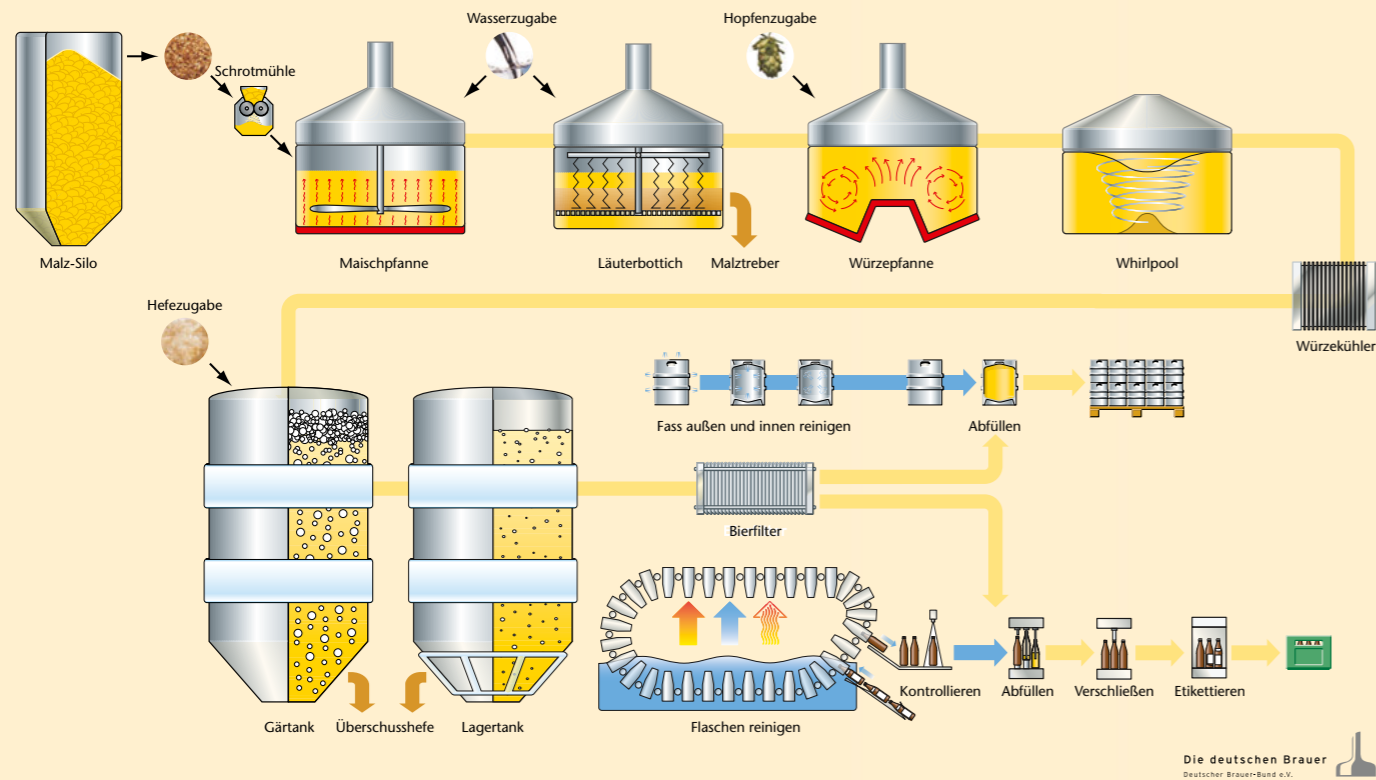


VON GERSTENKORN UND HOPFENDOLDEN



Für die Herstellung unserer Bierspezialitäten kommen, im Einklang mit dem Deutschen Reinheitsgebot, ausschließlich natürliche Rohstoffe überwiegend aus unserer Region zum Einsatz: Gersten- und Weizenmalz sowie Hopfen und Wasser.

Wie unser Bier entsteht: Der Brauprozess vom Sudhaus bis zur Abfüllung



Im Sudhaus.

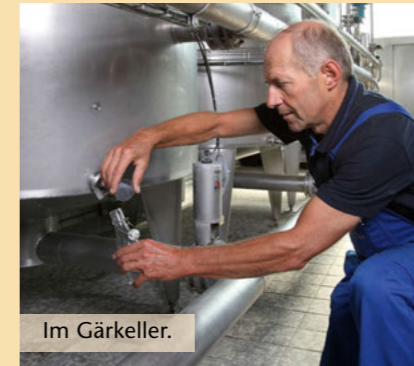
Braustätte 1: Unser Sudhaus

Im Sudhaus stellen wir aus den Rohstoffen Wasser, Gersten- oder Weizenmalz und Hopfen bzw. Hopfenextrakt durch Schroten, Maischen, Läutern und Kochen die Würze des Bieres her. Unser Brauwasser beziehen wir aus dem Fichtelgebirge und aus dem Kulmbacher Land. Es besitzt neben bester Trinkwasserqualität sehr gute Braueigenschaften. Das von uns zum Brauen verwendete Malz stammt überwiegend aus Mälzereien des Landkreises Kulmbach. Beheizt werden die Anlagen mit Dampf aus dem Kesselhaus. Der im Sudhaus als Nebenprodukt anfallende Treber wird als Futtermittel in der Landwirtschaft verwertet.

ZUR BIERSPEZIALITÄT

Der Gärkeller

Nach der Abkühlung der Würze durch Wasser im Gegenstromwärmetauscher setzen wir Reinzuchthefer zur Aktivierung der Gärung zu. Das erhitzte Wasser fließt dem Brauprozess wieder zu. Bei der etwa sechstägigen Hauptgärung wird Malzzucker durch Brauhefe mittels alkoholischer Gärung zu Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Das entstehende Kohlendioxid wird teilweise im Produkt gebunden, der Rest wird in einer separaten Gewinnungsanlage gewaschen, verflüssigt und in den folgenden Brauprozessstufen wieder eingesetzt. Die im Gärprozess eingesetzte Hefe vermehrt sich um das Zwei- bis Dreifache. Die sich daraus ergebende Überschusshefe trennen wir nach leichtem Abkühlen vom Jungbier ab und geben diese als Futtermittel an die Landwirtschaft weiter.



Im Gärkeller.



Im Reifekeller.



Im Lagerkeller.



In der Filtration.



Bei der Abfüllung.

Braustätten gelangt das unfiltrierte Bier vom Lagerkeller in der Braustätte 1 in den Filterkeller der Braustätte 2.

Braustätte 2: Die Filtration

Nach der Lagerung wird das Bier mit Hilfe von Kieselgur glanzfeln filtriert und nach Endprüfung durch die Qualitätskontrolle in den Drucktank bis zur Abfüllung zwischengelagert. Die bei der Filtration anfallende Kieselgur wird landwirtschaftlich wieder verwertet. Mit zugelieferten Limonadengrundstoffen werden unsere Biermischgetränke hergestellt.

Die Abfüllung

Die Abfüllung der Biere und Biermischgetränke erfolgt überwiegend in Mehrweggebinden. Hierbei kommen vielfältige Flaschenformen zum Einsatz. Zudem füllen wir unsere Biere in Fässern unterschiedlichen Volumens ab. Für Sonderveranstaltungen findet eine Befüllung von Containern statt.

Die von Kunden zurückkommenden Mehrweggebinde werden auf einer Leergutsortieranlage sortenrein vorsortiert, um den Abfüllanlagen einwandfreies Leergut zuzuführen. Dies führt zu höheren Anlagenwirkungsgraden und einer effizienteren Auslastung.

Der Reifekeller

Auf den Gärprozess folgt die Reifung. Bei der Reifung werden die Gärungsnebenprodukte abgebaut. Das Bier erreicht unter ständiger Kontrolle der Qualitätssicherung seinen gewünschten Reifegrad. Nach der Prüfung der Leitarmasubstanzen wird das fertige, jedoch noch eiweiß- und hefehaltige Bier im Tank oder extern mittels Wärmetauscher auf 0°C abgekühlt.

Der Lagerkeller

Durch die Kühlung setzen sich Hefe und Eiweiß am Tankboden ab. Das Bier wird kältestabil, das heißt, es wird im Kühlschrank später nicht trüb. Die Lagerung bei 0°C erfolgt bis zum idealen Reifegrad. Über eine Verbindungsleitung zwischen den beiden





In der Abfüllung.



Bei der Energieoptimierung.

WASSER – URQUELL DES LEBENS

Zur Herstellung von 100 Litern Bier werden in Kulmbach derzeit 346 Liter Frischwasser benötigt. Diese Menge entspricht ungefähr der Füllung zweier Badewannen. Brauereien vergleichbarer Größe weisen einen durchschnittlichen Wasserverbrauch von 409 Litern¹ auf. Das Wasser für die Bierherstellung bezieht die Kulmbacher Brauerei aus dem Fichtelgebirge und dem Kulmbacher Land.

Ressourcenschonung durch wenig Reinigungsmittel und das Sparen von Wasser

Trinkwasser ist nicht nur der Hauptbestandteil von Bier, sondern wird auch

für eine Vielzahl an Reinigungsarbeiten benötigt. Denn die Herstellung von Lebensmitteln wie Bier und Biermischgetränken erfordert einen hohen hygienischen Standard. Dabei setzt die Kulmbacher Brauerei möglichst wenige Reinigungsmittel ein. In der betriebseigenen Abwasseranlage bereitet die Brauerei das verbrauchte Wasser unter Gewinnung von Biogas auf und führt dieses vorgereinigt und in der Qualität häuslichen Abwassers zurück in das öffentliche Abwasser-Kanalnetz.

Uns ist bewusst, dass Wasser immer knapper wird. Daher versuchen wir kontinuierlich Wasser einzusparen: Seit

2005 wird deshalb eine wassersparende Flaschenreinigungsanlage eingesetzt. Zudem senken Mehrfachnutzung von Prozesswässern seit 2008 und Optimierung der Reinigungsanlagen seit 2011 den Wasserverbrauch bei der Herstellung der Kulmbacher Biere weiter.

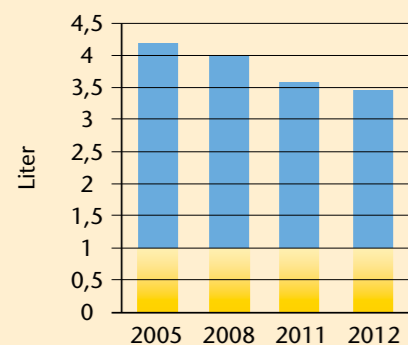
1) Betriebsvergleich Energie 2011 IGS Brauereien > 500.000 Hektolitern



»Als Brauerei sind wir im besonderen Maße von reinem Wasser abhängig. Daher hat verantwortungsvoller und sparsamer Umgang mit diesem Rohstoff bei uns oberste Priorität.«

Stefan Simon,
Leiter Produktion

Entwicklung Wasserverbrauch



Wasserverbrauch aktuell auf einen Blick:

Eigene Werte: **346 Liter**
 Branchenwerte: **409 Liter**

■ Frischwasser
 ■ Bier



Ziel für die Zukunft:

Als nächsten Meilenstein haben wir uns das Ziel gesetzt, den Wasserverbrauch auf 340 Liter pro 100 Liter Bier zu verringern.

ENERGIE NACHHALTIG NUTZEN

Im nationalen Vergleich nimmt die Kulmbacher Brauerei einen Spitzenplatz beim spezifischen Energiebedarf ein: Der Stromverbrauch konnte in der Vergangenheit um ein Viertel verringert werden, der Wärmeverbrauch sogar um die Hälfte. Eine Besonderheit ist dabei unser selbsterzeugtes Biogas, das den Primärenergieverbrauch unserer Kesselanlage um etwa zehn Prozent senkt und unsere Umwelt durch die Reduzierung fossiler Kohlendioxidemissionen entlastet. Durch konsequente Isolierung unserer Gebäude und Rohrleitungen konnten wir in den letzten Jahren den Wärmeverlust erheblich verringern. Auch direktbefeuerte Flaschen-

reinigungsanlagen und der gezielte Einsatz der Brennwertechnik tragen zu einem niedrigen Wärmeverbrauch bei.

Durch Erneuerungen und regelmäßige Wartungen Energie sparen

In den letzten vier Jahren konnten wir zudem unseren Verbrauch an elektrischer und thermischer Energie durch eine erneuerte Druckluftversorgung und die Nutzung der Abwärme unserer Kälteanlagen verbessern. Bei den Kälteanlagen konnten wir darüber hinaus durch ein effektives Steuerungssystem und gut gewartete Anlagenteile einem hohen Energieverbrauch entgegensteuern.

Auch kleine Maßnahmen spielen bei uns eine große Rolle: Bei regelmäßigen Betriebsrundgängen wird systematisch danach gefragt, welche Stromverbraucher wie z.B. Kaffeemaschinen, Kühlschränke, Monitore, Heizlüfter oder Warmwasserboiler zumindest zeitweise abgeschaltet werden können.

LED-Beleuchtung

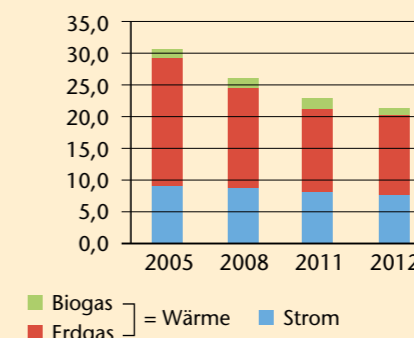
Auch bei der Beleuchtung optimieren wir bis ins Detail: Schon lange steuern Bewegungsmelder die Lampen in den Gängen der Kulmbacher Brauerei. Momentan werden die herkömmlichen Leuchtstoffröhren durch LED-Beleuchtung ersetzt, um zukünftig noch mehr Strom sparen zu können.



»Energieeffizienz, Energie sparen und erneuerbare Energien sind eine Investition in die Zukunft.«

Georg Waldmann,
Leiter Betriebstechnik

Energieverbrauch in kWh



■ Biogas
 ■ Erdgas] = Wärme
 ■ Strom



Energieverbrauch aktuell auf einen Blick:

Eigene Werte:	Branchenwerte:
Strom: 7,72 kWh/hl	9,80 kWh/hl
Wärme: 15,5 kWh/hl	22,0 kWh/hl

kWh/hl = Kilowattstunde / Hektoliter



Ziel für die Zukunft:

Als nächsten Meilenstein streben wir an, den Stromverbrauch auf 7,5 kWh/hl und den Wärmeverbrauch auf 14,5 kWh/hl zu senken.



Bei der Treberabgabe.

VERMEIDEN VOR VERWERTEN UND BESEITIGEN

Brauereitypische Reststoffe finden Verwendung in der Landwirtschaft

Die in der Kulmbacher Brauerei anfallenden Abfälle sind zu 94 Prozent brauereitypische Reststoffe wie Treber, Überschußhefe und Kieselgurschlamm, die vollständig der landwirtschaftlichen Verwertung zugeführt werden. Sie dienen vor allem als Futtermittel oder zur Bodenverbesserung. Bei den restlichen sechs Prozent der Abfälle handelt es sich hauptsächlich um Altglas, abgewa-

schene Flaschenetiketten, Verpackungskartonagen sowie Kronkorken und Bügelverschlüsse. Hier wird nach dem Grundsatz »Vermeiden vor Verwerten und Beseitigen« verfahren, wobei der exakten Trennung der Wertstofffraktionen eine zentrale Bedeutung zukommt. Dadurch erreichen wir eine Verwertungsquote von 100 Prozent. Der Abtransport der Wertstoffe erfolgt aus-

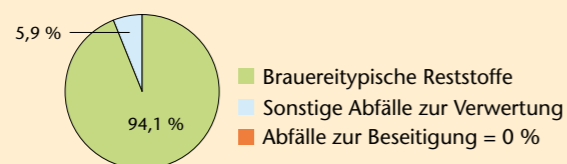
schließlich durch zertifizierte Entsorgungsfachbetriebe. Glasabfälle lässt die Kulmbacher Brauerei bei einem Kooperationspartner wieder aufbereiten. So schließt sich der Kreislauf unserer Abfallwiederverwertung und wir leisten damit einen erheblichen Beitrag zur Klima- und Ressourcenschonung.

Durch Abwasservorklärung entsteht Biogas zur Dampferzeugung

Da die Kulmbacher Brauerei ein Lebensmittelbetrieb ist, sind die hygienischen Anforderungen entsprechend hoch. Das bei nötigen Reinigungsprozessen anfallende Wasser wird der betriebseigenen Abwasservorklärung zugeführt. Dadurch wird die kommunale Kläran-

lage nur so stark belastet wie durch häusliches Abwasser. Darüber hinaus erzeugt die Brauerei hierbei Biogas, das zur Dampferzeugung genutzt wird und dabei den Ausstoß fossilen Kohlendioxids verringert.

Abfallaufteilung bei der Kulmbacher Brauerei



Ziel für die Zukunft:

Unsere Verwertungsquote liegt weiterhin bei 100 Prozent. Darüber hinaus steigern wir kontinuierlich den Anteil von Biogas an unserem Primärenergieverbrauch.



»Nachfolgenden Generationen ein lebenswertes Umfeld zu hinterlassen - daran orientieren wir unser Handeln.«

Oliver Höpp,
Umweltbeauftragter

AUF DEM WEG ZUM KUNDEN: EFFIZIENT UND VERANTWORTUNGSVOLL

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, durch das Gleichgewicht von ökonomischer und ökologischer Effizienz einen nachhaltigen Unternehmenswert zu sichern. Um den Treibstoffverbrauch der Kulmbacher Brauerei möglichst niedrig zu halten, werden die Touren für unsere Kundenbelieferungen regelmäßig neu geplant und hinsichtlich der gefährlichen Kilometer optimiert. Dies führt nicht nur zu erwünschten Auslastungssteigerungen, sondern hat gleichzeitig auch entsprechende positive ökologische Wirkungen.

Niedriger CO₂-Ausstoß dank Treibgasstaplern

Der größte Teil unserer Staplerflotte verfügt über einen Treibgasantrieb. Bei diesen sogenannten Treibgasstaplern erfolgt die Verbrennung nahezu frei von Rußpartikeln und anderen Rückständen sowie mit deutlich geringerem CO₂-Ausstoß im Vergleich zum Dieselantrieb. Darüber hinaus schonen diese

abgasarme Verbrennung die Motoren und sorgt so für verlängerte Wartungs- und Ölwechselintervalle.

Sicherheit und Gesundheit im Fokus

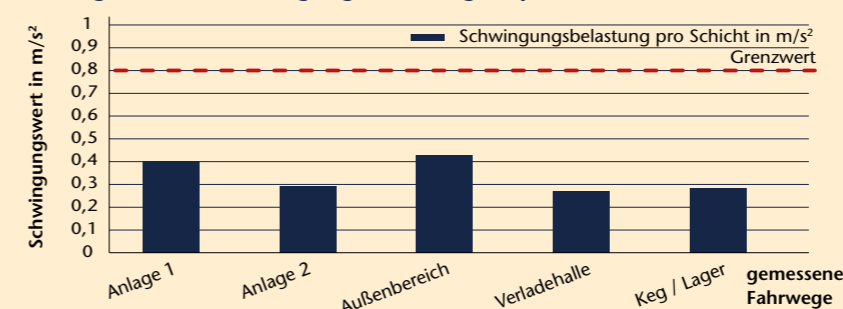
Weil wir stets darauf bedacht sind, den Arbeitsplatz unserer Mitarbeiter so sicher und gesundheitsschonend wie möglich zu gestalten, haben wir luftgefederte Sitze für Gabelstapler und LKWs als Standard festgeschrieben. Dies gilt auch für die Beifahrersitze in unseren LKWs. Damit ermöglichen wir ein entspanntes, ermüdungsfreies Arbeiten. Der Rücken der jeweiligen Mitarbeiter wird spürbar entlastet. Im Rahmen unserer Gefährdungsbeurteilung haben wir die Schwingungsbelastungen der Staplerfahrer unter repräsentativen Einsatzbedingungen testen lassen. Als Ergebnis wurde festgestellt, dass alle Fahrer aufgrund der luftgefederten Sitze, unterdurchschnittlich belastet sind. Um unseren Fahrern das seitliche Abladen



Mitarbeiter auf der elektrischen Ladebordwand.

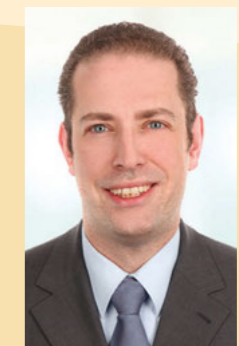
der Getränkekästen und Fässer zu erleichtern, achten wir beim Neukauf von LKWs besonders auf die Ausstattung mit einer seitlichen, hydraulischen Ladebordwand. Auch diese Maßnahme zielt besonders darauf ab, die Gesundheit unserer Mitarbeiter zu schonen. Zusätzlich setzen wir bei der Getränkebelieferung sogenannte mobile Treppensteiger ein. Diese unterstützen das Überwinden von Treppen jeglicher Art. Mit Hilfe eines durch einen Akku betriebenen Steigmechanismus können unsere Mitarbeiter dabei belastungsarm schwere Lasten in andere Stockwerke befördern. So wird hier insbesondere der Rücken geschont und Unfallgefahren minimiert.

Messergebnisse – Schwingungsbelastung Staplerfahrer



Ziel für die Zukunft:

Wir planen, die Treibgasverbräuche unserer Staplerflotte langfristig weiter zu senken. Hierzu werden die Einstellungen der Hydraulik und des Fahrverhaltens verbessert, eine automatische Motorabschaltung bei zu langem Stillstand wird nachgerüstet. Aus Gründen der Arbeitssicherheit werden wir alle neuen Stapler mit einem speziellen System zur Absicherung bei Rückwärtsfahrten ausrüsten.



»Effizienz und Verantwortung stehen bei uns im Einklang.«

Christian Scheele,
Leiter Logistik

WIR KAUFEN REGIONAL EIN

Eine besondere Bedeutung kommt unserem Einkauf zu. Auch hier ist uns nachhaltiges Wirtschaften sehr wichtig. Unsere Braurohstoffe wie Hopfen und Malz kaufen wir in der Region ein. Auch die für unsere Produkte benötigten Verpackungsmaterialien wie zum Beispiel Flaschen, Kronkorken oder Bügelverschlüsse, beziehen wir soweit möglich über regionale Lieferanten. Wir streben dabei immer eine langfristige Zusammenarbeit als wichtige Basis für den Geschäftserfolg an.

Mittels eines kontinuierlichen, fairen Dialoges mit unseren ausgewählten Partnern sichern wir unsere Qualitätsstandards und gestalten so gemeinsam eine erfolgreiche Wertschöpfungs- und Lieferkette. So fördern wir auch den Innovationsaustausch. Durch die örtliche Nähe zu unseren Lieferanten ergeben sich kurze Kommunikations- und Transportwege, die wiederum zu geringeren Frachtkosten führen.



»Mit unserer regionalen Einkaufs-Strategie sorgen wir für Ressourcenschonung.«

Carmen Schüssler, Einkauf



Heimischer Weizen.

Aus Alt mach Neu – alte Kästen werden geschmolzen und zur Herstellung neuer Kästen wiederverwendet

Ein Beispiel für eine langfristige Lieferantenausrichtung in Verbindung mit einer nachhaltigen Einkaufsausrichtung ist die Beschaffung von Kunststoffkästen. Die Kulmbacher Brauerei verwendet zu fast 40 Prozent Regenerat, das aus alten Kästen gewonnen und Schritt für Schritt der Produktion neuer Kästen zugeführt wird. Dazu kommt eine mobile Kunststoffmühle auf unser Gelände und vermahlt vor Ort die leeren Kästen zu Mahlgut. Dieses wird gesammelt und anschließend von einem LKW abgeholt. Das Granulat wird dann bei unserem Kastenhersteller eingeschmolzen und zu neuen Kästen geformt. Die Verwendung des wiedergewonnenen Granulats ermöglicht es, ressourcenschonend Kunststoffkästen herzustellen, da durch den Wiederverwendungsprozess weniger neu produ-



Kastenrecycling.

ziertes Granulat verwendet wird. Ein umweltschonender, positiver Effekt ergibt sich dabei auch in der Lieferkette. Wenn leere, ungemahlene Kästen transportiert werden, kann ein LKW ungefähr 2.500 Stück transportieren, in gemahlener Form etwa 12.600 Kästen. Diese Art der Ressourceneinsparung verringert somit auch den Spritverbrauch.

Lebensraum schützen – Natur erhalten:

AUSGEZEICHNETES UMWELTENGAGEMENT

Wesentlich für das Image unseres Unternehmens sind Transparenz und Glaubwürdigkeit. Besonders stolz sind wir aus diesem Grund auf die positive Bewertung unserer Umwelterklärung von fachkompetenter und unabhängiger Seite. Als Brauerei sind wir von einer unbelasteten Umwelt abhängig.

Langjährige Teilnahme am Umweltpakt Bayern

Im März 2012 wurde die Kulmbacher Brauerei aufgrund ihres hohen Engagements im kooperativen Umweltschutz während der langjährigen Teilnahme am Umweltpakt Bayern Regional Oberfranken vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

geehrt. Der Umweltpakt Bayern ist eine Vereinbarung zwischen der Bayerischen Staatsregierung und der Bayerischen Wirtschaft. Im Vordergrund des Paktes soll die anhaltende Überzeugung stehen, die natürlichen Lebensgrundlagen

schützen zu wollen. Ziel ist es, die ökologischen, ökonomischen und sozialen Grundlagen der heutigen und zukünftigen Generatio-



Verantwortung unternehmen: Konsequenz – Produktiv – Miteinander (KPM)

Nachhaltigkeit ist in aller Munde, doch oft ist es ein Drahtseilakt, im Wettbewerb ökonomische Anforderungen mit ökologischen und sozialen Zielen in Einklang zu bringen und eine nachhaltige Unternehmenskultur zu leben. Um den Schritt vom Wissen zum Handeln zu unterstützen, hat die Eberhard-von-Kuenheim-Stiftung die Initiative »Verantwortung unternehmen« ins Leben gerufen, an der auch die Kulmbacher Brauerei mit ihrem KPM teilnimmt. Ziel des KPM ist es, Verschwendungen in sämtlichen Produktions-Prozessen zu minimieren. KPM beinhaltet die Einführung eines neuen Produktionssystems

und dient letztlich dazu, die Effizienz der Arbeitsweise im technischen Bereich zu verbessern und somit Ressourcen einzusparen. Alle Mitarbeiter der Technik sind in dieses Projekt eingebunden und arbeiten »konsequent, produktiv und miteinander« an der Umsetzung.

Anfangs wurden den Führungskräften aus den Bereichen Technik und Logistik mittels Basis-Schulungen im Rahmen von acht Lernbausteinen die erforderlichen Methoden, Werkzeuge und nicht zuletzt Führungsinstrumente vermittelt, um die Arbeitsweise in allen Berei-

chen künftig effizienter und ressourcenschonender organisieren zu können. KPM betrifft heute jeden Mitarbeiter.



»Die Transparenz und die Systematik von KPM hilft uns, die Prozesse nachhaltig zu verbessern...«

Hermann Nothhaft, Leiter Technologie & Qualitätssicherung



Regelmäßige EMAS-Zertifizierung

Bei der freiwilligen Teilnahme an EMAS, dem sogenannten »Eco-Management and Audit Scheme«, unterziehen wir uns jährlich einer Umweltprüfung durch einen staatlich zugelassenen Umweltgutachter, der vor allem auf die Einhaltung aller relevanten Umweltrechtsvorschriften und die Umsetzung der Umweltziele achtet. Wir werden dabei für unser hervorragend funktionierendes Umweltmanagementsystem zertifiziert.

Ziel für die Zukunft:

Umweltschutz verwirklichen wir in einem beständigen Verbesserungsprozess als festen Bestandteil aller unternehmerischen Ziele. Darüber hinaus investieren wir auch zukünftig kontinuierlich in unsere Anlagen und optimieren unsere Prozesse, um Umweltbelastungen zu vermeiden, die Ressourcen zu schonen und effizient einzusetzen sowie die Umweltbildung zu fördern.

UNSERE MITARBEITER: DIE WICHTIGSTE SÄULE...

Gesunde und leistungsfähige Mitarbeiter durch Vorsorge

Nicht nur die Motivation, sondern auch das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Deshalb haben wir das Projekt »Ergonomie« ins Leben gerufen. Ziel ist es, die Arbeitsplätze entsprechend der Bedürfnisse unserer Mitarbeiter ideal zu gestalten. Wir erhalten die Gesundheit und Leistungsfähigkeit unserer Belegschaft, indem wir die Ursachen für ergonomische Risiken erkennen und beseitigen und damit arbeitsbedingte Belastungen langfristig verringern.

Deshalb entwickelte die Kulmbacher Brauerei ein computergestütztes Standardverfahren, das den Arbeitsplatz im Bereich der Flaschenabfüllung ergonomisch beurteilt. Oft helfen schon Kleinigkeiten: Durch die Erweiterung des

Arbeitspodestes und die Bereitstellung sachgerechter Stehhilfen in der Flaschenabfüllung konnte das andauernde Stehen während der Arbeitstätigkeit und die statische Belastung des Muskel-Skelett-Systems deutlich verringert werden.

Schulungen und Analysen zur Unfallvermeidung

Schon seit vielen Jahren bewegen wir uns mit der Anzahl der Arbeitsunfälle in der Kulmbacher Brauerei deutlich unter dem Niveau der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel. Unser Anspruch ist jedoch höher. Daher werden kontinuierlich Sicherheitsrundgänge und Arbeitssicherheitssitzungen durchgeführt. Arbeitsvorfälle und Gefahren werden analysiert, Verbandsbücher und Beinaheunfälle ausgewertet, um daraus zu lernen und diese in Zukunft zu vermeiden. Zusätzlich werden die Mitarbeiter über die wichtigsten Themen aus den Bereichen Arbeitssicherheit und Hygiene informiert sowie regelmäßig und gezielt geschult. Desweiteren gibt es in jedem Bereich Sicherheitsbeauftragte,



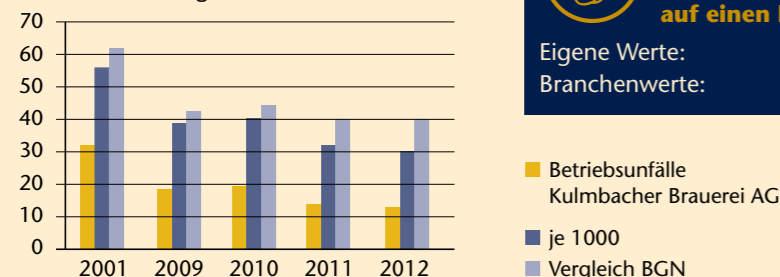
Markierter Sicherheitsweg.

die entsprechend ausgebildet sind und als Ansprechpartner direkt vor Ort zur Verfügung stehen. So genannte »Was-wäre-wenn-Analysen« im Rahmen der Prävention, also Gefährdungsbeurteilungen für den jeweiligen Arbeitsplatz, zeigen mögliche Gefahren im Vorfeld auf. Hier kann reagiert werden, bevor es zu einem Unfall kommt.



Stehhilfe in der Flaschenabfüllung.

Arbeitsunfälle im Vergleich BGN-Durchschnitt



Arbeitsunfälle auf einen Blick:

Eigene Werte: **32 Unfälle**
Branchenwerte: **40 Unfälle**

- Betriebsunfälle Kulmbacher Brauerei AG
- je 1000
- Vergleich BGN



»Wir leben eine Kultur des Hinsehens. Denn nur gemeinsam können wir das Ziel »Null« Arbeitsunfälle erreichen.«

Siegfried Ohnemüller,
Betriebsbeauftragter Arbeitssicherheit

... FÜR UNSEREN ERFOLG.

Jedes Unternehmen ist nur so gut wie seine Mitarbeiter: Unsere hervorragend ausgebildete und hochmotivierte Belegschaft trägt wesentlich zum Erfolg der Kulmbacher Brauerei bei. Wir investieren gezielt in die Ausbildung und berufliche Qualifikation unserer Mitarbeiter.

Qualifizierte und hochmotivierte Mitarbeiter durch Weiterbildung

Ganz speziell fördern wir dabei unsere Nachwuchskräfte und sichern damit langfristig das hohe Leistungsniveau unserer Werksangehörigen. Wir bilden junge Menschen in ansprechenden und zukunftssträchtigen Berufen aus und arbeiten eng mit Schulen, Hochschulen und Universitäten unserer Region zusammen. So bieten wir neben dem brauereispezifischen Traditionsberuf des Brauers und Mälzers auch die Ausbildung zum Industriekaufmann, Kaufmann für Büromanagement, Veranstaltungskaufmann, Fachinformatiker für Systemintegration oder Anwen-

dungsentwicklung sowie zur Fachkraft für Lagerlogistik an. Für einen gezielten Kompetenzaufbau an Fach- und Führungspositionen sorgen wir durch unsere Traineeprogramme.

Die Juniorfirma »OPUS«, eine von unseren Azubis geleitete fiktive »Firma in der Firma«

Um unsere jungen Kollegen zu verantwortungsbewussten, selbständig denkenden und handelnden Mitarbeitern zu entwickeln, fördern und fordern wir Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit, Konfliktbewältigung sowie Selbständigkeit. Neben der klassischen innerbetrieblichen Ausbildung in Kombination mit Berufsschulunterricht vermitteln wir praxisnah unternehmerisches Denken und Handeln in der Juniorfirma »OPUS«. In diesem fiktiven Unternehmen bieten die Auszubildenden den Abteilungen der Kulmbacher Brauerei ein Portfolio an Dienstleistungen, das sie eigenständig kalkulieren und organisieren.



Gezielte Nachwuchsförderung.



Wir tragen Verantwortung füreinander:

Arbeitgeber, Führungskräfte und Vorgesetzte sind verantwortlich für:

- die Bereitstellung sicherer Arbeitsmittel
- den richtigen Umgang mit den Arbeitsmitteln
- die Nutzung und Auswahl der Persönlichen Schutzausrüstung (PSA)
- die Unterweisung der Mitarbeiter
- das richtige Verhalten der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter

... sind verantwortlich für:

- die eigene Gesundheit
- das Tragen der vorgeschriebenen Persönlichen Schutzausrüstung (PSA)
- sicherheitsgerechtes Verhalten
- das Melden von Sicherheitsmängeln
- die Teilnahme an der Unterweisung

Alle Mitarbeiter

... haben das Recht:

- auf die Unterweisung in das Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung
- auf arbeitsmedizinische Vorsorge
- Vorschläge zur Gestaltung von Arbeitsplätzen einzubringen
- auf die Bereitstellung von PSA



Ziel für die Zukunft:

Ein Ziel unserer Personalarbeit in den kommenden Jahren ist der Aufbau eines effizienten Systems zum betrieblichen Gesundheitsmanagement.



»Gezielte Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen sind ein wichtiges Fundament für zukünftige Erfolge unseres gesamten Teams!«

Florian Kirchner,
Leiter Personal- und Entwicklung