

Nachhaltigkeitsbericht 2023

UNTERNEHMENSVERBUND HOPPFISTEREI

Pfister Öko-Bauernbrote

Wir backen den reinen Genuss!



Hofpfisterei

GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Die Hofpfisterei – Umweltschutz aus Tradition



...weil's besser schmeckt!

Wir backen unsere Pfister Öko-Bauernbrote groß und rund,
denn – je größer der Brotlaib, desto länger kann man ihn backen.

So entsteht – auf natürliche Weise – in der zweiten Backstunde
der herzhafteste unverwechselbare Geschmack in der kräftigen Kruste
und in der saftigen Krume.

Das lange Backen in unseren speziellen Bauernbrot-Backöfen
– bei milder Hitze schonend gebacken –
ist neben unserem Natursauerteig die zweite Grundvoraussetzung
für Bauernbrote in Spitzenqualität.

Liebe Leserinnen und Leser,

selbst in einem schwierigen Umfeld – mit stark gestiegenen Energiekosten – politischen Unsicherheiten, hoher Inflation – die wir Alle spüren – und einem veränderten Kaufverhalten nach der Pandemie, setzen wir unseren ökologischen Weg aus voller Überzeugung weiterhin fort.

Nach wie vor sind wir davon überzeugt, dass die Arbeitsweisen des ökologischen Landbaus – den die Hopfisterei in Bayern fördert – für die Gesunderhaltung unseres Grundwassers und unserer Böden sowie für den Schutz der Artenvielfalt der verantwortliche und richtige Weg in die Zukunft ist.

Mit der diesjährigen Auszeichnung in Gold des Umwelt + Klimapaktes Bayern durch den Bayerischen Staatsminister, Thorsten Glauber, an Nicole Stocker wurde einmal mehr das große Engagement der Hopfisterei für unsere Umwelt und das Klima gewürdigt.

Dies bestätigt uns darin weiterhin tagtäglich unsere schmackhaften Pfister Bauernbrote für unsere Kunden zu backen – Brote, mit einem großen Mehrwert für unsere Umwelt.

Wir grüßen Sie herzlich,

Ihre Margaretha und Nicole Stocker.

September 2023

Zu Ihrer Information:

Ein so großes Filialnetz, wie es die Hopfisterei – immer noch in eigener Regie führt – bedarf regelmäßig einer Überprüfung relevanter Standortkriterien. Ein ganz normaler betriebswirtschaftlicher Vorgang. Filialeröffnungen, aber auch Filialschließungen sind notwendig, um sich veränderten Bedingungen des Umfelds anzupassen. Aus diesem Grund sind bei uns auch für 2023 und 2024 weitere Filialöffnungen und Filialschließungen notwendig und geplant. In den Jahren der Pandemie war dies im notwendigen Umfang leider nicht möglich.



Die Hofpfisterei – Öko-Pionier seit 1982

INHALT

Vorwort

■ WIR STELLEN UNS VOR	4
Die Hofpfisterei – gestern und heute	4
Ökologische Metzgerei Landfrau	7
Stocker's Backstube GmbH	8
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG	9
Pfister Qualität	11
Unternehmensprofil	19
■ UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT	20
10 Umweltleitlinien	22
Säulen des Umweltschutzes	24
Partnerschaften im Umweltschutz	25
Stakeholder	26
17 Ziele der Vereinten Nationen	28
Wesentlichkeitsanalyse	29
Ökologische Projekte	34
■ ENGAGEMENT FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT	40
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	40
Gesundheitsschutz	41
Gesellschaftliches Engagement	42
Kulturprojekte	43
Faire Partnerschaften	44
Auszeichnungen und Ehrungen	45
Regenwald-Patenschaft	46
■ ÖKO-BILANZ 2022	47
EMAS-Urkunde 2023	48
Entwicklung und Kennzahlen	50
Gesamt-Emissionen und CO ₂ e-Ausgleich	76
PANGUANA	77
Zertifikat CO ₂ e-neutrale Produktion 2023	78
Validierung der Umwelterklärung 2023	79
UMWELTPROGRAMM 2023 – 2025	80
Impressum	84

WIR STELLEN UNS VOR

Die Hofpfisterei – gestern und heute

1331 – ist das Jahr, in dem die Hofpfisterei erstmals urkundlich erwähnt wird. 1294 erhoben die Wittelsbacher München zu ihrer Haupt- und Residenzstadt und gründeten hier ihren Hofstaat. Für dessen Versorgung brauchten sie auch einen Müller und Bäcker – einen Hofpfister. Der Name Pfister kommt vom lateinischen Pistor, was Bäcker und Müller bedeutet.

Die Hofpfisterei hatte die Aufgabe, den Hofstaat 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.

1917 pachtete Ludwig Stocker von der Kronguts-Verwaltung der Wittelsbacher die alte Pfistermühle. Mit dieser Pacht begann ein neues Kapitel der Hofpfisterei als Familienunternehmen.

Ludwig Stocker führte die Hofpfisterei durch die Wirren des 1. und 2. Weltkriegs. Der große Bombenabwurf am 7.1.1945 zerstörte die Pfistermühle bis auf ihre Grundmauern. Für die Wiedererrichtung der Mühle fehlten die finanziellen Mittel und so konnte er nach dem Krieg nur die Bäckerei wiederaufbauen. Am 13.12.1948 wurde wieder gebacken. Es begann mit 13 Bäckern, einer Knetmaschine, zwei kleinen handgemauerten Steinbacköfen und einem Dreiradlieferwagen.



»Die Alte Hofpfisterei« Joseph Puschkin, Stadtmuseum München



Die guten Pfister-Bauernbrote zogen die Münchner aus allen Stadtteilen zum Einkaufen in den Stammladen der Hofpfisterei in die Pfisterstraße. Wegen der regen Nachfrage kam man auf die Idee, Filialen zu eröffnen.

Seit August 1964 werden die Pfister-Bauernbrote in der Kreittmayrstraße gebacken, jetzt auf eigenem Grund und in eigenen Räumen.

Der Name Hofpfisterei blieb als Gütezeichen erhalten.

Die Öko-Pioniere Siegfried und Margaretha Stocker vertrauten weiterhin auf die traditionelle Backweise und stellten die Hofpfisterei Schritt für Schritt auf ökologische Wirtschaftsweise um.

Die Vision »ökologisch wirtschaften – vom Acker bis zur Ladentheke« wurde durch die Beteiligung an der Meyermühle in Landshut greifbar. Mit ihr konnte die ökologische Verarbeitung des ökologischen Getreides sichergestellt werden.



Durch die gute Zusammenarbeit mit dem Anbauverband Naturland und den für den Ökolandbau gewonnenen Landwirten konnte der Anbau von ökologischem Getreide für die Hofpfisterei gelingen.

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

Schritt für Schritt – der ökologische Weg geht weiter

Nicole Stocker führt das Unternehmen in dritter Generation in die Zukunft. Wie ihren Eltern liegt ihr die Umwelt am Herzen und so geht die Hofpfisterei den ökologischen Weg konsequent weiter.

Die Hofpfisterei setzt sich weiterhin für die Natur und für die ökologische Landwirtschaft ein.

So respektiert sie die 17 Ziele der Vereinten Nationen für eine nachhaltige Entwicklung unserer Welt.

Sie unterstützt Projekte wie BioRegio 2030 vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und sucht weiterhin nach Landwirten, die auf ökologische Wirtschaftsweise umstellen.

Auch werden weitere Maßnahmen zur Müllvermeidung und Energieeinsparung initiiert.

Produktion und Zentrale

München, Kreittmayrstraße 5

1964 hat die Hopffisterei ihren Firmensitz in München von der Pfisterstraße in die Kreittmayrstraße verlagert. 168 MitarbeiterInnen sind in der Produktion, der Verwaltung und der Technik beschäftigt. Neben der Verwaltung befindet sich hier das **Herzstück der Hopffisterei – die Produktion der Pfister Öko-Bauernbrote, das heißt die Führung des Natursauerteigs und die gemauerten Altdeutschen Steinbacköfen.**

Auf begrenztem Raum, in einem Wohnmischgebiet, 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 AnwohnerInnen.

Mitten im Stadtgebiet 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.

Logistikzentrum

München, Hansastraße 17

Zentral gelegen, mit kurzer Entfernung zum Produktionsstandort, guter Anbindung an den Mittleren Ring und damit an das Autobahnnetz, befindet sich die Logistik, die Brotzeit-Herstellung, der Brotversand und das Handelswarenlager der Hopffisterei in der Hansastraße 17, in einem Industriegebiet.



Altdeutsche Steinbacköfen in der Kreittmayrstraße 5

Lärmemissionen am Produktionsstandort in der Kreittmayrstraße werden dadurch minimiert. Nachts kommissionieren 73 MitarbeiterInnen die Bauernbrote, Back-, Wurst- und Handelswaren.

Eigene LKW sowie Fremdtouren beliefern täglich die Hopffisterei-Filialen und den Einzelhandel.

Bäckerei Berlin

Berlin, Bergiusstraße 55

Seit 2008 hat die Hopffisterei in Berlin 12 selbstgeführte Filialen eröffnet. Um die Pfister Öko-Bauernbrote und die ökologischen Spezialitäten in bewährter Qualität den Kunden auch in unseren Berliner Filialen anbieten zu können, sind derzeit vier MitarbeiterInnen am Standort in der Bergiusstraße beschäftigt.

Ökologische Metzgerei Landfrau

Emmering, Untere Au 2

Die Öko-Metzgerei Landfrau ist die Metzgerei der Hopffisterei. Sie wurde 1993 in den Unternehmensverbund aufgenommen, um den Kreislaufgedanken des ökologischen Landbaus zu unterstützen. Die für die Hopffisterei ökologisch wirtschaftenden Landwirte erhalten so die Möglichkeit, ihre Rinder, Schweine und Schafe über die Hopffisterei 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 Fürstentfeldbruck, stellt die Metzgerei Landfrau mit 20 MitarbeiterInnen 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 VertragslandwirtInnen 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

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 Hopffisterei, 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 zukunftsweisen Entwicklung in der Region.

Die Landfrau-Spezialitäten sind in 117 Hopffisterei-Filialen erhältlich. Des Weiteren beliefert die Landfrau 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 Herstellung von Rohwürsten – vor allem Salami – ist die Königsdisziplin der Wurstmacherei



Die Filiale der Hopfsterei am Viktualienmarkt in München

Filialen

In unseren 151 Filialen in Bayern, Baden-Württemberg und Berlin sorgen ca. 530 gut geschulte MitarbeiterInnen mit kompetenter Beratung der Hopfsterei-Kundschaft 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 Hopfsterei gibt einen schnellen Überblick über das gesamte Filialnetz, die nächstgelegene Filiale mit ihren Öffnungszeiten sowie über die Sortimente.

Die Filialen werden von GebietsleiterInnen betreut.

Stocker's Backstube

Lauf an der Pegnitz, Industriestraße 24

Stocker's Backstube GmbH in Lauf an der Pegnitz wurde 1991 von der Hopfsterei als Zweigbetrieb für den mittelfränkischen Raum erworben und zu einem modernen handwerklich strukturierten Backbetrieb umgestaltet.

In Ergänzung zum Backbetrieb in München hat sich Stocker's Backstube auf die Herstellung ökologischer Backwaren und tiefgekühlter Öko-Brez'nteiglinge 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 62 MitarbeiterInnen in der Bäckerei, Verwaltung und Logistik beschäftigt sind.

Für ihre nachhaltige Unternehmensausrichtung wurde Stocker's Backstube 2012 mit dem Umweltpreis der Stadt Lauf an der Pegnitz geehrt.



Stocker's Backstube in Lauf – mit viel Liebe werden hier die Öko-Brez'nteiglinge für die Hopfsterei produziert



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

Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG

Landshut, Hammerstraße 1

Die Hopfsterei war – als königlich bayerischer Hoflieferant – ein Verbund von Mühle und Bäckerei. Als 1988 die Hopfsterei zur Qualitätssicherung ihres ökologischen Getreides die Mehrheitsbeteiligung an der Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG – genannt Meyermühle – übernahm, waren damit wieder Mühle und Bäckerei vereint.

Die Meyermühle, Bio-Mühle Nr.1, wurde zu einer der modernsten Getreidemöhlen umgebaut. Sie wurde 1996 als erste Mühle Europas, nach dem Umweltmanagementsystem EMAS und 2010 als erste Mühle, für ihre CO₂e-neutrale Produktion zertifiziert.



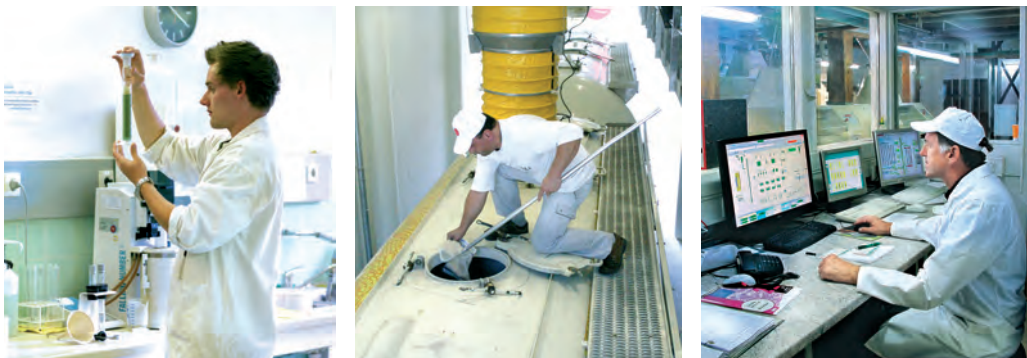
Ökologischer Roggen für unsere Premium-Mehle

Ökologische Premium-Mehle

Die Meyermühle hat mehr als 40 Jahre Erfahrung in der ökologischen Verarbeitung von ökologischem Getreide. Dieses Wissen stellt die höchste Qualität ihrer Mehle sicher.

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

Zusätzlich zu den hohen Ansprüchen der gesetzlichen Öko-Verordnung und zu den strengen Richtlinien des Naturland-Verbandes lässt die Meyermühle freiwillig jede angelieferte Getreidepartie (Roggen, Weizen, Dinkel) vor der Verarbeitung von einem unabhängigen Labor auf 650 Substanzen untersuchen. Dadurch können wir sicherstellen, dass es zu keinen Verunreinigungen mit unerwünschten Substanzen von anderen Feldern oder auf dem Transport gekommen ist.



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

Unseren Öko-Mehlen werden den Naturland-Richtlinien entsprechend, keine Lebensmittel-zusatzstoffe (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 es, die regionale ökologische Landwirtschaft zu fördern. Es sollen mindestens 80 % des Getreides – wenn erntebedingt möglich – aus Bayern stammen. Mehr als 600 bayerische Landwirtschaftsbetriebe bauen Öko-Getreide für die Meyermühle an.

50 MitarbeiterInnen, mit bis zu 40 jähriger Betriebszugehörigkeit, sind in der Mühle tätig und tragen mit ihrer hohen Qualifikation, ihrer lang-jährigen Erfahrung und besonderen Motivation dazu bei, dass die Meyermühle ihren Marktanteil weiter sichern und ausbauen kann.

Getreideforschung

Als Folge des Klimawandels verändert sich schleichend die natürliche Backfähigkeit des Getreides auf den Feldern. Diese unterschiedlichen Backqualitäten werden im konventionellen Bereich üblicherweise mit künstlichen und chemischen Backhilfsmitteln ausgeglichen.

Die Pfister Öko-Bauernbrote schmecken aber deshalb so gut, weil sie aus reinem Natursauerteig – ohne jegliche Backhilfsmittel – gebacken werden.

Damit das so bleiben kann, engagieren sich Hofpfisterei und Meyermühle in der Getreideforschung.

Auch werden weiterhin Öko-Landwirtschaftsbetriebe gesucht, die bereit sind, für uns bewährte traditionelle Getreidesorten anzubauen – Sorten, die mit dem Klimawandel besser zurechtkommen können.

Pfister Qualität

Wir leben Brotkultur.

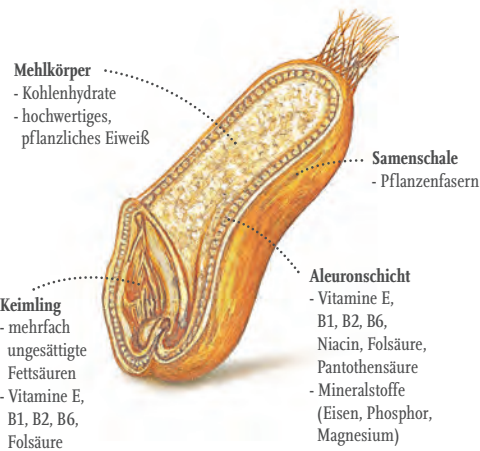
Mit sehr viel Überzeugung und handwerklichem Können wird in der Hofpfisterei immer noch traditionell gebacken.

Bauernbrote und Backwaren mit unverwechselbarem Charakter und Geschmack sind das Ergebnis.

Dazu brauchen wir SpezialistInnen, die von ihrem Handwerk noch etwas verstehen und die sich – jeden Tag wieder – mit Begeisterung für diese ganz besondere Qualität einsetzen.

Mehle

In jedem **Getreidekorn** steckt eine geballte Ladung Energie in Form von lebenswichtigen Nähr- und Vitalstoffen: Vitamine, Mineralien, pflanzliches Eiweiß, sekundäre Pflanzenstoffe, ungesättigte Fettsäuren und Ballaststoffe. Ein jedes Korn besteht aus Mehlkörper, Aleuronschicht, der Samenschale und einem Keimling.



Folgende Mehltypen werden in unserer Bäckerei zum Backen verwendet.

Öko-Roggenmehl	997	1150	1370	1740
Öko-Weizenmehl	550	812	1050	
Öko-Dinkelmehl		812		
Öko-Vollkornmehle und Öko-Vollkornschrote: (Roggen, Weizen, Dinkel, Dinkel-Grünkern, Hafer, Hirse, Gerste)				

Unseren Öko-Mehlen werden, den Naturland-Richtlinien entsprechend, keine Lebensmittelzusatzstoffe (wie z.B. Ascorbinsäure und Enzyme) zugesetzt.

Mehltypen

Mehltypen werden mit Zahlen bezeichnet. Sie beziehen sich auf den Ausmahlungsgrad des Getreides. Je höher der Ausmahlungsgrad, desto höher ist der Gehalt an Nähr- und Vitalstoffen, durch den höheren Anteil der Randschichten. Dadurch wird das Mehl dunkler.

Das übliche Haushaltsmehl Weizenmehl Type 404 ist ein helles Mehl, mit einem geringen Ballaststoffanteil.

Vollkornmehle und Vollkornschrote enthalten alle Bestandteile des Getreidekorns und haben deshalb keine Typenanzahl.

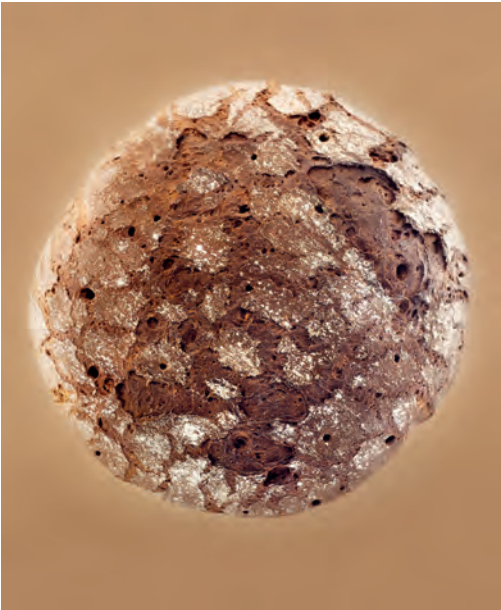
Als Öko-Pionier haben wir als Mühle und Bäckerei bereits über 40 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung von ökologischem Getreide und ökologischen Mehlen.

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 Pfister Öko-Bauernbrote werden mit unseren ökologischen PREMIUM-Mehlen, hochwertigen ökologischen Zutaten – aus reinem Natursauerteig – frei von künstlichen oder chemischen Lebensmittelzusatzstoffen, gebacken.

Unsere Vollkornbrote zeichnen sich durch einen hohen Ballaststoffgehalt aus, da sie aus 100 % Vollkornmehl beziehungsweise Vollkornschrot gebacken werden. Gesetzlich vorgeschrieben ist nur ein Vollkornanteil von 90 %.

Wir färben unsere Teige nicht, um damit eine dunklere Vollkorn-Optik zu erreichen.

Wir verwenden keine Fertigbackmischungen.



Krustenvielfalt

aus den Altdeutschen Steinbacköfen der Hopffisterei

Seit 56 Jahren wird die Pfister Öko-Sonne in unseren Altdeutschen Steinbacköfen gebacken. Jeden Donnerstag gibt es zusätzlich eine extra dunkel ausgebackene Sonne.

Auch die Vollkorn-Sonne, die Edamame-Sonne (jeden Freitag) und das Rustikal sind Steinbackofenbrote.

Jeden Montag ist das Rustikal zusätzlich als dunkel ausgebackene Variante erhältlich.

Gut zu wissen

Die guten Natursauerteigbrote der Hopffisterei sind nicht nur ökologisch – sie sind auch vegetarisch, vegan, kosher und halal!

	Vegetarisch	Vegan	Koscher	Halal
Pfister Öko-Sonne	•	•	•	•
Pfister Öko-Spezial	•	•	•	•
Pfister Öko-Schranne	•	•	•	•
Pfister Öko-Bauernbrot dunkel	•	•	•	•
Pfister Öko-Schwabenlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Frankenlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Kümmellaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Weizenlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Rustikal	•	•	•	•
Pfister Öko-Bauernbrot hell	•	•	•	•
Pfister Öko-Edamame-Sonne	•	•	•	•
Pfister Öko-Kürbiskernlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Walnussbrot	•		•	•
Pfister Öko-Wilde Kruste	•	•	•	•
Pfister Öko-Dinkel-Hirse	•	•	•	•
Pfister Öko-Vierkorn	•	•	•	•
Pfister Öko-Sonnenblumenkernbrot	•	•	•	•
Pfister Öko-Schrotkerndl	•	•	•	•
Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	•	•	•	•
Pfister Öko-Vollkorn-Sonne	•	•	•	•
Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn	•	•	•	•
Andechser Brot	•	•	•	•

Aus produktions-organisatorischen Gründen bieten wir in den **Berliner Filialen** ein reduziertes Bauernbrot-Sortiment an. Folgende Pfisterbrote sind in Berlin erhältlich:

Pfister Öko-Sonne, Pfister Öko-Spezial, Pfister Öko-Bauernbrot dunkel, Pfister Öko-Schwabenlaib, Pfister Öko-Frankenlaib, Pfister Öko-Kümmellaib, Pfister Öko-Rustikal, Pfister Öko-Walnussbrot, Pfister Öko-Wilde Kruste, Pfister Öko-Dinkel-Hirse, Pfister Öko-Ganzkorn, Pfister Öko-Schrotkerndl, Pfister Öko-Vollkornsonne, Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn, Andechser Brot.

Die Koscher- und Halal-Zertifizierungen

bestätigen die Reinheit der Pfister Öko-Natursauerteigbrote, bezüglich ihrer natürlichen Inhaltsstoffe und ihrer Herstellungsweise, ohne jegliche Lebensmittelzusatzstoffe.

Koscher

Koscher – bedeutet gut, angemessen oder rein.

Es wird in Zusammenhang mit den jüdischen Speisegesetzen – Kaschrut – verwendet.

Die Natursauerteigbrote der Hopfsterei sind seit Oktober 2000 als koscher zertifiziert.

Das Koscher-Zertifikat ist jeweils für ein Jahr gültig.
Die Verlängerung wird regelmäßig von der Hopfsterei beantragt.

Koscher-Zertifikat www.hopfsterei.de/koscher

Halal

Halal – bedeutet das Zulässige, Gestattete oder Erlaubte.

In Bezug auf Lebensmittel versteht man darunter alle Produkte, die man nach den Speiseregeln des Islam zu sich nehmen darf.

Die Natursauerteigbrote der Hopfsterei sind von einem anerkannten Unternehmen – Halal Control – als halal zertifiziert.

Das Zertifikat ist jeweils für ein Jahr gültig.
Die Verlängerung wird regelmäßig von der Hopfsterei beantragt.

Halal-Zertifikat www.hopfsterei.de/halal



Ökologische Kleingebäcke und Feinbackwaren

Von der bayerischen Brez'n bis zum mediterranen Olivenfladen, Nusschnecken und Feinsten Elisenlebkuchen und Stollenspezialitäten zur Weihnachtszeit – auch hier bietet die Hopfsterei: **Geschmacksvielfalt in Öko-Qualität.**

Auch an unsere ökologischen Kleingebäcke und ökologischen Feinbackwaren stellen wir allerhöchste Anforderungen. Sie werden mit unseren ökologischen PREMIUM-Mehlen und hochwertigen ökologischen Zutaten gebacken.

Das Ergebnis sind Backwaren und Feinbackwaren mit eigenem, unverwechselbarem Charakter.

In der Europäischen Union sind für konventionelle Lebensmittel 331 Lebensmittelzusatzstoffe und für Öko-/Bio-Erzeugnisse 56 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen. Stand: Januar 2022.

Für unsere Kleingebäcke und Feinbackwaren verwenden wir nur 6, von der Verbraucherzentrale als unbedenklich eingestufte Zusatzstoffe:

- E 322 Lecithin (in Kuvertüre)
- E 336 Kaliumtartrate (in Backpulver)
- E 440 Pektine (in Konfitüre)
- E 500 Natriumcarbonate (in Backpulver)
- E 503 Ammoniumcarbonate (in Backpulver)
- E 524 Natriumhydroxid (Brezelauflauge)

Nach unseren Vorgaben und strengen Naturland-Richtlinien werden ökologische Backwaren und Feinbackwaren von folgenden Lieferanten für die Hopfsterei hergestellt:

- Stocker's Backstube, Lauf
- Premium Brot, Parsdorf
- Öko-Bäckerei-Konditorei Mauerer, München
- Konditorei Willer, Parsdorf
- Mauracher Hof, Sarleinsbach, Österreich
- Ratschiller GmbH, Holzkirchen-Föcking

Diese Bäckereien werden jedes Jahr von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Beim jährlichen Audit werden der Backbetrieb und die Arbeitsabläufe beurteilt.

Bevor ein neuer Artikel den KundInnen angeboten werden kann, erfolgt die Kontrolle und Freigabe der Rezeptur durch die Hopfsterei und zusätzlich durch Naturland.



Ökologische Schinken- und Wurstwaren

Die Öko-Metzgerei Landfrau stellt Brüh- und Kochwurst, Salami und Schinken in ökologischer Qualität her.

Das verarbeitete Fleisch stammt vorwiegend von bayerischen Öko-Landwirtschaftsbetrieben. 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 artgerechte Haltung der Tiere, Fütterung mit ökologisch erzeugtem Futter, Verbot von wachstumsfördernden Hormonen und Verzicht auf vorbeugende Verabreichung von Antibiotika.

Das Naturland Zeichen garantiert außerdem, dass bei der Verarbeitung keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe, künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Schnellreifemittel, Phosphate (Wasserbindemittel) und Enzyme verwendet werden.

Natriumnitrit/Nitritpökelsalz ist bei Naturland nur in geringer Menge zugelassen.

Unternehmensprofil

HOPPFISTEREI

Erste urkundliche Erwähnung 1331

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH mit Metzgerei Landfrau
Stocker's Backstube GmbH
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG

Geschäftsleitung

Nicole Stocker, Geschäftsführerin
Stephanie Karl, Prokuristin
Jochem Holterbosch, Prokurist
Christoph Bach, Prokurist

Anzahl der MitarbeiterInnen

951

Absatzgebiet

151 Filialen (Bayern, Baden-Württemberg, Berlin)
Die Pfister Öko-Bauernbrote sind auch in ca. 700 Einzelhandelsgeschäften in Süddeutschland sowie überregional durch Brotversand erhältlich.

Sitz

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

UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

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

1999 haben wir das betriebliche Umweltmanagementsystem EMAS eingeführt.

Der betriebliche Umweltschutz ist nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 EMAS III und der Norm DIN EN ISO 14001:2015 zertifiziert.

Unsere Umweltaktivitäten werden jedes Jahr durch einen externen Gutachter geprüft. Unser jeweils für drei Jahre angelegtes Umweltprogramm mit Zielen und Maßnahmen wird in die Jahresziele integriert und dessen Umsetzungsstand monatlich in der Führungsbesprechung verfolgt. Mit den Ergebnissen der jährlichen Öko-Bilanz können wir feststellen, ob und wie gut unser kontinuierlicher Verbesserungsprozess gelingt.

Das Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement 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 Umweltbeauftragte, die AnsprechpartnerInnen 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 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 wird die Geschäftsleitung durch ein jährliches Management-Review informiert.

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

Die MitarbeiterInnen erhalten regelmäßig Schulungen zum Umweltschutz und weitere Informationen in der Hauszeitung.

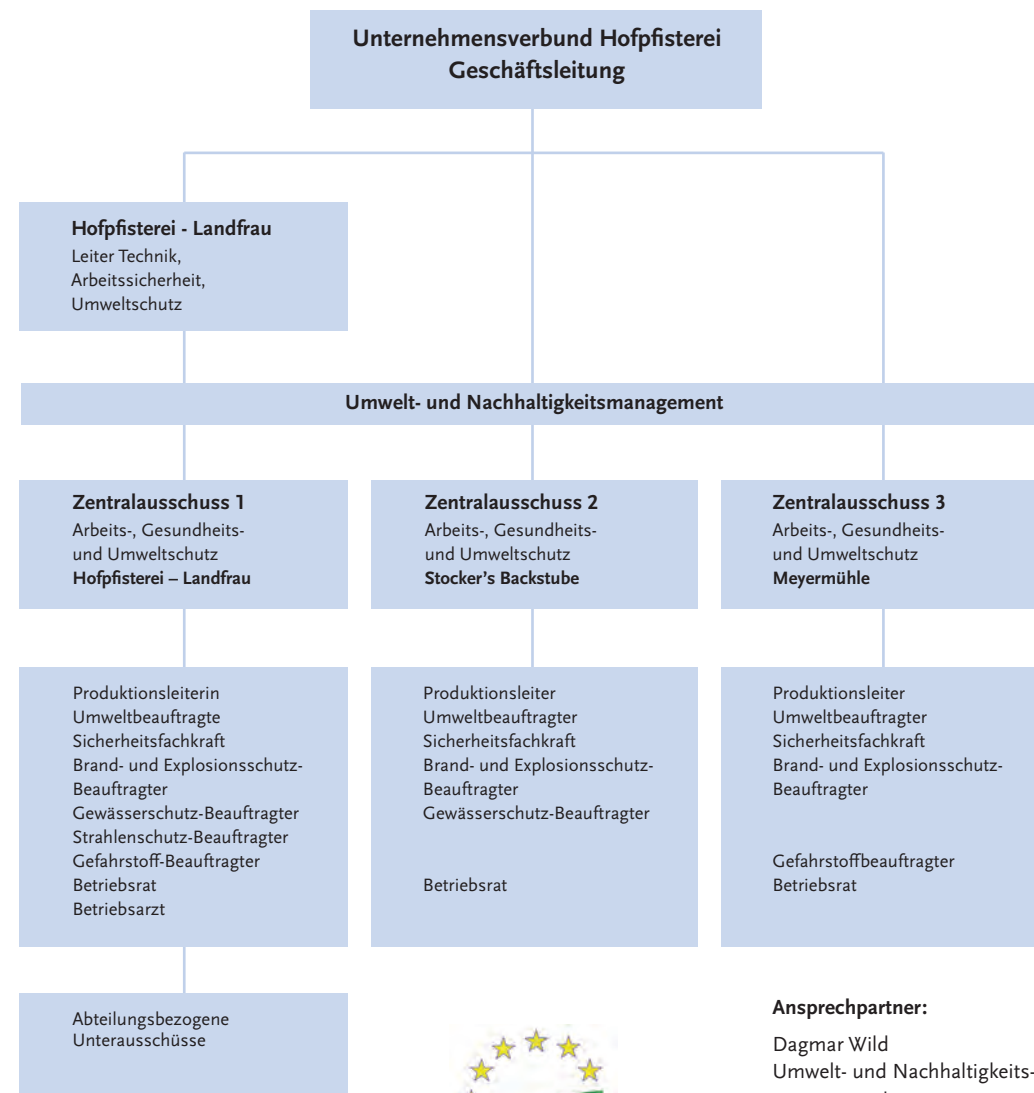
Mit der Nutzung des betrieblichen Vorschlagswesens besteht für alle MitarbeiterInnen die Möglichkeit, sich aktiv mit eigenen Verbesserungsvorschlägen am Umweltschutz zu beteiligen.

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

Nicole Stocker
Geschäftsführerin
Unternehmensverbund Hopfsterei

Andreas Kornek
Geschäftsführer
Stocker's Backstube

Michael Hiestand
Vorstand
Meyermühle



Ansprechpartner:

Dagmar Wild
Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement

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

Unsere 10 Umweltleitlinien

1 Das Ziel der Hopfisterei 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 Hopfisterei 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 Hopfisterei 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 Hopfisterei 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 LieferantInnen und HandelspartnerInnen sind uns wichtig. Es ist uns ein stetes Anliegen, eine konstante, motivierte und qualifizierte Belegschaft zu beschäftigen. Unsere MitarbeiterInnen 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 Hopfisterei 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 weltweit gültigen UN-Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030.

6 Die Hopfisterei setzt auf erneuerbare Ressourcen und betreibt aktiven Klimaschutz.

Neben der Schonung und dem verantwortlichen 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 Hopfisterei pflegt eine offene und mitgestaltende Kommunikation im Unternehmen.

Wir wollen die Kommunikation durch gut informierte und motivierte MitarbeiterInnen jeden Tag aktiv leben und gestalten. Der Dialog ist uns wichtig. Informationen erfolgen durch unsere Hauszeitung und durch regelmäßige Besprechungen der Verantwortlichen. Alle können ihre Ideen und Verbesserungen im betrieblichen Vorschlagswesen einbringen. Schulungen und Mitarbeiterleitfäden informieren über den Umweltschutz in der Hopfisterei.

8 Die Hopfisterei will ihre KundInnen zur Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel anregen.

Durch gut geschultes Verkaufspersonal erhält unsere Kundschaft kompetente Beratung bei ihrem Einkauf in unseren Filialen. Einblick in die Zutatenlisten unserer ökologischen Produkte geben wir in Sortimentsprospekten und auf Preisschildern weit über gesetzliche Anforderungen hinaus. Dies ist ganz besonders für Menschen mit Allergien ein großer Vorteil. Mit Hilfe des Kunden-Echos, das in allen Filialen zum Ausfüllen ausliegt, können Fragen zu den ökologisch erzeugten Produkten gestellt werden.

9 Die Hopfisterei 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, BeraterInnen 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 Hopfisterei 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.

ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Säulen des Umweltschutzes

Wir betrachten unsere gesamte Wertschöpfungskette vom Acker bis zur Ladentheke bezüglich ihrer Umweltauswirkungen. Die Art der Landwirtschaft 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.

CO₂e-AUSGLEICH

Mit dem Erhalt des Regenwaldes rund um die Forschungsstation PANGUANA (Peru) gelingt es uns, die trotz umweltschonender, ökologischer Betriebsführung 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 über den ökologischen Landbau, betrieblichen Umweltschutz und engagieren 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, Fachleuten, unserer Kundschaft und vielen anderen Interessensgruppen.

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

Bei der AÖL 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 Hopffisterei unterstützt das Ziel der Landesregierung 30 % Ökolandbau in Bayern bis 2030.

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



Die Hopffisterei ist seit 2003 Mitglied im **Umwelt + Klimapakt Bayern** und erhielt 2023 für ihr langfristiges Engagement die Auszeichnung in Gold.

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

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

Als Bündnispartner unterstützt die Hopffisterei 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.

Gemeinsam mit 200 Organisationen der Münchner Zivilgesellschaft im Rahmen der Aktion »München muss handeln« stellt sich die Hopffisterei hinter die **Fridays-for-Future-Organisation München**, deren 31 Forderungen zum Klimaschutz am 25. Juni 2019 den Münchner Stadträten übergeben wurden.



Stakeholder

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

STAKEHOLDER	DIALOGFORMAT
Nachfolgende Generationen	• Studien zu Zukunftstrends • Kinder- und Jugendbildung im Naturschutz (LBV) • jährliche BIO-Brotbox München
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	• Führungs- und Abteilungsbesprechungen • Schulungen • monatliche Hauszeitung • Betriebsversammlung
Kundinnen und Kunden	• Verkaufsgespräche mit Gebietsleitung und Verkaufspersonal • Information durch Printformate • Kunden-Echo • Social Media • Betriebsbesichtigungen • Messen / Veranstaltungen • Besichtigungen ökologischer Bauernhöfe
HandelspartnerInnen	• Betreuung durch Gebietsleitung • Preisverhandlungen
Naturlandverband und Ökolandwirtschaftsbetriebe	• gemeinsamer Lern- und Erfahrungsaustausch • Biodiversitätsprojekt Lerchenfenster • Porträt der Öko-LandwirtInnen • Hoffeste und -besichtigungen • gemeinsame Messeauftritte • Zertifizierung Naturland Faire Partnerschaft • Preisverhandlungen
LieferantInnen und DienstleisterInnen	• Kommunikation der Einkaufsrichtlinien

STAKEHOLDER	DIALOGFORMAT
Lieferanten Backwaren	• Lieferantenaudits durch Qualitätsabteilung und Öko-Kontrollstelle • Nennung im Nachhaltigkeitsbericht • Sortimentskommission
Nachbarschaft	• Betriebsbesichtigungen
Betriebsrat	• Teilnahme an relevanten Ausschüssen • betriebliche Vereinbarungen • Betriebsratswahlen • Betriebsversammlung
Inhaberin AufsichtsrätInnen Aktionäre	• Geschäftsführung • Aufsichtsratssitzungen • Hauptversammlung
Vermieterinnen und Vermieter	• Mietvertragsverhandlungen
Verbände, Organisationen, Politik	• aktive Mitarbeit in Gremien
Wissenschaft Bildungsstätten	• Kooperationen mit Hochschulen • BIO-Brotbox München
Banken Versicherungen	• Laufende Kommunikation • Bankgespräche bei Kreditvergabe
Behörden	• Laufende Kommunikation • Betriebsbegehungen

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG



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 lebenswert zu erhalten und Missstände zu beseitigen.

Wesentlichkeitsanalyse

In der Wesentlichkeitsanalyse haben wir die für die Hopffisterei 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 Hopffisterei 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 Treibhausgasen, Stickoxiden und Lärm.

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

Die aus der Wesentlichkeitsanalyse abgeleiteten Ziele und Maßnahmen verfolgen wir mit unserem Umweltprogramm. Die Entwicklung stellen wir in unserer Öko-Bilanz dar.

VERANTWORTUNG IN DER VORGELAGERTEN WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Ökologische Landwirtschaft

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- Schutz des Grundwassers
- Schutz der Bodenfruchtbarkeit
- Erhalt der Artenvielfalt
- Klimaschutz
- Keine Agro-Gentechnik
- Artgerechte Tierhaltung
- Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen
- Kreislaufwirtschaft
- Naturland Faire Partnerschaft



Der ökologische Landbau trägt durch den Verzicht auf synthetische Düngemittel zum Erhalt der Trinkwasserqualität bei.



Verantwortungsvolle Produktion und nachhaltiger Konsum durch regionale, saisonale und ökologische Lebensmittel



Ökologischer Landbau ist aktiver Klimaschutz durch Energieeffizienz und Kohlenstoffbindung in gesunden, humusreichen Böden.



Der Schutz der heimischen Biodiversität, die nachhaltige Bewirtschaftung der Ressource Boden und die Landschaftspflege sind aktiver Umweltschutz im ökologischen Landbau.



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

- regionaler, nachhaltiger Einkauf
- gemeinsame Lieferantenentwicklung
- Umwelt- und Sozialstandards



Durch nachhaltige Einkaufsrahmenrichtlinien stellen wir neben ökonomischen auch die Berücksichtigung ökologischer und sozialer Aspekte sicher.



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

- **Ressourcenschonung**
 - Materialeffizienz
 - wasserschonende Prozesse
 - Energieeffizienz
 - Abfallvermeidung
 - Flächenverbrauch
 - umweltfreundliche Verpackung
- **Produktverantwortung**
 - ökologische Lebensmittel
 - Produktsicherheit
 - Vermeidung von Lebensmittelabfall
 - geschlossene Kreisläufe
- **Minderung der Emissionen**
 - CO₂e-neutrale Produktion durch regenerative Energien und CO₂e-Ausgleich
 - Minimierung der Stickoxide und Staube
 - Minimierung der Lärmemissionen



Wir beziehen, wo immer möglich, regenerative Energien, um CO₂e-Emissionen zu minimieren. Hierbei schließen wir den Bezug von regenerativen Energien aus, deren Herstellung mit Ackerflächen für die Lebensmittelproduktion konkurriert.



An allen Standorten gestalten wir die Produktions-, Distributions- und Verwaltungsprozesse nachhaltig.



Durch einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess gilt es, Treibhausgas-Emissionen bereits im Vorfeld zu vermeiden. Die trotz ökologischer Betriebsführung verbleibenden CO₂e-Emissionen gleichen wir durch unser Biodiversitätsprojekt PANGUANA aus.

VERANTWORTUNG FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- sichere und attraktive Arbeitsplätze
- gerechte Lohn- und Gehaltsstruktur
- Chancengleichheit
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Aus- und Fortbildung



Neben der gesetzlich verankerten Arbeitssicherheit hat die Hopfsterei vorbeugende Maßnahmen zum Gesundheitsschutz etabliert.



Mit flexiblen Arbeitszeiten, Home-Office-Angeboten und gleichberechtigter Teilhabe von Frauen in Führungspositionen setzt sich die Hopfsterei für Chancengleichheit und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ein.



Mit sicheren und attraktiven Arbeitsplätzen in einer wertschätzenden Unternehmenskultur will die Hopfsterei als attraktiver Arbeitgeber dem demografischen Wandel begegnen.



Chancengleichheit und Diskriminierungsfreiheit werden im tagtäglichen Miteinander unserer MitarbeiterInnen aus 45 Nationen gelebt.

Kundinnen und Kunden

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- Produktqualität und -sicherheit
- Beratung und transparente Produktinformation
- Produktnutzen



Mit ökologischen Produkten und einer qualitativ hochwertigen Herstellung bieten wir schmackhafte Lebensmittel voll Genuss und Natürlichkeit.



Wir ermöglichen einen nachhaltigen Konsum. Pfister Öko-Bauernbrote sind ein Genuss bis zum letzten Scherzl. Das trägt zur Minimierung von Lebensmittelabfällen bei.

Gesellschaftliche Verantwortung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- Kinder- und Jugendbildung im Naturschutz
- Unterstützung sozialer Einrichtungen



Die Förderung der Hopfsterei von Kinder- und Jugendgruppen des LBV wurde als Projekt für nachhaltige Bildung von den Vereinten Nationen ausgezeichnet.



Angebote wie die Happy-Hour, der Restbrotladen und die Unterstützung sozialer Einrichtungen sind ein Beitrag der Hopfsterei, Ungleichheiten zu minimieren.

https://www.umweltpakt.bayern.de/files/praxisbeispiele/praxisbeispiel_hopfsterei_sdg.pdf

Ökologische Projekte

Unser Schwerpunkt liegt auf Projekten, die eine Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus beinhalten.

Unser Engagement für eine gentechnikfreie Landwirtschaft

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

Mit einer Unterschriften-Aktion sammelte die Hopffisterei 2015 ca. 70.000 Unterschriften gegen die kommerzielle Nutzung von Agro-Gentechnik.

Die Unterzeichner verlangten, 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 Hopffisterei), Dr. Otto Hünnerkopf (CSU), Margarete Bause (Fraktionsvorsitzende Bündnis 90/Die Grünen), Friedbert Förster (Hopffisterei).



Einen Schutz vor Agro-Gentechnik bietet derzeit der Ökolandbau.

Die Hopffisterei und die dazugehörige Meyer-Mühle sind bestrebt, mindestens 80 Prozent Öko-Getreide aus Bayern zu verarbeiten. Somit leistet die Hopffisterei 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 Gentechnik und von Agro-Chemikalien.

In diesem Zusammenhang unterstützen wir die Kampagne **BioRegio Bayern 2030** des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, deren Ziel es ist, weitere Landwirte zu einer Umstellung auf ökologische Landwirtschaft zu gewinnen, um mehr Öko-Getreide aus Bayern anbieten zu können.

Forschung zur nachhaltigen Erzeugung von Brotgetreide

Die Auswirkungen der Landwirtschaft auf die Umwelt und die Aufgeschlossenheit unserer ÖkolandwirtInnen für ein landwirtschaftliches Umweltmanagement-System führten zu dem Forschungsprojekt – Ökologisch, nachhaltiges Betriebsmanagement mit dem System REPRO – der TU-München, Weihenstephan. In dem Projekt wurden bei 20 ÖkolandwirtInnen und bei zehn konventionell wirtschaftenden Betrieben sechs Jahre lang Umweltdaten erhoben. 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.

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 CO₂-Fußabdruck von Öko-Getreide ist kleiner als bei konventioneller Erzeugung und trägt somit aktiv zum Klimaschutz bei.

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



Ökolandbau verbessert Böden nachhaltig!

Prof. Kurt-Jürgen Hülsbergen hat nach dem Auftaktprojekt mit der Hopffisterei seine Forschungsarbeit in einer Langzeitstudie über 10 Jahre mit 80 Praxisbetrieben für das Bayerische Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fortgesetzt.

2023 wurde die Studie der TU München zu Klima- und Umweltwirkungen von konventionellen und ökologischen Betrieben veröffentlicht (unter Leitung von Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen mit Beteiligung des Thünen-Institut Trenthorst und der Universität Bonn).



Die Hopffisterei schützt die Natur

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

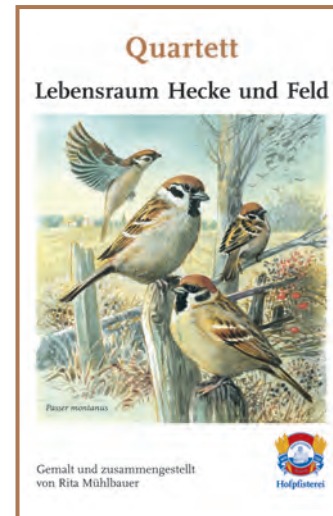
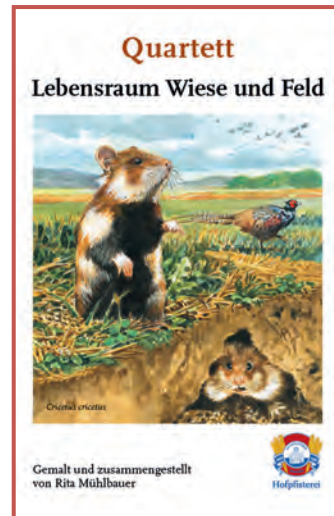
In Kooperation mit dem Landesbund für Vogelschutz entstand die Idee, Natur – mit den Mitteln der Kunst – zu entdecken. Mit detailgetreuen Aquarellen von Tieren und Pflanzen, in ihrem natürlichen Lebensraum, wird die heimische Natur interessierten KundInnen präsentiert.

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



Das Buch
»Schatzkammer Natur«

Im Buch **Schatzkammer-Natur** beschreiben renommierte WissenschaftlerInnen 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.



Lerchenfenster in einem ökologischen Getreidefeld

Lerchenfenster

Seit dem Jahr der Biodiversität 2009 haben sich auf Vorschlag der Hopffisterei, ökologische LandwirtInnen bereit erklärt, an dem gemeinsam mit Naturland und dem Landesbund für Vogelschutz organisierten Lerchenfenster-Projekt teilzunehmen.

»Öko-Landbau leistet bereits durch seine ressourcenschonende, nachhaltige Bewirtschaftungsweise einen großen Beitrag zum Naturschutz und zum Erhalt der Artenvielfalt. Umso mehr freut uns das zusätzliche Engagement der Naturland Bauern«, erklärte Hans Hohenester († 2017), 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.

Diese heimische Vogelart – mit ihrem wunderschönen Gesang – steht in Bayern auf der Roten Liste gefährdeter Tierarten. 2018 beteiligten sich 60 Naturland-LandwirtInnen mit über 400 Fenstern an dem erfolgreichen Projekt. Es wird seit 2018 bei der jährlichen Aussaat 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.

https://www.umweltpakt.bayern.de/download/pdf/praxisbeispiel_hopffisterei.pdf



Die Feldlerche steht auf der Liste der gefährdeten Tierarten in Bayern Foto: Gläbel-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 Hopfsterei 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 inzwischen zu einem zusammenhängenden anerkannten Naturschutzgebiet von 2.372 ha ausgeweitet werden.

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

Die CO₂-Senke von PANGUANA gleicht die – trotz ökologischer Betriebsführung – noch verbleibenden Emissionen der Hopfsterei aus.

Für Dr. Juliane Diller, engagierte Leiterin der Forschungsstation PANGUANA, ist es ein großes Anliegen, die in der Nachbarschaft lebende indigene Bevölkerung in die Aktivitäten mit einzubeziehen.

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



Die Schule im nahe gelegenen Dorf der Ashánikas

Mehr zu PANGUANA, Forschungsstation und Naturschutzgebiet im amazonischen Regenwald unter www.panguana.de



PANGUANA-STIFTUNG – Wie kann ich helfen?

Für PANGUANA kann man sich 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.

Kontobezeichnung:

PANGUANA-STIFTUNG
IBAN: DE79 7015 0000 1005 4606 86
BIC: SSKMDEMXXX
Bank: Stadtparkasse München

Bitte geben Sie unbedingt Ihre Adresse an, damit Ihnen der Stifterverband eine Spendenbescheinigung zusenden kann.

Herzlichen Dank für Ihr wertvolles Engagement!



Der Regenwald in PANGUANA – ein Hotspot der Artenvielfalt

ENGAGEMENT FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

1982 fiel die Entscheidung, die Hopffisterei auf ökologische Wirtschaftsweise umzustellen. Die Realisierung dieses ehrgeizigen Zieles konnte nur mit überzeugten, gut ausgebildeten und motivierten MitarbeiterInnen gelingen.

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

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

Neben **Qualitäts- und speziellen Öko-Schulungen** erhält unser Verkaufspersonal im Seminar »**Freundlich und Gelassen**« Handlungsmöglichkeiten zur Stressprävention. Darauf aufbauend werden im Seminar »**Stärken stärken**« weitere Motivationstechniken für den Arbeitsalltag aufgezeigt. Diese Schulungen werden durch ein ganztägiges Coaching in den Filialen intensiviert.

Leider konnten auch 2022 coronabedingt keine freiwilligen Schulungen, Seminare, Messen oder Studienfahrten stattfinden. Auch die freiwilligen Angebote zum Gesundheitsschutz können erst im Lauf des Jahres 2023 wieder aufgenommen werden. Alle gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen erfolgten regelmäßig.

2022 wurden acht Industriekaufleute und fünf FachverkäuferInnen im Bäckereigewerbe ausgebildet.

Die Ausbildungsplätze für das Bäckerhandwerk konnten 2022 nicht besetzt werden. Der erstmalig 2020 gestartete Auszubildende des Metzgerhandwerks durchläuft sein drittes Ausbildungsjahr. Ebenso wie die Auszubildenden der Berufe Fachkraft für Lagerlogistik und Fachkraft für Systemintegration.

Spezielle Unterstützung erhalten unsere Auszubildenden durch die Ausbildungsbeauftragten und durch drei engagierte Jugendliche der Jugend- und Ausbildungsvertretung.

Die Meyermühle bildet VerfahrenstechnologInnen für die Mühlen- und Futtermittelwirtschaft aus.

Zudem waren 2022 zwei StudentInnen des dualen Studiengangs BWL Food Management bei der Hopffisterei in Ausbildung.

Grundsätzlich gehört auch folgende Maßnahme zu unserem Personalkonzept: Um dem Fachkräftemangel in der Bäckerbranche zu begegnen, beteiligt sich die Hopffisterei an speziellen Projekten und bietet besondere Förderprogramme an. In Zusammenarbeit mit Job-MentorInnen der Münchner Mittelschulen kümmert sie sich um die Vermittlung von Ausbildungsplätzen und unterstützt Bewerbungstrainings für SchülerInnen der 8. Jahrgangsstufe.



Unsere Auszubildenden BäckereifachverkäuferInnen



Staatsministerin Annette Widmann-Mauz, MdB, informierte sich über das Integrationsprojekt des Personaldienstleisters Social-Bee in Kooperation mit der Hopffisterei

Leider war diese Maßnahme in 2022 noch nicht wieder wie gewohnt durchführbar.

In speziellen Jobrallys stellt sich die Hopffisterei mit ihren Ausbildungsberufen den Münchner Realschulen vor.

In Zusammenarbeit mit der Firma Social-Bee werden neben sozial benachteiligten BewerberInnen auch Geflüchteten die Berufs- und Ausbildungsmöglichkeiten in der Hopffisterei vorgestellt. Seit 2019 konnten aus diesem Programm zehn MitarbeiterInnen intensiv angelehrt und fest übernommen werden.

Die interne Kommunikation hat einen hohen Stellenwert im Unternehmen.

Mit Schulungen, einer monatlich erscheinenden Hauszeitung und regelmäßigen Info-Mails werden unsere MitarbeiterInnen aktuell informiert.

Das betriebliche Vorschlagswesen bietet die Möglichkeit, Verbesserungsvorschläge einzureichen und diese prämiert zu bekommen.

Gesundheitsschutz

Die Hopffisterei bietet präventive Gesundheitsschulungen an:

Für die MitarbeiterInnen des Verkaufs gibt es Schulungen zum Thema Venenerkrankungen, richtiges Schuhwerk, richtiges Gehen und Stehen sowie Entspannungsübungen in Pausenzeiten.

In der Logistik und Produktion erhalten die MitarbeiterInnen Schulungen zum richtigen Heben und Tragen von Lasten.

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

Die Hopffisterei bietet spezielle RaucherInnen-entwöhnungsprogramme an.

Alle Präsenzs Schulungen mussten auch 2022 coronabedingt bis auf weiteres verschoben werden.

Der Münchner Firmenlauf fand erstmals wieder nach drei Jahren, am 12.07.2022, mit einem eigenen Pfister-Laufteam beim B2RUN-München im Olympiapark statt.



TeilnehmerInnen am Münchner Firmenlauf

Gesellschaftliches Engagement

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.

<https://www.lbv-muenchen.de/aktiv-werden/naturkindergruppen/>



Naturkindergruppe des LBV Foto: Johannes Reichel



Naturkindergruppe des LBV Foto: LBV

BIO-BROTBOX München

Unter dem Motto *Gesunde Pause – Helle Köpfe* organisiert die Hofpfisterei bereits seit 2006 für die Abc-Schützen die BIO-Brotbox München. Deren Ziel ist es, einen Beitrag zur gesunden Ernährung der Jugend zu leisten.

Unter der Schirmherrschaft von Kultusminister Prof. Dr. Michael Piazolo, MdL und Oberbürgermeister Dieter Reiter ist die BIO-Brotbox ein Gemeinschaftsprojekt zahlreicher Institutionen, Sponsoren und Helfer, ohne deren Unterstützung dieses Projekt nicht möglich wäre.



Das ist sie, die befüllte Brotbox für ein gesundes Pausenbrot



Das Plakat zur Brotboxaktion 2023

Das Projekt ist angewachsen von anfangs 12.500 auf inzwischen 27.000 Abc-Schützen in 400 Grundschulen.

Jedes Kind erhält im Rahmen eines gemeinsamen Schulfrühstücks – für dessen Organisation sich zahlreiche Lehrkräfte mit großem Engagement einsetzen – seine eigene gefüllte BIO-Brotbox und für das Frühstück leckeres ökologisches Pfisterbrot mit Bio-Butter, einen Bio-Apfel und einen feinen biologischen süßen Brotaufstrich.

Coronabedingt musste dieses große Gemeinschafts-Projekt umorganisiert werden. Wir haben es – trotz Corona – erfolgreich durchgeführt. DANKE an alle, die mitgeholfen haben!

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 in unseren Filialen die **Happy-Hour** an. Tagfrische Brot- und Backwaren werden zu reduzierten Preisen abverkauft. Des Weiteren verkaufen wir in einem **Rest-brotladen in München** die restlichen Pfisterbrote vom Vortag zu einem besonders günstigen Preis. Ein Angebot, das sich großer Beliebtheit erfreut.

Soziale Einrichtungen wie zum Beispiel die Münchner Bahnhofsmmission erhalten Brotspenden.

Mit leckeren **Pfisterbrot-Rezepten** inspirieren wir unsere KundInnen zu kreativen Verwendungsmöglichkeiten. Die Rezepte zeigen schnelle Zubereitungs-ideen – auch für Brot, das nicht mehr tagfrisch ist. Entdecken Sie unsere Inspirationen auch auf den Social-Media-Kanälen der Hofpfisterei. **So gelingt Pfister Brotgenuss bis zum letzten Scherzl.**



Kulturprojekte

Brot, Symbol für Natur, Leben und Kultur

2004 hat die Hofpfisterei ihr Brotbuch herausgegeben. Es beleuchtet die 10.000-jährige Kulturgeschichte des Brotes und seine zentrale Stellung in den sozialen Traditionen. Das Buch soll die Wertschätzung gegenüber dem Lebensmittel Brot und seine Verbindung zur Natur wieder bewusst machen.

Faire Partnerschaften

Nachhaltig zu wirtschaften bedeutet für uns, ein Umfeld zu schaffen, in dem PartnerInnen 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 zirka 600 ökologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetrieben. 2011 erhielt die Hopfsterei 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

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 PartnerInnen 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.



Ökologisch. Sozial. Fair.

Ludwig Stocker Hopfsterei GmbH
mit Öko-Metzgerei Landfrau
Stocker's Backstube GmbH
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG
erfüllen die Naturland Fair Richtlinien
und leisten damit einen wichtigen Beitrag
zu einer ökologischen, fairen und
zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.

AUSZEICHNUNGEN UND EHRUNGEN

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

- | | |
|---|---|
| 2023 Ehrenurkunde in Gold des Umwelt + Klimapakt Bayern, Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz
an Nicole Stocker | 2013 Der bayerische Müllerbund ehrt die Meyermühle als besten Ausbildungsbetrieb 2013 |
| 2021 Staatsmedaille in Silber des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
an Nicole Stocker | 2012 Umweltpreis der Stadt Lauf an der Pegnitz für Stocker's Backstube |
| 2020 Bayerische Staatsmedaille für Umwelt und Verbraucherschutz
an Margaretha Stocker | 2011 Deutscher Nachhaltigkeitspreis |
| 2017 LBV-Verdienstmedaille
an Margaretha Stocker | 2011 Faire-Partnerschaft Auszeichnung durch Naturland, Verband für ökologischen Landbau e.V. für den Unternehmensverbund Hopfsterei |
| 2016 Der bayerische Müllerbund ehrt die Meyermühle als besten Ausbildungsbetrieb 2016 | 2008 Bayerischer Verdienstorden
an Siegfried Stocker |
| 2015 Für ihre Kampagne gegen Grüne Gentechnik verlieh die Deutsche Public Relations Gesellschaft e.V. (DPRG) der Hopfsterei den Internationalen PR Preis in der Kategorie »Verantwortungskommunikation und CSR« | 1996 Europäischer Umweltpreis |
| 2015 INTERNORGA-Zukunftspreis in der Kategorie »Trendsetter Unternehmen – Artisan« | 1995 Naturschutzmedaille für Ökologische Lebensmittelerzeugung vom BUND NATURSCHUTZ in Bayern e.V. |
| 2014 Bayerischer Mittelstandspreis in der Kategorie »Handwerk« | 1994 Öko-Manager des Jahres
an Siegfried Stocker |
| | 1993 Bayerischer Löwe |
| | 1993 Umweltpreis der Stadt München |
| | 1993 Bayerische Umweltmedaille |



Die Hopfisterei Ludwig Stocker GmbH München

hat die Patenschaft übernommen für

1.177 ha REGENWALD IN PERU

Ihre Unterstützung zur Erweiterung des Naturschutzgebietes von Panguana leistet einen wertvollen Beitrag zum Regenwaldschutz.

Panguana ist die älteste wissenschaftliche Forschungsstation von Peru und liegt im andennahen Tieflandregenwald des oberen Amazonasbeckens. Das 2.372 Hektar große Gelände enthält ein von der peruanischen Regierung ausgewiesenes privates Naturschutzgebiet.

Ziel der Panguana Stiftung ist, das zu 90 Prozent mit Primärwald bedeckte Schutzgebiet mit einigen Sekundärwaldanteilen und der Forschungsstation als Gesamtheit dauerhaft zu bewahren und zu erweitern sowie alle damit verbundenen Belange und Aktivitäten zu unterstützen und zu fördern. Vorrangig sind neben dem Schutz des Regenwaldes von Panguana die Erforschung seiner Biodiversität, die Einbindung von sozialen Projekten mit der lokalen indigenen Bevölkerung, der Bildungsauftrag sowie eine intensive Wissensvermittlung über diesen bedrohten Lebensraum, um zum Erhalt der Natur und des Weltklimas beizutragen.



www.panguana.de



ÖKOBILANZ 2022

Entwicklung und Kennzahlen

LUDWIG STOCKER HOPPFISTEREI GMBH

EMAS Urkunde 2023	48
Produktion und Zentrale	50
Logistikzentrum	55
Bäckerei, Berlin	59
Ökologische Metzgerei Landfrau	61
Filialen / EMAS-Filialen	65
Stocker's Backstube GmbH	68
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG	72
Gesamt-Emissionen und CO ₂ e-Ausgleich	76
PANGUANA	77
Zertifikat CO ₂ e-neutrale Produktion 2023	78
Validierung der Umwelterklärung 2023	79
UMWELTPROGRAMM 2023–2025	80
Impressum	84

ÖKOBILANZ 2022 IST AKTUELL!

Sie basiert auf den Zahlen des Jahresabschlusses zum 31.12.2022 und wurde anschließend – im Folgejahr 2023 – aufgestellt.

URKUNDE



Ludwig Stocker Hopfisterei GmbH

Produktion und Zentrale,
Kreittmaystr. 5, 80335 München
Logistikzentrum, Hansastr. 17, 80686 München
Bäckerei Berlin, Bergiusstr. 55, 12057 Berlin
Ökologische Metzgerei Landfrau, Untere Au 2,
82275 Emmerling
Filiale Kreittmaystr. 5, 80335 München
Filiale Karlsplatz 2, „Stachus“, 80335 München
Filiale Arnulfstr. 2, „Hbf UG“, 80335 München
Filiale Lazarettstr. 2, 80636 München
Filiale Fürstenrieder Str. 60, 80668 München
Filiale Riesstr. 59, Laden 41 „OEZ“, 80992 München
Filiale Albert-Roßhaupter-Str. 92, 81369 München
Filiale Armanspergstr. 1, 81545 München
Filiale Altstadt 75, 84028 Landshut
Filiale Kirchenweg 4, 90419 Nürnberg
Filiale Schönhauser Allee 118a, 10437 Berlin
Filiale Westfälische Str. 55, 10711 Berlin

Stocker's Backstube GmbH, Industriestr. 24,
91207 Lauf a. d. Pegnitz
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG,
Hammerstr. 1, 84034 Landshut

Register-Nr.: DE-155-00123

Ersteintragung am
19. Februar 1999

Diese Urkunde ist gültig bis
4. August 2026

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.



München, den 24. August 2023

Dr. Manfred Göbl
Hauptgeschäftsführer



Um den kontinuierlichen Verbesserungsprozess unseres Umweltmanagements beurteilen zu können, schreiben wir seit unserer ersten EMAS-Validierung 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 verabschiedet.

Die Ziele resultieren aus der Wesentlichkeitsanalyse, dem Chancen- und Risikomanagement, aus gesetzlichen Anforderungen, den Empfehlungen in internen und externen Audits, dem betrieblichen Vorschlagswesen und aus Rückmeldungen unserer KundInnen.

Die Erreichung der Ziele wird in den Führungsbesprechungen und im Zentralausschuss für Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz kontrolliert.



Produktion und Zentrale

Kreittmayrstraße 5, 80335 München

ENERGIE

Bäckereien sind energieintensiv. Insbesondere die Altdeutschen Steinbacköfen der Hopfisterei entsprechen nicht unbedingt den heutigen Anforderungen an hohe Energieeffizienz. Dennoch sind ihre hervorragenden Backeigenschaften einmalig und tragen zur besonderen Qualität und Geschmack der Natursauerteigbrote bei.

Energetische Verbesserungen konnten wir durch die sukzessive Sanierung der einzelnen Herde erreichen. Neben der Erneuerung der Gas- und Luftzüge wurden neue Gasbrenner und Betriebsstundenzähler installiert.

Die Steinbacköfen wurden 2017-2022 mit klimaneutralem Ökogas beheizt. Für weitere Ofensysteme wird wahlweise Heizöl oder klimaneutrales Ökogas eingesetzt. Der umweltfreundlichere Gasanteil beträgt aktuell 78 %.

Angesichts der geopolitischen Krise seit Anfang 2022 haben wir im Rahmen unseres Risikomanagements eine mögliche zukünftige Energieversorgung geprüft. Um insbesondere mit Erdgas noch bewusster umzugehen, wurde zum 11.07.2022 die Sortenvielfalt unserer Pfister Öko-Bauernbrote und Öko-Backwaren auf die am häufigsten nachgefragten Artikel angepasst. Jeder Sortenwechsel bei der Herstellung bedingt Umrüst- und Leerlaufzeiten, in denen zwar Gas verbraucht aber kein Brot gebacken werden kann.

Mit täglich 19 Sorten Pfister Öko-Bauernbrot und laut Brotkalender an jedem Wochentag einer zusätzlichen Spezialbrotsorte decken wir weiterhin eine große Geschmacksvielfalt mit unserem Pfister Bauernbrotsortiment ab.

2022 wurde ein Blockheizkraftwerk mit neuem Heizkessel für die Warmwasserversorgung in Betrieb genommen. Dieses wird mit Erdgas betrieben. Es wird eine rechnerische Stromproduktion von 404 MWh p.a. erwartet.

In der Verwaltung sind Drucker und Kopierer auf Green-IT umgestellt. Die Energieeinsparung beträgt rechnerisch ca. 10 MWh pro Jahr.

Der absolute Energieverbrauch nahm im Berichtsjahr um 10 % zum Vorjahr ab, spezifisch um 6,3 %. Der Stromverbrauch verringerte sich um 5,6 %. Bei der Wärmeenergie sank der Verbrauch des Heizöl um 11,4 %, der des klimaneutralen Erdgases stieg um 11,1 %. Der gesamte Wärmeverbrauch sank um 11,2 %.

EMISSIONEN

Staubemissionen

Überall, wo mit Mehl gearbeitet wird, entstehen Stäube. Die Hopfisterei 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 CO₂-Emissionen und durch den Verbrauch von Kältemitteln andere Treibhausgasemissionen, die in CO₂-Äquivalente (CO₂e) umgerechnet werden. Sukzessive werden die Kühlanlagen an die zentrale Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel angeschlossen. 2021 erfolgte der Anschluss und Betrieb der neuen Eiswasseranlage.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % erneuerbaren Energien** und **klimaneutralem Erdgas** sowie dem sukzessiven Austausch der Kältemittel konnten wir die CO₂e-Emissionen auch 2022 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 Hansasträße.

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

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 Gesamtanierung 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 sank 2022 um 9,8 %, spezifisch, bezogen auf eine Tonne Brot, stieg er um 7 %.

Der Verbrauch des Produktionswassers sank um 12,1 %, die Sanitärwassermenge sank um 6,8 %.

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. Die Recyclingquote lag 2022 bei 92 %.

Die Abfallmenge nahm um 14,9 % zu. Unregelmäßige Abfälle, die durch Umbauten und Reparaturen anfallen, erhöhten sich, z. B. Bauschutt um 567 %, Wertstoffgemisch um 62 %. Regelmäßig anfallende Abfälle reduzierten sich beim Bioabfall um 5,4 % und beim Papierabfall um 27,3 %. Der Restmüll nahm, auch bedingt durch die Umbauarbeiten, um 14,8 % zu.

Gemäß Gewerbeabfallverordnung wird der verbleibende Restmüll an allen Standorten des Unternehmensverbundes von einem zugelassenen Entsorgungsbetrieb mit entsprechender Vorsortierungsanlage entsorgt.

Die in den Werkstätten und im Labor entstehen-
den Sonderabfälle werden einer behördlich
genehmigten Sammelentsorgung zugeführt.

Über die ordnungsgemäße Lagerung und Hand-
habung wacht ein betrieblicher Sondermüll-
referent.

INPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Rohstoffe	Ökologische Mehle	t	6.181,6	6.998,0	7.483,2	7.597,0
	Ökologische Schrote	t	596,6	646,6	765,3	766,7
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	298,1	379,2	373,6	356,7
	sonstige konventionelle Rohstoffe	t	142,6	167,0	163,4	177,2
Summe		t	7.218,9	8.190,8	8.785,5	8.897,6

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

OUTPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Öko-Produkte	Ökologische Brote	t	9.052,3	10.686,2	11.220,8	11.327,7
Konventionelle Produkte	Konventionelle Brote	t	76,8	142,4	148,7	149,1
Summe		t	9.129,0	10.828,6	11.369,4	11.476,8

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

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2022	2021	2020	2019
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,704	0,735	0,779	0,768

Das Produktionswasser ist beim Rohstoffeinsatz mit enthalten.

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	1.898,5	2.011,6	2.047,5	2.013,8
Energie primär	Prod./Heizung Heizöl	MWh	2.176,7	2.455,4	3.455,1	4.171,1
	Prod./Heizung Erdgas klimaneutral	MWh	8.009,8	9.013,0	8.943,7	8.045,9
Summe		MWh	12.085,0	13.480,0	14.446,3	14.230,7

KENNZAHLEN / ENERGIE			2022	2021	2020	2019
Energie	MWh / t Produkt	MWh	1,324	1,245	1,271	1,240
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	82	82	76	71

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte CO ₂ -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO ₂ e	587,5	662,7	932,5	1.125,8
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	485,0
	indirekte CO ₂ -Emissionen Strom (Scope 2)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		t CO ₂ e	587,5	662,7	932,5	1.610,8
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO ₂ (berechnet)	t	0,623	0,702	0,943	1,106
	Emissionen Luft NO _x (berechnet)	t	1,889	2,126	2,296	2,259
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,103	0,116	0,136	0,145
Summe		t	2,61	2,94	3,38	3,51

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2022	2021	2020	2019
CO ₂ e-Emissionen	t CO ₂ e / t Produkt	t	0,064	0,061	0,082	0,140

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Wasser	Wasser Produktion	m ³	5.748,0	6.542,0	5.811,0	6.054,0
	Wasser Sanitär	m ³	4.575,0	4.906,0	6.307,0	5.292,0
Summe		m ³	10.323,0	11.448,0	12.118,0	11.346,0
Abwasser	Abwasser Sanitär	m ³	4.575,0	4.906,0	6.307,0	5.292,0
Summe		m ³	4.575,0	4.906,0	6.307,0	5.292,0

KENNZAHLEN / WASSER			2022	2021	2020	2019
Wasser	m ³ Wasser / t Produkt	m ³	1,131	1,057	1,066	0,989

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	16,6	14,5	19,4	15,6
	Papier zV	t	16,2	22,2	18,5	15,9
	Kunststoffe zV	t	2,0	2,8	2,4	1,9
	Bioabfälle zV	t	78,5	82,9	100,6	95,4
	Glas zV	t	1,6	1,6	2,1	1,4
	Holz zV	t	5,4	3,1	5,9	6,4
	Elektroschrott zV	t	7,6	11,6	6,1	4,6
	Metallschrott zV	t	9,7	10,3	2,1	3,4
	Wertstoffgemisch zV	t	0,6	0,4	0,1	0,6
	Bauschutt zV	t	69,3	10,4	15,4	18,4
Summe		t	207,5	159,7	172,5	163,7
Abfall zur Beseitigung	Altöl/Bohremulsion zB	t	0,0	0,0	0,5	0,1
	fett- oder ölhaltige Betriebsmittel zB	t	0,0	0,1	0,1	0,0
	Lösemittelgemisch zB	t	0,0	0,1	0,7	0,2
	Grubenschlamm zB	t	152,6	153,7	147,2	140,1
	Glaswolle zB	t	0,1	0,0	1,4	0,7
	Diverse Leuchten zB	t	0,2	0,0	0,0	0,0
Summe		t	152,9	154,0	149,7	141,0

KENNZAHLEN / ABFALL			2022	2021	2020	2019
Abfall	t Abfall / t Produkt	t	0,039	0,029	0,028	0,026
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll) / t Abfall zV gesamt	%	92,0	90,9	88,8	90,5
Getrenntsammelquote	t Abfall getrennt gem. GewAbfV / t Abfall gesamt	%	53,0	46,3	47,5	48,6

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m²	1.672,0	1.672,0	1.672,0	1.672,0
	Eigene Flächen überbaut Gebäude mit Dachbegrünung	m²	107,0	107,0	107,0	107,0
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m²	136,0	136,0	136,0	136,0
	Mietflächen unbebaut Grünfläche	m²	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		m²	1.915,0	1.915,0	1.915,0	1.915,0

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2022	2021	2020	2019
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche / m² Gesamtfläche	%	7	7	7	7

Logistikzentrum
Hansastraße 17, 80686 München

TRANSPORT

Die Auslieferung der Brot-, Back-, Wurst- und Handelswaren erfolgt mit 14 eigenen LKW und 4 eigenen Kleintransportern. Ein Fahrzeug hat die Euro-Norm 5, 17 Fahrzeuge die Euro-Norm 6. Weitere Touren sind von Spediteuren übernommen. Ziel ist es, auch im Distributionsprozess die CO₂-Emissionen so weit wie möglich zu mindern.

Da derzeit keine Elektro-Fahrzeuge mit den entsprechenden Ladegewichten und -flächen auf dem Markt sind, hat die Hopfpisterei Ende 2018 die Umstellung auf Erdgasfahrzeuge begonnen. Inzwischen fahren 8 von 18 Fahrzeugen mit Erdgas.

Ein Erdgasfahrzeug liegt bei der NO_x Schadstoffkomponente ca. 60 % unterhalb eines modernen Diesel-Fahrzeugs. Die gemessenen Feinstaubpartikel sind an der Nachweisgrenze. Bei der Betankung mit Biogas können die CO₂-Emissionen fast bis Null abgesenkt werden. Beim Bezug von Biogas ist für die Hopfpisterei entscheidend, dass dessen Herstellung nicht in Konkurrenz zu wertvollen Ackerflächen erfolgt (Teller oder Tank-Diskussion). Die Fahrzeuge tanken inzwischen zu 99 % Biogas – von den Stadtwerken München angeboten und aus Bioabfällen hergestellt. Abweichungen erfolgen nur vereinzelt aus logistischen Gründen.

Durch die Umstellung eines LKW von Diesel auf Biogas können pro Jahr ca. 10 t CO₂ eingespart werden.

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

Die Kilometerleistung des Fuhrparks stieg 2022 leicht um 0,4 % bei gleichzeitiger Senkung des Kraftstoffverbrauchs um 0,3 %.

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 sank 2022 leicht um 0,6 %. Der Stromverbrauch reduzierte sich um 7,3 %, auch die Fernwärme reduzierte sich aufgrund eines milden Winters um 26,6 %. Der Heizölverbrauch für die Kistenwaschmaschine nahm um 2,3 % zu.

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 erneuerbaren Energien** können wir die CO₂-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 stieg 2022 um 33,5 %. Während der Verbrauch des Sanitärwassers nochmals um 2,3 % sank, erhöhte sich der Verbrauch der Kistenwaschmaschine um 40,4 %. Dies kann nur teilweise mit einem Anstieg gewaschener Kisten begründet 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.

Mit dem 2022 eingeführten Mehrwegsystem für den Transport der tiefgekühlten Öko-Brez'nteiglinge aus Stocker's Backstube können jährlich rund 48 t Verpackung (Kartonagen und Folien) eingespart werden.

Wie an allen Standorten ist es unser Ziel, durch sortenreine Trennung eine möglichst hohe Recyclingquote zu erreichen. Die Recyclingquote liegt bei 97,9 % und entspricht der Getrenntsammlung gemäß Gewerbeabfallverordnung.

Die gesamte Abfallmenge nahm um 1,8 % zu. Die Fraktionen Speisereste und Bioabfälle erhöht sich um jeweils 15 %.

Mit Hilfe des automatisierten Bestellwesens werden die Rückläufe stetig optimiert.

Die Menge des Papiers und der Kartonagen reduzierte sich um 59,4 %, die der Kunststoffabfälle um 55,6 %. Durch das Mehrwegsystem bei den Öko-Brez'nteiglingen konnten hier große Einsparungen erreicht werden.

TRANSPORT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Fuhrpark	LKW Euronorm 5 – Diesel	Anzahl	0	0	1	3
	LKW Euronorm 6 – Diesel	Anzahl	6	7	7	7
	LKW Euronorm 6 – Gas	Anzahl	8	8	9	9
	Sprinter Euronorm 5 – Diesel	Anzahl	3	1	1	0
	Sprinter Euronorm 6 – Diesel	Anzahl	1	3	3	0
Summe	Anzahl		18	19	21	19
gefahrte Kilometer	LKW/Sprinter	km	3.087.664	3.074.664	3.237.072	3.186.191
Summe		km	3.087.664	3.074.664	3.237.072	3.186.191

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	369,1	398,3	463,5	449,8
	Fernwärme	MWh	88,8	120,9	66,2	82,1
Energie primär	Prod./Heizung Heizöl	MWh	390,7	381,8	448,4	496,2
	Transport Diesel	MWh	5.456,3	5.429,1	5.849,0	5.993,8
	Transport Gas	MWh	227,9	240,8	263,5	267,2
Summe		MWh	8.554,8	6.571,0	7.090,6	7.289,1

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte CO ₂ -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO ₂ e	105,5	103,1	121,0	133,9
	direkte CO ₂ -Emissionen Transport (Scope 1)	t CO ₂ e	1.668,5	1.663,9	1.793,0	1.829,1
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	30,0
	indirekte CO ₂ -Emissionen Strom/Fernwärme (Scope 2)	t CO ₂ e	18,6	25,3	13,8	17,2
Summe		t CO₂e	1.792,5	1.792,2	1.927,9	2.010,2
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO ₂ (berechnet)	t	0,961	0,960	1,014	0,969
	Emissionen Luft NO _x (berechnet)	t	3,896	3,899	4,082	4,037
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,305	0,304	0,321	0,316
Summe		t	5,162	5,163	5,417	5,323

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Wasser	Wasser Sanitär	m ³	931,0	953,0	996,0	1.239,0
	Wasser Kistenwaschanlage	m ³	6.887,0	4.905,0	4.784,0	3.537,0
Summe		m³	7.818,0	5.858,0	5.780,0	4.776,0
Abwasser	Abwasser Sanitär	m ³	931,0	953,0	996,0	1.239,0
	Abwasser Kistenwaschanlage	m ³	6.887,0	4.905,0	4.784,0	3.537,0
Summe		m³	7.818,0	5.858,0	5.780,0	4.776,0

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Abfall zur Verwertung	Altbrot zV	t	1.614,0	1.503,9	1.561,3	1.640,2
	Restmüll zV	t	37,7	39,9	39,8	33,2
	Papier zV	t	49,2	121,19	128,0	100,5
	Kunststoffe zV	t	5,7	12,9	15,5	5,6
	Bioabfälle zV	t	25,5	22,1	27,1	35,3
	Speisereste zV	t	76,6	66,6	81,5	121,4
	Glas zV	t	4,4	4,0	4,8	3,1
	Dosen/Alu zV	t	0,0	4,6	7,7	12,3
	Holz zV	t	0,5	1,4	0,0	0,4
	Wertstoffgemisch zV	t	0,0	0,5	1,6	1,4
	Bauschutt zV	t	0,1	0,3	0,5	0,5
Summe		t	1.813,7	1.777,4	1.867,8	1.953,9
Abfall zur Beseitigung	Grubenschlamm zB	t	2,7	7,1	0,0	4,0
Summe		t	2,7	7,1	0,0	4,0

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

KENNZAHLEN / ABFALL			2022	2021	2020	2019
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll)/t Abfall zV gesamt	%	97,9	97,8	97,9	98,3
Getrenntsammelquote	t Abfall getrennt gem. GewAbfV/t Abfall gesamt	%	97,8	97,4	97,9	98,1

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ

Die Materialeffizienz wird nur an den Produktionsstandorten berechnet.

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Boden	Mietflächen überbaut Lager	m²	3.153,0	3.153,0	3.153,0	3.153,0
	Mietflächen überbaut Büro	m²	249,0	249,0	249,0	249,0
	Mietflächen unbebaut Grünfläche	m²	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		m²	3.402,0	3.402,0	3.402,0	3.402,0

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2022	2021	2020	2019
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche / m² Gesamtfläche	%	0	0	0	0

Bäckerei Berlin

Bergiusstraße 55, 12057 Berlin

ENERGIE

Der Energieverbrauch sank absolut um 25,1 %. Der Verbrauch an Ökostrom nahm um 1 % ab, der Verbrauch an klimaneutralem Erdgas reduzierte sich um 34,1 % zum Vorjahr.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Auch bei verantwortlichem Umgang mit Ressourcen entstehen durch den Verbrauch fossiler Energieträger CO₂-Emissionen und durch den Verbrauch von Kältemittel andere Treibhausgasemissionen, die in CO₂-Äquivalente (CO₂e) umgerechnet werden.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus erneuerbaren Energien** sowie dem Einsatz von **100 % klimaneutralem Erdgas** (bis 2022) können wir die CO₂-Emissionen weiter vermindern.

Lärmemissionen

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

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	94,4	95,3	98,4	109,0
Energie primär	Prod./Heizung Erdgas klimaneutral	MWh	167,5	254,3	212,4	214,8
Summe		MWh	262,0	349,6	310,8	323,8

WASSER

In der Bergiusstraße wird Wasser in der Produktion als Schwaden für die Öfen verwendet. Außerdem wird Wasser als Sanitärwasser verbraucht. Die geringe Menge Produktionswasser wird nicht extra erfasst sondern ist im Gesamtwasserverbrauch enthalten. Dieser stieg um 8,4 %.

ABFALL

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

Die Abfallmenge reduzierte sich um 9,1 %. Alle Abfallfraktionen nahmen mengenmäßig ab.

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte CO ₂ -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO ₂ e	23,0	18,8	0,0	0,0
	Summe	t CO₂e	23,0	18,8	0,0	0,0
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO ₂ (berechnet)	t	0,002	0,003	0,003	0,003
	Emissionen Luft NO _x (berechnet)	t	0,031	0,047	0,040	0,040
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,001	0,002	0,002	0,002
Summe		t	0,034	0,052	0,044	0,044

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Wasser	Wasser Sanitär	m ³	184,0	170,0	176,0	190,0
Summe		m³	184,0	170,0	176,0	190,0
Abwasser	Abwasser Sanitär	m ³	184,0	170,0	176,0	190,0
Summe		m³	184,0	170,0	176,0	190,0

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	29,6	30,8	22,1	31,0
	Papier zV	t	9,3	11,5	7,9	9,5
	Kunststoffe zV	t	5,7	7,1	8,0	6,5
	Bioabfälle zV	t	7,1	7,9	6,5	7,6
	Elektroschrott	t	0,5	0,0	0,0	0,2
Summe		t	52,1	57,3	44,5	54,9
Abfall zur Beseitigung	Altöl/Bohremulsion zB	t	0,0	0,0	0,0	0,5
Summe		t	0,0	0,0	0,0	0,5

KENNZAHLEN / ABFALL			2022	2021	2020	2019
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll) / t Abfall zV gesamt	%	43,2	46,2	50,3	43,5
Getrenntsammlquote	t Abfall getrennt gem. GewAbfV / t Abfall gesamt	%	43,2	46,2	50,3	43,5

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Boden	Mietfläche überbaut Produktion	m ²	387,0	387,0	387,0	387,0
	Mietfläche überbaut Lager	m ²	269,9	269,9	269,9	269,9
	Mietfläche überbaut Büro	m ²	18,0	18,0	18,0	18,0
	Mietfläche unbebaut versiegelt	m ²	77,5	77,5	77,5	77,5
Summe		m²	752,4	752,4	752,4	752,4

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2022	2021	2020	2019
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche / m² Gesamtfläche	%	0	0	0	0

Ökologische Metzgerei Landfrau
Untere Au 2, 82275 Emmering

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 ausmacht und als Kühlenergie einen wesentlichen Umweltaspekt darstellt. Deren Abwärme wird durch Wärmetauscher für die Warmwassererzeugung genutzt. Weitere Verbraucher sind die Produktionsanlagen, eine Verpackungsmaschine und die Kistenwaschanlagen.

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, ebenso wie eine temporäre Lufttrocknung in den Verpackungsräumen.

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

Den Transport vom Schlachthof zur Metzgerei Landfrau und die Auslieferung an die KundInnen der Landfrau haben Spediteure übernommen. Deren km-Leistung und Kraftstoffverbrauch werden bilanziert.

Die Zusammenarbeit mit einem regionalen Großhändler ermöglicht es, unser Liefergebiet auszudehnen, ohne dass zusätzliche Fahrten anfallen.

Die Gesamtenergiemenge blieb 2022 mit einem leichten Minus von 0,2 % konstant. Der spezifische Energieverbrauch, pro Tonne Produkt, nahm jedoch um 11,1 % zu.

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 CO₂e, an.

Durch Leckagen wurden Kältemittel in größeren Mengen verbraucht, die zu einem Anstieg der Treibhausgasemissionen von 129,7 % führten. Die Leckagen wurden behoben und defekte Anlagen ausgetauscht. Langfristig gilt auch hier das Unternehmensziel, die Kälteanlagen sukzessive auf natürliche Kältemittel umzustellen.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus erneuerbaren Energien** können wir die CO₂-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. Gewissenhafte 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 sank 2022 um 17,4 % und spezifisch um 8,1 %.

ABFALL

Die Abfallmenge erhöhte sich 2022 um 119,5 %. Renovierungsarbeiten verursachten unregelmäßig anfallende Abfälle, wie Bauschutt. Die Restmüllmenge reduzierte sich um 12,6 %. Der Anteil an Papier und Kartonagen blieb konstant. Die Fraktion Kunststoff nahm um 7,8 % zu.

Die Inbetriebnahme einer neuen Verpackungsmaschine im zweiten Halbjahr 2023 und die damit verbundene neue Verpackung der

Wurstwaren (65 % weniger Kunststoffanteil!) wird im kommenden Jahr zu deutlicher Reduzierung des Kunststoffabfalls führen.

Der Hauptanteil des Abfalls sind Fleischreste (Konfiskate), die bei der Zerlegung anfallen. Diese werden fachgerecht entsorgt und der thermischen Verwertung zugeführt.

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

Gefährliche Abfälle fallen nicht an, da Arbeiten wie Maschinenwartung und Laboruntersuchungen extern vergeben sind.

INPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Handelswaren	Ökologische Handelswaren	t	1,4	1,8	1,9	1,9
Summe		t	1,4	1,8	1,9	1,9
Rohstoffe	Öko-Schweinefleisch	t	123,4	134,4	137,2	134,9
	Öko-Rindfleisch	t	84,1	95,7	91,7	81,5
	Öko-Geflügelfleisch	t	13,0	14,7	16,0	16,0
	sonstige Öko-Fleischqualitäten (Wild, Lamm)	t	4,3	4,2	4,3	4,3
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	5,0	5,8	6,1	5,6
	sonstige konventionelle Rohstoffe	t	4,5	4,5	4,8	3,9
Summe		t	234,3	259,3	260,1	246,2

OUTPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Öko-Produkte	Ökologische Wurstwaren	t	96,3	110,3	115,1	110,4
	Ökologisches Fleisch	t	68,5	72,7	67,6	61,9
	Ökologische Handelswaren	t	1,4	1,9	1,7	1,8
Summe		t	166,2	184,9	184,4	174,1

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2022	2021	2020	2019
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,709	0,713	0,709	0,707

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	372,9	366,9	366,2	358,9
Energie primär	Transport Diesel	MWh	61,8	68,6	68,6	68,6
Summe		MWh	434,7	435,5	434,8	427,5

KENNZAHLEN / ENERGIE			2022	2021	2020	2019
Energie	MWh / t Produkt	MWh	2,616	2,355	2,358	2,455
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	85,8	84,3	84,2	84,0

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte CO ₂ -Emissionen	t CO ₂ e	18,8	20,8	20,8	20,8
	Transport (Scope 1)					
	direkte THG-Emissionen	t CO ₂ e	269,6	104,7	1,4	9,6
	Kältemittel (Scope 1)					
Summe		t CO ₂ e	288,3	125,5	22,3	30,4
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO ₂ (berechnet)	t	0,013	0,015	0,015	0,015
	Emissionen Luft NO _x (berechnet)	t	0,060	0,068	0,068	0,068
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,005	0,005	0,005	0,005
Summe		t	0,078	0,089	0,089	0,089

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2022	2021	2020	2019
CO ₂ e-Emissionen	t CO ₂ e / t Produkt	t	1,735	0,679	0,121	0,175

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Wasser	Wasser Sanitär	m ³	2.122,0	2.569,0	2.173,0	2.123,0
Summe		m ³	2.122,0	2.569,0	2.173,0	2.123,0
Abwasser	Abwasser Sanitär	m ³	2.122,0	2.569,0	2.173,0	2.123,0
Summe		m ³	2.122,0	2.569,0	2.173,0	2.123,0

KENNZAHLEN / WASSER			2022	2021	2020	2019
Wasser	m ³ Wasser / t Produkt	m ³	12,8	13,9	11,8	12,2

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	2,5	2,9	2,5	2,6
	Papier zV	t	6,4	6,4	8,2	8,1
	Kunststoffe zV	t	1,4	1,3	1,2	1,2
	Glas zV	t	1,2	1,4	0,5	0,5
	Konfiskate zV	t	28,9	32,4	31,8	33,4
	Bauschutt zV	t	88,0	0,0	0,0	0,0
	Wertstoffgemisch zV	t	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		t	128,4	44,4	44,6	45,7
Abfall zur Beseitigung	Fettscheider zB	t	26,0	26,0	24,0	26,0
Summe		t	26,0	26,0	24,0	26,0

KENNZAHLEN / ABFALL			2022	2021	2020	2019
Abfall	t Abfall/t Produkt	t	0,928	0,380	0,372	0,412
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll)/t Abfall zV gesamt	%	98,1	93,5	94,4	94,4
Getrenntsammelquote	t Abfall getrennt gem. GewAbfV/t Abfall gesamt	%	24,5	58,9	60,8	60,2

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
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			2022	2021	2020	2019
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche / m² Gesamtfläche	%	0	0	0	0

Filialen

ENERGIE

Der Energieverbrauch ist die wesentliche Umweltauswirkung der Filialen.

Dies sind der Strom für Brez'n-Backöfen, Beleuchtung, Kleingeräte und Kühltechnik sowie die Heizenergie für die Filialen. Die Transportenergie für die Anlieferung ist bei der Logistik bilanziert. Der Stromverbrauch der Filialen variiert nach Raumgröße und Ausstattung. Er wird aus den Abrechnungsdaten des Energieversorgers übernommen. 2022 reduzierte sich dieser um 12 %. In der nachfolgenden Tabelle werden die Werte des Stromverbrauchs und die Treibhausgasemissionen der verbrauchten Kältemittel für alle Filialen dargestellt.

Der Verbrauch von Heizenergie in den Filialen muss aufwändig aus Nebenkostenabrechnungen der Vermieter ermittelt werden. Da diese für viele Filialen erst nach Ablauf des Berichtsjahres vorliegen, wird die Heizenergie nur für 12 Filialen nach den Vorgaben der aktuellen EMAS-Verordnung bilanziert.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus erneuerbaren Energien** können wir die CO₂-Emissionen vermindern.

Die Emissionen resultieren aus dem Verbrauch von Heizenergie (zwölf Filialen) und von Kältemitteln.

WASSER

Der Wasserverbrauch der Filialen muss aufwändig aus Nebenkostenabrechnungen der Vermieter ermittelt werden.

Da diese für viele Filialen erst nach Ablauf des Berichtsjahres vorliegen, wird der Wasserverbrauch nur für zwölf Filialen nach den Vorgaben der aktuellen EMAS-Verordnung bilanziert.

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.

Nachfolgend werden die Daten für 157 Filialen dargestellt. Davon wurden die Daten von zwölf Filialen nach den Vorgaben der aktuellen EMAS-Verordnung bilanziert.

Alle Filialen

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	1.663,1	1.890,5	1.979,7	1.981,3
Summe		MWh	1.663,1	1.890,5	1.979,7	1.981,3

Verbrauchswerte für Strom aus den Abrechnungsdaten des Energieversorgers.

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte THG-Emissionen					
	Kältemittel (Scope 1)	t CO ₂ e	65,2	61,5	66,4	85,6
	indirekte CO ₂ -Emissionen					
	Strom (Scope 2)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		t CO ₂ e	65,2	61,5	66,4	85,6

12 Filialen Verbrauchswerte nach den Vorgaben der EMAS-Verordnung bilanziert.

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	188,6	191,6	203,1	224,3
Energie primär	Prod. /Heizung Erdgas	MWh	0,0	0,0	28,1	43,9
Energie primär	Prod. /Heizung Erdgas klimaneutral	MWh	31,9	31,6	45,5	50,4
Summe		MWh	220,5	223,2	276,8	318,6

Die Wärmeenergie/Heizung wurde ermittelt, soweit die Nebenkostenabrechnungen der Vermieter bereits vorlagen.
Soweit es in unserem Einflussbereich liegt, heizen wir auch die Filialen mit klimaneutralem Erdgas

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte CO ₂ -Emissionen					
	Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO ₂ e	0,0	0,0	7,0	11,0
	direkte THG-Emissionen					
	Kältemittel (Scope 1)	t CO ₂ e	3,5	2,0	16,0	0,0
	indirekte CO ₂ -Emissionen					
	Strom (Scope 2)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		t CO ₂ e	3,5	2,0	23,0	11,0

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Wasser	Wasser Sanitär	m ³	0,0	0,0	99,9	219,2
Summe		m ³	0,0	0,0	99,9	219,2

Der Wasserverbrauch wurde ermittelt, soweit die Nebenkostenabrechnungen der Vermieter bereits vorlagen.

Die Verbrauchswerte der folgenden Filialen werden nach den Vorgaben der EMAS-Verordnung bilanziert:

Filiale Kreittmayrstraße 5, 80335 München
Filiale Karlsplatz 2 »Stachus«, 80335 München
Filiale Arnulfstraße 2 »Hbf UG«, 80335 München
Filiale Lazarettstraße 2, 80636 München
Filiale Fürstenrieder Straße 60, 80686 München
Filiale Riesstraße 59 »OEZ«, 80992 München

Filiale Albert-Roßhaupterstr. 92, 81369 München
Filiale Armanseggstraße 1, 81545 München
Filiale Altstadt 75, 84028 Landshut
Filiale Kirchenweg 4, 90419 Nürnberg
Filiale Schönhauser Allee 118a, 10437 Berlin
Filiale Westfälische Straße 55, 10711 Berlin

Stocker's Backstube GmbH

Industriestraße 24, 91207 Lauf a.d. Pegnitz

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.

Obwohl Ökostrom aus erneuerbaren Energien bezogen wird und die Öfen mit 100 % klimaneutralem Erdgas beheizt werden – d.h. es werden keine CO₂-Emissionen emittiert – ist Energie ein wesentlicher direkter Umweltaspekt.

Die Verbesserung der Energieeffizienz ist, wie an allen Standorten, auch in Stocker's Backstube ein kontinuierliches Umweltziel.

Zum Controlling wurde 2020 ein automatisiertes Energiemanagementsystem eingeführt und ein weiterer separater Gaszähler für Warmwasser installiert.

Ein moderner Heizkessel für die Gebäudeheizung sowie vier energieeffiziente Stikkenöfen tragen zur Energieeffizienz bei.

Einen großen Einfluss auf die Energiekennzahl übt die Sortimentsstruktur aus. Kleingebäcke erfordern einen höheren Energieaufwand je Kilogramm hergestelltes Produkt als die Herstellung von Brot. Eine prozessoptimierte Produktionsanlage für Kleingebäcke ermöglicht entsprechende Anpassungen.

Der Energieverbrauch reduzierte sich 2022 absolut um 15,4 %. Spezifisch erhöhte er sich um 7,9 %.

Während die Wärmeenergie um 24,8 % sank, erhöhte sich der Stromverbrauch um 4,2 %.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen entstehen durch den Kältemittelverbrauch. Die großen Leckagen des Vorjahres konnten behoben werden. Die Emissionen reduzierten sich 2022 um 74,7 %.

Für die Herstellung der tiefgekühlten Öko-Brez'nteiglinge wurde bereits 2013 in Kühl- und Tiefkühlanlagen mit natürlichem Kältemittel investiert. Ein neuer Eisbereiter mit natürlichem Kältemittel wurde 2020 angeschafft. 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 erneuerbaren Energien** und durch **100 % klimaneutrales Erdgas** können wir die CO₂-Emissionen vermindern.

WASSER

Wasser wird als Produktionswasser und Sanitärwasser eingesetzt.

In allen Sanitärräumen sind Sensoren für einen ressourcenschonenden Wasserverbrauch installiert. Der gesamte Wasserverbrauch erhöhte sich 2022 um 70,5 %. Spezifisch – bezogen auf eine Tonne Produktionsmenge – stieg er sogar um 117,6 %.

Während der Verbrauch des Produktionswassers um 21,1 % sank, stieg die Sanitärwassermenge um 114,9 % an. Die Mehrwegkisten für die Öko-Brez'nteiglinge werden seit Umstellung auf VaQtray in Stocker's Backstube gewaschen.

Zusätzliche Wasserverbräuche sind durch eine Undichtigkeit an einem Magnetventil und für die Festigkeitsprüfung des Druckluftbehälters entstanden.

ABFALL

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

Auch für Stocker's Backstube gilt das Umweltziel, Einwegverpackungen aus fossilen Kunststoffen zu ersetzen. Seit April 2022 werden die tiefgekühlten Öko-Brez'nteiglinge im Mehrwegsystem transportiert. Stocker's Backstube kann somit jährlich rund 48 t Verpackung (Kartonagen und Folien) einsparen.

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 so weit wie möglich als hochwertiger Rohstoff an einen ökologischen Futtermittelhersteller abgegeben. Mit der Verwertung in der ökologischen Tierhaltung entsteht ein wertvoller Kreislauf innerhalb der ökologischen Landwirtschaft.

Die gesamte Abfallmenge verringerte sich 2022 um 16,5 %.

BIODIVERSITÄT

Das Betriebsgelände von Stocker's Backstube wurde 2020 hinsichtlich der Biodiversität aufgewertet. Auf einer großen Grünfläche wurde eine Blühwiese angelegt. Zusammen mit dem bereits bestehenden Biotop wurden somit 261 m² dem Erhalt der Artenvielfalt zur Verfügung gestellt.

Das Regenwasser kann auf der versiegelten Fläche gut versickern, denn 302 m² dieser Fläche sind mit Rasengittersteinen belegt.

INPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Rohstoffe	Ökologische Mehle	t	782,0	990,2	1.162,6	1.212,4
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	442,9	473,4	597,2	593,7
Summe		t	1.224,9	1.463,6	1.759,8	1.806,1

OUTPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Öko-Produkte	Ökologische Brote	t	198,8	432,7	534,2	462,2
	Ökologische Backwaren	t	817,5	880,2	994,1	1.091,3
	Ökologische Feinbackwaren	t	191,0	227,8	261,2	252,0
Summe		t	1.207,3	1.540,7	1.789,5	1.805,5

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2022	2021	2020	2019
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,667	0,698	0,680	0,665

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	691,6	664,0	698,2	697,3
Energie primär	Prod./Heizung Erdgas klimaneutral	MWh	1.038,5	1.381,7	1.282,8	1.244,6
Summe		MWh	1.730,1	2.045,7	1.981,0	1.941,9

KENNZAHLEN / ENERGIE			2022	2021	2020	2019
Energie	MWh/t Produkt	MWh	1,433	1,328	1,107	1,076
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	100	100	100	100

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte CO ₂ -Emissionen	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
	Produktion/Heizung (Scope 1)					
	direkte THG-Emissionen	t CO ₂ e	28,9	114,3	29,2	10,3
	Kältemittel (Scope 1)					
	indirekte CO ₂ -Emissionen	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
	Strom/Fernwärme (Scope 2)					
Summe		t CO ₂ e	28,9	114,3	29,2	10,3
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO ₂ (berechnet)	t	0,013	0,017	0,015	0,015
	Emissionen Luft NO _x (berechnet)	t	0,193	0,257	0,239	0,232
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,008	0,010	0,009	0,009
Summe		t	0,213	0,284	0,264	0,256

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2022	2021	2020	2019
CO ₂ e-Emissionen	t CO ₂ e/t Produkt	t	0,024	0,074	0,016	0,006

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Wasser	Wasser Produktion	m ³	586,5	743,0	872,0	909,0
	Wasser Sanitär	m ³	3.298,5	1.535,0	1.410,0	2.637,0
Summe		m ³	3.885,0	2.278,0	2.282,0	3.546,0
Abwasser	Abwasser Sanitär	m ³	3.298,5	1.535,0	1.410,0	2.637,0
Summe		m ³	3.298,5	1.535,0	1.410,0	2.637,0

KENNZAHLEN / WASSER			2022	2021	2020	2019
Wasser	m ³ Wasser / t Produkt	m ³	3,218	1,479	1,275	1,964

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Abfall zur Verwertung	Altbrot zV	t	31,4	33,8	33,5	37,1
	Restmüll zV	t	15,4	19,2	24,8	26,8
	Papier zV	t	7,5	9,5	10,6	10,3
	Kunststoffe zV	t	1,1	1,7	1,7	1,7
	Bioabfälle zV	t	30,6	38,8	43,3	35,5
Summe		t	86,0	103,0	113,9	111,4
Abfall zur Beseitigung	Fettabscheider zB	t	0,2	0,2	0,2	0,2
Summe		t	0,2	0,2	0,2	0,2

KENNZAHLEN / ABFALL			2022	2021	2020	2019
Abfall	t Abfall/t Produkt	t	0,071	0,067	0,064	0,062
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll) / t Abfall zV gesamt	%	82,1	81,4	78,2	75,9
Getrenntsammelquote	t Abfall getrennt gem. GewAbfV / t Abfall gesamt	%	81,9	81,2	78,1	75,8

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m ²	1.371,2	1.371,2	1.371,2	1.371,2
	Eigene Flächen überbaut Lager	m ²	122,0	122,0	122,0	122,0
	Eigene Flächen überbaut Büro	m ²	351,0	351,0	351,0	351,0
	Eigene Flächen unbebaut versiegelt	m ²	1.276,1	1.276,1	1.276,1	1.276,1
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m ²	1.359,7	1.359,7	1.359,7	1.359,7
Summe		m ²	4.480,0	4.480,0	4.480,0	4.480,0

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2022	2021	2020	2019
Grünflächen-Quote	m ² Grünfläche / m ² Gesamtfläche	%	30	30	30	30

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, der außerhalb der Produktionszeiten der Mühle hergestellt wird, 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 Qualitätsziele der Meyermühle an ihre Produkte erfordern aufwändige Verfahren, die sich im Stromverbrauch widerspiegeln, z. B. wird das Getreide vor der Vermahlung mehrstufig gereinigt.

Die Weizen- und Dinkelreinigung erfolgt mit Hilfe eines hochmodernen digitalen Farbauslesers sowie die Roggenreinigung mit der Entfernung des Mutterkorns.

Chemische Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen in einer Bio-Mühle nicht eingesetzt werden. Eine regelmäßige Wärmeentwesung der Mühle und allerhöchste Reinlichkeit sind deshalb notwendig.

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

Der gesamte absolute Energieverbrauch sank 2022 um 1,4 %. Spezifisch, bezogen auf eine Tonne Produktionsmenge, erhöhte er sich um 1,6 %. Der Stromverbrauch nahm leicht um 0,5 % ab. Der Verbrauch an klimaneutralem Erdgas für die Heizung reduzierte sich aufgrund des milden Winters um 23,7 %. Der Kraftstoffverbrauch der Logistik sank um 1,1 %, bei einem Rückgang der gefahrenen Kilometer um 3,2 %.

EMISSIONEN

Staubemissionen

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

Treibhausgasemissionen

Seit 1997 verfolgt die Mühle eine CO₂-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 CO₂-neutrale Produktion verliehen.

WASSER

Der Wasserverbrauch der Mühle ist mit ca. 0,05 Liter/kg Getreide sehr niedrig. Neben dem Produktionswasser zum Netzen des Getreides wird auch Sanitärwasser benötigt.

Der Gesamtwasserverbrauch hat sich 2022 um 10,2 % verringert. Der Verbrauch des Produktionswassers fiel um 11,5 %, bei einem 3 %-igem Produktionsrückgang. Der Verbrauch des Sanitärwassers reduzierte sich um 6,7 %.

ABFALL

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

INPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Rohstoffe	Ökologisches Getreide	t	30.826	31.585	31.981	29.782
	Konventionelles Getreide	t	0	0	0	176
Summe		t	30.826	31.585	31.981	29.958

OUTPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Öko-Produkte	Ökologische Mehle	t	25.676	26.620	27.181	25.048
	Ökologische Nachprodukte	t	4.616	4.638	4.867	4.458
	Ökologische Handelswaren	t	275	242	236	253
Konventionelle Produkte	Konventionelle Mehle	t	0	0	0	442
	Konventionelle Nachprodukte	t	0	0	0	40
	Konventionelle Handelswaren	t	0	0	0	121
Summe		t	30.567	31.500	32.284	30.362

Seit 2020 ist die Meyermühle eine reine Öko-Mühle. Konventionelles Getreide wird nicht mehr vermahlen.

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2022	2021	2020	2019
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,963	0,965	0,963	0,969

TRANSPORT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Fuhrpark	LKW Euronorm 5	Anzahl	2	3	3	3
	LKW Euronorm 6	Anzahl	7	6	6	5
Summe		Anzahl	9	9	9	8
gefahrte Kilometer	LKW	km	595.962	615.584	554.777	542.044
Summe		km	595.962	615.584	554.777	542.044

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Energie sekundär	Strom Öko aus Fremdbezug	MWh	1.730,0	1.782,0	1.746,6	1.637,2
Energie primär	Strom Öko aus Eigenerzeugung	MWh	1.063,4	1.026,0	1.061,3	983,2
Summe Energie Strom		MWh	2.793,4	2.808,0	2.807,9	2.620,4
Energie primär	Prod./Heizung Erdgas klimaneutral	MWh	115,3	151,0	123,9	90,6
	Transport Diesel	MWh	2.184,8	2.209,3	2.086,3	1.993,7
Summe Gesamtenergie		MWh	5.093,5	5.168,3	5.018,1	4.704,7
Energieerzeugung	Strom Öko Eigenverbrauch	MWh	1.063,4	1.026,0	1.061,3	983,2
	Strom Öko Verkauf	MWh	303,2	307,2	352,2	440,2
Summe Energieerzeugung		MWh	1.366,6	1.333,2	1.413,5	1.423,4

KENNZAHLEN/ENERGIE			2022	2021	2020	2019
Energie	MWh/t Produkt	MWh	0,167	0,164	0,155	0,155
Ökoenergie-Quote	MWh Öko-/MWh Gesamtenergie	%	57	57	58	58

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte CO ₂ -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
	direkte CO ₂ -Emissionen Transport (Scope 1)	t CO ₂ e	663,6	671,0	633,7	605,6
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
	indirekte CO ₂ -Emissionen Strom (Scope 2)	t CO ₂ e	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		t CO ₂ e	663,6	671,0	633,7	605,6
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO ₂ (berechnet)	t	0,185	0,193	0,174	0,175
	Emissionen Luft NO _x (berechnet)	t	0,798	0,834	0,750	0,738
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,066	0,070	0,063	0,063
Summe		t	1,049	1,097	0,987	0,976

KENNZAHLEN/EMISSIONEN			2022	2021	2020	2019
CO ₂ e-Emissionen	t CO ₂ e/t Produkt	t	0,022	0,021	0,020	0,020

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Wasser	Wasser Produktion	m ³	923,0	1.043,0	1.554,0	1.368,0
	Wasser Sanitär	m ³	349,0	374,0	124,0	48,0
Summe		m ³	1.272,0	1.417,0	1.678,0	1.416,0
Abwasser	Abwasser Sanitär	m ³	349,0	374,0	124,0	48,0
Summe		m ³	349,0	374,0	124,0	48,0

KENNZAHLEN/WASSER			2022	2021	2020	2019
Wasser	m ³ Wasser/t Produkt	m ³	0,042	0,045	0,052	0,047

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	19,9	15,9	15,8	7,2
	Papier zV	t	6,2	2,7	4,5	4,3
	Bioabfälle zV	t	959,0	791,0	771,4	721,8
	Metallschrott zV	t	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		t	985,1	809,6	791,7	733,3
Abfall zur Beseitigung	Altöl/Bohremulsion zB	t	0,0	0,0	0,0	0,2
	Lösemittelgemisch zB	t	0,0	0,0	0,0	0,1
Summe		t	0,0	0,0	0,0	0,3

KENNZAHLEN/ABFALL			2022	2021	2020	2019
Abfall	t Abfall/t Produkt	t	0,032	0,026	0,025	0,024
Recyclingquote	t Abfall zV(ohne Restmüll)/t Abfall zV gesamt	%	98,0	98,0	98,0	99,0
Getrenntsammelquote	t Abfall getrennt gem. GewAbfV/t Abfall gesamt	%	98,0	98,0	98,0	99,0

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m ²	1.233,8	1.233,8	1.233,8	1.233,8
	Eigene Flächen überbaut Lager	m ²	2.192,0	2.192,0	2.192,0	2.192,0
	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			2022	2021	2020	2019
Grünflächen-Quote	m ² Grünfläche/m ² Gesamtfläche	%	9	9	9	9

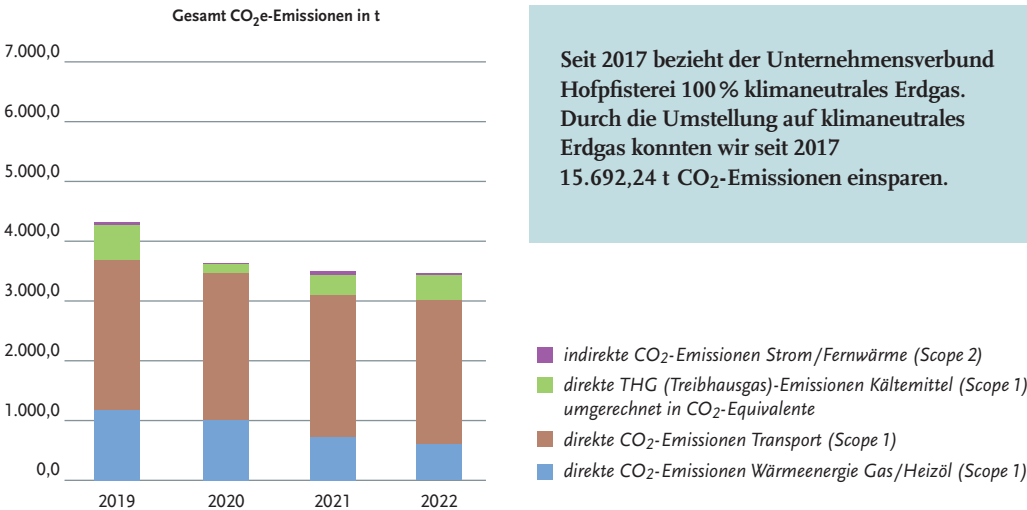
Gesamt-Emissionen Unternehmensverbund Hopfsterei und deren CO2e-Ausgleich

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2022	2021	2020	2019
Treibhausgasemissionen	direkte CO ₂ -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO ₂ e	692,9	765,8	1.060,6	1.270,7
	direkte CO ₂ -Emissionen Transport (Scope 1)	t CO ₂ e	2.350,8	2.355,7	2.447,5	2.455,4
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO ₂ e	390,2	301,1	112,9	620,3
	indirekte CO ₂ -Emissionen Strom/Fernwärme (Scope 2)	t CO ₂ e	18,6	25,3	13,8	17,2
Summe			t CO ₂ e 3.452,5	3.447,9	3.634,8	4.363,6
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO ₂ (berechnet)	t	1,8	1,9	2,2	2,3
	Emissionen Luft NO _x (berechnet)	t	6,9	7,2	7,5	7,4
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,5	0,5	0,5	0,5
Summe			t 9,2	9,6	10,2	10,2

Veränderungen in den Vorjahren entstehen durch Korrekturen der Wärmeenergie der 12 EMAS-Filialen. Sobald hier die Nebenkostenabrechnungen vorliegen werden die Verbräuche ergänzt.

KENNZAHLEN/EMISSIONEN		2022	2021	2020	2019
CO ₂ e-Emissionen	t CO ₂ e / t Produkt	t 0,101	0,097	0,101	0,124

Berechnung der Emissionen nach Gemis 4.9.4 ohne vorgelagerte ökologische Landwirtschaft.



PANGUANA

Wälder sind die Lebensgrundlage unseres Planeten. Sie regulieren das Klima, mildern Witterungs-extreme wie Hitze, Frost, Trockenheit und Stürme. Besonders in den tropischen Regenwäldern werden durch den hohen Anteil an Biomasse enorme Mengen an klimaschädlichem CO₂ gespeichert, das bei Holzeinschlag und Brandrodung freigesetzt wird und dann in die Atmosphäre gelangt.

Die Hopfsterei 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 Regen-waldes kompensiert werden, vom Forschungs-institut für biologischen Landbau FiBL, Schweiz berechnen lassen. FiBL hat die Berechnung gemäß den Vorgaben der VCS-Methodologie VM0015 für avoided deforestation durchgeführt.

Nach dieser Methode wird jeweils am Jahresende die aktuelle CO₂-Speicherung der geschützten Regenwaldfläche berechnet. Diese konnte mit Spenden von weiteren Förderern von ursprünglich 187 ha auf eine Gesamtfläche von 2.372 ha erweitert werden.

Stand: 31.12.2022

Von dieser Gesamtfläche wurden 2022 der Hopfsterei 1.177 ha zugeschrieben. Die daraus berechnete Kompensation beträgt: 8.632,05 t CO₂.

Für weitere Details: Füglistner, Beat; 2016, »Design and Calculation of a CO₂-Certification Projekt in the Nature Reservoir in PANGUANA«, ETH Zürich



Die Hopfsterei leistet mit der Förderung von PANGUANA einen Beitrag zum globalen Klimaschutz. Durch den Erhalt und Ausbau dieses Naturschutzgebietes sind unsere Rest-Emissionen von 3.452,5 t mehr als kompensiert.

Zertifikat CO₂e-neutrale Produktion

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH

Produktion und Zentrale, Kreittmayrstr. 5, München
Logistikzentrum, Hansastr. 17, München
Bäckerei Berlin, Bergiusstr. 55, Berlin
Ökologische Metzgerei Landfrau, Untere Au 2, Emmering
EMAS-Filialen:

Filiale Kreittmayrstr. 5, München
Filiale Karlsplatz 2, „Stachus“, München
Filiale Arnulfstr. 2, „Hbf. UG“, München
Filiale Lazarettstr. 2, München
Filiale Fürstenrieder Str. 60, München
Filiale Riesstr. 59, Laden 41, „OEZ“, München
Filiale Albert-Roßhaupter-Str. 92, München
Filiale Armanspergstr. 1, München
Filiale Altstadt 75, Landshut
Filiale Kirchenweg 4, Nürnberg
Filiale Schönhauser Allee 118a, Berlin
Filiale Westfälische Str. 55, Berlin

Stocker's Backstube GmbH, Industriestr. 24, Lauf a.d. Pegnitz
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG, Hammerstr. 1, Landshut

Intechnica Cert GmbH bestätigt hiermit, dass im Bilanzjahr 2022 (01.01.2022 bis 31.12.2022) trotz ökologischer Unternehmensführung 3.452,5 t CO₂e-Emissionen im Scope 1 und 2 verursacht wurden.
(CO₂e = CO₂-Emissionen und sonstige Treibhausgasemissionen in CO₂-Äquivalenten)
Berechnung nach Gemis 4.4 ohne vorgelagerte Landwirtschaft.

Diese CO₂e-Emissionen sind durch den Erhalt des Naturschutzgebietes PANGUANA,
Regenwald in Peru, kompensiert.

Nürnberg, 7. August 2023


Dr.-Ing. Reiner Beer
Umweltgutachter (DE-V-0007)

Zertifikat Nr. SVW 255-2023

Validierung der Umwelterklärung

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH

Produktion und Zentrale, Kreittmayrstr. 5, München
Logistikzentrum, Hansastr. 17, München
Bäckerei Berlin, Bergiusstr. 55, Berlin
Ökologische Metzgerei Landfrau, Untere Au 2, Emmering
EMAS-Filialen:

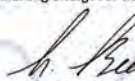
Filiale Kreittmayrstr. 5, München
Filiale Karlsplatz 2, „Stachus“, München
Filiale Arnulfstr. 2, „Hbf. UG“, München
Filiale Lazarettstr. 2, München
Filiale Fürstenrieder Str. 60, München
Filiale Riesstr. 59, Laden 41, „OEZ“, München
Filiale Albert-Roßhaupter-Str. 92, München
Filiale Armanspergstr. 1, München
Filiale Altstadt 75, Landshut
Filiale Kirchenweg 4, Nürnberg
Filiale Schönhauser Allee 118a, Berlin
Filiale Westfälische Str. 55, Berlin

Stocker's Backstube GmbH, Industriestr. 24, Lauf a.d. Pegnitz
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG, Hammerstr. 1, Landshut

Der akkreditierte Umweltgutachter hat die Organisation auf Einhaltung aller Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.11.2009 und Änderungs-VO 2017/1505 vom 28.08.2017 und 2018/2026 vom 19.12.2018 geprüft und stellt hiermit die Übereinstimmung des Umweltmanagementsystems, der internen Umweltbetriebsprüfung sowie der Umwelterklärung mit den Anforderungen der Verordnung fest.

Nürnberg, 07.08.2023

Die nächste Validierung erfolgt vor dem 31. August 2026.


Dr. Reiner Beer
Umweltgutachter
DE-V-0007

Intechnica Cert GmbH Umweltgutachterorganisation, Ostendstraße 181, 90482 Nürnberg

UMWELTPROGRAMM 2023–2025

Unternehmensverbund Hofpfisterei

Bisher nicht realisierte Umweltziele aus dem Umweltprogramm 2022 wurden übernommen und aktualisiert. Für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess wurden weitere Ziele mit aufgenommen. Die Ziele unseres aktuellen Umweltprogramms leisten einen Beitrag zu den Globalen Nachhaltigkeitszielen (SDGs).

SDG	NR.	STANDORT	ZIEL	UMSETZUNGSSTAND
	1.	HPF-K5	Installation einer Photovoltaik-Anlage	Umsetzung bis Ende 2025. In 2023 wird eine Wirtschaftlichkeitsberechnung erstellt. Die Dächer der in Frage kommenden Gebäude werden renoviert und auf Statikvorgaben geprüft.
	2.	StB	Installation einer Photovoltaik-Anlage	Umsetzung bis Ende 2025. In 2023 wird eine Wirtschaftlichkeitsberechnung erstellt.
	3.	MM	Umsetzungsmöglichkeiten für Photovoltaik-Anlagen prüfen (Fassaden- oder Dachflächen)	Erstellen eines Konzepts im Kontext der Brandschutz-Versicherungsvorgaben für Mühlen.
	4.	HPF-UV	Eine erste Klimabilanzierung (Scope1-3) für das Pfister Öko-Bauernbrot ist mit der Unterstützung der Uni Augsburg erstellt. Auf dieser Basis wird eine Klimastrategie für den gesamten Unternehmensverbund erarbeitet.	Umsetzung bis Ende 2024. Ein CO ₂ -Inventar des Pfister Öko-Bauernbrotes für die gesamte Wertschöpfungskette wurde erstellt.
	5.	HPF-UV	Die durchschnittlichen CO ₂ -Emissionen des PKW-Fuhrparks werden jährlich um 5% zum Vorjahr reduziert.	Umsetzung jährlich. Ende 2021 lag der Durchschnittswert der CO ₂ -Emissionen bei 125 g CO ₂ /km und damit noch über den Vorgaben der Bundesregierung (2021: 95 g CO ₂ /km).

SDG	NR.	STANDORT	ZIEL	UMSETZUNGSSTAND
	6.	StB	Umstellung von vier Backöfen auf Bio-Flüssiggas zur Reduktion der CO ₂ -Emissionen.	Umsetzung 2023.
	7.	StB	Erneuerung der Eiswasseranlage. Kühlung mit natürlichem Kältemittel zur Reduktion potentieller Treibhausgasemissionen.	Umsetzung 2023.
	8.	StB	Anschaffung eines überdachten Fahrradständers für 10 Stellplätze als Beitrag zum umweltfreundlichen betrieblichen Mobilitätsmanagement.	Umsetzung 2023.
	9.	HPF	Alle Verpackungen werden hinsichtlich ihrer Materialzusammensetzung und möglicher Verbesserungen betrachtet.	Umsetzung bis Ende 2025. Das Handelswarensortiment wurde überarbeitet und ist einwegplastikverpackungsfrei. Das eigene Brotsortiment wurde mit Recup und Rebowl weiter auf Mehrwegsysteme umgestellt.
	10.	Lfr	Anschaffung einer neuen Verpackungsanlage für umweltfreundlichere Produktverpackungen.	Umsetzung 2023. Mit der neuen Anlage werden die Wurstwaren mit einem trennbaren Papierverbund verpackt.
	11.	MM	Suche nach einem Ersatz für die jetzige Folienwicklung der Paletten.	Umsetzung möglichst 2023.

Abk: HPF = Hofpfisterei, HPF-K5 = Hofpfisterei, Kreittmayrstraße 5, Lfr = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, MM = Meyermühle, HPF-UV = Unternehmensverbund Hofpfisterei

SDG	NR.	STANDORT	ZIEL	UMSETZUNGSSTAND
	12.	HPF	Umstellung aller Reinigungsmittel auf noch umweltfreundlichere Alternativen.	Umsetzung 2023. Die Konformitätsanforderungen aller Reinigungsmittel wurden gemeinsam von den Abteilungen QS/Umwelt/Arbeitssicherheit erstellt. Lieferantenausschreibungen und erste Tests sind erfolgt.
	13.	StB	Einbindung weiterer Wasserzähler (Mischerei, Kistenwaschmaschine) ins automatische Energiemanagementsystem.	Umsetzung 2023. Die entsprechenden Zähler werden eingebaut.

Abk: HPF = Hopffisterei, HPF-K5 = Hopffisterei, Kreittmayrstraße 5, Lfr = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, MM = Meyermühle, HPF-UV = Unternehmensverbund Hopffisterei

Umwelterklärung Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird spätestens im <u>August 2026</u> zur Validierung vorgelegt. Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird spätestens im <u>August 2024</u> zur Validierung vorgelegt. Umweltgutachter / Umweltgutachterorganisation Als Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation wurde beauftragt: Dr.-Ing. R. Beer (Zulassungs-Nr. DE-V-0007) Intechnica Cert GmbH (Zulassungs-Nr. DE-V-0279) Ostendstr. 181 90482 Nürnberg Validierungsbestätigung Der Unterzeichnende, Dr. Reiner Beer, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE-V-0007, akkreditiert oder zugelassen für die Bereiche 10.1, 10.61, 10.71 und 47.24 (NACE-Code Rev. 2) bestätigt, begutachtet zu haben, ob der Standort bzw. die gesamte Organisation Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH Produktion und Zentrale, Kreittmayrstr. 5, München Logistikzentrum, Hansastr. 17, München Bäckerei Berlin, Bergiusstr. 55, Berlin Ökologische Metzgerei Landfrau, Untere Au 2, Emmering EMAS-Filialen: Filiale Kreittmayrstr. 5, München Filiale Karlsplatz 2, „Stachus“, München Filiale Arnulfstr. 2, „Hbf. UG“, München Filiale Lazarettstr. 2, München Filiale Fürstenrieder Str. 60, München Filiale Riesstr. 59, Laden 41, „OEZ“, München Filiale Albert-Roßhaupter-Str. 92, München Filiale Armanspergstr. 1, München Filiale Altstadt 75, Landshut Filiale Kirchenweg 4, Nürnberg Filiale Schönhauser Allee 118a, Berlin Filiale Westfälische Str. 55, Berlin
--

Stocker's Backstube GmbH, Industriestr. 24, Lauf a.d. Pegnitz

Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG, Hammerstr. 1, Landshut

wie in der konsolidierten Umwelterklärung (mit der Registrierungsnummer DE-V-155-00123 angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 und Änderungs-VO 2017/1505 vom 28.08.2017 und 2018/2026 vom 19.12.2018 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 und Änderungs-VO 2017/1505 und 2018/2026 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der konsolidierten Umwelterklärung der Organisation / des Standortes ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation / des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Nürnberg, 07.08.2023



Dr.-Ing. Reiner Beer
Umweltgutachter

Impressum

Herausgeber:

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
Telefon: 089/52 02-0
Telefax: 089/52 02-207
E-Mail: info@hofpfisterei.de

Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement:

Dagmar Wild
Telefon: 089/52 02-0
E-Mail: info@hofpfisterei.de

© Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH,
München 2023

Versand durch



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 im Internet unter
www.hofpfisterei.de/brotversand
oder per E-Mail: brotversand@hofpfisterei.de

Für eine telefonischen Bestellung erreichen Sie
unsere Bestellannahme
über: 0800/1010135
zu den folgenden Zeiten:
Montag bis Donnerstag, 8:00 Uhr bis 15.30 Uhr
Freitag 8:00 Uhr bis 15:00 Uhr



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT



EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

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

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

Stand 10 / 2023



¹ CO₂e-Neutralität erlangt durch Einsparung und Kompensation.
Näheres unter [www.hofpfisterei.de/CO₂e-neutral](http://www.hofpfisterei.de/CO2e-neutral) und in unseren Filialen.

² Dieses Zeichen ist eine eingetragene Marke der Hofpfisterei.



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT