

Egger

Privatbrauerei

Nachhaltigkeitsbericht

2014/2015

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort.....	4
2	Unternehmensleitbild.....	5
3	Unternehmensprofil.....	7
4	Eckdaten.....	9
4.1	Absatzmarkt.....	10
4.2	Organigramm.....	11
5	Auszeichnungen.....	12
5.1	Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG).....	12
5.2	International Featured Standards (IFS).....	13
5.3	Austria Bio Zertifikat.....	13
6	Aktivitäten.....	14
6.1	Sponsoring.....	14
6.2	Eat-the-Ball Football Europameisterschaft.....	15
6.3	Neue Egger-Dose in St. Pölten beim Veranstaltungszentrum (VAZ).....	16
6.4	Lancierung von Egger Zisch alkoholfrei.....	17
7	Produktionsprozess.....	18



Privatbrauerei

8	Gesellschaft	20
8.1	Mitarbeiterstand	20
8.2	Krankenstand	20
8.3	Gesundheitsmanagement	20
8.4	Erster <i>Radlberger und Egger Skitag</i>	22
8.5	Sicherheitsmanagement, Notfallvorsorge	23
8.6	Aus- und Weiterbildung	24
8.7	Neue Werbekampagne	24
9	Umwelt	25
9.1	Energie.....	25
9.2	Wasser.....	28
9.3	Abwasser	29
9.4	Abfall.....	30
9.5	Verpackung.....	32
9.6	Altstoff Recycling Austria (ARA) Klimazertifikat	33
9.7	Transport.....	34
9.8	Information	34
9.9	Input/Output-Analyse.....	35
9.10	Kennzahlen	36
10	Zukunft	37

1 Vorwort

Der Sommer 2014 war nicht nur verregnet, sondern auch für uns ein trauriges Unterfangen. Durch den schlechten Sommer verringerte sich unser Absatz stark. Dennoch war das Egger Zisch alkoholfrei ein voller Erfolg und übertraf unsere Vorstellungen. Das Produkt trug erheblich zum Absatz bei und ist mittlerweile bei 80% der Konsumenten bekannt. Ein zusätzlicher Erfolg des Egger Zisch alkoholfreies ist die Prämierung mit dem DLG-Gold im 1. Jahr. Weiters wurden insgesamt 7 unserer Produkte mit dem DLG-Gold ausgezeichnet, unser Egger Märzen immerhin schon zum 6. Mal in Folge, worauf wir natürlich sehr stolz sind.

Sportlich konnten wir mit einem neuen Kooperationsvertrag den St. Pöltner Football-Verein Invaders auftrumpfen. Aber auch unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ermöglichten wir ein bisschen Sport, und zwar mit dem 1. Firmen-Skitag Ende Februar am Semmering mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der *Radlberger Getränke* gemeinsam. Wer teilnehmen wollte, konnte sich anmelden und bekam auf Firmenkosten eine Skikarte. Es freut uns, dass dieses Angebot von vielen angenommen wurde.

Letztes Jahr haben wir auch für St. Pölten ein wichtiges Zeichen gesetzt: im September haben wir beim Veranstaltungszentrum St. Pölten (VAZ-St. Pölten) die neue „Egger Schau-Dose“ installiert. Dies war uns besonders wichtig und ist ein klares Bekenntnis zum Standort St. Pölten.

Die Geschäftsführung der *Privatbrauerei Fritz Egger*

(v.l.n.r.: Manfred Speiser, Bernhard Prosser, Kurt Ziegleder)



2 Unternehmensleitbild

Profil:

Wir sind ein österreichisches Familienunternehmen und die zweitgrößte Privatbrauerei Österreichs. Wir sind ein vielseitiges Unternehmen, bei dem unter anderem Qualität, hochwertige Leistung und gute Beziehung zu den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an erster Stelle stehen. Wir brauen nach dem strengen Reinheitsgebot von 1516, nur mit Wasser, Hopfen und Malz. Wir legen großen Wert auf eine gute, langfristige Beziehung zu unseren Lieferanten und Kunden. Wir achten auf die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben, um die Norm einzuhalten.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liegen uns am Herzen. Wir fördern sie mit gezielten Aus- und Weiterbildungen und sind um ihre Sicherheit und Gesundheit bedacht. Durch die hohe Leistungsbereitschaft unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verfügen wir über eine optimale Voraussetzung für die Zukunft.

Konsumenten und Kunden:

Bier ist ein Genussmittel mit jahrhundertealter Kultur. Unsere Passion ist es, unseren Konsumentinnen und Konsumenten dieses Kulturgut sowohl in höchster Qualität als auch in - dem heutigen Zeitgeist entsprechenden – Geschmacks- und Gebindevarianten näher zu bringen. Gezielte Produktinnovationen, die diese Bedürfnisse unserer Konsumentinnen und Konsumenten bedienen, sind daher ein wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Wir sind uns der Verantwortung als Produzent von alkoholhaltigen Lebensmitteln bewusst und stehen für einen verantwortungsvollen Umgang damit.

Wir bieten unseren Kunden unser Know How als Getränkespezialist an und gehen auf individuelle Kundenwünsche ein. Qualität, Expertise, Innovation, Flexibilität und Geschwindigkeiten prägen uns und machen uns zu einem verlässlichen Partner für unsere Kunden.



Privatbrauerei

Umwelt:

Da wir streng nach dem Reinheitsgebot brauen, ist für uns die Reinheit der Rohstoffe essentiell. Schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für uns von großer Bedeutung, genauso wie ein effizienter Energieeinsatz. Unser Brauwasser beziehen wir von einem hauseigenen Brunnen und achten auf die Reinheit des Abwassers vor der Einleitung in die städtische Kläranlage.

Qualität:

Wir achten auf beste Qualität, um unseren Kunden reinen Biergenuss bieten zu können. Dies beginnt schon bei der Wahl der Rohstoffe und schließt auch die Hygienequalität bei der Produktion und Abfüllung mit ein.



Egger-Qualitätskontrolle

Egger

Privatbrauerei

3 Unternehmensprofil

Die *Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co KG* ist ein österreichisches Familienunternehmen und ein Teil der EGGER Getränkegruppe mit Hauptsitz in St. Pölten-Unterradlberg, Niederösterreich. Neben der *Brauerei* gibt es an dem Standort die Schwesterfirma *Radlberger Getränke GmbH & Co OG*, mit der die *Brauerei* in vielen Bereichen zusammenarbeitet, z.B. gibt es gemeinsame Abteilungen wie Verkauf, Rechnungswesen, Qualitätssicherung, Logistik, Controlling.

Die *Brauerei* füllt an zwei Dosenanlagen und einer Flaschen- sowie Fassabfüllanlage ab. In Folge modernster Technik können insgesamt 80.000 Dosen und 30.000 Flaschen in der Stunde abgefüllt werden. Neben den beiden Getränkeherstellern gibt es an dem Standort in Unterradlberg noch ein Werk der *Egger Holzwerkstoffe*.

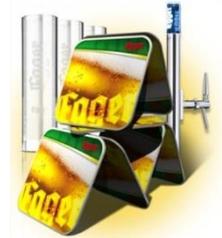
Die Wurzeln der *Brauerei* liegen im 17. Jahrhundert. Im Jahr 1675 wurde die Vorstadtbrauerei des „Pierpreu“ Hans Gwercher in Kufstein, Tirol, erstmals urkundlich erwähnt. Im 19. Jahrhundert ging die Brauerei in den Besitz der Familie Egger über. 1978 wurde die *Privatbrauerei* auf dem Fundament einer jahrhundertelangen Tradition in Unterradlberg, Niederösterreich, neu errichtet. Der Standort wurde im Jahr 2009 erneuert und es wurde in modernste Brautechnik investiert. Neben einem neuen Sudhaus wurde mit *Radlberger Getränke* gemeinsam ein Hochregallager errichtet, welches eine Kapazität von 20.000 Europaletten hat.

Die *Privatbrauerei Fritz Egger* braut seit ihrem Bestehen streng nach dem Reinheitsgebot von 1516, welches besagt, dass nur Wasser, Hopfen und Malz im Brauprozess verwendet werden dürfen.

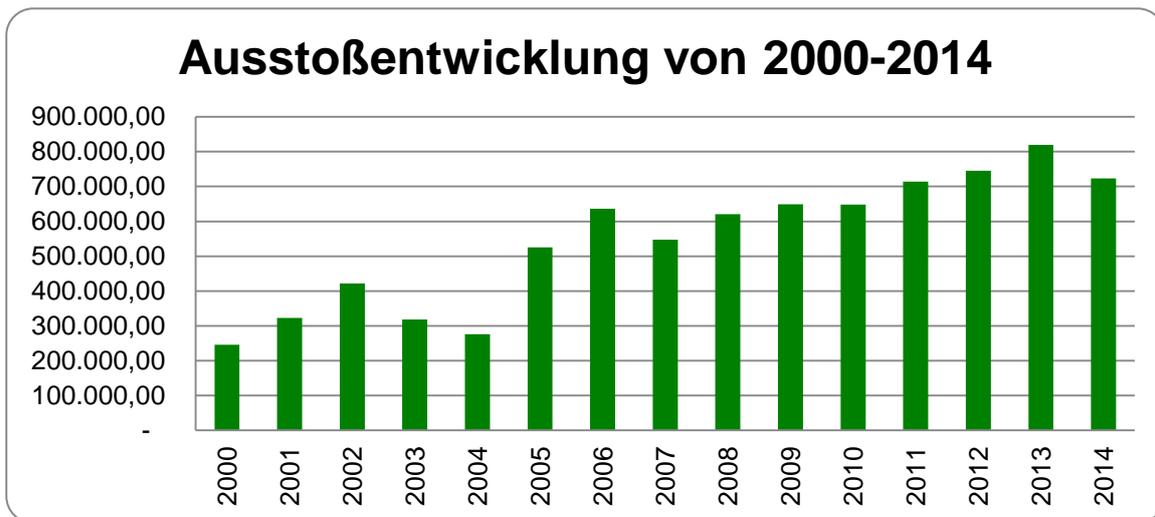


Es werden neben dem Egger Märzen auch Egger Sprizz (Leichtbier), Egger Zisch alkoholfrei, Zwickl sowie der Egger Naturtrübe Zitronen-Radler, der Egger Grapefruit-Radler und seit neuestem der Egger Zisch Apfel-Radler alkoholfrei produziert. Die Abfüllung erfolgt in verschiedene Gebindearten, unter anderem in 0,33 l und 0,5 l Einweg Flaschen, 0,5 l Mehrweg Flaschen, 0,25 l, 0,33 l und 0,5 l Dosen sowie in Fässern, sogenannte KEG, zu 20 l, 30 l und 50 l.

Neben dem Verkauf von Bier bietet die *Brauerei Egger* für den Gastronomiebereich die nötige Ausstattung und das Zubehör an, von der Zapfsäule über Bierdeckel hin zu Gläsern.



Wie man in der Graphik erkennen kann, steigt der jährliche Bierausstoß seit einigen Jahren stetig an. Leider schwächte der letzte Sommer den anhaltenden Trend ein bisschen, aber wir sind zuversichtlich, dass dies heuer nicht der Fall sein wird.



Egger

Privatbrauerei

4 Eckdaten

Firma

Privatbrauerei Fritz EGGER GmbH & CO. KG

Branche

Getränkeherstellung – Brauerei

C 11.05-0 Herstellung von Bier

Standort

Tiroler Straße 18

A-3105 St. Pölten-Unterradlberg

Geschäftsleitung

Bernhard Prosser (GF Marketing und Vertrieb)

Manfred Speiser (GF Qualitätssicherung, Einkauf und Logistik)

Kurt Ziegleder (GF kaufmännische Verwaltung und Technik)

Ausstoß

723.415 hl

Produkte

Egger Märzen

Egger Sprizz

Egger Zisch alkoholfrei

Egger Naturrüber Zitronen-Radler

Egger Grapefruit-Radler

Egger Zisch Apfel-Radler alkoholfrei

Egger Zwickl

Egger Premium



Egger

Privatbrauerei

4.1 Absatzmarkt

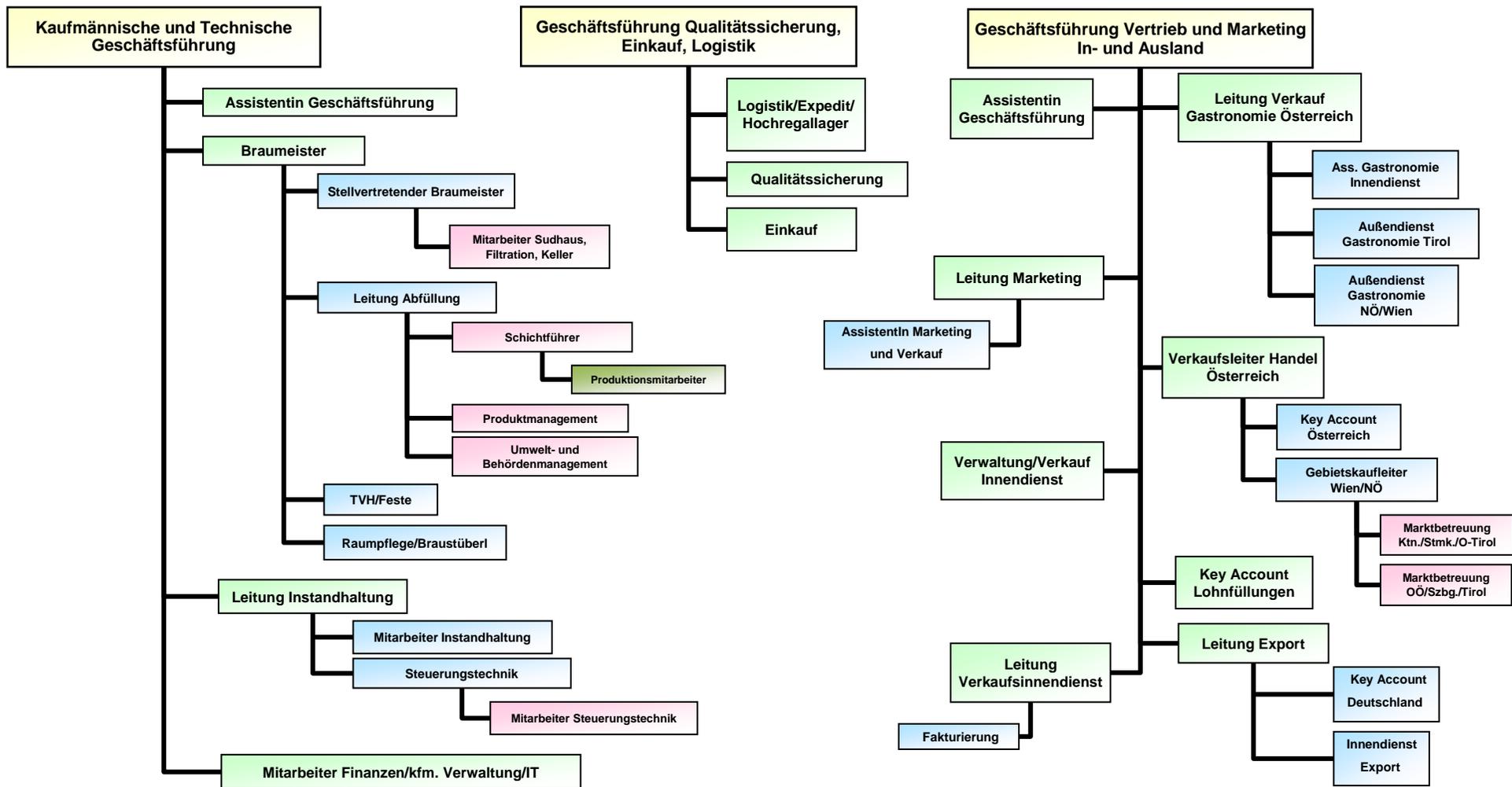
Der Exportanteil der *Privatbrauerei Fritz Egger* liegt bei knapp über 20 % und entwickelt sich sehr positiv. Schwerpunkt unserer Aktivitäten sind die Nachbarländer Österreichs, zusätzlich sind wir mit unseren Produkten auch auf entfernteren Märkten – wie Russland, China und Australien – vertreten.



Egger

Privatbrauerei

4.2 Organigramm



5 Auszeichnungen

5.1 Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Die *Brauerei Egger* legt großen Wert auf Qualität, welche auch heuer wieder von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit dem goldenen Preis prämiert wurde.

Bei der DLG-Prüfung sind neben der sensorischen Qualität der Lebensmittel auch Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen sowie chemische, mikrobiologische und physikalische Analysen in akkreditierten Laboratorien wichtige Kriterien.

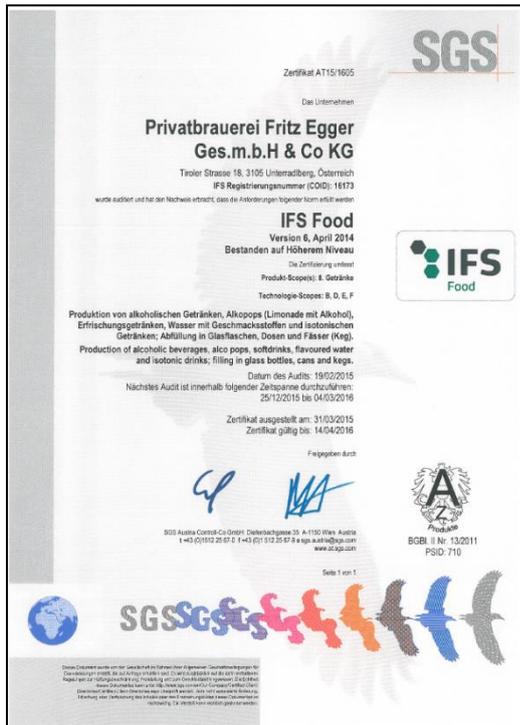
Insgesamt wurden heuer 7 Produkte mit der Goldmedaille prämiert: zum sechsten Mal in Folge unser Egger Märzen und das neue Egger Zisch alkoholfrei zum ersten Mal.



Egger

Privatbrauerei

5.2 International Featured Standards (IFS)



International Food Standard wurde von HDE – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels und des FCD – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution entwickelt und dient der Überprüfung und Zertifizierung von Systemen zum Sicherstellen der Lebensmittelsicherheit sowie der Qualität und Legalität bei der Produktion von Lebensmitteln. Nachdem sich immer weitere Standards etablierten, wurde International Food Standard in International Featured Standards umbenannt.

Die *Privatbrauerei Fritz Egger* wurde auch heuer wieder von IFS Food überprüft und

erfolgreich auf höchstem Niveau zertifiziert.

5.3 Austria Bio Zertifikat

Die Austria Bio Garantie ist eine zugelassene Kontrollstelle für biologisch hergestellte Lebensmittel. Das „Echt Bio Zwickl“ hält mit dieser Kennzeichnung die gesetzlichen Anforderungen gemäß den EU-Bio-Verordnungen und des österreichischen Lebensmittelbuches (Codex) ein.



6 Aktivitäten

6.1 Sponsoring

Die *Brauerei Egger* sponsert neben der ortsansässigen Fußballmannschaft ASV Radlberg auch den heimischen Sportklub Niederösterreich St. Pölten, SKN St. Pölten, der in der Ersten Liga spielt. Zusätzlich zum runden Leder fördern wir Biathlon in Hochfilzen und des Weiteren die Biathletin Lisa Theresa Hauser.



Weiters unterstützen wir die beiden Kulturprogramme „Klassik in den Alpen“, in den Kitzbüheler Alpen Tirol, und „Klassik unter Sternen“, im Stift Göttweig, Niederösterreich.

Klassik★
* | unter Sternen

Klassik★
* | in den Alpen

Im Jahr 2014 hat die *Brauerei Egger* mit dem St. Pöltner Football-Verein Invaders einen Kooperationsvertrag abgeschlossen. Die *Brauerei* fungiert damit als neuer Namensgeber für das Spielfeld, Egger-Homefield, und als Getränkesponsor. Die Footballer werden mit dem alkoholfreien, isotonischen Egger Zisch versorgt.



Gruppenfoto mit einem Teil der Invaders-Spieler
© *Privatbrauerei Fritz Egger*

6.2 Eat-the-Ball Football Europameisterschaft

Die **Eat-the-Ball Football Europameisterschaft 2014** fand von 30. Mai bis 7. Juni 2014 in Österreich statt. Spielorte der Vorrunde waren Graz (UPC Arena) und St. Pölten (NV Arena), das Finalspiel wurde im Wiener Ernst Happel-Stadion ausgetragen. Beim Traumfinale Österreich gegen Deutschland waren mehr als 27.000 Zuschauer mit dabei. Mit Egger-Bier waren wir als Kooperationspartner bei der Football EM vertreten (in St. Pölten auch mit *Radlberger Getränke*). Als exklusiver Getränkepartner in den VIP-Bereichen (in St. Pölten im gesamten Stadion) waren wir auch mit unseren TV-Spots, Transparenten, LED-Bannern und Logos auf Drucksorten und der Interviewwand präsent.



Ca. 3 Stunden vor jedem Spiel gab es eine Pre-Game-Area mit Ständen und Aktivitäten der unterschiedlichen Partner. Beim Egger Zisch Dosenschießen z.B. konnte jede bzw. jeder seine Treffsicherheit mit einem Schaumstoff-Football testen.

Ca. 3 Stunden vor jedem Spiel gab es eine Pre-Game-Area mit Ständen und Aktivitäten der unterschiedlichen Partner. Beim Egger Zisch Dosenschießen z.B. konnte jede bzw. jeder seine Treffsicherheit mit einem Schaumstoff-Football testen.



Egger Zisch Dosenschießen in der NV-Arena
© **Herbert Kratky**



Egger Bier und Egger Zisch Transparente bei der Tribüne in der NV-Arena
© **Herbert Kratky**

6.3 Neue Egger-Dose in St. Pölten beim Veranstaltungszentrum (VAZ)

Im September letzten Jahres wurde beim Veranstaltungszentrum eine neue „Egger Schau-Dose“ installiert, die nun von den Insassen von mehr als 60.000 Fahrzeugen täglich auf der A1 im Süden St. Pöltens gelesen werden. Damit bekennt sich einerseits die *Privatbrauerei* zu dem Standort St. Pölten und andererseits die Stadt St. Pölten zur „Braustadt“.



*GF Kurt Ziegleder,
Bgm. Matthias
Stadler, GF
Bernhard Prosser
© Josef Vorlaufer*

Egger

Privatbrauerei

6.4 Lancierung von Egger Zisch alkoholfrei

Die Einführung des „Egger Zisch alkoholfrei“ war in allen Bereichen ein voller Erfolg. Das erste alkoholfreie Bier der *Privatbrauerei Fritz Egger* überzeugt mit seinem vollmundigen Geschmack und mit seinem isotonischen Charakter. Mit dem Egger Zisch alkoholfrei kommt die *Privatbrauerei Fritz Egger* dem Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten nach unverwechselbarem Biergeschmack nach und bietet echten Biergenuss ohne Alkohol. Das macht es ideal für den bewussten und uneingeschränkten Genuss *Z(w)ischendurch* für jede Gelegenheit.



Egger

Privatbrauerei

7 Produktionsprozess

Der Rohstoff Malz wird in einer Siloanlage bevorratet. Das Malz wird über die Nassschrotmühle zusammen mit Brauwasser in die beiden Maischbottichpfannen eingebracht. Hier durchläuft die Maische ein vorgegebenes Temperaturprogramm.



In Verbindung mit den im Malz enthaltenen Enzymen wird hierbei im Wesentlichen der Inhaltsstoff Stärke extrahiert und durch enzymatische Begleitprozesse in vergärbare Zucker umgewandelt. Anschließend wird die Maische in den Läuterbottich gepumpt, wo die gelösten von den nicht gelösten Stoffen getrennt werden. Dies erfolgt über ein geschlitztes Einlegeblech im Läuterbottich, der die festen Bestandteile zurückhält.

Die gewonnene Würze wird im Vorlaufgefäß gesammelt. Hieran schließt sich der Würzekochprozess in der Würzepfanne an. Der Pumpvorgang vom Vorlaufgefäß in die Würzepfanne erfolgt über eine zwischengeschaltete, regenerative Wärmerückgewinnungsstufe, bestehend aus dem Energiespeicher, dem Läuterwürzeerhitzer, dem Pfannendunstkondensator und dem Brüdenkondensatkühler. Auf diese Art und Weise wird erreicht, dass die beim Kochen frei werdende Wärme für den Prozess nicht verloren geht, sondern im darauf folgenden Sud zur Aufheizung der Würze verwendet werden kann.

Nach der Würzekochung wird die Würze im Whirlpool vom Heißtrub befreit, über den Würzekühler auf etwa 9°C gekühlt und nach Belüftung dem Gärkeller zugeführt. Das Abkühlen der Würze geschieht über ein vorgekühltes Brauwasser aus dem Brauwassertank, in dem über die bestehende Kälteanlage ein fünfgradiges Wasser bereitgestellt wird. Das hierbei entstehende heiße Brauwasser wird aufgefangen und im Prozess wieder verwendet.

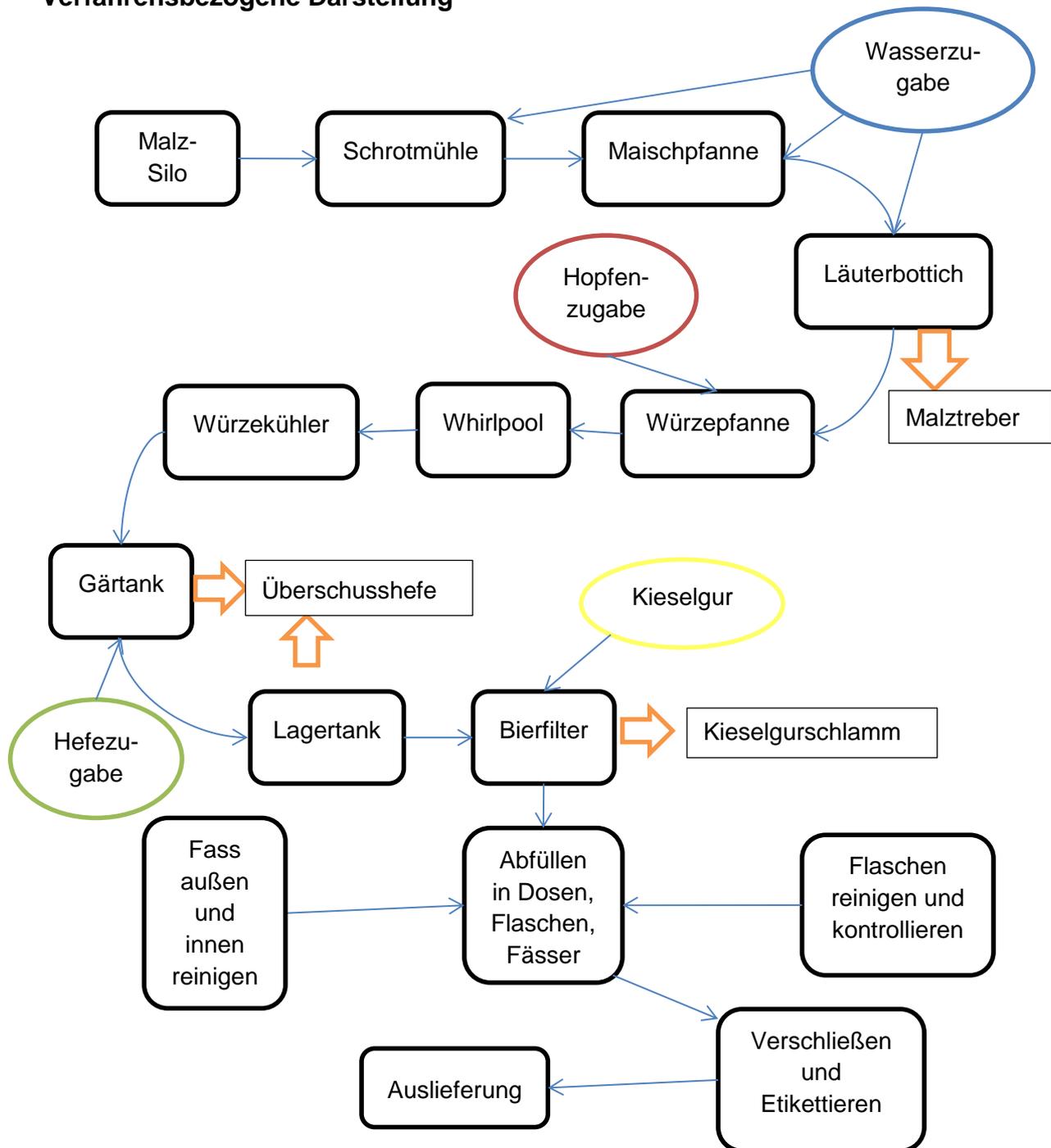
Die im Sudhaus erzeugte Würze wird im Hefekeller belüftet und bei Temperaturen zwischen 8 und 14°C mit Hefe angestellt, womit die Gärung des Bieres beginnt. Dabei werden die in der Würze enthaltenen vergärbaren Zucker durch alkoholische

Egger

Privatbrauerei

Gärung in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt. Diese dauert ca. 1 Woche. Nach der Gärung reift das Jungbier bei kalten Temperaturen im Lagerkeller aus. Anschließend wird das Bier filtriert, in den so genannten Drucktanks zwischengelagert und gelangt von dort aus zu den Abfüllanlagen.

Verfahrensbezogene Darstellung



Egger

Privatbrauerei

8 Gesellschaft

8.1 Mitarbeiterstand

Die *Privatbrauerei Fritz Egger* beschäftigt insgesamt 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (5 Frauen und 65 Männer). Davon sind 18 Angestellte und 52 Arbeiter. In der *Brauerei* werden drei Lehrlinge beschäftigt, die in einem Ausbildungsverbund der *Privatbrauerei Fritz Egger* und *Radlberger Getränke* zu Brau- und Getränketechniker ausgebildet werden.

8.2 Krankenstand

Der Krankenstand im GJ 14/15 beträgt insgesamt 387 Tage (Angestellte 94 Tage, Arbeiter 293 Tage), im Durchschnitt sind dies 5,53 Tage (Angestellte 5,22 Tage, Arbeiter 5,64 Tage).

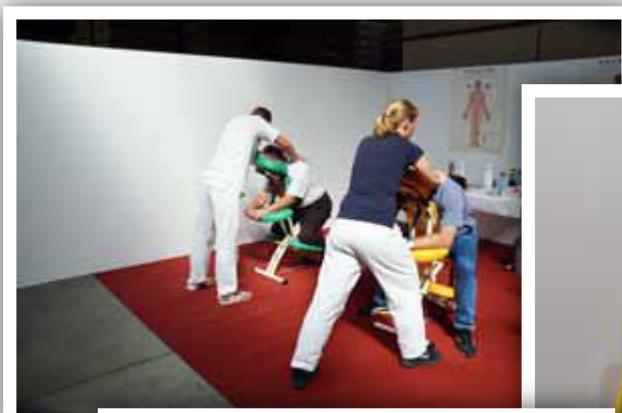
8.3 Gesundheitsmanagement

Der *Brauerei Egger* liegen ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Herzen und daher gibt es eine jährliche Gesundheitsfibel mit Terminen der verschiedensten Vorsorgeuntersuchungen, welche von Impfungen über Hör- und Sehtests bis hin zur Gesundenuntersuchung reichen. Diese Untersuchungen werden vom Betriebsarzt durchgeführt, der jede 2. Woche im Haus ist.

Neben der Gesundheitsfibel gibt es auch einen Gesundheitstag, der alle 2 Jahre stattfindet und gemeinsam für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der *Brauerei*, *Radlberger Getränke* und *Egger Holzwerkstoffe* abgehalten wird. So konnten sich heuer wieder unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei verschiedenen Stationen über verschiedene gesundheitliche Probleme, der Ernährung, der Alkoholprävention und der Arbeitspsychologie beraten lassen. Neben den Beratungsstationen wurde auch ein EGGER Lauf/Walking Parcours angeboten, an dem jede und jeder teilnehmen kann. Für jeden gelaufenen Kilometer von EGGER Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden € 5,00 für einen guten Zweck gespendet.



Privatbrauerei



© Egger Holzwerkstoffe

Der Kurs „Ganzheitliches Körpertraining“ von und mit Frau Sandra Mirtler wurde aufgrund zahlreicher Teilnahme der Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der *Brauerei* und *Radlberger Getränke* auch heuer wieder fortgesetzt. Die Ziele des ganzheitlichen Körpertrainings liegen in der Verbesserung der Körperwahrnehmung und der allgemeinen Beweglichkeit, der sanften Kräftigung der gesamten Muskulatur mit Schwerpunkt auf Rücken- und Bauchmuskulatur, Kennenlernen von Entspannungstechniken sowie Auseinandersetzen mit den eigenen kognitiven Fähigkeiten.

Egger

Privatbrauerei



Unsere fleißigen Turnerinnen auf der Slackline in Granny's Garden

8.4 Erster Radlberger und Egger Skitag

Am Samstag, den 28. Februar 2015, fand zum ersten Mal ein *Radlberger und Egger Skitag* statt. 36 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ließen sich den Winterspaß nicht entgehen und fuhren gemeinsam zum Semmering, um dort die Rodel- und Skipisten unsicher zu machen.



*Unsere begeisterten Skifahrerinnen und Skifahrer
© Privatbrauerei Fritz Egger*

Egger

Privatbrauerei

8.5 Sicherheitsmanagement, Notfallvorsorge

Das Sicherheitsmanagement der *Brauerei Egger* ist nach einem 3-Säulen-Prinzip aufgebaut, technische Sicherheit, organisatorische Sicherheit und persönliche Sicherheit und entspricht den gesetzlichen Vorlagen. Es gibt einmal jährlich eine Unterweisung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, sowie nach Unfällen und bei der Einstellung einer Mitarbeiterin bzw. eines Mitarbeiters. Arbeitsschuhe und Gehörschutz sind für die Mitarbeiter verpflichtend.

Es gibt in der *Brauerei Egger* acht Brandschutzbeauftragte, sowie eine eigene Betriebsfeuerwehr, die im Notfall zum Einsatz kommt. Eine Rauch-Wärmeabzugsanlage dient ebenfalls zur Sicherheit der Mitarbeiter. Bei einem möglichen Ammoniakunfall besteht eine sofortige Verbindung zu der Feuerwehr in St. Pölten. Weiters sind sechs Strahlenschutzbeauftragte angestellt, die einen eigenen Notfallplan für Röntgen- und Gammastrahlen erarbeitet haben.

The logo for Egger Privatbrauerei, featuring the word 'Egger' in a stylized, red, gothic-style font with a white outline.

Privatbrauerei

8.6 Aus- und Weiterbildung

Aus- und Weiterbildung ist für die *Brauerei Egger* ebenfalls sehr wichtig. Es gab im betrachteten Berichtszeitraum 626 Weiterbildungstage (Angestellte 242 Tage, Arbeiter 384 Tage). In dem einmal jährlich stattfindenden Mitarbeitergespräch wird festgehalten, welche Schulungen für die jeweilige Mitarbeiterin bzw. für den jeweiligen Mitarbeiter interessant und sinnvoll sind.

8.7 Neue Werbekampagne

Die *Brauerei Egger* intensiviert die Kundenkommunikation und möchte in Zukunft verstärkt die Konsumenten zum Mitmachen einladen. Mit dem beliebten Egger-Slogan „My Home is my Egger“ wird der traditionelle Markenkern von Egger, „Das Bier für zu Hause“, dargelegt und soll im Jahr 2015 Egger-Kunden als Vorlage dienen, ihre Heimat zu beschreiben. Es werden klassische Werbeinstrumente, aber auch zahlreiche Social Media Aktionen eingesetzt.



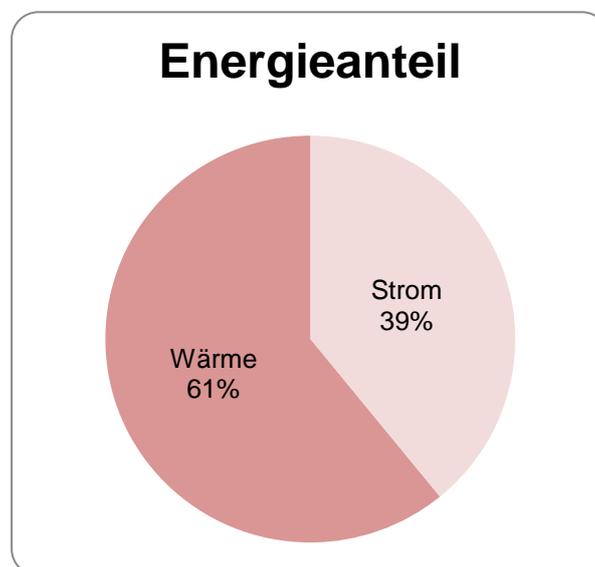
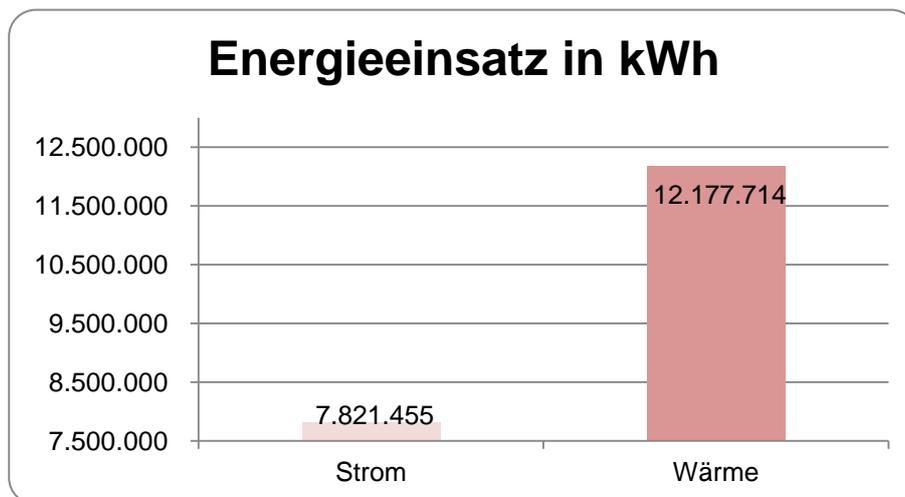
Egger

Privatbrauerei

9 Umwelt

9.1 Energie

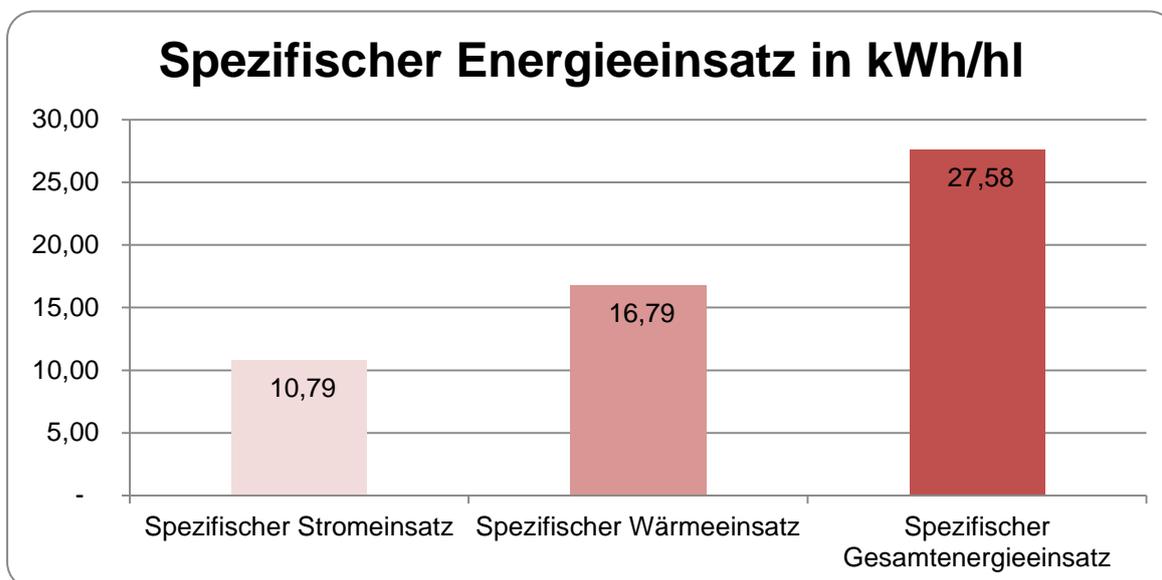
Der Energiebedarf lag im Geschäftsjahr 2014/15 bei 19.999.169 kWh und setzt sich aus Strom und Wärme zusammen. Diese werden von *Egger Holzwerkstoffe* mittels Biomasseverbrennung produziert. Der Stromanteil beträgt 39 % und der Wärmeanteil macht 61 % aus. Da die Energie weitgehend mittels Biomasseverbrennung produziert wird, erfolgt die Produktion von Bier schon jetzt zu 98,78 %¹ CO₂-neutral.



¹ Wärme von Egger Holzwerkstoffe zu 98% mittels Biomasseverbrennung und zu 2% mit Erdgas ergibt **59,67%** CO₂-neutral und Strom ist zu 100% Ökostrom, ergibt **39,11%**: insgesamt **98,78 %**

Spezifischer Energieverbrauch

Für die Berechnung des spezifischen Energieverbrauchs wurden die produzierten Hektoliter Bier von 723.415 hl herangenommen und für Strom, Wärme und Gesamt berechnet.



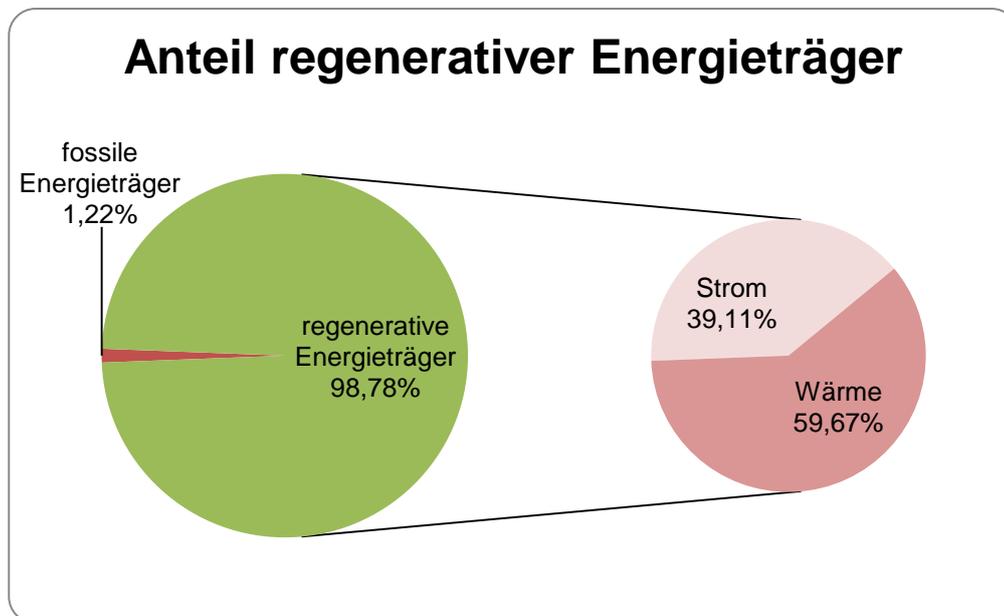
Im kommenden Geschäftsjahr wird weiterhin versucht, den Energieeinsatz pro Hektoliter zu senken.

Egger

Privatbrauerei

Anteil regenerativer Energieträger

Die *Brauerei Egger* bezieht ihre Energie vom Biomasse-Kraftwerk der *Egger Holzwerkstoffe* und über einen externen Stromproduzenten, der Strom zu 100 % aus regenerativen Energieträgern erzeugt. Somit kann ein stolzer Wert von 98,78 % CO₂-Neutralität verzeichnet werden.

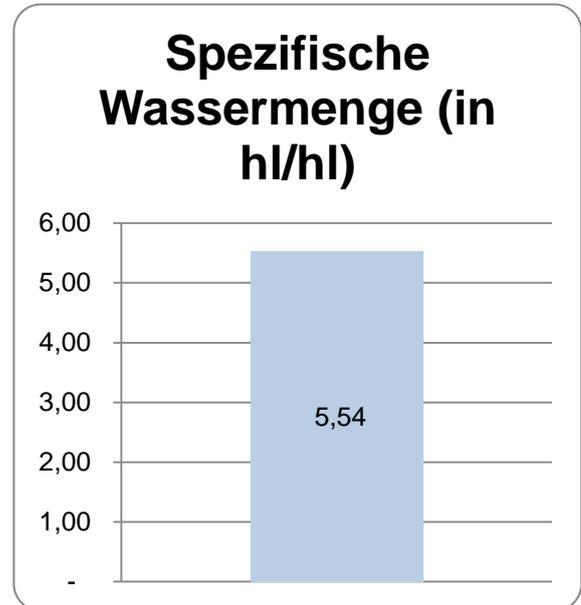
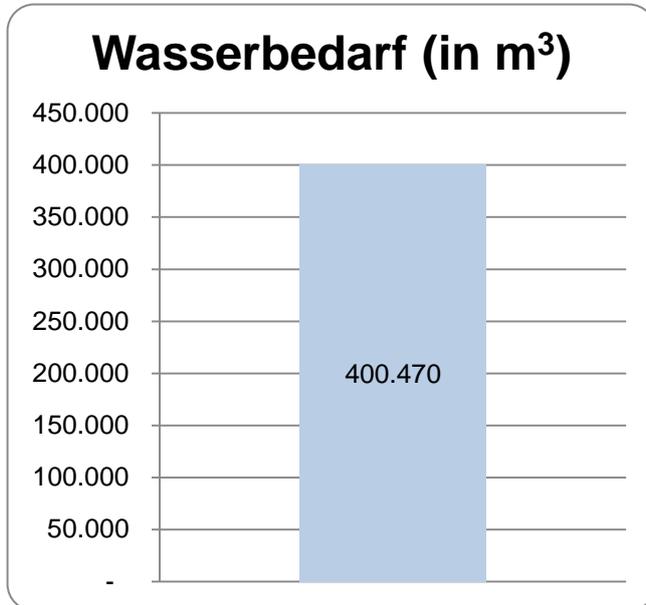


Egger

Privatbrauerei

9.2 Wasser

Wasser ist eine der wichtigsten Ressourcen des Bierbrauprozesses und daher wird versucht, so sparsam wie möglich damit umzugehen. Es wird eine Menge von 400.470 m³ gebraucht, dies ergibt einen spezifischen Wassereinsatz von 5,54 hl/hl gebrautem Bier².



Das Ziel ist bei der spezifischen Wassermenge weiterhin Einsparungen erzielen zu können.

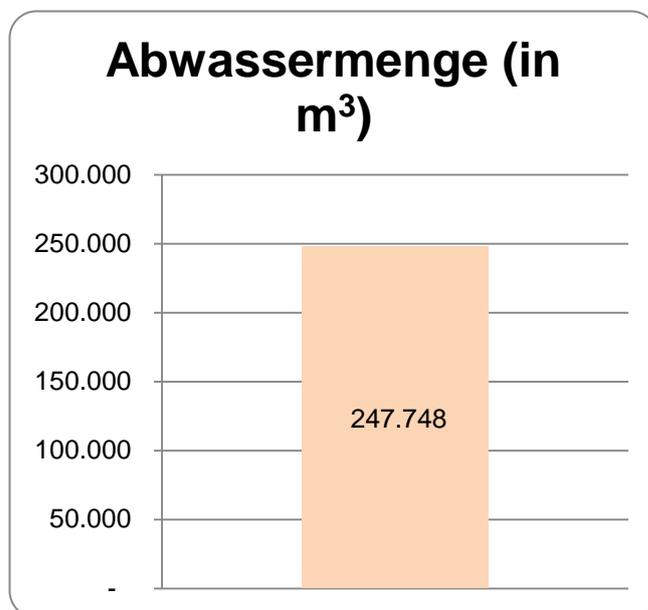


Wasser als eine der wichtigsten Ressourcen beim Bierbrauprozess

² Gebraute Menge 723.415 hl.

9.3 Abwasser

Abwasser fällt in jeder Brauerei, vor allem bei der Flaschenreinigungsanlage, an. In der *Brauerei Egger* beträgt diese Menge 247.748 m³. Das Abwasser wird in einer eigenen Wasseraufbereitungsanlage vorbehandelt und danach in die Kanalisation der Stadt St. Pölten eingeleitet.



Wir versuchen unsere Abwasserproduktion weiterhin erfolgreich zu senken.



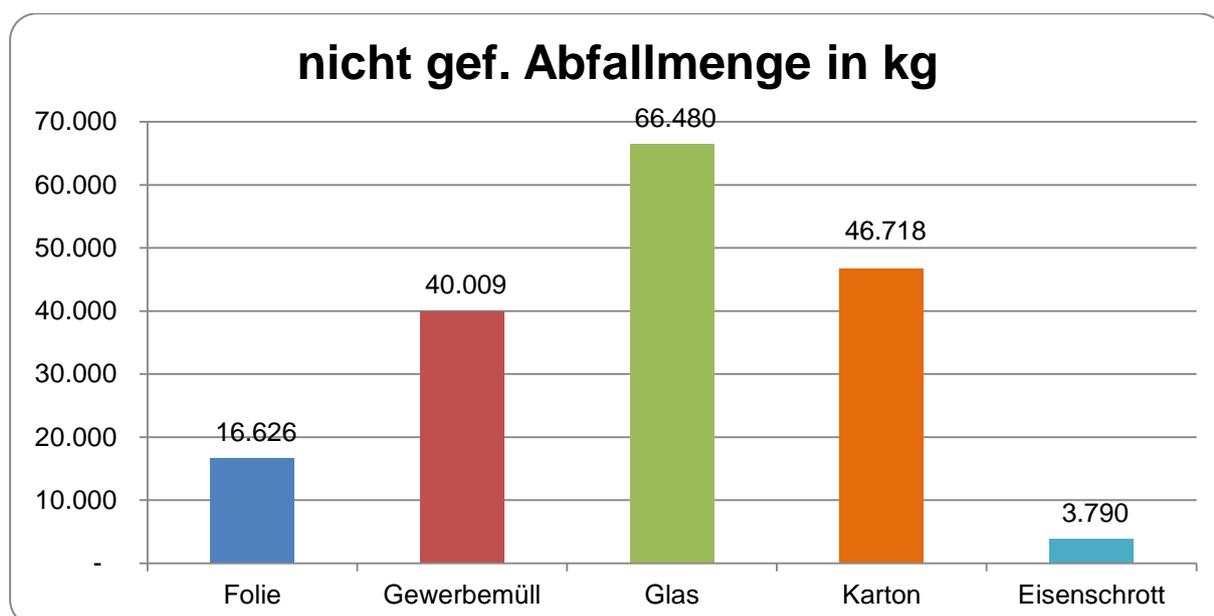
Flaschenabfüllanlage 30.000 Flaschen/Stunde

Egger

Privatbrauerei

9.4 Abfall

Die *Brauerei Egger* erfasst die Mengen der verschiedenen Abfallfraktionen und Maßnahmen zur Abfallvermeidung und -entsorgung in einem Abfallwirtschaftskonzept gemäß § 10 des Abfallwirtschaftsgesetz 2002. In diesem Konzept werden auch Abfallvermeidungs-, Abfallverwertungs- sowie Abfallentsorgungsmaßnahmen behandelt. Die Entsorgung erfolgt über verschiedene Recyclingunternehmen nach Fraktionen aufgeteilt. Die Gesamtabfallmenge beläuft sich insgesamt auf 181,97 t. Die Abfallentsorgung erfolgt mittels ortsansässiger Abfallentsorger.

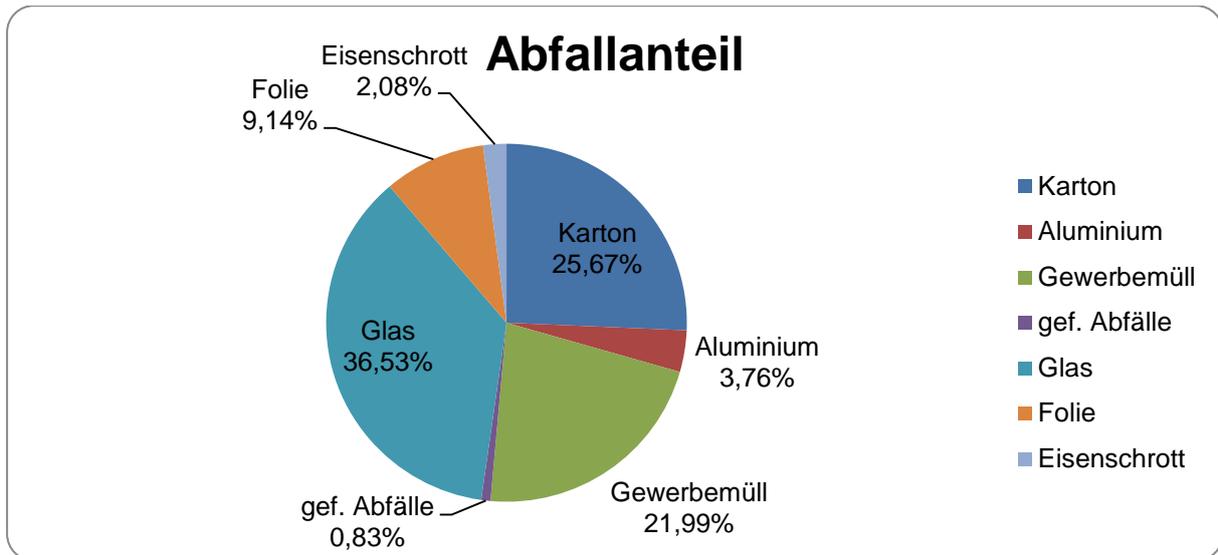


Zusammensetzung gefährlicher Abfall

fett- und överschmutzte Betriebsmittel	440 kg
Altöle	640 kg
Kühlgeräte	200 kg
Spraydosen	40 kg
Leuchtstoffröhren	110 kg
Labor	60 kg
Druckfarbenreste	20 kg

Egger

Privatbrauerei



Wir konnten gegenüber dem Vorjahr eine Reduktion von insgesamt 23 % bei den nicht gefährlichen Abfällen verzeichnen. Durch getätigte Investitionen, vor allem in maschinelle Erneuerung, konnte der Glasanfall reduziert werden. Dies werden wir auch im nächsten Jahr weiter forcieren.

Weiters wollen wir durch eine Intensivierung der Abfalltrennung beim Anfall des Gewerbemülls Einsparungen erzielen.

Verwertbare Nebenprodukte

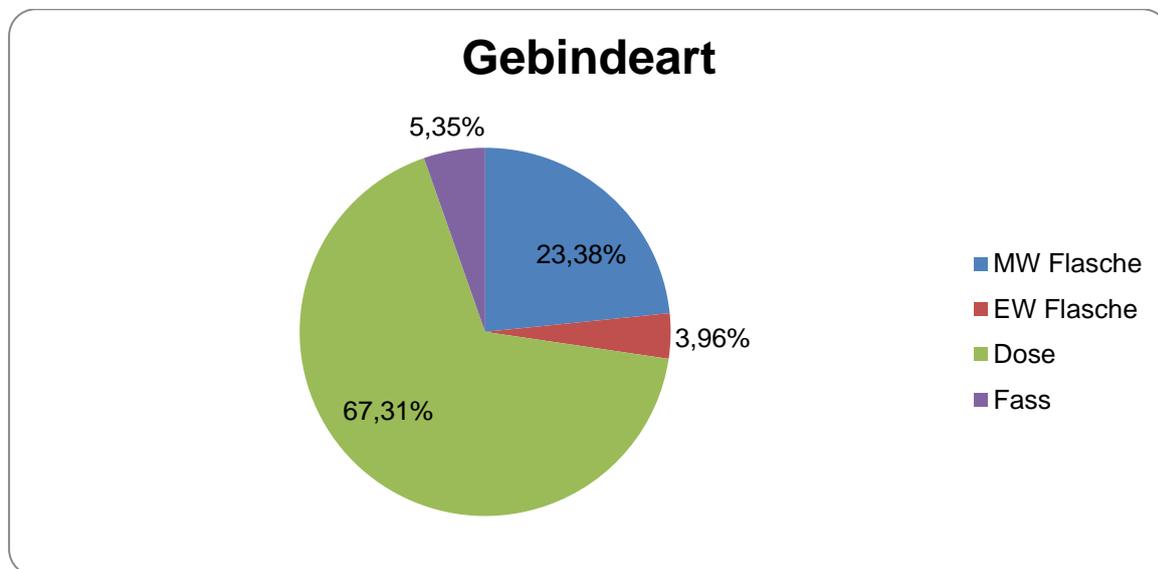
Neben den oben angeführten Abfallfraktionen fallen in der *Brauerei Egger* 13.991 t Trebern, 1.823 t Altheife und 150 t Kieselgurschlamm an. Trebern und Altheife werden an die Landwirtschaft abgegeben und als Viehfutter verwendet. Kieselgurschlamm wird an den ortsansässigen Kompostierplatz geliefert.

Egger

Privatbrauerei

9.5 Verpackung

Die Marke Egger wird zu 67,31 % in Dosen, zu rund 27,34 % in Flaschen und zu 5,35 % in Fässern abgefüllt. Die Flaschen sind zu rund 4 % Einwegflaschen und zu 23,38 % Mehrwegflaschen.



Im folgenden Geschäftsjahr 2015/2016 wird eine Forcierung der MW-Flaschen angestrebt.

Egger

Privatbrauerei

9.6 Altstoff Recycling Austria (ARA) Klimazertifikat

Unsere Verpackungsmaterialien werden über die Altstoff Recycling Austria , ARA, AG lizenziert und vergütet. Die ARA AG sammelt österreichweit Verpackungen und führt sie einer stofflichen oder thermischen Verwertung zu. Dadurch werden Primärrohstoffe und Energieträger eingespart und Emissionen schädlicher Treibhausgase vermieden. In der *Brauerei Egger* sind die Verpackungsmaterialien, wie Kartonagen, Folien, Einweg-Glas und Aluminium nach dem ARA-Vergütungssystem lizenziert.

Die ARA AG stellt ihren Kunden jährlich ein Klimazertifikat mit den eingesparten CO₂-Äquivalenten aus. Die *Brauerei Egger* hat im Jahr 2014 somit einen Beitrag zum Klimaschutz im Ausmaß von 5.103 Tonnen CO₂-Äquivalenten geleistet.



Egger

Privatbrauerei

9.7 Transport

Der Transport der Getränke am Gelände erfolgt mittels Elektro-Stapler, die die Paletten zu unserem Hochregallager und Blocklager bringen oder direkt zu den LKWs.

9.8 Information

Die jährlichen Unterweisungen für die Mitarbeiter beinhalten nicht nur arbeits- und sicherheitstechnische Themen, sondern auch umweltbezogene Motive fließen mit ein. Themen dieser Unterweisungen behandeln unter anderem Abfalltrennung, Strom- sowie Wassereinsparungen.



Sudhaus innen

Egger

Privatbrauerei

9.9 Input/Output-Analyse

Die Input-Output-Analyse zeigt auf einem Blick die wichtigsten Stoffströme der *Brauerei Egger*. Da dieser Bericht zum ersten Mal verfasst wird, gibt es hier noch keine Vergleichswerte.

Input		Output	
Hopfen	4,24 t	Bier	723.415 hl
Malz	11.111 t	Nebenprodukte	15.964 t
Wasser	400.470 m ³	Abwasser	247.748 m ³
Hilfsstoffe	892,3 t	Altstoffe	140,45 t
Verpackung	10.473,28 t	Gewerbemüll	40,01 t
Energie	19.964.148 kWh	gef. Abfall	1,51t



Egger

Privatbrauerei

9.10 Kennzahlen

Energiekennzahlen

Spezifischer Stromeinsatz	10,79	kWh/hl
Spezifischer Wärmeeinsatz	16,81	kWh/hl
Spezifischer Energieeinsatz	27,60	kWh/hl

Materialkennzahlen

Rohstoffe	11.143,98	t
Hilfsstoffe	892,3	t
Verpackung	10.473,28	t

Wasserkennzahlen

Wassereinsatz	400.470	m ³
Spezifischer Wassereinsatz	5,53	hl/hl
Abwassermenge	247.748	m ³

Abfallkennzahlen

Treber	13.991	t
Kieselgur	150	t
Althefe	1.823	t
Folien	16,63	t
Glas	66,48	t
Karton	46,72	t
Gewerbemüll	40,01	t
gef. Abfälle	1,51	t
Aluminium	6,48	t
Eisenschrott	3,79	t



Privatbrauerei

10 Zukunft

Um weitere Einsparungen erzielen zu können, investiert die *Privatbrauerei Fritz Egger* in die Technik. Zusätzlich sollen durch die Zusammenarbeit mit den Lieferanten Reduzierungen bei Abfallaufkommen erreicht werden.

Weiters werden interne Schwerpunkte im Bereich der Betriebsmittel (insbesondere Druckluft) gesetzt. Damit versuchen wir Leckagen frühzeitig erkennen und beheben zu können.

Da unsere Energie im Produktionsprozess mittels Biomasseverbrennung und Ökostrom erzeugt wird, können wir den sehr guten Wert von 98,78% CO₂-Neutralität verzeichnen. Diesen Wert wollen wir auch in Zukunft beibehalten.



Egger

Privatbrauerei

Egger

Privatbrauerei

Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co KG

Tiroler Straße 18		A-3105 Unterradlberg
Tel: +43 / (0) 2742 / 392 0		Fax: +43 / (0) 2742 / 2392 15 300
office@egger-bier.at		www.egger-bier.at

Berichtszeitpunkt: 10.2015

Berichtszeitraum: GJ 2014/2015 (05.2014-04.2015)