



NACHHALTIGKEITSBERICHT | UPDATE 2014

Zum Wohle für Mensch & Natur



Krombacher





▲ Bernhard Schadeberg | Uwe Riehs | Dr. h. c. Friedrich Schadeberg | Andreas Holtze | Helmut Schaller
Die Geschäftsführung der Krombacher Brauerei (von links nach rechts)

INHALT

Vorwort der Geschäftsführung	05
Zum Wohle für Mensch & Natur	06
Eckdaten	08
Der Krombacher Nachhaltigkeitsrat	09
Die sechs <i>Krombacher</i> Handlungsfelder:	
Das Produkt	10
Die Produktion	12
Das Umwelt-Engagement	15
Die Verbraucher	18
Die Mitarbeiter	21
Das gesellschaftliche Engagement	24
Nachwort	26
Impressum	27

VORWORT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Liebe Leserinnen und Leser,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Weg zu mehr Nachhaltigkeit.

„Bier ist unsere Leidenschaft“ – und das gilt in jeder Hinsicht. An erster Stelle steht unsere Braukunst, die aus einem Bier erst ein echtes Krombacher macht. Von einer kleinen Dorfbrauerei haben wir uns zu einer der größten und modernsten Brauereien Europas entwickelt. Krombacher Pils ist das meistgekaufte Pils Deutschlands. Jede Sekunde werden in Deutschland 80-mal 0,2-l-Gläser Krombacher Pils getrunken. Im Durchschnitt befüllen wir ca. 5,5 Mio. Flaschen Krombacher am Tag. In max. 48 Stunden nach Abfüllung verlässt das Krombacher Pils die Brauerei, um frisch bei unseren Kunden anzukommen. Dazu verlassen bis zu 400 LKW mit insgesamt rund 500.000 Kisten täglich die Brauerei. Beeindruckende Zahlen, die zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Seit über 200 Jahren in Familienbesitz, denken wir langfristig, um das Unternehmen erfolgreich an die folgenden Generationen zu übergeben. Wir wirtschaften heute nicht auf Kosten von morgen. Wir übernehmen Verantwortung für die Bewahrung von Ressourcen, für den Erhalt der Umwelt, für unsere Mitarbeiter, für die Gesellschaft und leisten damit langfristig zugleich einen Beitrag, unsere Geschäftsgrundlage zu sichern.

Nachhaltigkeit heißt für uns Kontinuität und konsequentes Handeln zum Wohle für Mensch & Natur – in allen Unternehmensbereichen und entlang der gesamten Wertschöpfungskette von den Rohstoffen bis zu unseren Verbrauchern. Wir verstehen Nachhaltigkeit nicht als „Modethema“. Ohne unternehmerische Nachhaltigkeit

können wir die Herausforderungen der Zukunft nicht meistern. Unternehmen sind beispielsweise elementar beteiligt am Ressourcenverbrauch. Durch eine ökologisch verträgliche und ressourcenschonende Herstellung unserer Biere können wir wachsen und gleichermaßen schädliche Umweltauswirkungen reduzieren. Wir sehen es daher als Grundvoraussetzung, ökonomisch und ökologisch zu handeln. Nicht zuletzt deshalb genießen wir ein großes Vertrauen bei unseren Kunden und Geschäftspartnern und stehen für beste Qualität und unternehmerische Verantwortung.

Für uns ist Nachhaltigkeit kein abschließendes Ergebnis, sondern ein Weg, den es für uns zu gehen gilt. Bis zum heutigen Tag haben wir mutige Schritte zu einem noch nachhaltigeren, verantwortungsvollen Unternehmen gemacht. Auch 2014 haben wir in unsere Zukunft investiert; in Projekte, die sowohl ökologische, soziale als auch ökonomische Ziele verfolgen. Wir haben konsequent unsere Verbräuche reduziert – das ist uns an der einen Stelle besser, an der anderen wiederum weniger gut gelungen. In diesem Bericht möchten wir offen und ehrlich über alle Erfolge, aber auch Rückschläge berichten sowie neue Ziele für die kommenden Jahre definieren.

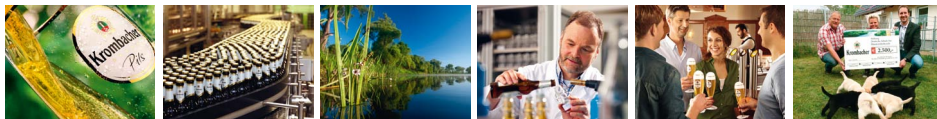
In den nächsten Jahren werden wir uns stetig weiterentwickeln, denn wir wissen, dass es immer Raum für Verbesserungen und Wachstum gibt. Wir machen uns auf den Weg und verpflichten uns, auch zukünftig zum Wohle für Mensch & Natur zu handeln. Begleiten Sie uns auf unserem Krombacher Weg.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und freuen uns auf Ihr Feedback.

Die Geschäftsführung der Krombacher Brauerei

NACHHALTIGKEIT

Zum Wohle für Mensch & Natur



PRODUKT | PRODUKTION | UMWELT | MITARBEITER | VERBRAUCHER | GESELLSCHAFT

ZUM WOHLER FÜR MENSCH & NATUR

Schritt für Schritt gehen wir unseren Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Auf dem Weg werden stets neue Zielsetzungen definiert. Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht informiert über unsere aktuellen Entwicklungen zum Wohle für Mensch & Natur. Dabei werden sechs Verantwortungsbereiche dargelegt, die das breite Spektrum der Nachhaltigkeit abdecken. Er zeigt die wesentlichen Aktivitäten in den Bereichen Produkt, Produktion, Umwelt, Mitarbeiter, Verbraucher und Gesellschaft auf. Zielsetzungen sowie konkrete Maßnahmen sind in dem Bericht verankert. Der Bericht spiegelt unseren Fortschritt in den Verantwortungsbereichen wider sowie die Pläne für die Zukunft.

VISION UND WERTE

Im Grunde haben wir uns in Krombach schon immer für Nachhaltigkeit eingesetzt – von der Energierückgewinnung über sparsame Ressourcennutzung und geringe Abfallzahlen bis hin zur Mehrwegpositionierung. Aber schließlich geht es um die kontinuierliche Optimierung, denn der Prozess der Nachhaltigkeit entwickelt sich stets weiter.

In den einzelnen Bereichen sind wir im Jahr 2014 weiter vorangekommen. Auf den nächsten Seiten sind einzelne Kapitel den jeweiligen Ver-

antwortungsbereichen gewidmet, um die Fortschritte zu dokumentieren.



PRODUKT:

Seit 1803 wird in Krombach Bier gebraut. Die Krombacher Brauerei ist sich seither der Verantwortung für die Natur sehr bewusst, schließlich ist Bier ein natürliches Produkt. Wasser, Hefe, Hopfen und Malz. Vier Zutaten, mehr bedarf es nicht, um ein gutes Bier zu brauen. Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Ressourcen ist für uns dabei selbstverständlich. In 2014 konnten wir beispielsweise den spezifischen Verbrauch von Wasser pro hl Bier senken.



PRODUKTION:

In sämtlichen Produktionsprozessen werden die Auswirkungen für Mensch und Umwelt berücksichtigt. Unsere Naturpositionierung verpflichtet zu einem schonenden Umgang mit der Umwelt, einem sparsamen Verbrauch von Ressourcen sowie einer Reduktion der CO₂-Emissionen entlang der Wertschöpfungskette.

Den Gesamtenergiebedarf konnten wir 2014 erfreulicherweise auf einen historischen Tiefstwert senken. Von der Inbetriebnahme eines eigenen Blockheizkraftwerkes im Sommer 2015 erwarten wir bis zu 25 % Einsparung beim zugekauften Ökostrom.



UMWELT:

Natur und Klima zu schützen hat für die Krombacher Brauerei Tradition. Wir nehmen die Verantwortung gegenüber der Umwelt wahr und empfinden sie zugleich als Herzensangelegenheit. Das Krombacher Regenwald-Projekt begleiten wir seit nunmehr 13 Jahren. Es ist toll zu sehen, welche Erfolge seit dem Start zu verzeichnen sind. Grund genug hier weiterzumachen. Seit 2011 engagieren wir uns für den Klimaschutz durch die Renaturierung von Mooren auf Borneo. Insbesondere in Deutschland sind wir mehr und mehr im Natur- und Klimaschutz aktiv. 2014 wurden insgesamt 1 Mio. Euro für Naturschutzprojekte in Deutschland gespendet.



MITARBEITER:

Die Mitarbeiter sind der wichtigste Erfolgsfaktor unseres Unternehmens. Unsere Mitarbeiter sind nicht nur ausgesprochene Bierexperten mit überdurchschnittlich langer Betriebszugehörigkeit. Nein, sie sind über die Jahre zu echten „Krombachern“ geworden. Daher fühlen wir uns unseren Mitarbeitern gegenüber besonders verpflichtet und sorgen mit ständiger Qualifikation und Fortbildung für die Erhaltung und den Ausbau des Fachwissens über eines der traditionsreichsten Kulturgüter Deutschlands. Darüber hinaus ist es uns ein zentrales Anliegen, durch ein umfassendes Gesundheitsmanagement unseren Mitarbeitern zu helfen, ihre Le-

bensqualität zu verbessern und die Leistungsfähigkeit zu steigern. Denn nur so können die Zufriedenheit, die Motivation und die Produktivität aller Beschäftigten gewährleistet und gefördert werden. Durch leistungsgerechte Vergütung und freiwillige Sozialleistungen erkennen wir den hohen Einsatz an.



VERBRAUCHER:

Wir pflegen den guten Kontakt zu unseren Kunden und den Krombacher Freunden. Kundenbefragungen und Marktforschung haben einen ganz besonderen Stellenwert. Wir leben von dem Vertrauen der Verbraucher und dieses gilt es stetig zu stärken. Wir setzen daher auf konsequente Kundenorientierung, um die Verbrauchervünsche zu erfüllen, und höchste Produktqualität. Zudem rufen wir zu einem verantwortungsvollen Konsum unserer Produkte auf.



GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT:

Wir haben uns verpflichtet, gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen. So unterstützen wir jährlich bis zu 100 nationale Projekte. Bis zum heutigen Tag konnten sich 961 Institutionen und Organisationen über eine Spende in Höhe von 2.500 Euro freuen. Inklusiv der Krombacher Spendenaktion 2013/14 wurden insgesamt 2.425.000 Euro für soziale Zwecke gespendet.



ECKDATEN

		Einheit	2013	2014
Ausstoß (Krombacher)		(in Mio. hl)	5.505	5.469
Rohstoffe	Brauwasser	(in m ³)	845.633	843.752
	Malz	(in t)	81.001	80.134
	Hopfen	(in kg)	35.838	35.018
	Zucker (Biermix)	(in t)	3.859	3.906
Energie	Gas	(in MWh)	124.431	109.753
	Strom	(in MWh)	55.429	54.770
	Gesamt	(in MWh)	179.860	164.523
Produkte	Mehrweg-Flasche	(in %)	82,08	81,79
	Fass	(in %)	14,21	14,01
	Einweg-Glas	(in %)	0,79	0,88
	Einweg-Dose	(in %)	2,92	3,32
Wertstoffe	Treber	(in t)	89.024	87.245
	Hefe	(in t)	1.698	1.584
Gebrauchswasser		(in m ³)	1.104.865	1.060.322
Reinigungsmittel		(in t)	2.739	2.655
CO₂-Emissionen		(in t)	64.739	61.574
Abfälle zur Verwertung		(in t)	17.093	21.517

SPEZIFISCHE DATEN

	Einheit	2013	2014
Wasser pro Hektoliter Bier	hl/hl	3,57	3,48
Energie pro Hektoliter Bier	kWh	32,65	29,97

DER KROMBACHER NACHHALTIGKEITSRAT

Seit 2010 fungiert der Krombacher Nachhaltigkeitsrat als Beratungsgremium für unsere Nachhaltigkeitsbelange. In regelmäßigen Sitzungen diskutieren die Mitglieder des Nachhaltigkeitsrates gemeinsam mit den Geschäftsführern über die Entwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie. Diese wird dadurch von sehr unterschiedlichen Seiten her betrachtet. So

können auch Zielkonflikte gelöst werden, denn nicht immer lassen sich alle Bedürfnisse – seien sie ökologischer, ökonomischer oder sozialer Natur – auf den ersten Blick miteinander vereinbaren. Der Nachhaltigkeitsrat spricht hier seine Empfehlung zum weiteren Vorgehen aus und stellt unsere durchgeführten und geplanten Aktivitäten auf den Prüfstand.



Prof. Dr. Werner Back

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

Bereiche Produkt-/Produktionsprozess



Jörg-Andreas Krüger

Fachbereichsleiter Biodiversität
WWF Deutschland

Bereiche Umwelt-, Natur- und Klimaschutz



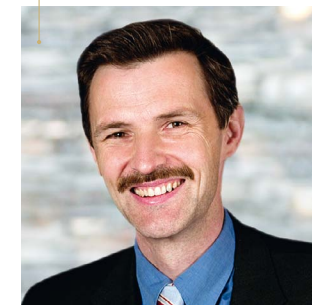
Prof. Dr. Stefanie Schaltegger

Ordinarius für Betriebswirtschaftslehre, insbesondere Nachhaltigkeitsmanagement. Leiter des Centre for Sustainability Management (CSM) an der Leuphana Universität Lüneburg

Prof. Dr. Christiane Hipp

Ordentliche Universitätsprofessorin an der Brandenburgischen Technischen Universität Cottbus, Lehrstuhl ABWL und Besondere der Organisation, des Personalmanagements sowie der Unternehmensführung

Bereiche Gesellschaft / Verbraucher / Mitarbeiter





DAS PRODUKT

Unser Krombacher wird ausschließlich in Krombach gebraut. In einer der walddreichsten Regionen Deutschlands am Fuße des Rothaargebirges ist die Krombacher Brauerei zu Hause und fügt sich harmonisch in das Landschaftsbild ein. Wo immer auf der Welt unser Krombacher für beste Geschmackserlebnisse sorgt, es hat seinen Ursprung hier, inmitten der Natur.

Für unsere Bierspezialitäten verwenden wir ausschließlich beste Zutaten: das berühmte Krombacher Felsquellwasser, frische zweizeilige Sommergerste, ausgewählten Siegel-Hopfen und eigens kultivierte Hefe. Aus diesen natürlichen Rohstoffen entstehen mit modernster Technik, nach handwerklich-traditioneller Braukunst und streng nach dem deutschen Reinheitsgebot, Spitzenprodukte von höchster Qualität.

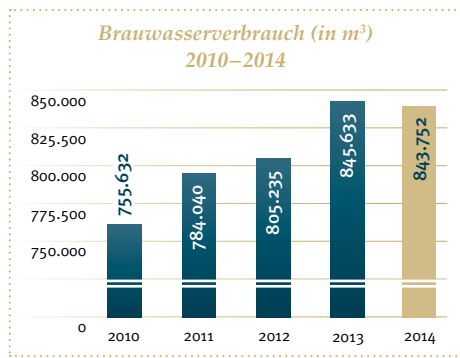
UNSER FELSQWELLWASSER

Unsere Biere werden mit Felsquellwasser gebraut. Wir verfügen über 48 eigene Brunnen. Unser Felsquellwasser wird durch viele Gesteinsschichten gefiltert und erreicht dabei seine herausragende Qualität, unverändert mit natür-

„ Unser berühmtes Felsquellwasser ist die wichtigste Zutat für den unverwechselbaren Krombacher Geschmack. Es ist besonders weich und mineralarm – einfach ideal zum Brauen. Von dieser Qualität überzeuge ich mich immer persönlich. “

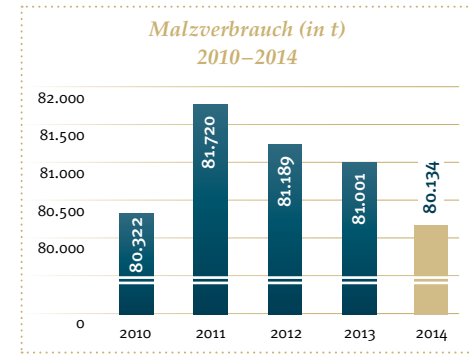
Peter Stücher, Wasserexperte

licher Mineralisierung. Die Brunnen lieferten im Jahr 2013 rund 845.000 m³ Brauwasser. Im Jahr 2014 sank der Verbrauch um knapp 2.000 m³, ein Umstand, der durch den leicht rückläufigen Ausstoß (2013: 5,505 Mio. hl, 2014: 5,469 Mio. hl) zu erklären ist.



UNSER MALZ

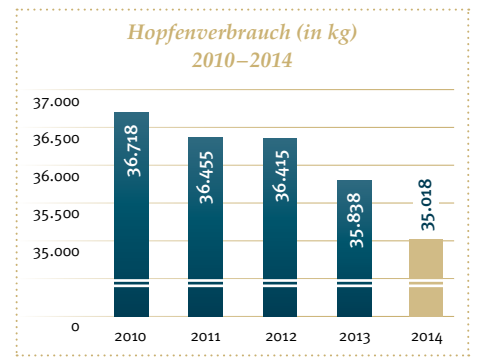
Bei der Herstellung unseres Krombacher Pils setzen wir ausschließlich auf zweizeilige Sommergerste aus besonderen Braugerstesorten. Wir haben eine spezielle Malz-Philosophie, um die gleichbleibend hohe Qualität unserer Biere sicherzustellen. Wir beziehen unser Malz aus unterschiedlichen Anbaugebieten, um daraus eine besondere Mischung zu kreieren, welche die hohen Ansprüche und besonderen Charakter in Farbe, Schaum und Geschmack für unsere Biere erfüllt. Der größte Teil der Gerste, die als Malz in Krombach angeliefert wird, kommt aus Deutschland. Weitere Lieferländer sind Holland und Frankreich. Selbstverständlich wird in Krombach auf die Verwendung gentechnisch veränderter Gerste verzichtet. Der Malzverbrauch lag 2014 mit 80.134 t leicht unter dem Jahr 2013 (Vorjahr: 81.001 t).



UNSER HOPFEN

Für den besonderen Geschmack eines Krombachers setzen wir auf eine spezielle Auswahl von Qualitäts-Hopfensorten. Hierbei kommen für jedes unserer Biere unterschiedliche Hopfensorten zum Einsatz, die gemäß unserer Krombacher Hopfen-Spezifikationen speziell für ein Krombacher ausgewählt werden und optimal auf den Geschmack der jeweiligen Produkte abgestimmt sind. Der Kunst des Hopfenmischens kommt beim Brauen unserer Biere eben eine besondere Bedeutung zu. Dass wir feinsten Siegel-Hopfen

aus der Hallertau verwenden, ist dabei für uns eine Selbstverständlichkeit. Der Hopfenverbrauch pendelte sich in den vergangenen Jahren auf unter 36.000 kg ein. Im abgelaufenen Jahr fiel ein etwas geringerer Verbrauch in Höhe von 35.018 kg an (Vorjahr: 35.838 kg).



UNSERE HEFE

Auch bei der vierten Zutat, der Hefe, setzen unserer Brauer aus all ihrer Erfahrung auf eine spezielle Philosophie. Aus einer Vielzahl von Hefen haben wir die besten ausgewählt, die unsere Brauer in einer eigenen Reinzucht kultivieren. Dabei setzen wir auf eine Mischung aus unterschiedlichen Hefestämmen, speziell für die Anforderungen des jeweiligen Bieres. Da der Reinheitsgrad der Hefe von entscheidender Bedeutung ist, setzen wir als eine der wenigen Brauereien in Deutschland jede Hefe nur einmal ein. Denn nur junge und besonders gärkräftige Hefe stellt einen gleichbleibenden Geschmack sicher. In der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie allerdings ist unsere Hefe nach dem Brauen als hochwertiger Rohstoff sehr beliebt.





DIE PRODUKTION

Im Sudhaus, dem Herzstück unserer Brauerei, werden aus den erlesenen Zutaten mit modernster Technik und in der Tradition alter Braukunst vielfältige Produkte von höchster Qualität gebraut. Der darauffolgende Gärprozess, bei dem die speziell in Krombach gezüchtete Hefe hinzugefügt wird, dauert sechs Tage. Danach hat das Jungbier ausreichend Zeit zu reifen, bevor es in die Abfüllung gelangt. In der Krombacher Brauerei gibt es insgesamt elf Abfülllinien für Flaschen, Fässer und Partydosen. Diese gesamten Prozesse versuchen wir tagtäglich zu opti-

„ Bei aller Technik – überzeugen muss uns am Ende der Geschmack. Das entscheidende ‚Ja‘ zur Abfüllung kommt immer von Herzen und nicht aus einer Tabelle. “

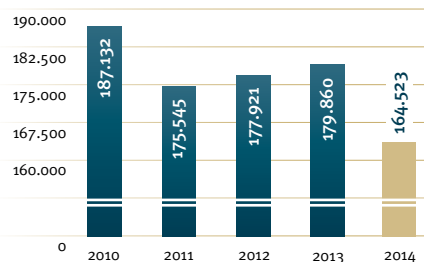
Reinhold Fischer, Braumeister

mieren, um die Verbräuche so gering wie möglich zu halten.

REKORDWERT DURCH ENERGIEEFFIZIENZ

Unsere Anstrengungen wurden im vergangenen Jahr belohnt. Die Energieeffizienz konnte deutlich verbessert werden. Unser Gesamtenergiebedarf fiel von 2013 (= 179.860 MWh) auf 2014 (= 164.523 MWh) um stolze 15.337 MWh. Der gesunkene Energieverbrauch ist auf die deutliche Wirkung der realisierten Einsparpotenziale zurückzuführen und ist der historisch niedrigste Wert seit 2010. Der spezifische Wert für die pro hl aufgewendete Energie erreicht mit

Energie-Gesamtverbrauch (in MWh) 2010–2014



29,97 kWh in 2014 einen Rekordwert (Vorjahr: 32,65 kWh).

Damit sind wir beim Energieverbrauch pro Hektoliter sehr gut aufgestellt. Die Fachliteratur gibt an, dass Brauereien bei einem jährlichen Ausstoß von über 250.000 Hektolitern einen durchschnittlichen Energiebedarf von 51 kWh pro Hektoliter haben.

KLIMASCHUTZ DURCH WENIGER CO₂-EMISSIONEN

Die schädlichen Auswirkungen von Treibhausgas-Emissionen auf das Weltklima sind heute unbestritten. Der Anstieg des Meeresspiegel, Abschmelzen von Gletschern und des polaren Eises, Überschwemmungen, Versteppung, Wassermangel und Hunger – das ist das ganze Schreckensszenario, das gezeichnet wird, wenn von den Folgen der globalen Erderwärmung die Rede ist. Es ist daher enorm wichtig, etwas für den Klimaschutz, d. h. gegen die globale Erderwärmung, zu tun. Der weitaus wichtigste Aspekt eines effektiven Klimaschutzes ist die deutliche Senkung des Ausstoßes von Treibhausgas-Emissionen. Durch den stark gesunkenen Energieverbrauch gelang es uns in 2014 die CO₂-Emissionen um 3.165 t nach unten zu fahren. 2014 wurden insgesamt Emissionen in Höhe von 61.574 t verursacht. Wir arbeiten weiter daran, unsere Emissionen zu senken.

NEUE KRAFT-WÄRME-KOPPLUNGSANLAGE

Spätestens im Sommer 2015 nehmen wir eine eigene Kraft-Wärme-Kopplungsanlage (KWK) in Betrieb, die es uns ermöglicht, den zugekauften Strom durch eine Eigenversorgung um 25% zu reduzieren. Aus der Verantwortung für Mensch und Natur heraus haben wir bereits zum Januar 2012 den kompletten Strombezug auf Ökostrom, zertifiziert nach dem OK-Power-Label, umgestellt. Mit der neuen KWK-Anlage

gehen wir nun konsequent einen Schritt weiter und erfüllen unsere Zielsetzung aus dem Nachhaltigkeitsbericht 2013.

WIRTSCHAFTLICHKEIT, EFFIZIENZ UND KLIMASCHUTZ

Durch den hohen Gesamtwirkungsgrad der KWK-Anlage versorgen wir uns nachhaltig, ressourcenschonend sowie umwelt- und klimafreundlich mit Heiz- und Prozesswärme. Der Wirkungsgrad der KWK-Anlage ist deutlich höher als bei einer getrennten Erzeugung von Strom und Wärme. So werden Umwelt und Klima entlastet und wir können zugleich unsere Energiekosten senken – eine Win-Win-Situation für alle.

VERANTWORTUNG FÜR UNSERE WICHTIGSTE RESSOURCE

Wasser ist eine schätzenswerte Ressource, denn unser Leben und unsere Umwelt sind gleichermaßen abhängig von der Reinheit und Verfügbarkeit des Wasser. Deswegen arbeiten wir stets daran, unsere Wassereffizienz zu verbessern. 2014 konnten wir den spezifischen Wasserverbrauch senken. Benötigten wir hier 3,48 hl Wasser, um einen hl Bier herzustellen, so waren es 2013 noch 3,57 hl/hl. Damit gehören wir zu den wassereffizientesten Unternehmen der Braubranche.

BEKENNTNIS ZUM UMWELTFREUNDLICHEN MEHRWEGSYSTEM

Durch die Rücknahme, Reinigung und Wiederauffüllung – und das bis zu zwanzig Mal – sind Mehrwegflaschen besonders umweltfreundlich. Die Flaschen sind eine wertvolle Ressource, die in den Kreislauf zurückgeführt werden. Unsere Mehrwegquote konnte auch in 2014 auf einem sehr hohen Niveau gehalten werden. Über 96% unserer Produkte werden in Mehrweg-Behältern abgefüllt und an die Verbraucher ausgeliefert.



„ Das Umweltengagement der Krombacher Brauerei ist beispielhaft, sie hat ein auf vielen Ebenen bemerkenswertes Nachhaltigkeitskonzept. Sei es der schonende Umgang mit den Ressourcen, das soziale Engagement, das in diesem Jahr neu geplante Blockheizkraftwerk oder auch das Engagement pro Mehrweg,

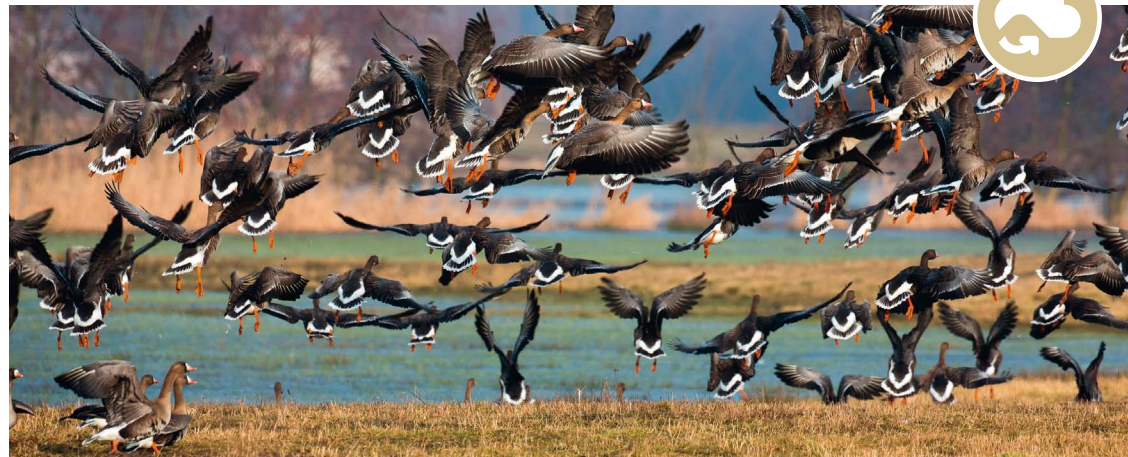
zeigte sich Bundesumweltministerin Dr. Hendricks bei ihrem Besuch bei uns im Januar 2015 sichtlich beeindruckt.



▼ Eine von acht Abfüllanlagen für Flaschen.

RECYCLING-QUOTE BEISPIELHAFT

Unsere Recycling-Quote ist mit 97 – 99 % in den vergangenen Jahren kaum noch zu verbessern. Nichtsdestotrotz suchen wir kontinuierlich nach Verbesserungspotenzialen – sei es durch weniger Materialeinsatz, weiteren Recyclingmöglichkeiten sowie den Einsatz von recycelten Materialien und nachwachsenden Rohstoffen. Besondere Erwähnung muss in dem Zusammenhang auch unser vorbildliches Etiketten-Recycling finden, in dem die Altetiketten zu 100 % wieder in den Produktionskreislauf zurückgeführt werden. Die Gesamttonnage der Abfälle stieg 2014 allerdings um etwa 4.424 t (Gesamttonnage 2013: 17.093 t) auf aktuell 21.517 t an. Umfangreiche Baumaßnahmen haben diese Erhöhung verursacht. Im nächsten Jahr möchten wir die Abfälle wieder deutlich senken.



DAS UMWELT-ENGAGEMENT

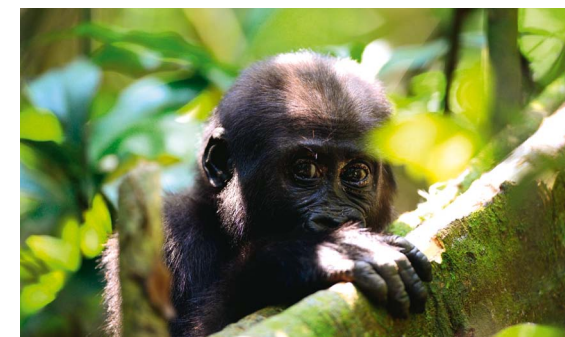
Viele verbinden mit der Brauerei gleich auch das Krombacher Regenwald-Projekt. 2002 gestartet, hat das Projekt für viel Aufsehen gesorgt. Was einige aber nicht wissen, ist, dass es das Regenwald-Projekt immer noch gibt. Und nicht nur das: Die Krombacher Brauerei unterstützt zahlreiche weitere Projekte. Wir stehen zu unserer Verantwortung gegenüber der Natur und engagieren uns hier dauerhaft – in unserer Heimat, national und über die Ländergrenzen hinaus. Insgesamt wurden bis Ende 2014 rund 9,5 Mio. Euro für den Umweltschutz zur Verfügung gestellt.

DAS KROMBACHER REGENWALD-PROJEKT

Was 2002 mit „1 Kiste Krombacher = 1 m² Regenwald“ anfang, schreibt bis heute eine Erfolgsgeschichte – auch wenn es nicht immer einfach ist. Zuletzt wurde die Situation im Nationalpark durch die bürgerkriegsähnlichen Zustände in der Zentralafrikanischen Republik auch für das Nationalpark-Team äußerst kritisch. Denn mit dem Chaos kamen die Wilderer. Doch die Parkranger, EcoGuards genannt, blieben selbst

dann auf ihrem Posten und taten alles, um den Park zu schützen. Nun gibt es Entwarnung. Die Krise wurde erfolgreich bewältigt. Die Normalität ist – obwohl das Land vor allem im Norden weiterhin sehr instabil ist – weitgehend zurückgekehrt. Im Regenwald-Projekt setzen sich ein gemeinsames Team des WWF und der Nationalparkverwaltung von über 180 Mitarbeitern tagtäglich für den Schutz des Regenwaldes ein.

Die Krombacher Brauerei leistet mit dem Krombacher Regenwald-Projekt einen wichtigen Beitrag zum Erhalt des bedrohten Naturparadieses.





Der stete Tropfen höhlt den Stein – so sollen nach dem erfolgreichen Wiederaufbau neue Aufgaben in Angriff genommen werden, denn der Regenwald in Dzanga Sangha steht weiterhin zahlreichen Bedrohungen gegenüber. Der Schutz vor Wilderei muss weiterhin verstärkt werden, um den Handel mit Wildfleisch und Elfenbein einzudämmen. Mit dem Aufbau eines Öko-Tourismus zu den habituierten Gorilla-Gruppen wird eine Einkommensquelle für die Bevölkerung geschaffen. Dadurch erhoffen wir uns, dass der Druck zum Wildern reduziert wird. Durch den Aufbau einer ökologischen Forst- und Landwirtschaft soll das Problem der Waldzerstörung bewältigt werden. Über die Entwicklung des Projekts werden wir laufend berichten.

KLIMASCHUTZ GEHT UNS ALLE AN

Es ist höchste Zeit zu handeln. Der Klimawandel bedroht unseren Lebensraum durch zunehmende Erderwärmung und Naturkatastrophen. Er wird insbesondere durch den Ausstoß von schädlichem Kohlendioxid (CO₂) beschleunigt.

Gemeinsam mit dem WWF Deutschland haben wir Anfang Juni 2011 offiziell das Krombacher



„ Durch die tatkräftige Unterstützung der Krombacher Brauerei sind wir in der Lage, einen der wichtigsten Regenwälder in Afrika auf eine stabile Basis zu stellen.

*Christoph Heinrich,
Vorstand Naturschutz
des WWF Deutschland*

Klimaschutz-Projekt gestartet. Bis heute flossen insgesamt 5 Mio. Euro in das Projekt. Ziel des Projektes ist die Wiederherstellung des Wasserhaushaltes von Flusseinzugsgebieten in Torfmooren im indonesischen Teil von Borneo. Moore schützen das Klima, denn sie sind riesige Kohlenstoffspeicher. Wenn Moore austrocknen, werden enorme Mengen von Kohlendioxid frei, die zum Treibhauseffekt beitragen. Um dies zu verhindern, müssen Moore weltweit geschützt werden. Durch das Projekt wird großflächig, dauerhaft Kohlenstoff gebunden und der schädliche Ausstoß von Treibhausgasen verhindert.

NATURSCHUTZ IN DEUTSCHLAND

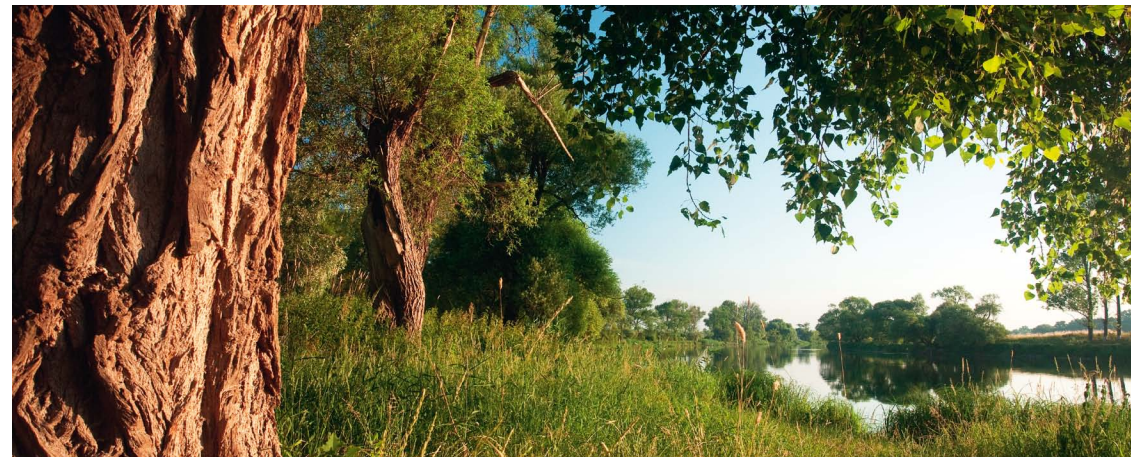
Wir sind nicht nur in Indonesien und Afrika hilfreich aktiv. Auch in Deutschland laufen mehrere

„ Krombacher steht für unberührte Natur und tut etwas für die Natur. Aus dieser Motivation heraus unterstützen wir nicht nur internationale Projekte, sondern sind insbesondere auch in Deutschland mit Leidenschaft und einem hohen Maß an Kontinuität im Naturschutz aktiv.

Wolfgang Schötz, Leiter Vertriebsmarketing der Krombacher Brauerei und verantwortlich für die Umsetzung der Natur- und Umweltschutz-Projekte



Projekte. So wurden 2014 im Rahmen des Krombacher Genießer-Bonus zusätzlich 1 Mio. Euro für Naturschutzprojekte in Deutschland gespendet. Ein Teil der Summe floss in Projekte des NABU. Die geleisteten Spenden sind zweckgebunden, und zwar handelt es sich einmal um die Renaturierung an der Lahn, zum zweiten um ein Flussrenaturierungsprojekt, bei dem der Havelaltarm Vehlgestor Dorfhavel wieder an den Hauptstrom der Havel angebunden wird und zum dritten um Renaturierungsmaßnahmen in der Burgdorfer Aue und anderer kleiner Fließgewässer in Gifhorn. Eine weitere Spende in Höhe



von 200.000 Euro wurde an den BUND für das Projekt „Lebendige Auen für die Elbe“ übergeben. In unserer Heimatregion sind wir ebenfalls tätig. Wir unterstützen beispielsweise die Wisent-Welt Wittgenstein, da es sich um ein einzigartiges Artenschutzprojekt zur Wiederansiedlung der Wisente handelt. Die Wisente stehen leider bis heute noch weit oben auf der Liste der weltweit bedrohten Tierarten. Wie wir finden, sind dies alles sehr schöne und wichtige Projekte, bei denen wir uns freuen, einen Beitrag zu leisten. Ausführliche Informationen zu den einzelnen Projekten finden sich auch auf unserer Homepage.



DIE VERBRAUCHER

Ohne die ständige Herausforderung, den Menschen in den Mittelpunkt zu stellen, wäre aus dem beschaulichen Krombach wohl nie ein Ort mit nationaler Bekanntheit geworden, der er heute ist.

TRANSPARENTE VERBRAUCHER-KOMMUNIKATION

Wir pflegen den Kontakt zu unseren Kunden und den Krombacher Freunden. Kundenbefragungen und Marktforschung sind für uns von ganz besonderer Bedeutung.

Tagtäglich hilft unser Krombacher Service-Team unseren Verbrauchern bei Fragen, Anregungen, Lob oder aber Problemen weiter. 345.393 Anfragen erreichten uns auf den unterschiedlichsten Wegen im vergangenen Jahr. Jede Einzelne wird möglichst binnen kürzester Zeit von unseren Kolleginnen und Kollegen bearbeitet. Komplexe Fragestellungen werden zur kompetenten Beantwortung an die jeweilige Fachabteilung weitergeleitet. Unsere ausführlichen und ehrlichen Antworten schaffen Transparenz und Vertrauen.

2014 durften wir darüber hinaus 95.409 Besucher in unserer Krombacher Erlebniswelt begrüßen. Dabei erfuhren sie alles über die Krombacher Braukunst, unsere Geschichte, Produktqualität und -vielfalt sowie über die besondere Leidenschaft unserer Mitarbeiter, nicht nur Bier, sondern ein echtes Krombacher zu brauen. Wir führen die Besucher zu den wichtigsten Stationen des Bierbrauens – vom Sudhaus über den Gär- und Lagerkeller bis zur größten Abfüllanlage Europas und dem Verladezentrum. So können die Besucher Krombacher live auf einer Fläche von 170.000 m² erleben und sich von der Kunst, ein Krombacher zu brauen, selber überzeugen.

BIER BEWUSST GENIESSEN – DER BRAUER-KODEX

Wir setzen uns für einen verantwortungsbewussten Umgang mit dem Thema Alkohol ein. Wir befürworten einen maßvollen Genuss der eigenen Produkte. Darüber hinaus setzen wir uns – 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. Wir treten für eine strikte Anwendung der gesetzlichen Richtlinien ein, was in den Verträgen mit den Partnern aus der Gastronomie verankert ist. Als direktes Mitglied im deutschen Brauer-Bund unterstützen wir die Kampagnen „Bier bewusst genießen“ und „Don't drink and drive“. So werden wir in Zukunft auf den Rückenetiketten mit dem Logo „Bier bewusst genießen“ verstärkt auf einen verantwortungsvollen Genuss hinweisen. Darüber hinaus ist es klar, dass sich Alkohol und Autofahren absolut nicht vertragen. Deswegen integrieren wir beispielsweise auf unseren Plakaten mit Matthias Schweighöfer für Krombacher Hell das „Don't drink and drive“-Logo, um auf die Gefahren durch Alkohol am Steuer hinzuweisen.

VERANTWORTUNGSVOLLE WERBUNG

Wir beachten ganz genau wie und worüber wir kommunizieren. So ist die Krombacher Brauerei bereits im Jahre 2009 dem Werbe-Kontrollaus-



schuss der deutschen Werbewirtschaft beigetreten. Hier werden alle Werbemaßnahmen darauf geprüft, inwieweit sie Jugendliche zum Trinken auffordern oder gar Jugendliche in Werbespots zeigen.

VERZICHT AUF JUGENDSPONSORING

Wir treten als einer der wichtigsten Sponsoren im deutschen Sport auf – und das sowohl auf nationaler als auch auf regionaler Ebene. Partnerschaften in der Fußball-Bundesliga sind wir mit den Erstligisten Eintracht Frankfurt und





VfB Stuttgart eingegangen. Bei diesen und bei allen anderen Fußballpartnerschaften haben wir bewusst das Sponsoring der Jugendabteilungen ausgeschlossen. Wir richten sämtliche Marketing-Aktivitäten nicht an Jugendliche unter achtzehn Jahren. Dies gilt auch für den Heimatsport. Dieses Engagement wird auch anhand des Krombacher Pokals deutlich. Aktuell wird der Krombacher Pokal als Kreis-, Regions-/Bezirks- und Verbandpokal mit knapp 80 Partnern ausgespielt. Auch hier gilt: keine Werbung und kein Sponsoring im Jugendbereich.

AM PULS DER ZEIT MIT NEUEN PRODUKTEN

Veränderte Lebensumstände, Ansprüche und Geschmäcker sind für uns Gründe, immer wieder neue Produkte zu entwickeln. Bis heute vergrößert sich die Produktpalette der Krombacher Brauerei, um den Verbraucherwünschen nachzukommen. So findet beispielsweise eine zunehmende Sensibilisierung beim Um-



gang mit Alkohol statt – eine Entwicklung, die wir ausdrücklich begrüßen. Insbesondere bei der nach wie vor zunehmenden Mobilität gibt es Situationen, in denen man auf alkoholhaltige Getränke verzichten muss. Darüber hinaus sind Fitness- und Gesundheitstrends noch stärker ausgeprägt als in den vergangenen Jahren. Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher greifen daher zu alkoholfreien Bieren, insbesondere aber zu Krombacher Alkoholfrei.

0,00 % ALKOHOL – DER DURST- LÖSCHER FÜR DIE GANZE FAMILIE

Mit Krombacher's Fassbrause bieten wir ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk an. Selbstverständlich entspricht Krombacher's Fassbrause der traditionellen Idee der Fassbrause und wird auf Malzbasis und nicht mit alkoholfreiem Bier hergestellt. Somit enthält sie 0,00 % Alkohol und ist eine Erfrischung für die ganze Familie. Ob in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Holunder, Rhabarber oder Apfel – Krombacher's Fassbrause ist erfrischend-fruchtig, angenehm herb und voller Geschmack dank bester Zutaten. Mit den vier Sorten ist für jeden Geschmack etwas dabei.



DIE MITARBEITER

EINE MARKE IST IMMER SO STARK WIE IHRE MITARBEITER

Die Krombacher Brauerei steht seit Jahren für starke Marken. Täglich arbeiten Hunderte Mitarbeiter gemeinsam für diesen Erfolg. Dabei sind die Leidenschaft, die Motivation, der Unternehmensegeist und die Qualifikation der Mitarbeiter und ihre Identifikation mit unseren Marken sowie die familiär geprägte Unternehmenskultur die bedeutendsten Erfolgsfaktoren.

DAS BESTE ZU GEBEN LIEGT IN UNSERER NATUR

Wir bieten vielfältige Ausbildungs- und Karriere-möglichkeiten. Von der Ausbildung und einem dualen Studium nach der Schulausbildung bzw. Ausbildung, über den Direkteinstieg nach Abschluss eines Studiums bis zur erfahrenen Fach- und Führungskraft. Wir sind uns dessen bewusst, dass wir nur mit den besten Mitarbeitern unseren Erfolg halten und unsere Ziele in der Zukunft realisieren können.

Mit Beginn des Ausbildungsjahres 2014 haben dreizehn junge Menschen bei uns eine solide

„ Hier in Krombach gibt es noch eine fünfte Zutat für unser streng gehütetes Braurezept: die Leidenschaft für das perfekte Pils. “

Julian Walker, Braumeister

Berufsperspektive gefunden und ihre Ausbildung bei der führenden deutschen Premiumbrauerei begonnen. Die Zahl der Auszubildenden und dualen Studenten hat sich damit auf insgesamt 34 im Jahr 2014 erhöht. Darunter sind angehende Industriekaufleute, Brauer und Mälzer, Maschinen- und Anlagenführer, ein Elektriker für Betriebstechnik, ein Informatiker und ein Fachlagerist. Nach erfolgreicher Ausbildung, die meist mit überdurchschnittlichem Erfolg beendet wird, liegt die Übernahmequote in der Regel nahe 100 Prozent. Wie in den Vorjahren bilden wir im Rahmen eines dualen Studiums drei Betriebswirte aus, die den Abschluss Bachelor of Arts (B. A.) anstreben. Zwei von ihnen nehmen das Studium in der Fachrichtung



Mittelstandsmanagement an der Technischen Hochschule Mittelhessen in Weizlar auf. Einer nutzt das in 2014 neu hinzugekommene Angebot der Krombacher Brauerei des dualen Studiums in der Fachrichtung Wirtschaftsinformatik.

GESUNDHEITSMANAGEMENT

Die Gesundheit unserer Mitarbeiter ist ein wichtiges Element unserer Unternehmenspolitik. Das Gesundheitsmanagement ist daher Gegenstand einer Betriebsvereinbarung zwischen Unternehmensleitung und Betriebsrat. Dabei geht es uns vor allem um die Vermeidung von Belastungs-/Beschwerdesituationen, die Reduzierung von Arbeitsunfällen sowie die Erhöhung des Wohlbefindens am Arbeitsplatz. Durch bedarfsgerechte ergonomische Büroeinrichtung verbessern wir die tägliche Arbeit in den Büros. Aber auch in der Produktion hat der Schutz der Mitarbeiter höchste Priorität. Durch unsere Schutzausrüstung (Warnwesten, Schutzbrillen, Sicherheitsschuhe oder aber auch schnittfeste Handschuhe) soll Arbeitsunfällen entgegen gewirkt werden. In einer Betriebsanweisung ist



▲ Betriebsarzt Dr. Guder bei der Augeninnendruckmessung am Gesundheitstag 2014.

dargelegt, welche Schutzbekleidung bei welcher Tätigkeit getragen werden muss.

2014 haben wir unseren Mitarbeitern auch wieder einen Gesundheitstag mit einem attraktiven und breit gefächerten Angebot zusammengestellt. Der Tag stand unter dem Motto „Kein Stress mit dem Stress“.

Dabei konnten sie sich beispielsweise mit dem „Stress im Griff“-PC-Programm ein persönliches Stressprofil erstellen und erhielten direkt im Anschluss einen individuellen Beratungsbrief mit Hinweisen zur Verbesserung der Widerstandsfähigkeit gegenüber Stressbelastungen. Beim „Stresspiloten“ konnte die Herzratenvariabilität (HRV) gemessen werden. Dies ist die Variabilität der zeitlichen Abstände zwischen den Herzschlägen. Die HRV zeigt die Regenerationsfähigkeit bzw. Beanspruchungssituation des Organismus objektiv an. Für eine gute und dauerhafte Leistungsfähigkeit ist die „innere Bremse“ (Parasympathikus) genauso wichtig wie das „Gaspedal“ (Sympathikus). Wer nur noch auf dem Gaspedal steht, läuft Gefahr an stressbedingten Störungen, wie z. B. dem Burn-out-Syndrom, zu erkranken. Die HRV gilt als Indikator für die „globale Fitness“. Unsere Mitarbeiter konnten aber auch in der Entspannungsoase oder Massagelounge relaxen sowie an einer Reaktionswand spielerisch Koordinati-



„Echt klasse! Bereits an meinem ersten Tag gehörte ich wie selbstverständlich dazu!“

Pia Stenzel, Auszubildende

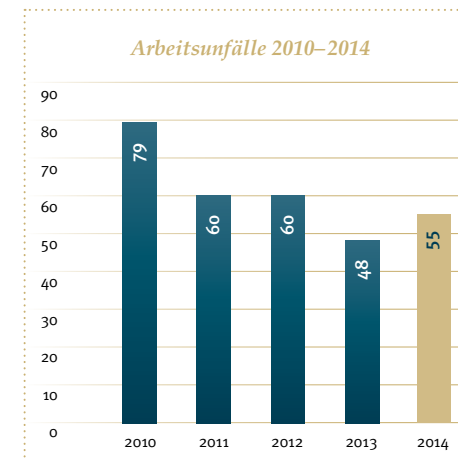


on, Schnelligkeit und Reaktion testen und verbessern. Unser Betriebsarzt Dr. Hans-Joachim Guder und sein Team haben auf Wunsch den Blutzucker, Cholesterin und Blutdruck gemessen sowie Sehtests und Augeninnendruckmessungen durchgeführt. Wer wollte, konnte sich über die DKMS informieren und sich direkt vor Ort typisieren lassen. Workshops und Vorträge rundeten das Angebot ab.

ARBEITSUNFÄLLE

Leider konnten wir bei den Arbeitsunfällen das erfreuliche Ergebnis von 2013 nicht halten. Die Anzahl der Unfälle ist wieder gestiegen. Im Vergleich zum Jahr 2013 stieg die Zahl der Arbeitsunfälle in der Krombacher Brauerei auf 55 (Vorjahr: 48) an, liegt aber unter dem langfristigen Durchschnittswert der vergangenen Jahre. Die Anzahl der meldepflichtigen Unfälle hat sich dabei gegenüber 2013 auf 31 erhöht (2013: 23).

Die Anzahl der Ausfalltage gegenüber 2013 stieg leicht an (2014: 663, 2013: 547).



Überproportional betroffen, was die Anzahl der Arbeitsunfälle angeht, ist nach wie vor der Bereich der Abfüllung, auf den 70 % aller Unfälle des Jahres 2014 entfallen. An zweiter Stelle steht der Vertrieb mit 11 % Arbeitsunfällen, an dritter Stel-

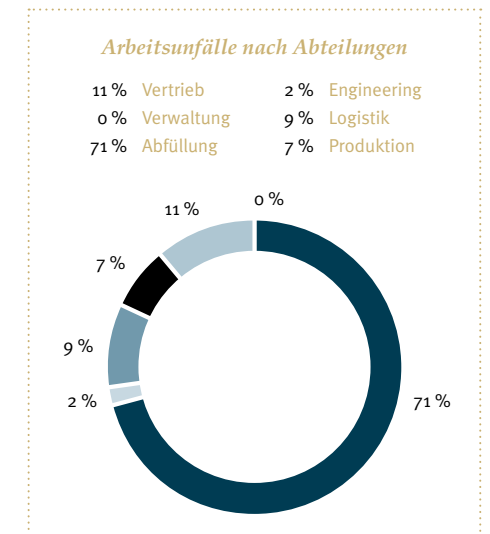


le folgt der Bereich Logistik mit 9 %. Die Verteilung über den Gesamtbetrieb sieht wie folgt aus: 36 % aller Unfälle entfallen auf Quetschungen und Zerrungen. Im Bereich der Abfüllung sind Schnittwunden – durch Glas verursacht – mit 16 % eine wesentliche Unfallquelle. Im Vergleich zum deutschen Brauerei-Durchschnitt konnten wir unser Ziel für 2014 erreichen, den Durchschnittswert der deutschen Brauereien – allerdings äußerst knapp – zu unterbieten (meldepflichtige Unfälle pro 1.000 Mitarbeiter).

Krombacher Brauerei 2013: 30,30
Krombacher Brauerei 2014: 35,96
Brauerei-Durchschnitt 2014: 35,98

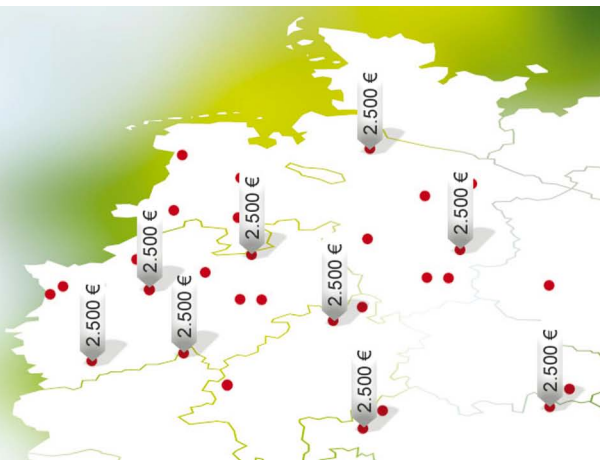
Um eine positive Entwicklung zu unterstützen, sind weitere präventive Schulungsmaßnahmen zur Arbeitssicherheit geplant.

So haben wir zur Reduzierung der Unfälle ein System zur Unfallanalyse eingeführt. Für alle meldepflichtigen Arbeitsunfälle werden die Unfallsituationen im Nachgang mit dem Verunfallten besprochen und nachgestellt, um die eigentliche Unfallursache zu ermitteln. Im Anschluss daran werden Maßnahmen festgelegt, die eine Wiederholung des Unfalls verhindern sollen.





Sie schlagen vor!
Wir spenden!



DAS GESELLSCHAFTLICHE ENGAGEMENT

Gesellschaftliches Engagement gehört untrennbar zur Unternehmensphilosophie und ist uns ein besonderes Anliegen. Wir möchten der Gesellschaft etwas vom Erfolg zurückzugeben und nicht diejenigen vergessen, denen es aktuell nicht so gut geht. Ohne Spenden wäre die Arbeit von vielen Institutionen nicht möglich.

SPENDEN STATT GESCHENKE

Seit 2003 gibt es nun bereits unsere Spendenaktion. Anstelle von Geschenken an unsere Kunden zu Weihnachten unterstützen wir Institutionen und Organisationen, die sich in besonderer Form um Kinder, Menschen mit Behinderungen, Notleidende oder andere wichtige soziale Anliegen kümmern.

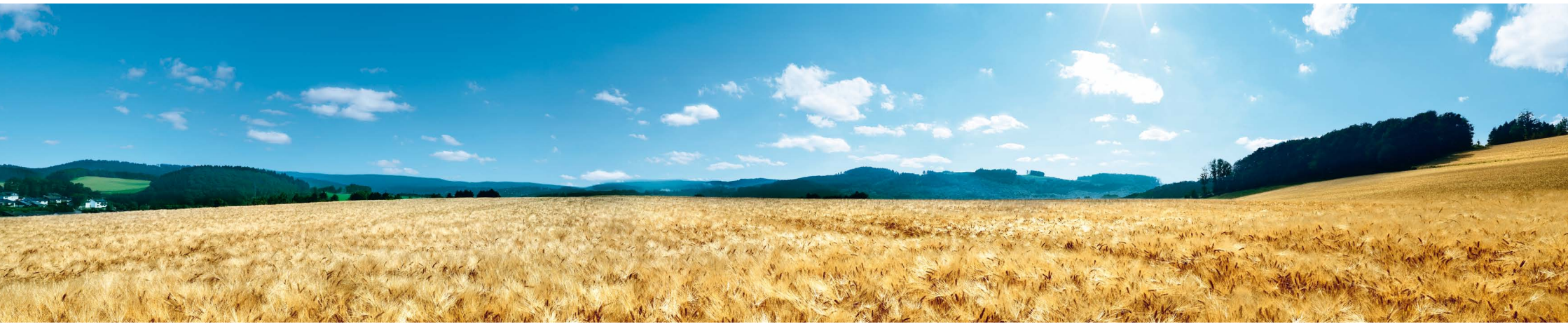
Jahr für Jahr steht dafür eine Gesamtpendensumme zwischen 180.000 und 250.000 Euro zur Verfügung. Dieser Betrag wird in Spenden à 2.500 Euro aufgeteilt. Bislang konnten deutschlandweit durch das Krombacher Engagement 961 Institutionen bedacht werden. Inklusiv der Spendenaktion 2014 wurden bisher 2,425 Mio. Euro durch die Krombacher Mitarbeiter im Außendienst überreicht.

Nachdem unser Spendenmechanismus „Sie schlagen vor! Wir spenden!“ jede Menge Zuspruch gefunden hat, haben wir auch die Weihnachtszeit 2014 wieder dazu genutzt, Spendenvorschläge von unseren Verbrauchern, Krombacher Freunden, Mitarbeitern und Kunden

zu sammeln. Die Auswahl der Institutionen ist uns dabei wirklich nicht leicht gefallen, da wieder einmal Hunderte Spendenvorschläge eingegangen sind, die allesamt unterstützenswert sind. Zu guter Letzt wurden nach intensiver Sichtung und Prüfung 100 Institutionen ausgewählt, die von uns mit einer Spenden über 2.500 Euro bedacht werden. In symbolischen Scheckübergaben direkt vor Ort haben wir den Einrichtungen damit insgesamt 250.000 Euro überreicht.

Wir haben gespendet – Hunderte unserer Verbraucher haben vorgeschlagen wofür. So können nun ein Großteil an Anschaffungen der Einrichtungen oder Aktivitäten mit den Spenden finanziert werden. Im nächsten Jahr werden wir wieder spenden und freuen uns auf zahlreiche Vorschläge, die gegen Jahresende auf krombacher.de eingereicht werden können. Dort werden auch die ausgewählten Institutionen der letzten Jahre vorgestellt, um transparent und umfassend darüber zu berichten.





NACHWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

Sie haben sich die Zeit genommen, um diesen Bericht zu lesen und uns besser kennenzulernen. Dafür möchten wir uns an dieser Stelle noch einmal bei Ihnen bedanken und Sie zum Dialog einladen. Gerne nehmen wir Fragen, Anregungen für die Weiterbehandlung oder Ergänzung zu den Nachhaltigkeitsthemen entgegen.

Sind wir nun endgültig nachhaltig? Nein. Wir können immer nur auf dem Weg zu noch mehr Nachhaltigkeit sein. Wie wir diesen Weg beschreiten, haben wir Ihnen auf den vorangegangenen Seiten beschrieben. Wir haben durch unser Nachhaltigkeitsengagement bereits viel erreichen können. Es gibt aber immer noch einige Stellschrauben, an denen wir drehen können und müssen, um uns weiter zu verbessern. Unser Krombacher Weg ist nicht zu Ende.

Wir haben in diesem Update in Kürze alle relevanten Themen und Entwicklungen des letzten Jahres angesprochen, um einen Überblick zu schaffen – für Lücken und unzureichende Erklärungen möchten wir um Nachsicht bitten. In unserem ausführlichen Bericht 2010 finden Sie umfangreiche Ausführungen zu jedem Bereich. Fragen beantworten wir Ihnen aber selbstverständlich auch gerne persönlich.

Während Sie diesen Bericht lesen, arbeiten wir schon an den nächsten Maßnahmen für 2015, um unseren Aufgabenstellungen nachzugehen und unsere Ziele zu verwirklichen. Wir werden Sie auch in Zukunft über unser Maßnahmen, Fortschritte, aber auch mögliche Rückschläge informieren. Wir machen weiter!

Download unter:
www.krombacher.de/nachhaltigkeit

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

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

KONTAKT:

Dr. Franz-J. Weihrauch
Leiter Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 0 27 32-8 80-8 15
Telefax: 0 27 32-8 80-11-8 15
E-Mail: j.weihrauch@krombacher.de

FOTOS:

S. 6, 15, 17 Havel, Zugvögel NABU:
K. Karkow
S. 25 Fotolia.com

Geschäftsjahr: 2014
Redaktionsschluss: 30.05.2015

Die Zwischenbilanz der Krombacher Brauerei wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft gedruckt.



