

ZUM WOHL! DER NACH- HALTIGKEITS- BERICHT 2022





ZUM WOHL! DER NACH- HALTIGKEITS- BERICHT 2022





VORWORT

DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

WARUM UNS NACHHALTIG- KEIT SO WICHTIG IST



Liebe Leserinnen und Leser,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in die Nachhaltigkeits-Aktivitäten der Brau Union Österreich geben – und damit auch zeigen, wie wichtig das Thema für uns ist. Der ressourcenschonende Umgang in der Produktion und Logistik hat bei uns lange Tradition. Umweltschutz liegt uns sehr am Herzen – nicht zuletzt auch deswegen, weil unser wichtigstes Produkt, das Bier, ein natürliches Getränk ist, das nur so gut ist, wie die Rohstoffe, die man dafür verwendet. Klares, sauberes Wasser, bester Hopfen, beste Brauergerste – all das braucht am Ende auch eine intakte Umwelt.

Der Klimawandel hat auch für uns Auswirkungen: die landwirtschaftlichen Bedingungen für Sommergerste werden in

„Schonender Umgang mit Ressourcen hat bei der Brau Union Österreich einen hohen Stellenwert und lange Tradition. Denn unser Produkt, das Bier, besteht zu 100 Prozent aus natürlichen, nachwachsenden Rohstoffen. Wir wollen mit unseren vielfältigen Projekten, ob groß oder klein, die großen Herausforderungen unserer Zeit sowie unsere Lösungsansätze dafür aufzeigen und vorleben, wie wir alle verantwortungsvoll und bewusster mit unserer Erde umgehen können. Dabei setzen wir uns durchaus ehrgeizige Ziele.“

Hans Böhm, Vorstandsvorsitzender Brau Union Österreich AG



verschiedenen Anbaugebieten ungünstiger; darum haben wir uns entschlossen, den Einsatz von Winterbraugerste zu erhöhen um das Ernterisiko zu reduzieren. Auch beim Hopfen gab es schon Jahre, wo durch extreme Wetterereignisse ein Großteil der Ernte z.B. im Mühlviertel vernichtet wurde. Bei beiden Rohstoffen arbeiten wir soweit möglich mit österreichischen Rohstoffen, haben mehrjährige und partnerschaftliche Beziehungen mit den Landwirten.

Die Brau Union Österreich arbeitet als Teil der internationalen HEINEKEN-Familie unter dem Motto „Brew a Better World“ an einer österreichischen Bierkultur im Einklang mit den modernen sozialen und ökologischen Herausforderungen.

Dabei orientiert man sich an anerkannten internationalen Standards wie dem UN Global Compact. Nachhaltigkeit hat einen hohen Stellenwert in allen Unternehmensbereichen, auch 2022 wurden zahlreiche Projekte mit signifikanten wirtschaftlichen, ökologischen und gesellschaftlichen Auswirkungen an unseren Brauereistandorten und in der Logistik umgesetzt – sogar externe Stakeholder wie Lieferanten werden von unseren diesbezüglichen Aktivitäten umfasst.

Für uns ist Bier mehr als nur ein Getränk – es ist ein wichtiger Teil der Lebenskultur. Als größtes Brauereiunternehmen Österreichs ist es für uns selbstverständlich, Maßnahmen zu setzen, die die Umwelt schützen, Abfälle reduzieren, die österreichische Landwirtschaft fördern, die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter unterstützen und den bewussten Genuss unserer vielfältigen Produkte in den Vordergrund stellen. Schwerpunktmäßig konzentrieren wir uns dabei auf Projekte in den Bereichen Wasser, CO₂, nachhaltige Beschaffung und verantwortungsvolles Genießen.

Ein paar Highlights vorab, um Ihnen schon das Lesen unseres Nachhaltigkeitsberichts schmackhaft zu machen: In der Brauerei Wieselburg wurden besondere Projekte umgesetzt. Zum einen werden 3.200 m² Dachfläche für die neue Photovoltaikanlage genutzt – mit einer Gesamtleistung von 200.000 kWh.

Im Bereich der thermischen Energie werden 50 % des Strombedarfs durch die Abwärme der Hackschnitzel- und Reststoffverwertung eines Sägewerks abgedeckt – eine Kooperation, die weiter ausgebaut werden wird.

Mit einer Reihe an Umweltleistungen trägt auch die Brauerei Puntigam zum Wohl der Umwelt bei: sei es bei der Optimierung der Abfalltrennung oder durch Energieeinsparungen durch entsprechende Installationen.

Und die Brauerei Fohrenburg stellt auf Ökostrom und Biogas um und spart somit mehr als 2.000 Tonnen CO₂.

Darauf sind wir stolz – wir werden uns aber nicht auf diesen Erfolgen ausruhen, sondern kontinuierlich weitere Maßnahmen in allen unseren Standorten setzen.

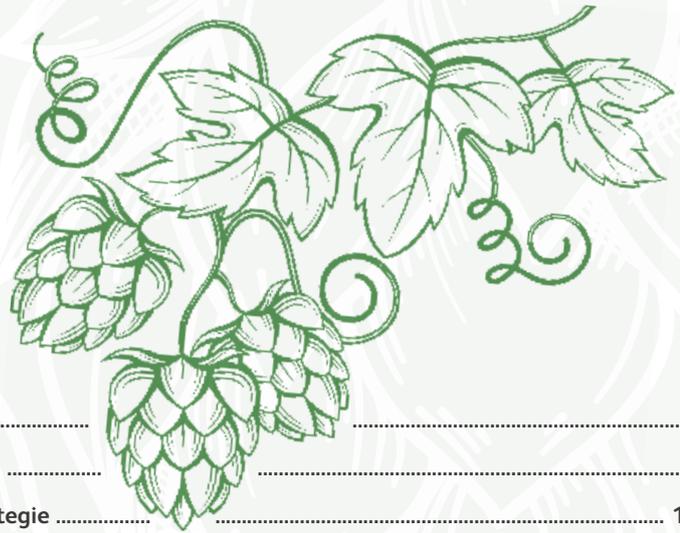
Mit diversen Energieprojekten wollen wir nicht nur kurzfristig den spezifischen Energieverbrauch reduzieren, sondern mittelfristig auch die Umstellung auf alternative Energiequellen ermöglichen.

Ich lade Sie ein, in dem vorliegenden Bericht mehr über unsere Initiativen, unsere Strategien, Ziele und Projekte zu lesen und wünsche uns noch viele gute Ideen für die Zukunft!

Hans Böhm

Vorstandsvorsitzender
Brau Union Österreich

INHALT



Vorwort der Geschäftsführung	4
Die Brau Union Österreich AG 2022	8
Die fünf Fokusthemen unserer Strategie	10
Wesentlichkeitsmatrix	11
Auszeichnungen 2022	12
„BREW A BETTER WORLD“ – unsere Nachhaltigkeitsstrategie und ihre Dimensionen	14
Wie wir die Strategie „BREW A BETTER WORLD“ umsetzen	15
Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen	16
Vom Korn zum Kunden: die vier Bereiche unserer Wertschöpfungskette	18
Partnerschaften für die Zukunft	21
Zum Wohl der Umwelt	22
Der Brauvorgang / Der Brauprozess	24
CO ₂ -Ausstoß in der Produktion	26
Energieverbrauch in der Produktion	27
Unser Carbon Footprint – so viel CO ₂ verursacht die Bierproduktion	28
Reduktion von Energieeinsatz und CO ₂ -Ausstoß durch Innovationen	29
Nachhaltige Ressourcennutzung – wie wir Kreislaufwirtschaft fördern und Abfälle vermeiden	31
Nachhaltige Beschaffung – worauf wir beim Einkauf achten	34
Schutz der Wasserressourcen: Wasserqualität als Gütesiegel	37
Umgesetzte Maßnahmen 2022	39
Ausblick 2023	40
Zum Wohl der Mitarbeiter	42
Qualifizierung und Weiterbildung	44
Umgesetzte Maßnahmen 2022	45
Ausblick 2023	46
Mitarbeiterpartizipation	46
Arbeitssicherheit und Gesundheit	47
Umgesetzte Maßnahmen 2022	49
Ausblick 2023	50



Zum Wohl der Kunden	51
Innovation 2022	56
Ausblick und Innovation 2023	57
Zum Wohl der Gesellschaft	58
Brau Union Österreich unterstützt „Amuse Bouche“	62
Umgesetzte Maßnahmen 2022	63
Ausblick 2023	64
Kundenprojekte/Services – Wie wir die österreichische Bierkultur stärken	64
Brauereistandorte und Spezialitätenmanufakturen der Brau Union Österreich AG	66
Über diesen Bericht	74
Zahlen, Daten, Fakten	75
GRI Index	85
Impressum	95



Unser Anliegen als Brau Union Österreich ist es, mit unserem Nachhaltigkeitsbericht explizit alle Geschlechter gleichermaßen anzusprechen. Wo personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, liegt dies ausschließlich in der besseren Lesbarkeit begründet.

DIE BRAU UNION ÖSTERREICH AG 2022

Rund

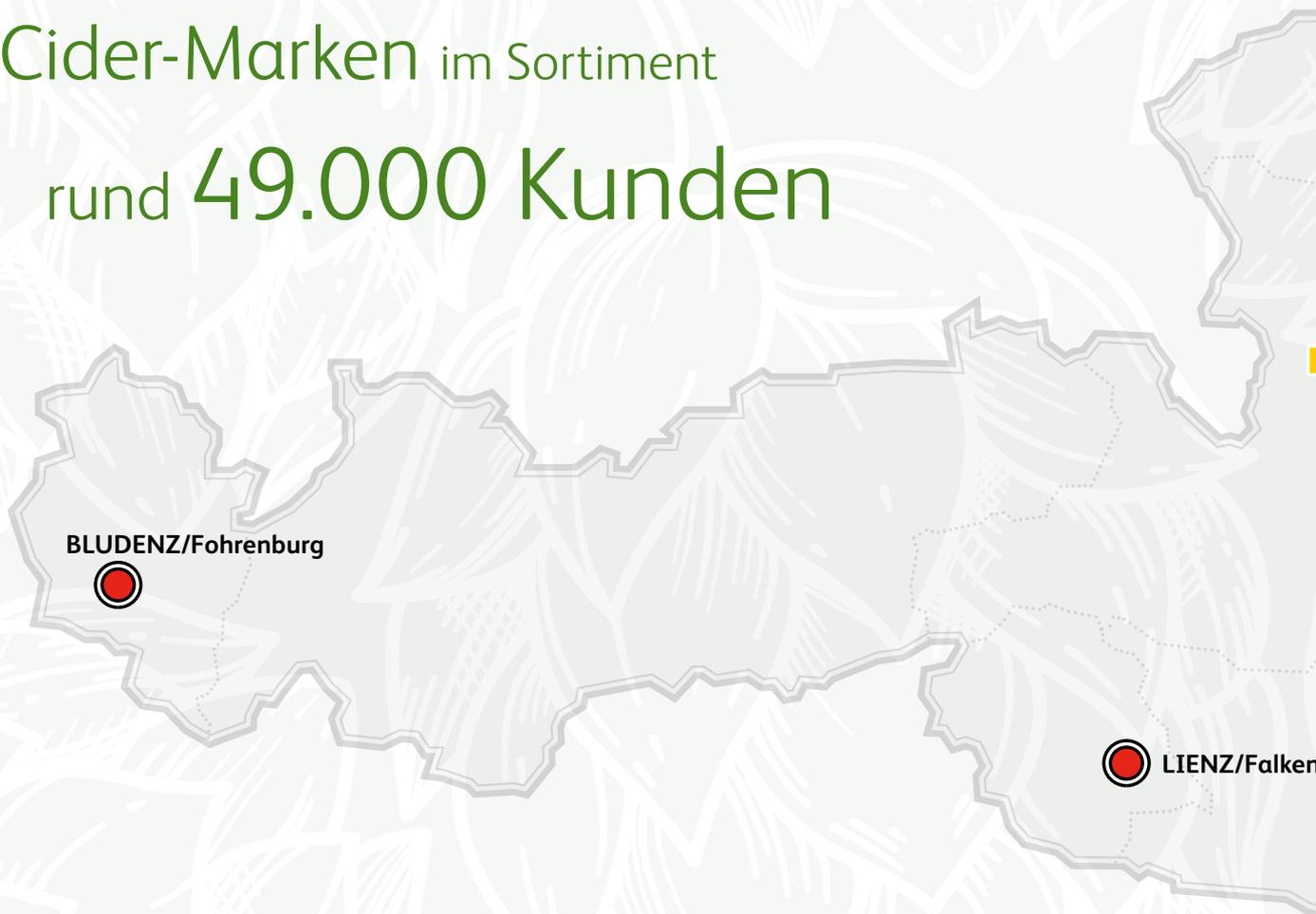
2.700 Mitarbeiter

9 Brauereien **15 Biermarken**

über 100 Biersorten über 5 Mio. hl Bierabsatz

2 Cider-Marken im Sortiment

rund **49.000 Kunden**



DIE FÜNF FOKUSTHEMEN UNSERER STRATEGIE

SPEAK **UP**



1. WIR SETZEN AUF WACHSTUM

- Premiumisierung unseres Portfolios – geführt von Gösser als wichtigste national-strategische Marke
- Innovationsstärke durch neue, differenzierende Produkte
- Gestaltung einer Bierkultur mit Kunden und Konsumenten im Mittelpunkt

2. WIR INVESTIEREN IN WACHSTUM UND ERHÖHEN PROFITABILITÄT

- Aufbau einer zukunftsfähigen Organisation mit starkem Kostenbewusstsein
- Steigerung der Effizienz durch gemeinsame Programme
- Aufbau von Revenue Management-Fähigkeiten und Sicherstellung von gutem Investitionsmanagement

3. WIR BRINGEN NACHHALTIGKEIT AUF DIE NÄCHSTE STUFE

- Entwicklung und Umsetzung unseres Fahrplans zur CO₂-Neutralität bis 2030 in der Produktion und bis 2040 im gesamten Unternehmen
- Erhöhung unseres Beitrages zur nationalen Wertschöpfungskette
- Stärkung unserer eigenen, modernen Logistik

4. WIR SIND DIE AM BESTEN DIGITAL VERNETZTE BRAUEREI

- Gestaltung einer zukunftsgerichteten und digitalen Arbeitsweise
- Die digitale Kundenbeziehung stärken
- Kompetenzzentren mit modernen digitalen Plattformen einrichten

5. WIR ENTFALTEN DAS VOLLE POTENZIAL UNSERER MITARBEITER

- Aufbau und Weitergabe von gemeinsamem Wissen und lebenslanges Lernen fördern
- Verantwortung teilen, um gemeinsam flexibel und anpassungsfähig zu sein
- Echte Vielfalt von Menschen und unterschiedlichen Perspektiven begrüßen sind die Grundlage unseres Geschäftserfolgs.

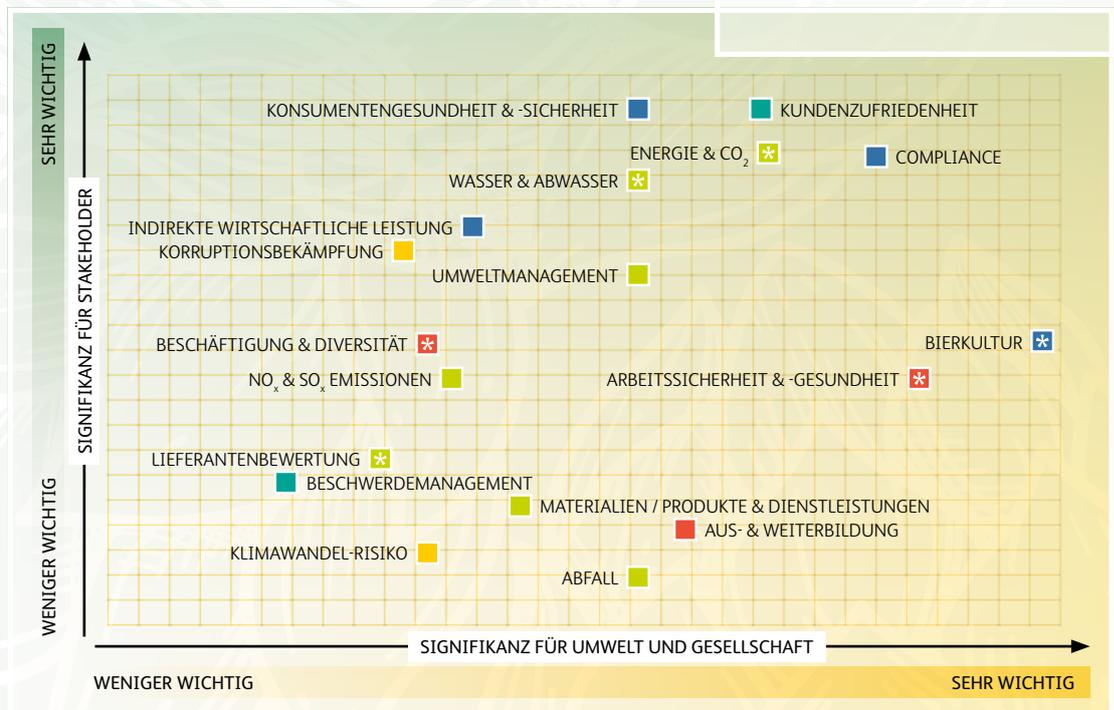
WESENTLICHKEITSMATRIX

- DIE BRAU UNION ÖSTERREICH AG
- ZUM WOHL UNSERER KUNDEN
- ZUM WOHL UNSERER MITARBEITER
- ZUM WOHL UNSERER GESELLSCHAFT
- ZUM WOHL DER UMWELT
- ✱ HEINEKEN-FOKUS

Schon 2015 haben wir mit einer Wesentlichkeitsanalyse festgelegt, auf welche Themen unseres Kerngeschäftes wir uns im Nachhaltigkeitsbericht konzentrieren. Diese Themen wurden in einem zweiten Schritt von unserem Nachhaltigkeits-team mit Rücksicht auf die Anspruchsgruppen gewichtet und von der Generaldirektion geprüft. Unsere Shared Value Matrix (siehe Seite 84) zeigt zudem die Verknüpfung der Anliegen der jeweiligen Stakeholder mit den wesentlichen Themen.

Nach einer neuerlichen internen Prüfung im Jahr 2019 wurde das Thema Entlohnung in Beschäftigung & Diversität integriert. Alle anderen Themen behalten ihre Gültigkeit.

Die Grafik zeigt außerdem, wo die Ziele der HEINEKEN-Strategie „Brew a Better World“ in unserer Wesentlichkeitsanalyse eingebettet und mit welchem Stellenwert sie bei der Brau Union Österreich bewertet sind.



Einzelne Aspekte wurden für unseren Bericht passend zu unserer Vision in den jeweiligen Kapiteln zusammengefasst und dargestellt:

- **Die Brau Union Österreich.** Korruptionsbekämpfung, Klimawandel-Risiko
- **Zum Wohl der Umwelt.** Umweltmanagement, Energie & CO₂, NO_x & SO_x Emissionen, Wasser & Abwasser, Materialien / Produkte & Dienstleistungen, Abfall, Lieferantenbewertung
- **Zum Wohl unserer Mitarbeiter.** Beschäftigung & Diversität, Arbeitssicherheit & Gesundheit, Aus- & Weiterbildung
- **Zum Wohl unserer Kunden.** Kundenzufriedenheit, Beschwerdemanagement
- **Zum Wohl der Gesellschaft.** Indirekte wirtschaftliche Leistung, Konsumentengesundheit & -sicherheit, Compliance, Bierkultur

	ROHSTOFF-ANBAU	PRODUKTION	TRANSPORT	KUNDE	KONSUMENT
ZUM WOHL DER UMWELT	✓	✓	✓	✓	✓
ZUM WOHL UNSERER MITARBEITER		✓	✓	✓	
ZUM WOHL DER KUNDEN		✓	✓	✓	✓
ZUM WOHL DER GESELLSCHAFT	✓	✓	✓	✓	✓

AUSZEICHNUNGEN 2022

equalitA

DAS GÜTESIEGEL FÜR
INNERBETRIEBLICHE FRAUENFÖRDERUNG



A`Design
Award &
Competition

A`Design Award – Bierkulturbericht
mit BRONZE ausgezeichnet

Gütesiegel equalitA

Bester Arbeitgeber

trend-Magazin: Österreichweit auf Platz 11, in der **Kategorie Lebensmittel** auf **Platz 1**

Falstaff Bier Trophy 2022

Brauerei Schwechat hat 94 Punkte mit dem Bier **Schwechater Zwickl** erreicht

Falstaff Bier Trophy 2022

Brauerei Schwechat hat 93 Punkte mit dem Bier **Schwechater Wiener Lager** erreicht

European Beer Star 2022

Brauerei Zipf:

Kategorie „Austrian-Style Märzen“ → **SILBER**

Brauerei Fohrenburg:

Kategorie „German-Style Export“ → **GOLD**

Kategorie „South German-Style Hefeweizen Hell“ → **BRONZE**

Kategorie „South German-Style Weizenbock Hell“ → **GOLD**

Familienfreundliches Unternehmen: Auszeichnung von Kununu & Zeitschrift „Freundin“

„ineo – Vorbildlicher Lehrbetrieb 2022–2025“

Kronenzeitung: Gütesiegel für **„Beliebter Lehrbetrieb 22/23“**

Gabriela Maria Straka: Beliebteste Unternehmenssprecherin

in der Kategorie Markenartikel

Gütesiegel **„Nachhaltiges Engagement 2023“**

Leitbetriebe Austria – ReZertifizierung (2022-2024)

„PUNTIGAMER Brau- und Erlebniswelt“

– der Veranstalter unter der Leitung von
Markus Leingruber wurde dafür mit dem

PR Panther Steiermark 2022 ausgezeichnet





ÖKOPROFIT Auszeichnung
für die Brauerei Puntigam

Green Brand – ReZertifizierung

Nachhaltigkeits-Zertifikat
von **CHEP** für unser Unternehmen:
Durch die Verwendung
von **CHEP Mehrweg-Ladungs-
trägern** (Halbpaletten und Dollies)
haben wir Einiges an CO₂ gespart.



Februar 2023

CHEP
A Brambles Company

Nachhaltigkeitszertifikat

Für die Nutzung der Pooling-Services von CHEP Österreich bestätigen wir hiermit den Beitrag von
Brau Union Österreich AG
zum Schutz der Umwelt und zur Unterstützung eines nachhaltigen Logistik-Modells.
Gemeinsam haben wir im Jahr 2022 Folgendes erreicht:

 + Gesparte Holzressourcen: <h2 style="font-size: 2em;">26 575 dm³</h2> <p>+ 26 gerettete Bäume</p>	 + Emissionsminderung: <h2 style="font-size: 2em;">40 867 kg</h2> <p>+ 37321 LKW-Kilometer</p>	 + Abfallreduzierung: <h2 style="font-size: 2em;">5 144 kg</h2> <p>+ 3953 Abfall pro Person und Tag</p>
--	--	---

Alejandro Tostado Loízaga
Senior Director, Sustainability
CHEP Europe

Marvin Bleikamp
Country General Manager
CHEP Austria

Berechnungen basierend auf der Lebenszyklusanalyse (LCA) der CHEP-Europalette im Vergleich zu einer entsprechenden weißen Palette. CHEP LCAs werden von unabhängigen Experten geprüft und unterliegen den Vorgaben der ISO 14044. CHEP-Holzquellen sind zu 100 % vom Forest Stewardship Council (FSC) und Programme for the Endorsement of Forest Certification (PEFC) als nachhaltig zertifiziert.

„BREW A BETTER WORLD“ – UNSERE NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE UND IHRE DIMENSIONEN

Wir als Brau Union Österreich haben unser Nachhaltigkeitsziel klar definiert: Die beste Bierkultur für die Zukunft schaffen und die österreichische Bierkultur nach sozialen und ökologischen Herausforderungen gestalten, zum Wohl von allen. Gemäß der HEINEKEN-Strategie „Brew a Better World“ setzen wir dieses Ziel um. Diese Strategie umfasst alle unsere Geschäftsbereiche, von den Rohstoffen auf den Feldern über unsere Produktionsstandorte bis hin zu unseren Kunden und Konsumenten.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie hat sechs Schwerpunkte mit jeweils anspruchsvollen Zielen:

- Schutz der Wasserressourcen
- Energie- & CO₂-Reduktion
- Nachhaltige Beschaffung
- Verantwortungsvoller Konsum
- Gesundheit und Arbeitssicherheit
- Partnerschaften für die Zukunft

Unsere Strategie „Brew a Better World“ orientiert sich an der von den Vereinten Nationen formulierten „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“. Wir bekennen uns zu den 17 globalen Entwicklungszielen (Sustainable Development Goals) und haben es uns zur Aufgabe gemacht, insbesondere 8 Zielen und den dahinterliegenden Teilzielen gerecht zu werden.



WIE WIR DIE STRATEGIE „BREW A BETTER WORLD“ UMSETZEN

Die Tabelle zeigt, welche Ziele wir uns gesteckt haben und inwieweit wir unsere Ziele bereits erreichen konnten.

FOKUS-BEREICHE	2022 ZIEL	2022 ERGEBNIS	ZIELERREICHUNG	HEINEKEN ZIEL
SCHUTZ DER WASSER- RESSOURCEN 	Reduktion des Wasserverbrauchs auf 3,14 hl Wasser/hl Bier	Reduktion des Wasserverbrauchs auf 3,12 hl Wasser/hl Bier Brauerei Schwechat: 2,6 hl Wasser/hl Bier		Reduktion des Wasserverbrauchs auf 2,9 hl Wasser/hl Bier bis 2030
ENERGIE- UND CO ₂ -REDUKTION 	Reduktion des Energieverbrauchs der Produktion auf 76,7 MJ/hl Bier	Energieverbrauch in der Produktion & Logistik von 73,9 MJ/hl Bier*		CO ₂ -neutrale Produktion bis 2030
	Reduktion der CO ₂ -Emissionen bei den Gastronomie-Kunden durch 100 % „Green Cooling“-Kühlschränke	Verwendung von 100 % „Green Cooling“-Kühlschränken		50 % CO ₂ -Reduktion bei Kühlschränken im Vergleich zu 2010
NACHHALTIGE BESCHAFFUNG 	Regionale Wertschöpfung	75 % der Wertschöpfung in Österreich		50 % Wertschöpfung aus nachhaltigen Quellen
	95 % Einhaltung des HEINEKEN Supplier Codes	99 % absolvierten das Supplier Code Programm**		100 % Einhaltung des Supplier Codes
VERANWORTUNGS- VOLLER KONSUM 	Mindestens eine Kooperation im Bereich verantwortungsvoller Konsum	Kooperation mit Amuse Bouche zum Thema „Jugendliche und Alkohol“		Mindestens eine Kooperation zum Thema
GESUNDHEIT UND ARBEITSSICHERHEIT 	Kleiner gleich 1,14 Unfälle/100 FTE	1,31 Unfälle/100 FTE***		Kontinuierliche Verbesserung Richtung „Null Unfälle“

MJ = Megajoule kWh = Kilowattstunde hl = Hektoliter

*Seit dem Berichtsjahr 2020 werden die Brauerei Villach und die gesamte Logistik bei der Berechnung der Energiekennzahlen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt. Ein direkter Vergleich mit den Vorjahreszahlen ist daher nicht möglich. Und seit 2022 ist auch die Brauerei Fohrenburger integriert.

**Das Supplier Code Programm ist ein 4-Stufen-Programm zur Beurteilung unserer Lieferanten in punkto Nachhaltigkeit. Neben der Bestätigung zur Einhaltung der im Lieferantenkodex definierten Grundsätze und Werte erfolgt eine interne Risikobewertung sowie ein Screening ausgewählter Lieferanten. Anschließend werden Maßnahmen zur Vermeidung von bzw. kontinuierlichen Verbesserung der High Risk-Lieferanten festgelegt.

***FTE = Full Time Equivalent oder Vollbeschäftigtenäquivalent

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDG) DER VEREINTEN NATIONEN

UNSERE ANKNÜPFUNGSPUNKTE



SDG 3: Gesundheit & Wohlergehen

Sicherstellung von gesundem Leben und Förderung des Wohlbefindens aller Menschen jeder Altersgruppe



- **VERANTWORTUNGSVOLLER KONSUM**
Wir setzen uns für Aufklärung, Information und Prävention im Umgang mit Alkohol ein. Dazu zählen diverse Initiativen sowie eine entsprechende Alkoholpolitik für alle Mitarbeiter der Brau Union Österreich. Unser Fokus liegt auf der Entwicklung von alkoholreduzierten und alkohol-freien Bieren.



- **GESUNDHEIT UND ARBEITSSICHERHEIT**
Betriebliches Gesundheitsmanagement: Evaluierung psychischer Belastungen, Gesundheitsstammtische, Gesundheitsinitiative „Fit im Job“, eine eigene Sicherheitsabteilung im Bereich Human Resources und Safety & Health-Spezialisten an den Standorten – Reduzierung der Arbeitsunfälle auf ein Minimum. Unternehmensweite Implementierung der HEINEKEN „Life Saving Commitments“.



- **PARTNERSCHAFTEN FÜR DIE ZUKUNFT**
Regelmäßiger Austausch mit unseren Stakeholdern und Zusammenarbeit mit Universitäten, Fachhochschulen, NGOs und Unternehmen.



SDG 4: Hochwertige Bildung

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



- **PARTNERSCHAFTEN FÜR DIE ZUKUNFT**
Kooperation mit der Lehrlingsinitiative Amuse Bouche zur Aufklärung im Umgang mit Alkohol.
- **BILDUNGSANGEBOTE FÜR MITARBEITER**
Unsere Angebote sind u.a. Biersommelier/Biersommelière in Kooperation mit dem Verband der

Brauereien Österreichs, die Lehrlingsakademie der Brau Union Österreich oder auch Weiterbildungskurse via E-Learning.



SDG 6: Sauberes Wasser & Sanitärversorgung

Sicherstellen der Verfügbarkeit und des nachhaltigen Managements von Wasser und sanitären Einrichtungen für alle.



- **SCHUTZ DER WASSERRESSOURCEN**
Durch Effizienzmaßnahmen beim spezifischen Wasserbrauch (hl Wasser/hl Bier) liegen wir international im Spitzenfeld. Das verwendete Wasser stammt ausschließlich aus Österreich, zumeist aus brauereieigenen Quellen und Tiefbrunnen.



SDG 7: Bezahlbare & saubere Energie

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



- **ENERGIE & CO₂-EMISSIONEN**
Wir reduzieren laufend unseren Gesamtenergieverbrauch durch unterschiedliche Maßnahmen, die wir konsequent umsetzen. Grüner Strom, kontinuierlicher Austausch fossiler Energien durch erneuerbare Energien, Effizienzmaßnahmen in der Produktion, bei Verpackungen und in der Logistik wie auch im Bereich Kühlung beim Kunden und kontinuierliche Messung des CO₂-Fußabdrucks zählen dazu.



SDG 8: Menschenwürdige Arbeit & Wirtschaftswachstum

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



SDG 12: Verantwortungsvoller Konsum & Produktionsweisen

Sicherstellen nachhaltiger Konsum- und Produktionsweisen.



- **SCHUTZ DER WASSERRESSOURCEN**
Wir reduzieren den Wasserverbrauch in der Produktion an allen Standorten kontinuierlich.



- **ENERGIE & CO₂-EMISSIONEN**
Durch den Einsatz von erneuerbaren Energien senken wir in der Produktion den Ausstoß von CO₂.



- **NACHHALTIGE BESCHAFFUNG**
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.



SDG 15: Leben am Land

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



- **SCHUTZ DER WASSERRESSOURCEN**
Unsere Standorte Schwechat, Wieselburg und Göss grenzen an sensible Wassergebiete. Zum Schutz der Wasserressourcen und des Wassers für die Bierproduktion haben wir Wasserschutzgebiete eingerichtet und kontrollieren die Qualität unseres Wassers streng.



SDG 17: Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Stärkung der Umsetzungsmittel und Wiederbelebung der globalen Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung.



- **PARTNERSCHAFTEN FÜR DIE ZUKUNFT**
Unser Engagement gibt Menschen mit Beeinträchtigungen, aber auch erwerbslosen Menschen aller Altersstufen die Möglichkeit, am beruflichen Leben teilzuhaben und sich wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Unsere Kooperationspartner unterstützen uns dabei.

Kooperation mit:

ZAM – Zentren für Ausbildungsmanagement in Göss

FAB – Verein zur Förderung von Arbeit und Beschäftigung in Graz

„assista Soziale Dienste“ in Zipf

SBS – Social Business Service GmbH in Wieselburg

Diakoniewerk in Schladming

„Arge Change“ in Schwechat

Caritas in Linz

Alle hier angegebenen Kooperationen sind aktuell. Während der Corona-Pandemie sah sich die Brau Union Österreich allerdings gezwungen, manche Kooperationen für einen bestimmten Zeitraum zu pausieren.



- **NACHHALTIGE BESCHAFFUNG**
Unsere Rohstoffe beziehen wir überwiegend von langjährigen, regionalen Lieferanten. Damit sichern wir österreichische Arbeitsplätze und erzeugen heimische Wertschöpfung: 79 % des Malzes stammt aus österreichischer Braugerste, 77 % des Hopfens wird ebenfalls in Österreich kultiviert (Mühlviertel / Region Leutschach).



VOM KORN ZUM KUNDEN: DIE VIER BEREICHE UNSERER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

UNSERE WERTSCHÖPFUNGSKETTE ORIENTIERT SICH AM LEBENSZYKLUS EINES BIERES. SIE LÄSST SICH IN VIER GROSSE BEREICHE UNTERTEILEN, UND GENAU DORT SETZEN WIR GEMÄSS DER NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE „BREW A BETTER WORLD“ MIT UNSEREN INITIATIVEN AN.

1 ROHSTOFFE AUS DER REGION

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.

2 NACHHALTIGE PRODUKTION

Den ökologischen Fußabdruck unserer Produktion in neun Brauereien, einer Spezialitätenbrauerei und zwei Spezialitäten-Manufakturen halten wir möglichst klein, indem wir etwa Braureste (Treber) im Sinne der Kreislaufwirtschaft als Futtermittel oder Düngemittel der Landwirtschaft zuführen. Mehr über unseren Brauvorgang können Sie auf Seite 24 nachlesen.

3 UMWELTSCHUTZ IN DER LOGISTIK

Umweltschutz beschränkt sich nicht auf die Produktion. Auch in unserer unternehmensinternen Logistik setzen wir Initiativen, um den Warentransport an unsere 49.000 Kunden in der Gastronomie und im Lebensmitteleinzelhandel möglichst nachhaltig zu gestalten.

4 BESTE ÖSTERREICHISCHE BIERKULTUR

Wir stehen für die beste österreichische Bierkultur, mit klaren ökologischen Zielen und sozialer Verantwortung. Wir zahlen nicht einfach nur Steuern und schaffen Arbeitsplätze in Österreich für unsere rund 2.700 Mitarbeiter, samt Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Arbeitssicherheit und Gesundheitsvorsorge. Wir starten auch Initiativen, etwa um Mehrwegflaschen für die Konsument:innen attraktiver zu machen.

Wir überprüfen jeden dieser vier Bereiche sorgfältig auf zusätzliche Möglichkeiten, um unsere Nachhaltigkeitsstrategie entlang der gesamten Wertschöpfungskette umzusetzen. In den folgenden Kapiteln liefern wir detaillierte Informationen zu unseren Initiativen.



LEBENSZYKLUS EINES BIERES





PARTNERSCHAFTEN FÜR DIE ZUKUNFT

„Wir wollen mit unseren vielfältigen Projekten, ob groß oder kleiner, nicht nur zur Erfüllung der Nachhaltigkeitsziele beitragen, sondern die großen Herausforderungen unserer Zeit sowie unsere Lösungsansätze dafür aufzeigen und vorleben, wie wir alle verantwortungsvoll und bewusster mit unserer Erde umgehen können. Mit unseren Projekten und langjährigen Partnerschaften sind wir auf einem guten Weg zur Erfüllung der Nachhaltigkeitsziele im Sinne der Vereinten Nationen.“

Gabriela Maria Straka, Director Corporate Affairs & ESG Sustainability,
Mitglied des UN Global Compact, Vorstandsmitglied RespACT OÖ

Wir achten auf einen regelmäßigen Austausch und eine gute Kommunikation über die unterschiedlichen Medien mit unseren Stakeholdergruppen und lernen und entwickeln uns so immer weiter. Zur Kommunikation mit unseren Mitarbeitern nutzen wir unter anderem auch Tools wie Intranet, Mitarbeiterzeitung und Facebook Workplace, wo alle HEINEKEN-Mitarbeiter weltweit miteinander verbunden sind. Auch der regelmäßige Teams-Call informiert alle Linien über aktuelle Themen. Regelmäßige Stakeholderumfragen helfen uns, unsere Produkte und Arbeitsabläufe kontinuierlich zu verbessern.

- Auf Veranstaltungen, Podiumsdiskussionen und Fachvorträgen informieren wir über aktuelle Neuheiten und holen Rückmeldungen ein. Beispielsweise trägt der Lebensmittelhandel spezifische Themen wie Zielsetzungen und Erwartungshaltungen im Rahmen von jährlichen Branchenveranstaltungen an uns heran. 2022 waren wir etwa bei den REWE Nachhaltigkeitsinitiativen vertreten.
- Das jährliche „Hopfenkomitee“ findet bei und mit unseren Hopfenbauern statt und ermöglicht einen direkten Austausch.
- Die Zusammenarbeit mit österreichischen Universitäten und Fachhochschulen ist uns wichtig. Wir betreuen relevante wissenschaftliche Arbeiten, sind auf dem neuesten Stand der Technik und können so u. a. gezielt Innovationen vorantreiben.

NEUE IDEEN

Neue Ideen setzen wir oft auch mit externen Partnern um. In Graz-Puntigam wurde z. B. in enger Kooperation mit der Kelag Energie & Wärme GmbH und C&P Immobilien AG das „Brauquartier Puntigam“ realisiert. Für das Abwärmeprojekt in Schwechat wurde gemeinsam mit der EVN ein Konzept für nachhaltige Wärmeversorgung entwickelt. Wir sind in zahlreichen Verbänden aktiv, um eine sozial und ökologisch nachhaltige Zukunft mitgestalten zu können:

- Wirtschaftskammer Österreich
- Verband der Brauereien Österreichs
- ÖGI – Österreichisches Getränkeinstitut
- IV – Industriellenvereinigung Österreich
- MAV – Markenartikel-Verband
- respACT-Austrian Business Council for Sustainable Development.



ZUM WOHL DER UMWELT



BIER IST MEHR ALS EIN GETRÄNK – BIER IST EIN WICHTIGER TEIL DER LEBENS-KULTUR. DIE BRAU UNION ÖSTERREICH ACHTET DAHER BESONDERS AUF IHRE ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG.

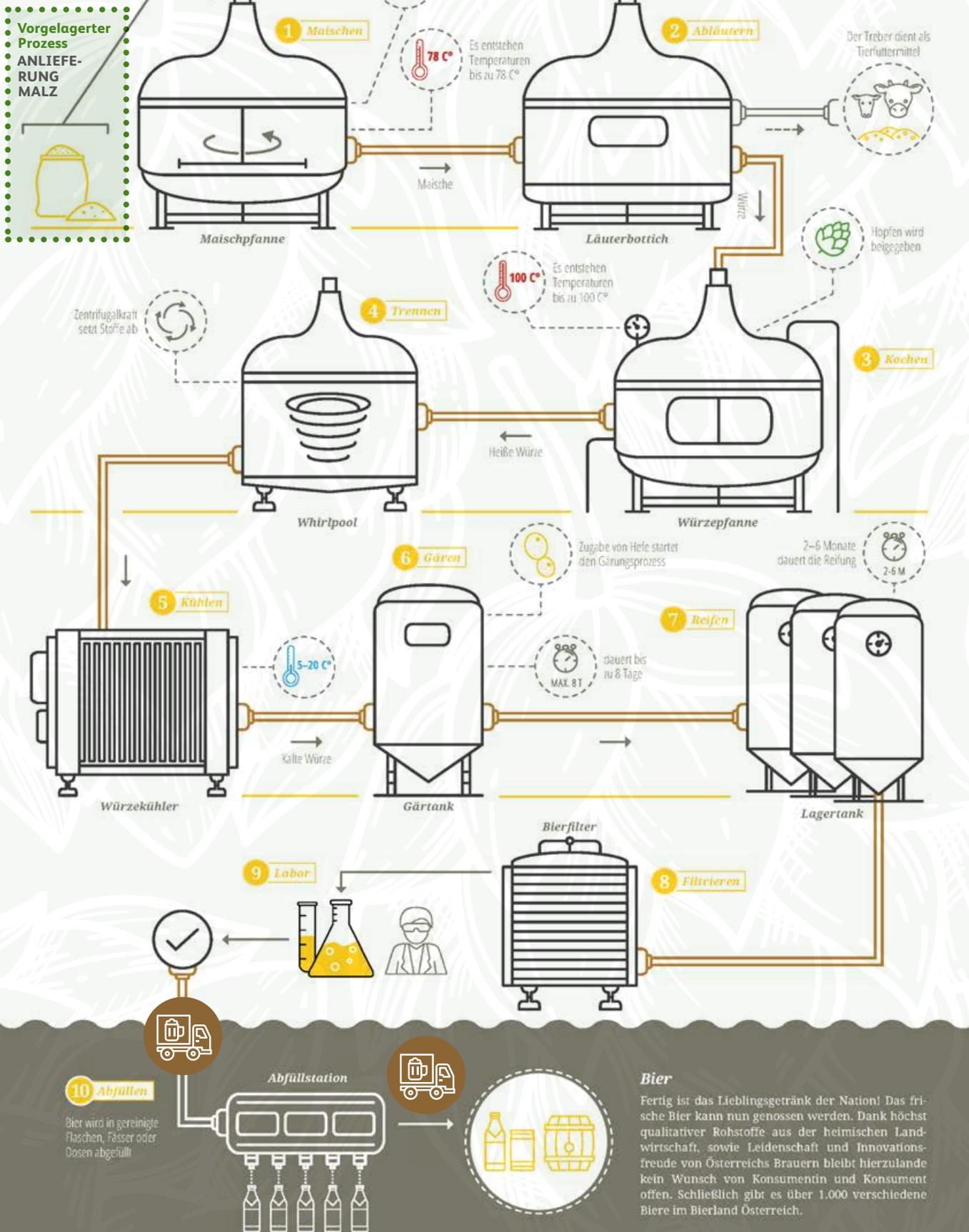
Vom Feld bis zur Flasche, vom Korn bis zum Kunden setzen wir uns mit vielfältigen Maßnahmen für den Erhalt unserer Umwelt ein. Das Thema Nachhaltigkeit genießt in unserer täglichen Arbeit einen hohen Stellenwert und ist fester Bestandteil in unseren Brauprozessen. Mithilfe von Projekten und Initiativen an unseren Brauereistandorten verfolgen wir die Strategie, unseren Energie-, Rohstoff- und Wasserverbrauch zu senken, Abfälle zu reduzieren um somit den CO₂-Ausstoß stetig zu minimieren. So setzt die Brau Union Österreich Umweltstandards für die gesamte Branche – national in Österreich und als Mitglied der HEINEKEN-Familie auch international. Diese Ambition unterstreichen wir im Rahmen der Strategie „Brew a Better World“ und den damit verbundenen Zielen: Eine CO₂ neutrale Produktion bis zum Jahr 2030 und CO₂-Neutralität in der gesamten Wertschöpfungskette bis 2040.

Die Umweltmanagementsysteme an unseren Standorten ermöglichen uns, sämtliche Umweltthemen im Unternehmen systematisch anzugehen. Auch neu entstehende Herausforderungen und damit zusammenhängende Aufgaben in diesem Bereich können mithilfe der bestehenden Systeme effizient bearbeitet werden. Das Umweltmanagementsystem von acht unserer Brauereien ist nach ISO 14001:2015 Norm zertifiziert. Zudem arbeiten wir nach dem Vorsorgeprinzip, indem wir uns kontinuierlich mit der Verbesserung sozialer und ökologischer Aspekte entlang unserer Wertschöpfungskette auseinandersetzen.

**UNSERE SCHWERPUNKTE
IM UMWELTMANAGEMENT:**

- ENERGIE- UND CO₂-AUSSTOSS
- NACHHALTIGE BESCHAFFUNG
- SCHUTZ DER WASSERRESSOURCEN

Der Brauvorgang



Bier
Fertig ist das Lieblingsgetränk der Nation! Das frische Bier kann nun genossen werden. Dank höchst qualitativer Rohstoffe aus der heimischen Landwirtschaft, sowie Leidenschaft und Innovationsfreude von Österreichs Brauern bleibt hierzulande kein Wunsch von Konsumentin und Konsument offen. Schließlich gibt es über 1.000 verschiedene Biere im Bierland Österreich.

DER BRAUPROZESS

VORGELAGERTE PROZESSE (ROHSTOFFANBAU -UND EINKAUF, MÄLZEN, TRANSPORTE)

Neben dem Rohstoffanbau sowie dem damit verbundenen Rohstoffeinkauf (siehe auch Seite 18 Wertschöpfungskette „Rohstoffe aus der Region“) zählen nicht nur der Transport – der sowohl unternehmenseigenen als auch externen Transport umfasst – sondern auch das Mälzen als Teil des Brauvorgangs zu einem externen Prozess, der an unsere Zulieferer ausgelagert ist.

MAISCHEN

Um aus dem Malz die für das Bier nötigen Stoffe zu lösen, muss es geschrotet und mit warmen Wasser behandelt werden. Dieser Vorgang, bei dem die für das Lösen der wesentlichen Inhaltsstoffe des Bieres notwendigen Enzyme freigesetzt werden, wird Maischen genannt. Die zum Einmaischen für einen Sud benötigte Wassermenge beträgt je nach Biersorte 2 bis 4 Hektoliter Brauwasser je 100 kg Gerstenmalz.

ABLÄUTERN

Ist die Verzuckerung abgeschlossen, wird mit dem Abläutern begonnen. Dabei setzen sich die unlöslichen Bestandteile – der „Treber“ – am Boden ab und wirken, wie ein großes Sieb durch das die „Bierwürze“ grob gefiltert wird. Der Treber enthält wertvolle Nährstoffe, vor allem Eiweiß, und wird unter anderem von den Bauern an Tiere verfüttert. Pro Jahr fallen in unseren Brauereien gut 110.000 t Treber an.

KOCHEN

Die klare Bierwürze kommt nun in die Würzpfanne zum Kochen. Während des 1 bis 1,5-stündigen Kochens erfolgen mehrere (meist in 3 Schritten) Hopfengaben. Beheizt werden diese Produktionsschritte überwiegend mittels Fernwärme, Biogas und Erdgas.

DER GÄRUNGS- UND REIFUNGSPROZESS

Bei der Gärung im Gärbottich wird der Malzzucker der Würze in Alkohol umgewandelt. Nach etwa einem Tag bildet sich eine dicke, weiße Schaumschicht auf der Würze. Je nach Bierart dauert die sogenannte Hauptgärung bis zu 8 Tagen. Das so entstehende Jungbier wird erst durch Reifung zum trinkfertigen Bier. In geschlossenen Lagertanks lässt man untergäriges Bier zwischen 2 (Märzen- oder Lagerbier) bis 6 (Bockbier) Monate bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt nachgären und reifen. Unsere Produktionsbereiche werden dazu mittels Strom gekühlt. Obergärige Biere absolvieren beide Phasen – Hauptgärung und Reifung – in bedeutend kürzerer Zeit.

FILTRATION, LABOR & ABFÜLLUNG

Durch Filtration erhält das Bier schließlich seine klare Farbe. Erst nachdem das Bier im Labor die sensorischen, optischen, mikrobiologischen und chemischen Überprüfungen bestanden hat, kann die Abfüllung in mehrmals gereinigte Flaschen, Fässer oder Dosen erfolgen.

VOR- UND NACHGELAGERTER TRANSPORT

Vorgelagert erfolgt der Transport nach der Fertigstellung des Bieres, in manchen Fällen von unseren Brauereien zu unseren eigenen Abfüllungen. Nachgelagert erfolgt nach der Abfüllung des Bieres der Transport in die Supermärkte oder zum Gasthaus und von dort aus weiter zu den jeweiligen Kunden als ein Element der Wertschöpfungskette. Der Transport wird nicht ausschließlich von der Brau Union Österreich selbst organisiert und umgesetzt, sondern ebenfalls von externen Transportunternehmen unterstützt.

CO₂-AUSSTOSS IN DER PRODUKTION

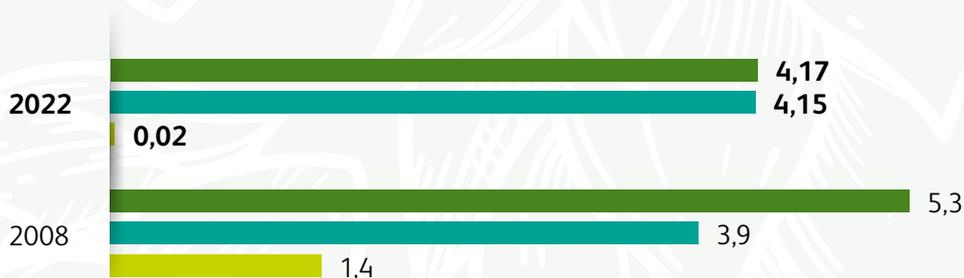
Dank des verstärkten Einsatzes von erneuerbaren Energien konnte nicht zuletzt in der Produktion der CO₂-Ausstoß auf rund 4 kg CO₂e/hl Bier begrenzt werden. Dies entspricht einer Reduktion um rund 25 % seit 2008, wobei sich der Messwert aus direkten Emissionen (Verbrennung von fossilen Brennstoffen) wie auch indirekten Emissionen (Zukauf von Strom und Fernwärme aus fossilen Brennstoffen) zusammensetzt.

Die folgende Grafik zeigt übersichtlich den CO₂-Ausstoß je Hektoliter Bier, aufgeteilt nach den gesamten Emissionen und sowohl den direkten als auch den indirekten Emissionen:



CO₂-AUSSTOSS kg CO₂/hl BIER, gerundet

■ Gesamt THG-Emissionen kg CO₂e/hl Bier
■ Direkte THG-Emissionen kg CO₂e/hl Bier
■ Indirekte THG-Emissionen kg CO₂e/hl Bier



Seit dem Jahr 2020 werden die Brauerei Villach, die gesamte Logistik (Energieverbrauch für Transport und Lager-/Bürobetrieb) und der Standort Linz bei der Berechnung der Energiekennzahlen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt. Ab 2022 werden auch die Energiekennzahlen der Brauerei Föhrenburg erfasst. Ein direkter Vergleich mit den Vorjahreszahlen ist daher nicht möglich.

Im Hinblick auf das HEINEKEN-2030-Ziel von 0 kg CO₂e/hl Bier in der Produktion bewegen wir uns hier bereits auf einem guten Niveau. Im kommenden Jahr werden wir erneut Maßnahmen setzen, um sowohl die direkten Emissionen (rund 4,2 g CO₂e/hl Bier) als auch die indirekten Emissionen (rund 0,02 kg CO₂e/hl Bier) weiter zu senken.

ENERGIEVERBRAUCH IN DER PRODUKTION

Im Berichtsjahr 2022 konnten wir weitere Möglichkeiten zur Reduktion des Energieverbrauchs identifizieren und konkrete Projekte an den Standorten umsetzen. Der spezifische Gesamtenergieverbrauch im Jahr 2022 beträgt 102,9 MJ je produziertem Hektoliter Bier. Im Vergleich zum HEINEKEN-Durchschnitt (90,4 MJ/hl Bier) zeigt sich heuer ein höherer Wert, da die Brauerei Villach und die gesamte Logistik in die Umweltdaten integriert wurde.*



SPEZIFISCHER VERBRAUCH – THERMISCHE ENERGIE* MJ/hl BIER



SPEZIFISCHER VERBRAUCH – ELEKTRISCHE ENERGIE* kWh/hl BIER



*Seit dem Jahr 2020 werden die Brauerei Villach, die gesamte Logistik (Energieverbrauch für Transport und Lager-/Bürobetrieb) und der Standort Linz bei der Berechnung der Energiekennzahlen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt. Ein direkter Vergleich mit den Vorjahreszahlen ist daher nicht möglich.



UNSER CARBON FOOTPRINT – SO VIEL CO₂ VERURSACHT DIE BIERPRODUKTION

Als HEINEKEN-Familie haben wir ein CO₂-Fußabdruck-Modell entwickelt, das die Treibhausgasemissionen* entlang der gesamten Wertschöpfungskette erfasst.

So wollen wir die kritischen Größen unseres CO₂-Fußabdrucks ans Licht bringen. Die Berechnung orientiert sich an den Methoden des „Product Life Cycle Accounting and Reporting Standard“ von WBCSD/ WRI, die an die Besonderheiten der Braubranche angepasst wurden. Das Modell umfasst die sechs Phasen im Lebenszyklus eines Getränkes – vom Rohstoffanbau über den Brauprozess und den Transport bis hin zur Kühlung beim Kunden wurden sowohl Scope 1- und Scope 2- als auch Scope 3-Emissionen in die Berechnung des Carbon Footprints einbezogen.** Es ergeben sich durch unsere Berechnungen folgende Zahlen: Scope 1 6 %, Scope 2 1,6 % und Scope 3 92,4 %.

Der Carbon Footprint der Brau Union Österreich liegt bei 36,6 kg CO₂e*** pro Hektoliter Bier und damit deutlich unter dem durchschnittlichen Wert der HEINEKEN-Gruppe (58,0 kg CO₂e/hl).

Der Vergleich zum Jahr 2017 (und somit zur letzten vollständigen Berechnung des Carbon Footprint) zeigt, dass der Carbon Footprint um 4,3 kg CO₂e/hl Bier gesunken ist.

Gemeinsam mit unseren Lieferanten, Kunden und auch z. B. im Rahmen der Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen arbeiten wir laufend an Projekten und Initiativen, um einen weiteren Rückgang der CO₂-Emissionen zu erreichen.

Durch die Integration der Brauerei Föhrenburg gibt es Änderungen im Energieverbrauch. Die Entwicklung des spezifischen Energieverbrauchs in der Produktion (2021 vgl. 2022) ist in der Tabelle auf Seite 77 angeführt.

* HEINEKEN bezieht Kohlendioxid (CO₂), Methan (CH₄), Stickstoffoxide (N₂O), Schwefelhexafluorid (SF₆), Fluorkohlenwasserstoff (PFC) und Hydrofluorkarbonat (HFC) in die Berechnungen mit ein.

** Scope 1- und 2-Emissionen werden jährlich erhoben und im Anhang ausgewiesen. Scope 3-Emissionen werden nur im Umfang des dreijährigen Carbon Footprints erhoben. Da die Scope 3-Emissionen für das Jahr 2020 zum Zeitpunkt der Veröffentlichung noch nicht vorliegen, werden hier die Werte für das Jahr 2019 angegeben.

*** CO₂e = CO₂-Äquivalent = Maßzahl für den relativen Effekt des Beitrags zum Treibhauspotenzial.

CARBON FOOTPRINT IN DER BIERPRODUKTION



REDUKTION VON ENERGIEEINSATZ UND CO₂-AUSSTOSS DURCH INNOVATIONEN



Energie zu sparen und schonend mit begrenzten Ressourcen umzugehen, hat bei der Brau Union Österreich hohen Stellenwert und lange Tradition. Wir kaufen ausschließlich Strom aus erneuerbarer Energie zu und die kontinuierliche interne wie externe Überprüfung des Energieverbrauchs in der Produktion liefert uns laufend Grundlagen für weitere Verbesserungsmaßnahmen. Allen Verpflichtungen im Rahmen des österreichischen Energieeffizienzgesetzes kommen wir selbstverständlich nach.

MASSNAHMEN BEIM TRANSPORT

Um kurze Transportwege zu erzielen, haben wir unsere Logistik regional organisiert und versuchen, wann immer möglich, Wege einzusparen. Denn 12 % aller Emissionen entstehen laut Carbon-Footprint-Bericht im Transport. So richtet sich die Anzahl an tatsächlich eingesetzten LKW nach unserem täglichen Verkaufsvolumen. Zusätzlich investieren wir ausschließlich in emissionsarme E-LKW bzw. CNG-LKW, während wir alte LKW aus dem Verkehr ziehen. Seit Juli 2022 beliefern wir Kunden in Linz und Umgebung mit Biogas – mittels vier CNG-LKW, wodurch wir eine monatliche Einsparung von 2,5 Tonnen CO₂e erzielen. Zu weiteren Vorteilen zählen der geringe Ausstoß von Feinstaub sowie weiterer gesundheits- und klimaschädlicher Gase im Vergleich zu Diesel. Die CNG-LKW werden vorerst mit zugekauftem Biogas betrieben, bevor diese in Zukunft mit selbsterzeugtem Biogas aus der Brauerei Göss betankt werden. Gleichzeitig ist eine Aufstockung um insgesamt 24 weitere CNG-LKW geplant, wodurch bei voller Auslastung alle Kunden in Linz und Umgebung mit Biogas beliefert und monatlich 30,5 Tonnen CO₂e reduziert werden können.



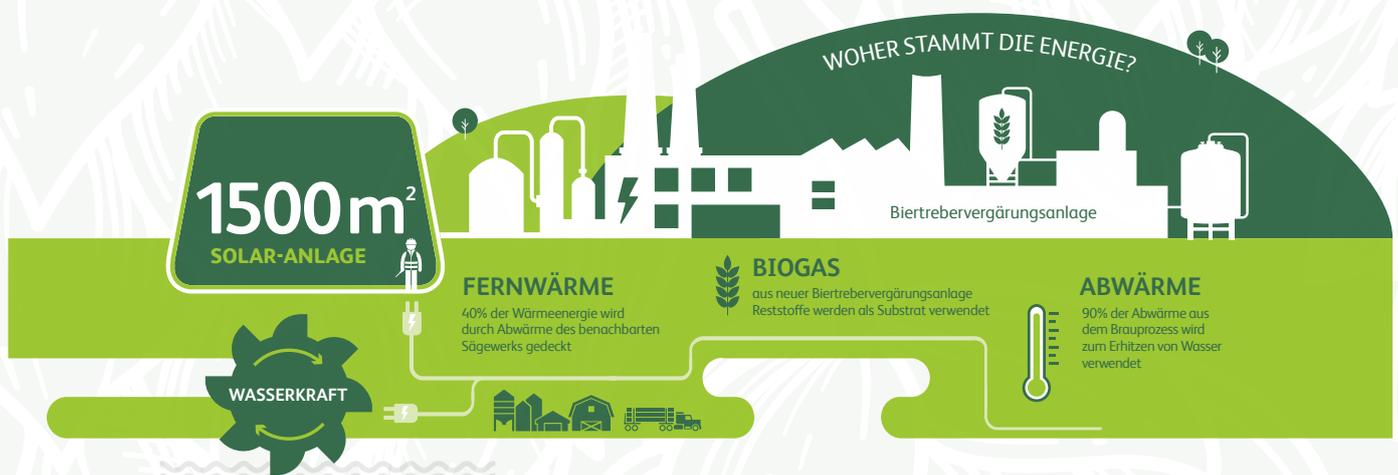
AUCH UNSERE BERUFSKRAFTFAHRER WERDEN MIT BLICK AUF DIE ENERGIEEFFIZIENZ GESCHULT – IM JAHR 2022 HABEN **390** MITARBEITER EIN TRAINING IN KOOPERATION MIT DER ÖAMTC FAHRTECHNIK ABSOLVIERT.

MASSNAHMEN FÜR UNSERE RESSOURCEN

Die Brau Union Österreich steht für verantwortungsvolles und nachhaltig gebranntes Bier und leistet ihren Beitrag zum Erhalt wertvoller Ressourcen auf der Erde. Insbesondere die Nutzung von Solarenergie steht für uns im Fokus: An mehreren unserer Standorte nutzen wir die Kraft der Sonne und erzeugen Strom mithilfe von PV-Anlagen. Dabei zählt unser Standort in Villach zu den Top 8 Solar-Brauereien weltweit – eine 5.400 m² große Photovoltaikanlage deckt mehr als ein Drittel des Jahresenergiebedarfs mit Sonnenenergie ab.

Zu weiteren Projekten zählt die Inbetriebnahme einer Photovoltaikanlage in der Brauerei Puntigam, die mit dem Öko-profit der Stadt Graz gewürdigt wurde und Strom für rund 600 Haushalte erzeugt. Während mithilfe einer PV-Anlage am Standort Wieselburg mit dem erzeugten Strom circa 50 Haushalte versorgt werden, wird dieser in der Brauerei Schleppe vollständig am eigenen Standort genutzt und entspricht ebenfalls dem Strombedarf von rund 50 Haushalten.

Die nachstehende Abbildung zeigt auf einem Blick die verschiedenen Energieträger, die von der Brau Union Österreich in der Brauerei Göss im Rahmen des Brauprozesses verwendet werden. Dazu zählen neben der Solarenergie auch die Nutzung von Fernwärme, Wasserkraft sowie Abwärme aus dem Brauprozess zum Erhitzen von Wasser oder Biogas, welches mittels einer Biertrebervergärungsanlage gewonnen wird:



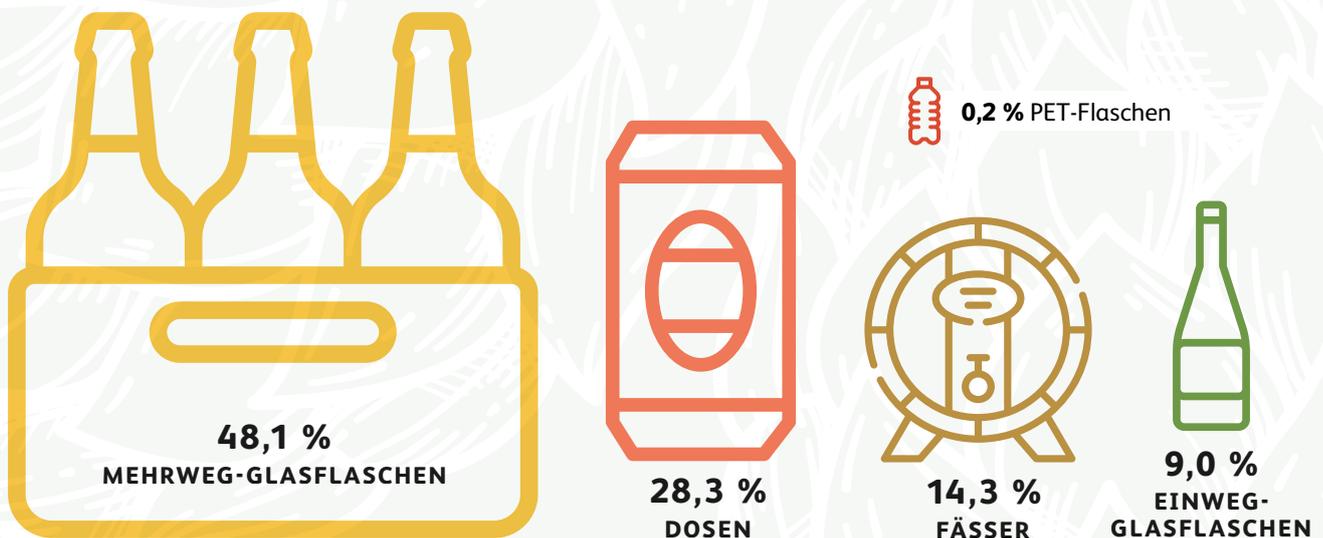
Neben dem kontinuierlichen Einsatz, den Energieverbrauch weiter zu reduzieren – beispielsweise durch Effizienzmaßnahmen in Produktion und Logistik – ist es für uns ein essenzieller Treiber, fossile Energien durch erneuerbare Energieträger zu ersetzen und CO₂-Emissionen laufend zu reduzieren. Konkret unterstreichen wir unsere Ambitionen mit der Nutzung von österreichischer Wasserkraft wie etwa in Fohnsburg oder durch selbst erzeugtes Biogas aus Brauereiabfällen in Göss als Teil eines ganzheitlichen Energiemix. Weiters zählen unsere Bemühungen im Bereich Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft. Durch die Umstellung auf Recyclingetiketten bei Gösser Märzen konnte der CO₂-Verbrauch weiter gesenkt werden.

DER BIERKULTURBERICHT 2022 DER BRAU UNION ÖSTERREICH NIMMT DAS STIMMUNGSBILD DER ÖSTERREICHER GEGENÜBER DEM THEMA NACHHALTIGKEIT AUF UND ZEIGT, DASS BEDEUTUNG UND INTERESSE STETIG ANSTIEGEN. FÜR 70 % DER ÖSTERREICHER IST DIE HERKUNFT DER ROHSTOFFE BESONDERS WICHTIG, WENN ES UM NACHHALTIGES BIER GEHT. ETWAS MEHR ALS DIE HÄLFTE HAT INTERESSE AN DEM THEMA RECYCLING UND IST DAFÜR, DASS BIER NUR IN MEHRWEGFLASCHEN VERKAUFT WIRD. GANZE 76 % SIND SICH SICHER, DASS EINE CO₂-NEUTRALE BIERPRODUKTION ZUKÜNFTIG WICHTIG IST, WÄHREND 45 % DER BEFRAGTEN MEHR INFORMATIONEN ZU NACHHALTIGEM BIER ERHALTEN MÖCHTEN. DIESE THEMEN SIND IN ÖSTERREICHISCHEN BRAUEREIEN BEREITS ALLTAG UND WERDEN KONTINUIERLICHE GEFÖRDERT, WIE DIE MASSNAHMEN DER BRAU UNION ÖSTERREICH ZEIGEN.

NACHHALTIGE RESSOURCENNUTZUNG – WIE WIR KREISLAUFWIRTSCHAFT FÖRDERN UND ABFÄLLE VERMEIDEN

Es ist unser Ziel, unseren Beitrag zum Thema Rohstoffwiederverwendung zu leisten und möglichst umweltfreundliche Varianten bzw. Recyclingmaterialien für unsere Verpackung zu wählen. Dies reduziert unseren Carbon Footprint entscheidend – denn Verpackungen sind mit 29 % ebenso Verursacher für CO₂-Emissionen.

DER VERPACKUNGSMIX ZEIGT FÜR DAS JAHR 2022 FOLGENDES BILD



Mehrweg-Glasflaschen haben mit **48,1 %** den größten Anteil am Verpackungsmix. An zweiter Stelle nach den Abfüllmengen in Hektolitern befinden sich unsere Dosen mit **28,3 %**, und an dritter Stelle unsere Fässer mit **14,3 %**. Der Rest teilt sich auf Einweg-Glasflaschen (**9,0 %**) und PET-Flaschen (**0,2 %**) auf. Somit gelangen fast 63 % unserer Biere in umweltfreundlichen Mehrweggebinden (Mehrweg-Glasflaschen und Fässer) zu den Konsumenten. Nur knapp 38 % werden in Einweggebinden, Einweg-Glasflaschen, PET-Flaschen und Dosen abgefüllt.

GREEN PACKAGING INITIATIVE

Mit unserer „Green Packaging“ Initiative streben wir effiziente Verpackungslösungen an und versuchen, Abfälle zu vermeiden sowie eine geschlossene Kreislaufwirtschaft zu erreichen. Seit 2020 sind unsere Gösser Etiketten aus 100 % Recyclingpapier: Dadurch werden in der Etikettenproduktion 43 Tonnen CO₂ pro Jahr eingespart und 1.000 Bäume erhalten. Außerdem wird bei der Herstellung 40 % weniger Wasser gebraucht – in Summe werden 3.900 m³ Wasser pro Jahr gespart.



RECYCLING UND WIEDERVERWERTUNG

Der Einsatz von recycelten Materialien trägt dazu bei, schonend mit begrenzten Ressourcen umzugehen, wovon auch unsere Gesellschaft profitiert.

Bei der Brau Union Österreich setzen wir zum Thema Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft diverse Projekte um, wodurch wir sowohl unseren Ressourceneinsatz als auch damit verbundene CO₂-Emissionen reduzieren können.

Zum Beispiel steigt der Recyclinganteil bei den unbedruckten Dosenfolien kontinuierlich an und bei den bedruckten Folien sind ebenfalls Testläufe geplant. Konkret werden bereits in der Brauerei Schwechat 24-er Dosen-Trays mit einer Recycling-Folie verpackt und damit jährlich 67 Tonnen Plastik eingespart. Die Marken Wieselburger und Kaiser werden diesen nachhaltigen Weg in naher Zukunft auch einschlagen. Der Vorreiter beim Thema Recycling ist Gösser: Durch das Shreddern alter Gösser Kisten entstehen neue, die in den Umlauf gebracht werden. Neben Recycling wird auch mithilfe von Mehrwegverpackungen Material eingespart, denn 63 % unserer Biere kommen in umweltfreundlichen Mehrweggebinden auf den Markt. Diese können rund 40 Mal wieder befüllt werden und sparen wertvolle Ressourcen.

Um die Umweltauswirkungen der verwendeten Verpackungen möglichst gering zu halten, halten wir unsere Lieferanten an, den Sekundärrohstoffanteil zu erhöhen. So soll beispielsweise der Glasbruch auf direktem Weg in den Glashütten unserer Lieferanten wieder verarbeitet werden. Unser Ziel für 2023 ist es, die Glasscherben von unseren größeren Betrieben an den Lieferanten zur Wiederverwertung zu retournieren. Ebenso legen wir unseren Fokus auf die Mehrweg-Kleinfflasche, hier nehmen wir als Brau Union Österreich freiwillig an der Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen 2018-2030 – Förderungen von Mehrweggebinden – teil.

Zudem wird in den Produktionsbetrieben auf eine sortenreine Abfallsammlung geachtet und der gesammelte Abfall einer neuer Verwendung zugeführt.



WIE WIR ABFALL VERMEIDEN

An allen unseren Standorten sind „Environmental Teams“ im Einsatz, deren Aufgabe es ist, als Teil unseres TPM-Prozesses (Total Productive Management) die Abfallmenge zu reduzieren, Wiederverwertungsmöglichkeiten zu finden und die korrekte Entsorgung der verbleibenden Abfälle sicherzustellen. Mit insgesamt 139.659 Tonnen Abfall – wie etwa Treber, Altheife, Karton, Glas, Dosen oder Gewerbemüll – erhöhte sich das Abfallvolumen im Jahr 2021 im Vergleich zum Vorjahr um 6,3 % aufgrund der gestiegenen Produktionsmenge. Alle Einwegverpackungen der Brau Union Österreich sind bei der Altstoff Recycling Austria AG lizenziert und werden – soweit von den Kunden und Konsumenten entsprechend getrennt – nach der Sammlung stofflich oder thermisch verwertet.

So konnten wir auch im Jahr 2022 erneut eine Recyclingquote* von 100 % erreichen. Interne wie auch externe Audits stellen sicher, dass wir unseren Abfall gemäß Abfallwirtschaftsgesetz und Abfallnachweisverordnung entsorgen. Unsere gesamten Abfälle werden gesetzeskonform entsorgt.

Dabei entfallen rund 90 % auf unterschiedliche Wiederverwertungsarten, um Kreisläufe zu schließen (Futtermittel, Kompostierung, Biogasgewinnung, Recycling). Rund 10 % werden einer thermischen Verwertung zugeführt. Um die beste Qualität dieser Futtermittel sicherzustellen, sind acht unserer neun Produktionsstandorte nach der AMA-Futtermittelrichtlinie „PASTUS+“ zertifiziert.

**Dies entspricht einer Recyclingquote von 100 % lt. HEINEKEN. Gemäß der HEINEKEN-Definition ist Recycling eine 100 % gesetzeskonforme Entsorgung sowie darüber hinaus eine weitestgehend mögliche stoffliche Verwertung des Abfalls in Verwertungskanäle (soweit verfügbar).*

DIE BEDEUTUNG DES THEMAS RECYCLING UND DAS ANGRENZENDE THEMA RECYCLING IST FÜR DIE BEVÖLKERUNG ZUNEHMEND WICHTIG, WIE DIE STUDIE ZUM AKTUELLEN BIERKULTURBERICHT ZEIGT: 61 % DER BEFRAGTEN SIND DER ANSICHT, DASS BIER AUSSCHLIESSLICH IN MEHRWEGFLASCHEN VERKAUFT WERDEN SOLLTE. DASS DAS VERPACKUNGSMATERIAL – WIE KARTON-SECHSERTRÄGER UND KISTEN – ZU 100 % WIEDERVERWENDBAR SIND, IST 54 % UNSERER LANDSLEUTE WICHTIG. GUT DIE HÄLFTE (51 %) BEFÜRWORTET EIN PFANDSYSTEM FÜR BIERDOSEN UND 44 % LEGEN DARAUF WERT, DASS AUF EINEN BEWUSSTEN UMGANG UND VERBRAUCH MIT DEN RESSOURCEN GEACHTET WIRD.

NACHHALTIGE BESCHAFFUNG – WORAUF WIR BEIM EINKAUF ACHTEN

„Wir verfolgen weiter den Weg, einen möglichst hohen Anteil unserer Rohstoffe aus Österreich zu beschaffen. Nachdem die Ernten 2022 sowohl bei Gerste als auch beim Hopfen eher unterdurchschnittlich ausgefallen sind, haben wir heuer leider etwas weniger österreichische Rohstoffe zur Verfügung als in den letzten Jahren. Bei der Braugerste konnten wir durch die in den letzten Jahren vorgenommenen Ausdehnung der Winterbraugerste den Ausfall relativ gering halten. Aber nicht nur bei den Rohstoffen setzen wir im Einkauf auf Nachhaltigkeit. Bei verschiedenen Materialien, die wir einkaufen, versuchen wir im Sinne einer Kreislaufwirtschaft konsequent Stoffrecycle einzusetzen. Gemeinsam mit den Kollegen aus der Technik bereiten wir erneuerbare Energieprojekte vor und setzen diese um. Mit unseren Hauptlieferanten beginnen wir Gespräche wie diese in ihren Bereichen die Emissionen reduzieren können und welche Projekte seitens der Lieferanten in diesem Zusammenhang geplant sind.“

Johann Jäger, Category Manager Raw & Energy der Brau Union Österreich

ZUSAMMENARBEIT MIT DER HEIMISCHEN LANDWIRTSCHAFT

„Regional“ bedeutet für uns: die Beschaffung aus Österreich. Der Einsatz nachhaltiger Rohstoffe aus Österreich hält die Transportwege kurz und schont die Umwelt. Zudem sichern regionale Partnerschaften österreichische Arbeitsplätze und erzeugen heimische Wertschöpfung. Reichen die österreichischen Rohstoffe für den notwendigen Bedarf nicht aus, wird mit kompetenten Partnern aus den angrenzenden Ländern kooperiert.

Ein Beispiel für eine erfolgreiche regionale Zusammenarbeit ist die Kooperation zwischen der Schwechatener Brauerei und den Gutsbetrieben Katharinenhof sowie Gutenhof. Bei der angebauten Braugerste handelt es sich um eine klimatisch robustere und gegenüber Trockenheit weniger empfindliche Wintergerste, wodurch neben regionaler Versorgungssicherheit auch die Umwelt durch kürzere Transportwege geschont wird.

Im vergangenen Jahr hat die Brau Union Österreich die erfolgreiche und langfristige Partnerschaft mit der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft für die nächsten fünf Jahre verlängert. Zusammen mit einer langjährig bestehenden Kooperation mit regionalen Hopfenbauern stellen wir damit sicher, einen Großteil des gesamten Hopfenbedarfs mit Rohstoffen aus Österreich abdecken zu können. In den Brauereien Zipf sowie in der Linzer Brauerei wird beispielsweise ausschließlich mit dem regionalen Mühlviertler Hopfen gebraut.



MADE IN AUSTRIA

Unsere Hefe wird unter höchsten hygienischen Standards in Österreich vermehrt. So wie unser Brauwasser, das zur Gänze aus Österreich stammt – an acht Standorten sogar aus brauereieigenen Tiefbrunnen und Quellen. Bio-Biergenuss mit 100 % österreichischen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau erhält man überdies von unserer Spezialitätenbrauerei Schladming.

WIR PRÜFEN UNSERE LIEFERANTEN

Alle Lieferanten, mit denen wir regelmäßige Geschäftsbeziehungen pflegen, müssen sich schriftlich zur Einhaltung der im Lieferantenkodex (HEINEKEN-Supplier Code) definierten Werte und Grundsätze zu Menschenrechten, Umwelt- und Arbeitsschutz verpflichten. Anhand einer internen Risikoanalyse werden Lieferanten in Risikogruppen eingeteilt. Bei Bedarf kann ein Plan für Korrekturmaßnahmen zur Verbesserung der CSR-Leistung des Lieferanten erstellt werden. Im Jahr 2022 unterzeichneten 98 % unserer insgesamt 1.534 Lieferanten den HEINEKEN-Supplier Code. Die Nichtunterzeichnung oder Nichteinhaltung des Codes kann zu einer Beendigung der Geschäftsbeziehung führen.

MASSNAHMEN BEI UNSEREN KUNDEN

Mit der „Green Cooling“-Initiative setzen wir gemeinsam mit unseren Lieferanten für Kühlschränke auf innovative Kühltechnik. Dadurch entsprechen heute 100 % unserer Kühlgeräte, die bei unseren Kunden im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie eingesetzt werden, unserer internen „Green Cooling“-Richtlinie. Diese schreibt etwa das verwendete Kühlmittel, die Lebensdauer eines Geräts, die Beleuchtung, die Ventilatoren oder auch den Einbau eines Energiesparsystems vor.

BEST PRACTICE

Brauerei Wieselburg

Seit 2021 werden 3.200 m² Dachfläche für die neue Photovoltaikanlage der Brauerei Wieselburg genutzt. Mit einer Gesamtleistung von 200.000 kWh pro Jahr kann damit Strom für rund 50 Einfamilienhaushalte erzeugt werden. Im Bereich der thermischen Energie werden 50 % des Strombedarfs durch die Abwärme der Hackschnitzel- und Reststoffverwertung eines Sägewerks abgedeckt, wodurch zusammen mit dem Eigenwasserkraftwerk ganze 25 % des Strombedarfs der Brauerei Wieselburg durch erneuerbare Energien abgedeckt werden.



Brauerei Puntigam

Mit einer Reihe an Umweltleistungen trägt die Brauerei Puntigam zum Wohl der Umwelt bei: unter anderem mit der Optimierung der Abfalltrennung durch die Neukonzipierung des Abfallsammelzentrums und der Abfalllogistik. Durch die Installation eines Wärmetauschers in der CO₂ Rückgewinnungsanlage wird Energie eingespart, während durch die Installation einer Flaschenwaschmaschine der Energie- und Wasserverbrauch reduziert werden kann. Nicht zu vergessen sind die Photovoltaikanlagen auf den Dächern der Brauereihallen.

Brauerei Fohrenburg

Durch die vollständige Umstellung auf Ökostrom und Biogas spart die Brauerei Fohrenburg mehr als 2.000 Tonnen CO₂ ein. Dabei wird auf erneuerbare Energie mit Ökostrom aus österreichischer Wasserkraft und Biogas gesetzt, das regional in Vorarlberg aus biologischen Hausabfällen und landwirtschaftlichen Reststoffen erzeugt wird. Die klimaschonenden Maßnahmen der Brau Union Österreich gehen Hand in Hand mit der Klimapolitik unter dem Slogan „MissionZero“ der Stadt Bludenz.



SCHUTZ DER WASSERRESSOURCEN: WASSERQUALITÄT ALS GÜTESIEGEL

„Wasser in bester Qualität ist die Lebensader jeder Brauerei und oft ist auch die Entstehungsgeschichte einer Brauerei genau darin begründet, Wasser in ausreichender Menge zur Verfügung zu haben. Mittlerweile wird es immer wichtiger, sorgsam mit unseren Wasserreserven umzugehen. Dies versuchen wir in unseren Brauereien mit innovativen Lösungen zum Wassersparen umzusetzen und haben bereits viel erreicht – die Brauerei Schwechat liegt mit einem spezifischen Wasserverbrauch von nur 2,6 hl Wasser/hl Bier hier im Spitzenfeld aller Brauereien. Trotzdem werden wir auch in den nächsten Jahren den Fokus darauf setzen, den Wasserverbrauch zu minimieren und unsere wichtigste Ressource zu schonen.“

Christian Huber, Braumeister Brauerei Schwechat und Brauerei Wieselburg

Wasser zählt zum wertvollsten Rohstoff beim Bierbrauen. Grund dafür: Bier besteht zu 90 Prozent daraus. Unseres stammt ausschließlich aus Österreich – und aus brauereieigenen Tiefbrunnen und Quellen, mit Ausnahme unserer Brauereien in Schladming und Kaltenhausen. Hervorzuheben ist der Standort Puntigam-Graz, wo 15.000 Jahre altes Thermalwasser aus zwei Tiefbrunnen genutzt wird. Zum Schutz der Wasserressourcen arbeiten wir kontinuierlich daran, unseren Verbrauch zu verringern und ergreifen dazu in allen unseren Brauereien diverse Maßnahmen. So haben wir beispielsweise Wasserschutzgebiete eingerichtet und führen laufend strenge Qualitätskontrollen durch. Das gesamte Frischwasser in unserer Produktion entspricht der Verordnung „Wasser für den menschlichen Verbrauch“. Auch in unserer Strategie „Brew a Better World“ ist der Schutz der Wasserressourcen als Schwerpunkt verankert.

Unsere Bemühungen zeigen Wirkung: Seit 2008 konnten wir unseren spezifischen Wasserverbrauch um über 44 % senken. Pro gebrauten Hektoliter Bier benötigen wir aktuell 3,2 Hektoliter Wasser. Dieser Wert ist im internationalen Vergleich sehr niedrig und wir liegen absolut im Spitzenfeld. Besonders ist hier die Brauerei Schwechat mit einem Spitzenwert von 2,6 hl Wasser/hl Bier zu erwähnen. Die HEINEKEN-Familie weist im Durchschnitt etwa 3,29 hl Wasser/hl Bier aus.

DER VERANTWORTUNGSBEWUSSTE UMGANG MIT WASSERRESSOURCEN IST FÜR EINE NACHHALTIGE ENTWICKLUNG ESSENZIELL. LAUT DEM BIERKULTURBERICHT 2022 HABEN DIE ÖSTERREICHER BEREITS EIN HOHES BEWUSSTSEIN FÜR DEN CO₂-FUSSABDRUCK EINES BIERS, WAS JEDEN ZWEITEN ÖSTERREICHER VON 18 BIS 29 JAHREN INTERESSIERT. IN DEM ZUGE ZEIGT SICH EBENFALLS EIN GESTIEGENES INTERESSE FÜR DEN WASSERVERBRAUCH: 43 % DER 18- BIS 29-JÄHRIGEN INTERESSIEREN SICH DAFÜR, IM SCHNITT 39 %. MIT WASSERSPARENDEN MASSNAHMEN SETZT DIE BRAU UNION ÖSTERREICH BEREITS SEIT JAHREN DIE RICHTIGEN SCHRITTE, UM SCHONEND MIT DER BEGRENZTEN RESSOURCE WASSER UMZUGEHEN.

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. Das ist umso wichtiger, da manche unserer Brauereien in sensiblen Wassergebieten liegen. So grenzt die Schwechater Brauerei an den Nationalpark Donau-Auen oder der Standort in Wieselburg an das Natura-2000-Erlaufauen-Gebiet. Das Gösser Brauwasser kommt sogar aus unserem eigenen Quellschutzgebiet nahe der Gösser Brauerei in der Obersteiermark. Zudem schützen wir etwa mit Fischaufstiegshilfen an den Standorten Zipf (Redl) sowie Wieselburg (Erlauf) die Biodiversität im Lebensraum Wasser.



SPEZIFISCHER WASSERVERBRAUCH

hl Wasser / hl Bier



Als Teil einer verantwortungsvollen Bierproduktion ist die effiziente Wassernutzung bzw. Wiederverwendung von Nutzwasser ein wichtiger Aspekt zur Ressourcenschonung. Dazu wird in der Brauerei Puntigam aktuell eine Hochtemperaturwärmepumpe geplant, die zum Beispiel aus dem 35 Grad warmen Abwasser der Flaschenwaschmaschine noch Energie gewinnt, bevor dieses dem städtischen Kanalnetz zugeführt wird.

BEST PRACTICE

Recyclingpapier für Gösser

Mit Hilfe eines speziellen technischen Verfahrens, das in Zusammenarbeit mit der Firma MCC umgesetzt wurde, war es uns möglich, alle Flaschen-Etiketten von Gösser auf 100 % Recyclingpapier umzustellen. Dadurch tragen wir zum Klimaschutz bei, denn bei der Produktion von Gösser Etiketten wird dadurch CO₂ eingespart. Ebenso erfreulich ist, dass wir durch die Verwendung von Recyclingpapier bei der Herstellung um 40 % weniger Wasser verbrauchen, das sind bis zu 3.900 m³ Wasser pro Jahr.

UMGESETZTE MASSNAHMEN 2022

Der Schwerpunkt unserer Aktivitäten für das Jahr 2022 lag auf der Steigerung der Energieeffizienz bei gleichzeitiger Reduktion des Energieverbrauchs und des CO₂-Ausstoßes. Die folgenden Projekte und Maßnahmen wurden erfolgreich umgesetzt.

NACHHALTIGE LIEFERUNG IN LINZ UND UMGEBUNG

Die Brau Union Österreich beliefert seit Mitte des Jahres ihre Kunden in Linz und Umgebung mit Biogas – mithilfe von vier CNG-LKW. Die Logistik und die Potenziale zur Einsparung sind auch für die Brau Union Österreich relevante Treiber, weshalb sich in diesem Bereich ebenfalls Ziele und Maßnahmen zur Ressourcenschonung gesetzt wurden. Durch den Einsatz von vier CNG-LKW kann eine monatliche Einsparung von 2,5 Tonnen CO₂e erzielt werden.

Im kommenden Jahr soll das Biogas für die LKW nicht mehr aus dem öffentlichen Gasnetz zugekauft, sondern die LKW mithilfe von selbsterzeugtem Biogas aus der Brauerei Göss betrieben werden. Zudem sind bereits weitere Maßnahmen in Planung, wie die ausblickenden Aktivitäten für das Jahr 2023 zeigen.

UMWELTMASSNAHMEN IN DER BRAUEREI GÖSS

Das Thema Dekarbonisierung nimmt verbunden mit der Ressourcenschonung und kreislauffähigen Ansätzen eine zentrale Rolle ein und bestimmt das Handeln der Brau Union Österreich heute und in Zukunft: Rückstände aus der Biomassevergärung können als Biodünger verwendet werden, um den Humusaufbau zu fördern und noch mehr CO₂ zu binden.

BRAUEREI FOHRENBURG

Durch die Belieferung von Strom aus 100 % österreichischer Wasserkraft und Vorarlberger Biogas aus biologischen Hausabfällen und landwirtschaftlichen Reststoffen wird seit Februar in der Brauerei Fohrenburg nachhaltig gebraut. Dadurch werden jährlich rund 2.000 Tonnen CO₂ im Vergleich zu reinem Erdgas vermieden. Die Brau Union Österreich setzt damit ein nachhaltiges Zeichen in der Klimapolitik und schreitet als Vorzeigebetrieb voran. Zusätzlich ist für die nächsten Jahre eine weitere Optimierung der Anlagen und Prozesse geplant. Dazu zählt beispielsweise die Umstellung der Dampferzeugung von einem Biogaskessel auf ein Holzheizwerk.

AUSBLICK 2023

Um unsere ambitionierten Ziele zu erreichen, planen wir fortlaufend neue Projekte und prüfen die Potenziale, um unseren Energieverbrauch und CO₂-Ausstoß zu reduzieren. Zu einem Ziel gehört die Einsparung von Erdgas und die Nutzung erneuerbarer Energien, wie auch unsere Aktivitäten zeigen. Folgende Projekte sind für kommendes Jahr bzw. in Zukunft geplant, um unseren Einfluss auf die Umwelt zu verringern.

VIELFÄLTIGE UMWELTMASSNAHMEN IN DER PRODUKTION

UMSTELLUNG AUF LED-BELEUCHTUNG IN WIESELBURG

Mit Mitte 2023 ist es geplant, durch die Umstellung auf LED-Beleuchtung in Wieselburg sowohl Strom als auch Energiekosten einzusparen. Im Zuge dessen wird in allen Produktions- und Abfüllungshallen bzw. -gebäuden am Standort Wieselburg auf energiesparende LED-Beleuchtung umgestellt. Dadurch wird eine jährliche Einsparung von ca. 160 MWh erzielt.

ETHANOLVERBRENNUNG IN WIESELBURG

Die Brauerei betreibt eine Entalkoholisierungsanlage zur Produktion von alkoholfreiem Bier. Während diesem Prozess wird dem Bier Alkohol entzogen und in einem Tank gespeichert. Aktuell wird das gewonnene Ethanol verkauft, in Zukunft wird ein neuer Dampfkessel den derzeitigen Kessel ersetzen. Dadurch kann sowohl Erdgas als auch Alkohol verbrannt und ca. 3.800 MWh Dampf erzeugt werden, wodurch rund 19 % des gesamten Dampfbedarfs der Brauerei gedeckt werden. Folglich können Kostenersparnisse durch einen geringeren Erdgasverbrauch erzielt werden.

FERNWÄRME IN WIESELBURG

Aktuell werden ca. 50 % des Dampf-Heizbedarfs der Brauerei Wieselburg durch erneuerbare Energie abgedeckt. Bereits seit 2013 wird Fernwärme vom benachbarten Heizwerk der Firma WIBEBA-Holz zur Verfügung gestellt. Die Kapazität wird nun durch den Bau einer neuen Biomasse-Anlage seitens WIBEBA erweitert. Um die Fernwärme nutzen zu können, wird seitens der Brau Union Österreich eine neue Dampfleitung errichtet, welche von der Biomasse-Anlage zum Dampfverteilungssystem führt. Dadurch wird insgesamt 81 % der thermischen Energie in Wieselburg erneuerbar sein. Dadurch soll eine jährlich eine Einsparung von ca. 1.700 t CO₂ sowie ca. 8.400 MWh Erdgas erzielt werden.

WÄRMERÜCKGEWINNUNG IN DER BRAUEREI PUNTINGAM

In der Brauerei Puntingam wird zur optimalen Energienutzung von Prozesswärme eine Hochtemperaturwärmepumpe errichtet. Dazu dient als Wärmequelle einerseits Abwasser aus der Flaschenwaschmaschine und andererseits das aus Vorkühlungen erwärmte Brunnenwasser, das derzeit dem städtischen Kanalnetz zugeführt wird. Dabei dient die Flaschenwaschmaschine als Wärmesenke mit ca. 600 kW Leistung und die Kurzzeiterhitzung von Bier mit 200 kW, bei der das Bier kurzzeitig auf 72 Grad erhitzt wird. Ziel ist es, sowohl jährlich ca. 830 t CO₂ als auch ca. 1.800 MWh Erdgas einzusparen.

NACHHALTIGER TRANSPORT DURCH BIOGAS UND E-LKW

Im Rahmen unserer Logistik ist es bis zum Jahr 2028 geplant, den bestehenden LKW-Fuhrpark langfristig durch nachhaltigere und ressourcenschonende Alternativen zu ersetzen. Dazu sollen einerseits über 80 neue Biogas LKW sowie über 120 neue E-LKW angeschafft werden, um den Einsatz fossiler Brennstoffe zu vermeiden und die Ressourcen zu schonen. Folglich ist es unser Ziel, einerseits durch den Einsatz von Biogas LKW ca. 130.000 l Diesel bis 2028 einzusparen, was einer Einsparung von ca. 400 t CO₂ entspricht. Andererseits soll durch den Einsatz von E-LKW ca. 180.000 l Diesel bis 2028 eingespart werden, was zur einer Einsparung von ca. 580 t CO₂ führen kann.

UMSTELLUNG VON METALLISIERTEN ETIKETTEN AUF NORMALES ETIKETTENPAPIER

Durch die Einführung einer Global Labelling Richtlinie wird eine Umstellung von metallisierten Etiketten bei mehreren Marken auf normales Etikettenpapier in die Wege geleitet. Dadurch werden weitere Schritte unternommen um die Umwelt zu schonen.

AMBITIONIERTES ZIEL BIS 2030

Es ist unser erklärtes Ziel, die beste Bierkultur für die Zukunft zu schaffen und diese nach sozialen und ökologischen Herausforderungen zu gestalten. Als erstes Brauereiunternehmen spricht sich die HEINEKEN-Familie weltweit dafür aus, bis zum Jahr 2030 in der gesamten Produktion CO₂ neutral zu sein, bis 2040 sogar in der gesamten Wertschöpfungskette. Festgelegt ist diese Ambition unter anderem in unserer Nachhaltigkeitsstrategie „Brew a Better World“ – wodurch das Unternehmen diesen Schritt sogar zehn Jahre vor dem Ziel des Pariser Klimaabkommen setzt.





**ZUM WOHL
DER MITARBEITER**

EIN UNTERNEHMEN IST NUR SO STARK WIE SEINE MITARBEITER. DAS GILT AUCH FÜR DIE BRAU UNION ÖSTERREICH.

Rund 2.700 Mitarbeiter brauen unser Bier, vermarkten, verkaufen und liefern es. Die Brau Union Österreich ist sich ihrer Verantwortung bewusst und bietet neben einer entsprechenden Entlohnung diverse zusätzliche Incentives, Weiterbildungsmöglichkeiten und Leistungen zur Gesundheitsvorsorge. Der Zentralbetriebsrat sowie die Betriebsräte an den jeweiligen Brauereistandorten vertreten die wirtschaftlichen, sozialen, gesundheitlichen und kulturellen Interessen der gesamten Belegschaft im Unternehmen.

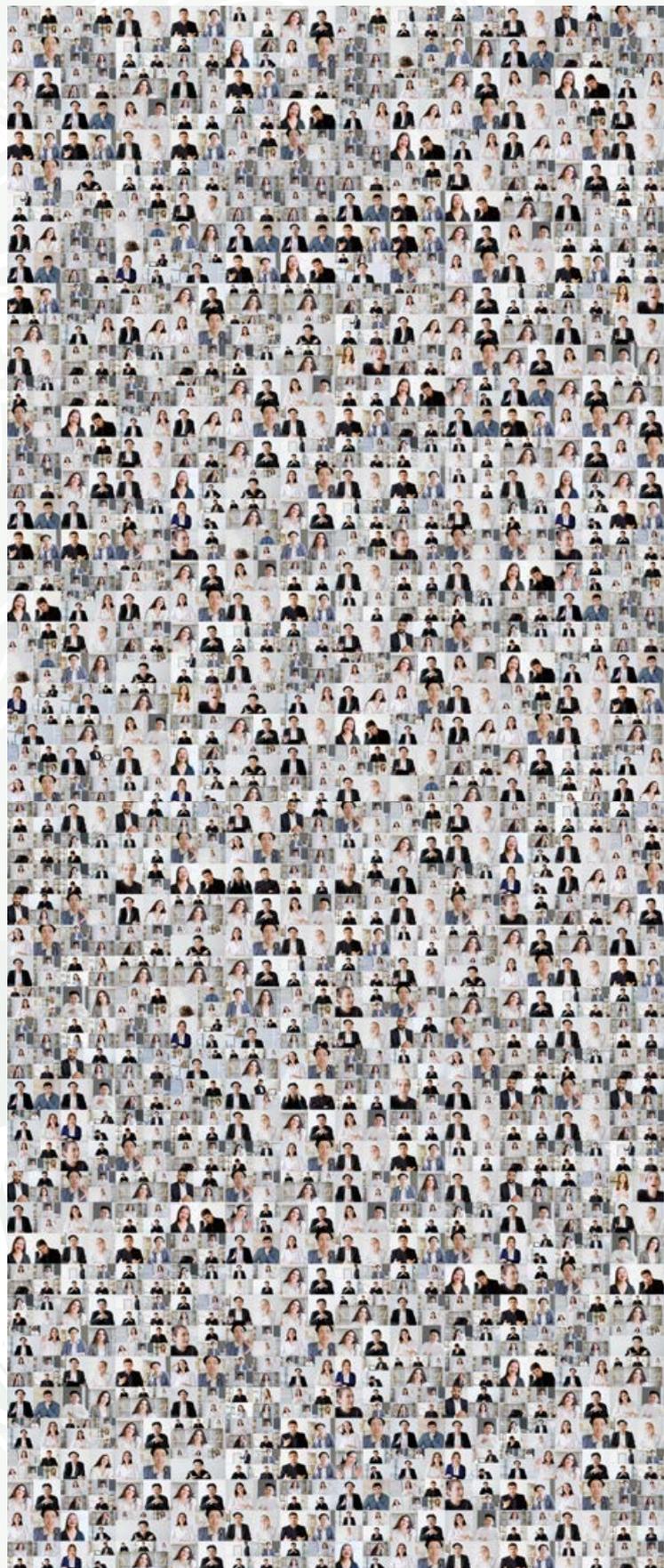
Wir lehnen jede Form der Diskriminierung strikt ab und fördern Vielfalt und Chancengleichheit. So sind aktuell rund ein Viertel unserer Lehrlinge, die sich in der Ausbildung zum Brau- und Getränketechniker befinden, weiblich. In unserem Arbeitsalltag werden wir von einigen wichtigen Richtlinien geleitet – etwa der „Mitarbeiter- und Menschenrechte-Leitlinie“ der HEINEKEN-Familie, die sich an den Grundsätzen der International Labour Organization (ILO) orientiert (siehe www.ilo.org). Mit unserer jährlichen Mitarbeiterbefragung, der „Climate Survey“, erhalten wir wichtiges Feedback. 90 % aller Mitarbeiter haben im Jahr 2022 an dieser Umfrage teilgenommen – mit dem Ergebnis, dass 87 % der Befragten sehr zufrieden sind und Freude an ihrem Job haben.

Gerade als verantwortungsvoller Produzent alkoholischer Getränke nehmen wir das Thema eines verantwortungsvollen Alkoholkonsums sehr ernst. In der Brau Union Österreich gibt es bereits seit über zehn Jahren interne Richtlinien zum Alkoholkonsum am Arbeitsplatz sowie Informationen und Hilfsangebote für Mitarbeiter mit Alkoholproblemen. Die Einhaltung der Richtlinien wird laufend kontrolliert – zum Wohl unserer Mitarbeiter und ihrer Familien.

SCHWERPUNKTE IM BEREICH MITARBEITER

- **Mitarbeiter Qualifizierung & Weiterbildung**
- **Mitarbeiterpartizipation**
- **Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**

Die Fähigkeit eines Unternehmens, Strategien umzusetzen und sich flexibel an Veränderungen anzupassen, hängt in hohem Maße von seiner Struktur ab. „Wie können wir aus den strategischen Zielen organisatorische Anforderungen ableiten?“ – ist eine der zentralen Fragen, die uns beschäftigen. Unser Ziel ist es, Veränderungsprozesse zu initiieren sowie aktiv mitzugestalten und für Führungskräfte dabei „Challenger“ und Sparringpartner zu sein.



QUALIFIZIERUNG UND WEITERBILDUNG

„Der herausfordernde Arbeitsmarkt verlangt einen starken Fokus auf die Weiterentwicklung der Fähigkeiten und Fertigkeiten unserer bestehenden Belegschaft, in allen Bereichen, besonders im digitalen Umfeld.“

Andreas Weixlbaumer, HR Manager Transformation & Learning

ORGANISATIONS- UND PERSONALENTWICKLUNG AM PULS DER ZEIT

Um bestmöglich und nachhaltig für die Zukunft gerüstet zu sein, legen wir einen Fokus auf das Erlernen neuer (digitaler) Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie auf den Umgang mit unternehmensweiten Veränderungen in der Brau Union Österreich.

Wir machen es uns zur Aufgabe, die aktuell größten strategischen Transformationsprogramme gemeinsam mit den Business- und den Linien-Verantwortlichen zu gestalten und voranzutreiben. Darüber hinaus übernehmen wir die Verantwortung für die Digitalisierung und Standardisierung unserer HR-Prozesse und tragen damit zur Modernisierung unseres Unternehmens bei.

LERNEN NEUER FÄHIGKEITEN & FERTIGKEITEN

Im Bereich „Learning“ legen wir einen Schwerpunkt auf die Weiterentwicklung digitaler, agiler und inklusiver Fähigkeiten der Mitarbeiter in der Brau Union Österreich. Insgesamt ist uns ein breites und ausgewogenes Qualifizierungsprogramm, sowohl online als auch in Präsenz, sehr wichtig.



Speziell zum Thema Inklusion können wir mit E-Learning und Workshops immer wieder gezielte Interventionen setzen. Durch das aktive Karenzmanagement bleiben Karenzierte informiert und involviert. Das Sommercamp der Brau Union Österreich war für die Kinder auch heuer wieder ein großer Erfolg. Zudem wird die flexible Arbeitszeitgestaltung immer wichtiger und ein großer Schwerpunkt bleiben. Die neuen Home-Office-Möglichkeiten und die damit gewonnene Flexibilität leisten einen wertvollen Beitrag zur Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

UMGESETZTE MASSNAHMEN 2022

ALS ARBEITGEBER FÜR RUND 2.700 MITARBEITER SIEHT SICH DIE BRAU UNION ÖSTERREICH ALS VORBILD UND VORREITER FÜR SOZIALE VERANTWORTUNG. Individuelle Weiterbildungsmaßnahmen sollen Anreize zum lebenslangen Lernen bilden und fördern die Qualifizierung und Weiterbildung der gesamten Belegschaft. Im Jahr 2022 nahm im Durchschnitt jeder Mitarbeiter an beruflichen Weiterbildungsmaßnahmen im Ausmaß von zwölf Stunden teil. Durch „blended learning“ (Mischung aus digitalen Inhalten und auch Kursen in Präsenz) können wir ein sehr abwechslungsreiches, modernes & individuelles Weiterbildungsprogramm mit bedarfsorientierter Qualifizierung anbieten.

Besonders freut es uns, dass an unseren Brau Union Österreich Standorten österreichweit jedes Jahr immer wieder zwischen 15 und 25 neue Lehrlinge ihre Ausbildung starten. Es ist uns besonders wichtig, neue Lehrlinge aufzunehmen und auszubilden, um sicherzustellen, dass das erforderliche Fachwissen und die Fähigkeiten für zukünftige Arbeitskräfte entwickelt werden. Darüber hinaus ermöglicht die Lehrlingsausbildung einen erfolgreichen Wissenstransfer von erfahrenen Mitarbeitern auf die nächste Generation. Insgesamt hilft uns die Brau Union Österreich Lehrlings-Community Erfahrungen mit den Arbeitsweisen dieser Generation zu sammeln und auf ihre Bedürfnisse im Unternehmenskontext noch besser eingehen zu können.

Ein Großteil der jungen Leute, die in der Brau Union Österreich eine Lehre abschließen, erhalten bei guter Lern-Leistung auch die Chance, im Unternehmen zu verbleiben. Die Brau Union Österreich trägt für ihre hohen Ausbildungsstandards das ineo Gütezeichen „Auszeichnung vorbildlicher Lehrbetrieb 2022–2025“.

JÄHRLICH VERANSTALTEN WIR FÜR ALLE LEHRLINGE EIN ZWEITÄGIGES LEHRLINGSTRAINING.

Oberstes Ziel dieser „Lehrlingsakademie“ ist es, die jungen Mitarbeiter bei der Weiterentwicklung ihrer sozialen und persönlichen Kompetenzen zu unterstützen. Auch unsere Lehrlingsausbilder haben die Möglichkeit, sich in einem internen Ausbildertraining jährlich weiterzuentwickeln.



STAATLICHE AUSZEICHNUNG FÜR DIE BRAU UNION ÖSTERREICH.

Dass die Brau Union Österreich auf einen hohen Ausbildungsstandard Wert legt, zeigt das **ineo** Gütezeichen „Auszeichnung vorbildlicher Lehrbetrieb“, welches uns von 2022–2025 verliehen wurde. Dies ist auch nach außen ein Zeichen, dass wir auf eine hohe Qualität bei unserer Lehrausbildung setzen und dies auch in Zukunft so weiterführen werden.

ORGANISATIONSENTWICKLUNG

2022 lag unser Schwerpunkt erneut auf der aktiven Gestaltung und Unterstützung der größten Transformationsprojekte, vor allem in den Bereichen Gastronomie, Supply Chain & Finanzwesen. Ein wesentlicher Schwerpunkt dieser Unternehmensbereiche ist Ausweitung digitaler Standards.

QUALIFIZIERUNGSSCHWERPUNKTE IN DEN BEREICHEN FÜHRUNG, COACHING & MENTORING

Dabei standen erneut vor allem Themen wie Führungskompetenzen, Teamentwicklung, soziale Faktoren sowie Tools für die tägliche Arbeit im Fokus. Darüber hinaus bestand die Möglichkeit, Präsenz- und Online-Coachings sowie Mentorenprogramme auf individueller Basis zu nutzen und dadurch Kompetenzen aufzubauen. Alle Programme und Möglichkeiten wurden von unseren Mitarbeitern sehr gut genutzt und werden daher auch zukünftig weitergeführt.



AUSBLICK 2023

TALENTEFÖRDERUNG UND DIGITALES LERNEN

Zur Unterstützung der digitalen Transformation werden wir 2023 unser digitales Lernangebot signifikant ausweiten und digitale Lernplattformen noch proaktiver anbieten. Das Angebot in diesem Bereich ist bereits sehr umfangreich und es deckt alle denkbaren Lernbereiche im Unternehmen ab. Ein weiterer wichtiger Themenbereich ist die Förderung und Forderung von Talenten in unserem Unternehmen. Dafür wird unser Talentmanagement noch stärker fokussiert und wir entwickeln weiterführende Qualifizierungsangebote, um auch unsere Attraktivität als Arbeitgeber dadurch weiter zu stärken. **Insgesamt freuen wir uns, wenn auch 2023 unser angebotenes Programm gut genutzt wird!**

MITARBEITERPARTIZIPATION

DIE EINBINDUNG UNSERER MITARBEITER IN DAS AKTUELLE GESCHEHEN DER BRAU UNION ÖSTERREICH IST UNS EIN WICHTIGES ANLIEGEN.

Daher bereiten unsere Mitarbeiter regelmäßig interessante Inhalte und Themen für die interne Kommunikation auf, die in unserem Mitarbeiterzeitung „Prost!“ veröffentlicht werden.

Ziel dabei ist es, die Identifikation der Mitarbeiter mit dem Unternehmen zu stärken, zu motivieren sowie Informationen über alle Standorte hinweg zu verbreiten. Drei Mal pro Jahr erscheint die „Prost!“ sowohl in gedruckter Form als auch online im Intranet. Überzeugen kann sie neben ihrem Mehrwert für das Unternehmen auch durch ihr ansprechendes Design.



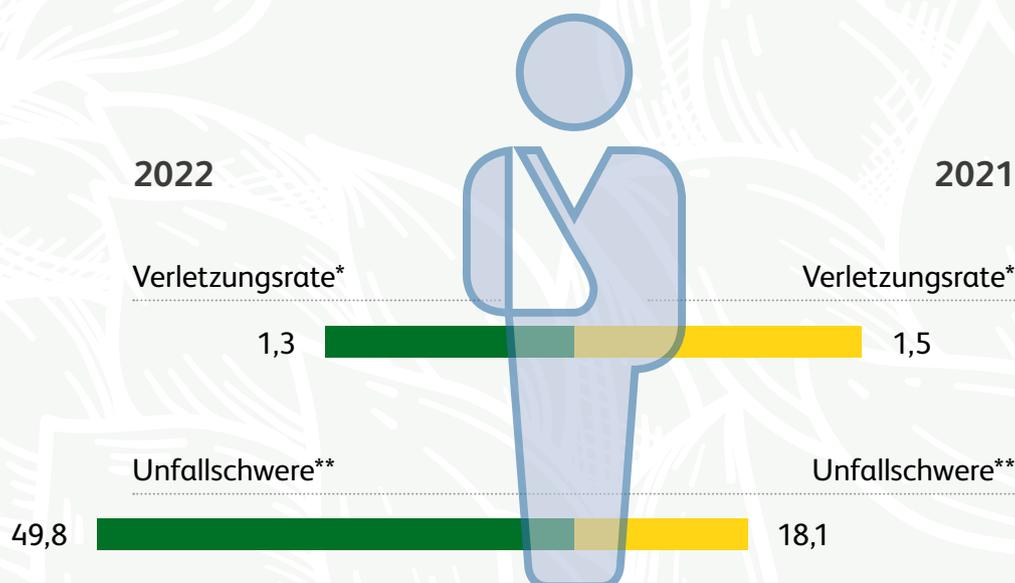
ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEIT

Unser Geschäftserfolg und unsere nachhaltige Entwicklung hängen vom Wohlbefinden und der Motivation unserer Mitarbeiter ab. Mit entsprechenden Projekten stellen wir sicher, dass diese sowohl physisch als auch psychisch in der Lage sind, ihren Aufgaben mit Freude und Engagement nachzukommen. Dabei soll durch eine gesunde Ernährung, Bewegung, Entspannung, Sicherheit, aber auch soziale Kontakte und einer positiven Lebenseinstellung, die individuelle Gesundheit jedes Einzelnen gefördert werden.

Durch unsere Sicherheitsprogramme sorgen wir für ein sicheres Arbeitsumfeld und einen reibungslosen Ablauf. Diese umfassen u.a. eine jährliche Sicherheitsschulung im E-Learning, sowie eine anschließende elektronische Wissensüberprüfung. Zusätzlich werden in der Brau Union Österreich Risiko- und Gefahrenanalysen (LMRA) sowie Vorortsschulungen für unser eigenes Personal, aber auch bei Partnerfirmen durchgeführt. Die Einhaltung der Arbeitsstättenverordnung (AstV) sowie des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes (AschG) werden laufend durch unsere Sicherheitsfachkräfte und unsere Arbeitsmediziner überprüft.

Zudem finden in unseren Abteilungen regelmäßig Begehungen durch unsere Sicherheitsfachkräfte statt; dabei wird u.a. eine Evaluierung der Bildschirmarbeitsplätze durchgeführt. Zu unseren weiteren arbeitsmedizinischen Angeboten gehören betriebliche Impfungen, wöchentliche Trainings zur Aufrechterhaltung des Stütz- und Bewegungsapparates, präventive Untersuchungen (z. B. Gehörtest) sowie die individuelle Betreuung unserer Mitarbeiter zu verschiedensten Gesundheitsfragen.

Unser oberstes Ziel ist es, die Arbeitsunfälle an allen Standorten auf null zu reduzieren und damit auch Ausfallstage zu vermindern. Für Arbeitssicherheit und Gesundheit sind alle Führungskräfte verantwortlich. Um eine Unterstützung aller Unternehmensbereiche bei Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu gewährleisten, gibt es eine eigene Sicherheitsabteilung im Bereich Human Resources.



* Unfälle/100 FTE (bezogen auf den Jahresdurchschnitt)

** Ausfallstage je Unfall/100 FTE (bezogen auf den Jahresdurchschnitt)

Ziel dieser neuen Struktur mit Safety & Health-Spezialisten ist, gemeinsam mit Führungskräften und Mitarbeitern vor Ort an den Standorten eine verhaltensbasierte Sicherheitskultur aufzubauen bzw. weiterzuentwickeln.

Die Sicherheitsbeobachtungen durch die Mitarbeiter selbst sowie durch Vorgesetzte und deren Analyse erleichtern es, Unfallursachen zu klären und Maßnahmen zu setzen, um Unfälle zu vermeiden. Außerdem wurden unternehmensweit die HEINEKEN „Life Saving Rules“ implementiert und die Mitarbeiter und Führungskräfte entsprechend geschult. Für die vorbildlichen Maßnahmen im Bereich des Zustellfuhrparks wurde die Brau Union Österreich bereits mit einem europäischen „Safety Best Practice Award“ von HEINEKEN geehrt.

Wir achten ebenso auf hohe Sicherheitsstandards bei den rund 400 LKW unseres eigenen Fuhrparks und rüsten laufend nach. Um beim Abbiegen unserer LKW gefährliche Situationen und Unfälle künftig noch besser zu vermeiden, werden alle neuen LKW standardmäßig mit Video-Abbiege-Systemen ausgestattet. Dies schützt nicht nur Fußgänger und Radfahrer in Kreuzungsbereichen, sondern erleichtert auch unseren Bierführern die Auslieferung, insbesondere im Stadtverkehr.

„Sicherheit und Gesundheit ist und bleibt unsere höchste Priorität in der Brau Union Österreich. Unser Slogan „Safety First and Always“ spiegelt eine gelebte Kultur wider. Großer Fokus liegt aktuell auf dem Thema Stapler- sowie Maschinensicherheit. Als alkoholproduzierendes Unternehmen sehen wir selbstverständlich auch unsere Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern sowie der Gesellschaft. Durch gezielte Kampagnen treiben wir auch diesbezüglich einen Sensibilisierungsprozess voran.“

Stefan Hemetsberger-Nindl,
National Safety and Health Manager



GESAMTUNFÄLLE 2022

31



5

PRODUKTION



2

VERKAUF

UMGESETZTE MASSNAHMEN 2022

LOGISTIK

- Ein Onboarding-Programm für Saisonarbeitskräfte und neue Mitarbeiter, um sicher in die Saison zu starten
- Evaluierung der Verkehrssituation an jedem Standort, um Vorfälle mit Staplern und Fußgängern zu vermeiden

AUFTRAGNEHMER-SICHERHEIT

- Zusammenführen aller zugänglichen Informationen von Auftragnehmer-Tätigkeiten in einer Datenbank und Verbesserung der Zusammenarbeit mit den beteiligten Abteilungen

SAFETY LEADERSHIP

- Weiterentwicklung und Erneuerung des „verhaltensbasierten Sicherheitssystems“ im Unternehmen
- Ausweiten und integrieren des Safety Leadership-Trainings bei Schulungen für Führungskräfte

VERKEHRSSICHERHEIT

- Erhöhung der Mindeststandards für die Sicherheitsausstattung von LKW und PKW

PSYCHISCHE BELASTUNGEN

- Evaluierung psychischer Belastungen im gesamten Bereich der Technik und Produktion
- „G'sund im Job“ – Trainingsreihe für Führungskräfte und Erweiterung des psychologischen Netzwerks

RISIKOREDUZIERUNG

- Nachverfolgung des Risk-Registers und aller Vorfälle mit hohem Verletzungspotenzial
- Durchführung von Bow-Tie-Analysen im Bereich der Produktion, Auftragnehmer-Sicherheit, Safety Leadership und Verkehrssicherheit





**ZUM WOHL
UNSERER KUNDEN**

„Unser Ziel als Brau Union Österreich ist es, den Biermarkt für unsere Kunden und Konsumenten durch nachhaltiges Handeln stetig zu verbessern. Dies erfolgt sowohl mit starkem Fokus auf den regionalen Einkauf unserer Rohstoffe, als auch über unsere ambitionierten Ziele in der Nachhaltigkeitsagenda. Mit laufenden Investitionen in unsere Brauereien werden wir hier einen entsprechenden Beitrag dazu leisten.“

Simon Steyrl, Director Geschäftsfeld Lebensmittelhandel

Unsere rund 49.000 Kunden in Gastronomie und Lebensmittelhandel können auf beste Qualität und auf individuelles Service vertrauen. Die Brau Union Österreich ist im ganzen Land regional verankert und somit überall in der Nähe des Kunden. Österreich ist unser mit Abstand wichtigster Markt, aber auch außerhalb des Landes sind wir mit österreichischer Qualität erfolgreich – z. B. mit dem Gösser NaturRadler, der sich besonders in Deutschland immer größerer Beliebtheit erfreut.

UNSER AUFTRAG: BEGEISTERTE KUNDEN

Kunden und Konsumenten stehen bei der Brau Union Österreich im Mittelpunkt. Wir pflegen langfristige, vertrauensvolle Beziehungen. Unsere Marken kommunizieren wir klar und transparent und wir punkten mit dem dichtesten Versorgungsnetz sowie der schnellsten Schanktechnik Österreichs.

MARKT UND INNOVATIONSFÜHRER

So einzigartig und vielfältig wie Österreichs Regionen sind auch unsere Biermarken. Marktführerschaft bedeutet, mit mehr als 100 Biersorten für jeden Geschmack und jede Gelegenheit das richtige Bier anbieten zu können. Durch Marktforschung und langjährige Erfahrung definieren wir die Hauptkonsummotive und bieten für jeden Anlass das richtige Bier – mit, aber verstärkt auch ohne Alkohol. Marktführerschaft bedeutet auch Innovationsführerschaft: Wir arbeiten konsequent an neuen Produkten, noch kundenfreundlicherem Service und noch besseren Schankanlagen.

NEUES ENTDECKEN. VIELFALT GENIESSEN. WERTE SCHAFFEN.

Mit unserer Arbeit schaffen wir eine Win-win-Situation für Konsumenten, Kaufleute und Kunden. Wir nehmen unsere Rolle als Category Leader ernst und wollen dem Konsumenten ein positives Einkaufserlebnis bieten. Durch unsere innovativen Produkte z. B. im aufstrebenden alkoholfreien Bereich oder in der Kategorie Cider tragen wir zum Wachstum unserer Kunden bei.

Auch durch unser Know-how bei der Weiterentwicklung der Getränke Kategorien Bier und Cider oder punkto Bedürfnisse von Konsumenten und Shoppern können wir einen Mehrwert bieten. Wir beobachten den Markt und entwickeln laufend neue Produkte und Services. So demonstrieren wir Nähe zu unseren Kunden.

INDIVIDUELLER SERVICE

Kundenservice bedeutet für uns z. B., dass wir unseren Kunden das Bestellen so einfach wie möglich machen. Gastronomen können rund um die Uhr einfache Online-Bestellungen über das Brau Union. plus-Portal (B+) durchführen, rufen je nach Wunsch zu vereinbarten Zeiten an oder nehmen Bestellungen per Fax oder E-Mail entgegen. Es bedeutet, dass wir bei Bedarf innerhalb von 24 Stunden liefern und dass unsere Kunden individuelle Werbemittel online erstellen können.

„Nachhaltigkeit in der Gastronomie beginnt beim Gebinde – hierbei steht insbesondere Fassbier an erster Stelle. Darüber hinaus setzen wir sowohl in unserem Zustellfuhrpark als auch im Dienstwagenbereich unserer Außendienstmitarbeiter auf möglichst umweltfreundliche Lösungen – von Biogas bis Elektromobilität.“

Markus Kapl, Director Geschäftsfeld Gastronomie

Unser Schankservice begleitet unsere Kunden von der Planung bis zur Montage, Inbetriebnahme und laufenden Wartung. Unsere Schankanlagen sind effizient und energiesparend. Die neueste Innovation BLADE – ein Theken-Zapfsystem von geringer Größe, kommt etwa ohne CO₂ aus: Das Bier, das sich in einem separaten Schutzbehälter befindet, wird mit Luft aus dem Fass gedrückt, ohne dass es aber mit Luft in Berührung kommt. Für die 8-Liter-Fässer gibt es eine Recycling-Vereinbarung mit der ARA. Auch bei Events handeln wir ökologisch sowie sozial verantwortungsvoll und verwenden, wo möglich, Mehrwegbecher.



BEST PRACTICE

Wir haben auch im Jahr 2022 unser bestehendes Angebot mit vielfältigen Innovationen erweitert. Mit unserem bestehenden Sortiment an sowohl saisonalen als auch alkoholfreien Bieren verfolgen wir weiterhin unseren eingeschlagenen Weg und fördern mit unserer Produktpalette „natürlich alkoholfrei“ den verantwortungsvollen Genuss.

Der Trend nach einem ausgewogenen Lebensstil und bewussten Alkoholkonsum geht nicht nur aus der Marktforschung hervor, zusätzlich unterstreichen die Ergebnisse des Bierkulturberichts, dass mit 27 % circa ein Viertel der Österreicher gerne zur alkoholfreien Alternative greift. Gleichzeitig erweitern wir stetig unser Angebot an Bieren, um einerseits dem Trend nach einem bewussterem Alkoholkonsum zu folgen und andererseits die Bedürfnisse der Konsumenten nach saisonalen Spezialitäten zu decken.

GÖSSER NATURHELL 4 %

Das neue Gösser NaturHell 4 % vereint die Bedürfnisse vieler Konsumenten – vollmundig und süffig bei nur 4 % Alkohol ist es ein gut trinkbares und etwas leichteres Bier. Eine besondere Bierinnovation in der Kategorie „Session Lager“ Bier als neuer Alltagsbiertyp belebt somit nachhaltig den heimischen Biermarkt. Unsere innovative Braukunst garantiert einzigartigen Biergenuss durch beste Rohstoffe.

CHRISTKINDL ZWICKLBOCK

Mit ÖGZ-Gold in der Kategorie Bock- und Starkbier ausgezeichnet, präsentiert sich der Christkindl Zwickbock der Brauerei Schwechat kräftig naturtrüb, in sattem Honiggelb mit einem Aroma tropischer Früchte. Laut aktuellen Bierkulturbericht genießen rund 20 % der Österreicher gerne Bock- oder Starkbier als saisonale Spezialität, vor allem in der Weihnachtszeit.

SCHLIESSLICH BIETEN WIR MIT UNSEREN BIERN IN BESTER BIO-QUALITÄT EIN ANGEBOT, DAS DER KONSUMENT AUCH IM NACHHALTIGEN SINNE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN KANN. DAZU ZÄHLEN ETWA DAS FOHRENBURGER BRAUMEISTER BIO HOFBIER, DAS SCHLADMINDER BIO ZWICKL ODER AUCH DAS WEIZENBIER SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE BIO.

PRODUKTSICHERHEIT UND GESUNDHEIT

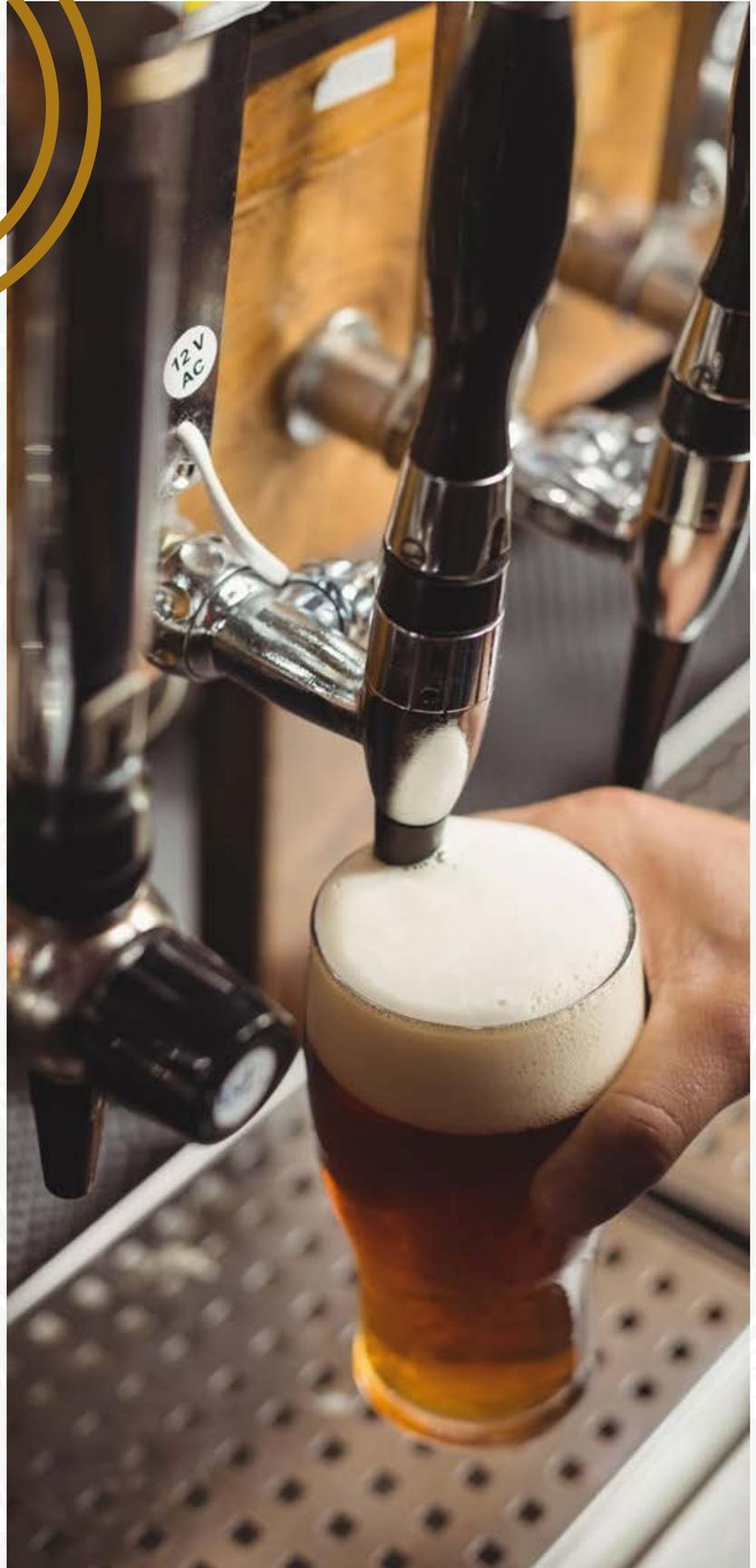
Sichere und gesunde Produkte in bester österreichischer Qualität – das bieten wir unseren Konsumenten. Die Qualität unserer Erzeugnisse kontrollieren und bewerten wir kontinuierlich in unseren Labors. Mit HACCP-Systemen werden potenzielle Gefahren analysiert und Präventivmaßnahmen eingeleitet. Alle unsere Produkte sind gentechnikfrei, zudem verfügen sieben Betriebe über eine Zertifizierung nach dem IFS-Standard, dies ist ein internationaler Lebensmittelsicherheits-Standard. Die Brauerei Schladming bietet Biere an, die mit dem österreichischen BIO-Austria-Siegel ausgezeichnet sind. Die Reste der Biererzeugung, Treber genannt, werden in der Landwirtschaft als Futtermittel und als Energieträger für die Biogaserzeugung verwendet.



0%
alc.

„Durch die tolle Zusammenarbeit mit unseren starken Partnern, mit einem neuen großen HUB-Lager, dem großen Engagement unserer Mitarbeiter und neuen Kollegen mit großem Fachwissen, konnten wir unser Produktangebot im Süden Österreichs in den Bereichen alkoholfreie Getränke, Wein und Spirituosen massiv ausweiten. Das ist bei unseren Kunden in der Gastronomie nicht nur auf große Akzeptanz gestoßen, sondern hat die partnerschaftliche Zusammenarbeit noch weiter intensiviert! Dieses nun noch breitere Sortiment und die stetige Weiterentwicklung unserer Bestellplattform hilft unseren Kunden in der Warenbestellung und Beschaffung Zeit zu sparen und diese effizienter zu nutzen. Und wir schonen dabei auch die Umwelt, da die Zustellung der gesamten Getränkepalette in bewährter Qualität mit nur einer Lieferung abgewickelt werden kann.“

Christian Payrhuber,
Verkaufsdirektor Gastronomie
der Region Süd



INNOVATIONEN 2022

Wir sind auch im Jahr 2022 mit zahlreichen alkoholfreien Alternativen dem Trend zu einem ausgewogenen Lebensstil gepaart mit verantwortungsvollem Biergenuss gefolgt. Mit unserem vielfältigen Sortiment decken wir die ebenso individuellen Bedürfnisse unserer Kunden ab und stehen nachhaltig für einen sowohl natürlichen als auch gesundheitsbewussten Bierkonsum.

GÖSSER NATURRADLER EXTRA-FRISCH ZITRUS-MIX

Mit unserer Limited Edition für die warme Jahreszeit haben wir einen innovativen Durstlöscher mit einer extra frischen Mischung aus sonnengereiften Zitronen, Orangen, Grapefruits und Limetten – der mit nur 2,9 g Zucker pro 100 ml und ohne künstliche Zusatzstoffe – überzeugt.

GÖSSER NATURRADLER HIMBEER-RHABARBER

Im Jahr 2021 haben wir unser Sortiment um die erfrischende Sommeredition des Gösser NaturRadler 0,0 als Limited Edition erweitert. Ohne künstliche Zusatzstoffe oder Süßungsmittel wird der alkoholfreie Radler aufgrund großer Beliebtheit nun dauerhaft erhältlich sein und bietet in jeder Situation und Tageszeit eine verantwortungsvolle Alternative.

ZIPFER HOPS GRAPEFRUIT

Die alkoholfreie Alternative HOPS Grapefruit erweitert die Sortenvielfalt unserer „natürlich alkoholfrei“ Produktpalette und eignet sich mit dem herb-süßen, erfrischenden Geschmack perfekt als ideale Begleitung in den Sommermonaten.

SCHWECHATER ALKOHOLFREI AUS DER DOSE

Das Schwechater Alkoholfrei erweitert unsere Produktvielfalt und ist in der praktischen 0,5-L-Dose für unterwegs erhältlich. Ein Biergenuss, der nicht nur Schwechater-Fans begeistern wird, sondern auch neue Konsumenten auf den Geschmack bringen kann. Alkoholfreies Bier ist isotonisch und daher der ideale Durstlöscher nach dem Sport – bereits ein Fünftel (19 %) der Österreicher greifen nach dem Sport gerne zur alkoholfreien Variante.

PREMIUMBIER ZIPFER NATURHOPFEN PILS

Unser mehrfach ausgezeichnetes Zipfer mit seinem feinerben Pilsgenuss ist nun auch in der 0,5-L-Mehrwegflasche im Handel erhältlich. Laut aktuellem Bierkulturbericht ist Pils die zweitbeliebteste Biersorte in Österreich, fast jeder zweite Österreicher (45 %) trinkt gerne Pils. Um auf die Bedürfnisse der österreichischen Bierliebhaber zu reagieren, ist das Premiumpils mit seiner zarten, durchgehenden Hopfennote nun flächendeckend erhältlich.

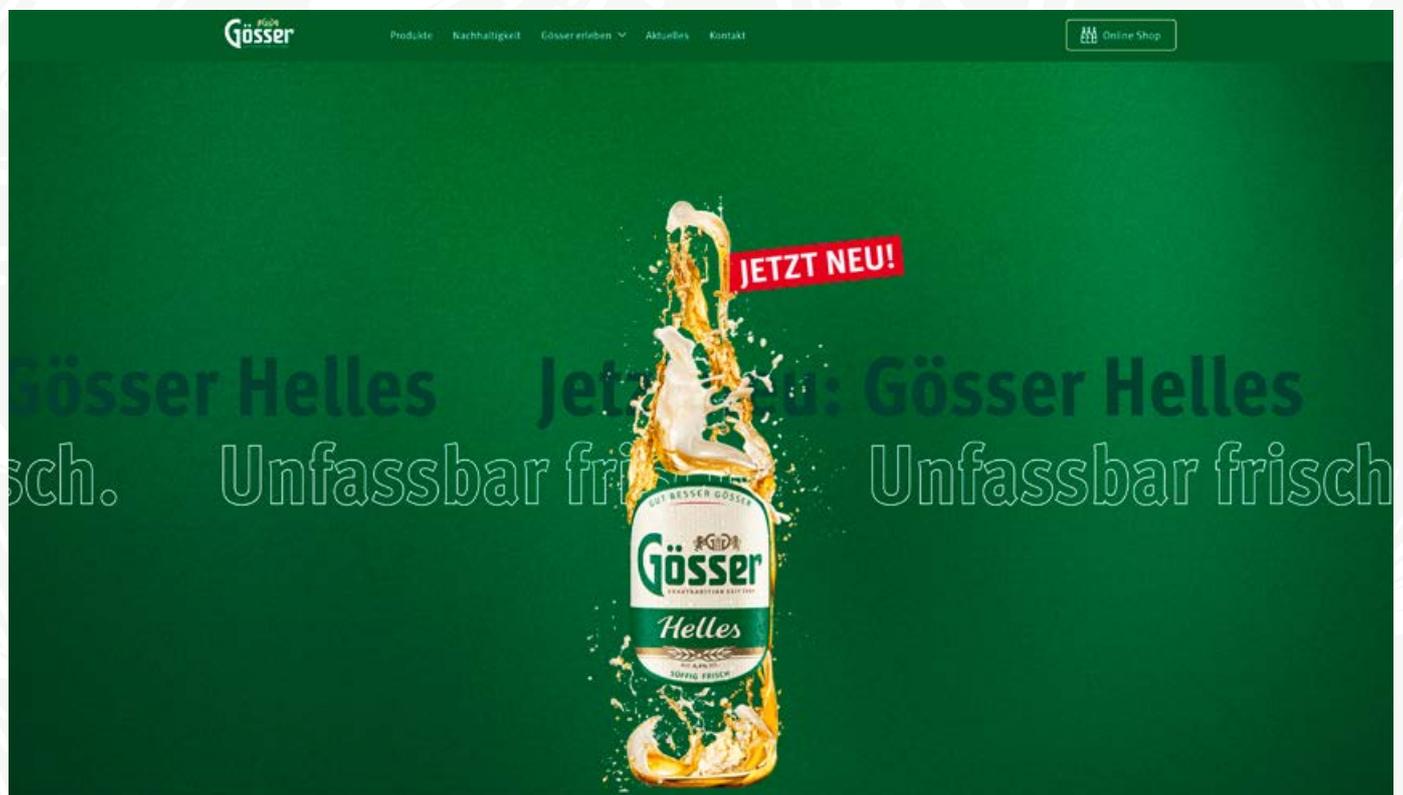
AUSBLICK UND INNOVATIONEN 2023

Auch für das Jahr 2023 können wir mit Sicherheit sagen: Das Segment für Biermischgetränke wie Radler oder alkoholfreie Getränke wird stetig größer, wie auch unser Marketing Director Michael Wallner beobachtet. Das unterstreicht zusätzlich sowohl die Nachfrage als auch das Meinungsbild der Österreicher – beinahe jeder zweite (45 %) findet, dass es angesehen geworden ist, alkoholfreies Bier zu trinken. Dazu zeigen die Ergebnisse des aktuellen Bierkulturberichts, dass ein Viertel der Österreicher (27 %) gerne zu alkoholfreiem Bier greift.

Zudem werden wir mit bierigen Innovativen unser Sortiment erweitern. Damit schaffen wir die Balance zwischen alkoholfreien Erfrischungen und zum Beispiel mit dem Gösser NaturHell 4 % süffige, gut trinkbare und leichtere Biere.

SÜFFIGE INNOVATION

Gösser Helles bringt Frische ins Glas: Das neue Gösser Helles steht für frischen, hellen Biergenuss und ist ein süffiges, gut trinkbares und gleichzeitig auch etwas leichteres Bier. Es überzeugt als Vollbier mit 4,4 % Vol. Alkohol bei einer Stammwürze von 11,1 Grad Plato und zählt damit zu einer leichteren Erfrischung mit dezent hopfigen Duft. Auch unser Marketing Director Michael Wallner bestätigt, dass sich das Konsumentenverhalten ändert und ein ausgewogener Lebensstil für viele Menschen an Bedeutung gewinnt. Unser neues Gösser Helles wird diesen Bedürfnissen gerecht werden und wird in unterschiedlichen Varianten sowohl im Handel als auch in der Gastronomie erhältlich sein.





ZUM WOHL DER GESELLSCHAFT

NACHHALTIG ZU HANDELN HEISST AUCH ZUM WOHL DER GESELLSCHAFT ZU HANDELN. DAS BEDEUTET FÜR DIE BRAU UNION ÖSTERREICH:

- *Arbeitsplätze in Österreich zu schaffen*
- *die österreichische Bierkultur nach sozialen und ökologischen Maßstäben zu leben und weiterzuentwickeln*
- *Produkte in bester Qualität anzubieten*
- *verantwortungsvollen Genuss zu forcieren*
- *neue Partnerschaften zu knüpfen, um die Nachhaltigkeit in allen Bereichen voranzutreiben*
- *Ethik und Compliance als wesentlichen Teil unserer Geschäftstätigkeit zu leben*

WAS WIR DER GESELLSCHAFT ZURÜCKGEBEN

Wir sind in vielen Regionen unseres Landes verankert und schaffen damit rund 2.700 Arbeitsplätze. Wir tragen Verantwortung für unsere Mitarbeiter und bieten einen sicheren Arbeitsplatz und Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

Mit unseren Marken sind wir seit jeher in den verschiedensten Bereichen als Sponsor tätig – als Unterstützer der UEFA Champions League, als Partner des Austria Ski Teams oder als Sponsor von österreichischen Fußballvereinen. Bei diversen Musikveranstaltungen sind wir als Sponsor mit an Bord und stehen den Organisatoren tatkräftig zur Seite. Zudem fördern wir Brauchtum und Volkskultur durch viele Aktivitäten und Partnerschaften in den verschiedensten Regionen des Landes. Als Produzent alkoholischer Getränke ist für uns eines klar: Wir legen großen Wert auf den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol – etwa auf den Jugendschutz und die Aufklärung rund um die Gefahren von Alkohol im Straßenverkehr. Wir halten uns an die strengen gesetzlichen und auch an die selbst auferlegten Vorgaben der HEINEKEN „Rules on Responsible Communications“ siehe:

<https://www.theheinekencompany.com/our-company/how-we-run-our-business/code-conduct>



CONTENTS

	Page
INTRODUCTION	
Our values and We Are HEINEKEN	1
What is the Code?	2
OUR CODE	
WE ADVOCATE FOR RESPONSIBLE CONSUMPTION	
Responsible consumption	3
WE RESPECT PEOPLE AND THE PLANET	
Health and safety	4
Human rights	4
Discrimination and harassment	5
Environment	5
WE CONDUCT BUSINESS WITH INTEGRITY AND FAIRNESS	
Competition	6
Bribery	6
Gifts, entertainment, hospitality and donations	7
Money laundering and sanctions	7
Conflicts of interest	8
Business partners	8
WE SAFEGUARD OUR COMPANY'S ASSETS	
Use of company resources	9
Fraud	9
Privacy and data protection	10
Intellectual property and confidential information	10
Insider dealing	11
Responsible communications	11
YOUR RESPONSIBILITIES	
What are your responsibilities?	12
What to do when in doubt?	12
Speak Up	12
Non-retaliation	12
Disciplinary measures	13
Questions?	13

BEST PRACTICE

VORREITER DURCH NACHHALTIGES ENGAGEMENT

GREEN BRANDS AUSTRIA SIEGEL

Die Brau Union Österreich setzt in allen Geschäftsbereichen entlang der Wertschöpfungskette zahlreiche Nachhaltigkeitsprojekte um, von den Rohstoffen auf den Feldern bis hin zu den Kunden und Konsumenten. Durch das hohe Engagement und kontinuierliche Optimierungen im Brauprozess wurde das Unternehmen erneut mit dem Green Brands Austria Siegel ausgezeichnet. Für den Verbraucher dient das Gütesiegel als ein sicherer Anhaltspunkt zur verantwortungsvollen Arbeits- und Produktionsweise im Unternehmen.

AUSZEICHNUNG ÖKOPROFIT

Ein weiteres Vorzeigebeispiel ist das Engagement für Nachhaltigkeit in der Brauerei Puntigam. Die innovativen Umweltmaßnahmen wie die Optimierung der Abfalltrennung, Energieeinsparungen durch die Installation eines Wärmetauschers in der CO₂ Rückgewinnungsanlage oder die Photovoltaikanlagen wurden zum wiederholten Mal mit dem ÖKOPROFIT ausgezeichnet. Die Abläufe in der Brauerei effizienter und somit umweltschonender zu gestalten ist ein grundlegender Bestandteil der täglichen Arbeit in der Brauerei, wodurch die Ziele im Einklang mit dem Umweltprogramm ÖKOPROFIT der Stadt Graz stehen.

GÜTESIEGEL FÜR „NACHHALTIGES ENGAGEMENT 2023“

Das Bewusstsein ihrer sozialen und ökologischen Verantwortung unterstreicht die Brau Union Österreich mit ihrem Pioniergeist, der sich in diversen Projekten wie die Nutzung erneuerbaren Energien durch Photovoltaik-Anlagen, biogene Abwärme aus der Bierproduktion, Wasserkraft oder selbst erzeugtes Biogas aus Brauereiabfällen widerspiegelt. Für die umfangreichen Bestrebungen wurde die Brau Union Österreich mit dem Gütesiegel „Nachhaltiges Engagement 2023“ ausgezeichnet, was vom Institut für Management und Wirtschaftsforschung vergeben wurde.

GREEN BRANDS AUSTRIA SIEGEL



ÖKOPROFIT



NACHHALTIGES ENGAGEMENT



NEUESTE STUDIE* – BIERKULTURBERICHT 2022 ÜBER DIE KONSUMENTRENDS: ALKOHOLFREI, REGIONAL UND NACHHALTIG

Bereits zum 14. Mal gab die Brau Union Österreich eine Studie zur österreichischen Bierkultur 2022 beim market Marktforschungsinstitut in Auftrag. Ziel der Studie ist es, eine Bestandsaufnahme zum Thema Bier in Österreich zu erhalten sowie potenzielle Trends zu identifizieren. Die Ergebnisse zeigen folgende Entwicklungen:

Der aktuelle Bierkulturbericht 2022 enthüllt, dass das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol in der Gesellschaft angekommen ist. Alkoholfreies Bier gewinnt sowohl in puncto Genuss als auch in puncto Ansehen klar an Bedeutung hinzu. Mit einem Plus von 12 Prozentpunkten (57 %) ist sich die absolute Mehrheit sicher, dass alkoholfreies Bier an Ansehen gewonnen hat. Die positive Veränderung zeigt sich auch im Genuss von alkoholfreiem Bier: Mittlerweile trinken 28 % gerne alkoholfreies Bier, bei den 18- bis 29-Jährigen sind es sogar 32 %. Mit der markenübergreifenden Initiative „natürlich alkoholfrei“ präsentiert die Brau Union Österreich ihre vielfältige Produktpalette an 0,0 Bieren und wird zunehmend zu einem Spezialisten für alkoholfreie Biere. Das breite Spektrum an alkoholfreien Bieren fördert so den Trend zu verantwortungsbewusstem Konsum.

Regionalität hat für die Österreicher einen unverändert hohen Stellenwert. 80 % der Österreicher geben an, dass das Angebot von regionalen Bieren für die heimische Bierkultur sehr wichtig ist. Es wird sehr gerne zu regionalem Bier gegriffen, denn Bier ist für viele ein Stück Heimat. Darüber hinaus sehen knapp zwei Drittel der Österreicher den Vorteil, dass regionale Biere auch mit regionalen Rohstoffen gebraut werden. Als positiv wird auch die Unterstützung der heimischen Bauern durch regionale Bierspezialitäten gesehen (79 %), wie die Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen (78 %) oder die Umweltfreundlichkeit durch kürzere Transportwege (78 %). 70 Prozent der Befragten in der Studie zum Bierkulturbericht geben an, dass sie regionales Bier sehr gerne konsumieren.

Das Thema Nachhaltigkeit rückt für Konsumenten immer stärker in den Fokus, wie die repräsentative Studie zum Bierkulturbericht 2022 belegt. Viele sehen als Kriterien für eine verantwortungsvolle und nachhaltige Bierproduktion unter anderem die Vermeidung langer Transportwege (64 %), die Verwendung regionaler Rohstoffe (59 %), die Einhaltung von Umweltschutzauflagen (45 %) oder die Reduzierung des CO₂-Ausstoßes der Produktion (38 %). Insgesamt 76 % der Befragten geben an, dass es ihnen wichtig ist, dass Brauereien zukünftig CO₂-neutral brauen. Zudem legen Österreicher Wert auf Recycling und darauf, dass Bier in Mehrwegflaschen verkauft wird (61 %) und Verpackungsmaterial zu 100 % wiederverwendbar ist (54 %).

Eine spannende Entwicklung zeigt sich auch im Informationsbedarf der Konsumenten. Denn 45 % der Österreicher wünschen sich laut der Studie mehr Informationen zu nachhaltigem Bier. Insbesondere die Herkunft der Rohstoffe (70 %), Recycling (53 %) und Transportwege (53 %) sind für die Befragten interessant. Schließlich sind weitere Umweltaspekte wie der CO₂-Fußabdruck, der Energieverbrauch (41 %) und auch der Wasserverbrauch (39 %) von Interesse.

Die Bedeutung von Bier für die österreichische Getränkemkultur ist ebenfalls unverändert hoch, was auch der aktuelle Bierkulturbericht untermauert. Knapp 90 % aller Österreicher sehen Bier als wichtig bis sehr wichtig für die österreichische Kultur an. In guter Gesellschaft wie beim Grillen, beim Feiern oder beim Treffen mit Freundinnen und Freunden wird Bier gerne konsumiert. Während das Märzen (56 %), gefolgt von Pils (41 %) und Zwickl (37 %) die beliebtesten Biersorten sind, verzeichnet auch der Radler einen Aufwärtstrend: 23 % der Österreicher trinken laut den Studienergebnissen sehr gerne Radler.

**market Marktforschungsinstitut hat im Auftrag der Brau Union Österreich diese Studie zur Bierkultur in Österreich erarbeitet, um aktuellen Entwicklungen und Trends in der österreichischen Bierkultur auf den Grund zu gehen.*

BRAU UNION ÖSTERREICH UNTERSTÜTZT „AMUSE BOUCHE“



Die Brau Union Österreich hat es sich zum Ziel gesetzt, Österreich zum Land mit der besten Bierkultur Europas zu machen – verantwortungsbewusst und nachhaltig. Dabei sind nachhaltige Partnerschaften und die Vernetzung mit unseren Kunden in der Gastronomie essenziell, um die Lehrlingsförderung aktiv zu forcieren. Eine langjährige Partnerschaft in diesem Bereich besteht mit Amuse Bouche, der außergewöhnlichen Lehrlingsförderung der Spitzenhotellerie und Spitzengastronomie.

Das gemeinsame Ziel ist es, einen unterstützenden Beitrag zu leisten und aufstrebenden Menschen eine moderne wie auch praxisnahe Vorbereitung für die bevorstehende Abschlussprüfung zu bieten. Aus diesem Grund wurde 2021 die Amuse Bouche Challenge ins Leben gerufen, die 60 ausgewählten Lehrlingen eine besondere Förderung und Zugang zu Know-how und Netzwerken ermöglicht.

Nach pandemiebedingter Pause konnte der Wettkampf der Top-Lehrlinge 2022 wieder durchgeführt werden: Auftakt war eine erfolgreiche Vorrunde im Hotel Savoyen in Wien.

Die lange Wartezeit wurde vom Amuse Bouche-Team optimal genutzt: die Amuse Bouche Challenge ermöglichte es engagierten Lehrlinge aus der Wiener Gastronomie und Hotellerie, den Auswirkungen der pandemiebedingten, temporären Schließungen entgegenzuwirken. Fachwissen, vermittelt von namhaften Experten und Erlebnisse, die nachhaltig in Erinnerung bleiben – das außergewöhnliche Konzept begeistert die Jugendlichen ebenso wie die Lehrbetriebe. Das Ziel war und ist es, engagierten Lehrlingen Fachwissen und -können für die Lehrabschlussprüfung auf inspirierende Weise zu vermitteln und darüber hinaus Perspektiven für ihre berufliche Zukunft aufzuzeigen.

Die aufgebauten Kompetenzen im Rahmen der Amuse Bouche Challenge sollen von den Lehrlingen genutzt werden, um Konsumenten in der Beratung auch alkoholfreie Alternativen anbieten zu können. Der Trend zu alkoholfreiem Bier zeigt seit Jahren stetig nach oben und findet sich auch in der breiten, alkoholfreien Produktpalette der Brau Union Österreich wieder.

UMGESETZTE MASSNAHMEN 2022

CRAFT BEER FEST IN WIEN UND DIE ESELRETTUNG

2022 wurde ein Augenmerk auf das „Craft Beer Fest“ gelegt – hier stehen handwerklich produzierte Bierspezialitäten aus heimischen Braumanufakturen sowie internationalen Kreativbrauereien im Mittelpunkt. Auch die Brau Union Österreich war mit ihren Spezialitäten vertreten. Die Einnahmen aus der Verkostung wurden an die Eselrettung Österreich gespendet. Aber Spenden sind nur ein Teil der bierigen Unterstützung: Ein Teil der geretteten Esel finden auf den Weiden der Brauerei Göss eine kostenlose Unterkunft.

HONIG VOM DACH DER LINZER BRAUEREI

Im April 2022 wurden die bestehenden Bienenvölker vom Hauptsitz der Brau Union Österreich auf das Dach der Linzer Brauerei übersiedelt. Bereits 2021 waren die Linzer Bier Bienen fleißig. Im Dezember konnten 140 Gläser Honig – ausgezeichnet mit dem Qualitätszertifikat Gold – an das Rote Kreuz Oberösterreich gespendet werden. Mit Projekten wie der Bienenpatenschaft werden regionale und nachhaltige Werte gelebt und gleichzeitig die Bedeutung von Bienen und ihrer Bestäubungsleistung für ein funktionsfähiges Ökosystem in den Vordergrund gerückt.

G'WINNA TAMMA – „VON HIER KOMMT UNSER BIER“

Die Brauerei Puntigam in Graz ist ein etablierter und regional verankerter Partner der Grazer Gastronomie und dem Tourismus. Anlässlich des 75-jährigen Jubiläums des Zusammenschlusses der Brauerei Reininghaus am Steinfeld mit dem Braustandort in Graz-Puntigam wurde in der Sommersaison 2022 ein abwechslungsreiches Brauerei- und Biererlebnisprogramm umgesetzt. Neben dem Brauhandwerk wurde die Verwendung heimischer Rohstoffe sowie die Verbundenheit der Brauerei zur Stadt Graz und ihren Bürgern auf eine gesellige Art und Weise vermittelt. Für das präsentierte Brauerei- und Biererlebnisprogramm wurde die Brauerei Puntigam mit dem steirischen PR-Panther in der Kategorie Tourismus, Sport, Freizeit und Gesundheit ausgezeichnet.

GELEBTE VERANTWORTUNG MIT AMUSE BOUCHE

Die Brau Union Österreich unterstreicht ihre soziale Verantwortung und Engagement für einen verantwortungsvollen Genuss mit vielfältigen Initiativen sowie einem breiten Angebot alkoholfreier Alternativen. Dadurch wird nicht nur ein aktiver Beitrag zu den Sustainable Development Goals geleistet, in der Praxis zeigt sich der eigene Anspruch vor allem im Rahmen der Amuse Bouche Initiative, die schon viele Jahre begleitend unterstützt wird. Dieses Engagement fokussiert sich einerseits auf eine praxisnahe, erlebnisnahe Ausbildung aufstrebender Menschen und andererseits auf die Vermittlung einer Bierkultur mit Verantwortung. Für das Jahr 2022 haben die Lehrlinge ihr Können beim „Amuse Bouche Bierzapfwettbewerb 2022“ als ein Teil des „Wettkampfs der Top-Lehrlinge“ unter Beweis gestellt.

HOPS – EIN ERFRISCHENDES ENGAGEMENT

HOPS überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern zeichnet sich auch mit sozialem Engagement aus: mit Ende 2022 wurden rund 4.300 Liter HOPS, 9.300 Liter Heineken und 15.800 Liter Edelweiss Alkoholfrei an Caritas-Einrichtungen, Flüchtlingshäuser, Notunterkünfte und Co. verteilt und gespendet.



AUSBLICK 2023

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS ZUM WOHL DER GESELLSCHAFT

Die Brau Union Österreich engagiert sich nicht nur im Bereich Umwelt, denn nachhaltig zu handeln bedeutet auch, im Sinne der Gesellschaft zu handeln und soziale Verantwortung zu übernehmen. Das Unternehmen ist sich seiner Verantwortung bewusst und setzt auch im Jahr 2023 ein klares Zeichen: es wird großer Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol gelegt – was auch die breite Produktpalette an alkoholfreien Bieren belegt. Der Einsatz für verantwortungsvollen Konsum ist ein Beitrag zum Ziel 3 der „SDGs“, der globalen Nachhaltigkeitsagenda. Im Rahmen von Initiativen wie „Amuse Bouche“ oder gegenüber eigenen Mitarbeitern wird die eigene Verantwortung gelebt, gegenüber unseren Mitarbeitern mithilfe von internen Richtlinien zum Alkoholkonsum am Arbeitsplatz sowie Hilfsangeboten für Mitarbeiter mit Alkoholproblemen.

BIERIGE ERFRISCHUNGEN AM LINZ MARATHON

Am Oberbank Linz Donau Marathon ist Zipfer bereits seit 2019 als Sponsor mit dabei und sorgt für eine verdiente Erfrischung nach dem Zieleinlauf. Im Jahr 2023 wurden 70 Zipfer-Fässer zu je 50 Liter bereitgestellt, um den Flüssigkeitshaushalt der Teilnehmenden nach einer großartigen Leistung auszugleichen und ein freudiges Anstoßen auf den Erfolg zu ermöglichen. Zusätzlich wurden rund 15.000 Dosen HOPS mit Hopfenlimonade für die alkoholfreie Erfrischung in den Starter-Paketen bereitgestellt.

KUNDENPROJEKTE/SERVICES

Wie wir die österreichische Bierkultur stärken

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS ZUM WOHL DER GESELLSCHAFT

Unser Ziel ist es, die österreichische Bierkultur nach sozialen und ökologischen Herausforderungen zu gestalten und weiterzuentwickeln. Dabei geht es auch und vor allem darum, die Konsumenten in ihrem Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Biergenuss zu stärken. Wir lehnen Alkoholmissbrauch ab und setzen uns konsequent für Aufklärung, Information und Prävention ein. Unsere Werbe- und Marketingaktionen richten sich niemals an Jugendliche oder Kinder. Und wir wollen unsere Konsumenten überzeugen, dass beim Bierkonsum nicht die Quantität, sondern die Qualität den Genuss steigert – egal ob wir uns an junge Erwachsene beim Rock-Festival oder an Stammtischbesucher im Wirtshaus wenden. Immer wieder betonen wir die Bedeutung des verantwortungsvollen Umgangs mit Alkohol – bei allen großen Sport-Sponsorings platzieren wir entsprechende Botschaften, etwa auf den Gösser-Bannern im Wintersport und Puntigamer- oder Zipfer-Bannern beim Fußball. Die Marke Gösser als Partner des ÖSV war auch in der Saison 2022 bei Skirennen mit den CSR-Banden „Gösser Alkoholfrei“ präsent. Global sorgt Heineken bei der Formel 1 mit der Botschaft „When you drive, never drink“ für Aufsehen – natürlich auch in Österreich. Auch direkt auf den Etiketten der Biermarken hat der verantwortungsvolle Genuss Platz und diverse Marken warnen mit Symbolen direkt auf der Flasche vor Alkoholkonsum während Autofahrten oder während der Schwangerschaft.

Heineken verwendet auf der Verpackung das „Enjoy Responsibly“-Logo und Desperados verweist mit „Drink Responsibly“ auf den Verpackungen und diversen Websites auf weitere Informationen unter www.desperados.com. Heineken betreibt außerdem eine eigene Marketingkampagne zum Thema „Enjoy Heineken Responsibly“ und investiert 10 % des Media Budgets für dieses Thema.



„Das Konsumentenverhalten ändert sich. Ein ausgewogener Lebensstil mit bewussterem Alkoholkonsum wird für viele Menschen quer durch alle Altersgruppen immer wichtiger. Deshalb richten wir unseren Fokus nach wie vor auf alkoholreduzierte bzw. alkoholfreie Biere und Biermischgetränke. Mit dieser Vielfalt sprechen wir explizit Erwachsene an und unterstützen damit auch einen verantwortungsvollen Genuss untertags. Bei Sportsponsorings und Events ist die alkoholfreie Kategorie besonders relevant, weshalb wir diese Plattformen in dem Zusammenhang ganz besonders nutzen.“

Michael Wallner,
Director Marketing

Nähere Infos unter:

<https://www.desperados.com/at-de/alkohol-und-gesundheit/>
<https://www.edelweissbier.at/vernunft/>
<https://www.goesser.at/verantwortungsvoll-geniessen/>
<https://www.kaiserbier.at/verantwortungsvoller-genuss/>
<https://www.linzerbier.at/vernunft/>
<https://www.schladmingerbier.at/unser-wohl/>
<https://www.schleppe.at/alkohol-gesundheit/>
<https://www.schwechater.at/verantwortungsvoll-geniessen/>
<https://www.stibitzer.at/verantwortungsvoll-geniessen/>
<https://www.zipfer.at/verantwortungsvoll-geniessen/>

PRODUKTENTWICKLUNG MIT VERANTWORTUNG

Uns ist es wichtig, dass unsere Kunden und Konsumenten verstehen, wie wir arbeiten: So bieten wir etwa Brauereiführungen an, Besuche in den Braumuseen und Biersommelier-Ausbildungen in Kaltenhausen und Linz. Der Abschluss dieser fundierten Ausbildung berechtigt zur Führung der Berufsbezeichnung „Biersommelier/Biersommelière“ sowie des Biersommelier-Zeichens. Mittlerweile haben wir bereits 280 Biersommeliers ausgebildet.

Nähere Infos zur Biersommelier-Ausbildung unter

<http://www.kaltenhausen.at/bierkultur/biersommelier-ausbildung/>

BRAUEREISTANDORTE UND SPEZIALITÄTENMANUFAKTUREN DER BRAU UNION ÖSTERREICH AG

ALLE BRAUEREIEN

Von Zipf bis Göss, von Kaltenhausen bis Puntigam – jede Brauerei der Brau Union Österreich ist einzigartig. Manche blicken stolz auf eine jahrhundertelange Braugeschichte zurück, andere entstanden in der Blüte der Industrialisierung im 19. Jahrhundert und mussten sich in den Wirren des Ersten und Zweiten Weltkriegs beweisen. Eines haben sie alle gemeinsam: Sie verfolgen das Ziel des nachhaltigen Wirtschaftens. Auf den folgenden Seiten wollen wir Ihnen unsere Brauereien und ihr nachhaltiges Engagement kurz vorstellen.



Ausführliche Informationen finden Sie online unter www.brauunion.at

- Brauerei Falkenstein, Lienz
- Brauerei Fohrenburg, Bludenz
- Brauerei Göss, Leoben
- Brauerei Puntigam, Graz
- Brauerei Schladming
- Brauerei Schwechat
- Brauerei Villach
- Brauerei Wieselburg
- Brauerei Zipf
- Spezialitätenmanufaktur Hofbräu Kaltenhausen
- Spezialitätenmanufaktur Kaltenhauser Botschaft Fünfhaus, Wien
- Spezialitätenbrauerei Linzer Brauerei
- Spezialitätenbrauerei Schleppe, Klagenfurt



Brauerei **FOHRENBURG**, Bludenz

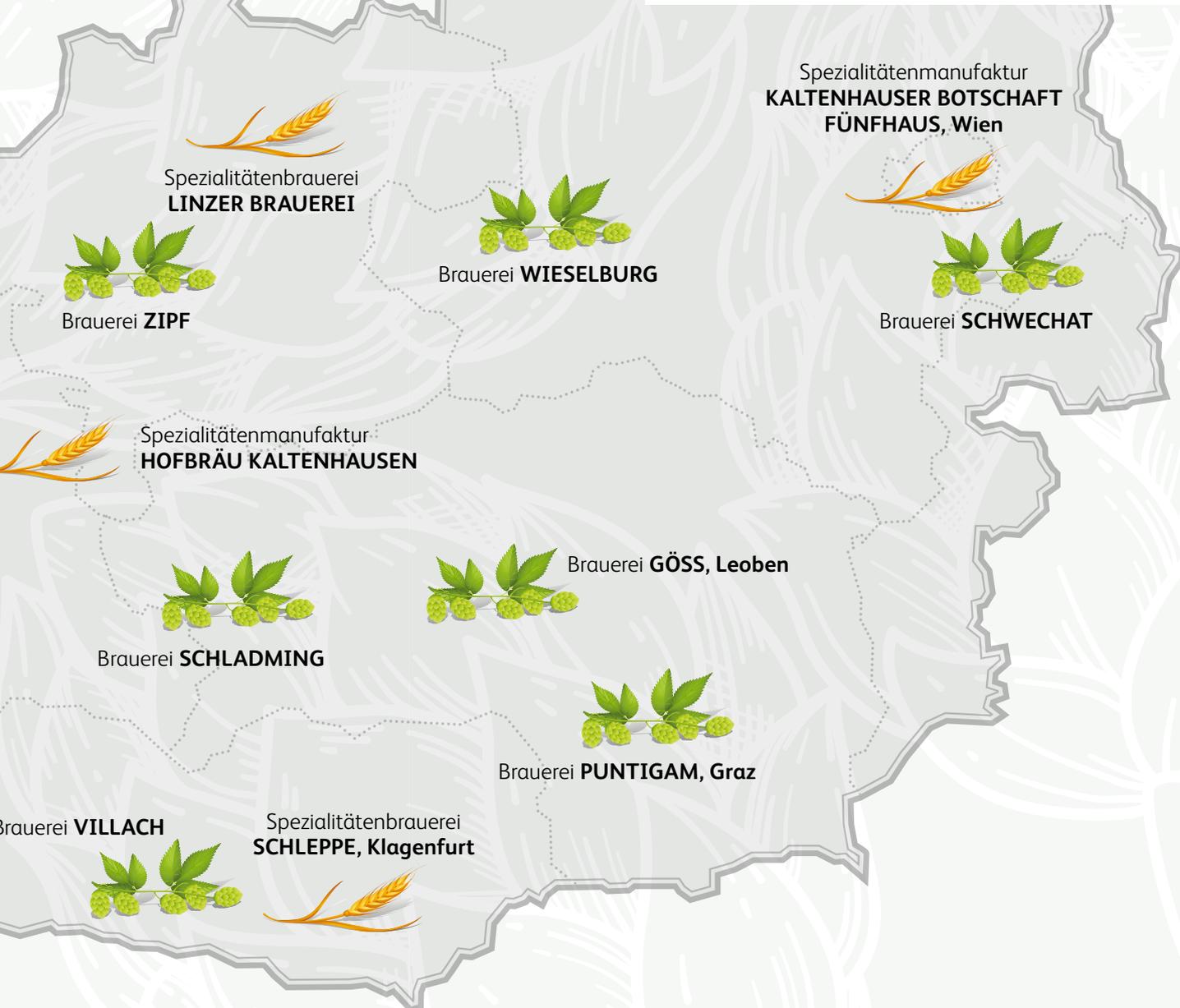
Brauerei **FALKENSTEIN**, Lienz

Brauerei FALKENSTEIN



Da sich vor allem der Flaschenanteil kontinuierlich erhöht, gibt es seit 2017 eine neue Abfüll- und Etikettieranlage. Für die Erneuerung der Transportbänder wurde die Flaschenabfüllhalle erweitert, 18.000 Flaschen können so pro Stunde abgefüllt werden.

- Verwendung von Leutschacher Hopfen, 100 % österreichischer Gerste und Wasser aus dem hauseigenen Brunnen.
- Kesselsteuerung: Die 2020 in Betrieb genommene Kesselsteuerung ermöglicht die optimale Regelung des Dampfdrucks (thermische Energie), der Brenneinstellung und Wasserversorgung für den Kessel. Die Energieeinsparungen zeigen sich seither bereits in unseren Aufzeichnungen.
- Brenner: Die 2020 durchgeführte Erneuerung des Brenners zeigt bereits eine deutliche Reduktion des Öl-Verbrauchs.



Brauerei FOHRENBURG



1881 gründete Ferdinand Gassner die „Bierbrauerei Fohrenburg“, gebraut wird nach dem Reinheitsgebot von 1516. Die Brauerei Fohrenburg hat erkannt: Regionalität in Bio-Qualität trifft den Zeitgeist. Das Braumeister BIO Hofbier ist ein Prosit auf unsere Region. Denn diese Bierspezialität wird zu 100 % mit bester Bio-Braugerste von Vorarlberger Bauernhöfen eingebraut. Für die Herstellung der verschiedenen Bierspezialitäten werden nur die besten Zutaten wie unbehandeltes kristallklares Quellwasser aus dem Silvretta-Arlberg-Massiv, natürliche hauseigene Hefe, bestes Weizen- und Gerstenmalz und edler Hopfen aus der Region verwendet.

Ziel ist in den nächsten Jahren, durch Optimierungen den Energieaufwand der Brauerei zu reduzieren, in dem in die Optimierung bestehender Anlagen und Prozesse investiert werden soll.

Weiters ist der Neubau einer Logistikhalle geplant. Die Umsetzung ist bis Ende 2022 geplant.

Brauerei GÖSS

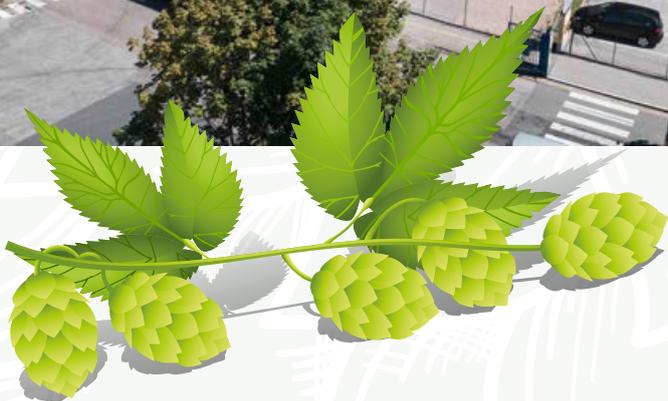


Durch zahlreiche Initiativen wird in der Brauerei Göss die Nutzung erneuerbarer Energieträger forciert und gleichzeitig der Verbrauch von Wärme, Strom und Kraftstoffen gesenkt.

- Rund 40 % des Wärmebedarfs werden aus der Abwärme eines benachbarten Holzverarbeitungsbetriebes gedeckt.
- Rund 50 % des Wärmebedarfs werden durch Biogas gedeckt, welches in der neuen Biertrebervergärungsanlage gewonnen wird.
- Weitere rund 5-10 % liefert Biogas aus der Abwasserreinigungsanlage.
- 100 % des Strombedarfs werden aus erneuerbaren Quellen gedeckt, gleichzeitig werden 90 % der Abwärme aus dem Brauprozess wiederverwendet.
- Bepflanzung mit jungen Rotbuchen für verbesserte Luftqualität

Bereits seit 2013 betreibt die Brauerei Göss eine rund 1.500 m² große Solaranlage und wurde 2016 dafür mit dem IEA SHC Solar Award für ihre herausragende Leistung im Bereich der Solarthermie ausgezeichnet.

Brauerei PUNTIGAM



Auch am Gelände der Brauerei Puntigam werden nachhaltige Projekte umgesetzt. Seit 2018 ermöglicht ein innovatives Konzept, die Abwärme aus dem Brauprozess für die Wärmeversorgung von 800 Wohnungen des benachbarten Brauquartier Puntigam zu nutzen. Nun soll am Standort auch mit der Kraft der Sonne gebraut werden.

Es wurde eine 7.000 m² große Photovoltaik-Anlage installiert. Mit Sonnenenergie aus dieser Anlage können nun 565 private Haushalte versorgt werden. 3.156 Module wurden auf einer Gesamtdachfläche von rund 14.000 m² installiert.

Durch die Fertigstellung der Eigenverbrauchsanlage, die mit 790 PV-Paneelen ausgestattet ist wird ca. 300.000 kWh/Jahr Strom erzeugt.

Die Investition einer neuen Waschmaschine bringt eine Reduzierung des spezifischen Wasserverbrauchs von 268 ml/Flasche auf ca. 160 ml/Flasche. Neben einer beträchtlichen Wassereinsparung wird auch ca. 25 % weniger Strom verbraucht.

Brauerei SCHLADMING



Die Brauerei Schladming ist eine regionale Spezialitätenbrauerei und wurde auf ein neues Energiekonzept umgestellt.

- Seit Dezember 2018 ist die Brauerei an das Schladminger Fernwärmenetz angeschlossen, welches ein Fünftel der notwendigen Energie liefert.
- Weiters wurde eine Pellets-Heisanlage installiert, um besonders aufwändige Prozesse ebenfalls aus nachhaltiger Energie speisen zu können.
- Seit Mitte des Jahres 2019 wird zur Gänze mit erneuerbarer Energie gebraut.
- Bio-Biergenuss mit 100 % österreichischen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau gibt es in den Sorten BioZwickl und Schladminger Schnee Weiße Bio.
- Am „Insa Bier“ brauen Mitarbeiter mit viel Liebe zum Detail und mit besten Rohstoffen. Der ausgezeichnete Geschmack wurde bereits mehrfach prämiert und es gab auch die Sonderausstellung „111 JAHRE INSA SCHLADMINGER BIER“.

Brauerei SCHWECHAT



Mit dem innovativen Abwärmeprojekt der Brauerei Schwechat werden rund 800 Tonnen CO₂ im Jahr eingespart. Für diese Vorreiterrolle nominierte TRIGOS die Brauerei 2020 für verantwortungsvolles Wirtschaften in Österreich.

- Senkung des spezifischen Wasserverbrauchs auf unter 2,6 hl Wasser/hl Bier
- Reduktion des Extraktverlusts auf technologisches Limit
- Einsatz eines Treberblowers anstelle von klassischem Kompressor zur Senkung des Stromverbrauchs
- Kontinuierliche Umrüstung der Beleuchtung auf LED-System (Produktion und Logistik)
- Optimierung der Kälteanlage durch Einsatz eines Ammoniak Trockners zur Reduktion des Stromverbrauches
- Energieeinsparung bei der Wärmeversorgung der Brauerei (Temperaturabsenkung am Wochenende)
- Absenkung der Temperatur im Bereich Folienschrumptunnel Dosentray
- Umstieg auf Recycling-Folie bei Tray-Verpackung
- Erstellung eines Baumkatasters zur sicheren Pflege und Erhaltung des Grünraums

Brauerei VILLACH



Seit Anfang 2019 wandelt auf dem Dach der Villacher Brauerei eine 5.400 m² große Photovoltaikanlage Sonne in Strom um.

Die Fläche, größer als ein Fußballfeld, deckt mehr als ein Drittel des Jahresenergiebedarfes der Brauerei ab. In Bier berechnet, werden jährlich 18 Millionen Flaschen Villacher Bier durch Sonnenenergie erzeugt. Damit zählt die Villacher Brauerei zu den Top 8 Solar-Brauereien weltweit.

- Durch die Erneuerung der Filtersteuerung wurden die Reinigungsprogramme überarbeitet und weiters der Wasserverbrauch reduziert.
- Durch die Übersiedlung der Verwaltung in ein anderes Gebäude konnten die genutzten Flächen reduziert werden. Dadurch und durch die bessere Wärmedämmung des Gebäudes wird Heizwärme eingespart.
- Fortsetzung und Erweiterung des Projekts „Kärntner Braugerste“, Ziel: Klimaschutz durch Regionalität.
- Um die Energieeffizienz zu verbessern, ist ein neuer Druckluftkompressor mit besserem Wirkungsgrad geplant, der auch durch Luftkühlung wassersparend ist.

Brauerei WIESELBURG

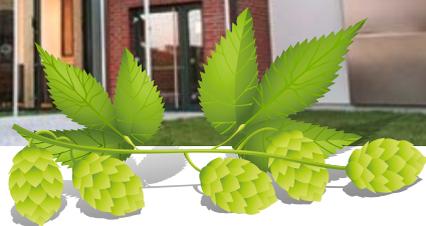
Auf dem Dach der Logistikhalle der Brauerei Wieselburg wurde 2021 eine neue Photovoltaikanlage errichtet. 3.200 m² Dachfläche stehen zur Verfügung, um ca. 200.000 kWh Strom pro Jahr zu erhalten. Das entspricht 5 % des gesamten Strombedarfes der Brauerei Wieselburg.

- Laufende Optimierungen in punkto Energieverbrauch z. B. durch Modernisierung Heizung Block A_B und Verwendung der abgegebenen Wärme aus dem Sudhaus für die Fußbodenheizung, etc.
- Laufende Reduktion des Stromverbrauchs durch die geplante Photovoltaikanlage auf dem Dach von Block C
- Geplante und umgesetzte Umweltprojekte wie Fischaufstiegshilfe nach neuesten ökologischen Kriterien, Aufforstung Wald im Bereich Zu- und Ablauf des Kraftwerks, Baumbepflanzung am Brauereigelände
- Projektstart Dampfkessel für Bioethanolverbrennung im 3. Quartal 2023: der bei der Erzeugung von alkoholfreiem Bier anfallende Bioethanol wird zukünftig in einem neuen Dampfkessel zur Energiegewinnung herangezogen. Damit können 23 % des thermischen Energiebedarfs der Brauerei von Erdgas zu Biotreibstoff abgetauscht werden.



- Start Projekt Fernwärmekopplung 2: zur Anbindung der Brauerei an ein neu zu errichtendes Biomasseheizwerk der Fa. Wibeba Holz GmbH zur Versorgung mit Dampf. Realisierung ist bis Q4/2024 geplant. Damit können dann insgesamt 77 % der thermischen Energie mit Biomasse bereitgestellt werden.

Brauerei ZIPF



Die Brauerei wurde 1858 in Zipf gegründet und steht für einzigartigen Biergenuss. Seinen besonderen Charakter und die aromatische Hopfennote verdankt das Bier der Verwendung von Rohstoffen höchster Qualität und der speziellen Hopfung nach ursprünglicher Art. Seit jeher braut die Brauerei Zipf mit frischem Naturhopfen.

- Senkung von Emissionen durch die Inbetriebnahme eines neuen Gas-Dampfkessels
- Überarbeitung und Neuausrichtung der Abfallwirtschaft
- Nutzung der Kälteenergie des Abfüllbieres zur Raumkühlung und gleichzeitige Biervorwärmung für die Flaschenabfüllung, um die Kondenswasserbildung an den Flaschen zu verhindern

- Erneuerung der Fischaufstiegshilfe zur Überwindung der Wehr für die Entnahme von Kühlwasser aus der Redl
- Errichtung einer Rückführung von Regenwasser über Versickerungsbecken ins Erdreich – 1. Teilabschnitt für den südöstlichen Bereich der Brauerei wurde fertiggestellt und der Bau eines Regenwasserkanals zur Ableitung in ein Rückhalte- und Versickerungsbecken ist abgeschlossen
- Optimierung Altöleentsorgung – Unterflurtank wurde stillgelegt
- Erneuerung von Aggregaten zur Druckluftherzeugung und Rückgewinnung der Abwärme für Heizung der Abfüll- und Logistikhallen
- Durch Optimierungen bei den Reinigungsschritten konnten die Spülwässer bei den Tankreinigungen deutlich gesenkt werden.
- Projekt „kieselgurfreie Bierfiltration über einen Biermembranfilter“ ist umgesetzt
- Errichtung einer Photovoltaik-Anlage auf dem Hallendach einer Logistikhalle geplant
- Fertigstellung des Retentionsprojektes zur Versickerung von Regenwasser aus dem Betriebsgelände in Planung
- Umsetzung des neuen Verkehrskonzepts für mehr Sicherheit am Schulweg zur Zipfer Volksschule für 2023 geplant

Spezialitätenmanufaktur HOFBRÄU KALTENHAUSEN

Gegründet 1475, ist die Brauerei in Kaltenhausen die älteste Salzburgs. Klarstes Felsquellwasser von den Barmsteinen und unterirdische Kalträume begünstigten in Kaltenhausen die Herstellung und Lagerung von Bier in besonderer Weise. Seit 2011 widmet sich der Standort mit einer feinen Spezialitätenmanufaktur und einem Schulungszentrum ganz der Bierkultur.

- Handwerkliche Bierherstellung
 - Verwendung von bestem unbehandeltem Wasser, Hopfen aus dem Mühlviertel und fast ausschließlich österreichischer Gerste
 - Ausbildungsstätte für Biersommeliers (laufende Kursangebote das ganze Jahr)
 - Regionaler Arbeitgeber mit besonders vielen langjährigen Mitarbeitern
- Die installierte E-Tankstelle am Standort bietet den Besuchern des Braugasthofes die Möglichkeit, ihr E-Bike oder E-Auto während ihres Aufenthaltes aufzuladen.



Spezialitätenmanufaktur KALTENHAUSER BOTSCHAFT FÜNFHAUS

Seit 1475 steht das Hofbräu Kaltenhausen für kreatives Brauhandwerk und feinste Spezialitäten-Biere. Nun war es an der Zeit, den nächsten Schritt zu gehen und unsere Brauphilosophie mit der „KALTENHAUSER BOTSCHAFT FÜNFHAUS“ über die Grenzen Salzburgs hinauszutragen.

Auch in der neu errichteten und im September 2019 eröffneten kleinen aber feinen Brauerei in Wien Fünfhaus widmen wir uns unserer Leidenschaft, innovative Rezepte zu entwickeln und diese mit sorgfältig ausgewählten Rohstoffen in erstklassige Biere voller Geschmack und Persönlichkeit zu verwandeln. In der Produktion wurde von Beginn an auf Ökostrom von Wien Energie gesetzt, um auch hier einen nachhaltigen Beitrag zu leisten.

Gemeinsam mit dem BRAUHOF WIEN wird das Thema Bier für alle Biergenießer und Bierinteressierten hier auf einzigartige Weise zu einem Gesamterlebnis. Feinste Biere von Hand



gebraut, Brauereiführungen, Bierverskostungen und Brautage nehmen die Besucher auf eine spannende Reise durch die Welt des Bieres mit.

Spezialitätenbrauerei LINZER BRAUEREI

Oberösterreichs Hauptstadt Linz hat eine lange Brautradition. Diese begann vor fast 400 Jahren mit dem Städtischen Brauhaus an der Donaulände, bis die Produktion schließlich in der Linzer Brauerei in der Poschacherstraße landete. Anfang der 70er Jahre wurde in Linz zum letzten Mal Bier gebraut, nach rund 50 Jahren kehrt das Linzer Bier wieder in seine Heimatstadt zurück.

In der neuen Linzer Brauerei in der Tabakfabrik stehen Spezialitäten und besondere Bierstile im Mittelpunkt. Das Wasser kommt aus dem städtischen Brunnen im Wasserwald. Die Rohstoffe kommen aus der Region: aus Mühlviertler Hopfen und oberösterreichischer Braugerste werden ganz besondere Spezialitäten gebraut: das Linzer Edelstahl mit feurigem Kupferton, das moderne Linzer Pale Ale und das milde Linzer Zwickl.

Die „Bier-Uni“ bietet Seminare an, in denen jeder selbst Bier brauen kann, es werden Brautage und auch Biersommelier-Ausbildungen veranstaltet.



Die Linzer Brauerei gewährt Interessierten Einblicke in das traditionelle Handwerk des Bierbrauens, stellt einen großen Veranstaltungssaal „Hörsaal 0“ für bis zu 230 Personen mit spektakulärem Blick in den Gärkeller zur Verfügung und im neuen Bierlokal „Zur Liesl“ trifft man sich zum Feiern und Genießen.

Spezialitätenbrauerei SCHLEPPE

Diese mittlerweile über 400 Jahre alte Brautradition, gekoppelt mit Qualität und ständiger Innovation, machen die Schleppe Brauerei zu dem was sie heute ist – zu einer anerkannten Spezialitätenbrauerei. Mit der Revitalisierung entwickelte sich die Schleppe Brauerei zu einem Zentrum des besonderen Brauhandwerks in Kärnten. Für innovative Entdecker bietet Schleppe den besonderen Biergenuss. Seit 2001 spezialisiert sich die Schleppe Brauerei auf das Brauen besonderer, saisonaler Bierspezialitäten. Neben dem klassischen Schleppe Märzen werden auch viele andere saisonale Bierspezialitäten gebraut.

Die Grundstücke rund um den Schornstein der Brauerei wurden weiterentwickelt, sodass 2005 die Eröffnung des Schleppe Businessparks gefeiert wurde. Klagenfurt hat durch die Investitionen der Brauerei ein neues Stadt-



viertel erhalten, die „Schleppe Kurve“. 2020 wurde auf dem Dach der Schleppe Brauerei eine 500 m² große Photovoltaikanlage installiert.

Heute ist die Schleppe mehr als eine Spezialitätenbrauerei. Mit einem umfassenden Sortiment an Bierspezialitäten und alkoholfreien Getränken ist die Schleppe ein wichtiger Partner für die Gastronomie und Veranstalter.



ÜBER DIESEN BERICHT

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht 2022 ist bereits der 13. Nachhaltigkeitsbericht der Brau Union Österreich und wurde unter Bezugnahme auf die GRI-Standards erstellt. Ein weiteres Mal möchten wir unseren Lesern einen Einblick geben, wie wir unser zentrales Anliegen, die beste Bierkultur für die Zukunft zu schaffen und die österreichische Bierkultur nach sozialen und ökologischen Herausforderungen zu gestalten, erreichen wollen.

BERICHTSUMFANG

Dieser Nachhaltigkeitsbericht publiziert Daten der Brau Union Österreich AG im Berichtszeitraum 1. Januar 2022 bis 31. Dezember 2022. Ab dem Berichtsjahr 2020 wird jährlich ein Nachhaltigkeitsbericht der Brau Union Österreich publiziert. Prinzipiell wird hauptsächlich auf das Jahr 2022 Bezug genommen, es werden aber auch Daten und Informationen aus den Vorjahren dargestellt. Alle Daten für 2022 sind im Datenanhang zu finden.

Die ökologischen Kennzahlen beziehen sich nur auf unsere Produktionsstandorte – also unsere Brauereien, da wir an den Bürostandorten keine signifikanten ökologischen Auswirkungen feststellen konnten. Folgende Brauereien werden aufgrund ihrer Größe im Bericht mit Umweltkennzahlen erwähnt: die Großbrauereien Göss-Leoben, Puntigam-Graz, Schwechat, Wieselburg, Villach, Zipf und Fohrenburg. Über unsere Spezialitätenmanufakturen/Brauereien (Kaltenhausen, Kaltenhausen/Fünfhaus, Schleppe) werden aufgrund ihrer geringen Größe keine ökologischen Kennzahlen berichtet.

Der Standort Villach und die gesamte Logistik wurde 2020 erstmals in die Daten miteinbezogen. Ab 2022 wurde auch der Standort Fohrenburg integriert. Dadurch ergibt sich ein Anstieg der absoluten und spezifischen Indikatoren, wodurch eine Vergleichbarkeit zu den Vorjahren nicht mehr gegeben ist. Die sozialen Kennzahlen beziehen sich neben unseren Produktionsstandorten auch auf unsere Bürostandorte und Verkaufslager.

Der Inhalt des Berichts basiert auf den in der Wesentlichkeitsanalyse eruierten wesentlichen Aspekten und steht direkt in Verbindung mit unserer internationalen HEINEKEN-Nachhaltigkeitsinitiative

„Brew a Better World“. Zusätzliche Informationen zur weltweiten Strategie gibt es im HEINEKEN-Nachhaltigkeitsbericht unter <http://www.theheineken-company.com/sustainability-and-responsibility>

BERICHTSSYSTEME UND ZUVERLÄSSIGKEIT DER DATEN

Kennzahlen werden quartalsweise bzw. monatlich je nach Bereich in unterschiedlichen Systemen erfasst und berichtet. Unsere Leistungen können wir so laufend mit unseren Fokuszielen vergleichen und noch unterjährig Verbesserungen durchführen. Alle angegebenen Daten im Bericht werden von den jeweils abteilungsinternen Experten und Verantwortlichen auf lokaler Ebene geprüft und schlussendlich vom globalen HEINEKEN Audit-Team validiert. Unser globales HEINEKEN Audit-Team prüft zudem jährlich den gesamten Berichtsprozess und führt auch lokale Validierungsaudits durch. So wird auf allen Ebenen die Datenrichtigkeit garantiert.

DEFINITIONEN

- Seit 2013 haben wir unsere Definition des spezifischen Energieverbrauchs an die des WBCSD-Protokolls (World Business Council for Sustainable Development) angepasst: thermische Energie (MJ/hl Bier) + 3,6 x elektrische Energie (kWh/hl Bier)
- Die Energie, die durch Back-up-Generatoren gespeist wird, wird in kWh produziert und nicht als MJ Kraftstoffverbrauch berichtet. Trotzdem werden die hier entstehenden direkten CO₂-Emissionen miteinbezogen.
- Im Berichtsjahr 2020 erfolgte die Umstellung der GRI Indikatoren aus der Reihe GRI 403 (2016) auf die aktuell gültige Version GRI 403 (2018). Die Managementansätze und quantitativen Indikatoren wurden dementsprechend angepasst.

Noch ein abschließendes Wort. Selbstverständlich möchten wir Damen und Herren gleichermaßen ansprechen – auch wenn wir der Lesefreundlichkeit zuliebe meist auf geschlechtsneutrale Formulierungen verzichten haben.



ZUM WOHL DER UMWELT

301-1 EINGESETZTE MATERIALIEN NACH GEWICHT ODER VOLUMEN

Erneuerbare Rohstoffe (t) (2022)	Gesamt
Hopfen	343
Malz aus Gerste	93.770

Im Bereich der eingesetzten Materialien beschränken wir uns auf unsere verwendeten Rohstoffe und Primärverpackungen.

Primärverpackung (hl) (2022)	Gesamt hl	Anteil %
MW-Glasflasche 0,5 l	2.943.430,50	47,26 %
EW-Glasflasche 0,5 l	19.797,50	0,32 %
MW-Glasflasche 0,33 l	54.167,65	0,87 %
EW-Glasflasche 0,33 l	541.488,20	8,69 %
EW-Glasflasche 0,25 l	2.109,36	0,03 %
PET 0,5 l	0,00	0,00 %
PET 0,4 l	0,00	0,00 %
PET 0,33 l	11.967,36	0,19 %
Dose 0,5 l	1.690.305,96	27,14 %
Dose 0,33 l	73.478,84	1,18 %
Fass David	23.706,00	0,38 %
BT-Fass	0,00	0,00 %
Blade/Brewlock Fass	60.833,52	0,98 %
Fass 20 l	72.752,20	1,17 %
Fass 25 l	39.977,00	0,64 %
Fass 30 l	87.609,30	1,41 %
Fass 40 l	1.786,95	0,03 %
Fass 50 l	604.931,50	9,71 %

Da nicht alle unsere Brauereien über Abfüllstationen verfügen bzw. manche Brauereien die Abfüllung bestimmter Verpackungseinheiten der Brau Union Österreich übernehmen, sind die abgefüllten Mengen nur auf die Brauereien Göss, Puntigam, Schwechat, Wieselburg, Zipf und Falkenstein aufgeteilt. Die angegebenen Werte beziehen sich auf die Abfüllmenge in Hektolitern in den verschiedensten Gebindetypen. Es werden hier nicht die Einkaufsdaten verwendet, da diese auf Grund der verwendeten Mehrweg-Gebinde ein falsches Bild vermitteln würden.

Gebindetyp (hl) (2022)	hl	Anteil %
Mehrweg-Glasflasche, Fass, Blade/Brewlock	3.889.194,62	62,44 %
EW-Gebinde (Einweg-Glasflasche, PET-Flasche, Dose)	2.339.147,22	37,56 %

Verpackungsmix (2022)	hl	Anteil %
MW-Glasflaschen	2.997.598,15	48,13 %
EW-Glasflaschen	563.395,06	9,05 %
PET-Flaschen	11.967,36	0,19 %
Dosen	1.763.784,80	28,32 %
Fässer	891.596,47	14,32 %





ANHANG – ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

301-2 EINGESETZTE RECYCELTE AUSGANGSSTOFFE

Die Rohstoffe, die wir für die Bierproduktion verwenden – Hopfen, Gerste und Wasser – sind erneuerbare, natürliche Ressourcen und können nicht wiederverwertet werden. Informationen zum Anteil der Sekundärrohstoffe in unseren Verpackungen bekommen wir von unseren Lieferanten. Bei Glasflaschen liegt der Anteil bei 68 % (Weißglas bis zu 62 %, Braunglas bis zu 86 % und Grünglas bis zu 69 %). Auch bei den Dosen achten wir darauf, möglichst Recyclingmaterial zu verwenden. In Österreich liegt die Recyclingquote lt. ARA von Dosen bei 73 % und bei PET-Flaschen bei 55 %. Zum Recyclinganteil von Fässern liegen uns leider keine Zahlen vor.

302-1 ENERGIEVERBRAUCH INNERHALB DER ORGANISATION & 302-4 VERRINGERUNG DES ENERGIEVERBRAUCHS

	2021	2022
Gesamtenergieverbrauch (MJ)		
	655.536.812	671.130.783
Veränderung 2021–2022 in Prozent		+2,3 %
Gesamtverbrauch thermische Energie (MJ)		
	496.514.523	506.803.947
davon Dampfverbrauch (MJ)	326.428.653	326.428.653
davon Heizenergie (MJ)	170.085.870	180.375.294
Veränderung 2021–2022 in Prozent		+2,0 %
Gesamtverbrauch elektrische Energie (kWh)		
	44.172.806	45.646.343
davon Kühlenergie (MJ)	7.933.041	8.084.916
Veränderung 2021–2022 in Prozent		+3,2 %

Seit dem Jahr 2020 werden die Brauerei Villach und die gesamte Logistik bei der Berechnung der Energiekennzahlen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt. Ab 2021 werden auch die Energiekennzahlen der Brauerei Fohrenburg erfasst. Ein direkter Vergleich mit den Vorjahreszahlen ist daher nicht möglich.

Die Daten wurden aus dem zentralen Datenerfassungssystem BCS bezogen. Die dort gesammelten Daten stammen aus den internen Aufzeichnungstools der einzelnen Brauereien (Hell-System) und beziehen sich auf den totalen Verbrauch an thermischer Energie (ausgedrückt in MJ) und elektrischer Energie (ausgedrückt in kWh). Um den Gesamtenergieverbrauch zu berechnen, verwenden wir die Definition des WBCSD-Protokolls: thermische Energie (MJ) +3,6 x elektrische Energie (kWh).

Im Berichtsjahr wurde dieser Verbrauch wie folgt ausgewiesen:

Der Gasverbrauch wird dem thermischen Energieverbrauch zugeschrieben, die daraus entstehende Wärme bzw. Strom werden nicht separat ausgewiesen.

Die Summe aus Dampfverbrauch und Heizenergie ergibt ab 2019 nicht mehr den Gesamtverbrauch thermischer Energie aufgrund des berücksichtigten Kesselwirkungsgrades.

Thermische Energie – nach Art der Quelle (2022)	Anteil am Gesamtverbrauch (%)	Gesamtverbrauch an thermischer Energie (MJ)
Erneuerbare thermische Energie (Biogas, Biomasse)	12,6 %	60.543.762
*davon zugekaufte, erneuerbare Energie		52.274.683
*davon selbst erzeugte, erneuerbare Energie		8.269.079
Gasförmige Kraftstoffe	71,3 %	343.936.545
Flüssige Kraftstoffe	16,1 %	77.628.289
Gesamte thermische Energie	100,0 %	482.108.595
Verkaufte thermische Energie		11.728.588





Elektrische Energie – nach Art der Quelle (2022)	Anteil am Gesamtverbrauch (%)	Gesamtverbrauch an elektrischer Energie (kWh)
Selbst erzeugte erneuerbare Energie	3,2 %	1.587.223
Zugekaufte erneuerbare Energie (Öko-Zertifikat)	96,8 %	47.873.493
Selbst erzeugte nicht erneuerbare Energie	0,0 %	0
Gesamte elektrische Energie	100,0 %	49.460.716
Verkaufte elektrische Energie		3.814.373

Im Bereich der thermischen Energie ist die meistgenutzte Kraftstoffform das Erdgas, gefolgt von importierter Wärme (z. B. Fernwärme in Göss und Wieselburg) und erneuerbarer thermischer Energie. Importierte elektrische Energie macht den größten Anteil im Bereich Elektrizität aus – diese importierte Energie ist zu 100 % erneuerbar und wird mit einem Ökostromzertifikat belegt.

Seit dem Jahr 2020 werden die Brauerei Villach und die gesamte Logistik bei der Berechnung der Energiekennzahlen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt.

302-3 ENERGIEINTENSITÄT – SPEZIFISCHER ENERGIEVERBRAUCH & 302-4 VERRINGERUNG DES ENERGIEVERBRAUCHS

	2021	2022	Veränderung 2021–2022
Spezifischer Verbrauch – thermische Energie MJ/hl	79,90	77,72	-2,7 %
Spezifischer Verbrauch – elektrische Energie kWh/hl	7,11	7,0	-1,5 %
Spezifischer Gesamtenergieverbrauch MJ/hl	105,49	102,92	-2,4 %

Um den spezifischen Gesamtenergieverbrauch zu berechnen, verwenden wir die Definition des WBCSD-Protokolls:

Spezifische thermische Energie (MJ) + 3,6 x spezifische elektrische Energie (kWh)

Um den spezifischen Energieverbrauch der Bierproduktion zu berechnen, wurde nicht der gesamte Energieverbrauch herangezogen.

Um die Verwendung von Biogas zu fördern, wurde dieser Anteil an Energie nicht in die Berechnung miteinbezogen..

Seit dem Jahr 2020 werden die Brauerei Villach und die gesamte Logistik bei der Berechnung der Energiekennzahlen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt. Und seit 2022 wird bei den Kennzahlen auch die Brauerei Fohrenburg miteinbezogen.

303-3 GESAMTWASSERENTNAHME (m³)

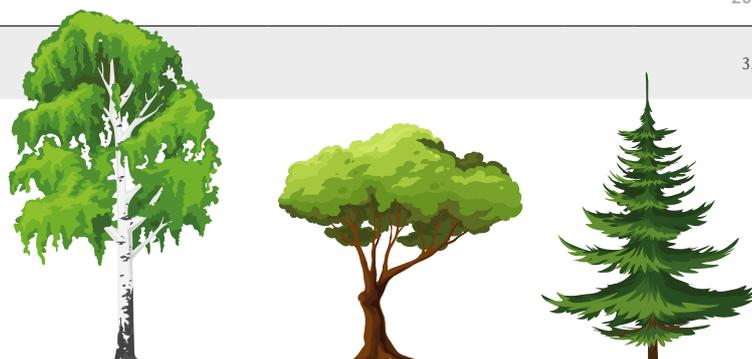
	2021	2022	Veränderung 2021–2022
Gesamtwasserentnahme (m³)*	1.950.171	2.100.597	+7,7 %

Der Großteil des Wassers für die Versorgung der Brau Union Österreich stammt aus eigenen Quellen, nur die Brauerei Schladming und die Spezialitätenmanufaktur Hofbräu Kaltenhausen beziehen ihr Wasser von der jeweiligen Stadt.

Unsere eigenen Quellen besitzen alle Trinkwasserqualität, die Quelle in Puntigam-Graz sogar Thermalwasserqualität.

*inkl. Fohrenburger

	2021	2022	Veränderung 2021–2022
Spezifischer Wasserverbrauch hl Wasser / hl Bier	3,14	3,31	+5,41 %





ANHANG – ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

305-1 DIREKTE TREIBHAUSGAS-EMISSIONEN INKLUSIVE GWP (SCOPE 1) (kg CO₂e)

	2021	2022
Direkte Treibhausgas-Emissionen (kg CO ₂ e)	26.592.826	27.068.433

In der Berechnung der direkten und indirekten Treibhausgasemissionen werden folgende Emissionen miteinbezogen: direkte Emissionen – CO₂-Emissionen aus der Verbrennung von Kraftstoffen; indirekte Emissionen – Emissionen der importierten Wärmeenergie und Emissionen des zugekauften Stroms. Die verwendeten Emissions-Faktoren bzw. das Global Warming Potenzial wurden dem Greenhouse Gas Protocol entnommen. In manchen Fällen werden diese auch von den Brauerei-Standorten direkt ins System eingetragen.

Seit dem Jahr 2020 werden die Brauerei Villach und die gesamte Logistik bei der Berechnung der Treibhausgas-Emissionen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt.

305-2 INDIREKTE TREIBHAUSGAS-EMISSIONEN, MARKTBASIERT (SCOPE 2) (kg CO₂e)

	2021	2022
Indirekte Treibhausgas-Emissionen (kg CO ₂ e)	88.238	136.842

Seit dem Jahr 2020 werden die Brauerei Villach und die gesamte Logistik bei der Berechnung der Treibhausgas-Emissionen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt.

305-4 INTENSITÄT DER TREIBHAUSGAS-EMISSIONEN (SCOPE 1 UND SCOPE 2) & 305-5 REDUZIERUNG DER THG-EMISSIONEN

	2021	2022	Veränderung 2021–2022
Direkte THG-Emissionen kg CO ₂ e/hl Bier	4,28	4,15	-3,0 %
Indirekte THG-Emissionen kg CO ₂ e/hl Bier	0,01	0,02	+47,8 %
Gesamt THG-Emissionen kg CO ₂ e/hl Bier	4,29	4,17	-2,8 %

Seit dem Jahr 2020 werden die Brauerei Villach und die gesamte Logistik bei der Berechnung der Treibhausgas-Emissionen berücksichtigt, wodurch sich der signifikante Anstieg im Vergleich zum Vorjahr ergibt.

NO_x, SO_x UND ANDERE SIGNIFIKANTE LUFTEMISSIONEN

	2021	2022
NO _x -Emissionen (kg)	26.313,50	26.353,70
SO _x -Emissionen (kg)	377,00	379,00
NH ₃ in Verwendung (kg)	46.425,00	48.659,00
NH ₃ -Verluste (kg)	2.080,00	1.145,00
HC-basierte Kühlmittel (kg)	754,00	753,00
HC-basierte Kühlmittel-Verluste (kg)	34,00	75,00
kg R11-Äquivalente	–	–
Tonnen CO ₂ -Äquivalente	131,51	135,18

Für den Treibhauseffekt sind vor allem Kühlmittelverluste (z. B. HCFCs) verantwortlich, Eutrophierung ist durch NO_x-, SO_x- und NH₃-Emissionen bedingt. R11 ist das Ozonabbau Potenzial. Die unter EN21 angeführten Luftemissionen sind in der Darstellung der Scope 1-Emissionen nicht enthalten.





306-1 GESAMTVOLUMEN DER ABWASSEREINLEITUNG NACH QUALITÄT UND EINLEITUNGSORT

	2021	2022
Gesamtvolumen an Abwasser (m³)	1.389.636	1.470.113
Qualität des Abwassers		
Organische Belastung des Abwassers (t CSB)	3.580	3.845
Stickstoffgehalt (kg N)	–	–
Phosphorgehalt (kg P)	–	–
Schwebstoffanteil (t SS)	–	–
Einleitungsort des Abwassers		
Oberflächenwasser	0 %	0 %
Aufbereitungsanlage	100 %	100 %

CSB = der chemische Sauerstoffbedarf des behandelten oder nicht behandelten Abwassers, das in das Oberflächenwasser abgeleitet wird.
 Die Nitrifikation wird durch den CSB-, Stickstoff- und Phosphorgehalt im Abwasser bestimmt.
 Das Abwasser wird nicht wiederverwendet.
 *inkl. Föhrenburger

306-2 GESAMTGEWICHT DES ABFALLS NACH ART & ENTSORGUNGSMETHODE

	2021	2022
Gesamte Beiprodukte, Verpackung und Industrieabfall (t)	131.273	139.390
Gesamter Klärschlamm (t)	112	181
Gesamter gefährlicher Abfall (t)	47	87
Gesamtabfall (t)	131.432	139.658

Die Abfallmengen werden im dezentralen AMES-System an den Standorten aufgezeichnet und dann ins BCS-System übertragen.





ANHANG – ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

Nach Art der Entsorgungsmethode	Gesamtgewicht (t) 2021	Anteil am Gesamtgewicht (%) – 2021	Gesamtgewicht (t) 2022	Anteil am Gesamtgewicht (%) – 2022
Wiederverwendung	853,99	0,67 %	937,59	0,67 %
Menschliche Ernährung	–	0,00 %	–	0,00 %
Futtermittel	105.715,13	80,43 %	116.322,12	83,29 %
Materialien	5.908,37	4,50 %	5.846,68	4,19 %
Kompost / Düngemittel	3.742,76	2,85 %	3.582,97	2,57 %
Energie (Biogas)	1.844,39	1,40 %	2.075,33	1,49 %
Verbrennung mit Energiegewinnung	13.367,48	10,17 %	10.893,40	7,80 %
Verbrennung mit Wärme Gewinnung	–	0,00 %	–	0,00 %
Deponierung	–	0,00 %	–	0,00 %
Gesamt	131.432,12	100 %	139.658,09	100 %

308-1, 414-1 LIEFERANTENBEWERTUNG ANHAND VON ÖKOLOGISCHEN AUSWIRKUNGEN, KRITERIEN IM HINBLICK AUF ARBEITSPRAKTIKEN, VON MENSCHENRECHTSKRITERIEN, KRITERIEN IN BEZUG AUF AUSWIRKUNGEN AUF DIE GESELLSCHAFT

	2021	2022
Bestehende Lieferanten*	1.607	1.534
Lieferanten mit bestätigter Abweichung	–	–
Lieferanten mit Unterschrift	1.570	1.515
Rate der Unterzeichnung	98 %	99 %

* Lieferanten mit mindestens einer Rechnung in den letzten 18 Monaten





ZUM WOHL DER MITARBEITER

401-1/GR 2-7 (2021) GESAMTZAHL UND RATE NEU EINGESTELLTER MITARBEITER SOWIE PERSONALFLUKTUATION NACH ALTERSGRUPPE, GESCHLECHT UND REGION

	2021*	2022
Gesamtbelegschaft	2.511	2.607
Vollzeit	2.149	2.231
Teilzeit	362	376
männlich	2.010	2.076
weiblich	501	531
unter 30 Jahren	381	407
30–50 Jahre	1.093	1.174
über 50 Jahren	1.037	1.026

* Stichtag 31.12.2022

GESAMTBELEGSCHAFT
(JAHRES DURCHSCHNITT 2022)
NACH BUNDESLAND UND VERTRAG

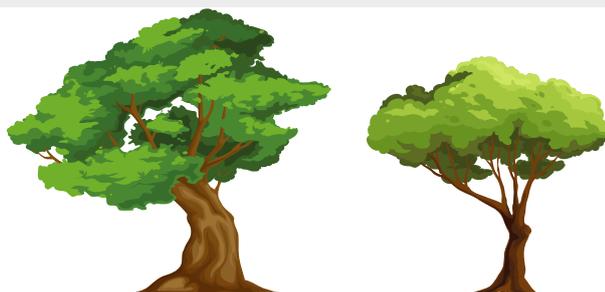
Burgenland	24
Kärnten	226
Niederösterreich	636
Oberösterreich	750
Salzburg	92
Steiermark	707
Tirol	162
Vorarlberg	10
Befristet	116
Unbefristet	2.491

Neu eingestellte Mitarbeiter nach Alter und Geschlecht & Einstellungsrate

	2020	2021	2022
unter 30 Jahren	66	80	129 (+61 %)
zwischen 30–50 Jahre	81	103	178 (+73 %)
über 50 Jahren	58	16	21 (+31 %)
männlich	149	145	236 (+63 %)
weiblich	56	54	92 (+70 %)
Gesamt neu eingestellte Mitarbeiter	205	199	328 (+65 %)

Ausgeschiedene Mitarbeiter nach Alter und Geschlecht & Ausstiegsrate

	2020	2021	2022
unter 30 Jahren	33	34	46 (+35 %)
zwischen 30–50 Jahre	36	60	73 (+22 %)
über 50 Jahren	123	128	113 (-12 %)
männlich	147	193	170 (-12 %)
weiblich	45	29	62 (+114 %)
Gesamt ausgeschiedene Mitarbeiter	192	223	232 (+4 %)





ANHANG – ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

401-2 BETRIEBLICHE LEISTUNGEN, DIE VOLLZEITBESCHÄFTIGTEN GEWÄHRT WERDEN

Alle von der Brau Union Österreich angebotenen Leistungen stehen allen Mitarbeitern, egal ob voll- oder teilzeitbeschäftigt oder ob es sich um Mitarbeiter mit befristeten Arbeitsverträgen handelt, zur Verfügung.

Betriebliche Leistungen, die Vollzeitbeschäftigten gewährt werden:

- Bezahlung am oder über dem Kollektiv
- Dienstaltersonderzahlung (nach einem Betriebsjahr)
- gesetzlicher Anspruch auf Karenz
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Sozial-, Kranken- und Pensionsversicherung
- Pensionskasse (nach fünf Betriebsjahren)
- Vergünstigungen beim Getränkekauf
- usw.

401-3 RÜCKKEHRRATE UND VERBLEIBSRATE NACH KARENZ

Karenzzeit 2022	männlich	weiblich
Gesamtanzahl der Beschäftigten mit Anspruch auf Karenz	2090	581
Gesamtanteil der Beschäftigten mit Anspruch auf Karenz	100 %	100 %
Gesamtzahl der Beschäftigten, die Karenz in Anspruch genommen haben	28	65
Gesamtzahl der Beschäftigten, die nach Beendigung wieder an den Arbeitsplatz zurückgekehrt sind	22	26
Gesamtzahl der Beschäftigten, die nach Beendigung wieder an Arbeitsplatz zurückgekehrt sind und 12 Monate nachher noch da waren	21	25
Rückkehrrate	79 %	40 %
Verbleibsrate	75 %	38 %

Auf Grund der österreichischen Gesetzeslage wird hier der Begriff „Karenz“ verwendet. In Österreich gibt es klar geregelte Vorgaben für die Karenz. So dürfen werdende Mütter frühestens acht Wochen (16 Wochen in bestimmten Fällen) nach der Geburt wieder beschäftigt werden (= Mutterschutzfrist). Die Elternzeit beginnt danach und dauert maximal bis zum 2. Geburtstag des Kindes. Für die Brau Union Österreich bedeutet dies allerdings, dass sie nach einem Jahr noch kein aussagekräftiges Ergebnis im Hinblick auf Rückkehrrate und Verbleibsrate erhält. Noch ohne Föhrenburger, Personal ist erst ab 2022 im System.

403-9 ART DER VERLETZUNG & VERLETZUNGSRATE, BERUFSKRANKHEITEN, AUSFALLSTAGE, ABWESENHEIT UND ARBEITSBEDINGTE TODESFÄLLE

Arbeitsunfälle 2022	Support	Logistik	Verkauf	Produktion	Gesamt
Todesfälle	0	0	0	0	0
Arbeitsunfälle (mit Krankenstandsfolge) 2022	0	24	2	5	31
Erste Hilfe Fälle	0	7	1	9	17
Medizinische Behandlung (ohne Krankenstand)	1	4	0	1	6
Ausfallstage	0	1.175	90	279	1.544

	2021	2022	Veränderung 2021–2022
Verletzungsrate (Unfälle je 100 FTE)	1,52	1,31	-13,98 %
Unfallschwere (Ausfallstage je Unfall)	18,1	49,81	+175,17 %

Die Zahlen für diese Auswertung werden aus unserem internen HEINEKEN-System ARISO (Accident Reporting & Investigation Software System) bezogen und inkludieren nur Unfälle und Ausfallstage der Mitarbeiter der Brau Union und Leasing-Mitarbeiter. Der Hohe Anstieg bei der Unfallschwere ergibt sich zum Teil aus einer geänderten Klassifikation. Wochenenden und Feiertage werden nun bei den Ausfalltagen mitgezählt.





404-1 DURCHSCHNITTLICHE JÄHRLICHE STUNDENANZAHL AN AUS- UND WEITERBILDUNG PRO MITARBEITER

Stunden nach Geschlecht pro Mitarbeiter (h)	2020	2021	2022
männlich	12,5	7,6	12,1
weiblich	9,9	4,9	12,0
Durchschnitt	12,0	7,0	12,1

Stunden nach MA-Kategorie pro Mitarbeiter (h)

Senior Management	9,4	7,5	17,0
Mittleres Management	17,9	22,1	18,6
Andere Mitarbeiter	29,6	13,2	21,4

Gesamtstunden aller Mitarbeiter (h)

	30.286	17.824	32.050
männlich	25.327	15.168	25.187
weiblich	4.959	2.655	6.864

Anmerkung: durch die Einführung von MyHR Learning und der vielen neuen Inhalte, die zu absolvieren waren, kommt es zu den erhöhten Stunden.

405-1 ZUSAMMENSETZUNG DER KONTROLLORGANE UND AUFTEILUNG DER MITARBEITER NACH KATEGORIE

	2020		2021		2022	
	männlich	weiblich	männlich	weiblich	männlich	weiblich
Senior Management						
unter 30 Jahre	0	0	0	0	0	0
30–50 Jahre	6	0	5	1	6	2
über 50 Jahre	7	1	8	1	7	1

Mittleres Management

unter 30 Jahre	12	12	9	15	14	18
30–50 Jahre	118	56	116	72	128	86
über 50 Jahre	82	12	88	11	94	13

Andere Mitarbeiter

unter 30 Jahre	256	102	270	102	285	110
30–50 Jahre	722	179	732	209	779	203
über 50 Jahre	832	138	788	141	773	139

Ohne Föhrenburger





ANHANG – ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

SHARED VALUE MATRIX: 2-29 ANSATZ FÜR DIE EINBINDUNG VON STAKEHOLDERN

Stakeholder	Anliegen	GRI / Brau Union Österreich Aspekt	GRI Standards Indikatoren	Aspekt aus Wesentlichkeitsanalyse
Eigentümer	Gewinn	Wirtschaftliche Leistung	2-6	
	Einhaltung der HEINEKEN-Zielvorgaben	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	203-2	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen
Kunden	Qualität, Flexibilität, Preis-Leistungs-Verhältnis	Kundenzufriedenheit	2-29	Kundenzufriedenheit
	Produktdeklaration der Inhaltsstoffe Gesundheitsaspekte Transparenz in Sachen Nachhaltigkeit	Produktkennzeichnung	416-2, 417-1, 417-2	Konsumentengesundheit und -sicherheit Compliance
	Biologische Rohstoffe	Produkte & Dienstleistungen	301-1, 301-2	Materialien, Produkte und Dienstleistungen
Mitarbeiter	Arbeitsplatzstabilität	Beschäftigung	401-1, 401-2, 401-3	Beschäftigung und Diversität
	Vielfalt & Chancengleichheit	Vielfalt & Chancengleichheit Gleichbehandlung	405-1, 406,1	Beschäftigung und Diversität Compliance
	Aus- & Weiterbildung	Aus- & Weiterbildung	404-1, 404-2, 404-3	Aus- und Weiterbildung
	Arbeitssicherheit und Gesundheit	Arbeitssicherheit und -gesundheit	403-1 bis 403-7 (2018) und 403-9 (2018)	Arbeitssicherheit und Gesundheit
	Lohnniveau	Gleicher Lohn für Frauen & Männer	405-2	Entlohnung
Lieferanten	Lokale Beschaffung / Regionalität	Lokale Beschaffung	204-1	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen
	Supplier-Code-Verpflichtungen Langfristige Partnerschaften	Lieferantenbewertung	308-1, 414-1	Lieferantenbewertung
Umwelt	Reduktion des Energieverbrauchs & CO ₂ -Emissionen	Energie Emissionen	302-1, 302-3, 302-4, 305-1, 305-2, 305-4, 305-7	Energie & CO ₂ Emissionen (NO _x , SO _x)
	Schutz der Wasserressourcen	Wasser	303-1 (2018), 303-2 (2018), 303-3 (2018)	Wasser & Abwasser
	Abfallreduktion	Abwasser & Abfall	306-1, 306-2, 306-3	Wasser & Abwasser Abfall
	Klimawandel	Klimawandelrisiko	201-2	Klimawandel-Risiko
	Umweltfreundliche Materialien	Materialien	301-1, 301-2	Materialien, Produkte und Dienstleistungen
	Umweltmanagement & Umweltkosten	Umweltmanagement		Umweltmanagement
Gesetzgeber/Staat	Transparenz über signifikante Rechtsurteile & Strafzahlungen	Compliance	2-27	Compliance
	Korruptionsprävention	Korruptionsbekämpfung	205-1, 205-2, 205-3	Korruptionsbekämpfung
	Beschwerdemanagement	Beschwerdemanagement		Beschwerdemanagement
	Fairer Wettbewerb Beschwerdemanagement Biersteuer	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	203-2	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen
Gesellschaft	Suchtprävention	Kundengesundheit und -sicherheit	416-2	Konsumentengesundheit und -sicherheit
	Übergewicht	Lokale Gemeinschaften	413-2	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen
	Bewahrung & Förderung der heimischen Bierkultur	Bierkultur	Brau Union Österreich – interner Indikator: Anzahl der Biersommeliers	Bierkultur

Die Tabelle zeigt unsere Stakeholder und ihre zentralen Themen. Zudem gibt die Tabelle Aufschluss darüber, welche Themen welchen GRI-Themen zugeordnet werden können und wie sich daraus unsere wesentlichen Themen laut Wesentlichkeitsanalyse ableiten.

Wir legen größten Wert darauf, dass wir mit unserem Produktportfolio und unseren Aktivitäten den Ansprüchen unserer Konsumenten und Kunden gerecht werden. Nicht nur bezüglich Qualität, sondern auch hinsichtlich Nachhaltigkeit und Unternehmensverantwortung. Deshalb pflegen wir den regelmäßigen Austausch mit allen Beteiligten und Betroffenen, also unseren Stakeholdern. Es ist uns wichtig, unsere Stakeholder nicht nur zu informieren, sondern einen Dialog mit ihnen zu führen, um wichtige Themen und Herausforderungen zu identifizieren. Konkrete Ziele und Maßnahmen helfen uns dabei, immer am Punkt zu bleiben und Verbesserungen zu generieren.

So kommunizieren wir mit unseren Stakeholdern und beobachten unsere Auswirkungen auf die Umwelt in einem kontinuierlichen Prozess: Worauf unsere Eigentümer und Lieferanten besonders Wert legen, erfahren wir in persönlichen Gesprächen und regelmäßigen Meetings. Zudem haben wir von unseren Eigentümern klare Zielvorgaben, die quartalsweise kommuniziert werden. Gemeinsam mit unseren Lieferanten arbeiten wir außerdem am effizienten Rohstoffanbau beziehungsweise effizienten Verpackungsmethoden – das heißt, sie sind direkt in den Entwicklungsprozess involviert. Gesetzliche Anforderungen und wesentliche Themen für den Staat Österreich erhalten wir in regelmäßigen Treffen der verschiedensten Verbände, in denen wir Mitglied sind. Relevante Themen für Kunden und die Gesellschaft werden von uns über Marktforschung, diverse Auftritte auf Messen, Social Media, aber auch bei den regelmäßigen Besuchen unserer Verkaufsmitarbeiter erforscht. Mit unseren Mitarbeitern stehen wir ebenfalls in regelmäßigem Kontakt – über E-Mail, Aushänge, Veranstaltungen, die Betriebsräte sowie unsere Mitarbeiterzeitung „Prost!“ und unsere digitale Plattform „Workplace“. Damit wir auch weiterhin in einer intakten Natur leben können, beobachten wir auch kontinuierlich den Zustand der Natur und die Auswirkungen unseres Handelns.



Anwendungserklärung	Brau Union Österreich AG hat die in diesem GRI-Index genannten Informationen für den Zeitraum (1. Januar 2022 bis 31. Dezember 2022) unter Bezugnahme auf die GRI-Standards berichtet.
Verwendeter GRI I	GRI 1: Grundlagen 2021

Code Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe Seite / Quelle Anmerkungen und Auslassungen

DIE ORGANISATION UND IHRE BERICHTERSTATTUNGSPRAKTIKEN

GRI 2-1	Organisationsprofil	8-9, 66-73	
GRI 2-2	Entitäten, die in der Nachhaltigkeitsberichterstattung der Organisation berücksichtigt werden	74	Der Konsolidierungskreis deckt sich mit dem Finanzbericht.
GRI 2-3	Berichtszeitraum, Berichtshäufigkeit und Kontaktstelle	74, 95	Der Nachhaltigkeitsbericht wird jährlich erstellt, der Berichtszeitraum ist 1.1.2022 bis 31.12.2022, Kontakt siehe Impressum.
GRI 2-4	Richtigstellung oder Neudarstellung von Informationen	74	Es gibt keine Richtigstellungen oder Neudarstellungen bzw. werden diese ggf. durch Fußzeilen dargestellt.
GRI 2-5	Externe Prüfung		Keine externe Prüfung

TÄTIGKEITEN UND MITARBEITER

GRI 2-6	Aktivitäten, Wertschöpfungskette und andere Geschäftsbeziehungen	8-9, 18-21, 24-25	Es gab im Berichtsjahr keine wesentlichen Änderungen zum vorherigen Berichtszeitraum in der Wertschöpfungskette
GRI 2-7	Angestellte	8, 81	
GRI 2-8	Mitarbeiter, die keine Angestellten sind		Reinigungs- und Kantinenpersonal wird durch externe Unternehmen besetzt.





GRI INHALTSINDEX – UNTER BEZUGNAHME DER GRI-STANDARDS

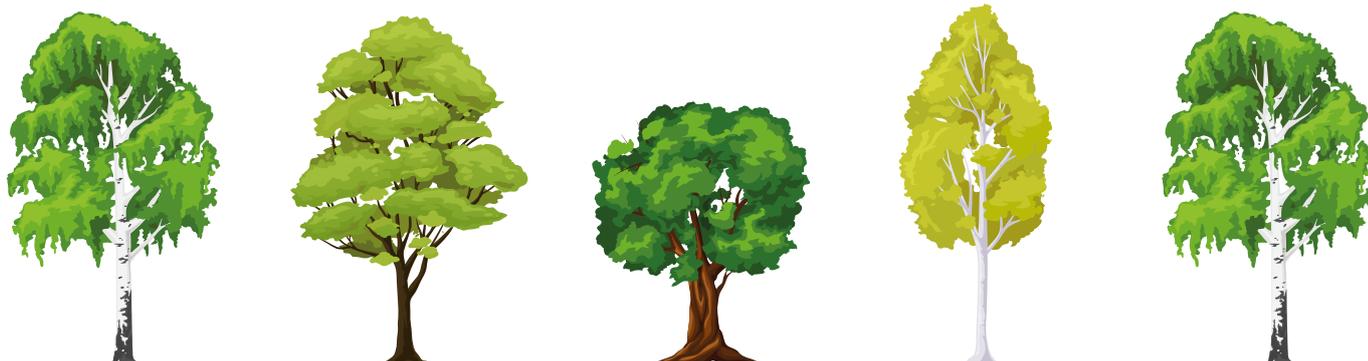
Code	Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe	Seite / Quelle	Anmerkungen und Auslassungen
------	---------------------------------------	----------------	------------------------------

UNTERNEHMESFÜHRUNG

GRI 2-9	Führungsstruktur und Zusammensetzung		Die Brau Union Österreich AG ist Teil von HEINEKEN International B.V. Oberstes Organ und Vorsitzender des Aufsichtsrates von HEINEKEN ist Dolf van den Brink. Operativ wird die Brau Union Österreich von den Vorstandsmitgliedern Mag. Klaus Schörghofer und Luc van Haastrecht, MSc (ab 1.8.22 Sandra Pattenden) vertreten. Im Berichtsjahr tätige Mitglieder des Aufsichtsrates waren: DI Dr. Markus Liebl, Dr. Ludwig Beurle, Mag. Walter Scherb, Norbert Brettbacher und Gerald Klupal. Für die Nachhaltigkeitsagenden sind unsere Vorstandsmitglieder verantwortlich, das neunköpfige Management-Team ist für die Zielerreichung im Nachhaltigkeitsbereich verantwortlich.
---------	--------------------------------------	--	--

EINBINDUNG VON STAKEHOLDERN

GRI 2-22	Anwendungserklärung zur Strategie für nachhaltige Entwicklung	4-5	
GRI 2-23	Verpflichtungserklärung zu Grundsätzen und Handlungsweisen	4-5, 14-17, 43, 59	
GRI 2-24	Einbeziehung politischer Verpflichtungen	16, 62	
GRI 2-27	Einhaltung von Gesetzen und Verordnungen		Die Brau Union Österreich hat im Berichtszeitraum keine Bußgelder oder nicht monetäre Strafen wegen Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften erhalten. Informationen werden über das HEINEKEN-Business Comparison System (BCS) gesammelt
GRI 2-28	Mitgliedschaft in Verbänden und Interessengruppen	21	





Code	Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe	Seite / Quelle	Anmerkungen und Auslassungen
EINBINDUNG VON STAKEHOLDERN			
GRI 2-29	Ansatz für die Einbindung von Stakeholdern	11, 20-21, 84	
GRI 2-30	Tarifverträge		Alle Mitarbeiter, das heißt 100 %, der Brau Union Österreich sind von Kollektivvereinbarungen erfasst – es gilt der Kollektivvertrag für Angestellte der Industrie samt Zusatzkollektivverträgen für die Brauindustrie in der jeweils geltenden Fassung.

MATERIALIEN / PRODUKTE & DIENSTLEISTUNGEN			
GRI 3-3	Managementansatz 2021	14, 30-34	
GRI 301: Materialien 2016			
GRI 301-1	Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen	75	
GRI 301-2	Eingesetzte recycelte Ausgangsstoffe	76	

ENERGIE & CO₂			
GRI 3-3	Managementansatz 2021	14, 26-30, 36, 39-41	
GRI 302: Energie 2016			
GRI 302-1	Energieverbrauch innerhalb der Organisation	76-77	
GRI 302-3	Energieintensität	77	
GRI 302-4	Verringerung des Energieverbrauchs	15, 27, 76	
GRI 305: Emissionen 2016			
GRI 305-1	Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	78	
GRI 305-2	Indirekte energiebedingte THG-Emissionen (Scope 2)	78	
GRI 305-4	Intensität der THG-Emissionen	78	





GRI INHALTSINDEX – UNTER BEZUGNAHME DER GRI-STANDARDS

Code Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe Seite / Quelle Anmerkungen und Auslassungen

NO_x & SO_x EMISSIONEN

GRI 3-3	Managementansatz 2021	14, 28	
GRI 305: Emissionen 2016			
GRI 305-7	Stickstoffoxide (NO _x), Schwefeloxide (SO _x) und andere signifikante Luftemissionen	78	

WASSER & ABWASSER

GRI 3-3	Managementansatz 2021	14, 37-38	
GRI 303: Wasser 2018			
GRI 303-1	Wechselwirkungen von Wasser als gemeinsame Ressource	37-38	
GRI 303-2	Management der Auswirkungen der Wasserableitung	37-38	
GRI 303-3	Wasserentnahme	77	

ABFALL

GRI 3-3	Managementansatz 2021	31-33	
GRI 306: Abwasser und Abfall 2016			
GRI 306-1	Abwassereinleitung nach Qualität und Einleitungsort	79	
GRI 306-2	Abfall nach Art und Entsorgungsmethode	79-80	
GRI 306-3	Erheblicher Austritt schädlicher Substanzen		Uns sind keine signifikanten Verschmutzungen im Berichtszeitraum gemeldet worden. Informationen werden über das HEINEKEN-Business Comparison System (BCS) gesammelt.





Code Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe Seite / Quelle Anmerkungen und Auslassungen

LIEFERANTENBEWERTUNG

GRI 3-3	Managementansatz 2021	15, 35	
GRI 308: Umweltbewertung der Lieferanten 2016			
GRI 308-1	Neue Lieferanten, die anhand von Umweltkriterien überprüft wurden	15, 35, 80	Alle neuen Lieferanten erhalten unseren Lieferantenkodex, der ökologische Kriterien und Kriterien in Bezug auf Auswirkungen auf die Gesellschaft und Menschenrechtskriterien enthält. Die Nichtunterzeichnung oder Nichteinhaltung des Kodex kann zu einer Beendigung der Geschäftsbeziehungen führen.
GRI 414: Soziale Bewertung der Lieferanten 2016			
GRI 414-1	Neue Lieferanten, die anhand von sozialen Kriterien überprüft wurden	15, 35, 80	Siehe auch GRI 308-1

BESCHWERDEMANAGEMENT

GRI 3-3	Managementansatz 2021	52-53	
Eigener Indikator	Anzahl der Beschwerden		Es wurden in der Berichtsperiode keine Beschwerden in Bezug auf Arbeitspraktiken, Auswirkungen auf die Gesellschaft und menschenrechtliche Auswirkungen eingereicht.





GRI INHALTSINDEX – UNTER BEZUGNAHME DER GRI-STANDARDS

Code	Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe	Seite / Quelle	Anmerkungen und Auslassungen
BESCHÄFTIGUNG & DIVERSITÄT			
GRI 3-3	Managementansatz 2021	43-44	
GRI 401: Beschäftigung 2016			
GRI 401-1	Neu eingestellte Angestellte und Angestelltenfluktuation	81	
GRI 401-2	Betriebliche Leistungen, die nur vollzeitbeschäftigten Angestellten, nicht aber Zeitarbeitnehmern oder teilzeitbeschäftigten Angestellten angeboten werden	82	
GRI 401-3	Elternzeit	82	
GRI 405: Vielfalt und Chancengleichheit 2016			
GRI 405-1	Diversität in Kontrollorganen und unter Angestellten	83	Hinsichtlich weiterer Diversitätsindikatoren ist zu sagen, dass die Brau Union Österreich großteils österreichische Staatsbürger und nur wenige Minderheiten beschäftigt.
GRI 406: Gleichbehandlung 2016			
GRI 406-1	Diskriminierungsvorfälle und ergriffene Abhilfemaßnahmen		Es wurden in der Berichtsperiode keine Diskriminierungsvorfälle über unsere interne Speak-Up-Leitlinie berichtet.





Code	Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe	Seite / Quelle	Anmerkungen und Auslassungen
ARBEITSSICHERHEIT & -GESUNDHEIT			
GRI 3-3	Managementansatz 2021	14-15, 47–50	
GRI 403: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 2018			
GRI 403-1	Managementsystem für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	47-49	
GRI 403-2	Gefahrenidentifizierung, Risikobewertung und Untersuchung von Vorfällen	47-49	
GRI 403-3	Arbeitsmedizinische Dienste	47-49	
GRI 403-4	Mitarbeiterbeteiligung, Konsultation und Kommunikation zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	47-49	
GRI 403-5	Mitarbeiterschulungen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	47-49	
GRI 403-6	Förderung der Gesundheit der Mitarbeiter	47-49	
GRI 403-7	Vermeidung und Minimierung von direkt mit Geschäftsbeziehungen verbundenen Auswirkungen auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz	47-49	
GRI 403-9	Arbeitsbedingte Verletzungen	47-48, 82	Unfälle von Leih- und Vertragsarbeitern sind in den Raten der Mitarbeiter miteinbezogen.
AUS- UND WEITERBILDUNG			
GRI 3-3	Managementansatz 2021	10, 44-46	
GRI 404: Aus- und Weiterbildung			
GRI 404-1	Durchschnittliche Stundenzahl für Aus- und Weiterbildung pro Jahr und Angestellten	83	
GRI 404-2	Programme zur Verbesserung der Kompetenzen der Angestellten und zur Übergangshilfe	44-46	
GRI 404-3	Prozentsatz der Angestellten, die eine regelmäßige Beurteilung ihrer Leistung und ihrer beruflichen Entwicklung erhalten		Jeder Mitarbeiter der Brau Union Österreich hat zweimal jährlich ein Mitarbeitergespräch mit seinem Vorgesetzten, bei dem sowohl Ziele vereinbart werden als auch ein Entwicklungsplan für den Mitarbeiter erstellt wird. Die Zielerreichung wird am Beginn des Folgejahres überprüft.





GRI INHALTSINDEX – UNTER BEZUGNAHME DER GRI-STANDARDS

Code Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe Seite / Quelle Anmerkungen und Auslassungen

INDIREKTE WIRTSCHAFTLICHE LEISTUNG

GRI 3-3	Managementansatz 2021	59	
GRI 203: Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen			
GRI 203-2	Erhebliche indirekte ökonomische Auswirkungen	59, 63-64	
GRI 204: Beschaffungspraktiken 2016			
GRI 204-1	Anteil an Ausgaben für lokale Lieferanten	15, 18, 35	

COMPLIANCE

GRI 3-3	Managementansatz 2021	43	
GRI 2: Allgemeine Angaben 2021			
GRI 2-27	Einhaltung von Gesetzen und Verordnungen	86	

KONSUMENTENGESUNDHEIT & -SICHERHEIT

GRI 3-3	Managementansatz 2021	52-56	
GRI 416: Kundengesundheit und Sicherheit 2016			
GRI 416-2	Verstöße im Zusammenhang mit den Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen auf die Gesundheit und Sicherheit		Die Brau Union Österreich unterliegt als Produzent von Alkohol strengen gesetzlichen und selbst auferlegten Richtlinien, die in den „HEINEKEN-Rules in Responsible Commercial Communication“ niedergeschrieben sind. Im Berichtsjahr gab es keinen Verstoß gegen die Vorschriften.

BIERKULTUR

GRI 3-3	Managementansatz 2021	14, 18, 41, 61-64	
Eigener Indikator	Bierspezialitäten	56	





Code Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe Seite / Quelle Anmerkungen und Auslassungen

KLIMAWANDEL-RISIKO

GRI 3-3	Managementansatz 2021	11	
GRI 201: Wirtschaftliche Leistungen 2016			
GRI 201-2	Finanzielle Folgen des Klimawandels für die Organisation und andere mit dem Klimawandel verbundene Risiken und Chancen	34	

KORRUPTIONSBEKÄMPFUNG

GRI 3-3	Managementansatz 2021	10	
GRI 205: Korruptionsbekämpfung 2016			
GRI 205-1	Betriebsstätten, die auf Korruptionsrisiken geprüft wurden		Die Abteilung „Process and Control Improvement“ (PCI) ist neben anderen Themen auch zuständig für das Fraud Risk Register. Jedes Jahr wird ein Fraud Risk Assessment unter Einbindung aller Geschäftsstandorte und Funktionsbereiche durchgeführt, woraus sich ein umfassendes Fraud Risk Register bildet, die auf Wahrscheinlichkeit des Eintritts und der Wirkung geprüft werden. Es wird darauf geachtet, alle Standorte miteinzubeziehen und das Register kontinuierlich zu bearbeiten. Folgende Risiken sind auf Grund ihrer hohen Eintrittswahrscheinlichkeit und großen Wirkung zu nennen: – Unterschlagung von Vollgut-Ware – Manipulation mit Leergebinde – „Black-List-Kunden“.
GRI 205-2	Kommunikation und Schulungen zu Richtlinien und Verfahren zur Korruptionsbekämpfung		Jeder Mitarbeiter erhält bei seiner Einführung den HEINEKEN-Verhaltenskodex. Dieser enthält auch eine Anti-Korruptions-Richtlinie mit wichtigen Informationen rund um Maßnahmen und Verfahren zur Korruptionsbekämpfung sowie Unvereinbarkeitsklauseln. Außerdem müssen alle Mitarbeiter mit PC-Zugang ein E-Learning zum Thema absolvieren. Auch alle unsere Führungskräfte werden etwa in Compliance- & Wettbewerbstainings verpflichtend geschult und z. B. im Krisenhandbuch (das laufend aktualisiert wird und gedruckt sowie im Intranet verfügbar ist) auf korrektes Verhalten hingewiesen. Weiters ist die Führung eines Logbooks mit potentiellen Krisen und Compliance-Fällen verpflichtend und HEINEKEN überprüft in Audits die Einhaltung dieser Regeln.
GRI 205-3	Bestätigte Korruptionsvorfälle und ergriffene Maßnahmen		Es gab im Berichtszeitraum keine Vorfälle.





GRI INHALTSINDEX – UNTER BEZUGNAHME DER GRI-STANDARDS

Code Kurzbezeichnung zur jeweiligen Angabe Seite / Quelle Anmerkungen und Auslassungen

UMWELTMANAGEMENT

GRI 3-3	Managementansatz 2021	11, 23	
Eigener Indikator	Brauereien mit einem Umweltmanagementsystem	66-73	

LOKALE GEMEINSCHAFTEN

GRI 413: Lokale Gemeinschaften 2016			
GRI 413-2	Geschäftstätigkeiten mit erheblichen tatsächlichen oder potenziellen negativen Auswirkungen auf lokale Gemeinschaften		<p>An allen unseren Brauereistandorten der Brau Union Österreich versuchen wir, mit unseren Stakeholdern in Verbindung zu treten und sie auch aktiv in unser Tun einzubinden. So nehmen wir regelmäßig an Roundtables teil und veranstalten selbst welche, um die lokale Gemeinschaft noch besser einbinden zu können.</p> <p>Bei großen Investitionen in Infrastrukturmaßnahmen werden zuvor die Implikationen für Umwelt und Gesellschaft abgeklärt.</p> <p>Es wurden uns im Berichtszeitraum keine erheblichen tatsächlichen oder potenziellen negativen Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit auf lokale Gemeinschaften berichtet.</p>

KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN UND DIENSTLEISTUNGEN

GRI 417: Marketing und Kennzeichnung 2016			
GRI 417-1	Anforderungen für die Produkt- und Dienstleistungsinformationen und Kennzeichnung	65	Die Brau Union Österreich unterliegt als Teil der HEINEKEN-Familie dem „Labelling requirements Standard“. Dieser enthält sowohl verpflichtende als auch freiwillige Kennzeichnungs-Vorgaben und orientiert sich an den EU-Richtlinien. Zusätzlich muss die Brau Union Österreich die in Österreich geltende Richtlinie befolgen.
GRI 417-2	Verstöße im Zusammenhang mit Produkt- und Dienstleistungsinformationen und der Kennzeichnung		In der Berichtsperiode gab es keinen Kennzeichnungsfall.





IMPRESSUM

MEDIENINHABER, HERAUSGEBER

und verantwortlich für den Inhalt:

Brau Union Österreich AG

A-4020 Linz, Poschacherstraße 35

www.braunion.at

UID-Nr.: ATU23232106

Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA

Director Corporate Affairs & ESG Sustainability

Pressesprecherin

Diplom-Biersommelière

Mitglied des UN Global Compact Steering Committees Austria

Vorstandsmitglied RespACT

g.straka@braunion.com

Tel.: +43732/6979-2670

Projektleitung:

Michaela Eichhorn

www.braunion.at

Redaktion:

www.denkstatt.eu

Gestaltung:

Mag. Christian Pötscher (hufnagl/poex)

Fotos & Illustrationen:

Brau Union Österreich, Adobe Stock, freepik, hufnagl/poex und wie angegeben

Druck:

Aus Gründen der Nachhaltigkeit wird auf den Druck verzichtet.

Stand:

Oktober 2023

Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Weiterführende Informationen

<https://www.braunion.at/nachhaltigkeit/>



HEINEKEN N.V. Sustainability Report

<https://www.theheinekencompany.com/sustainability-and-responsibility>



