



**Krombacher**

ZUM WOHLER FÜR  
MENSCH & NATUR

FACTSHEET

2018

*Wir haben der Natur viel zu verdanken, schließlich ist unser Bier ein Naturprodukt.  
Aus diesem Grund fühlen wir uns zu ihrem Schutz seit jeher besonders verpflichtet.  
Als Familienunternehmen übernehmen wir Verantwortung für die kommenden Generationen  
und setzen uns für Nachhaltigkeit in allen Bereichen unserer Brauerei ein –  
zum Wohle für Mensch & Natur!*

## NACHHALTIGKEIT

*„Zum Wohle für Mensch & Natur“*



PRODUKT



PRODUKTION



UMWELT



MITARBEITER



VERBRAUCHER



GESELLSCHAFTLICHES  
ENGAGEMENT

Erfahren Sie mehr zu unseren Engagements auf [krombacher.de/nachhaltigkeit](https://www.krombacher.de/nachhaltigkeit)



# PRODUKT

HOPFEN (kg  $\alpha$ )

39.564



WASSER (hl/hl)

3,54

MALZ (t)

89.867

## RESSOURCEN SCHONEN

### Was zeichnet die Krombacher Rohstoffe aus?

#### Woher werden sie bezogen?

#### Wie wird die Qualität kontrolliert?

Unsere Rohstoffe werden sorgfältig ausgesucht. Damit wir unser Qualitätsversprechen immer zuverlässig gewährleisten können, muss die Qualität unserer natürlichen Zutaten von Anfang an stimmen. Wir haben ganz klare Vorgaben und überprüfen diese natürlich auch bei jeder neuen Lieferung. Unser Hopfen kommt ausschließlich aus der Hallertau, einem bekannten Anbaugebiet hier in Deutschland. Die zweizeilige Sommergerste kommt aus Deutschland und den Nachbarländern. In ausgewählten und von uns qualifizierten Mälzereien entsteht aus der zweizeiligen Sommergerste das Braumalz. Unser Felsquellwasser® wird aus Tiefbrun-

nen rund um die Brauerei gewonnen – es ist bereits sehr weich und damit perfekt für unsere Biere.

#### Wie wird ein schonender Umgang mit den Ressourcen gewährleistet?

Durch die Verwendung von moderner Technik und Technologien können wir effizient brauen. Auch unsere Größe trägt dazu bei, dass wir die Prozesse immer weiter optimieren konnten.

#### Warum setzt die Brauerei die Hefe nur einmal ein und was passiert danach damit?

Auch die Hefe ist entscheidend für unsere Qualität und den besonderen Geschmack. Nur mit stets frischer und gärkräftiger Hefe erzielen wir das immer gleichbleibend gute Ergebnis. Die Hefezellen wandeln den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure

um. Die Hefe ist aber auch noch nach der Verwendung bei uns ein wertvoller Rohstoff und wird in der Lebensmittel- und Futterindustrie weiterverarbeitet.



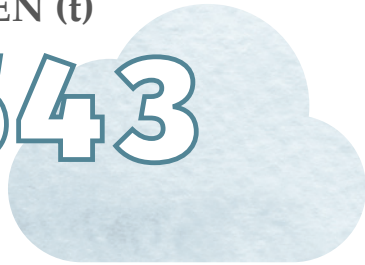
Ludger Hense,  
Leiter Qualitätswesen

# PRODUKTION

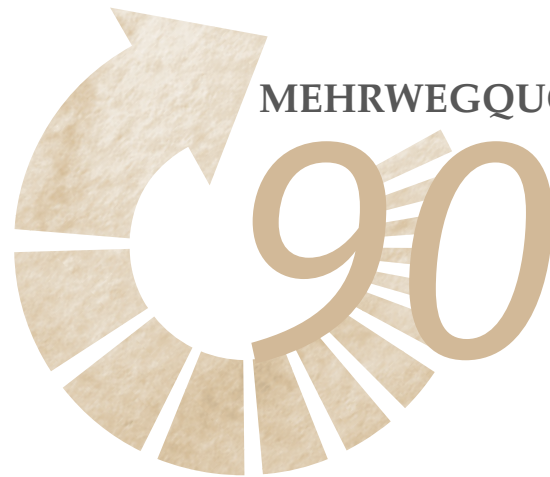


CO<sub>2</sub> EMISSIONEN (t)

50.543



MEHRWEGQUOTE (%)



ENERGIEVERBRAUCH (kWh/hl)

34,5



## NACHHALTIG PRODUZIEREN

### Wie viel Handwerk steckt im Brauprozess?

Der Brauprozess ist nach wie vor zu 100 % ein Handwerk. Die Prozesse sind im Grundsatz noch so wie vor hundert Jahren. Durch neuere Forschungsergebnisse in der Biologie und Chemie liegen uns noch mehr Erkenntnisse vor, durch die wir auch unseren Brauprozess kontinuierlich verbessern können. Unsere Rohstoffe sind Naturprodukte. Daher müssen wir von Jahr zu Jahr auf unterschiedliche Einflüsse der Natur reagieren. Wir können jeden Prozess dann so anpassen, dass wir immer eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten können.

Der Unterschied zwischen Klein- und Großbetrieb liegt insbesondere in der Verwendung technischer Hilfsmittel. Ob die Heizung, das Ventil oder die Pumpe manuell vor Ort oder zentral über Computer betätigt werden, ist letztendlich für den Prozess egal. Aber am Ende entscheidet bei uns immer noch der Mensch. Jede Produktionseinheit überprüfen wir nicht nur chemisch-analytisch, sondern auch sensorisch.



*Manfred Schmidt,  
Betriebsleiter*

### Welche wesentlichen Nachhaltigkeitsziele setzt sich die Brauerei bei der Produktion?

Wir wollen immer besser werden. Es gibt immer noch einige Aspekte, die wir in Angriff nehmen können, um noch nachhaltiger zu agieren. Für uns ist dabei klar, dass jede Art der Verschwendung von Roh-

stoffen, Wasser und Energie zu vermeiden ist. Wir arbeiten stetig daran, durch den Einsatz moderner Technik, z. B. Energie zu sparen. Aber es fängt auch schon bei kleineren Entscheidungen an. Durch die Wahl der geeigneten Reinigungsmittel können unsere Anlagen schonender und umweltfreundlicher gesäubert werden.

### Welche Nachhaltigkeitsziele wurden in der Produktion bereits erreicht? Wo gibt es noch Optimierungsbedarf?

Wir sind stolz darauf, dass wir bezogen auf Qualität, Energie-, Wasser- und Chemikalienverbrauch zu den besten Brauereien weltweit gehören. Diese Spitzenposition konnten wir nur durch permanente Verbesserungen erreichen. Andererseits ist dieser Weg aber auch nie zu Ende. Jeden Tag stehen durch Forschung und Entwicklung neue Methoden zur Verfügung. Wir müssen immer am Ball bleiben und unseren Betrieb weiterentwickeln.



# UMWELT

13

AUSGEWILDERTE LUCHSE  
IM PFÄLZERWALD  
(Artenschutz-Projekt)

5

HABITUIERTE  
GORILLAGRUPPEN  
IN DZANGA SANGHA  
(Regenwald-Projekt)

DÄMME AUF BORNEO  
GEBAUT  
(Klimaschutz-Projekt)

1.181

## KONTINUIERLICHES ENGAGEMENT

### Warum engagiert sich die Krombacher Brauerei so stark im Naturschutz?

Naturschutz hat bei uns eine lange Tradition. Mit der Marke Krombacher entstand unsere Natur- und Qualitätspositionierung. Unsere Marke und unser Produkt stehen für Reinheit, Frische und unberührte Natur – das macht uns aus. Nicht zuletzt da Bier ein Naturprodukt ist, ist es unser ureigenes Interesse, uns für unsere Umwelt einzusetzen und uns den Natur- und Umweltschutz zur Aufgabe zu machen.

### Wie wird sichergestellt, dass die Hilfe auch da ankommt, wo sie benötigt wird?

Bei unseren Projekten vertrauen wir auf Naturschutz-Experten und arbeiten mit renom-

mierten Nichtregierungsorganisationen, wie beispielsweise dem WWF und dem NABU, zusammen. Bei unserer Zusammenarbeit ist uns Transparenz besonders wichtig. Wir achten genau darauf, dass auch jeder Euro da ankommt, wo er hin soll. Dazu dienen nicht zuletzt Rechenschaftsberichte, regelmäßige Meetings und Prüfungen durch externe Dritte.

### Sind weitere Projekte geplant?

Umweltschutz benötigt Ausdauer. Deshalb sind all unsere Projekte langfristig angelegt. Gleichzeitig entwickeln wir stetig neue Ideen für neue Projekte. In 2019 haben wir z. B. ein neues Crowdfunding Projekt, „Krombacher Naturstarter“, auf den Weg gebracht, um viele Menschen bei ihren tollen Projekten zum Naturschutz zu unterstützen. Und wir versprechen: Wir machen weiter!



Pia Munschek,  
Projektleiterin Nachhaltigkeit

# MITARBEITER



MITARBEITER

990

ÜBERNAHMEQUOTE  
AUSZUBILDENDE (%)

100

AUSZUBILDENDE

29

JUBILARE  
24

## ATTRAKTIVER ARBEITGEBER

### Was macht Krombacher als Arbeitgeber besonders?

Uns machen die spannenden Marken, aber auch ganz besonders die Menschen, die hier arbeiten, aus. Unsere Werte und besondere Identifikation mit der familiär geprägten Unternehmenskultur machen uns so einzigartig. Natürlich bieten wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auch viele Vorteile, wie z. B. flexible Arbeitszeiten oder Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen. Wir legen großen Wert auf Langfristigkeit, viele Mitarbeiter arbeiten seit einem Vierteljahrhundert bei uns. Wie attraktiv Krombacher ist, merken neue Mitarbeiter bereits in der intensiven Einarbeitungsphase.

### Krombacher wurde als „familienfreundliches Unternehmen“ zertifiziert. Welche Maßnahmen ergreift die Brauerei?

Als familiengeführtes Unternehmen liegen uns die Familien unserer Mitarbeiter



Volker Arens,  
Leiter Personalwesen

am Herzen. Daher versuchen wir stetig, unsere Mitarbeiter dabei zu unterstützen, Familie und Karriere in Einklang zu bringen. Gerade erst haben wir unsere U3-Kinderbetreuungseinrichtung „Krombärchen“ für Mitarbeiterkinder eröffnet. Zudem besteht für Eltern seit ein paar Jahren die

Möglichkeit, ihre Kinder für ein zweiwöchiges Betreuungsangebot in den Sommerferien anzumelden.

### Was bietet die Brauerei an Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen an?

Uns ist es besonders wichtig, unsere Mitarbeiter zu fördern und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich fortzubilden. Dafür bieten wir z. B. Inhouse-Schulungen, aber auch Schulungen außer Haus durch externe Spezialisten an. 2018 haben wir über 1.500 Weiterbildungsmaßnahmen unterstützt. Für alle neuen Führungskräfte und Fachspezialisten mit Projektverantwortung führen wir in regelmäßigen Abständen Führungstrainings durch.



# VERBRAUCHER

KONTAKTE (Anzahl)

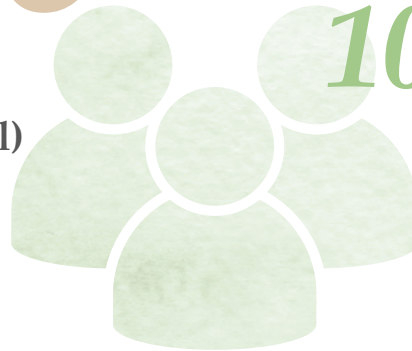
500.000

BESUCHER IN  
KROMBACH (Anzahl)

100.000

KROMBACHER FREUNDE (Anzahl)

600.000



## KROMBACHER ERLEBEN



*Peter Latz,  
Leiter Customer Relationship Management*

### Wie tritt Krombacher mit ihren Verbrauchern in den Dialog?

Unsere Kommunikation ist direkt, persönlich und auf jeden Kontakt zugeschnitten. Häufig entsteht ein enger und oftmals auch

ein persönlicher Kontakt zwischen unserem Endkunden und uns. Egal welche Anliegen, Kritik oder Wünsche unsere Kunden an uns herantragen, bei uns im Service Center freuen wir uns über jeden der jährlich 500.000 Kundenkontakte. Unser Ziel ist es, die hohe Erwartungshaltung unserer Kunden zu übertreffen. Daher nehmen wir uns für jedes Anliegen die erforderliche Zeit, um dieses kompetent, individuell und persönlich zu beantworten. Dass uns das regelmäßig gelingt, sehen wir an den Rückmeldungen. Wir sind stolz auf das positive Feedback unserer Kunden.

### Welche Möglichkeiten hat der Verbraucher, um in Kontakt mit der Brauerei zu treten? Wie schnell reagieren Sie auf Anfragen?

Unsere Verbraucher sollen schnell, einfach und ihren Bedürfnissen entsprechend mit uns in Kontakt treten können. Daher bieten wir unseren Kunden die verschiedensten Kommunikationskanäle. Wir sind persönlich per Telefon, E-Mail, Social Media oder über

unsere Website erreichbar. Darüber hinaus freuen wir uns über jeden einzelnen der jährlich über 100.000 Besucher unserer Krombacher Erlebniswelt, des Shops und unserer exklusiven Freunde-Events. Die Reaktionszeit auf eine Anfrage ist für uns eines der wichtigsten Kriterien für einen exzellenten Service. Daher ist es uns ein persönliches Anliegen, alle Kundenanfragen schnellstmöglich zu beantworten.

### Wie wird dem Verbraucher bei Fragen weitergeholfen?

Wir nehmen jedes Anliegen ernst. Deshalb ist es unser Anspruch, jede Anfrage kundenindividuell, hoch professionell und kompetent zu beantworten. Um letzteres zu garantieren, erhalten unsere Kolleginnen und Kollegen aus dem Service Center regelmäßige Service- sowie Produktschulungen inkl. Verkostung und Tasting. Wie bei unserem Produkt haben wir auch bei unseren Antworten einen hohen Qualitätsanspruch, sodass wir uns bei spezifischen Anfragen mit der jeweiligen Fachabteilung abstimmen.

# GESELLSCHAFT



INSTITUTIONEN (Anzahl)



1.000+

SPENDEN GESAMT (€)

3.500.000

SPENDEN JÄHRLICH (€)

100 x  
2.500

HEIMISCHE ENGAGEMENTS  
IN KULTUR & SPORT (Anzahl)

50+

## REGIONALES ENGAGEMENT

### Was ist die Krombacher Spendenaktion?

Die Krombacher Spendenaktion wurde im Jahr 2003 initiiert. Zu Weihnachten stellen wir seitdem unter dem Motto „Spenden statt Geschenke“ jährlich eine Gesamtsumme von bis zu 250.000 Euro zur Verfügung, die wir in Spenden zu je 2.500 Euro aufteilen. Dadurch konnten wir bisher über 1.300 gemeinnützige Institutionen, Organisationen und Vereine mit rund 3,5 Mio. Euro unterstützen.

### Welche Rolle spielt die unmittelbare Heimatregion für die Krombacher Brauerei?

Wir sind in unserer Heimatregion, dem Siegerland, sehr fest verwurzelt. Hier haben wir seit Jahrhunderten ideale Bedingungen, um

unser berühmtes Krombacher Bier zu brauen. Dafür sind wir sehr dankbar und wollen auch etwas unserer Heimat zurückgeben. Aus diesem Grund engagieren wir uns seit vielen Jahrzehnten u. a. im heimischen Sport, bei lokalen Veranstaltungen und gemeinnützigen Einrichtungen in unserer Region.

### Wieso engagiert sich Krombacher im Sport?

Die Freude am Sport verbindet Menschen auf der ganzen Welt, egal ob sie selbst aktiv sind oder begeisterte Zuschauer. Wir teilen diese Begeisterung und die positiven Werte, die der Sport vermittelt. Als starker Partner der Sports sind wir seit vielen Jahren aktiv, sowohl als Förderer des Spitzensports als auch insbesondere im Breitensport.



Peter Lemm,  
Leiter Unternehmenskommunikation



# Krombacher

ZUM WOHLER FÜR  
MENSCH & NATUR

## HERAUSGEBER:

**Krombacher Brauerei**  
**Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG**  
Hagener Straße 261  
57223 Kreuztal  
[www.krombacher.de](http://www.krombacher.de)

## KONTAKT:

Unternehmenskommunikation  
Telefon: 02732 880 872  
E-Mail: [presse@krombacher.de](mailto:presse@krombacher.de)

## IMPRESSUM

Geschäftsjahr: 2018  
Redaktionsschluss: 01.08.2019  
Bezugsraum: Standort Krombach

