Nachhaltigkeitsbericht 2018

UNTERNEHMENSVERBUND HOFPFISTEREI

Die Hofpfisterei – Umweltschutz mit Tradition

Hofpfisterei

GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Liebe Leserinnen und Leser,

mit diesem Nachhaltigkeitsbericht möchten wir mit Ihnen in ein Gespräch treten – ein Gespräch, das unsere Arbeit, aber auch unsere Ziele und unsere Visionen transparent werden lässt. Sie sollen teilhaben an unserem Verständnis von Brotkultur und von den weit reichenden Prozessen erfahren, die der Herstellung der Pfister Öko-Bauernbrote zu Grunde liegen.

In den letzten Jahrzehnten sind einschneidende ökologische Veränderungen vor sich gegangen, von denen alles und alle und damit auch wir betroffen sind. Die weltweit benutzten Umweltgifte, die schädigenden Methoden im Umgang mit Pflanzen und Böden, aber auch mit den Tieren, haben sich in vielen Bereichen zerstörend und schädigend für Mensch und Natur niedergeschlagen. Schrittweise haben wir die Einsicht in die Zusammenhänge von Landbau – Umwelt – Ernährung und Gesundheit in einem kompromisslosen und konsequenten Weg einer ökologischen Unternehmensführung umgesetzt. Damit verbunden ist unser vielfältiges Engagement für einen verantwortlichen Umgang mit der Natur und deren Ressourcen. So haben wir uns bereits 1987 entschlossen – wirtschaftliche Überlegungen hin oder her –, unsere Produktion aus Verantwortung gegenüber Mensch und Natur auf ökologische Herstellungsverfahren umzustellen. Für uns waren die ersten Schritte schwer, denn viele Hürden und Vorurteile mussten überwunden werden.

Auch heute noch ist unser ökologischer Weg von vielen Herausforderungen geprägt. Dass es uns aufgrund langjähriger und vieler Anstrengungen endlich gelungen ist, das Zertifikat CO_2e-neutrale Produktion zu erreichen, darauf sind wir aktuell ganz besonders stolz.

Die Vereinten Nationen haben 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung veröffentlicht, die mit der Agenda 2030 die Transformation unserer Welt befördern soll.
Die Hofpfisterei unterstützt mit ihrer ökologischen nachhaltigen Unternehmensführung diese Agenda. Welche Ziele wir davon bereits erreicht haben und aktuell verfolgen können Sie in der Wesentlichkeitsanalyse dieses Nachhaltigkeitsberichts lesen.

Die Treue unserer Kunden und das Engagement unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erfüllen uns mit Dankbarkeit und Freude.

Dies alles bestärkt uns in der Überzeugung, an einer lebensnotwendigen Entwicklung mitzuwirken, die dazu beitragen kann, Mensch und Natur wieder in ein harmonischeres Ganzes zu führen.

Danke für Ihr Vertrauen und Ihre Treue zum Pfister Öko-Bauernbrot.

Margaretha und Nicole Stocker

INHALT

Vorwort

WIR STELLEN UNS VOR **4**
Die Hofpfisterei – gestern und heute 4
Nachhaltigkeit aus Tradition 5
Auszeichnungen und Ehrungen 6
Unternehmensprofil 7
Unternehmensverbund Hofpfisterei 8
Unsere Produktqualität 13

UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT **20**
Umweltleitlinien 22
Säulen des Umweltschutzes 24
Partnerschaften im Umweltschutz 25
Stakeholder 26
Wesentlichkeitsanalyse 29
Ökologische Projekte 34

ENGAGEMENT FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT **40**
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 40
Gesundheitsmanagement 41
Gesellschaftliches Engagement 42
Kulturprojekte 43
Faire Partnerschaften 44

ÖKO-BILANZ **45**
(Entwicklungen und Kennzahlen)

UMWELTPROGRAMM **76**

Impressum 84

WIR STELLEN UNS VOR

Die Hofpfisterei – gestern und heute

1331 – ist das Jahr, in dem die Hofpfisterei erstmals urkundlich erwähnt wird. Ihre Geschichte geht vermutlich sogar auf das Jahr 1294 zurück. Damals erhoben die Wittelsbacher München zu ihrer Haupt- und Residenzstadt und begründeten damit einen eigenen Hofstaat. Da brauchte man einen eigenen Müller und Bäcker – eben den Hofpfister. Pfister, das kommt vom lateinischen Pistor, was Bäcker und Müller bedeutet.

Die Hofpfisterei hatte die Aufgabe den Hof und später auch die Münchner Bevölkerung – in königlicher Qualität – auf die wirtschaftlichste Weise zu versorgen.

Durch ihre nahezu 700 jährige Existenz ist die Hofpfisterei vermutlich die älteste noch backende Bäckerei in München. Ihr Überleben verdankte sie lange dem Wittelsbacher Hof. Doch auch nach der Abdankung des letzten bayerischen Königs kann sich die Hofpfisterei behaupten.

Im Jahr 1917, im 4. Jahr des 1. Weltkrieges (König Ludwig III., der Sohn des Prinzregenten und Vater des späteren Kronprinzen Rupprecht – von 1913 bis 1918 der letzte bayerische König) pachtete Ludwig Stocker von der Kronguts-Verwaltung die Pfistermühle. Damit begann ein neues Kapitel der Hofpfisterei.

»Die Alte Hofpfisterei« Joseph Puschkin, Stadtmuseum München

Ludwig Stocker führte die Hofpfisterei durch die Wirren des 1. und 2. Weltkriegs. Der große Bombenabwurf am 7.1.1945 zerstörte die Pfistermühlen bis auf ihre Grundmauern.

Nach dem Krieg baute er die Bäckerei wieder auf. Für die Wiedererrichtung der Mühle fehlten die finanziellen Mittel. Am 13.12.1948 wurde wieder gebacken. Es begann mit 13 Bäckern, 1 Knetmaschine, zwei kleinen handgemauerten Steinbacköfen und einem Dreiradlieferwagen.

Die guten Pfister-Bauernbrote zogen die Münchner aus allen Stadtteilen zum Einkaufen in die Pfisterstraße. Wegen der regen Nachfrage wurde die Idee des Filialnetzes geboren. 1950 wurde die erste Filiale am Isartor eröffnet.

Im August 1964 wurde das Backen der Pfister-Bauernbrote, jetzt auf eigenem Grund und in eigenen Räumen, in der Kreittmayrstraße aufgenommen. **Der Name Hofpfisterei blieb als Gütezeichen erhalten.**

1970 übernahmen Siegfried und Margaretha Stocker die Leitung der Hofpfisterei. Innerhalb von 10 Jahren gelang es, das Filialnetz von 8 auf 166 Filialen zu erweitern. In den nächsten Jahren kamen Stocker's Backstube in Lauf, die Metzgerei Landfrau in Emmering und die Meyermühle in Landshut dazu. **Die Hofpfisterei ist jetzt wieder ein Verbund von Bäckerei und Mühle, wie in alten Zeiten.**

Durch die Zusammenarbeit mit dem Naturland Verband und den für den Ökolandbau gewonnenen Landwirten, konnte der Anbau von ökologischem Getreide für die Hofpfisterei gelingen. Unsere Mühle stellt die ökologische Verarbeitung des ökologischen Getreides sicher und damit den **Ökologischen Weg der Hofpfisterei.**

Heute führt Nicole Stocker das Familienunternehmen in 3. Generation in die Zukunft.

Nachhaltigkeit aus Tradition

Das Engagement für gelebte Nachhaltigkeit hat in der Hofpfisterei Tradition.

Der Anspruch an die Wertigkeit eines Lebensmittels, das so umweltverträglich wie nur möglich produziert werden soll, spiegelt sich im Unternehmensziel der Hofpfisterei wider, das Siegfried Stocker 1978 formuliert hat:

Das Ziel der Hofpfisterei ist es, immer mehr Menschen, die dies schätzen, mit immer natürlicherem und ursprünglicherem, schmackhaftem Brot zu versorgen.

Mit dieser Vision einer ökologisch nachhaltigen Wirtschaftsweise entwickelte sich die Hofpfisterei vom Öko-Pionier zum heute führenden Öko-Bauernbrot-Spezialisten in Deutschland.

Auszeichnungen und Ehrungen

Das Engagement der Hofpfisterei für Umwelt und Nachhaltigkeit wurde mit zahlreichen Ehrungen gewürdigt:

2017 Verleihung der **LBV-Verdienstmedaille** an Margaretha Stocker

2017 Der Unternehmensverbund erhält das Zertifikat **CO_2e-neutrale Produktion**

2017 **Silberurkunde »Bayerns beste Bioprodukte« für das Pfister Öko-Lichtkorn.** Auszeichnung des LVÖ (Landesvereinigung des ökologischen Landbaus), gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung

2016 Die **Meyermühle** wurde vom Bayerischen Müllerbund als **bester Ausbildungsbetrieb 2016** geehrt

2015 Für ihre Kampagne gegen Grüne Gentechnik verlieh die Deutsche Public Relations Gesellschaft e.V. (DPRG) der Hofpfisterei den **Internationalen Deutschen PR Preis** in der Kategorie »Verantwortungskommunikation und CSR«

Die Hofpfisterei wird mit dem **INTERNORGA-Zukunftspreis** in der Kategorie »Trendsetter Unternehmen – Artisan« ausgezeichnet

2014 Die Hofpfisterei erhält den **Bayerischen Mittelstandspreis** in der Kategorie »Handwerk«

2013 Die **Meyermühle** wurde vom Bayerischen Müllerbund als **bester Ausbildungsbetrieb 2013** geehrt

2012 Stocker's Backstube erhält den **Umweltpreis der Stadt Lauf a.d. Pegnitz**

2011 Die Hofpfisterei wurde als eines der drei nachhaltigsten Unternehmen mit dem **Deutschen Nachhaltigkeitspreis** ausgezeichnet

2011 **Faire-Partnerschaft** Auszeichnung durch Naturland, Verband für ökologischen Landbau e.V. für den Unternehmensverbund Hofpfisterei

2008 Verleihung des **Bayerischen Verdienstordens** an Siegfried Stocker

2006 **Auszeichnung der UNESCO** für Nachhaltigkeit im Natur- und Umweltschutz in Zusammenarbeit mit dem LBV München

2006 **Healthy-Cities-Award** Grüner Apfel der WHO

1996 **Europäischer Umweltpreis**

1995 **Umweltpreis der Industrie**

1995 **Naturschutzmedaille** für Ökologische Lebensmittelerzeugung vom **BUND NATURSCHUTZ** in Bayern e.V.

1994 **Öko-Manager des Jahres** von der Umweltorganisation WWF und des Wirtschaftsmagazins Capital

1993 **Bayerischer Löwe**

1993 **Umweltpreis der Stadt München**

1993 **Bayerische Umweltmedaille**

Unternehmensprofil

Unternehmen
Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Erste urkundliche Erwähnung 1331

Geschäftsleitung
Nicole Stocker (Geschäftsführerin)
Marina Behr (Prokuristin)
Jochem Holterbosch (Prokurist)
Stephanie Karl (Prokuristin)
Christian Mayer (Prokurist)

Vorsitzender des Aufsichtsrats
Dr. Franz Ehrnsperger

Unternehmensverbund Hofpfisterei
Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH, München mit
Metzgerei Landfrau, Emmering
Stocker's Backstube GmbH, Lauf a.d. Pegnitz
Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyers Nachf. AG, Landshut

Herstellung
Pfister Öko-Brote sind reine Natursauerteigbrote. Sie enthalten weder künstliche noch chemische Lebensmittelzusatzstoffe, keinerlei Backhilfsmittel jeglicher Art.

Alle Zutaten für die Pfister Öko-Brote stammen aus ökologischer Landwirtschaft (außer Meersalz und Wasser).

Die Hofpfisterei ist Partnerunternehmen des Naturland-Verbandes und ein Naturland-Fair zertifiziertes Unternehmen.

Fast 600 Landwirte bewirtschaften für die Hofpfisterei eine Fläche von ca. 3.035 Hektar ökologisch, ohne chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel.

Absatzgebiet
166 Filialen
(Bayern 142, Baden-Württemberg 10, Berlin 13 und Hessen 1)
Die Pfister Öko-Bauernbrote sind auch in ca. 700 Einzelhandelsgeschäften in Süddeutschland sowie überregional durch Brotversand erhältlich.

Anzahl der Mitarbeiter
1.157

Gesamtumsatz
98 Mio. Euro

Sitz
Kreittmayrstraße 5, 80335 München
Telefon: 089/52 02-0
Telefax: 089/52 02-207
E-Mail: info@hofpfisterei.de
www.hofpfisterei.de

Unternehmensverbund Hofpfisterei

Brotproduktion, Technik und Verwaltung

1964 hat die Hofpfisterei ihren Firmensitz in München von der Pfisterstraße in die Kreittmayrstraße 5 verlagert. 205 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in der Produktion, der Verwaltung und der Technik beschäftigt. Neben der Verwaltung befindet sich hier das **Herzstück der Hofpfisterei** – die Produktion der Pfister Öko-Bauernbrote, d.h die Führung des Natursauerteigs und die gemauerten Altdeutschen Steinbacköfen.

Auf begrenztem Raum, in einem Wohnmischgebiet gelegen, gelingt seit vielen Jahren die stete Anpassung des Unternehmens an den neuesten Stand der Technik, bei gleichzeitiger Wahrung der traditionellen Herstellverfahren und dies in guter Nachbarschaft zu den direkten Anwohnern.

Mitten im Stadtgebiet gelegen, tragen wir am Produktionsstandort zur Biodiversität bei: mit zwei kleinen Vorgärten, Fassaden- und Dachbegrünung und einem am Kamin angebrachten Nistplatz für Wanderfalken gleichen wir die versiegelte Fläche aus. Unser Flächenverbrauch selbst ist durch die Produktion über drei Etagen relativ gering.

Der Standort bietet den Vorteil, dass er gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen ist.

Standort Berlin

Seit 2008 hat die Hofpfisterei in Berlin sukzessive 14 selbstgeführte Filialen eröffnet. Um die Pfister Öko-Bauernbrote und die ökologischen Spezialitäten in bewährter Qualität den Kunden auch in

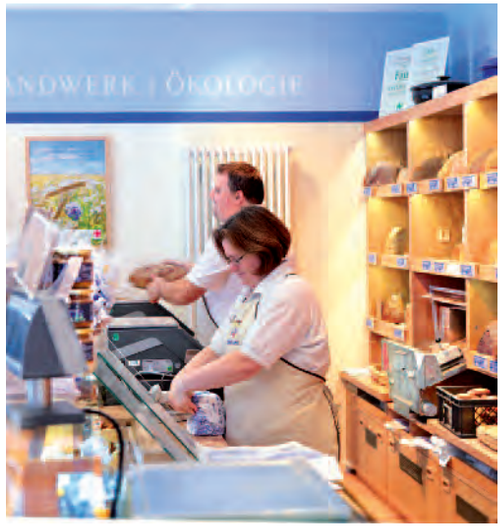
Altdeutsche Steinbacköfen in der Kreittmayrstraße 5

unseren Berliner Filialen anbieten zu können, sind derzeit fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Standort in der Bergiusstraße beschäftigt.

Logistik

Zentral gelegen, mit kurzer Entfernung zum Produktionsstandort, guter Anbindung an den Mittleren Ring und damit an das Autobahnnetz, befindet sich die Logistik, die Brotzeit-Produktion, der Brotversand und das Handelswarenlager der Hofpfisterei in der Hansastraße 17, in einem Industriegebiet. Lärmemissionen am Produktionsstandort werden dadurch minimiert.

Nachts kommissionieren 81 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Bauernbrote, Back-, Wurst- und Handelswaren. Eigene LKW sowie Fremdtouren stemmen jeden Tag die Auslieferung zu den Hofpfisterei-Filialen und den Einzelhandelsgeschäften.



Die Filiale der Hofpfisterei am Viktualienmarkt in München

Filialen

In unseren 166 selbstgeführten Filialen in München, dem Landkreis, der Region sowie in Baden-Württemberg, Hessen und Berlin sorgen 737 gut geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – mit kompetenter Beratung der Hofpfisterei-Kunden – für den täglichen Verkauf.

In vielen Filialen gibt es die ökologischen Wurstspezialitäten der Landfrau, ein Öko-Brotzeitsortiment und Kaffeeausschank aus fairem Handel.

Die Homepage der Hofpfisterei gibt einen schnellen Überblick über das gesamte Filialnetz, die nächstgelegene Filiale mit ihren Öffnungszeiten sowie über die Sortimente.

Die Filialen werden von Gebietsleiterinnen und Gebietsleitern betreut.

Brotversand

Sollte keine Hofpfisterei-Filiale in der Nähe sein, können Liebhaber der Pfister Öko-Bauernbrote aus reinem Natursauerteig diese über den Brotversand erhalten.

Die Hofpfisterei verschickt im Jahr ca. 12.000 Pakete CO_2e-neutral mit DHL-Go Green. 2017 konnten dadurch 8,83 t CO2e kompensiert werden.

http://www.hofpfisterei.de/hpf_brotversand.php

ZERTIFIKAT 2017

Hofpfisterei GmbH Ludwig Stocker

hat für 2017 insgesamt 8,83 t CO_2e
durch klimaneutrale GoGreen Produkte und Services ausgeglichen.

Deutsche Post DHL Group glich die durch Transport und Logistik entstandenen Treibhausgasemissionen durch Klimaschutzprojekte aus:

Meyermühle

Die Hofpfisterei war – als königlich bayerischer Hoflieferant – ein Verbund von Mühle und Bäckerei. Als 1988 die Hofpfisterei zur Qualitätssicherung ihres ökologischen Getreides die Mehrheitsbeteiligung an der Meyermühle AG übernahm, waren damit wieder Mühle und Bäckerei vereint.

Die Meyermühle in Landshut, Bio-Mühle Nr. 1, wurde zu einer der modernsten Getreidemühlen umgebaut und verarbeitet seit 35 Jahren ausgesuchtes Öko-Getreide zu besten Öko-Mehlen.

1996 wurde die Meyermühle, als erste Mühle Europas, nach der EG-Öko-Audit-Verordnung EMAS für ihr Umweltmanagement ausgezeichnet und 2010 als erste Mühle für ihre **CO_2-neutrale Produktion** zertifiziert.

40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, zum Teil schon in der zweiten und dritten Generation in der Mühle tätig, tragen mit ihrer hohen Qualifikation, ihrer langjährigen Erfahrung und besonderen Motivation dazu bei, dass die Meyermühle ihren Marktanteil weiter sichern und ausbauen kann.

Die Meyermühle in Landshut Foto: Luftaufnahmen Bernd Preis Topviewpictures.de

Stocker's Backstube in Lauf – mit viel Liebe werden hier Kleingebäcke und Feinbackwaren handwerklich hergestellt

Stocker's Backstube

Stocker's Backstube GmbH in Lauf a.d. Pegnitz wurde 1990 von der Hofpfisterei als Zweigbetrieb für den mittelfränkischen Raum erworben und zu einem modernen handwerklich strukturierten Backbetrieb gestaltet.

In Ergänzung zum Backbetrieb in München hat sich Stocker's Backstube als Spezialitätenbäckerei auf die Herstellung von ökologischen Backwaren und seit 2014 auf die Herstellung von tiefgekühlten Öko-Brezenteiglingen spezialisiert. Feinste Elisen-Lebkuchen und viele Sorten Weihnachtsstollen in ökologischer Qualität runden das Sortiment in der Weihnachtszeit ab.

Alle Backwaren werden im aufwändigen Chargenbetrieb hergestellt. Die Produktentwicklung erfolgt am Standort, an dem 68 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Bäckerei, Verwaltung und Logistik beschäftigt sind. Als innovatives Unternehmen gehört Stocker's Backstube, was den betrieblichen Umweltschutz betrifft, zu den Pionieren in der Branche. Bereits 1995 führte sie, als zweite Bäckerei Deutschlands, das Umweltmanagementsystem EMAS erfolgreich ein und lässt jedes Jahr ihre Umweltleistungen durch einen externen Gutachter prüfen. **Für ihre nachhaltige Unternehmensausrichtung wurde Stocker's Backstube 2012 mit dem Umweltpreis der Stadt Lauf a.d. Pegnitz geehrt.**

Landfrau

Die Öko-Metzgerei Landfrau ist die hauseigene Metzgerei der Hofpfisterei. Sie wurde 1998 in den Unternehmensverbund der Hofpfisterei aufgenommen, um den Kreislaufgedanken des ökologischen Landbaus zu unterstützen. Die für die Hofpfisterei ökologisch wirtschaftenden Landwirte erhalten so die Möglichkeit, ihre Rinder, Schweine und Schafe über die Hofpfisterei zu vermarkten.

Die Haltung von Nutztieren ist für Öko-Landwirte von zentraler Bedeutung. Die Pflanzen, die für die Versorgung des Bodens mit Nährstoffen auf den Ackerflächen angepflanzt werden (z.B. Klee), dienen auch als Tierfutter. Ebenso versorgt der Mist der Tiere die Anbauflächen mit Nährstoffen. Somit entsteht ein geschlossener ökologischer Stoffkreislauf auf einem Öko-Bauernhof.

In ihrem Betrieb in Emmering, Landkreis Fürstenfeldbruck, stellt die Metzgerei Landfrau mit 21 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hochwertige ökologische Spezialitäten her. Für diese wird nur bestes Fleisch von ökologisch wirtschaftenden Naturland-Bauernhöfen verarbeitet.

Die Metzgerei Landfrau setzt auf Regionalität. Möglichst alle Tiere sollen aus der bayerischen ökologischen Landwirtschaft stammen. Oberbayerische Vertragslandwirte züchten für die Landfrau Aubrac-Ochsen. Ihre besondere Fleischqualität wird von Kennern sehr geschätzt. Die regionale Herkunft garantiert kurze Transportwege und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Die ökologische Tierhaltung unterscheidet sich wesentlich von der konventionellen Aufzucht, sowohl hinsichtlich des Tierwohls, als auch der Auswirkungen auf die Böden mit ihrer Grundwasserqualität und Biodiversität.
Als Beispiele seien hier die Anzahl der Tiere, die pro Hektar gehalten werden dürfen,

Die Herstellung von Rohwürsten – vor allem Salami – ist die Königsdisziplin der Wurstmacherei!

die artgerechte Tierhaltung, die Art der Fütterung, die Medikamentierung und die Regelungen der Lebendtransporte genannt, die sich im ökologischen Landbau gravierend von der konventionellen Tierhaltung unterscheiden. Die Landfrau ist ein von Naturland zertifizierter Betrieb. Naturland hat bereits 1982 umwelt- und tiergerechte Standards gesetzt und fordert von seinen Mitgliedern einen weitaus höheren Standard, als ihn die EU-Bio-Verordnung festlegt. Naturland fördert ökologische und faire Handelspartnerschaften und ist der Öko-Verband mit verpflichtenden Sozialrichtlinien.

Die Unternehmensgruppe der Hofpfisterei, damit auch die Öko-Metzgerei Landfrau, wurde als erstes Unternehmen mit der Zertifizierung Naturland Faire Partnerschaft ausgezeichnet und leistet somit einen wichtigen Beitrag zu einer ökologischen, fairen und zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.

Die Landfrau-Spezialitäten sind in 120 Hofpfisterei-Filialen erhältlich. Die Landfrau beliefert den Naturkostfachhandel, den Feinkosthandel im Raum München und Berlin sowie die gehobene Gastronomie in München und Umland. Zahlreiche Kindergärten, Kinderkrippen und Schulen werden regelmäßig mit hochwertigen Landfrau-Produkten versorgt.

Die 7 Geheimnisse des besonderen Geschmacks der Pfister-Brote zeigt Ihnen unser Image-Film
www.hofpfisterei.de

Unsere Produktqualität

Die Pfister Öko-Bauernbrote

Erfahrung und Tradition haben gezeigt, dass Qualität und Geschmack um so besser sind, je natürlicher die Herstellungsweise ist. Das bedeutet, was heute selten ist, sich Zeit zu nehmen – für den natürlichen Verlauf des Sauerteigs und für den langsamen, aufwändigen Backvorgang. Aus diesem Grund verzichtet die Hofpfisterei beim Brotbacken auf künstliche und chemische Lebensmittelzusatzstoffe.

Spezialität: aus reinem Natursauerteig

Der Dreistufen-Sauerteig wird nach alter handwerklicher Tradition hergestellt und mit langer Reifezeit geführt. Es dauert 24 Stunden bis der Teig fertig ist. Dieser lange Vorgang harmonisiert die natürliche Entwicklung der Hefen und der Milch- und Essigsäuren zu dem typischen feinen Geschmack und garantiert Genuss und Natürlichkeit.

Die **SONNE** *ist das beliebteste Brot der Pfisterkunden – seit vielen Jahrzehnten*

Die **SONNE** wird nach wie vor in den aus Schamottesteinen gemauerten Öfen bei durchschnittlich 200°C schonend etwa zwei Stunden gebacken. In dieser gespeicherten moderaten Hitze entsteht in Krume und Kruste ihr feines Aroma.

Die Hofpfisterei ist bekannt für ihre großen runden Bauernbrote. Mit einer Vielfalt von 28 Sorten gibt es Spezialitäten für jeden Geschmack: **traditionelle Bauernbrote aus 100 % Roggen und viele mit hohem Roggenanteil**, **Bauernbrote aus vollem Korn oder aus Dinkel**, mit feinen Gewürzen und Ölsaaten sowie hellere Weizensorten.

Alle Zutaten für die Pfister Öko-Bauernbrote stammen aus ökologischer Landwirtschaft, außer Meersalz und Wasser.

Getreideforschung

Mindestens 80 % der Rohstoffe sollen aus Bayern stammen.

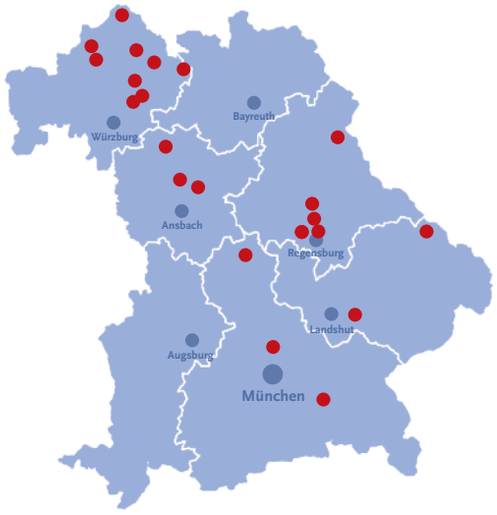
In den letzten Jahren konnten wir dieses Ziel immer weniger erreichen, da zum einen die in Bayern angebaute Roggenmenge abgenommen hat und zum anderen der geerntete Roggen immer schwächere Backeigenschaften hatte. Da unsere Mühle keinerlei Mehlverbesserungsmittel verwendet und wir in unserer Bauernbrotherstellung keine künstlichen und chemischen Backhilfsmittel verwenden, sind wir ganz besonders auf höchste Getreidequalitäten angewiesen.

Daher engagieren wir uns intensiv in der Roggenforschung und suchen weiterhin Öko-Landwirte, die den Mut haben, für uns wieder alte Populations-Roggensorten anzubauen.

Mit dem Pfister Öko-Lichtkorn haben wir ein sortenreines Roggenbrot in unser Bauernbrot-Sortiment aufgenommen. Bei den Roggenmehlen für unsere anderen Roggenbrote handelt es sich um unterschiedliche Roggensorten.

Naturland-Bauern in Bayern bauen den Lichtkornroggen für uns an.

Familie Winter Gerolsbach



Den Lichtkornroggen bauen ausgewählte Naturland-Landwirte in Bayern für die Hofpfisterei an. (●)

Für diese Brotsorte verwenden wir das Bayerische Bio-Siegel für Öko-Getreide:

100 % in Bayern gewachsen
100 % in Bayern vermahlen
100 % in Bayern gebacken

Das **PFISTER ÖKO-LICHTKORN** *– unser sortenreines Roggenbrot aus 100 % Lichtkorn.*

Ökologische Kleingebäcke und Feinbackwaren

Von der bayerischen Breze bis zum mediterranen Olivenciabatta, vom Schokocroissant bis zu den Feinsten Elisenlebkuchen und Stollenspezialitäten zur Weihnachtszeit – auch hier bietet die Hofpfisterei **Geschmacksvielfalt in Öko-Qualität.**

In Sortimentsprospekten und auf den Preisschildern informieren wir unsere Kunden über die Zutaten und die wenigen Zusatzstoffe, die wir bei diesen Artikeln einsetzen.

Auch an unsere ökologischen Kleingebäcke und ökologischen Feinbackwaren stellen wir allerhöchste Anforderungen. Das Faltblatt **Pfister-Qualität**, erhältlich in jeder Hofpfisterei-Filiale, gibt hierzu detaillierte Informationen.

Nach unseren strengen Vorgaben und Naturland-Richtlinien werden ökologische Backwaren von folgenden Lieferanten für die Hofpfisterei hergestellt:
- Stocker's Backstube GmbH, Lauf
- Premium Brot GmbH GmbH, Parsdorf
- Öko-Bäckerei-Konditorei Mauerer GmbH, München
- Südalpe GmbH, Aschheim
- Willer Konditorei GmbH, Parsdorf
- Backsinfonie GmbH, Moosinning
- Ratschiller GmbH, Holzkirchen-Föching

Diese Firmen backen für uns ausschließlich mit Öko-Mehlen unserer eigenen Mühle, der Meyermühle in Landshut.

Alle Rezepturen sind vertraglich einzeln festgeschrieben und dürfen nur nach Abstimmung mit uns verändert werden. Die Kontrolle der Rezepturen erfolgt vor Einführung zuerst bei uns, dann bei Naturland. Die verwendeten Zutaten müssen den strengen Vorschriften von Naturland entsprechen.

Diese Firmen werden jedes Jahr von einer unabhängigen Öko-Kontrollstelle überprüft. Zusätzlich führt die Hofpfisterei bei diesen Lieferanten jedes Jahr ein Audit durch, d. h. unsere Verantwortlichen für die Qualität sind vor Ort, besichtigen den Backbetrieb und die Arbeitsabläufe.

Ökologische Schinken- und Wurstwaren

Seit mehr als 20 Jahren stellt die Öko-Metzgerei Landfrau Brüh- und Kochwurst, Salami und Schinken in ökologischer Qualität her.

Das verarbeitete Fleisch stammt vorwiegend von bayerischen Öko-Landwirten. Die regionale Herkunft garantiert kurze Tiertransporte, den Erhalt der heimischen Kulturlandschaft, die Stärkung der regionalen Wirtschaft und Rückverfolgbarkeit bis hin zum Züchter.

Das Naturland-Zeichen steht für eine artgerechte Haltung, Fütterung mit ökologisch erzeugtem Futter, Verbot von wachstumsfördernden Hormonen und Verzicht auf vorbeugende Verabreichung von Antibiotika.

Das ist Fleischqualität, die man schmeckt!

Bei der Brühwurstherstellung arbeitet die Metzgerei-Landfrau mit Warmschrot. Hierbei werden die Rinderviertel schlachtwarm zerlegt und verarbeitet.

Das warme Fleisch hat optimale Verarbeitungseigenschaften und einen besonders kräftigen Fleischgeschmack.

Es kommen 100 % Öko-Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zum Einsatz. Gemäß EG-Verordnung werden keinerlei Geschmacksverstärker, Schnellreifer oder Phosphate (Wasserbindemittel) verwendet.

Handwerkliche Tradition, schonende Verarbeitung, lange Reifezeiten sowie regionale Herkunft sind der Garant des guten Geschmacks der mit sehr viel Können, Sorgfalt und Liebe hergestellten Spezialitäten.

Ökologische Premium-Mehle

Die Meyermühle hat mehr als 35 Jahre Erfahrung in der ökologischen Verarbeitung des Getreides. Dieses Wissen stellt die höchste Qualität ihrer Mehle sicher.

Die verarbeiteten Mehle lassen sich bis zum einzelnen Öko-Landwirt zurückverfolgen.

Zusätzlich zu den hohen Ansprüchen der gesetzlichen Öko-Verordnung und zu den strengen Richtlinien des Naturland-Verbandes lassen wir freiwillig jede ökologische Getreidepartie vor der Verarbeitung von einem unabhängigen Labor auf 570 mögliche Rückstände untersuchen.

Die besonders schonende Vermahlung erfolgt durch ein längeres Vermahlungsdiagramm. Starke mechanische Belastung und hohe Temperaturen des Getreides werden dabei vermieden.

Ökologischer Roggen für unsere Premium-Mehle

Im Labor der Meyermühle

Unseren Ökomehlen werden den Naturland-Richtlinien entsprechend keine Lebensmittelzusatzstoffe (wie z.B. Ascorbinsäure und Enzyme) zugesetzt.
Die seit Jahrzehnten bestehende enge Zusammenarbeit mit dem Naturland-Verband, in den letzten Jahren auch mit weiteren ökologischen Anbauverbänden, bietet uns eine höchstmögliche Herkunftssicherheit unserer Premium-Mehle.

Grundsatz der Meyermühle ist, die regionale ökologische Landwirtschaft zu fördern. Daher sollen 80 % des Getreides – wenn dies erntebedingt möglich ist – aus Bayern stammen. Mehr als 600 bayerische Landwirte bauen Öko-Getreide für die Meyermühle an.

Um das Ziel eines regionalen Getreideanbaus auch in Zukunft aufrecht erhalten zu können, haben sich ökologische Lebensmittelhersteller zusammengeschlossen, um das vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unter Helmut Brunner initiierte Programm **BioRegio Bayern 2020** zu unterstützen. Die Menge an Bio-Produkten aus Bayern soll bis zum Jahr 2020 verdoppelt werden. Dies hat die Staatsregierung als politisches Ziel vorgegeben, denn die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln soll künftig stärker aus heimischer, regionaler Produktion bedient werden.

UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

In unseren Umweltleitlinien ist das Engagement der Hofpfisterei für eine möglichst natürliche Nahrung und den Schutz der Umwelt festgeschrieben. Sie sind die Grundlage unserer Umweltpolitik.

Der betriebliche Umweltschutz ist nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 EMAS III und der Norm DIN EN ISO 14001:2015 aufgebaut und in einem gemeinsamen Umwelthandbuch des Unternehmensverbundes geregelt.

1999 haben wir das betriebliche Umweltmanagementsystem EMAS eingeführt.

Seither werden unsere Umweltaktivitäten jedes Jahr durch einen externen Gutachter geprüft. Mit den Ergebnissen der Ökobilanz können wir feststellen, ob und wie gut unser kontinuierlicher Verbesserungsprozess gelingt.

Die Leitung des Umweltschutz- und Nachhaltigkeitsmanagements ist als Stabsstelle der Geschäftsleitung eingerichtet. Die einzelnen Standorte werden vor Ort betreut. Zusätzlich gibt es in den Bereichen Produktion, Technik, Verwaltung, Verkauf und Logistik Arbeitssicherheits- und Umweltabteilungsbeauftragte, die Ansprechpartner der dezentralen Ausschüsse sind. Diese Ausschüsse tagen viermal im Jahr und führen ebenso die vorgeschriebenen Arbeitsplatzbegehungen durch.

Anregungen und Sachverhalte mit weiterem Klärungsbedarf aus den dezentralen Ausschüssen sowie die Jahresziele aus dem Umweltprogramm werden im Zentralausschuss für Arbeitssicherheit, Umweltschutz und vorbeugendem Gesundheitsschutz eingebracht und kontrolliert.

An jedem Standort werden im 3-Jahres-Zyklus Umweltbetriebsprüfungen und Umweltaudits durchgeführt. Über die Ergebnisse der Umweltbetriebsprüfungen wird die Geschäftsleitung durch ein jährliches Management-Review informiert.

Mögliche Abweichungen und Empfehlungen aus Betriebsprüfungen und Audits werden in den Führungsbesprechungen bekannt gemacht und deren Behebung in diesen Besprechungen weiter verfolgt.

Die Mitarbeiter erhalten regelmäßig Schulungen zum Umweltschutz. Über die Hauszeitung, das schwarze Brett und Intranet erfolgen weitere Informationen.

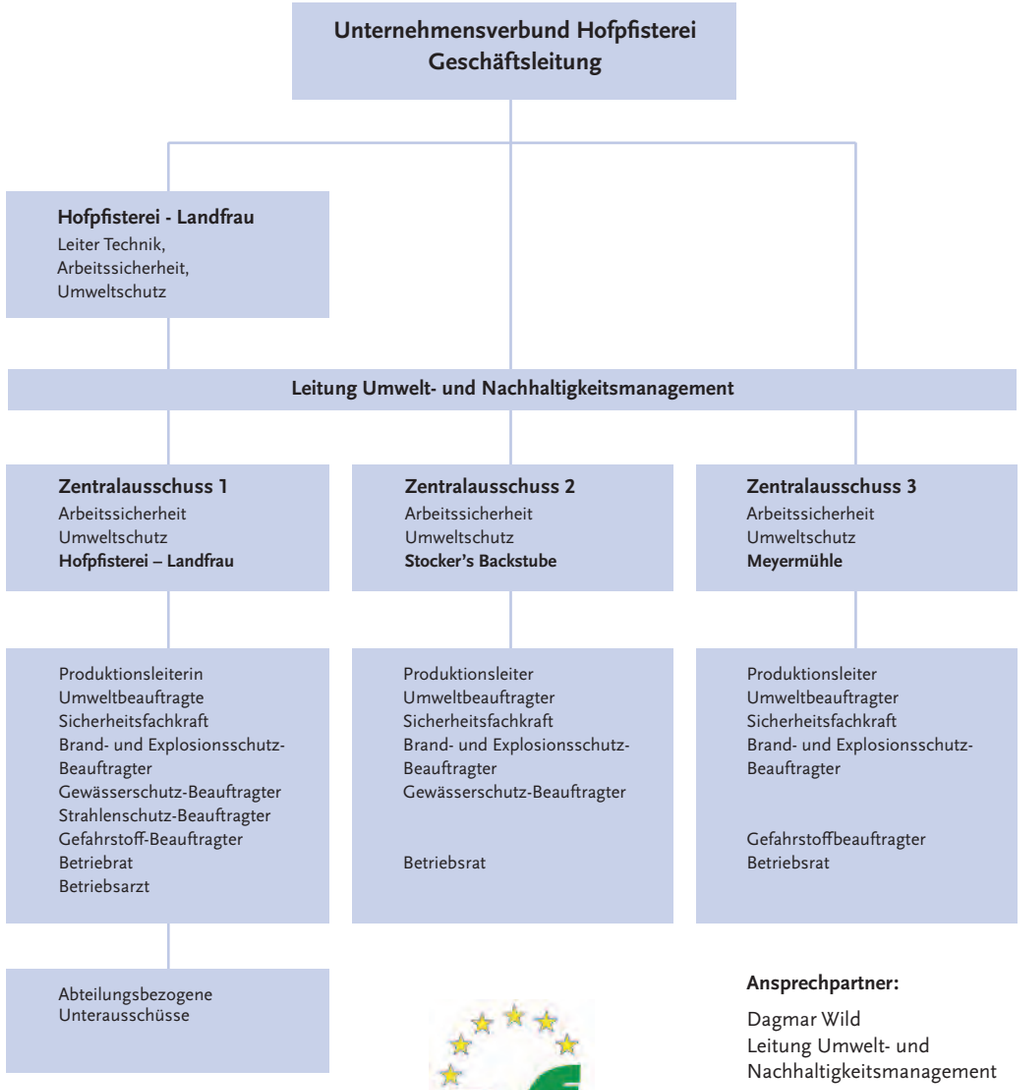
Mit der Nutzung des betrieblichen Vorschlagswesens besteht für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Möglichkeit, sich aktiv mit eigenen Verbesserungsvorschlägen am Umweltschutz zu beteiligen.

Für alle Standorte des Unternehmensverbundes Hofpfisterei wird eine EMAS-Gesamtregistrierung durchgeführt.

Nicole Stocker
Geschäftsführerin
Unternehmensverbund Hofpfisterei

Andreas Kornek
Geschäftsführer
Stocker's Backstube

Michael Hiestand
Vorstand
Meyermühle



EMAS
GEPRÜFTES UMWELTMANAGEMENT
REG.-NR. D-155-00123

Ansprechpartner:

Dagmar Wild
Leitung Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement

Ludwig Stocker
Hofpfisterei GmbH
Kreittmayrstr. 5
80335 München
Telefon: +49 (0)89/5202-0
E-Mail: info@hofpfisterei.de

Unsere 10 Umweltleitlinien

1 Das Ziel der Hofpfisterei ist es, immer mehr Menschen, die dies schätzen, mit immer natürlicherem und ursprünglicherem, schmackhaftem Brot zu versorgen.
Dabei setzen wir als Hersteller von Bauernbrot, Back- und Feinbackwaren sowie Wurstwaren einen Schwerpunkt auf die Reduzierung von Umweltauswirkungen in der gesamten Wertschöpfungskette - vom Acker bis zur Ladentheke. Wir bevorzugen bei den eingesetzten Rohstoffen, wo immer möglich, die umweltverträglichste Erzeugerform und wir achten bei vorhandenen wie neuen Herstellverfahren auf gute Umweltverträglichkeit.

2 Die Hofpfisterei engagiert sich für eine möglichst natürliche Nahrung und Umwelt, sowie die Förderung von Getreidenahrung.
Die Herkunft und die Art des Anbaus der Rohstoffe sind wichtige Kriterien in unserer Beschaffungspolitik. Wir bekennen uns zur Förderung des ökologischen Landbaus und damit zum Schutz des Grundwassers, der Böden, des Klimas und der Artenvielfalt. Wir sprechen uns für den Erhalt von Anbauflächen für Lebensmittel, somit gegen den Getreideanbau für Energiepflanzen aus und sind gegen den Einsatz gentechnisch veränderter Pflanzen in der Landwirtschaft.

3 Die Hofpfisterei strebt danach, den Bedarf an Rohstoffen überwiegend aus der Region zu beziehen.
Soweit es Ernteerträge und Qualitätsanforderungen zulassen, sollen mindestens 80% des Getreides aus der bayerischen ökologischen Landwirtschaft stammen. Damit wollen wir den Umweltschutz und die Wertschöpfung in der Region stärken sowie Arbeitsplätze in unserer unmittelbaren Umgebung erhalten. Mit einer regionalen Beschaffung wollen wir die Umweltauswirkungen so gering wie möglich halten.

4 Die Hofpfisterei bekennt sich zur sozialen Verantwortung gegenüber dem Staat und der Gesellschaft.
An allen Standorten legen wir einen hohen Wert auf ein gutes Zusammenleben mit unseren Nachbarn. Langfristige und faire Partnerschaften mit unseren Lieferanten und Handelspartnern sind uns wichtig. Es ist uns ein stetes Anliegen, eine konstante, motivierte und qualifizierte Belegschaft zu beschäftigen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden in betriebliche Entscheidungen mit einbezogen. Sie werden durch Aus- und Fortbildungen in ihrem Umweltbewusstsein, in ihrem sozialen Engagement und in eigenverantwortlichem Handeln gestärkt. Der vorbeugende Arbeits- und Gesundheitsschutz hat einen hohen Stellenwert.

5 Die Hofpfisterei strebt danach, vorbildlich in der Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften zu sein.
Darüber hinaus verpflichtet sich die Geschäftsleitung, den betrieblichen Umweltschutz durch die freiwillige Teilnahme an dem Umweltmanagementsystem EMAS - über die bestehenden Gesetze und Vorschriften hinaus – in einem kontinuierlichen Ziel- und Prüfprozess zu verbessern. Dabei unterstützen wir mit unseren Maßnahmen die Erkenntnisse und Verpflichtungen des weltweit gültigen Sozial- und Umweltprogramms, Agenda 21.

6 Die Hofpfisterei setzt auf erneuerbare Ressourcen und will aktiven Klimaschutz betreiben.
Neben der Schonung und dem verantwortlichem Umgang mit Ressourcen wie Wasser, Boden und Luft liegen unsere weiteren Schwerpunkte, als energieintensiver Produktionsbetrieb, auf dem effizienten Umgang mit Energie und auf dem Klimaschutz.

7 Die Hofpfisterei pflegt eine offene und mitgestaltende Kommunikation im Unternehmen.
Wir wollen die Kommunikation durch gut informierte und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jeden Tag aktiv leben und gestalten. Der Dialog ist uns wichtig. Informationen erfolgen durch unsere Hauszeitung und durch einen regelmäßigen Austausch der Verantwortlichen. Alle können ihre Ideen und Verbesserungen im betrieblichen Vorschlagswesen einbringen. Schulungen und Mitarbeiterleitfäden informieren über den Umweltschutz in der Hofpfisterei.

8 Die Hofpfisterei will ihre Kunden zur Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel anregen.
Durch gut geschultes Verkaufspersonal erhalten unsere Kunden kompetente Beratung bei ihrem Einkauf in unseren Filialen. Einblick in die Zutaten unserer ökologischen Produkte geben wir in Sortimentsprospekten und auf Preisschildern weit über gesetzliche Anforderungen hinaus. Dies ist ganz besonders für Allergiker ein großer Vorteil. Mit Hilfe des Kundenechos können Kunden Fragen zu den ökologisch erzeugten Produkten stellen.

9 Die Hofpfisterei ist offen für externe Kommunikation und den Einbezug externer Fachkompetenz.
Wir suchen aktiv den Austausch mit der Öffentlichkeit. Komplexe Themen erarbeiten wir in Kooperation mit entsprechenden Fachbehörden, Beratern und in Zusammenarbeit mit der Wissenschaft. Als Mitgründungsunternehmen der AöL (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller) pflegen wir Kontakt und Erfahrungsaustausch zu anderen ökologischen Lebensmittelherstellern. Wir engagieren uns in Umweltausschüssen verschiedener Gremien und unterstützen die Stadt München sowie die Landesregierung in ihren umwelt- und klimaschutzpolitischen Aktivitäten.

10 Die Hofpfisterei fördert die Umweltbildung und Gesundheitserziehung der Kinder.
Gesunde Ernährung und Umweltbewusstsein wollen wir bereits den Kindern näher bringen. So fördern wir die Umweltbildung von Kindern, indem wir ihnen die Gelegenheit geben, ökologische Zusammenhänge kennen und schätzen zu lernen.

Säulen des Umweltschutzes

ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Wir betrachten unsere gesamte Wertschöpfungskette vom Acker bis zur Ladentheke bzgl. ihrer Umweltauswirkungen. Die Art der Landbewirtschaftung ist ein wesentlicher Umweltaspekt. Wir fördern den ökologischen Landbau mit seinen nachweisbaren Vorteilen für unbelastetes Grundwasser, den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, das Klima und die Artenvielfalt.

KONTINUIERLICHER VERBESSERUNGSPROZESS DES BETRIEBLICHEN UMWELTSCHUTZES

Wir optimieren unser eigenes betriebliches Handeln. Hier folgen wir dem Prinzip der Vermeidung von Umweltbelastungen und effizienter Nutzung der Ressourcen. Mit unserem aktuellen Umweltprogramm verfolgen wir einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess und lassen diesen jedes Jahr von einem externen Umweltgutachter prüfen.

CO_2-AUSGLEICH

Mit dem Erhalt und Ausbau des Regenwaldes rund um die Forschungsstation PANGUANA (Peru) gelingt es uns, die trotz umweltschonender Unternehmensführung noch entstehenden Treibhausgas-Emissionen auszugleichen.

UMWELTBILDUNG

Nur was man kennt und wertschätzt, wird man schützen. Nach diesem Motto setzen wir auf Umweltbildung und Information. Wir schulen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über den ökologischen Landbau, betrieblichen Umweltschutz und insbesondere engagieren wir uns für die Umweltbildung von Kindern und Jugendlichen.

Partnerschaften im Umweltschutz

Fortentwicklungen im Umweltschutz benötigen ein vielfältiges Wissen und einen intensiven Erfahrungsaustausch mit der Wissenschaft, Behörden, Branchenverbänden, Spezialisten, Kunden und vielen anderen Interessensvertretern.

Neben der Partnerschaft mit dem ökologischen Anbauverband **Naturland** und unseren **600 Ökobauern** haben wir weitere wichtige Kooperationen und Mitgliedschaften, die uns in unserer Umweltarbeit ergänzen.

Bei der **AöL** (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller) sind wir seit 1993 Gründungsmitglied und arbeiten aktiv in vielen Fachgremien zum Thema Nachhaltigkeit, Rohstoffsicherung, Verpackung sowie Markt und Verbraucher mit, um wichtige Impulse für die Erneuerung der Ernährungswirtschaft zu geben.

Mit dem Ziel, den Standort Bayern für heimische Öko-Rohstoffe zu sichern, gründeten 2014 bayerische Öko-Lebensmittelhersteller die **Regionalgruppe AöL-Bayern**. Die Hofpfisterei unterstützt das Vorhaben der Landesregierung, die Produktionsmenge ökologischer Produkte bis 2020 zu verdoppeln.

Im **Umwelt- und Energieausschuss der IHK für München und Oberbayern** sind wir seit 2001 vertreten.

Die Hofpfisterei ist seit 2003 Mitglied im **Umweltpakt Bayern** und engagiert sich im Arbeitsforum umweltorientierte Managementsysteme.

Seit 2007 beteiligt sich die Hofpfisterei am Arbeitskreis **Betriebliches Mobilitätsmanagement der Stadt München**.

Eine besonders wertvolle Kooperation in der Kinder- und Jugendbildung haben wir seit 2006 mit dem LBV – Landesbund für Vogelschutz – die Naturkindergruppen der LBV-Kreisgruppe München.

Als Bündnispartner unterstützt die Hofpfisterei das im Mai 2015 vom Tollwood Kulturfestival gestartete **Aktionsbündnis Artgerechtes München**. Ziel des Aktionsbündnisses ist es, den Anteil von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in der städtischen Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen.

Stakeholder

Als Ökopionier der ersten Stunde sieht sich die Hofpfisterei in der Verantwortung, ihren wirtschaftlichen Erfolg mit sozialen und ökologischen Ansprüchen in Einklang zu bringen.

In einer Wesentlichkeitsanalyse haben wir die entscheidenden Handlungsfelder im Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement definiert, die für uns und unsere Stakeholder von Bedeutung sind.

Die Interessens- und Anspruchsgruppen, mit denen die Hofpfisterei einen kontinuierlichen Austausch pflegt, sind folgende:

STAKEHOLDER	DIALOGFORMAT
Nachfolgende Generationen	• Studien zu Zukunftstrends • Kinder- und Jugendbildung im Naturschutz (LBV) • jährliche BIO-Brotbox München • jährlicher Jugendfilmwettbewerb Deinblick in die Natur
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	• Führungs- und Abteilungsbesprechungen • Schulungen • monatliche Mitarbeiterzeitung • Intranet • Schwarzes Brett • Betriebsversammlung • Mitarbeiterfest
Kundinnen und Kunden	• Verkaufsgespräche mit Gebietsleitung und Verkaufspersonal • Information durch Printformate • Kundenecho • Social Media • Betriebsbesichtigungen • Messen / Veranstaltungen • Besichtigungen ökologischer Bauernhöfe
Handelspartner	• Betreuung durch Gebietsleitung • Preisverhandlungen

STAKEHOLDER	DIALOGFORMAT
Naturlandverband und Öko-Landwirte	• gemeinsamer Lern- und Erfahrungsaustausch • Porträt der Öko-Landwirte • Hoffeste und -besichtigungen • gemeinsame Messeauftritte • Zertifizierung Naturland Faire Partnerschaft • Preisverhandlungen
Lieferanten und Dienstleister	• Kommunikation der Einkaufsrichtlinien
Lieferanten Backwaren	• Lieferantenaudits durch Qualitätsabteilung und Öko-Kontrollstelle • Nennung im Nachhaltigkeitsbericht • Sortimentskommission
Nachbarn	• Betriebsbesichtigungen
Betriebsrat	• Teilnahme an relevanten Ausschüssen • betriebliche Vereinbarungen • Betriebsratswahlen • Betriebsversammlung
Inhaberin Aufsichtsräte Aktionäre	• Geschäftsführung • Aufsichtsratssitzungen • Hauptversammlung
Vermieter	• Mietsvertragsverhandlungen
Verbände, Organisationen, Politik	• aktive Mitarbeit in Gremien
Wissenschaft Bildungsstätten	• Kooperationen mit Hochschulen • Veranstaltungen an Schulen und Kindergärten
Banken Versicherungen	• Laufende Kommunikation • Bankgespräche bei Kreditvergabe
Behörden/ Ämter	• Laufende Kommunikation • Betriebsbegehungen

Die 17 Ziele der Vereinten Nationen für eine Nachhaltige Entwicklung unserer Welt

Die Vereinten Nationen haben mit diesen Zielen für eine Nachhaltige Entwicklung einen Rahmen für Politik, Wirtschaft und Gesellschaft bis 2030 verabschiedet, um für kommende Generationen unsere Erde besser zu machen.

Wesentlichkeitsanalyse

In der folgenden Wesentlichkeitsanalyse haben wir die für die Hofpfisterei relevanten direkten und indirekten Umwelt- und Sozialaspekte in drei Hauptkategorien identifiziert. Die entscheidenden Handlungsfelder berücksichtigen sowohl die Erwartungen der Stakeholder, als auch jene Themen, die im Risikomanagement der Geschäftsleitung als zukünftige Herausforderungen benannt sind.

Die Ziele und Maßnahmen, mit denen wir unsere wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte an allen Standorten kontinuierlich verbessern, unterstützen die 17 Ziele der Vereinten Nationen.

Indirekte Umweltauswirkungen entstehen meist außerhalb des eigenen Unternehmens, in vor- und nachgelagerten Prozessen der Wertschöpfungskette. Der Einfluss und die Steuerungsmöglichkeiten sind hier geringer als bei den direkten Umweltauswirkungen aus der eigenen betrieblichen Tätigkeit. Dennoch können durch die Betrachtung des gesamten Lebenszyklus eines Produktes und der Lieferkette nachhaltige Entscheidungen getroffen werden, die die indirekten Umweltauswirkungen minimieren. Im Unternehmensverbund Hofpfisterei liegen diese insbesondere in der Vorkette unserer Lebensmittelproduktion: in der landwirtschaftlichen Erzeugung.

Die direkten Umweltauswirkungen sind an den einzelnen Standorten des Unternehmensverbundes relativ identisch – der Verbrauch von Energie, Wasser und Rohstoffen, die Entstehung von Abfall, Abwasser und Emissionen wie Treibhausgase, Stickoxide und Lärm.

Die soziale Verantwortung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unser Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung der Gesellschaft führt zu vielfältigen Handlungsfeldern, die sich in einer dynamischen, komplexen Umwelt auch zukünftig weiter entwickeln werden.

In unserem Umweltprogramm verfolgen wir unsere Ziele und Maßnahmen, der Wesentlichkeitsanalyse, um sie ständig weiter zu verbessern. Diese Entwicklung stellen wir in unserer Umwelterklärung mit Ökobilanz dar.

VERANTWORTUNG IN DER VORGELAGERTEN WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Ökologische Landwirtschaft

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte	dazugehörige SDGs	
• **Schutz des Grundwassers**	6 CLEAN WATER AND SANITATION	Der ökologische Landbau trägt durch den Verzicht auf synthetische Düngemittel zum Erhalt der Trinkwasserqualität bei.
• **Schutz der Bodenfruchtbarkeit**		
• **Erhalt der Artenvielfalt**		
• **Klimaschutz**	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	Verantwortungsvolle Produktion und nachhaltiger Konsum durch regionale, saisonale und ökologische Lebensmittel
• **Keine Agro-Gentechnik**		
• **Artgerechte Tierhaltung**		
• **Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen**	13 CLIMATE ACTION	Ökologischer Landbau ist aktiver Klimaschutz durch Energieeffizienz und Kohlenstoffbindung in gesunden, humusreichen Böden.
• **Kreislaufwirtschaft**	15 LIFE ON LAND	Der Schutz der heimischen Biodiversität, die nachhaltige Bewirtschaftung der Ressource Boden und die Landschaftspflege sind aktiver Umweltschutz im ökologischen Landbau.
• **Naturland Faire Partnerschaft**	17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS	Langfristige faire Partnerschaften tragen zum gemeinsamen Erfolg in der ökologischen Lebensmittelherstellung bei. Der gesamte Unternehmensverbund der Hofpfisterei ist zertifiziert nach den Richtlinien Naturland Faire Partnerschaft.

Nachhaltige Beschaffung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte	dazugehörige SDGs	
• **regionaler, nachhaltiger Einkauf**	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	Durch nachhaltige Einkaufsrahmenrichtlinien stellen wir neben ökonomischen auch die Berücksichtigung ökologischer und sozialer Aspekte sicher.
• **gemeinsame Lieferantenentwicklung**		
• **Umwelt- und Sozialstandards**	13 CLIMATE ACTION	Die Umweltauswirkungen und Ressourceneffizienz werden in der gesamten Wertschöpfungskette bereits beim Einkauf betrachtet.

VERANTWORTUNG FÜR NACHHALTIGE PROZESSE AN DEN STANDORTEN

Herstellung, Vertrieb und Verwaltung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte	dazugehörige SDGs	
• **Ressourcenschonung** - Materialeffizienz - wasserschonende Prozesse - Energieeffizienz - Abfallvermeidung - Flächenverbrauch - umweltfreundliche Verpackung	7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY	Wir beziehen wo immer möglich regenerative Energien, um CO_2e-Emissionen zu minimieren. Hierbei schließen wir den Bezug von regenerativen Energien aus, deren Herstellung mit Ackerflächen für die Lebensmittelproduktion konkurriert.
• **Produktverantwortung** - ökologische Lebensmittel - Produktsicherheit - Vermeidung von Lebensmittelabfall - geschlossene Kreisläufe	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	An allen Standorten gestalten wir die Produktions-, Distributions- und Verwaltungsprozesse nachhaltig.
• **Minderung der Emissionen** - CO_2e-neutrale Produktion durch regenerative Energien und CO_2e-Ausgleich - Minimierung der Stickoxide und Staube - Minimierung der Lärmemissionen	13 CLIMATE ACTION	Durch einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess gilt es, Treibhausgas-Emissionen bereits im Vorfeld zu vermeiden. Die trotz ökologischer Unternehmensführung verbleibenden CO_2e-Emissionen gleichen wir durch unser Biodiversitätsprojekt Panguana aus.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte	dazugehörige SDGs	
• **sichere und attraktive Arbeitsplätze** • **gerechte Lohn- und Gehaltsstruktur** • **Chancengleichheit** • **Arbeitssicherheit und Gesundheitsmanagement** • **Aus- und Fortbildung**	3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING	Neben der gesetzlich verankerten Arbeitssicherheit hat die Hofpfisterei ein vorbeugendes Gesundheitsmanagement etabliert.
	5 GENDER EQUALITY	Mit flexiblen Arbeitszeiten, Home-Office-Angeboten, gleichberechtigter Teilhabe von Frauen in Führungspositionen setzt sich die Hofpfisterei für Chancengleichheit und die Vereinbarkeit für Familie und Beruf ein.
	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH	Mit sicheren und attraktiven Arbeitsplätzen in einer wertschätzenden Unternehmenskultur will die Hofpfisterei als attraktiver Arbeitgeber dem demografischen Wandel begegnen.
	10 REDUCED INEQUALITIES	Chancengleichheit und Diskriminierungsfreiheit werden im tagtäglichen Miteinander von 45 Nationen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gelebt.

Kunden

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte	dazugehörige SDGs	
• **Produktqualität und -sicherheit** • **Beratung und transparente Produktinformation** • **Produktnutzen**	3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING	Mit ökologischen Produkten und einer qualitativ hochwertigen Herstellung bieten wir unseren Kunden schmackhafte Lebensmittel voll Genuss und Natürlichkeit.
	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	Wir ermöglichen den Pfister-Kunden einen nachhaltigen Konsum. Pfister Öko-Bauernbrote sind ein Genuss bis zum letzten Scherzl. Das trägt zur Minimierung von Lebensmittelabfällen bei.
	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH	Mit sicheren und attraktiven Arbeitsplätzen in einer wertschätzenden Unternehmenskultur will die Hofpfisterei als attraktiver Arbeitgeber dem demografischen Wandel begegnen.

Gesellschaftliche Verantwortung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte	dazugehörige SDGs	
• **Kinder- und Jugendbildung im Naturschutz** • **Unterstützung sozialer Einrichtungen**	4 QUALITY EDUCATION	Die Förderung der Hofpfisterei von Kinder- und Jugendgruppen des LBV wurde als Projekt für nachhaltige Bildung von den Vereinten Nationen ausgezeichnet. Daneben richtet die Hofpfisterei einen jährlichen Jugendfilmwettbewerb aus.
	10 REDUCED INEQUALITIES	Angebote wie die Happy-Hour, der Restbrotladen und die Unterstützung sozialer Einrichtungen sind ein Beitrag der Hofpfisterei, Ungleichheiten zu minimieren.

Ökologische Projekte

Unser Schwerpunkt liegt neben einer kontinuierlichen Verbesserung des betrieblichen Umweltschutzes auf Projekten, die eine Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus beinhalten.

Unser Engagement für eine gentechnikfreie Landwirtschaft

In ihren Umweltleitlinien spricht sich die Hofpfisterei gegen die Nutzung Grüner Gentechnik aus.

Mit einer Unterschriften-Aktion sammelte die Hofpfisterei 2015 ca. 70.000 Unterschriften gegen die kommerzielle Nutzung von Agro-Gentechnik. Die Unterzeichner verlangten, im Rahmen der TTIP- und CETA-Verhandlungen zwischen der EU, USA und Kanada, **dass Bayern und Deutschland gentechnikfrei bleiben soll.**

Übergabe der Unterschriften im Bayerischen Landtag an Dr. Christian Magerl (Vorsitzender des Ausschusses für Umwelt und Verbraucherschutz) v. l.: Rosi Steinberger (Bündnis 90/ Die Grünen), Nikolaus Kraus (Freie Wähler), Dr. Christian Magerl (Bündnis 90/ Die Grünen), Nicole Stocker (Geschäftsführerin der Hofpfisterei), Dr. Otto Hünnerkopf (CSU), Margarete Bause (Fraktionsvorsitzende Bündnis 90/Die Grünen), Friedbert Förster (Hofpfisterei).

Noch ist Deutschland größtenteils gentechnikfrei, während in rund 20 Ländern weltweit bereits auf mehr als 175 Millionen Hektar gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut werden. Wir wehren uns weiterhin entschlossen gegen die Freisetzung von gentechnisch veränderten Pflanzen in Deutschland.

Einen Schutz vor Agro-Gentechnik bietet derzeit der Ökolandbau.

Die Hofpfisterei und die dazugehörige Meyermühle in Landshut sind bestrebt, so viel Öko-Getreide wie möglich aus Bayern zu verarbeiten. Somit leistet die Hofpfisterei ihren Anteil dazu, dass Flächen in Bayern frei von Agro-Gentechnik bleiben.

Ein 2-kg Laib Pfister Öko-Bauernbrot sorgt dafür, dass ca. 4 qm landwirtschaftliche Nutzfläche frei bleiben von Agro-Gentechnik und allen anderen Segnungen der industriellen Landwirtschaft.

In diesem Zusammenhang unterstützen wir die Kampagne **BioRegio Bayern 2020** des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, deren Ziel es ist, weitere Landwirte zu einer Umstellung auf ökologische Landwirtschaft zu gewinnen.

Forschung zur nachhaltigen Erzeugung von Brotgetreide

Die Auswirkungen der Landwirtschaft auf die Umwelt und die Aufgeschlossenheit unserer Ökobauern für ein landwirtschaftliches Umweltmanagement-System führten zu dem Forschungsprojekt – Ökologisch, nachhaltiges Betriebsmanagement mit dem System REPRO – der TU-München, Weihenstephan, mit welchem bei 20 Ökobauern und bei 10 konventionell wirtschaftenden Betrieben sechs Jahre lang Umweltdaten erhoben wurden. Die mit dem System gewonnenen Ergebnisse helfen, die Effizienz des ökologischen Landbaus weiter zu verbessern.

Die Studie arbeitete mit neu entwickelten Methoden. In diesen bayerischen Landwirtschaftsbetrieben wurden die Treibhausgasemissionen, die Energieeffizienz, die Kohlenstoffbindung im Boden sowie die Stickstoffverluste analysiert und anhand dieser Parameter die ökologische Nachhaltigkeit bei der Erzeugung von Brotgetreide untersucht.

Ökolandbau verbessert Böden nachhaltig!

Hierbei zeigte sich der ökologische Landbau klar im Vorteil: die Treibhausgasemissionen sind in den ökologischen Betrieben flächen- und produktbezogen signifikant geringer als in den konventionellen Vergleichsbetrieben. Zusätzlich findet eine Kohlenstoffbindung durch Humusaufbau statt. **Der CO_2-Fußabdruck von Öko-Getreide ist kleiner als bei konventioneller Erzeugung und trägt somit aktiv zum Klimaschutz bei.**

Die Ergebnisse sind in einer Kundeninformation **Boden – Quell des Lebens oder wertloser Dreck?** zusammen mit weiteren Fachbeiträgen veröffentlicht. Diese liegt in den Filialen aus.

Ökologisch nachhaltiges Betriebsmanagement mit dem Modell REPRO. Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen, Dipl.-Ing. agr. Karsten Engelmann, TUM-Weihenstephan, Lehrstuhl für Ökologischen Landbau und Pflanzenbausysteme, Forschungsprojekt 2007 – 2010.

Die Kundeninformation Boden – Quell des Lebens oder wertloser Dreck?

Die Hofpfisterei schützt die Natur

Seit 2002 informiert die Hofpfisterei über den Schutz der heimischen Arten durch den ökologischen Landbau mit dem Projekt:
Die Hofpfisterei schützt die Natur.

In Kooperation mit dem Landesbund für Vogelschutz entstand die Idee, Natur – mit den Mitteln der Kunst – zu entdecken. Mit detailgetreuen Aquarellen von Tieren und Pflanzen, in ihrem natürlichen Lebensraum, wird die heimische Natur interessierten Kunden präsentiert.

Jedes Jahr, einen anderen Lebensraum vorstellend, liegen im monatlichen Wechsel die kostenlosen Postkarten in den Hofpfisterei-Filialen aus. Die Karten sind inzwischen zu einem beliebten Sammelobjekt geworden und auch als **Quartettspiele** erhältlich.

Das Buch »Schatzkammer Natur«

Im **Buch Schatzkammer-Natur** beschreiben renommierte Wissenschaftler in anschaulicher und oft heiterer Weise 33 Tier- und Pflanzenportraits, um mit diesem Buch für die ganze Familie die Entdeckerfreude an der heimischen Natur zu wecken.

Quartettspiele mit Tiermotiv-Aquarellen der Malerin Rita Mühlbauer

Lerchenfenster in einem ökologischen Getreidefeld

Diese heimische Vogelart – mit ihrem wunderschönen Gesang – steht mittlerweile in Bayern auf der Roten Liste gefährdeter Tierarten.
Jedes Jahr wird diese Aktion weiter erfolgreich fortgesetzt.

Lerchenfenster sind jeweils zwanzig Quadratmeter große Flächen im Getreidefeld, wo nicht gesät wird und auf denen dann Wildkräuter wachsen. Die Feldlerche sucht auf diesen Flächen nach Nahrung, nutzt sie als Landebahn und brütet im dichten Bestand in der Nähe der Fenster.
Nicht nur die Feldlerche, auch viele andere Bodenbrüter, wie Rebhühner, Wachteln oder Goldammern, profitieren davon. Dies ist ein wunderschönes Projekt, um die Feldlerche von der Roten Liste gefährdeter Tierarten zu holen.

http://www.izu.bayern.de/download/pdf/praxisbeispiel_hofpfisterei.pdf

Lerchenfenster

Seit dem Jahr der Biodiversität 2009 haben sich auf Vorschlag der Hofpfisterei, Naturland-Bauern bereit erklärt, an der gemeinsam mit dem Landesbund für Vogelschutz organisierten Lerchenfenster-Aktion teilzunehmen.

»Öko-Landbau leistet bereits durch seine ressourcenschonende, nachhaltige Bewirtschaftungsweise einen großen Beitrag zum Naturschutz und Erhalt der Artenvielfalt. Umso mehr freut uns das zusätzliche Engagement der Naturland Bauern«, erklärte Hans Hohenester, Ökobauer und vormaliger Naturland Präsidiumsvorsitzender.

Die Feldlerche brütet normalerweise zwei- bis dreimal im Jahr. Sie findet aber zwischen dem sehr früh dicht stehenden Wintergetreide bestenfalls noch Platz für die erste Brut und muss danach auf Feldränder ausweichen, wo sie ihren natürlichen Feinden schutzlos ausgeliefert ist.

Die Feldlerche steht auf der Liste der gefährdeten Tierarten in Bayern Foto: Gläßel-Agentur, LBV-Archiv

Panguana – Forschungsstation und Naturschutzgebiet im amazonischen Regenwald

Panguana

Ein ganz besonderes Projekt, welches ökologisches, wissenschaftliches und soziales Engagement miteinander verbindet, fördert die Hofpfisterei seit 2008 im peruanischen Regenwald.

Durch den Zukauf von durch Brandrodung gefährdeter Flächen konnte um die international anerkannte Forschungsstation Panguana ein vergrößertes, zusammenhängendes Schutzgebiet geschaffen werden.

Die ursprüngliche Fläche von 187 Hektar konnte durch das Engagement der Hofpfisterei inzwischen zu einem zusammenhängenden anerkannten Naturschutzgebiet von 989 ha ausgeweitet werden.

Panguana, zum größten Teil aus unberührtem Primärregenwald bestehend, ist ein Hotspot der Artenvielfalt.

Durch den hohen Anteil an Biomasse wirken Regenwälder als enorme CO_2-Speicher.
Das schädliche Treibhausgas würde bei Brandrodung unmittelbar freigesetzt werden und in die Atmosphäre gelangen.

Die CO_2-Senke von Panguana gleicht die – trotz ökologischer Unternehmensführung – noch verbleibenden Emissionen der Hofpfisterei aus.

Für Dr. Juliane Diller, engagierte Leiterin der Forschungsstation Panguana, ist es ein großes Anliegen, die in der Nachbarschaft lebenden Eingeborenen in die Aktivitäten mit einzubeziehen.

Die Förderbeiträge der Hofpfisterei ermöglichten den Ausbau der Forschungsstation, die Erweiterung des Schutzgebietes sowie die Unterstützung der Schule im nahe gelegenen Dorf der Ashánikas.

Die Schule im nahe gelegenen Dorf der Ashánikas

Das jahrelange Bemühen von Frau Dr. Diller, Panguana mit seiner gesamten Fläche als Naturschutzgebiet auszuweisen, konnte zu einem erfolgreichen Abschluss gebracht werden.

Das peruanische Umweltministerium erklärte die älteste biologische Station im amazonischen Peru am 22. Dezember 2011 zu einem Privaten Naturschutzgebiet.

Mehr zu Panguana in unserer Broschüre: Panguana, Forschungsstation und Naturschutzgebiet im amazonischen Regenwald und unter: www.panguana.de

Panguana Stiftung – Wie kann ich helfen?

Für Panguana kann man sich auf vielfältige Art engagieren.
Helfen Sie bitte mit, diesen Hotspot der Biodiversität, der ein Modell für den Naturschutz und Kleinod der biologischen Forschung in Peru ist, für die Zukunft zu bewahren, zu vergrößern und seine Infrastruktur weiter auszubauen.
Der von der peruanischen Regierung offiziell als Naturschutzgebiet anerkannte Primärwald von Panguana braucht tatkräftige Unterstützung, damit er seinen Beitrag zum Erhalt unseres Weltklimas weiter leisten kann.

Kontobezeichnung:
Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft e.V.
w/Panguana Stiftung
Kunden Nr.: 291526
IBAN: DE54 2003 0300 0291 5260 01
BIC: CHDBDEHHXXX

Herzlichen Dank für Ihr wertvolles Engagement!
Bitte geben Sie unbedingt Ihre Adresse an, damit Ihnen der Stifterverband eine Spendenbescheinigung zusenden kann.

Der Regenwald in Panguana – ein Hotspot der Artenvielfalt

ENGAGEMENT FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT

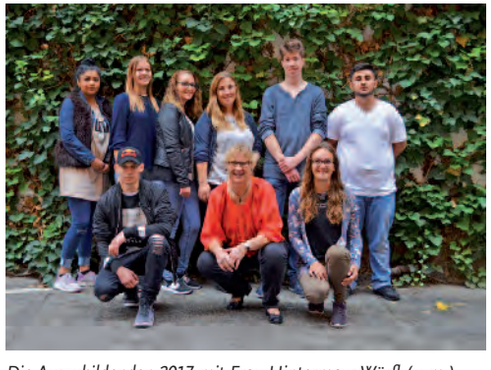
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

1984 fiel die Entscheidung, die Hofpfisterei auf ökologische Wirtschaftsweise umzustellen. Die Realisierung dieses ehrgeizigen Zieles konnte nur mit überzeugten, gut ausgebildeten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gelingen

Viele von ihnen sind bereits 10, 20 Jahre oder länger in der Hofpfisterei tätig. Teilweise treten bereits die Kinder in die Fußstapfen der Eltern und durchlaufen im Unternehmen eine Ausbildung.

Informierte und gut geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind besonders motiviert und kompetent im Kundenkontakt. **Qualität braucht Know-How und Begeisterung**

Die Hofpfisterei bietet bereits seit vielen Jahren Schulungen, die inzwischen acht Kompetenzbereiche abdecken.



Die Auszubildenden 2017 mit Frau Hintermayr-Würfl (u.m.), Ausbilderin der Hofpfisterei

Ehrung der Hofpfisterei-Auszubildenden zur erfolgreichen Qualifikation zum EnergieScout durch die IHK

Neben **Qualitäts- und speziellen Öko-Schulungen** erhalten unsere Verkaufsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter im **Seminar Freundlich und gelassen** Handlungsmöglichkeiten zur Stressprävention. Darauf aufbauend werden im **Seminar Stärken stärken** weitere Motivationstechniken für den Arbeitsalltag aufgezeigt.

Über alle Ausbildungsjahrgänge wurden 2017 neun Industriekaufleute, ein Bäcker und acht Fachverkaufskräfte im Bäckereigewerbe ausgebildet. Zusätzlich bilden wir eine Fachkraft für Lagerlogistik und einen Elektroniker für Betriebstechnik aus. Im Rahmen ihres dualen Studiums sind derzeit drei Studentinnen in der Hofpfisterei beschäftigt.

Die Meyermühle bildet einen Verfahrenstechnologen für die Mühlen- und Futtermittelwirtschaft aus.

Von sechs Auszubildenden, die 2017 ihre Prüfung bestanden, wurden fünf zunächst in ein befristetes Arbeitsverhältnis übernommen. Spezielle Unterstützung erhalten die Auszubildenden durch die Ausbildungsbeauftragten und durch drei engagierte Jugendliche der Jugend- und Ausbildungsvertretung. In gemeinsamen Studienfahrten werden neben den rein fachlichen Kenntnissen einer Ausbildung auch gesellschaftliche und soziale Werte vermittelt, um das Hineinwachsen in das soziale Gefüge zu ermöglichen.

Um dem Fachkräftemangel in der Bäckerbranche zu begegnen, beteiligt sich die Hofpfisterei an speziellen Konzepten und bietet besondere Förderprogramme an. In Zusammenarbeit mit Job-Mentoren der Münchner Mittelschulen kümmert sie sich um die Vermittlung von Ausbildungsplätzen und unterstützt Bewerbertrainings für Schülerinnen und Schüler der 8. Jahrgangsstufe. In speziellen Jobrallyes stellt sich die Hofpfisterei mit ihren Ausbildungsberufen den Münchner Realschulen vor. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Integrationsprojekten wie den Joblingen werden neben sozial benachteiligten Bewerberinnen und Bewerbern auch Geflüchteten die Berufs- und Ausbildungsmöglichkeiten in der Hofpfisterei im Rahmen von Berufserkundungen und Betriebsbesichtigungen vorgestellt. Interessentinnen und Interesssenten mit Migrationshintergrund werden in einer Einstiegsqualifizierung auf die duale Ausbildung vorbereitet oder erhalten im Rahmen einer intensiven Einarbeitung und einer individuellen Betreuung durch geschulte Kolleginnen und Kollegen die Möglichkeit, den Einstieg in den Beruf erfolgreich zu meistern.

Die interne Kommunikation hat einen hohen Stellenwert im Unternehmen.

Mit Schulungen, einer monatlich erscheinenden Mitarbeiterzeitung, dem Intranet und Infotafeln werden unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aktuell informiert. Das betriebliche Vorschlagswesen bietet die Möglichkeit, Verbesserungsvorschläge einzureichen und diese prämiert zu bekommen.

Gesundheitsmanagement

Jedes Jahr werden **präventive Gesundheitsschulungen** angeboten:
Für den Verkauf gibt es Schulungen zum Thema Venenerkrankungen, richtiges Schuhwerk, richtiges Gehen und Stehen sowie Entspannungsübungen in Pausenzeiten. Für die Logistik und Produktion gibt es Schulungen zum richtigen Heben und Tragen von Lasten.

Für die Verwaltung gibt es an Büroarbeitsplätzen eine ergonomische Beratung, seit 2010 regelmäßige Shiatsu-Akupressur-Massagen, Anti-Stress-Seminare und den Kurs Fit im Büro.

Shiatsu-Akupressur-Massage und Cardio-Scan®-Bestimmung

2017 konnten sich alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter während eines Gesundheitstages am Cardio-Scan® und beim Medi-Mouse®-Rückencheck einem speziellen Gesundheits-Check unterziehen.

Die Hofpfisterei bietet spezielle Raucherentwöhnungsprogramme an.

2018 beteiligte sich die Hofpfisterei, bereits zum achten Mal, mit einer Mitarbeiterstaffel am jährlichen Münchner Firmenlauf.

Teilnehmer am Münchner Firmenlauf 2018

Gesellschaftliches Engagement

Nimmt man die Nachhaltigkeit zum Ziel des eigenen Wirtschaftens, so betrifft dies alle Lebensbereiche: vertrauensvolle Partnerschaften in unserem Umfeld, ein sorgsamer Umgang mit wertvollen Lebensmitteln und die Bildung für nachhaltige Entwicklung, um der kommenden Generation einen Zugang zu Umwelt und Naturschutz zu ermöglichen.

Umweltbildung für Kinder

2005 initiierte die Hofpfisterei das Projekt Bildung von Naturkindergruppen, welches gemeinsam mit dem Landesbund für Vogelschutz erfolgreich betreut wird.
Die Kindergruppen erforschen mit Freude die Natur. Lernen und erleben – diesem Motto folgend – durchstreifen sie Parks, Wälder, Flussufer und Unkrautfluren ihrer nächsten Umgebung. Durch Naturerfahrungsspiele kommen die Kinder in direkten Kontakt mit den Schönheiten der Natur. Für Spaß und Abenteuer ist dabei immer gesorgt. Für dieses Engagement in der Umweltbildung wurde die Hofpfisterei mit dem LBV von den Vereinten Nationen im Rahmen der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet.
http://www.lbv-muenchen.de/lbv-aktiv/kindergruppen/

Naturkindergruppe des LBV Foto: Regina Steck, LBV-Archiv

Das ist sie, die befüllte Brotbox für ein gesundes Pausenbrot

BIO-BROTBOX München

Unter dem Motto »*Gesunde Pause – Helle Köpfe*« veranstaltet die Hofpfisterei nun **im 13. Jahr die BIO-Brotbox**, deren Ziel es ist, einen Beitrag zur gesunden Ernährung der Jugend zu leisten.

Unter der Schirmherrschaft von Staatsminister Bernd Sibler und Oberbürgermeister Dieter Reiter ist die BIO-Brotbox ein Gemeinschaftsprojekt zahlreicher Institutionen, Sponsoren und Helfer, ohne deren Unterstützung dieses Projekt nicht durchzuführen wäre.

Den Gedanken der Gemeinschaftsaktion haben wir auch auf das Befüllen der Boxen übertragen, denn dies leisten ca. 700 Schüler und Schülerinnen für die kleinen ABC-Schützen.

Das Projekt ist angewachsen von anfangs 12.500 auf inzwischen 30.000 BIO-Brotboxen für 420 Grundschulen.

Die Stadtwerke München und über 51 Wasserversorger des Umlandes unterstützen dieses große Gemeinschaftsprojekt und spendieren zur BIO-Brotbox 30.000 Wasserflaschen.

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Die Hofpfisterei hat verschiedene Wege etabliert, um den Anteil an Altbrot so gering wie möglich zu halten:

In der letzten Verkaufsstunde bieten wir unseren Filial-Kunden die **Happy-Hour** an. Tagfrische Brot- und Backwaren werden zu reduzierten Preisen abverkauft.
Des Weiteren wird in einem **Restbrotladen in München** die restliche Produktion vom Vortag zu einem besonders günstigen Preis verkauft. Ein Angebot, das sich großer Beliebtheit erfreut.

Soziale Einrichtungen, wie z. B. die Münchner Tafel, erhalten Brotspenden.
Verbleibende Reste werden zur Futtermittelherstellung an Ökobauern abgegeben, so dass sich der Kreislauf der ökologischen Landwirtschaft wieder schließt.

Mit leckeren **Pfisterbrot-Rezepten** inspirieren wir unsere Kunden zu kreativen Verwendungsmöglichkeiten. Die Sammelrezepte zeigen leckere und schnelle Zubereitungsideen – auch für Brot, das nicht mehr tagfrisch ist. So gelingt Pfister Brotgenuss bis zum letzten Scherzl.

Kulturprojekte

Brot, Symbol für Natur, Leben und Kultur

Aus Anlass des 20-jährigen Jubiläums der Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweise hat die Hofpfisterei ein umfangreiches Buch herausgegeben, das die 10.000-jährige Kulturgeschichte des Brotes und seine zentrale Stellung in den sozialen Traditionen beleuchtet. Mit diesem Buch soll die Wertschätzung und Achtung gegenüber dem Lebensmittel Brot und seine Verbindung zur Natur wieder bewusst gemacht werden.

Jugendfilm-Wettbewerb

Film ab, heißt es 2018 schon zum achten Mal für Jungregisseure. Mit eigenen Filmbeiträgen können sich Jugendliche beim Jugendfilmwettbewerb der Hofpfisterei DEINBLICK IN DIE NATUR qualifizieren.

Die Preisverleihung der Siegerfilme findet im Winter in der Hochschule für Film und Fernsehen statt. Alle seit 2011 prämierten Filme sind im Internet unter **www.deinblicknatur.de** veröffentlicht.

Das Plakat zum Jugendfilmwettbewerb 2018

Faire Partnerschaften

Nachhaltig zu wirtschaften bedeutet für uns, ein Umfeld zu schaffen, in dem alle Partner und die verschiedenen Interessensgruppen fair und wohlwollend miteinander umgehen können. Dabei sind uns langfristige Partnerschaften wichtig. So basiert unsere Getreidebeschaffung auf einer langjährigen Zusammenarbeit mit dem Naturland Verband und auf guter Partnerschaft mit unseren ca. 600 ökologisch wirtschaftenden Landwirten.

2011 erhielt die Hofpfisterei als erstes Unternehmen für den gesamten Unternehmensverbund die Zertifizierung **NATURLAND Faire Partnerschaft**.

Das bedeutet, dass im gesamten Unternehmensverbund nach folgenden Grundsätzen gearbeitet wird:

1. Soziale Verantwortung
z.B. gerechte Bezahlung, betriebliche Mitbestimmung, vorbeugendes Gesundheitsmanagement

2. Verlässliche Handelsbeziehungen
langfristige partnerschaftliche Zusammenarbeit

3. Faire Erzeugerpreise
partnerschaftliche Preisfindung

4. Regionaler Rohstoffbezug
wir beziehen den größten Teil unserer Rohstoffe aus Bayern

5. Gemeinsame Qualitätssicherung
Austausch und vertrauensvolle Zusammenarbeit im Bereich der Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung zum Nutzen aller Partner der Wertschöpfungskette

6. Gesellschaftliches Engagement
Schaffung von Arbeitsplätzen, Unterstützung von Umwelt-, Gesundheits- und Bildungsprojekten

7. Unternehmensstrategie und Transparenz
offene Kommunikation, Unternehmensleitbild, eine auf der Firmenphilosophie begründete Umweltpolitik und -leitlinien

Die Erfüllung dieser Kriterien wird jährlich durch die IMO-Kontrollstelle für die weitere Vergabe des Zertifikats geprüft.

Naturland Fair

Ökologisch. Sozial. Fair.

Alle Unternehmen des Unternehmensverbunds Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH Meyermühle AG, Stocker's Backstube GmbH, Metzgerei Landfrau, erfüllen die Naturland Fair Richtlinien und leisten damit einen wichtigen Beitrag zu einer ökologischen, fairen und zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.

ÖKO-BILANZ
(Entwicklung und Kennzahlen)

Brotproduktion, Technik und Verwaltung München 48
Logistik 53
Filialen 57
Meyermühle 59
Stocker's Backstube 63
Metzgerei Landfrau 66
Produktion, Technik Berlin 70

Gesamtemissionen Hofpfisterei und deren CO_2e-Ausgleich 72

UMWELTPROGRAMM 2017 - 2019 76

URKUNDE

EMAS
GEPRÜFTES UMWELTMANAGEMENT

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5, 80335 München

Filiale Fürstenrieder Straße 60, 80868 München
Filiale Kreittmayrstraße 5, 80335 München
Filiale Riesstraße Laden 41 „OEZ“, 80992 München
Stocker's Backstube GmbH, Industriestr. 24,
91207 Lauf / Pegnitz
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG,
Hammerstr. 1, 84034 Landshut
Ökologische Metzgerei Landfrau, Untere Au 2,
82275 Emmering
Logistikzentrum, Hansastr. 17, 81373 München

Register-Nr.: DE-155-00123

Ersteintragung am
19. Februar 1999

Diese Urkunde ist gültig bis
4. August 2020

Diese Organisation wendet zur kontinuierlichen Verbesserung der Umweltleistung ein Umweltmanagementsystem nach der EG-Verordnung Nr. 1221/2009 und EN ISO 14001:2015 (Abschnitt 4 bis 10) an, veröffentlicht regelmäßig eine Umwelterklärung, lässt das Umweltmanagementsystem und die Umwelterklärung von einem zugelassenen, unabhängigen Umweltgutachter begutachten, ist eingetragen im EMAS-Register (www.emas-register.de) und deshalb berechtigt, das EMAS-Logo zu verwenden.

IHK München und Oberbayern

München, den 16. Oktober 2018

Peter Driessen
Hauptgeschäftsführer

Um den kontinuierlichen Verbesserungsprozess unseres Umweltmanagements beurteilen zu können, schreiben wir seit unserer ersten Validierung nach EMAS im Jahr 1999 unsere **Umwelterklärung und betriebliche Ökobilanz** fort.

Relevante Kennzahlen bieten eine Messgröße für das Umweltcontrolling.
Diese Kennzahlen werden als spezifische Größen ausgewiesen.
Die gemäß EMAS darzustellenden Kennzahlen zur Materialeffizienz, Biodiversität und Öko-Energiequote werden soweit sinnvoll an den Produktionsorten ergänzend abgebildet.

Mit unserem **Umweltprogramm** werden Ziele und Maßnahmen durch die Geschäftsleitung für drei Jahre verabschiedet.

Die Erreichung der Ziele wird im Zentralausschuss Arbeitssicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsmanagement kontrolliert.

Brotproduktion, Technik und Verwaltung

München, Kreittmayrstraße 5

ENERGIE

Bäckereien sind energieintensiv. Insbesondere die Altdeutschen Steinbacköfen der Hofpfisterei, mit ihren hervorragenden Backeigenschaften für Qualität und Geschmack der Natursauerteigbrote, entsprechen nicht den heutigen Anforderungen an hohe Energieeffizienz. Die Steinbacköfen werden mit klimaneutralem Ökogas beheizt, dennoch lassen sich diese Öfen nur bedingt an Produktionsmengen anpassen.

Im letzten Jahr wurden weitere zwei Türme der Altdeutschen Steinbacköfen renoviert und mit neuen Gasbrennern ausgestattet. Jeder Ofen bekam einen Betriebsstundenzähler.

Für weitere Ofensysteme wird wahlweise Heizöl oder klimaneutrales Ökogas eingesetzt, wobei der umweltfreundlichere Gasanteil aktuell 75 % beträgt.

Der absolute Energieverbrauch verringerte sich im Berichtsjahr um 2,5 % zum Vorjahr. Der Stromverbrauch nahm um 0,54 % ab, der Verbrauch von Heizöl erhöhte sich um 1,76 % während der Gasverbrauch um 4,02 % zurückging.

Der Gasbezug wurde am 01.01.2017 zu 100 % auf klimaneutrales Ökogas umgestellt.

Durch hochwertige Klimaschutzprojekte (Elektrizität aus Grubengas, Deutschland; vermiedene Abholzung, Brasilien; effiziente Kochöfen, Mali) werden die Emissionen vom Energieerzeuger ausgeglichen. Beim Bezug regenerativer Energien schließt die Hofpfisterei den Anbau von Energiepflanzen auf Ackerflächen aus, da diese der Nahrungsmittelproduktion dienen sollten.

Der spezifische Energieverbrauch, bezogen auf eine t produziertes Brot, reduzierte sich 2017 leicht um 0,1 %.

EMISSIONEN

Staubemissionen

Überall, wo mit Mehl gearbeitet wird, entstehen Stäube. Die Hofpfisterei hat mit dem Bau eines modernen Mehlsilos eine Staubreduzierung und damit Entschärfung bei möglichen Staubexplosionen erreicht. Es wurden zusätzliche Abluftanlagen mit Filtern eingebaut, die für eine weitere Verminderung der Mehlstäube sorgen.

Treibhausgasemissionen

Auch bei verantwortlichem Umgang mit Ressourcen entstehen durch den Verbrauch fossiler Energieträger CO_2-Emissionen und durch den Verbrauch von Kältemittel andere Treibhausgasemissionen, die in CO_2-Equivalente (CO_2e) umgerechnet werden. Seit 2013 werden sukzessive Kühlanlagen an die zentrale Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel angeschlossen.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** sowie dem Einsatz von **100 % klimaneutralem Ökogas** konnten wir die CO_2-Emissionen sehr stark vermindern.

Lärmemissionen

Der Lärm am Produktionsstandort ist durch die Auslagerung der Logistik sowie durch verschiedene andere Maßnahmen stetig minimiert worden. Um nachts Lärm zu reduzieren, transportieren zwei Pendlerfahrzeuge die Pfister Öko-Bauernbrote vom Produktionsort zum Logistikzentrum in der Hansastraße.

Zufahrt und Versandstelle wurden lärmmindernd umgebaut. Zudem wurde das gesamte Produktionsgebäude mit Lärmschutzfenstern ausgestattet. Regelmäßige Lärmmessungen stellen die Einhaltung der vorgeschriebenen Grenzwerte sicher.

Öko-Bilanz 2017, Entwicklung und Kennzahlen

WASSER

Wasser – Quell des Lebens – ist eine unserer wertvollsten Ressourcen. Wir gehen achtsam mit unserem Wasserverbrauch um. Gleichzeitig müssen hohe Qualitäts- und Hygienestandards eingehalten werden.

In der Produktion wird Wasser für die Teigbereitung, als Schwaden für die Öfen sowie für die Eiswasser- und Brühstückanlage verwendet.

Um Verschmutzung des Abwassers mit organischen Bestandteilen zu vermeiden, werden bei der Kesselreinigung vorher alle Teigreste entfernt, thermisch behandelt und der Kompostierung zugeführt. Anschließend wird das Waschwasser durch eine Filteranlage in den Abwasserkanal eingeleitet. Die durch regelmäßige Messungen des Abwassers festgestellten BSB5 und CSB-Werte werden vorschriftsmäßig eingehalten.

Außerdem wird Wasser als Sanitärwasser verbraucht.

Im Zuge der Gesamtsanierung des Wasserleitungsnetzes erfolgte auch eine energetische Optimierung. Die Grauwassernutzung wurde geprüft, stellt sich derzeit aber nicht als wirtschaftlich dar.

Das Regenwasser versickert an allen Standorten.

Der absolute Wasserverbrauch reduzierte sich 2017 um 2,54 % und spezifisch, bezogen auf eine Tonne Brot, um 0,2 %. Der Verbrauch des Produktionswassers konnte um 0,16 %, der des Sanitärwassers um 4,9 % gesenkt werden.

ABFALL

Unser Bestreben ist es, Abfall möglichst erst gar nicht entstehen zu lassen. Unsere Hauptrohstoffe – Mehle und Schrote – werden als Siloware angeliefert. Unsere Pfister Öko-Bauernbrote kommen unverpackt in die Filialen.

Um Abfall zu vermeiden, kaufen wir möglichst verpackungsarm ein. Dennoch entstehender Abfall wird sortenrein getrennt, um eine hohe Recyclingquote zu erreichen. Der Anteil an Wertstoffen lag 2017 im Unternehmensverbund bei 97 %.

Da Umbauarbeiten am Verwaltungsgebäude beendet wurden, sank der Abfall zur Verwertung um 53,9 t (23,2 %). Inzwischen wird am Standort ein zweiter Schlammfang für die Kesselwaschmaschine geleert. Die erhöhte Menge an Glaswolle ist aufgrund von Instandhaltungsarbeiten in der Produktion entstanden. Der Abfall zur Beseitigung stieg daher um 3,6 t (5,5 %).

Die gesamte Abfallentsorgung erfolgt durch zugelassene, zertifizierte Fachfirmen. Die in den Werkstätten und im Labor entstehenden Sonderabfälle werden einer behördlich genehmigten Sammelentsorgung zugeführt. Über die ordnungsgemäße Lagerung und Handhabung wacht ein betrieblicher Sondermüllreferent.

INPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Rohstoffe	Ökologische Mehle	t	7.956,6	8.094,8	8.127,4	8.161,8
	Ökologische Schrote	t	637,5	659,3	664,4	851,7
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	459,6	443,8	403,3	364,0
	sonstige konventionelle Rohstoffe	t	203,9	210,6	199,7	177,5
Summe		**t**	**9.257,6**	**9.408,5**	**9.394,8**	**9.555,0**

Sonstige ökologische Rohstoffe sind z.B. Öko-Gewürze und Öko-Ölsaaten. Konventionelle Rohstoffe sind das Meersalz und der Biertreber.

OUTPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Öko-Produkte	Ökologische Brote	t	11.969,0	12.228,5	12.323,4	12.161,6
Konventionelle Produkte	Konventionelle Brote	t	178,0	210,1	216,0	231,3
Summe		**t**	**12.147,0**	**12.438,5**	**12.539,4**	**12.393,0**

Das Andechser Bauernbrot enthält konventionellen Biertreber und kann somit trotz der ausschließlichen Verwendung ökologischer Mehle nicht als Pfister Öko-Bauernbrot ausgelobt werden.

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	2.099,4	2.110,7	2.077,8	2.036,1
Energie primär	Prod./Heizung Heizöl	MWh	2.799,9	2.751,4	2.670,2	2.455,3
	Prod./Heizung Gas	MWh	0,0	9.952,7	9.878,1	9.048,9
	Prod./Heizung Biogas	MWh	9.552,4	0,0	0,0	0,0
Summe		**MWh**	**14.451,7**	**14.814,9**	**14.626,1**	**13.540,3**

KENNZAHLEN / ENERGIE			2017	2016	2015	2014
Energie	MWh / t Produkt	MWh	1,190	1,191	1,166	1,093
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	81	14	14	15

Öko-Bilanz 2017, Entwicklung und Kennzahlen

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	755,7	3.230,7	3.190,1	3.066,8
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	0,015	0,000	0,000	5,925
	indirekte CO_2-Emissionen Strom (Scope 2)	t CO_2e	0,000	0,000	0,000	0,000
Summe		**t CO_2e**	**755,7**	**3.230,7**	**3.190,1**	**3.072,7**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,800	0,800	0,768	1,700
	Emissionen Luft NO_x (berechnet)	t	2,300	2,400	2,300	2,800
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,128	0,128	0,128	0,179
Summe		**t**	**3,228**	**3,328**	**3,196**	**4,679**

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2017	2016	2015	2014
CO_2e-Emissionen	t CO_2e / t Produkt	t	0,062	0,260	0,254	0,248

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Wasser	Wasser Produktion	m³	6.118,0	6.128,0	6.156,0	5.987,3
	Wasser Sanitär	m³	5.834,0	6.135,0	6.014,0	5.146,0
Summe		**m³**	**11.952,0**	**12.263,0**	**12.170,0**	**11.133,3**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	5.834,0	6.135,0	6.014,0	5.146,0
Summe		**m³**	**5.834,0**	**6.135,0**	**6.014,0**	**5.146,0**

KENNZAHLEN / WASSER			2017	2016	2015	2014
Wasser	m³ Wasser / t Produkt	m³	0,984	0,986	0,971	0,898

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	18,1	19,4	17,2	14,6
	Wertstoffgemisch zV	t	0,5	6,3	0,0	11,3
	Bauschutt zV	t	29,9	76,9	82,8	65,3
	Bioabfälle zV	t	80,7	88,6	97,1	104,1
	Metallschrott zV	t	11,1	6,6	16,4	19,2
	Glas zV	t	2,0	1,7	2,0	2,0
	Holz zV	t	9,8	8,2	0,0	5,8
	Kunststoffe zV	t	2,3	2,1	3,7	3,7
	Papier zV	t	19,9	19,4	19,8	21,6
	Fette/Öle zV (Thermoöl)	t	0,0	0,0	0,0	0,0
	Elektroschrott zV	t	4,2	3,9	1,5	2,1
Abfall zur Beseitigung	Altöl/Bohremulsion zB	t	0,1	0,1	0,0	0,0
	Diverse Leuchten zB	t	0,0	0,3	0,0	0,5
	fett- oder ölhaltige Betriebsmittel zB	t	0,2	0,0	0,1	0,1
	Glaswolle zB	t	17,3	1,5	0,2	1,5
	Grubenschlamm zB	t	50,7	62,7	46,5	42,5
	Lösemittelgemisch zB	t	0,3	0,4	0,2	0,2
Summe		**t**	**247,1**	**298,1**	**287,5**	**294,5**

KENNZAHLEN/ABFALL			2017	2016	2015	2014
Abfall	t Abfall/t Produkt	t	0,020	0,024	0,023	0,024
Verwertungsquote	t Abfall zV/t Abfall gesamt	%	72,3	78,2	83,7	84,8

KENNZAHLEN/MATERIALEFFIZIENZ			2017	2016	2015	2014
Materialeffizienz	t Produkt/t Rohstoff	t	0,790	0,801	0,806	0,797

Das Produktionswasser ist beim Rohstoffeinsatz mit enthalten.

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m^2	1.672,0	1.802,0	1.802,0	1.802,0
	Eigene Flächen überbaut Gebäude mit Dachbegrünung	m^2	107,0	0,0	0,0	0,0
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m^2	93,0	70,0	70,0	70,0
	Mietflächen unbebaut Grünfläche	m^2	43,0	43,0	43,0	43,0
Summe		**m^2**	**1.915,0**	**1.915,0**	**1.915,0**	**1.915,0**

KENNZAHLEN/BIODIVERSITÄT			2017	2016	2015	2014
Grünflächen-Quote	m^2 Grünfläche/m^2 Gesamtfläche	%	7	6	6	6

Logistik

München, Hansastraße 17

TRANSPORT

Die Auslieferung der Brot-, Back-, Wurst- und Handelswaren erfolgt mit 19 eigenen LKW. 14 Fahrzeuge haben die Euro-Norm 5, 5 LKW die Euro-Norm 6. Weitere Touren sind von Spediteuren übernommen.
2018 wurde der erste erdgasbetriebene LKW angeschafft, weitere sollen Anfang 2019 folgen.

Ziel ist es, auch im Distributionsprozess die CO_2-Emissionen so weit wie möglich zu mindern. Bis entsprechende Herstellerangebote für Elektro-Fahrzeuge, für die in der Hofpfisterei benötigten LKW-Klassen vorliegen, hat die Hofpfisterei mit einem Erdgasfahrzeug die erste Umstellung begonnen.

Ein Erdgasfahrzeug liegt bei der NO_X Schadstoffkomponente ca. 60 % unterhalb eines Diesel-Fahrzeugs. Die gemessenen Feinstaubpartikel sind an der Nachweisgrenze. Bei der Betankung mit Biogas können die CO_2-Emissionen fast bis Null abgesenkt werden. Beim Bezug von Biogas ist für die Hofpfisterei entscheidend, dass dessen Herstellung nicht in Konkurrenz zu wertvollen Ackerflächen erfolgt (Teller oder Tank-Diskussion). Das Erdgasfahrzeug kann an Münchner Tankstellen Biogas tanken, welches von den Stadtwerken München aus Bioabfällen hergestellt wird.

Durch die Umstellung des LKW von Diesel auf Biogas können pro Jahr ca. 10 t CO_2 eingespart werden.

Ein weiterer Vorteil des Erdgasfahrzeugs ist das Verbrennungsverfahren bzw. die daraus resultierende Geräuscharmut. Ca. 4 dB weniger Lärm bedeuten eine Halbierung der Lärmemission gegenüber herkömmlichen Fahrzeugen.

Die Kilometerleistung des Fuhrparks stieg 2017 um 3,1 % an, was auf zusätzliche Teilnahmen an Marktsonntagen oder Messen zurückzuführen ist. Der Kraftstoffverbrauch stieg um 6,2 %.

Der Verbrauch der eigenen LKW wird anhand der Tankrechnungen ermittelt. Die Fremdtouren wurden mit einem Durchschnittsverbrauch von 20 l/100 km berechnet. In den regelmäßigen Fahrertrainings wird auf eine Eco-Fahrweise geachtet und diese geschult.

ENERGIE

Neben der Transportenergie ergeben sich weitere Energieverbräuche. Fernwärme für die Heizung, Heizöl für die Kistenwaschmaschine und Strom für diverse Verbraucher.

Der gesamte Energieverbrauch stieg 2017 um 5,4 %. Der Stromverbrauch stieg um 6,8 %, was auf die Ausweitung der Brotzeitproduktion mit benötigter Kühltechnik zurückzuführen ist. Die bezogene Fernwärme sank um 3,8 % und der Heizölverbrauch verringerte sich um 4,5 %.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen resultieren aus dem Verbrauch von Heizöl, Diesel und Kältemittel. Zusätzlich wurde der Emissionsfaktor für die Münchner Fernwärme zugrunde gelegt.

Die Emissionen des Transports (inkl. Fremdtouren) stellen einen wesentlichen Umweltaspekt dar. Sie gehen in die Treibhausgasberechnung ein.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** können wir die CO_2-Emissionen weiter vermindern.

WASSER

Hauptverbraucher bei der Wassernutzung ist die Kistenwaschanlage. Der Wasserverbrauch stellt am Standort Logistik einen wesentlichen Umweltaspekt dar. Es werden die Spezialkisten für die Natursauerteigbrote, ferner die Transportkisten der Brotzeit-Produkte und die der Öko-Metzgerei Landfrau gewaschen. Der gesamte Wasserverbrauch am Logistikstandort konnte 2017 um 30 % reduziert werden.

ABFALL

Die Pfister Öko-Bauerbrote aus reinem Natursauerteig behalten ihre besondere Kruste und das feine Aroma in der Krume, indem sie unverpackt in Spezialkisten ausgeliefert werden. Damit wird bei der Distribution Verpackungsabfall eingespart.

Das Logistikzentrum ist die Sammelstelle für Wertstoffe aus den Filialen. Die Abfallfraktionen und -mengen an diesem Standort sind ein wesentlicher Umweltaspekt. Wie an allen Standorten ist es unser Ziel, durch sortenreine Trennung eine möglichst hohe Recyclingquote zu erreichen. Die Recyclingquote liegt bei 99,6 %. Der Bioabfall stieg um 7,9 % durch die Produktionssteigerung des Brotzeitsortiments.

Die Menge der Speisereste wird mit Hilfe des automatisierten Bestellwesens weiter optimiert. Die Menge des Papiers und der Kartonagen stieg um 20 %, was ebenso wie beim Kunststoffabfall durch Transportverpackungen im Sortiment verursacht wurde. Weitere Fraktionen wie Metallschrott, Wertstoffgemisch und Bauschutt sind nach Abschluss von Umbauarbeiten am Standort wieder rückläufig.

TRANSPORT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Fuhrpark	LKW Euronorm 5	Anzahl	14	15	15	17
	LKW Euronorm 6	Anzahl	5	3	3	0
Summe		**Anzahl**	**19**	**18**	**18**	**17**
gefahrene Kilometer	LKW	km	2.764.328	2.680.388	2.628.968	2.535.055
Summe		**km**	**2.764.328**	**2.680.388**	**2.628.968**	**2.535.055**

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	604,5	566,1	566,6	454,3
	Fernwärme	MWh	124,3	129,2	97,1	85,4
Energie primär	Prod./Heizung Heizöl	MWh	434,8	445,7	302,8	269,1
	Transport Diesel	MWh	5.485,0	5.165,0	5.119,9	4.757,8
Summe		**MWh**	**6.648,6**	**6.306,1**	**6.086,4**	**5.566,5**

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	117,4	120,3	81,7	99,5
	direkte CO_2-Emissionen Transport (Scope 1)	t CO_2e	1.666,0	1.568,8	1.555,1	1.492,0
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	1,4	0,6	0,6	0,0
	indirekte CO_2-Emissionen Strom (Scope 2)	t CO_2e	26,0	27,0	20,3	17,8
Summe		**t CO_2e**	**1.810,8**	**1.716,8**	**1.657,8**	**1.609,3**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,800	0,829	0,776	0,849
	Emissionen Luft NO_x (berechnet)	t	3,500	3,393	3,287	3,223
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,300	0,266	0,258	0,252
Summe		**t**	**4,600**	**4,487**	**4,320**	**4,324**

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Wasser	Wasser Sanitär	m³	1.211,0	1.281,0	1.349,0	847,0
	Wasser Kistenwaschanlage	m³	2.286,0	3.716,0	2.082,0	1.840,0
Summe		**m³**	**3.497,0**	**4.997,0**	**3.431,0**	**2.687,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	1.211,0	1.281,0	1.349,0	847,0
	Abwasser Kistenwaschanlage	m³	2.286,0	3.716,0	2.082,0	1.840,0
Summe		**m³**	**3.497,0**	**4.997,0**	**3.431,0**	**2.687,0**

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Abfall zur Verwertung	Altbrot zV	t	1.912,6	1.877,5	1.802,5	1.793,2
	Restmüll zV	t	38,1	34,8	40,5	34,4
	Speisereste zV	t	113,4	106,4	93,7	62,4
	Wertstoffgemisch zV	t	0,2	3,8	2,6	11,0
	Bauschutt zV	t	1,4	14,5	4,4	35,6
	Bioabfälle zV	t	38,2	35,5	39,6	18,8
	Dosen/Alu zV	t	10,0	9,2	6,9	4,6
	Metallschrott zV	t	0,4	2,2	0,8	0,7
	Glas zV	t	5,7	5,7	2,4	1,3
	Holz zV	t	0,0	1,9	0,0	0,0
	Kunststoffe zV	t	16,1	10,9	24,0	13,1
	Papier zV	t	97,6	81,4	74,2	76,6
	Elektroschrott zV	t	0,5	0,0	1,5	0,3
Abfall zur Beseitigung	Diverse Leuchten zB	t	0,0	0,0	0,0	0,0
	Glaswolle zB	t	0,0	0,6	0,0	0,0
	Grubenschlamm zB	t	8,2	1,1	7,1	57,8
Summe		**t**	**2.242,4**	**2.185,4**	**2.100,1**	**2.109,8**

Am Standort Logistik werden auch die Wertstoffe aus den Filialen mit erfasst.

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ

Die Materialeffizienz wird nur an den Produktionsstandorten berechnet.

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Boden	Mietflächen überbaut Lager	m^2	3.153,0	3.153,0	3.153,0	3.153,0
	Mietflächen überbaut Büro	m^2	249,0	249,0	249,0	249,0
	Mietflächen unbebaut Grünfläche	m^2	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		**m^2**	**3.402,0**	**3.402,0**	**3.402,0**	**3.402,0**

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2017	2016	2015	2014
Grünflächen-Quote	m^2 Grünfläche / m^2 Gesamtfläche	%	0	0	0	0

Filialen

Der Energieverbrauch ist die wesentliche Umweltauswirkung der Filialen. Dies sind der Strom für Brezen-Backöfen, Beleuchtung, Kleingeräte und Kühltechnik sowie die Heizenergie im Winter für die Ladenräume. Die Transportenergie für die Anlieferung ist bei der Logistik bilanziert.

Nachfolgend werden die Daten für 166 Filialen dargestellt. Davon sind 3 Filialen als EMAS-Standorte validiert. Sie sind mit ihren Daten gesondert ausgewiesen.

ENERGIE

Der Stromverbrauch der Filialen variiert je nach Raumgröße und Ausstattung. Hauptverbraucher sind Brezen-Backöfen, Brotschneidemaschinen, Kühlsysteme und Beleuchtung.

Der Stromverbrauch wurde aus den Abrechnungsdaten des Energieversorgers übernommen.

2017 ist der Stromverbrauch um 5,5 % gesunken. Der Verbrauch an Wärmeenergie kann nur aus den einzelnen Nebenkostenabrechnungen ermittelt werden. Die Daten liegen oft erst zum Ende des folgenden Kalenderjahres vollständig vor. Eine Bilanzierung aller Filialen ist aus diesem Grund nicht möglich. Stichproben ergaben, dass die Wärmeenergie ca. ein Drittel des Stromverbrauchs ausmacht.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen resultieren aus dem Verbrauch von Wärmeenergie und Kältemittel. Wie oben beschrieben, sind derzeit nur Emissionen der verbrauchten Kältemittel bilanziert.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** können wir die CO_2-Emissionen vermindern.

Filialen, die ihre Heizenergie aus Erdgas beziehen, sind seit 2017 – wie der gesamte Unternehmensverbund – **auf 100 % klimaneutrales Ökogas umgestellt.**

WASSER

Der Wasserverbrauch der Filialen ist relativ gering. Er wird über Nebenkostenabrechnungen oftmals erst nach Ablauf des Berichtsjahres seitens der Vermieter in Rechnung gestellt.

Für 166 Filialen ist die Ermittlung nach wie vor sehr aufwändig und wegen des geringen Verbrauchs derzeit nicht bilanziert. Für die 3 EMAS-Filialen werden die Daten, sobald diese vorliegen, in die Ökobilanz aufgenommen.

ABFALL

Der Restmüll der Filialen wird laufend möglichst reduziert. Er fällt nur in geringen Mengen an. Die Entsorgung erfolgt über kommunale Abfallbehälter.

Wertstoffe, wie Papier und Kunststoff, werden zentral über das Logistikzentrum entsorgt und erscheinen mengenmäßig in der Abfallbilanz der Logistik.

Ebenso werden über das Logistikzentrum die Rückläufe aus den Filialen und unregelmäßig entstehende Abfallfraktionen (Wertstoffgemische aus Filialrenovierungen) erfasst.

Alle Filialen außer 3 EMAS-Filialstandorte

ENERGIE						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	1.996,5	2.112,6	2.203,8	2.179,6
Summe		**MWh**	**1.996,5**	**2.112,6**	**2.203,8**	**2.179,6**

EMISSIONEN						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Treibhausgasemissionen	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	30,1	55,7	80,3	84,3
Summe		**t CO_2e**	**30,1**	**55,7**	**80,3**	**84,3**

Da für 166 Filialen derzeit keine Verbräuche der Wärmeenergie bilanziert werden können, sind hierfür auch keine CO_2-Berechnungen durchgeführt. Für die 3 EMAS Filialstandorte wurde die Wärmeenergie ermittelt, soweit bereits die Nebenkostenabrechnungen vorlagen.

3 EMAS-Filialstandorte

ENERGIE						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	44,7	64,4	42,7	43,6
Energie primär	Prod./Heizung Gas	MWh	0,0	0,0	13,0	25,3
	Prod./Heizung Biogas	MWh	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		**MWh**	**44,7**	**64,4**	**55,7**	**68,9**

EMISSIONEN						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	0,0	0,0	3,3	6,4
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	19,0	12,7	0,0	0,0
Summe		**t CO_2e**	**19,0**	**12,7**	**3,3**	**6,4**

WASSER						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Wasser	Wasser Sanitär	m³	0,0	0,0	11,4	141,1
Summe		**m³**	**0,0**	**0,0**	**11,4**	**141,1**

Veränderungen in den Vorjahren ergeben sich dadurch, dass Nebenkostenabrechnungen, die eingehen, ergänzt werden. Für 2015 – 2017 lagen zum Bilanzierungszeitpunkt noch nicht alle Nebenkostenabrechnungen vor.

Meyermühle

Landshut, Hammerstraße 1

ENERGIE

Der Strombedarf ist ein wesentlicher Umweltaspekt der Meyermühle. Er wird zum großen Teil mit selbsterzeugtem Ökostrom aus der Wasserkraft des Hammerbachs gedeckt. An Stelle des traditionellen Wasserrads ermöglicht heute eine hochleistungsfähige Turbine optimale Nutzungsgrade.

Da Herstellung und Verbrauch des Stroms zeitlich versetzt erfolgen, wird der Strom außerhalb der Produktionszeiten ins öffentliche Netz eingespeist, während der von der Meyermühle zusätzlich benötigte Strom von den Stadtwerken Landshut als **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** bezogen wird.

Die hohen Qualitätsanforderungen der Meyermühle an ihre Produkte erfordern aufwändige Verfahren, die sich im Stromverbrauch widerspiegeln, z. B. wird das Getreide vor der Vermahlung mehrstufig gereinigt.

Die Roggenreinigung, mit der Entfernung des Mutterkorns, erfolgt mit Hilfe eines hochmodernen digitalen Farbauslesers.

Chemische Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen in einer Bio-Mühle nicht eingesetzt werden. Regelmäßiges Aufheizen der Mühle und allerhöchste Reinlichkeit ist deshalb notwendig.

Weitere Energie wird für den Transport benötigt. Die Auslieferung erfolgt mit Silo- und Planenzügen. Alle neun LKW erfüllen die Euronorm 5 oder 6. Sie sind zusätzlich mit Blue-Tec-Technik zur Abgasnachbehandlung ausgestattet.

Der gesamte absolute Energieverbrauch hat sich 2017 um 1,8 % erhöht. Der Stromverbrauch stieg um 0,8 %.

Der spezifische Stromverbrauch erhöhte sich leicht um 0,3 %. Der Verbrauch an **klimaneutralem Ökogas** für die Heizung sank um 4,6 %. Der Kraftstoffverbrauch der Logistik erhöhte sich um 3,7 %.

EMISSIONEN

Staubemissionen

Staubemissionen durch Getreide- oder Mehlstaub fallen in der Mühle nur in geringem Maß an. Eine Verbesserung bei der Getreideannahme konnte 2015 durch den Umbau der Absauganlage von Abluft auf Umluft erreicht werden.

Treibhausgasemissionen

Seit 1997 verfolgt die Mühle eine CO_2-neutrale Produktion. Mit dem Kauf von Solarkochern unterstützt die Mühle seit 2007 das Projekt der Entwicklungshilfegruppe der staatlichen Berufsschule Altötting (www.eg-solar-de).

2009 bekam die Meyermühle als erste Mühle Deutschlands das Zertifikat über ihre CO_2-neutrale Produktion verliehen.

WASSER

Der Wasserverbrauch der Mühle ist mit ca. 0,04 Liter/kg Getreide sehr niedrig. Neben dem Produktionswasser zum Netzen des Getreides wird auch Sanitärwasser benötigt. Der Gesamtwasserverbrauch hat sich 2017 um 3,1 % verringert. Der Anstieg beim Produktionswasser ist erntebedingt. Der Rückgang beim Sanitärwasser ist mit dem Abschluss des Siloneubaus zu erklären.

ABFALL

Abfall fällt in der Mühle nur in geringen Mengen an. Insbesondere ist dies Bioabfall, der während des Reinigungsprozesses des Getreides entsteht und als Nachprodukt an eine Biogasanlage abgegeben wird.

INPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Rohstoffe	Ökologisches Getreide	t	26.787	26.607	26.435	24.490
	Konventionelles Getreide	t	2.175	2.624	1.950	2.545
Summe		**t**	**28.962**	**29.231**	**28.385**	**27.035**

OUTPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Öko-Produkte	Ökologische Mehle	t	22.835,0	22.567,0	21.764,2	20.738,4
	Ökologische Nachprodukte	t	3.693,0	3.070,9	2.653,7	2.560,0
	Ökologische Handelswaren	t	179,0	184,0	177,0	172,0
Konventionelle Produkte	Konventionelle Mehle	t	1.925,0	2.119,0	2.215,0	2.039,0
	Konventionelle Nachprodukte	t	1.173,0	1.261,0	1.263,0	1.243,0
	Konventionelle Handelswaren	t	438,0	584,0	255,0	600,0
Summe		**t**	**30.243,0**	**29.785,9**	**28.327,9**	**27.352,4**

TRANSPORT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Fuhrpark	LKW Euronorm 3	Anzahl	0,0	0,0	0,0	1,0
	LKW Euronorm 4	Anzahl	0,0	0,0	0,0	1,0
	LKW Euronorm 5	Anzahl	5,0	5,0	5,0	5,0
	LKW Euronorm 6	Anzahl	4,0	3,0	3,0	2,0
Summe		**Anzahl**	**9**	**8**	**8**	**9**
gefahrene Kilometer	LKW	km	508.600	508.264	513.277	481.103
Summe		**km**	**508.600**	**508.264**	**513.277**	**481.103**

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Energie sekundär	Strom Öko aus Fremdbezug	MWh	1.763,6	1.758,4	1.760,4	1.634,2
	Strom Öko aus Eigenerzeugung	MWh	1.086,6	1.041,4	971,1	937,9
Energie primär	Prod./Heizung Gas	MWh	0,0	0,0	128,2	152,3
	Prod./Heizung Biogas	MWh	122,6	128,5	0,0	0,0
	Transport Diesel	MWh	2.003,0	1.931,7	1.900,6	1.587,0
Summe		**MWh**	**4.948,8**	**4.860,0**	**4.760,3**	**4.311,4**
Energieerzeugung	Strom Öko Eigenverbrauch	MWh	1.086,6	1.041,4	971,1	937,9
	Strom Öko Verkauf	MWh	427,0	435,5	452,1	540,1
Summe		**MWh**	**1.513,6**	**1.476,9**	**1.423,2**	**1.478,0**

KENNZAHLEN / ENERGIE			2017	2016	2015	2014
Energie	MWh/t Produkt	MWh	0,164	0,163	0,168	0,168
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	60	60	57	56

Öko-Bilanz 2017, Entwicklung und Kennzahlen

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	0,0	0,0	32,0	38,4
	indirekte CO_2-Emissionen Transport (Scope 1)	t CO_2e	608,4	586,7	577,3	497,7
Summe		**t CO_2e**	**608,4**	**586,7**	**609,3**	**536,0**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,171	0,173	0,167	0,163
	Emissionen Luft NO_x (berechnet)	t	0,712	0,717	0,707	0,688
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,061	0,062	0,060	0,059
Summe		**t**	**0,944**	**0,953**	**0,933**	**0,910**

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2017	2016	2015	2014
CO_2e-Emissionen	t CO_2e/t Produkt	t	0,020	0,020	0,022	0,020

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Wasser	Wasser Produktion	m³	1.200,0	866,0	881,0	943,0
	Wasser Sanitär	m³	187,0	565,0	370,0	372,0
Summe		**m³**	**1.387,0**	**1.431,0**	**1.251,0**	**1.315,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	187,0	565,0	370,0	372,0
Summe		**m³**	**187,0**	**565,0**	**370,0**	**372,0**

KENNZAHLEN / WASSER			2017	2016	2015	2014
Wasser	m³ Wasser / t Produkt	m³	0,046	0,048	0,044	0,048

ABFALL

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	7,2	7,2	7,2	7,2
	Bioabfälle zV	t	739,5	722,9	818,3	747,0
	Metallschrott zV	t	5,5	5,5	0,0	0,0
	Papier zV	t	5,9	5,5	9,5	6,7
Abfall zur Beseitigung	Altöl/Bohremulsion zB	t	0,0	1,2	0,0	0,2
	Diverse Leuchten zB	t	0,0	0,0	0,0	0,0
	Lösemittelgemisch zB	t	0,0	0,5	0,0	0,1
Summe		**t**	**758,1**	**742,8**	**835,0**	**761,2**

KENNZAHLEN / ABFALL			2017	2016	2015	2014
Abfall	t Abfall / t Produkt	t	0,031	0,025	0,029	0,028
Verwertungsquote	t Abfall zV/t Abfall gesamt	%	100,0	99,9	100,0	99,9

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2017	2016	2015	2014
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	1,044	1,019	0,998	1,012

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m^2	1.005,5	1.005,5	1.005,5	1.005,5
	Eigene Flächen überbaut Lager	m^2	2.420,3	2.420,3	2.420,3	2.420,3
	Eigene Flächen überbaut Büro	m^2	769,6	769,6	769,6	769,6
	Eigene Flächen unbebaut versiegelt	m^2	4.380,2	4.380,2	4.380,2	4.380,2
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m^2	802,5	802,5	802,5	802,5
Summe		**m^2**	**9.378,0**	**9.378,0**	**9.378,0**	**9.378,0**

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2017	2016	2015	2014
Grünflächen-Quote	m^2 Grünfläche / m^2 Gesamtfläche	%	**9**	9	9	9

Stocker's Backstube

Lauf a.d. Pegnitz, Industriestraße 24

Stocker's Backstube produziert ökologische Back- und Feinbackwaren. Die Herkunft der Rohstoffe spielt die größte Rolle bei den indirekten Umweltauswirkungen.

ENERGIE

Der Energieverbrauch entsteht durch den Strombedarf für Maschinen, Kühl- und Gefrierräume sowie durch die Wärmeenergie für die Backöfen, die mit **100 % klimaneutralem Ökogas** beheizt werden.

Einen großen Einfluss auf die Energiekennzahl übt die Sortimentsstruktur aus. Kleingebäcke erfordern einen höheren Energieaufwand je Kilogramm hergestelltes Produkt, als die Herstellung von Brot. Der Energieverbrauch fiel um 1,1 %.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen entstehen hier durch den Kältemittelverbrauch. Für die Herstellung der tiefgekühlten Öko-Brezenteiglinge wurde bereits 2013 in Kühl- und Tiefkühlanlagen **mit natürlichem Kältemittel** investiert. Dadurch werden Treibhausgasemissionen stark reduziert. Die übrigen 3 Anlagen, die noch mit synthetischen Kältemitteln betrieben werden, sollen sukzessive an die zentrale Kälteanlage angeschlossen werden. Die Emissionen des Transports sind bei der Logistik bilanziert.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** und durch **100 % klimaneutrales Ökogas** können wir die CO_2-Emissionen vermindern.

WASSER

Wasser wird als Produktionswasser und Sanitärwasser eingesetzt.

In allen Sanitärräumen wurden Sensoren für ressourcenschonenden Wasserverbrauch installiert. Dieser stieg durch die Mehrproduktion 2017 um 3,7 %. Das Produktionswasser erhöhte sich um 1,3 %, das Sanitärwasser um 5 %. Spezifisch stieg die Menge Wasser pro Tonne Produkt leicht um 0,5 %.

ABFALL

Auch Stocker's Backstube verwendet bei der Rohstoffbeschaffung Großgebinde, um den Abfall so gering wie möglich zu halten. Es werden viele empfindliche Zutaten verarbeitet, die Schutzverpackungen erfordern. Diese werden dem Dualen-System zugeführt.

Im Kunststoffbereich wurde soweit möglich auf Mehrweggebinde umgestellt, was zu einer Reduktion dieser Fraktion um 30 % beitrug. Gefährliche Abfälle zur Beseitigung fallen in kleinen Haushaltsmengen an und werden, ebenso wie die geringen Mengen des Fettabscheiders, den örtlichen Stellen zur entsprechenden Entsorgung zugeführt.

Organische Abfälle werden vollständig als Tierfutter an Ökobauern abgegeben und sind seit 2015 als Bioabfall mit bilanziert.

Die gesamte Abfallmenge stieg 2017 um 4 %, die spezifische Menge blieb konstant.

INPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Rohstoffe	Ökologische Mehle	t	1.227,5	1.212,1	1.225,5	1.041,9
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	516,6	558,7	480,7	195,8
Summe		**t**	**1.744,1**	**1.770,8**	**1.706,2**	**1.237,7**

OUTPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Öko-Produkte	Ökologische Brote	t	413,8	358,7	466,4	533,8
	Ökologische Backwaren	t	1.127,4	1.109,5	1.110,0	842,1
	Ökologische Feinbackwaren	t	265,8	283,0	261,0	253,1
Summe		**t**	**1.807,0**	**1.751,2**	**1.837,4**	**1.629,0**

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	706,8	688,4	690,8	603,6
Energie primär	Prod./Heizung Gas	MWh	0,0	1.275,6	1.250,4	1.246,9
	Prod./Heizung Biogas	MWh	1.235,2	0,0	0,0	0.0
Summe		**MWh**	**1.942,0**	**1.964,0**	**1.941,2**	**1.850,5**

KENNZAHLEN/ENERGIE			2017	2016	2015	2014
Energie	MWh/t Produkt	MWh	1,075	1,122	1,056	1,136
Ökoenergie-Quote	MWh Öko-/MWh Gesamtenergie	%	100	35	36	33

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	0,0	318,9	312,6	314,1
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	0,4	10,6	5,2	4,9
Summe		**t CO_2e**	**0,4**	**329,5**	**317,8**	**319,0**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,015	0,015	0,015	0,020
	Emissionen Luft NO_x (berechnet)	t	0,230	0,238	0,233	0,293
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,009	0,009	0,009	0,012
Summe		**t**	**0,254**	**0,262**	**0,257**	**0,325**

KENNZAHLEN/EMISSIONEN			2017	2016	2015	2014
CO_2e-Emissionen	t CO_2e/t Produkt	t	0,000	0,188	0,173	0,196

Öko-Bilanz 2017, Entwicklung und Kennzahlen

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Wasser	Wasser Produktion	m³	920,6	909,1	931,0	840,0
	Wasser Sanitär	m³	1.885,4	1.795,9	1.103,0	1.878,0
Summe		**m³**	**2.806,0**	**2.705,0**	**2.034,0**	**2.718,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	1.885,4	1.795,9	1.103,0	1.878,0
Summe		**m³**	**1.885,4**	**1.795,9**	**1.103,0**	**1.878,0**

KENNZAHLEN/WASSER			2017	2016	2015	2014
Wasser	m³ Wasser/t Produkt	m³	1,553	1,545	1,107	1,669

ABFALL

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	21,6	19,6	16,8	13,6
	Bioabfälle zV	t	72,8	71,6	76,1	30,8
	Kunststoffe zV	t	1,4	2,0	1,9	3,2
	Papier zV	t	11,1	9,7	8,6	10,0
Abfall zur Beseitigung	Diverse Leuchten zB	t	0,0	0,0	0,0	0,0
	fett- oder ölhaltige Betriebsmittel zB	t	0,0	0,0	0,0	0,0
	Fettabscheider zB	t	0,2	0,1	0,1	0,1
Summe		**t**	**107,1**	**103,0**	**103,5**	57,7

KENNZAHLEN/ABFALL			2017	2016	2015	2014
Abfall	t Abfall/t Produkt	t	0,059	0,059	0,056	0,036
Verwertungsquote	t Abfall zV/t Abfall gesamt	%	99,8	99,8	99,9	99,8

KENNZAHLEN/MATERIALEFFIZIENZ			2017	2016	2015	2014
Materialeffizienz	t Produkt/t Rohstoff	t	0,678	0,653	0,697	0,784

BIODIVERSITÄT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m²	1.371,2	1.371,2	1.371,2	1.371,2
	Eigene Flächen überbaut Lager	m²	122,0	122,0	122,0	122,0
	Eigene Flächen überbaut Büro	m²	351,0	351,0	351,0	351,0
	Eigene Flächen unbebaut versiegelt	m²	1.276,1	1.276,1	1.276,1	1.276,1
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m²	1.359,7	1.359,7	1.359,7	1.359,7
Summe		**m²**	**4.480,0**	**4.480,0**	**4.480,0**	**4.480,0**

KENNZAHLEN/BIODIVERSITÄT			2017	2016	2015	2014
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche/m² Gesamtfläche	%	**30**	30	30	30

Metzgerei Landfrau

Emmering, Untere Au 2

ENERGIE

Der Energiebedarf teilt sich auf in den Strombedarf für Produktion und Verwaltung sowie in den Kraftstoffverbrauch der Logistik.

In der Produktion ist es vor allem die Kühlung, die den größten Verbrauch hat und als Kühlenergie einen wesentlichen Umweltaspekt darstellt. Deren Abwärme wird durch Wärmetauscher für die Warmwassererzeugung genutzt. Weitere Verbraucher sind die Produktionsanlagen und eine Verpackungsmaschine.

Salamis und rohe Schinken reifen in Klimakammern bis zu acht Wochen, Rindfleisch zwei bis drei Wochen. Das erhöht die Qualität und den Geschmack der Landfrau Fleisch- und Wurstwaren, bedingt aber einen höheren Energieeinsatz.

Der Einbau einer Klimaanlage für die Büroräume wurde notwendig.

Die Auslieferung der Landfrau-Produkte hat die Logistik der Hofpfisterei übernommen und wird auch dort bilanziert.

Den Transport vom Schlachthof zur Metzgerei Landfrau und die Auslieferung an die Kunden der Landfrau haben zwei Spediteure übernommen. Die Zusammenarbeit mit einem regionalen Großhändler ermöglicht es, unser Liefergebiet auszudehnen, ohne dass zusätzliche Fahrten anfallen.

Die Gesamtenergiemenge wurde 2017 um 1,1 % reduziert. Der spezifische Energieverbrauch (pro Tonne Produkt) stieg um 9,4 %.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen der Metzgerei Landfrau entstehen durch Kältemittelverbrauch und Transport. Auch bei verantwortlichem Umgang mit Ressourcen fallen durch den Verbrauch fossiler Energieträger und Kältemittel Treibhausgasemissionen, vor allem CO_2, an.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** können wir die CO_2-Emissionen vermindern.

WASSER

Wasser wird in erster Linie für die Reinigung und für sanitäre Anlagen verbraucht. Die Metzgerei hat die EU-Zulassung mit HACCP-Konzept. Aufwändige Reinigungsprozesse in allen Produktionsstufen haben oberste Priorität.

Weiterer Wasserverbrauch entsteht durch zwei Kistenwaschmaschinen.

Aufgrund der ökologischen Produktion, d. h. ohne Einsatz von Wasserbindemittel, verbraucht die Landfrau nur eine geringe Menge an Produktionswasser. Es erfolgt keine getrennte Erfassung des Wasserverbrauchs in Produktions- und Sanitärwasser.

Der absolute Wasserverbrauch stieg 2017 um 104 %. Hier liegt ein Abgrenzungsfehler zu den Zählerdaten des Jahres 2016 vor. In beiden Jahren wurde als Mittelwert 2.188,5 Liter Wasser verbraucht. Das entspricht einer Erhöhung von 18,6 %.

ABFALL

Hauptanteil sind Fleischreste (Konfiskate), die bei der Zerlegung anfallen. Diese werden fachgerecht entsorgt und der thermischen Verwertung zugeführt. Die Fraktion reduzierte sich 2017 um 14 %.

Öko-Bilanz 2017, Entwicklung und Kennzahlen

Zur Abfallreduzierung werden verschiedene Wege genutzt. Anschnitte und Bruch von Wurstwaren werden zu Sonderpreisen im Restbrotladen der Hofpfisterei verkauft. Schweineschwarten werden in der Gelatineerzeugung verwertet.

Die anderen Abfallfraktionen blieben konstant. Gefährliche Abfälle fallen nicht an, da Arbeiten wie Maschinenwartung und Laboruntersuchungen extern vergeben sind.

INPUT						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Handelswaren	Ökologische Handelswaren	t	1,6	1,6	2,2	2,5
Summe		**t**	**1,6**	**1,6**	**2,2**	**2,5**
Rohstoffe	Öko-Schweinefleisch	t	137,9	142,8	134,8	131,1
	Öko-Rindfleisch	t	91,2	100,2	97,3	89,3
	Öko-Geflügelfleisch	t	19,0	19,5	19,5	17,8
	sonstige Öko-Fleischqualitäten (Wild, Lamm)	t	4,3	4,9	6,2	6,3
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	6,0	6,3	5,7	4,4
	sonstige konventionelle Rohstoffe	t	4,6	4,9	4,3	4,8
Summe		**t**	**263,0**	**278,6**	**267,8**	**253,7**

OUTPUT						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Öko-Produkte	Ökologische Wurstwaren	t	115,2	139,7	128,0	110,7
	Ökologisches Fleisch	t	79,4	75,5	68,5	70,9
	Ökologische Handelswaren	t	1,6	1,8	2,1	2,6
Summe		**t**	**196,2**	**216,9**	**198,6**	**184,2**

ENERGIE						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	369,2	374,0	368,2	364,3
Energie primär	Transport Diesel	MWh	73,1	73,1	73,1	71,0
Summe		**MWh**	**442,3**	**447,1**	**441,3**	**435,3**

KENNZAHLEN / ENERGIE			2017	2016	2015	2014
Energie	MWh / t Produkt	MWh	2,255	2,061	2,222	2,363
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	83,5	83,7	83,4	83,7

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Transport (Scope 1)	t CO_2e	22,2	22,2	22,2	22,3
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	28,3	69,4	22,6	87,7
Summe		**t CO_2e**	**50,5**	**91,6**	**44,8**	**110,0**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,014	0,015	0,015	0,015
	Emissionen Luft NO_x (berechnet)	t	0,064	0,070	0,070	0,070
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,005	0,006	0,006	0,006
Summe		**t**	**0,083**	**0,091**	**0,091**	**0,091**

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2017	2016	2015	2014
CO_2e-Emissionen	t CO_2e / t Produkt	t	0,258	0,422	0,225	0,657

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Wasser	Wasser Sanitär	m³	2.940,0	1.437,0	1.845,0	1.952,0
Summe		**m³**	**2.940,0**	**1.437,0**	**1.845,0**	**1.952,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	2.940,0	1.437,0	1.845,0	1.952,0
Summe		**m³**	**2.940,0**	**1.437,0**	**1.845,0**	**1.952,0**

KENNZAHLEN / WASSER			2017	2016	2015	2014
Wasser	m³ Wasser / t Produkt	m³	14,987	6,625	9,289	10,597

ABFALL

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	2,7	2,7	2,7	2,7
	Konfiskate zV	t	29,6	34,6	39,9	40,8
	Kunststoffe zV	t	1,3	1,3	0,9	0,9
	Papier zV	t	6,3	6,3	8,1	7,2
	Bauschutt zV	t	0,0	0,0	48,3	0,0
Abfall zur Beseitigung	Glaswolle zB	t	1,3	0,0	0,0	0,0
	Fettabscheider zB	t	26,0	26,0	26,0	26,0
Summe		**t**	**67,2**	**70,9**	**125,8**	**77,5**

KENNZAHLEN / ABFALL			2017	2016	2015	2014
Abfall	t Abfall/t Produkt	t	0,343	0,327	0,633	0,421
Verwertungsquote	t Abfall zV / t Abfall gesamt	%	59,4	63,3	79,3	66,5

Öko-Bilanz 2017, Entwicklung und Kennzahlen

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2017	2016	2015	2014
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,746	0,779	0,742	0,726

BIODIVERSITÄT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Boden	Mietflächen überbaut Produktion	m²	835,0	835,0	835,0	835,0
	Mietflächen überbaut Lager	m²	350,0	350,0	350,0	350,0
	Mietflächen überbaut Büro	m²	40,0	40,0	40,0	40,0
	Mietflächen unbebaut Grünfläche	m²	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		**m²**	**1.225,0**	**1.225,0**	**1.225,0**	**1.225,0**

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2017	2016	2015	2014
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche / m² Gesamtfläche	%	**0**	0	0	0

Produktion, Technik

Berlin, Bergiusstraße 55

ENERGIE

Der Energieverbrauch stieg absolut um 6,6 %. Der Verbrauch an Ökostrom nahm um 4 % ab, der Gasverbrauch erhöhte sich um 12,3 % zum Vorjahr. Dies ist durch Mehrproduktion, eine weitere Filiale und durch die Ausdehnung des Sortiments bedingt.

Der Gasbezug wurde auch an diesem Standort ab 01.05.2017 zu **100 % auf klimaneutrales Ökogas** umgestellt.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Auch bei verantwortlichem Umgang mit Ressourcen entstehen durch den Verbrauch fossiler Energieträger CO_2-Emissionen und durch den Verbrauch von Kältemittel andere Treibhausgasemissionen, die in CO_2-Equivalenten (CO_2e) umgerechnet werden.

Die Vermeidung von Leckagen der Kälteanlagen trug zu einer weiteren Minderung bei.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** sowie dem Einsatz von **100 % klimaneutralem Ökogas** können wir die CO_2-Emissionen weiter vermindern.

Lärmemissionen

Der Standort liegt in einem Gewerbegebiet und unterschreitet die gesetzlichen Grenzwerte bei den Lärmemissionen.

WASSER

In der Bergiusstraße wird Wasser in der Produktion als Schwaden für die Öfen verwendet. Außerdem wird Wasser als Sanitärwasser verbraucht.

Der absolute Wasserverbrauch stieg 2017 um 8,8 % und ist auf die erweiterte Produktion zurückzuführen.

ABFALL

Der Abfall am Standort wird sortenrein getrennt, um eine hohe Recyclingquote zu erreichen.

Trotz vieler Bemühungen, Abfall erst gar nicht entstehen zu lassen, stieg produktionsbedingt die Menge am Standort um 52 % an. Insbesondere die Fraktionen Papier/Kartonagen und Kunststoffe erhöhten sich durch die notwendigen Verpackungen.

Diese Entwicklung stellt uns nicht zufrieden. Wir arbeiten mit Hochdruck an Verbesserungsmöglichkeiten, die aber gleichzeitig unsere Ansprüche an Frische, Hygiene und Haltbarkeit der Produkte nicht beeinträchtigen dürfen.

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	113,5	118,2	116,5	0,0
	Strom konventionell	MWh	0,0	0,0	0,0	111,3
Energie primär	Prod./Heizung Gas	MWh	89,8	218,2	225,7	252,0
	Prod./Heizung Biogas	MWh	155,2	0,0	0,0	0.0
Summe		**MWh**	**358,5**	**336,5**	**342,2**	**363,3**

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	22,4	54,6	56,4	69,8
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	0,0	46,0	0,2	2,0
	indirekte CO_2-Emissionen Strom (Scope 2)	t CO_2e	0,0	0,0	0,0	69,8
Summe		**t CO_2e**	**22,4**	**100,6**	**56,6**	**141,6**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,000	0,003	0,003	0,083
	Emissionen Luft NO_x (berechnet)	t	0,000	0,041	0,042	0,112
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,000	0,002	0,002	0,010
Summe		**t**	**0,000**	**0,045**	**0,046**	**0,206**

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Wasser	Wasser Sanitär	m³	197,0	181,0	174,0	155,0
Summe		**m³**	**197,0**	**181,0**	**174,0**	**155,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	197,0	181,0	174,0	155,0
Summe		**m³**	**197,0**	**181,0**	**174,0**	**155,0**

ABFALL

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	27,7	26,7	14,6	9,6
	Bioabfälle zV	t	10,8	9,6	2,6	7,2
	Kunststoffe zV	t	18,6	9,2	2,7	10,0
	Papier zV	t	27,7	10,3	3,8	9,0
Abfall zur Beseitigung	Altöl/Bohremulsion zB	t	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		**t**	**84,8**	**55,8**	**23,6**	**35,8**

KENNZAHLEN/ABFALL			2017	2016	2015	2014
Verwertungsquote	t Abfall zV/t Abfall gesamt	%	100	100	100	100

BIODIVERSITÄT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2017	2016	2015	2014
Boden	Mietfläche überbaut Produktion	m²	387,0	387,0	387,0	387,0
	Mietfläche überbaut Lager	m²	269,9	269,9	269,9	269,9
	Mietfläche überbaut Büro	m²	18,0	18,0	18,0	18,0
	Mietfläche unbebaut versiegelt	m²	77,5	77,5	77,5	77,5
Summe		**m²**	**752,4**	**752,4**	**752,4**	**752,4**

KENNZAHLEN/BIODIVERSITÄT			2016	2015	2014	2013
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche/m² Gesamtfläche	%	0	0	0	0

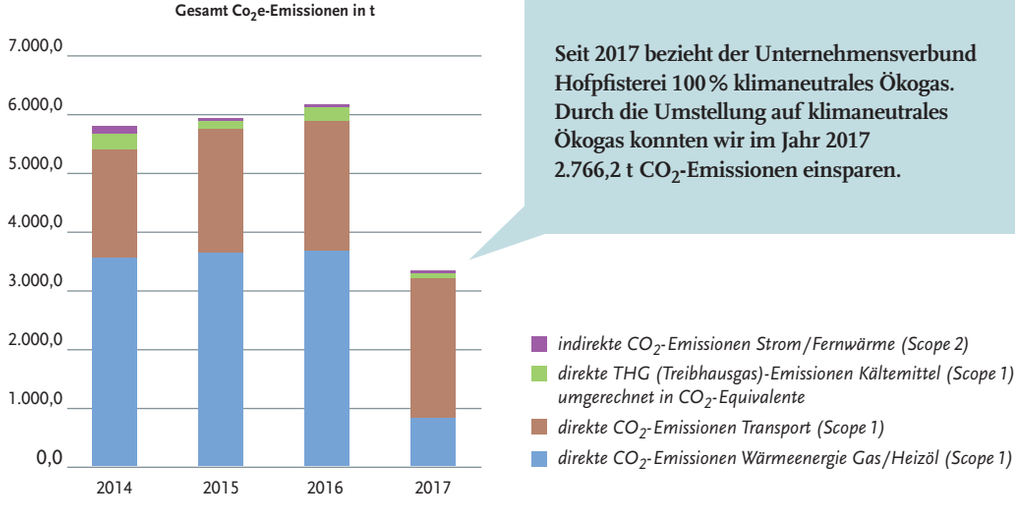
Gesamt-Emissionen Unternehmensverbund Hofpfisterei und deren CO_2e-Ausgleich

EMISSIONEN						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2017**	**2016**	**2015**	**2014**
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	895,5	3.724,5	3.676,2	3.594,9
	direkte CO_2-Emissionen Transport (Scope 1)	t CO_2e	2.296,6	2.177,7	2.154,6	2.012,0
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	79,3	201,3	111,0	197,6
	indirekte CO_2-Emissionen Strom/Fernwärme (Scope 2)	t CO_2e	26,0	27,0	20,3	87,7
Summe		**t CO_2e**	**3.297,4**	**6.130,5**	**5.962,1**	**5.892,2**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	1,842	1,821	1,725	2,800
	Emissionen Luft NO_x (berechnet)	t	6,831	6,813	6,595	7,207
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,478	0,473	0,455	0,514
Summe		**t**	**9,151**	**9,107**	**8,775**	**10,522**

Veränderungen in den Vorjahren entstehen durch Korrekturen der Wärmeenergie der 3 EMAS-Filialen. Sobald hier die Nebenkostenabrechnungen vorliegen, werden die Verbräuche ergänzt.

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2017	2016	2015	2014
CO_2e-Emissionen	t CO_2e / t Produkt	t	0,094	0,177	0,179	0,181

Berechnung der Emission nach Gemis 4.9.4 ohne vorgelagerte ökologische Landwirtschaft.



Seit 2017 bezieht der Unternehmensverbund Hofpfisterei 100 % klimaneutrales Ökogas. Durch die Umstellung auf klimaneutrales Ökogas konnten wir im Jahr 2017 2.766,2 t CO_2-Emissionen einsparen.

firstclimate
Grüne Energie

STADTWERKE LANDSHUT

Urkunde

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Für die Lieferung von Ökogas
vom 01.01.2017 bis 31.12.2018 an die

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH

erwerben die Stadtwerke Landshut
Emissionsminderungszertifikate.

Mit dieser Urkunde bestätigt First Climate, dass diese
Emissionen durch Investitionen in die hochwertigen Klimaschutzprojekte

Elektrizität aus Grubengas, Deutschland
Vermiedene Abholzung, Brasilien
Effiziente Kochöfen, Mali

ausgeglichen und die entsprechenden Emissionsminderungszertifikate
dem Markt durch Stilllegung unwiderruflich entzogen wurden.

Bad Vilbel, im Januar 2017

Ökogas
mit First Climate

Dr. Sascha Lafeld, First Climate Markets AG

First Climate
Ökogas

www.firstclimate.de

INTECHNICA CERT GmbH

Zertifikat
CO_2e-neutrale Produktion

Der akkreditierte Umweltgutachter DR. REINER BEER
bestätigt hiermit, dass die

LUDWIG STOCKER HOFPFISTEREI GMBH
Zentrale, Produktion und Vertrieb München
EMAS-Verkaufsfilialen: Kreittmayrstr., Fürstenriederstr., Riesstr.
Produktion und Vertrieb Berlin

Metzgerei Landfrau, Emmering
Stocker's Backstube GmbH, Lauf
Meyermühle AG, Landshut

im Bilanzjahr 2017 (01.01.2017 bis 31.12.2017) trotz ökologischer Unternehmensführung 3.297,4 t CO_2e-Emissionen verursacht hat.
(CO_2e = CO_2-Emissionen und sonstige Treibhausgasemissionen in CO_2-Equivalenten)
Berechnung nach Gemis 4.4 ohne vorgelagerte Landwirtschaft

Diese CO_2e-Emissionen sind durch den Erhalt des Naturschutzgebietes PANGUANA im amazonischen Regenwald kompensiert.

Nürnberg, 05.10.2018

Dr. Reiner Beer
Umweltgutachter
DE-V-0007

Dipl.-Phys. Reinhard Mirz
Umweltgutachterorganisation DE-V-0279
Intechnica Cert GmbH

Zertifikat Nr. SVW 255-2018

PANGUANA

Wälder sind die Lebensgrundlage unseres Planeten. Sie regulieren das Klima, sie mildern Witterungsextreme wie Hitze, Frost, Trockenheit und Stürme. Besonders in den tropischen Regenwäldern werden durch den hohen Anteil an Biomasse enorme Mengen an klimaschädlichem CO_2 gespeichert, das allerdings – bei Holzeinschlag und Brandrodung – freigesetzt wird und dann in die Atmosphäre gelangt.

Die Hofpfisterei fördert PANGUANA – indem sie den Zukauf von durch Brandrodung gefährdeter Flächen ermöglicht, um mit ihnen ein vergrößertes zusammenhängendes Schutzgebiet zu schaffen und zu erhalten.

2017 haben wir die Treibhausgasemissionen, die durch den Erhalt und die Erweiterung des Regenwaldes kompensiert werden, vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Schweiz berechnen lassen.

FiBL hat die Berechnung gem. den Vorgaben der *VCS-Methodolgie VM0015 für avoided deforestation* durchgeführt. Es wurden die durch das Engagement der Hofpfisterei geschützten Flächen von insgesamt 873 ha angerechnet. Für den Ausgleich der CO_2e-Emissionen werden insgesamt 6.117,8 t CO_2e / Jahr angerechnet.

Für weitere Details: Füglister, Beat; 2016, »Design and Calculation of a CO_2-Certification Projekt in the Nature Reservoir in Panguana«, ETH Zürich

Naturschutzgebiet und Biologische Forschungsstation PANGUANA

Ziel der Hofpfisterei ist es, mit PANGUANA
einen Beitrag zum globalen Klimaschutz zu leisten.

**Trotz ökologischer Unternehmensführung sind in der Hofpfisterei im Jahr 2017 Rest-Emissionen von 3.297,4 t CO_2e angefallen.
Diese sind durch den Erhalt und Ausbau des Naturschutzgebietes PANGUANA im amazonischen Regenwald kompensiert.**

(3.297,4 t CO_2e entsprechen in etwa der Belastung, die 362 Deutsche im Jahr verursachen)

UMWELTPROGAMM 2017 – 2019

1. Förderung des ökologischen Landbaus, Erhalt der Biodiversität

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
1.1	Engagement in der Getreideforschung zur Entwicklung geeigneter Roggensorten mit optimalen Backeigenschaften und guten Erträgen für die Landwirte. Unterstützung der Initiative BioRegio Bayern 2020	HPF	Mit dem Pfister Öko-Lichtkornroggen konnten wir 2015 ein erstes sortenreines Roggenbrot mit 100 % Öko-Getreide aus Bayern ins Sortiment aufnehmen. Um unsere regionale Rohstoffquote 80 % aus Bayern wieder zu erreichen, werden gemeinsam mit der Meyermühle, Naturland und unseren ökologischen Vertragslandwirten die Getreidequalitäten und -mengen in einem gemeinsamen Forschungsprojekt weiterentwickelt. Ein interner Zwischenbericht erfolgt mit der Erntequalität 2018.	2019
1.2	Evaluierung des Projektes Lerchenfenster gemeinsam mit dem Landesbund für Vogelschutz und dem Naturland Verband	HPF	Seit 2009 fördern 65 Öko-Landwirte das Projekt Lerchenfenster. Der Einfluss auf die Biodiversität und den Bestand der Bodenbrüter soll evaluiert werden. Für die Aussaat 2018 wurde an alle ökologischen Bauern des Naturland Verbandes ein Aufruf gestartet	2018
1.3	Neugestaltung der ungenutzten Fläche zwischen Silogebäuden und Hammerbach	MM	Gemeinsam mit der Stadt Landshut und Fachleuten soll mit Abschluss des Siloneubaus die Grünfläche unter Biodiversitätsaspekten gestaltet werden.	2018
1.4	Umgestaltung des Eingangsbereichs Hofpfisterei/ K5 unter Biodiversitätsgesichtspunkten	HPF	Umgestaltung mit einem Landschaftsplaner (Schaffung eines Biotops)	2019
1.5	Umgestaltung der Parkplatzfläche unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte	StB	Die Parkplatzfläche am Standort Stocker's Backstube wurde entsiegelt und zur Versickerung von Regenwasser gekiest.	Ziel wurde 2018 umgesetzt

Abk: HPF = Hofpfisterei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

2. Klimaschutz – Verringerung direkter CO_2-Emissionen

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
2.1	Erarbeitung einer Klimastrategie	HPF	Gemeinsam mit der Uni Augsburg werden die von uns beeinflussbaren CO_2-Emissionen ermittelt. Aus der Analyse sollen langfristige Strategien zu betrieblichen CO_2-Minderungen erstellt werden.	2019
2.2	Zertifizierung einer klimaneutralen Produktion für den gesamten Firmenverbund	HPF	Die CO_2e-Emissionen werden weiter reduziert (z.B. durch Energieeffizienzmaßnahmen, E-Mobilität, Nutzung von Ökostrom aus Wasserkraft, klimaneutralem Ökogas und natürlichem Kältemittel). Verbleibende CO_2e-Emissionen werden mit zertifizierten Ausgleichsprojekten kompensiert: Erhalt des Regenwaldes um die Forschungsstation Panguana. Für eine Zertifizierung wird die CO_2-Senke Panguana durch FiBL-Schweiz berechnet.	Ziel wurde 2017 umgesetzt

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
2.3	Entwicklung eines Elektro-LKW	HPF	Die Machbarkeitsstudie wurde mit einem Ingenieurbüro erstellt. Die Ergebnisse zeigten, dass derzeit keine LKW-Modelle mit den benötigten Ladegewichten zu einem vertretbaren Preis zur Verfügung stehen. Daher wurde zunächst ein erdgasbetriebener LKW angeschafft.	Ziel wurde 2018 geändert und umgesetzt
2.4	Festlegung von Vorgaben max. CO_2-Emissionen des Fuhrparks	HPF	Unser Ziel ist es, die Vorgabe des Klimaziels bis 2021 von 95 g CO_2/km deutlich zu unterschreiten. Unser Pkw-Fuhrpark erreicht derzeit einen Wert von 113 g CO_2/km und wird in den nächsten 3 Jahren sukzessive ausgetauscht.	fortlaufend
2.5	Festlegung von Reiserichtlinien unter Berücksichtigung von Umweltaspekten	HPF	Die Reiserichtlinien werden im Hinblick auf mögliche CO_2-Reduktionen geprüft und evtl. angepasst.	Ziel wurde 2018 umgesetzt
2.6	Anschluss weiterer Kälteanlagen an die zentrale Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel	HPF StB	Die noch bestehenden Kälteanlagen mit synthetischen Kältemitteln werden an die zentrale Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel angeschlossen. Damit wird die Treibhausgasbilanz verbessert.	2019

Abk: HPF = Hofpfisterei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

3. Energiemanagement

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
3.1	Weiterer Ausbau der digitalen Energie-Datenerfassung	HPF	Die digitale Datenerfassung für den Standort H17 wurde installiert. Weitere Verbraucher am Standort K5 werden sukzessive angeschlossen.	fortlaufend
3.2	Umgestaltung der Filialbeleuchtung auf LED-Systeme wird fortgeführt	HPF	Pro Jahr werden 11 Filialen komplett auf LED-Beleuchtung umgerüstet. Die Energieeinsparung wird zeitnah erfasst. Durch die bisherige Umrüstung der Beleuchtung in den Filialen und am Standort Logistik konnten ca. 300.000 kWh Strom pro Jahr eingespart werden.	fortlaufend
3.3	Beleuchtung in Verwaltungsgebäuden auf LED-Basis umrüsten (Ersatzbeschaffung)	UV	Neue Beleuchtungssysteme in LED-Technik bei Ersatzbeschaffungen in den Verwaltungsgebäuden.	fortlaufend
3.4	Umrüstung H17 komplett auf LED-Beleuchtung	HPF H17	Am Standort Logistik-H17 werden alle Beleuchtungen (Halle, Büros, Sanitär-, Produktions- und Konferenzräume) auf LED umgerüstet.	Ziel wurde 2017 umgesetzt
3.5	Green IT – Anschaffung energie- und papiersparender Drucker und Kopierer bei Ersatzinvestitionen	HPF	Das Ziel wurde in der gesamten Verwaltung umgesetzt. Die Energieeinsparung beträgt rechnerisch ca. 10 MWh pro Jahr. Durch DuplexScan wird eine Papiereinsparung von 350.000 Blatt pro Jahr erwartet. Die neuen Geräte bieten mit einer Reduzierung von Emissionen (Lärm, Staub, Wärme) einen weiteren Umweltnutzen.	Ziel wurde 2017 umgesetzt
3.6	Die Ersatzbeschaffung »Weisse Ware« in Energieeffizienzklasse A^{+++}	HPF	Bei Ersatzbeschaffungen von Kühlsystemen (Weisse Ware) wird sowohl die Energieeffizienz, als auch die Art des Kältemittels berücksichtigt.	fortlaufend

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
3.7	Prüfung der Wärmerückgewinnung für die Kälteanlagen der Öko-Metzgerei Landfrau	Lfr.	Nutzungsmöglichkeiten der Abwärme der jetzigen Kälteanlagen prüfen.	2019
3.8	Bezug von klimaneutralem Ökogas	HPF	Im gesamten Unternehmensverbund wird inzwischen klimaneutrales Ökogas bezogen. Der Energieversorger investiert zum Emissionsausgleich in hochwertige Klimaschutzprojekte (Elektrizität aus Grubengas, Deutschland; Vermeidung von Abholzung, Brasilien; effiziente Kochöfen, Mali). Durch die Umstellung auf klimaneutrales Ökogas konnten wir im Jahr 2017 2.766,2 t CO_2-Emissionen einsparen.	2017
3.9	Ersatzinvestition / Anschaffung von zwei neuen energieeffizienten Stikkenbacköfen	StB	Energieeffiziente Stikkenöfen wurden in 2018 angeschafft.	Ziel wurde 2018 umgesetzt

Abk: HPF = Hofpfisterei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

4. Abfallwirtschaft

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
4.1	Weitere Minimierung des Restmüllaufkommens	HPF	Kontinuierliche Schulung über aktuelle Abfalltrennung, weitere Analysen der Verpackungen, Prozesse und Stoffströme.	2019
4.2	Entsorgungsweg für Elektrokleingeräte optimieren	HPF	Prüfen, ob ein Sozialprojekt mit der Entsorgung alter Elektrokleingeräte unterstützt werden kann.	2019

5. Umweltfreundliche Beschaffung

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
5.1	Kunststoffverpackungen weiter reduzieren und durch Produkte mit Ersatzstoffen (biobasierte Kunststoffe) substituieren	HPF	Auf dem Herstellermarkt gibt es momentan kein biobasiertes Verpackungsmaterial, das unseren Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Handling, Gentechnikfreiheit und Kompostierung erfüllt. Daher nimmt die Hofpfisterei an einem Forschungsprojekt des Fraunhofer-Instituts teil, um hier weitere Informationen zu erhalten. In einem ersten Schritt wurde die Beschichtung der Brotseide 2017 auf »I'm green« (85 % biobasiert) umgestellt.	2019

Abk: HPF = Hofpfisterei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

6. Vorbeugender Arbeits- und Gesundheitsschutz

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
6.1	Fortsetzung des betrieblichen Gesundheitsmanagements	UV	Die bestehenden regelmäßigen Angebote im Gesundheitsmanagement werden weiter fortgesetzt. Zusätzlich wird eine Schulung pro Jahr bedarfsbezogen angeboten. Die Themen Burnout und Stressprävention werden berücksichtigt.	fortlaufend
6.2	Anteil ökologischer Produkte am Angebot der Kantinenverpflegung weiter erhöhen	HPF	Förderung des ökologischen Landbaus durch Ausdehnung des Angebotes an ökologischen Produkten. Information zu gesunder Ernährung im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements.	2019

7. Mitarbeiterbeteiligung, Schulung und interne Kommunikation

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
7.1	Fortführung der Umweltschulungen im Verkauf	HPF	Im Rahmen der Qualitätsschulung erhalten die Mitarbeiter im Verkauf Informationen zum Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement.	fortlaufend
7.2	Ausbildungsangebote zum Thema Nachhaltigkeit für die neuen Auszubildenden	HPF	Teilnahme an externen Umwelt- und Nachhaltigkeitsschulungen (IHK EnergieScout, Nachhaltigkeitstage), Angebot an internen Schulungen/Patenschaftsmodel.	2019
7.3	Durchführung eines Jubiläumsfestes	HPF	Gemeinsame Feier zum Erfolg einer 35-jährigen ökologischen Brotherstellung.	Ziel wurde 2017 umgesetzt

Umweltprogramm 2017 – 2019

8. Externe Kommunikation

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
8.1	Umsetzung eines Nachhaltigkeitsstandards für qualitative Nachhaltigkeitsberichterstattung	HPF	Nachhaltigkeitsbericht gem. den Anforderungen der ISO 14001:2015 und EMAS weiterentwickeln.	Ziel wurde 2018 umgesetzt
8.2	Gewinnung weiterer Landwirte zur Umstellung auf den anerkannt ökologischen Landbau	HPF	Fortsetzung der Reihe Bio mit Gesicht – unsere Landwirte stellen sich vor. Generierung weiterer Öko-Landwirte gemeinsam mit dem Naturland Verband.	fortlaufend
8.3	Neugestaltung eines Raumes für Kinder-Umweltbildung	HPF	Nutzung des Raumes für eine nachhaltige Umweltbildung.	2019

Abk: HPF = Hofpfisterei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

Impressum

Herausgeber:
Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
Telefon: 089/5202-0
Telefax: 089/5202-207
E-Mail: info@hofpfisterei.de

Leitung Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement:
Dagmar Wild
Telefon: 089/5202-0
E-Mail: info@hofpfisterei.de

© Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH,
München 2018

Nutzen Sie unseren Online Versand im Internet!

Der Pfister Brotversand – Brotgenuss grenzenlos!

Keine Hofpfisterei in Ihrer Nähe? Kein Problem! Sie können sich das gute ökologische Pfisterbrot überallhin schicken lassen, oder machen Sie Jemandem eine Freude und versenden ein Pfisterbrot – als Geschenk.
Weil unsere Natursauerteigbrote doppelt lange gebacken werden, schmecken sie auch, wenn sie 1–2 Tage unterwegs sind.

Bestellen Sie bequem unter
Telefon: 0800/1010135. Unsere Bestellannahme ist
von Montag bis Donnerstag von 8:00 Uhr bis 15:30 Uhr,
am Freitag von 8:00 Uhr bis 15:00 Uhr besetzt.
E-Mail: brotversand@hofpfisterei.de
oder im Internet unter: **www.hofpfisterei.de**

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

Besuchen Sie uns
im Internet unter:
www.hofpfisterei.de

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
Telefon: 089/52 02-0
E-Mail: info@hofpfisterei.de

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

Stand 11/2018