



GUT – BESSER – GRÜNER!

Gabriela Maria Straka

Director Corporate Affairs & CSR
Diplom Biersommeliere

Unsere österreichische Bierkultur.





Die Nachhaltigkeits-Strategie

Die beste Bierkultur für die Zukunft schaffen und die österreichische Bierkultur nach **sozialen und ökologischen** Herausforderungen gestalten, zum Wohl von allen.

Die Strategie „**Brewing a Better World**“ umfasst alle Bereiche unseres Kerngeschäfts und orientiert sich an den **Sustainable Development Goals (SDGs)** der Vereinten Nationen.





Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen

Unsere Anknüpfungspunkte:



Ziel 3: Gesundheit und Wohlergehen

Sicherstellung von gesundem Leben und Förderung des Wohlbefindens aller Menschen



Ziel 3: Gesundheit und Wohlergehen



Verantwortungsvoller Konsum

- Wir lehnen jeglichen Alkoholmissbrauch ab und setzen uns für Aufklärung, Information und Prävention ein.
- Alkoholfreie und Alkoholreduzierte Biere + Initiativen von Gösser, Puntigamer und Zipfer
- Alkoholpolitik für unsere Mitarbeiter
- Fokus auf die Entwicklung von alkoholreduzierten und alkoholfreien Bieren
- Kooperation mit pro mente OÖ zum Thema „Alkohol und Jugendliche“



Gesundheit und Arbeitssicherheit

- Betriebliches Gesundheitsmanagement: Gesundheitsinitiative „Fit im Job“, Verhaltensprävention und Wiedereingliederung
- Safety Koordinatoren an allen Standorten – Reduzierung der Arbeitsunfälle auf ein Minimum



Partnerschaften für die Zukunft

- Regelmäßiger Austausch mit unseren Stakeholdern
- Zusammenarbeit mit Universitäten, Fachhochschulen, NGOs und Unternehmen
- Zusammenarbeit mit relevanten Stakeholdern in der Öffentlichkeit

Ziel 4: Hochwertige Bildung

Sicherstellung einer inklusiven und gerechten Bildung von hoher Qualität und Förderung der Möglichkeit des lebenslangen Lernens für alle





Ziel 4: Hochwertige Bildung



Partnerschaften für die Zukunft

- Kooperation mit der Top-Lehrlingsinitiative „Amuse Bouche“ zum Thema Bierkultur & verantwortungsvoller Konsum
- Kooperation mit pro mente OÖ zum Thema „Alkohol und Jugendliche“: Produktion des Films „Too Fast“, welcher österreichweit in Schulen zur Aufklärung Jugendlicher im Umgang mit Alkohol verwendet wird

Bildungsangebote für Mitarbeiter:

- Biersommelier/Biersommelière in Kooperation mit dem Verband der Brauereien Österreich
- Lehrlingsakademie der Brau Union Österreich
- Weiterbildungskurse (auch via E-Learning)

Ziel 6: Sauberes Wasser und Sanitärversorgung



Schutz der Wasserressourcen

- Ziel ist es, den spezifischen Wasserverbrauch (hl Wasser/ hl Bier) durch Effizienzmaßnahmen auf ein Minimum zu reduzieren.
Seit 2008 konnten wir unseren spezifischen **Wasserverbrauch um 43,9 % senken**. Damit liegen wir mit **3,2 hl Wasser je hl Bier** international im absoluten Spitzenfeld (Heineken: 3,6 hl Wasser je hl Bier).
- Verwendetes Wasser stammt ausschließlich aus Österreich, zumeist aus **Brauerei-eigenen Quellen und Tiefbrunnen**.
- Das **Nutzwasser** in unseren Brauereien versuchen wir wieder **in den natürlichen Kreislauf zurückzuführen**. Dafür legt die branchenspezifische Abwasser-Emissionsverordnung klare Grenzwerte fest, die von uns intern und extern überprüft werden, mit dem Erfolg, dass es im ganzen Jahr 2016 keinerlei Abweichungen gab.

Partnerschaft UNIDO und HEINEKEN

- Die Partnerschaft konzentriert sich auf Initiativen zum Schutz der Wasserressourcen in Ländern und Regionen, in denen Wasserknappheit herrscht.
- Die Initiativen werden HEINEKEN direkt bei der Umsetzung seines Engagements unterstützen, den Wasserverbrauch in Brauereien **in diesen Regionen auf 3,3 hl / hl zu senken.**
- Vertragsunterzeichnung am 27.02.2015 in Wien

Presseausendung: <http://www.theheinekencompany.com/media/media-releases/press-releases/2015/02/1897780>

Video: <https://youtu.be/5i557Na8VkJ>



Ziel 7: Bezahlbare & saubere Energie

Sicherstellung des Zugangs zu erschwinglicherer, zuverlässiger, nachhaltiger und moderner Energie für alle



Ziel 7: Bezahlbare & saubere Energie



Energie & CO₂-Emissionen

- **Seit 2008** konnten wir unseren spezifischen **Gesamtenergieverbrauch um mehr als 10 % reduzieren** (Wärme -9,9 %, Strom -12,5 % je hl Bier). Erzielt haben wir diese Verbesserung durch eine ganze Reihe von Maßnahmen, die wir kontinuierlich und konsequent umgesetzt haben:
 - Wir verwenden ausschließlich „**grünen**“ **Strom**.
 - Kontinuierlicher Austausch fossiler Energien mit **erneuerbaren Energien**
 - Effizienzmaßnahmen in der **Produktion, bei Verpackungen und im Bereich Kühlung beim Kunden**
 - Kontinuierliche Messung des **CO₂-Fußabdrucks** & Berechnung des **Product Environmental Footprint**

Best Practice Beispiele:

- **Grüne Brauerei Göss:** CO₂- neutrale Produktion durch Verwendung erneuerbarer Energien und Eigenproduktion von erneuerbaren Energien
- **Abwärmeprojekt der Brauerei Schwechat und für das „Brauquartier“ Puntigam**
- **Logistik:** Wir investieren nur noch in **emissionsarme EURO6-LKW**, während wir alte LKWs aus dem Verkehr ziehen. Ebenso ersetzen wir laufend Gas- und Dieselstapler durch Elektrostapler. In der Brauerei Göss sind zwei LKW mit Erdgasantrieb in Betrieb.

Biogene Gärwärme heizt ein!



Biogene Gärwärme heizt Wohnungen im Grazer „Brauquartier“ und auf den Schwechater „Brauereigründen“

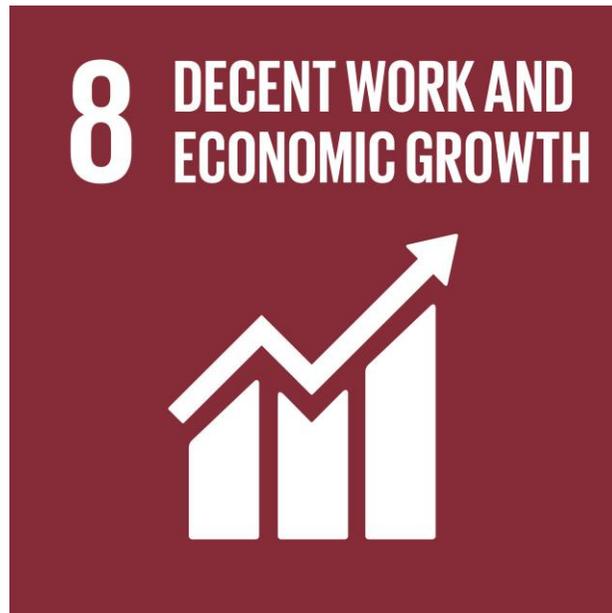
Brau Union Österreich plant gemeinsam mit Kelag, EVN; CPI ein innovatives Abwärmeprojekt für rund 1700 Wohnungen

Braumeister Dr. Andreas Urban: „Mit diesem einzigartigen Energieversorgungskonzept wird unsere Abwärme aus dem Brauprozess sinnvoll für Heizzwecke und Warmwasser der 900 Wohnungen in unserer unmittelbaren Nachbarschaft genutzt und so eine CO₂-Einsparung erzielt. Die Abwärme, die wir hier nutzen, ist nicht klassische Abwärme aus einem industriellen Prozess, sondern Abwärme aus einem biologischen Prozess.“

http://presse.brauunion.at/News_Detail.aspx?id=51554

Ziel 8: Menschenwürdige Arbeit & Wirtschaftswachstum

Förderung von kontinuierlichem, inklusivem und nachhaltigem Wirtschaftswachstum, produktiver Vollbeschäftigung und menschenwürdiger Arbeit für alle





Ziel 8: Menschenwürdige Arbeit & Wirtschaftswachstum



Partnerschaften für die Zukunft

- **Kooperation mit „Jugend am Werk Steiermark“**

Beim Projekt Re-Use-Design werden von Menschen mit Beeinträchtigung Schlüsselbänder aus Kronkorken unserer Marken gemacht, die in weiterer Folge als Geschenk für Kunden verwendet werden. Damit haben knapp ein Dutzend Menschen mit Beeinträchtigung eine sinnvolle Beschäftigung.

- **Kooperation mit alpha nova in Graz**

Im Rahmen einer Kooperation mit alpha nova beschäftigt die Brauerei Puntigam regelmäßig Menschen mit Beeinträchtigung.

- **Kooperation mit „assista Soziale Dienste“ Vöcklabruck**

2016 wurde eine Kooperation mit der Brauerei Zipf ins Leben gerufen die es ermöglicht, vier Menschen, die es sonst am Arbeitsmarkt schwer haben, eine sinnvolle integrative Beschäftigung zu geben.

- **Kooperation mit Arge Chance in Schwechat**

Der Verein Arge Chance ist ein vom AMS Niederösterreich und Land Niederösterreich geförderter Sozialökonomischer Beschäftigungsbetrieb, der erwerbslosen Menschen aller Altersstufen Arbeitsplätze und Arbeitstrainingsplätze sowie soziale Betreuung auf Zeit bietet. Bereits seit fünf Jahren besteht eine Kooperation mit der Brauerei Schwechat. Hier bieten wir Menschen mit Beeinträchtigung eine sinnvolle Beschäftigung.



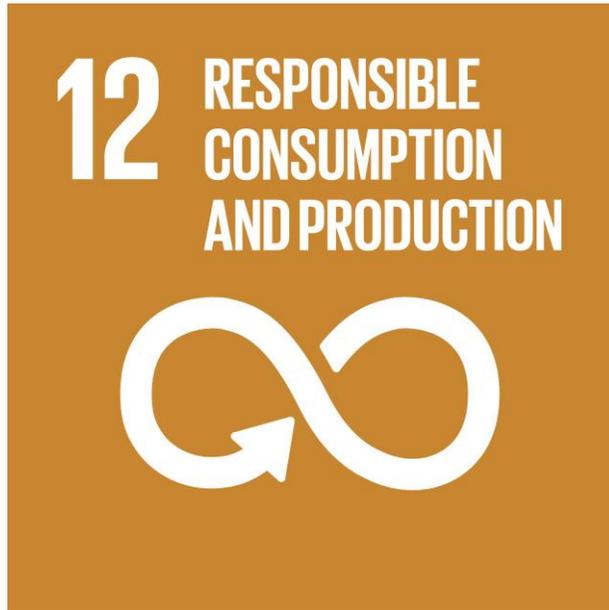
Nachhaltige Beschaffung

Bei uns gilt das Prinzip „**Made in Austria**“. Rohstoffe beziehen wir überwiegend von langjährigen, regionalen Lieferanten.

- **82 % des Malzes aus österreichischer Braugerste**
- **93 % des Hopfens aus Österreich (Mühlviertel und Region Leutschach)**

Ziel 12: Verantwortungsvoller Konsum & Produktionsweisen

Sicherstellen nachhaltiger Konsum- und Produktionsweisen



Ziel 12: Verantwortungsvoller Konsum & Produktionsweisen



Schutz der Wasserressourcen

- Um unser Wasser für die Bierproduktion vor möglichen negativen Umwelteinflüssen zu schützen, haben wir **Wasserschutzgebiete eingerichtet** und kontrollieren die Qualität unseres Wassers streng. Ziel ist es, den **Wasserverbrauch in der Produktion** an allen Standorten kontinuierlich zu reduzieren.

Best Practice: In der Brauerei Schwechat wurde im Jahr 2016 eine neue Brauwasseraufbereitungsanlage (Arbeitsprinzip Umkehrosmose) realisiert. In der Brauerei Puntigam konnte durch Optimierung der bestehenden Bandschmieranlage sowohl der Wasserverbrauch als auch der Schmiermittelverbrauch reduziert werden. Durch ein neues Reinigungs- und Überwachungsprogramm wurde der Wasserverbrauch der Flaschenwaschmaschine reduziert.



Energie & CO₂-Emissionen

- Dank des verstärkten Einsatzes von **erneuerbaren Energien** konnte **in der Produktion der Ausstoß auf 2,93 kg CO₂e/hl Bier begrenzt** werden. Dies entspricht einer **Reduktion um 45,3 % seit 2008**. HEINEKEN-2020-Ziel: von 6,4 kg CO₂e/hl Bier



Nachhaltige Beschaffung

- **Vom Feld bis zur Flasche, vom Korn bis zum Kunden**, setzen wir Umweltschutzmaßnahmen. Um den nachhaltigen Anbau der Rohstoffe für unser Bier zu garantieren, kaufen wir vor allem regional ein und **arbeiten eng mit Landwirten in Österreich** zusammen. Damit schaffen wir auch für die österreichische Gesellschaft einen Mehrwert.

Ziel 15: Leben am Land

Schutz, Wiederherstellung und Förderung der nachhaltigen Nutzung der terrestrischen Ökosysteme, nachhaltigen Bewirtschaftung der Wälder, Bekämpfung der Wüstenbildung, Stopp und Umkehrung der Landdegradierung und Stopp des Verlustes an biologischer Vielfalt



Ziel 15: Leben am Land



Schutz der Wasserressourcen

- Um unser Wasser für die Bierproduktion vor möglichen negativen Umwelteinflüssen zu schützen, haben wir Wasserschutzgebiete eingerichtet und kontrollieren die Qualität unseres Wassers streng. Das ist umso wichtiger, da manche unserer Brauereien in sensiblen Wassergebieten liegen.
- So grenzt Schwechat an den **Nationalpark Donau-Auen**, Wieselburg an das **Natura-2000-Erlaufauen-Gebiet** und Göss besitzt sogar ein eigenes **Quellschutzgebiet** in Leoben.

Best Practice:

- Die Biodiversität im Lebensraum Wasser schützen wir etwa mit **Fischaufstiegshilfen** an den Standorten Zipf (Redl) und Wieselburg (Erlauf).

Die Grüne Brauerei Göss – 100% nachhaltige Produktion

- 4** QUALITY EDUCATION

- 7** AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY

- 8** DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

- 15** LIFE ON LAND

- 17** PARTNERSHIPS FOR THE GOALS




1997

- Anaerobic WWTP

- VISION green brewery“ CO2 neutral

2012

- Thermal solar plant



CO2 neutral



2002

- Spent grain burning

2007

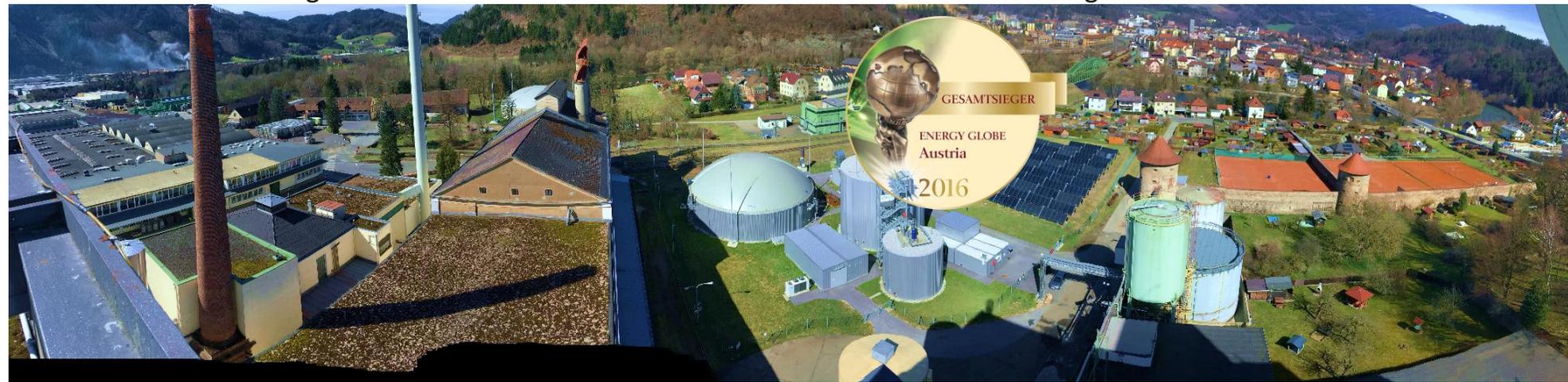
- District heat

50%

2015

- Spent grains fermentation biogas

ZERO



Goess brewery sustainable energy supply surrounding

Die Grüne Brauerei Göss – der Energiemix für die Produktion

4 QUALITY EDUCATION

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

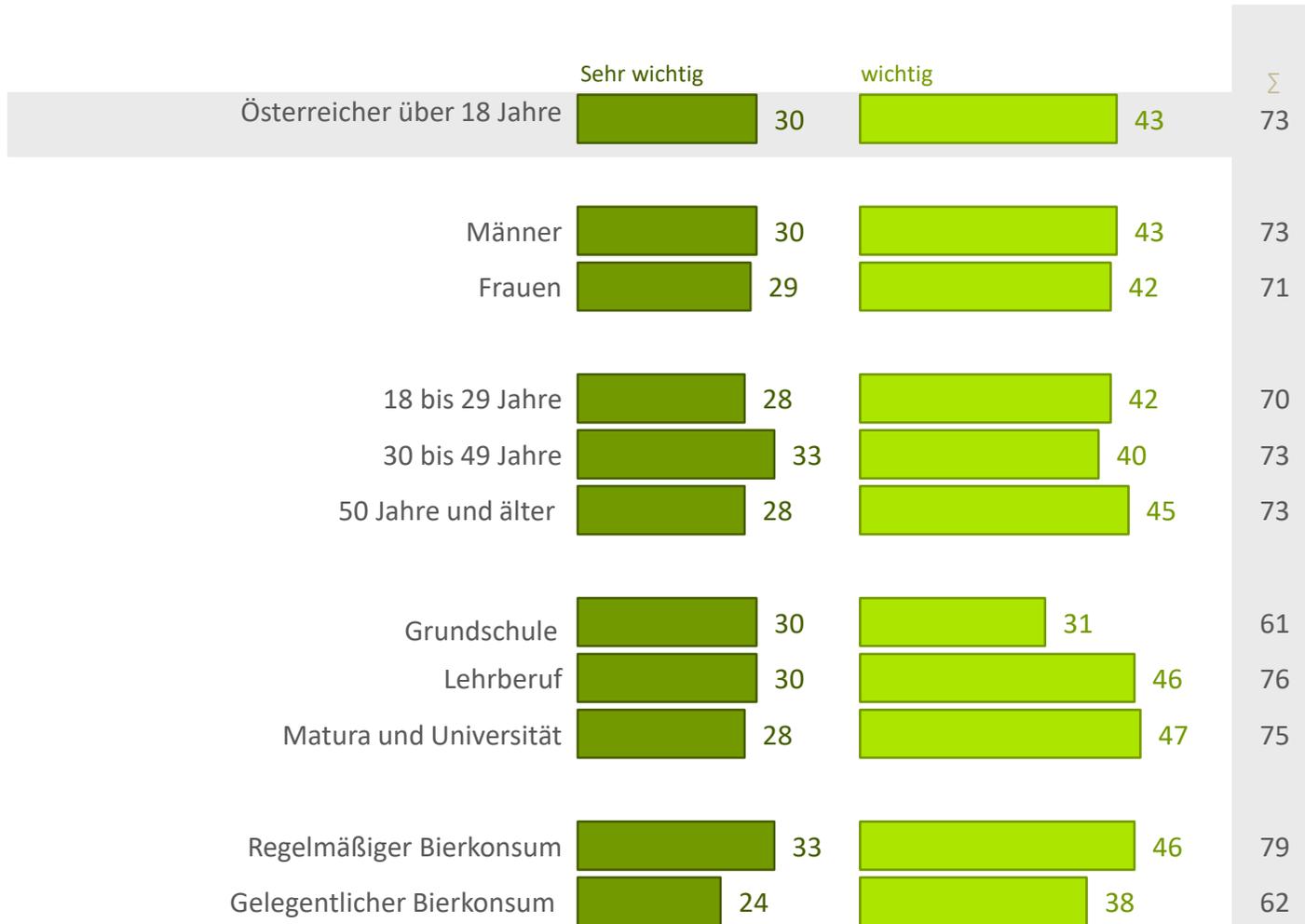
15 LIFE ON LAND

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS





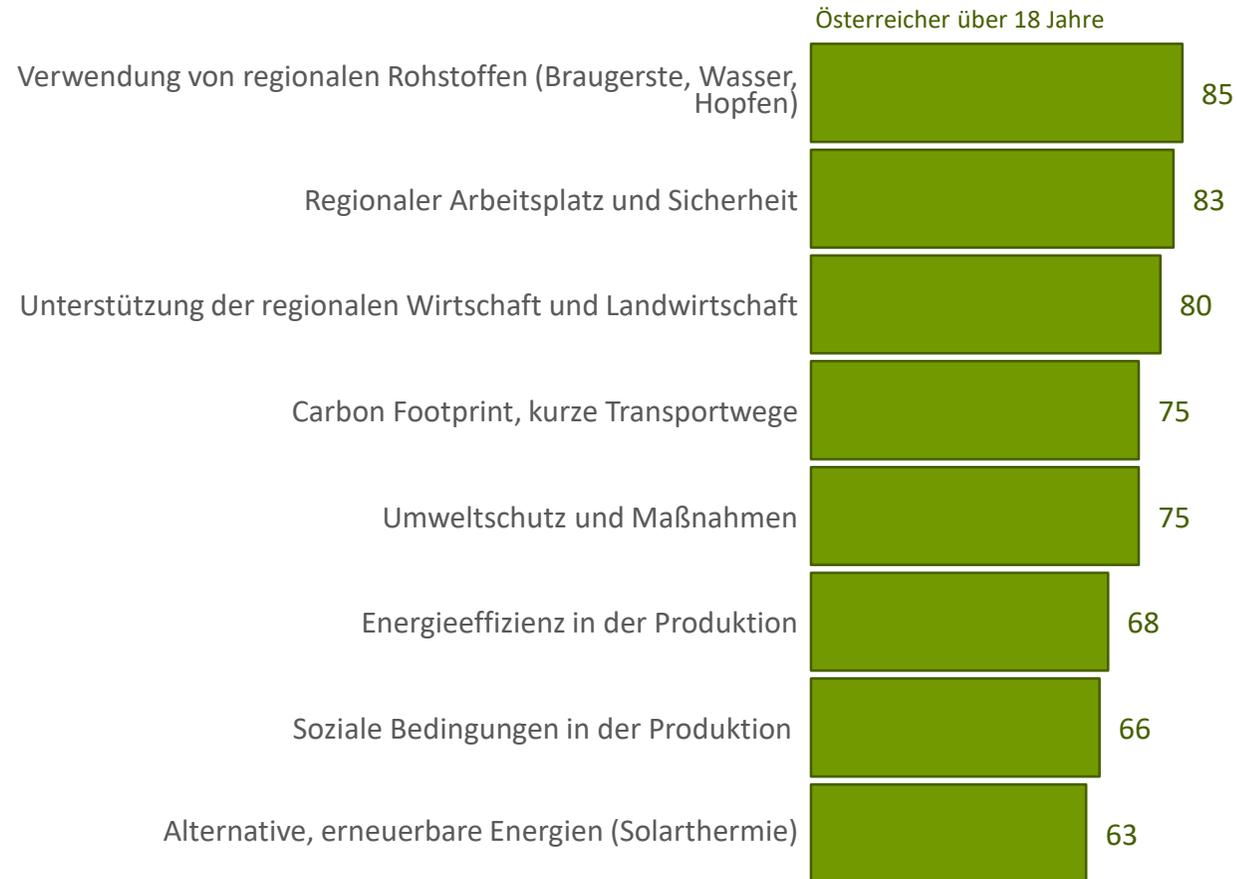
Nachhaltig gebrautes Bier ist für 73% Konsumenten wichtig



source: market Institute Austria, 2017



Die wichtigsten Kriterien für nachhaltig gebranntes Bier





GUT – BESSER – GÖSSER!

15,9 % Marktanteil Brand (AC Nielsen 2017)

85 % ungestützte Markenbekanntheit: (BHT Brand Health Tracking 2017)

30 % “nachhaltig gebrautes Bier” = GÖSSER





NACHHALTIGKEIT bei der Brau Union Österreich

- <http://nachhaltigkeit.brauunion.at/>
- <http://sustainability.brauunion.at/>

Unsere österreichische Bierkultur.





Bieriges & Biergeschichten

