Nachhaltigkeitsbericht 2026

UNTERNEHMENSVERBUND HOFPFISTEREI

Öko oder konventionell –
sehen Sie den Unterschied ?



Foto: WOW, Organic!

Die Hofpfisterei –
Umweltschutz aus Tradition

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

**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 herzhafte 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,

ökologisch oder konventionell – sehen Sie den Unterschied?

Auf dem Feld können geübte Augen ihn tatsächlich erkennen. Zwischen ökologisch angebautem Getreide wachsen häufiger Kornblumen, Rittersporn oder Mohn. Beikräuter werden nicht mit Herbiziden, sondern mechanisch mit Hacke und Striegel reguliert. Das Getreide steht in weiteren Reihen, und ohne chemisch-synthetische Halmverkürzer wachsen die Ähren weniger gleichmäßig, unterschiedlich hoch und wiegen sich sichtbar im Wind.
Sobald das Korn geerntet ist, verschwinden diese sichtbaren Unterschiede. Doch ökologische Landwirtschaft bedeutet weit mehr als das, was man auf dem Feld mit bloßem Auge erkennen kann. Ihr Wert zeigt sich insbesondere im Umgang mit Boden und Wasser und im Erhalt der Artenvielfalt. Was die aktuelle Forschung hierzu zeigt, stellen wir Ihnen in diesem Bericht auf Seite 35 vor.

Auch unseren Pfister Öko-Bauernbroten sieht man die Anbauweise des verwendeten Getreides nicht unmittelbar an. Was Sie dagegen schmecken können, ist die Art, wie wir sie backen: mit viel Wissen und handwerklichem Können unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und mit unserem Natursauerteig, der 24 Stunden nach alter handwerklicher Tradition reift. So entstehen unsere einzigartigen Pfister Öko-Bauernbrote mit ihrer charakteristischen Krume und röschen Kruste.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns jedoch nicht nur ökologische Landwirtschaft und die Herstellung hochwertiger Lebensmittel. Sie bedeutet auch, Verantwortung für unser unternehmerisches Handeln zu übernehmen – etwa durch unser seit 1999 extern geprüftes Umweltmanagementsystem – und transparent darüber zu berichten. Die Hofpfisterei veröffentlicht seit 2013 jährlich einen Nachhaltigkeitsbericht nach den Vorgaben einer EMAS-Umwelterklärung.

Gleichzeitig verändern sich die gesetzlichen Anforderungen an die Nachhaltigkeitskommunikation durch europäische Regelungen wie der Corporate Sustainability Reporting Directive, kurz CSRD, und der Empowering Consumers Directive, kurz EmpCo. Näheres dazu erläutern wir auf Seite 81.

Bei allen regulatorischen Veränderungen bleibt für uns eines unverändert: Die Verbindung von Tradition und handwerklichem Können mit dem Anspruch, unsere Umweltleistung kontinuierlich zu verbessern. Konkrete Ziele und Maßnahmen dazu finden Sie in unserem Umweltprogramm ab Seite 76.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre und freuen uns, Ihnen mit diesem Nachhaltigkeitsbericht Einblick in unsere Arbeit, unsere Fortschritte und die Aufgaben zu geben, die noch vor uns liegen.

Wir grüßen Sie herzlich

Ihre Margaretha und Nicole Stocker
Gesellschafterinnen der Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH



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
Panguana-Stiftung 36

ENGAGEMENT FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT **38**
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 38
Gesundheitsschutz 39
Gesellschaftliches Engagement 40
Kulturprojekte 41
Faire Partnerschaften 42
Auszeichnungen und Ehrungen 43
Regenwald-Patenschaft Panguana 44

UMWELTBILANZ 2025 ..... **45**
EMAS-Urkunde 2026 – 2029 46
Entwicklung und Kennzahlen 48
Gesamt-Emissionen 74
Validierung der Umwelterklärung 2026 75

UMWELTPROGRAMM 2026 – 2028 ..... **76**
Regulatorisches Umfeld unserer Berichterstattung 81
Validierungsbestätigung 82

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 zum Klimaschutz, zur Ressourcenschonung, zur Energie- und Materialeffizienz und zum Wirtschaften in Kreisläufen verfolgt.

Produktion und Zentrale

München, Kreittmayrstraße 5

1964 hat die Hofpfisterei 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 Hofpfisterei – 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.



Altdeutsche Steinbacköfen in der Kreittmayrstraße 5

Lärmemissionen am Produktionsstandort in der Kreittmayrstraße werden dadurch minimiert. Nachts kommissionieren 68 MitarbeiterInnen die Bauernbrote, Back-, Wurst- und Handelswaren.

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

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 Hofpfisterei in der Hansastraße 17, in einem Gewerbegebiet.

Bäckerei Berlin

Berlin, Bergiusstraße 55

Seit 2008 hat die Hofpfisterei in Berlin 10 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 Hofpfisterei. Sie wurde 1993 in den Unternehmensverbund aufgenommen, um den Kreislaufgedanken des ökologischen Landbaus zu unterstützen. Die für die Hofpfisterei ökologisch wirtschaftenden Landwirte erhalten so die Möglichkeit, ihre Rinder, Schweine und Schafe über die Hofpfisterei zu vermarkten.

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

In ihrem Betrieb im Gewerbegebiet in Emmering, Landkreis Fürstenfeldbruck, stellt die Metzgerei Landfrau mit 18 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 Hofpfisterei, damit auch die Öko-Metzgerei Landfrau, wurde als erstes Unternehmen mit der Zertifizierung Naturland Faire Partnerschaft ausgezeichnet und leistet somit einen wichtigen Beitrag zu einer ökologischen, fairen und zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.

Die Landfrau-Spezialitäten sind in 100 Hofpfisterei-Filialen erhältlich. Des Weiteren beliefert die Landfrau den Naturkostfachhandel, den Feinkosthandel sowie die gehobene Gastronomie in München und Umland. Zahlreiche Kindergärten, Kinderkrippen und Schulen werden regelmäßig mit hochwertigen Landfrau-Produkten versorgt.



Betriebsstättenleiter der Landfrau und Metzgermeister Stefan Lehnen



Die Filiale der Hofpfisterei am Viktualienmarkt in München



Stocker's Backstube in Lauf – mit viel Liebe werden hier die Öko-Brezenteiglinge für die Hofpfisterei produziert

Filialen

In unseren 137 Filialen in Bayern, Baden-Württemberg und Berlin sorgen zirka 550 gut geschulte MitarbeiterInnen mit kompetenter Beratung der Hofpfisterei-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 Hofpfisterei 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 Hofpfisterei als Zweigbetrieb für den mittelfränkischen Raum erworben und zu einem modernen handwerklich strukturierten Backbetrieb umgestaltet. Der Standort liegt in einem Gewerbegebiet.

In Ergänzung zum Backbetrieb in München hat sich Stocker's Backstube auf die Herstellung ökologischer Backwaren und tiefgekühlter Öko-Brezenteiglinge 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 47 MitarbeiterInnen in der Bäckerei, Verwaltung und Logistik beschäftigt sind.



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



Ökologischer Roggen für unsere Premium-Mehle

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

Landshut, Hammerstraße 1

Die Hofpfisterei war – als königlich bayerischer Hoflieferant – ein Verbund von Mühle und Bäckerei. Als 1988 die Hofpfisterei zur Qualitätssicherung ihres ökologischen Getreides die Mehrheitsbeteiligung an der Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG – genannt Meyermühle – übernahm, waren damit wieder Mühle und Bäckerei vereint. Der Standort liegt in einem Gewerbegebiet und grenzt an Wohn- und Wohnmischgebiete.

Die Meyermühle wurde zu einer der modernsten Getreidemühlen umgebaut und verarbeitet ausschließlich Öko-Getreide. Sie wurde 1996 als erste Mühle Europas, nach dem Umweltmanagementsystem EMAS zertifiziert.

Ökologische/Biologische 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.

Jedes Jahr weist geerntetes Getreide – abhängig von der vergangenen Vegetationsperiode – unterschiedliche Backqualitäten auf, was eine große Herausforderung für Mühlen darstellt.

Die Meyermühle hat den großen Vorteil, dass sie mit moderner Silotechnologie in der Lage ist, diese natürlichen Einflüsse auf die Backqualität des Mehls – nach Kunden-Anforderung – gezielt zu steuern.

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 Lebensmittelzusatzstoffe (wie z. B. Ascorbinsäure und Enzyme) zugesetzt.

Die seit Jahrzehnten bestehende enge Zusammenarbeit mit dem Naturland-Verband, in den letzten Jahren auch mit weiteren ökologischen Anbauverbänden, bietet uns eine höchstmögliche Herkunftssicherheit unserer Premium-Mehle.

Grundsatz der Meyermühle ist es, die regionale ökologische Landwirtschaft zu fördern. Es sollen mindestens 80 % des Getreides – wenn erntebedingt möglich – aus Bayern stammen. Unsere Getreidebeschaffung basiert auf einer jahrzehntelangen Zusammenarbeit mit dem Naturland Verband und deren Öko-Landwirten.

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

Klimawandel

Als Folge des Klimawandels verändert sich schleichend die Qualität des Getreides auf den Feldern, das heißt damit die **Backfähigkeit** des Mehls. Dies wird im konventionellen Bereich üblicherweise mit künstlichen und chemischen Mehlverbesserungsmitteln ausgeglichen.

Unsere Müller sind ganz besondere Experten, denn sie verstehen es, unbehandelte Öko-Mehle in Spitzenqualität bereitzustellen.

Mit diesen puristischen Mehlen gutes Brot wie die Hofpfisterei zu backen – ohne künstliche, chemische oder gentechnisch veränderte Zusatzstoffe – ist eine hohe Kunst.

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

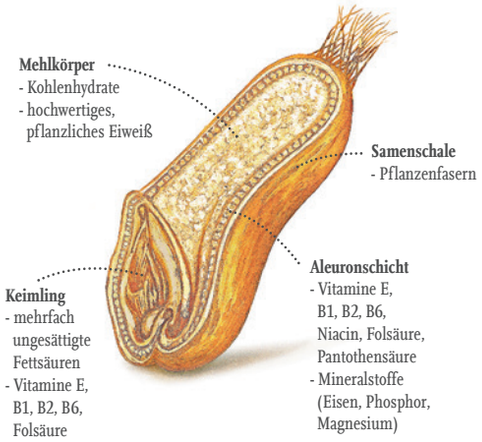
Mit sehr viel Überzeugung und
handwerklichem Können
wird in der Hofpfisterei
immer noch traditionell gebacken.

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.



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 Typenzahl.

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

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.

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 Hofpfisterei

Seit 59 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, das Rustikal und die Schranne sind Steinbackofenbrote.
Jeden Montag ist das Rustikal zusätzlich als dunkel ausgebackene Variante erhältlich.

Gut zu wissen

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

	Vegetarisch	Vegan	Koscher	Halal
Pfister Öko-Bauernbrot dunkel	•	•	•	•
Pfister Öko-Bauernbrot hell	•	•	•	•
Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn	•	•	•	•
Pfister Öko-Dinkel-Hirse	•	•	•	•
Pfister Öko-Frankenlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Ganzkorn	•	•	•	•
Pfister Öko-Haferkorn	•	•	•	•
Pfister Öko-Kümmellaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Kürbiskernlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	•	•	•	•
Pfister Öko-Rustikal	•	•	•	•
Pfister Öko-Schranne	•	•	•	•
Pfister Öko-Schrotkerndl	•	•	•	•
Pfister Öko-Sonne	•	•	•	•
Pfister Öko-Sonnenblumenkernbrot	•	•	•	•
Pfister Öko-Spezial	•	•	•	•
Pfister Öko-Schwabenlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Vierkorn	•	•	•	•
Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Vollkorn-Sonne	•	•	•	•
Pfister Öko-Walnussbrot	•		•	•
Pfister Öko-Weizenlaib	•	•	•	•
Pfister Öko-Wilde Kruste	•	•	•	•
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-Sonnenblumenkernbrot, Pfister Öko-Vollkorn-Sonne, 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 Hofpfisterei sind seit 2000 als koscher zertifiziert.

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

Koscher-Zertifikat www.hofpfisterei.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 Hofpfisterei sind seit 2014 von einem anerkannten Unternehmen – Halal Control – als halal zertifiziert.

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

Halal-Zertifikat www.hofpfisterei.de/halal





Ökologische Kleingebäcke und Feinbackwaren

Von der bayerischen Brez'n bis zum mediterranen Olivenfladen, Nussschnecken und Feinsten Elisenlebkuchen und Stollenspezialitäten zur Weihnachtszeit – auch hier bietet die Hofpfisterei: **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 (Brezenlauge)

Nach unseren Vorgaben und strengen Naturland-Richtlinien werden ökologische Backwaren und Feinbackwaren von folgenden Lieferanten für die Hofpfisterei hergestellt:
- Stocker's Backstube, Lauf
- Öko-Bäckerei-Konditorei Mauerer, München
- Konditorei Willer, Parsdorf
- Mauracher Hof, Sarleinsbach, Österreich
- Ratschiller GmbH, Holzkirchen-Föching

Diese Bäckereien werden jedes Jahr von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft. Beim jährlichen Audit werden die Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen gemäß der Europäischen Verordnung (EU)2018/848 geprüft.

Bevor ein neuer Artikel den KundInnen angeboten werden kann, erfolgt die Kontrolle und Freigabe der Rezeptur durch die Hofpfisterei 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 Produkten, die nicht erhitzt werden, in geringer Menge zugelassen.

Unternehmensprofil

HOFPFISTEREI
Erste urkundliche Erwähnung 1331

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

Geschäftsleitung

Thierry Hittinger, Geschäftsführer
Stephanie Karl, Geschäftsführerin
Michael Schultze, Geschäftsführer
Matthias Geißer, Prokurist

Anzahl der MitarbeiterInnen

873

Absatzgebiet

137 Filialen (Bayern, Baden-Württemberg , Berlin)
Die Pfister Öko-Bauernbrote sind auch in zirka 500 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@hofpfisterei.de
www.hofpfisterei.de

UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

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

An jedem Standort werden im Drei-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 weiterverfolgt.

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.

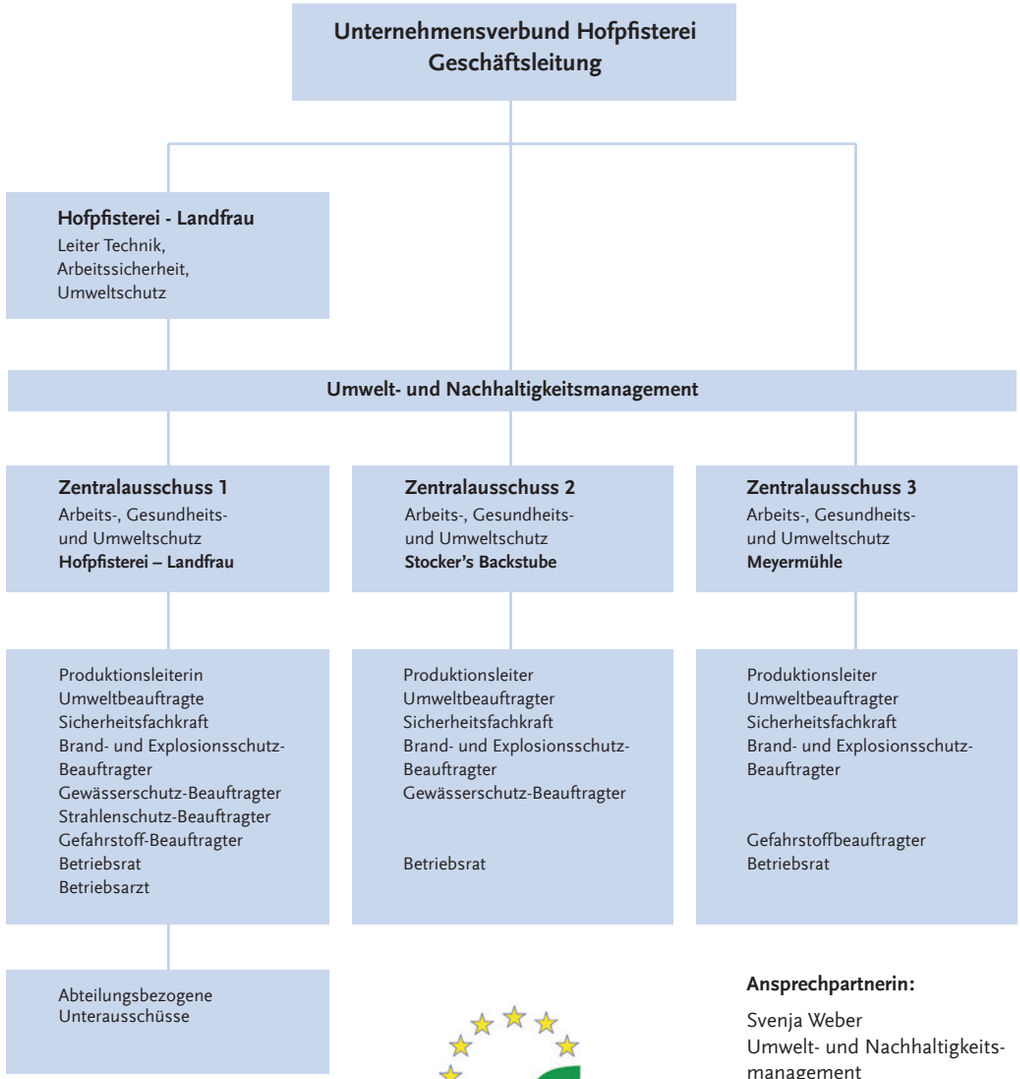
Für alle Standorte des Unternehmensverbundes Hofpfisterei wird eine EMAS-Gesamtregistrierung durchgeführt.

Der betriebliche Umweltschutz der Hofpfisterei orientiert sich an den einschlägigen umweltrechtlichen Vorgaben, allen voran dem Bundes-Immissionsschutzgesetz (BImSchG), dem Wasserhaushaltsgesetz (WHG), der Gefahrstoffverordnung (GefStoffV) und dem Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG). Genehmigungspflichtige Anlagen im Sinne des BImSchG betreibt die Hofpfisterei nicht. Die Einhaltung dieser und weiterer relevanter Rechtsvorschriften wird über ein zentral geführtes Umweltrechtskataster sichergestellt.

Thierry Hittinger
Geschäftsführer
Unternehmensverbund Hofpfisterei

Matthias Geißer
Prokurist
Stocker's Backstube

Gerhard Mittermeier
Vorstand
Meyermühle



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

Ansprechpartnerin:

Svenja Weber
Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement

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

Unsere 10 Umweltleitlinien

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

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

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

4 Die Hofpfisterei bekennt sich zur sozialen Verantwortung gegenüber dem Staat und der Gesellschaft.
An allen Standorten legen wir einen hohen Wert auf ein gutes Zusammenleben mit unseren Nachbarn. Langfristige und faire Partnerschaften mit unseren LieferantInnen und HandelspartnerInnenn 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 Hofpfisterei strebt danach, vorbildlich in der Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften zu sein.
Darüber hinaus verpflichtet sich die Geschäftsleitung, den betrieblichen Umweltschutz durch die freiwillige Teilnahme an dem Umweltmanagementsystem EMAS – über die bestehenden Gesetze und Vorschriften hinaus – in einem kontinuierlichen Ziel- und Prüfprozess zu verbessern. Dabei unterstützen wir mit unseren Maßnahmen die weltweit gültigen UN-Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030.

6 Die Hofpfisterei setzt auf erneuerbare Ressourcen und betreibt aktiven Umweltschutz.
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 Umweltschutz.

7 Die Hofpfisterei 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 Hofpfisterei.

8 Die Hofpfisterei 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 Hofpfisterei ist offen für externe Kommunikation und den Einbezug externer Fachkompetenz.
Wir suchen aktiv den Austausch mit der Öffentlichkeit. Komplexe Themen erarbeiten wir in Kooperation mit entsprechenden Fachbehörden, 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 Hofpfisterei fördert die Umweltbildung und Gesundheitserziehung der Kinder.
Gesunde Ernährung und Umweltbewusstsein wollen wir bereits den Kindern näherbringen. So fördern wir die Umweltbildung von Kindern, indem wir ihnen die Gelegenheit geben, ökologische Zusammenhänge kennen und schätzen zu lernen.

Säulen des Umweltschutzes

ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

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

KONTINUIERLICHER VERBESSERUNGSPROZESS DES BETRIEBLICHEN UMWELTSCHUTZES

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

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 ÖkolandwirtInnen haben wir weitere wichtige Kooperationen und Mitgliedschaften, die uns in unserer Umweltarbeit 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 Hofpfisterei 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 Hofpfisterei ist seit 2003 Mitglied im **Umwelt + Klimapakt Bayern** und erhielt 2023 für ihr langfristiges Engagement die Auszeichnung in Gold.

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

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

IHK München und Oberbayern

Naturland

AöL Die Öko-Lebensmittelhersteller

Umwelt + Klimapakt Bayern

LBV

aktionsbündnis ARTGERECHTES MÜNCHEN

Stakeholder

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

STAKEHOLDER	DIALOGFORMAT
Nachfolgende Generationen	• Studien zu Zukunftstrends • Kinder- und Jugendbildung im Naturschutz (LBV) • jährliche BIO-Brotbox München
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	• Führungs- und Abteilungsbesprechungen • Schulungen • zwei 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 • Porträt der Öko-LandwirtInnen • Hoffeste und -besichtigungen • gemeinsame Messeauftritte • Zertifizierung Naturland Faire Partnerschaft • Preisverhandlungen
LieferantInnen und DienstleisterInnen	• Kommunikation der Einkaufsrichtlinien
Lieferanten Backwaren	• Lieferantenaudits durch Qualitätsabteilung und Öko-Kontrollstelle • 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



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

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

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

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

Die soziale Verantwortung für unsere MitarbeiterInnen und 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 Umweltbilanz dar.

Eine doppelte Wesentlichkeitsanalyse in Anlehnung an die CSRD wird aktuell durchgeführt und dient als Basis für unsere weiterentwickelte Nachhaltigkeitsstrategie.

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.

Einkauf und Beschaffung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- **regionaler Einkauf**
- **gemeinsame Lieferantenentwicklung**
- **Umwelt- und Sozialstandards**



Durch unsere festgelegten 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 UMWELTRELEVANTE PROZESSE AN DEN STANDORTEN

Herstellung, Vertrieb und Verwaltung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- **Ressourcenschonung**
  - Materialeffizienz
  - wasserschonende Prozesse
  - Energieeffizienz
  - Abfallvermeidung
  - Flächenverbrauch
  - Verpackungsbewertung hinsichtlich ökologischer Gesichtspunkte
- **Produktverantwortung**
  - ökologische Lebensmittel
  - Produktsicherheit
  - Vermeidung von Lebensmittelabfall
  - geschlossene Kreisläufe
- **Minderung der Emissionen**
  - Minderung der Treibhausgasemissionen
  - Minderung der Stickoxide und Staube
  - Minderung der Lärmemissionen



Wir beziehen, wo immer möglich, regenerative Energien, um CO_2e-Emissionen zu minimieren. Hierbei schließen wir den Bezug von regenerativen Energien aus, deren Herstellung mit Ackerflächen für die Lebensmittelproduktion konkurriert.



An allen Standorten gestalten wir die Produktions-, Distributions- und Verwaltungsprozesse nach spezifischen Gesichtspunkten, die auch ökologische Aspekte berücksichtigen.

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 Hofpfisterei vorbeugende Maßnahmen zum Gesundheitsschutz etabliert.



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



Mit sicheren und attraktiven Arbeitsplätzen in einer wertschätzenden Unternehmenskultur will die Hofpfisterei 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.



Unsere 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 Hofpfisterei 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 Hofpfisterei, Ungleichheiten zu minimieren.

https://www.umweltpakt.bayern.de/files/praxisbeispiele/praxisbeispiel_hofpfisterei_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 Hofpfisterei gegen die Nutzung Grüner Gentechnik aus.

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

Die Unterzeichner verlangten, dass Bayern und Deutschland gentechnikfrei bleiben soll.



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



Einen Schutz vor Agro-Gentechnik bietet derzeit der Ökolandbau.

Die Hofpfisterei und die dazugehörige Meyermühle sind bestrebt, mindestens 80 Prozent Öko-Getreide aus Bayern zu verarbeiten. Somit leistet die Hofpfisterei ihren Anteil dazu, dass Flächen in Bayern frei von Agro-Gentechnik bleiben.

4 qm landwirtschaftliche Nutzfläche wird für die Herstellung eines 2-kg-Laibs Pfister Öko-Bauernbrot benötigt. Diese 4 qm bleiben frei von Gentechnik und 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.

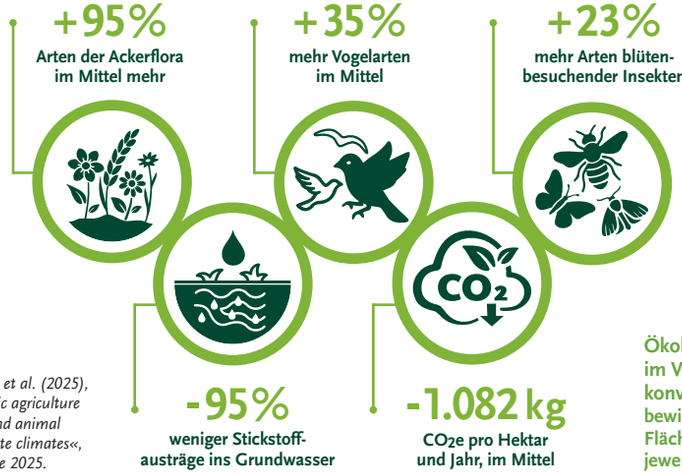
Neue Forschungsergebnisse: Mehr Umwelt- und Klimaschutz durch ökologischen Landbau

Ökologisch bewirtschaftete Flächen sind messbar artenreicher, belasten das Grundwasser weniger stark und tragen aktiv zum Klimaschutz bei – das zeigt eine Auswertung von rund 1.700 wissenschaftlichen Vergleichsstudien zu Wasser-, Boden- und Klimaschutz sowie Artenvielfalt:
In 60 Prozent der Fälle schnitt der ökologische Landbau besser ab als die konventionelle Bewirtschaftung, in 26 Prozent zeigte sich kein Unterschied, und nur in 14 Prozent schnitt konventionell besser ab.



Ökolandbau verbessert Böden nachhaltig!

Umwelt- und Klimaschutz mit ökologischem Landbau



Quelle: Sanders, J. et al. (2025), »Benefits of organic agriculture for environment and animal welfare in temperate climates«, Organic Agriculture 2025.

Diese Zahlen stammen aus einer der bislang umfangreichsten Untersuchungen zu diesem Thema: einer 2025 veröffentlichten internationalen Metastudie unter Leitung des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL), die über 500 wissenschaftliche Studien auswertete.

Beteiligt war auch Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen von der TU München-Weihenstephan, der die Hofpfisterei bereits im Jahr 2007 bei dem gemeinsamen Forschungsprojekt REPRO wissenschaftlich begleitet hat.



Die Pioniere Maria u. Hans Wilhelm Koepcke

PANGUANA

Panguana wurde von Maria und Hans-Wilhelm Koepke, den Eltern von Dr. Juliane Diller, im Jahr 1968 gegründet. Mit dem Ziel den Regenwald zu erforschen, gehörten die beiden Biologen zu den Pionieren in diesem neuen Forschungsbereich. Auf sie geht auch der Name »Panguana« zurück, die Bezeichnung der Indigenen für den dort ansässigen Wellen-Tinamu, einen weit verbreiteten Waldvogel Südamerikas.

Panguana hat sich zu einem international anerkannten Forschungszentrum und Naturschutzmodell entwickelt.

Die Hofpfisterei unterstützt den Erhalt und Ausbau des Regenwald-Schutzgebiets Panguana in Peru seit 2008. So konnte das dazugehörige Gelände von ursprünglich 186 ha/2 km² auf 2.620 ha/26 km² (Stand: 31.12.2025) erweitert und eine zeitgemäße Forschungsinfrastruktur aufgebaut werden.

Nach einer Modellrechnung der FiBL, die Forschungsinstitute für biologischen Landbau, speichert das Gesamtgebiet von 2.620 ha 1.159.656,28 t CO_2. Die Modellrechnung ist angelehnt an die VCS Methodologie VM0015.

Weil auf dieser Fläche der Regenwald nicht abgeholzt wird, werden 18.653,19 t CO_2 pro Jahr weniger freigesetzt (Stand 2025).
Es handelt sich um Schätzwerte auf Basis der historischen Entwaldungsrate der Region.



Panguana – Naturschutzgebiet und biologische Forschungsstation

Panguana Stiftung

Einsatz für Natur und Biodiversität im peruanischen Amazonas-Regenwald

Internationale Wissenschaftler erforschen und dokumentieren in Panguana die Biodiversität des Amazonischen Regenwalds – ganz besonders im Hinblick auf die Einflüsse des Klimawandels.

Mit Ihrer Spende helfen Sie, Panguana zu erhalten und damit die wissenschaftliche Forschung sowie die wertvollen Projekte.

www.panguana.de

Spendenkonto:
PANGUANA-STIFTUNG
IBAN: DE79 7015 0000 1005 4606 86
BIC: SSKMDEMMXXX
Bank: Stadtsparkasse München

Brauchen Sie eine Spendenbescheinigung? Wenn ja, bitte Ihre Adresse angeben.

Herzlichen Dank
für Ihr wertvolles Engagement!

ENGAGEMENT FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

1982 fiel die Entscheidung, die Hofpfisterei 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 Hofpfisterei 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.

Gesetzliche Schulungen erfolgten 2025 regelmäßig. Weitere Fortbildungen wurden durch die Teilnahme an fachspezifischen Seminaren und dem Besuch von Branchenmessen sichergestellt.

2025 wurden acht Industriekaufleute und zwei FachverkäuferInnen im Bäckereigewerbe ausgebildet. Der Ausbildungsplatz für das Bäckerhandwerk konnte 2025 mit zwei neuen Auszubildenden besetzt werden, parallel dazu läuft die Ausbildung unseres 2024 gestarteten Bäcker-Azubis weiter.



Unsere Auszubildenden Industriekaufmänner, Fachinformatiker und Elektrotechniker

In Stocker's Backstube in Lauf startet im September 2026 eine Auszubildende Bäckerin und es wurden zwei Kauffrauen für Büromanagement ausgebildet.

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

In speziellen Jobrallyes stellt sich die Hofpfisterei mit ihren Ausbildungsberufen den Münchner Realschulen vor.

Die interne Kommunikation hat einen hohen Stellenwert im Unternehmen.

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

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



Unser Verkostungsstand am Münchner Firmenlauf 2025

Gesundheitsschutz

Die Hofpfisterei 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.

Der Münchner Firmenlauf fand erneut 2025 mit einem eigenen Pfister-Laufteam sowie einem Verkostungsstand für die Laufenden beim B2RUN-München im Olympiapark statt.

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 Kultusministerin Anna Stolz, MdL und Oberbürgermeister Dominik Krause 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 2025

Das Projekt ist angewachsen von anfangs 12.500 auf inzwischen ca. 22.119 Abc-Schützen in 307 Grundschulen. (Aus dem Jahr 2025)

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 Öko-Tee.

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 **Restbrotladen 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 Bahnhofsmission erhalten Brotspenden.

Mit leckeren **Pfisterbrot-Rezepten** inspirieren wir unsere KundInnen zu kreativen Verwendungsmöglichkeiten. Die Rezepte zeigen schnelle Zubereitungsideen – 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 seinen ökologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetrieben.
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 unseres ökologischen Getreides 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 unabhängige Zertifizierungsstelle Ecocert Deutschland GmbH prüft jährlich die Erfüllung dieser Kriterien für die weitere Vergabe des Naturland-Zertifikats und des EU-Bio-Siegels.

Naturland

DE-ÖKO-005

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

AUSZEICHNUNGEN UND EHRUNGEN

Das Engagement der Hofpfisterei 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

2021 **Staatsmedaille in Silber des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**
an Nicole Stocker

2020 **Bayerische Staatsmedaille für Umwelt und Verbraucherschutz**
an Margaretha Stocker

2017 **LBV-Verdienstmedaille**
an Margaretha Stocker

2016 **Der bayerische Müllerbund ehrt die Meyermühle als besten Ausbildungsbetrieb 2016**

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

2015 **INTERNORGA-Zukunftspreis**
in der Kategorie »Trendsetter Unternehmen – Artisan«

2014 **Bayerischer Mittelstandspreis**
in der Kategorie »Handwerk«

2013 **Der bayerische Müllerbund ehrt die Meyermühle als besten Ausbildungsbetrieb 2013**

2012 **Umweltpreis der Stadt Lauf an der Pegnitz für Stocker's Backstube**

2011 **Deutscher Nachhaltigkeitspreis**

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

2008 **Bayerischer Verdienstorden**
an Siegfried Stocker

1996 **Europäischer Umweltpreis**

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

1994 **Öko-Manager des Jahres**
an Siegfried Stocker

1993 **Bayerischer Löwe**

1993 **Umweltpreis der Stadt München**

1993 **Bayerische Umweltmedaille**



REGEN
WALD
PATEN
SCHAFT



Die Hofpfisterei Ludwig Stocker GmbH München

hat die Patenschaft übernommen für

1.284 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 Anden-nahen Tieflandregenwald des oberen Amazonasbeckens. Das 2.620 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.

Panguana Stiftung

www.panguana.de



UMWELTBILANZ 2025

Entwicklung und Kennzahlen

LUDWIG STOCKER HOFPFISTEREI GMBH

EMAS Urkunde 2026–2029 46

Produktion und Zentrale 48

Logistikzentrum 53

Bäckerei, Berlin 57

Ökologische Metzgerei Landfrau 59

Filialen / EMAS-Filialen 63

Stocker's Backstube GmbH 66

Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG 70

Gesamt-Emissionen 74

Validierung der Umwelterklärung 2026 75

UMWELTPROGRAMM 2026–2028 76

Regulatorisches Umfeld unserer Berichterstattung 81

Validierungsbestätigung 82

Impressum 84

UMWELTBILANZ 2025 IST AKTUELL!

Sie basiert auf den Zahlen des Jahresabschlusses zum 31.12.2025 und wurde anschließend – im Folgejahr 2026 – aufgestellt.

URKUNDE

EMAS
GEPRÜFTES UMWELTMANAGEMENT

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH

- Produktion und Zentrale,
  Kreittmayrstr. 5, 80335 München
- Logistikzentrum, Hansastr. 17, 80686 München
- Bäckerei Berlin, Bergiusstr. 55, 12057 Berlin
- Ökologische Metzgerei Landfrau, Untere Au 2,
  82275 Emmering

- **Filialen:**
  Filiale Kreittmayrstr. 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, 80868 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 2029

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

IHK München und Oberbayern

München, den 14. Oktober 2026

Dr. Manfred Gößl
Hauptgeschäftsführer

INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER FÜR MÜNCHEN UND OBERBAYERN

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



40 Jahre Öko
Unser ökologischer Weg ...
vom Acker bis zur Ladentheke

Produktion und Zentrale

Kreittmayrstraße 5, 80335 München

ENERGIE

Bäckereien sind energieintensiv. Insbesondere die Altdeutschen Steinbacköfen der Hofpfisterei 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 »klimaneutral gestelltem« Erdgas beheizt. Die Erdgasverträge ab 2023 wurden für normales Erdgas abgeschlossen. Für weitere Ofensysteme wird wahlweise Erdgas oder Heizöl eingesetzt, wobei ersteres bevorzugt wird. Der Gasanteil betrug 2025 rund 84 %.

Mit täglich 18 Sorten Pfister Öko-Bauernbrot und laut Brotkalender an manchen Wochentagen einer zusätzlichen Spezialbrotsorte decken wir eine große Geschmacksvielfalt mit unserem Pfister Bauernbrotsortiment ab. Die eingeführte Limited Edition, zur Ergänzung des Brotsortiments wird von den PfisterkundInnen gerne angenommen.

Das Blockheizkraftwerk liefert für die Warmwasserversorgung neben der Wärmeenergie eine rechnerische Stromproduktion von 404 MWh p.a.

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

Der absolute Energieverbrauch ist im Berichtsjahr nicht mit dem Vorjahr zu vergleichen, da es im Jahr 2024 sowie Anfang des Jahres 2025 zu Lücken in der Datenerfassung beim Gasverbrauch kam. Die Zunahme des Gas- sowie Gesamtenergieverbrauchs in der Tabelle ist also nicht auf einen tatsächlichen Mehrverbrauch zurückzuführen, sondern auf die Datenlücke in der Erfassung. Aus diesem Grund weisen wir zwar die gemessenen Werte in der Tabelle aus, sehen jedoch davon ab den Gasverbrauch aus 2025 mit dem Vorjahr zu vergleichen.

Der Stromverbrauch verringerte sich um 10 %. Der Verbrauch des Heizöls erhöhte sich um 23,9 %, wobei hier mit den eingekauften Mengen gerechnet wird und nicht mit dem tatsächlichen Verbrauch.

EMISSIONEN

Staubemissionen

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

Treibhausgasemissionen

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

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % erneuerbaren Energien und der sukzessiven Umstellung auf natürliche Kältemittel** erreichen wir eine Minderung der CO_2e-Emissionen.

Durch den Neuvertrag, mit Umstellung auf normales Erdgas seit 2023 wird dieses wieder vollständig mit seinen Treibhausgasen bilanziert.

Auch hier kommt die Erfassungslücke des Gasverbrauchs aus 2024 sowie Anfang 2025 zum Tragen. Die vermehrten Emissionen sind kein tatsächlicher Mehrausstoß, sondern auf die Datenlücke bei der Gaserfassung, wie unter dem Punkt Energie beschrieben, zurückzuführen.

Lärmemissionen

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

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

Der bei der Herstellung unserer Bauernbrote entstehende Geruch hat bislang nicht zu Beschwerden von AnwohnerInnen geführt.

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.

Die Grauwassernutzung wurde geprüft, stellt sich derzeit aber nicht als wirtschaftlich dar.

Das Regenwasser versickert an allen Standorten.

Die Erhebung des Wasserverbrauchs erfolgt seit dem diesjährigen Bericht auf Basis der Schmutzwassergebührenberechnung und wurde entsprechend für die Vorjahre angepasst und zurückgerechnet. Der Wasserverbrauch sank 2025 absolut um 13,4 % und spezifisch, bezogen auf eine Tonne Brot, um 9,8 %.

Der Verbrauch des Produktionswassers sank um 2,8 %, die Sanitärwassermenge sank um 36,8 %.

ABFALL

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

Um Abfall zu vermeiden, kaufen wir möglichst verpackungsarm ein. Dennoch entstehender Abfall wird sortenrein getrennt. Die Recyclingquote lag 2025 bei 49,6 %.

Die Abfallmenge nahm um 4,5 % ab. Regelmäßig anfallende Abfälle reduzierten sich beim Papierabfall um 25,1 %, bei den Kunststoffabfällen um 12,6 %. Die Fraktionen Restmüll und Bioabfall erhöhten sich um 2,0 % bzw. 53,9 %.

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

Die in den Werkstätten und im Labor entstehenden gefährlichen Abfälle werden einer behördlich genehmigten Sammelentsorgung zugeführt.

INPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Rohstoffe	Ökologische Mehle	t	5.802,9	5.296,2	5.516,1	6.181,6
	Ökologische Schrote	t	584,1	501,1	528,2	596,6
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	374,0	243,6	256,7	298,1
	sonstige konventionelle Rohstoffe	t	139,7	116,4	121,4	142,6
Summe		**t**	**6.900,8**	**6.157,3**	**6.422,4**	**7.218,9**

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

OUTPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Öko-Produkte	Ökologische Brote	t	7.460,1	7.785,3	8.228,6	9.052,3
Konventionelle Produkte	Konventionelle Brote	t	50,3	41,3	42,7	76,8
Summe		**t**	**7.510,4**	**7.826,6**	**8.271,3**	**9.129,0**

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

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2025	2024	2023	2022
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoffe	t	0,562	0,611	0,619	0,605

Das Produktionswasser ist beim Rohstoffeinsatz mit enthalten.

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	1.420,9	1.579,6	1.675,7	1.898,5
Energie primär Prod. / Heizung	Gas	MWh	7.646,8	5.665,1	8.993,3	0,0
	Heizöl	MWh	1.508,7	1.217,3	1.418,8	2.176,7
	Erdgas »klimaneutral gestellt«	MWh	0,0	0,0	0,0	8.115,6
Summe		**MWh**	**10.576,4**	**8.462,0**	**12.087,7**	**12.190,8**

KENNZAHLEN / ENERGIE			2025	2024	2023	2022
Energie	MWh / t Produkt	MWh	1,408	1,081	1,461	1,340
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	13	19	14	82

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Treibhausgasemissionen	indirekte CO_2-Emissionen Strom/Fernwärme (Scope 2)	t CO_2e	0,0	0,0	0,0	0,0
	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	2.318,8	1.744,8	2.631,2	587,5
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	0,0	34,4	17,6	0,0
	vorab kompensierte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	0,0	0,0	0,0	2.038,8
Summe		**t CO_2e**	**2.318,8**	**1.779,2**	**2.648,8**	**2.626,3**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,457	0,363	0,452	0,625
	Emissionen Luft NOx (berechnet)	t	1,699	1,277	1,934	1,916
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,087	0,066	0,094	0,104
Summe		**t**	**2,24**	**1,71**	**2,48**	**2,64**

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2025	2024	2023	2022
CO_2e-Emissionen	t CO_2e/t Produkt	t	0,309	0,227	0,320	0,288

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Wasser	Wasser Sanitär	m³	1.916,5	3.032,0	3.005,0	2.294,0
	Wasser Produktion	m³	6.465,5	6.650,6	6.945,0	7.867,0
Summe		**m³**	**8.382,0**	**9.682,6**	**9.950,0**	**10.161,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	1.916,5	3.032,0	3.005,0	2.294,0
Summe		**m³**	**1.916,5**	**3.032,0**	**3.005,0**	**2.294,0**

KENNZAHLEN / WASSER			2025	2024	2023	2022
Wasser	m³ Wasser/t Produkt	m³	1,116	1,237	1,203	1,113

ABFALL						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Ungefährliche Abfälle	Papier zV	t	9,6	12,8	13,1	16,2
	Kunststoffe zV	t	2,0	2,3	2,2	2,0
	Restmüll zV	t	17,2	16,8	18,5	16,6
	Bioabfälle zV	t	116,9	75,9	82,0	110,3
	Sonstige ungefährliche Abfälle	t	9,4	36,0	36,0	86,6
Summe		**t**	**155,1**	**143,8**	**151,8**	**231,7**
Gefährliche Abfälle		t	142,0	167,0	170,6	160,5
Summe		**t**	**142,0**	**167,0**	**170,6**	**160,5**

KENNZAHLEN / ABFALL			2025	2024	2023	2022
Abfallintensität	t Abfall/t Produkt	t	0,040	0,040	0,039	0,043
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll)/t Abfall gesamt	%	49,6	43,3	43,6	56,8
Getrenntsammlungsquote	t Siedlungsabfall getrennt gesammelt/ t Siedlungsabfall gesamt (gem. GewAbfV)	%	88,3	84,6	84,2	88,7

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m²	1.672,0	1.672,0	1.672,0	1.672,0
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m²	136,0	136,0	136,0	136,0
	Eigene Flächen überbaut Gebäude mit Dachbegrünung	m²	107,0	107,0	107,0	107,0
Summe		**m²**	**1.915,0**	**1.915,0**	**1.915,0**	**1.915,0**

KENNZAHLEN/BIODIVERSITÄT			2025	2024	2023	2022
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche/m² Gesamtfläche	%	12,7	12,7	12,7	12,7

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 CO_2-Emissionen so weit wie möglich zu mindern.

Ende 2018 hat die Hofpfisterei mit der Umstellung von Diesel- auf Erdgasfahrzeuge begonnen aus dem Wunsch heraus, den Transport der Backwaren ökologischer zu gestalten. Zehn von 18 Fahrzeugen fahren mit Biogas der Stadtwerke München, welches aus Bioabfällen hergestellt wurde.
Diese Strategie wird nicht weiterverfolgt:
Das Angebot an Erdgasfahrzeugen im entsprechenden Ladegewichtssegment ist am Markt inzwischen stark eingeschränkt. Die Hofpfisterei prüft im Rahmen ihres Umweltprogramms, welche Optionen sich für die weitere Entwicklung des Fuhrparks ergeben, unter anderem auch die Verfügbarkeit geeigneter Elektrofahrzeuge.

Die gefahrenen Kilometer des Fuhrparks blieben 2025 mit einer minimalen Reduktion von 0,5 % nahezu konstant bei gleichzeitig nahezu konstantem Kraftstoffverbrauch (- 0,9 %).

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 blieb 2025 mit + 0,9 % nahezu konstant. Der Stromverbrauch erhöhte sich um 6,1 %. Die Daten zum Fernwärmeverbrauch zur Beheizung der Logistikhalle lagen zum Zeitpunkt der Berichterstattung noch nicht vor, daher wurde mit Durchschnittswerten der letzten drei Jahre gerechnet. Der Heizölverbrauch für die Kistenwaschmaschine nahm um 55,5 % zu, allerdings handelt es sich hier nicht um den tatsächlichen Verbrauch, sondern um die in 2025 eingekaufte Menge an Heizöl.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen resultieren aus dem Verbrauch von Heizöl, Diesel, Fernwärme und Kältemittel.

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

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus erneuerbaren Energien** können wir die CO_2-Emissionen weiter vermindern.

WASSER

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

Der gesamte Wasserverbrauch am Logistikstandort erhöhte sich 2025 leicht um 1,7 %.
Der Verbrauch des Sanitärwassers erhöhte sich um 14,4 %, der Wasserverbrauch der Kistenwaschmaschine sank um 0,7 %.

ABFALL

Die Pfister Öko-Bauernbrote 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 gefrosteten Öko-Brezenteiglinge 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 98 %.

Die gesamte Abfallmenge nahm um 28,3 % zu. Die Fraktion Altbrot erhöhte sich um 27 %, während die Speisereste um 65,5 %, und die Bioabfälle um 65,2 % anstiegen.
Mit Hilfe des automatisierten Bestellwesens werden die Rückläufe stetig optimiert.

Die Menge des Papiers und der Kartonagen sank um 13,9 %. Die Kunststoffabfälle sanken um 19,8 %.

TRANSPORT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Fuhrpark	LKW Euronorm 6 (Diesel)	Anzahl	4	4	4	6
	LKW Euronorm 6 (Erdgas)	Anzahl	10	10	10	8
	Sprinter Euronorm 6 (Diesel)	Anzahl	3	3	3	3
	Sprinter Euronorm 5 (Diesel)	Anzahl	1	1	1	1
Summe		**Anzahl**	**18**	**18**	**18**	**18**
Gefahrene Kilometer	LKW	km	2.487.137	2.509.300	2.835.993	3.087.664
Summe		**km**	**2.487.137**	**2.509.300**	**2.835.993**	**3.087.664**

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Energie sekundär	Fernwärme	MWh	87,4	100,1	73,5	88,8
	Strom Öko	MWh	325,1	306,6	315,7	369,1
Energie primär Prod./Heizung	Heizöl	MWh	231,8	149,1	133,1	390,7
Energie primär Transport	Transport Diesel	MWh	4.605,9	4.625,8	5.148,9	5.456,3
	Transport Gas	MWh	264,4	283,0	270,6	227,9
Summe		**MWh**	**5.514,7**	**5.464,5**	**5.941,7**	**6.532,9**

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Treibhausgasemissionen	indirekte CO_2-Emissionen Strom/Fernwärme (Scope 2)	t CO_2e	18,3	20,9	15,4	18,6
	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	62,6	40,2	35,9	105,5
	direkte CO_2-Emissionen Transport (Scope 1)	t CO_2e	1.411,5	1.418,4	1.578,5	1.668,5
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	54,2	35,0	24,0	0,0
Summe		**t CO_2e**	**1.546,5**	**1.514,6**	**1.653,9**	**1.792,5**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,791	0,764	0,840	0,961
	Emissionen Luft NOx (berechnet)	t	3,215	3,169	3,553	3,896
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,248	0,246	0,276	0,305
Summe		**t**	**4,253**	**4,180**	**4,669**	**5,162**

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Wasser	Wasser Sanitär	m³	842,0	736,0	859,0	931,0
	Wasser Kistenwaschanlage	m³	3.849,0	3.875,0	6.447,0	6.887,0
Summe		**m³**	**4.691,0**	**4.611,0**	**7.306,0**	**7.818,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	842,0	736,0	859,0	931,0
	Abwasser Kistenwaschanlage	m³	3.849,0	3.875,0	6.447,0	6.887,0
Summe		**m³**	**4.691,0**	**4.611,0**	**7.306,0**	**7.818,0**

ABFALL						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Ungefährliche Abfälle	Altbrot zV	t	1.537,6	1.211,0	1.277,1	1.614,0
	Papier zV	t	36,8	42,78	63,9	49,2
	Kunststoffe zV	t	4,2	5,2	4,2	5,7
	Restmüll zV	t	35,5	33,5	35,0	37,7
	Wertstoffgemisch zV	t	21,8	2,9	3,1	0,0
	Bioabfälle zV	t	35,5	21,5	19,3	25,4
	Speisereste zV	t	106,9	64,6	58,2	76,3
	Sonstige ungefährliche Abfälle	t	4,8	5,5	4,3	5,0
Summe		**t**	**1.783,1**	**1.386,9**	**1.465,0**	**1.813,3**
Gefährliche Abfälle		t	0,0	2,7	2,4	2,7
Summe		**t**	**0,0**	**2,7**	**2,4**	**2,7**

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

KENNZAHLEN / ABFALL			2025	2024	2023	2022
Recyclingquote	t Abfall zV(ohne Restmüll)/t Abfall gesamt	%	98,0	97,4	97,5	97,8
Getrenntsammlungsquote	t Siedlungsabfall getrennt gesammelt/ t Siedlungsabfall gesamt (gem. GewAbfV)	%	97,9	97,5	97,5	97,8

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ

Die Materialeffizienz wird nur an den Produktionsstandorten berechnet.

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
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			2025	2024	2023	2022
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche/m² Gesamtfläche	%	0	0	0	0

Bäckerei Berlin

Bergiusstraße 55, 12057 Berlin

ENERGIE

Der Energieverbrauch sank um 6,8 %. Der Verbrauch an Ökostrom nahm leicht um 0,5 % zu, der Verbrauch an Erdgas reduzierte sich um 10,1 % zum Vorjahr.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

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

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % erneuerbaren Energien** erreichen wir eine Minderung der CO_2-Emissionen.
Durch den Neuvertrag 2023, mit Umstellung auf normales Erdgas, wird dieses wieder vollständig mit seinen Treibhausgasen bilanziert.

Lärmemissionen

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

WASSER

In der Bergiusstraße wird Wasser in der Produktion als Schwaden für die Öfen verwendet. Außerdem wird Wasser als Sanitärwasser verbraucht. Die geringe Menge Produktionswasser wird nicht extra erfasst, sondern ist im Gesamtwasserverbrauch enthalten. Die Wasserabrechnung des Vermieters lag zum Zeitpunkt der Berichtserstellung noch nicht vor, daher wurden Durchschnittswerte der letzten drei Jahre verwendet, wie bereits im Vorjahr.

ABFALL

Der Abfall am Standort wird sortenrein getrennt, um eine hohe Recyclingquote zu erreichen.
Die Abfallmenge verringerte sich um 14,8 %.
Alle Abfallfraktionen nahmen mengenmäßig ab. Bioabfall -10 %, Kunststoffe -24,3 %, Papier und Kartonagen -2,8 %, Restmüll -18,8 %.

ENERGIE						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	95,1	94,6	92,7	94,4
Energie primär Prod./Heizung	Gas	MWh	188,4	209,7	218,6	0,0
	Erdgas »klimaneutral gestellt«	MWh	0,0	0,0	0,0	167,5
Summe		**MWh**	**283,5**	**304,2**	**311,3**	**262,0**

EMISSIONEN						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	47,1	52,4	54,7	0,0
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	18,3	0,0	3,6	23,0
Summe		**t CO_2e**	**65,4**	**52,4**	**58,2**	**23,0**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,002	0,003	0,003	0,002
	Emissionen Luft NOx (berechnet)	t	0,035	0,039	0,041	0,031
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,001	0,002	0,002	0,001
Summe		**t**	**0,039**	**0,043**	**0,045**	**0,034**

WASSER						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Wasser	Wasser Sanitär	m³	173,3	173,3	166,0	184,0
Summe		**m³**	**173,3**	**173,3**	**166,0**	**184,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	173,3	173,3	166,0	184,0
Summe		**m³**	**173,3**	**173,3**	**166,0**	**184,0**

ABFALL						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Ungefährliche Abfälle	Papier zV	t	6,9	7,1	6,1	9,3
	Kunststoffe zV	t	3,3	4,4	4,2	5,7
	Restmüll zV	t	14,7	18,2	15,8	29,6
	Bioabfälle zV	t	5,2	5,8	5,2	7,1
Summe		**t**	**30,2**	**35,4**	**31,4**	**51,6**
Gefährliche Abfälle		t	0,0	0,0	0,5	0,5
Summe		**t**	**0,0**	**0,0**	**0,5**	**0,5**

KENNZAHLEN/ABFALL			2025	2024	2023	2022
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll) / t Abfall gesamt	%	51,2	48,8	50,4	43,3
Getrenntsammlungsquote	t Siedlungsabfall getrennt gesammelt/ t Siedlungsabfall gesamt (gem. GewAbfV)	%	51,2	48,8	49,6	42,7

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Boden	Mietfläche überbaut Produktion	m²	387,0	387,0	387,0	387,0
	Mietfläche überbaut Lager	m²	269,9	269,9	269,9	269,9
	Mietfläche überbaut Büro	m²	18,0	18,0	18,0	18,0
	Mietfläche unbebaut versiegelt	m²	77,5	77,5	77,5	77,5
	Mietfläche unbebaut Grünfläche	m²	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		**m²**	**752,4**	**752,4**	**752,4**	**752,4**

KENNZAHLEN/BIODIVERSITÄT			2025	2024	2023	2022
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche/m² Gesamtfläche	%	0,0	0,0	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 Hofpfisterei-Filialen hat die Logistik der Hofpfisterei übernommen und wird auch dort bilanziert. Zusätzliche Fahrten werden somit vermieden.

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

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

Die Gesamtenergiemenge nahm 2025 um 9 % ab. Der spezifische Energieverbrauch, pro Tonne Produkt, nahm leicht um 0,5 % ab.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen der Metzgerei Landfrau entstehen durch Kältemittelverbrauch und Transport.

Die Treibhausgasemissionen reduzierten sich um 91 %, da in 2025 keine Kältemittelleckagen auftraten und damit eine Nachfüllung an CO_2e-intensiven Kältemitteln nicht anfiel.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % erneuerbaren Energien** erreichen wir eine Minderung der CO_2e-Emissionen.

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, das heißt 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 2025 um 5,1 %, der spezifische Verbrauch erhöhte sich um 3,7 %.

ABFALL

Die Abfallmenge reduzierten sich um 14,8 %. Der Abfall an Papier sank um 16,5 %. Die Restmüllmenge sank um 21,2 %.

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. Schweineschwarten werden in der Gelatineerzeugung verwertet.

Gefährliche Abfälle fallen ausschließlich in Form von Fettabscheiderinhalten an. Diese werden vom Entsorger hygienisiert und anschließend in einer hofeigenen Biogasanlage zu Energie sowie zertifiziertem Düngemittel weiterverarbeitet.

INPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Handelswaren	Ökologische Handelswaren	t	0,2	0,3	0,6	1,4
Summe		**t**	**0,2**	**0,3**	**0,6**	**1,4**
Rohstoffe	Öko-Rindfleisch	t	54,7	59,2	70,0	84,1
	Öko-Geflügelfleisch	t	12,8	10,6	11,5	13,0
	sonstige Öko-Fleischqualitäten (Wild, Lamm)	t	3,0	6,9	4,3	4,3
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	2,7	3,5	4,0	5,0
	sonstige konventionelle Rohstoffe	t	3,1	2,9	3,8	4,5
	Öko-Schweinefleisch	t	82,7	95,4	109,5	123,4
Summe		**t**	**159,0**	**178,5**	**203,1**	**234,3**

OUTPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Öko-Produkte	Ökologisches Fleisch	t	36,4	44,1	57,9	68,5
	Ökologische Wurstwaren	t	72,3	74,7	85,1	96,3
	Ökologische Handelswaren	t	0,2	0,3	0,6	1,4
Summe		**t**	**108,9**	**119,1**	**143,6**	**166,2**

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2025	2024	2023	2022
Materialeffizienz	t Produkt/t Rohstoff	t	0,685	0,667	0,707	0,709

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	311,5	345,4	360,8	372,9
Energie primär Transport	Transport Diesel	MWh	46,1	47,5	61,8	61,8
Summe		**MWh**	**357,6**	**392,9**	**422,6**	**434,7**

KENNZAHLEN/ENERGIE			2025	2024	2023	2022
Energie	MWh/t Produkt	MWh	3,283	3,300	2,943	2,616
Öko-Energie-Quote	MWh Öko-/MWh Gesamtenergie	%	87,1	87,9	85,4	85,8

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Transport (Scope 1)	t CO_2e	14,0	14,4	18,8	18,8
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	0,0	141,7	171,1	269,6
Summe		**t CO_2e**	**14,0**	**156,2**	**189,8**	**288,3**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,007	0,012	0,013	0,013
	Emissionen Luft NOx (berechnet)	t	0,031	0,054	0,060	0,060
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,002	0,004	0,005	0,005
Summe		**t**	**0,040**	**0,070**	**0,078**	**0,078**

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2025	2024	2023	2022
CO_2e-Emissionen	t CO_2e/t Produkt	t	0,129	1,312	1,322	1,735

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Wasser	Wasser Sanitär	m³	1.391,0	1.466,0	2.004,0	2.122,0
Summe		**m³**	**1.391,0**	**1.466,0**	**2.004,0**	**2.122,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	1.391,0	1.466,0	2.004,0	2.122,0
Summe		**m³**	**1.391,0**	**1.466,0**	**2.004,0**	**2.122,0**

KENNZAHLEN / WASSER			2025	2024	2023	2022
Wasser	m³ Wasser/t Produkt	m³	12,8	12,3	14,0	12,8

ABFALL						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Ungefährliche Abfälle	Papier zV	t	4,6	5,5	8,2	6,4
	Kunststoffe zV	t	0,0	0,0	0,7	1,4
	Restmüll zV	t	2,6	3,3	2,7	2,5
	Konfiskate zV	t	23,4	27,3	27,0	28,9
	Sonstige ungefährliche Abfälle	t	1,0	1,2	5,6	89,2
Summe		**t**	**31,6**	**37,3**	**44,1**	**128,3**
Gefährliche Abfälle		t	24,0	28,0	24,0	26,0
Summe		**t**	**24,0**	**28,0**	**24,0**	**26,0**

KENNZAHLEN / ABFALL			2025	2024	2023	2022
Abfallintensität	t Abfall/t Produkt	t	0,510	0,548	0,474	0,928
Recyclingquote	t Abfall zV(ohne Restmüll)/t Abfall gesamt	%	52,1	52,0	60,8	81,5
Getrenntsammlungsquote	t Siedlungsabfall getrennt gesammelt/ t Siedlungsabfall gesamt (gem. GewAbfV)	%	68,1	66,9	79,1	78,3

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
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			2025	2024	2023	2022
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche/m² Gesamtfläche	%	0,0	0,0	0,0	0,0

Filialen

ENERGIE

Der Energieverbrauch ist die wesentliche Umweltauswirkung der Filialen.

Die Verbrauchsquellen sind der Strom für Brezen-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. 2025 reduzierte sich dieser um 6,4 %. 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 für zwölf Filialen nach den Vorgaben der aktuellen EMAS-Verordnung bilanziert.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus erneuerbaren Energien** können wir die CO_2-Emissionen vermindern.

Die Emissionen resultieren aus dem Verbrauch von Heizenergie (zwölf EMAS-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 137 Filialen dargestellt. Davon wurden die Daten von zwölf Filialen nach den Vorgaben der aktuellen EMAS-Verordnung bilanziert.

Alle Filialen

ENERGIE						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	1.234,9	1.318,8	1.445,1	1.663,1
Summe		**MWh**	**1.234,9**	**1.318,8**	**1.445,1**	**1.663,1**

Verbrauchswerte für Strom aus den Abrechnungsdaten des Energieversorgers.

EMISSIONEN						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	0,0	0,0	0,0	0,0
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	34,3	62,9	63,9	65,2
Summe		**t CO_2e**	**34,3**	**62,9**	**63,9**	**65,2**

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

ENERGIE						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2024**	**2023**	**2022**	**2021**
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	177,2	178,2	188,6	191,6
	Fernwärme	MWh	0,0	8,0	8,0	10,3
Energie primär Prod./Heizung	Erdgas	MWh	24,3	59,9	32,0	99,9
	Erdgas klimaneutral	MWh	0,0	0,0	46,6	49,6
Summe		**MWh**	**201,5**	**246,1**	**275,2**	**351,5**

Die Wärmeenergie/Heizung wurde ermittelt, soweit die Nebenkostenabrechnungen der Vermieter bereits vorlagen.

EMISSIONEN						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	9,2	6,1	15,0	8,0
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	14,5	4,7	5,5	3,5
Summe		**t CO_2e**	**23,7**	**10,8**	**20,5**	**11,5**

WASSER						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Wasser	Wasser Sanitär	m³	65,4	65,4	77,8	160,9
Summe		**m³**	**65,4**	**65,4**	**77,8**	**160,9**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	65,4	65,4	77,8	160,9
Summe		**m³**	**65,4**	**65,4**	**77,8**	**160,9**

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 Armanspergstraße 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. Energie ist ein wesentlicher direkter Umweltaspekt am Standort.

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 absolute Energieverbrauch stieg 2025 um 8,6 %. an. Spezifisch reduzierte er sich um 2,3 %.

Die Wärmeenergie stieg um 11,4 %, der Stromverbrauch stieg leicht um 3,5 %.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen entstehen durch Erdgas- und Kältemittel-Verbrauch. Die Treibhausgasemissionen erhöhten sich 2025 um 8,5 %. Der Mehrverbrauch an Erdgas führte zu einer Erhöhung der Wärmenergieemissionen um 11,4 %. In 2025 gab es keine Kältemittel-Leckagen und damit keine Treibhausgasemissionen durch Kältemittel. Für die Herstellung der tiefgekühlten Öko-Brezenteiglinge wurde bereits 2013 in Kühl- und Tiefkühlanlagen mit natürlichem Kältemittel investiert. Ein Eisbereiter mit natürlichem Kältemittel wurde 2020 angeschafft und eine weitere Kälteanlage wurde 2023 an die zentrale Kälteanlage angeschlossen.
Dadurch werden Treibhausgasemissionen stark reduziert. Die übrigen zwei 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** können wir die CO_2-Emissionen vermindern.

WASSER

Wasser wird als Produktionswasser und Sanitärwasser eingesetzt. Auch die Mehrwegkisten für die Öko-Brezenteiglinge werden am Standort gewaschen.

In allen Sanitärräumen sind Sensoren für einen ressourcenschonenden Wasserverbrauch installiert. Der gesamte Wasserverbrauch erhöhte sich 2025 um 11,1 %. Spezifisch – bezogen auf eine Tonne Produktionsmenge – blieb der Verbrauch nahezu konstant.

Der Verbrauch des Produktionswassers stieg um 15,6 %, die Sanitärwassermenge um 10 %.

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-Brezenteiglinge im Mehrwegsystem transportiert. Stocker's Backstube kann somit jährlich rund 48 t Verpackung (Kartonagen und PE-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 stieg 2025 um 15,6 %. Insbesondere die organischen Abfälle (+ 21,2 %) und der Papierabfall (+8,8 %) erhöhten sich.

Durch regelmäßige Schulungen werden die Mitarbeitenden auf eine ordnungsgemäße Abfalltrennung hingewiesen.

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	2025	2024	2023	2022
Rohstoffe	Ökologische Mehle	t	926,0	786,0	784,6	782,0
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	414,9	417,0	406,8	442,9
Summe		**t**	**1.340,9**	**1.203,0**	**1.191,4**	**1.224,9**

OUTPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Öko-Produkte	Ökologische Brote	t	304,3	202,7	107,6	198,8
	Ökologische Backwaren	t	884,4	870,9	824,5	817,5
	Ökologische Feinbackwaren	t	187,2	164,8	174,1	191,0
Summe		**t**	**1.376,0**	**1.238,4**	**1.106,2**	**1.207,3**

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ

			2025	2024	2023	2022
Materialeffizienz	t Produkt/t Rohstoff	t	0,676	0,686	0,602	0,667

Das Produktionswasser ist beim Rohstoffeinsatz mit enthalten

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	680,4	657,4	656,5	691,6
Energie primär Prod./Heizung	Gas	MWh	1.291,7	1.159,1	1.071,5	0,0
	Erdgas »klimaneutral gestellt«	MWh	0,0	0,0	0,0	1.038,5
Summe		**MWh**	**1972,1**	**1.816,5**	**1.728,0**	**1.730,1**

KENNZAHLEN / ENERGIE

			2025	2024	2023	2022
Energie	MWh/t Produkt	MWh	1.433	1.467	1.562	1.433
Öko-Energie-Quote	MWhÖko-/MWh Gesamtenergie	%	34,5	36,2	38	100

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	322,9	289,8	267,9	0,0
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	0,0	7,8	30,4	28,9
Summe		**t CO_2e**	**322,9**	**297,6**	**298,3**	**28,9**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,016	0,014	0,013	0,013
	Emissionen Luft NOx (berechnet)	t	0,241	0,216	0,200	0,193
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,009	0,008	0,008	0,008
Summe		**t**	**0,265**	**0,238**	**0,220**	**0,213**

KENNZAHLEN / EMISSIONEN

			2025	2024	2023	2022
CO_2e-Emissionen	t CO_2e/t Produkt	t	0,235	0,240	0,270	0,024

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Wasser	Wasser Sanitär	m³	2.780,0	2.526,9	2.498,7	3.298,5
	Wasser Produktion	m³	695,0	601,1	645,0	586,5
Summe		**m³**	**3.475,0**	**3.128,0**	**3.143,7**	**3.885,00**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	2.780,0	2.526,9	2.498,7	3.298,5
Summe		**m³**	**2.780,0**	**2.526,9**	**2.498,7**	**3.298,5**

KENNZAHLEN / WASSER

			2025	2024	2023	2022
Wasserintensität	m³ Wasser/t Produkt	t	2,526	2,526	2,842	3,218

ABFALL

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Ungefährliche Abfälle	Altbrot zV	t	76,8	63,4	56,6	54,0
	Papier zV	t	7,2	6,6	6,8	7,5
	Kunststoffe zV	t	0,8	1,4	1,4	1,1
	Restmüll zV	t	19,0	18,9	20,2	15,4
Summe		**t**	**103,7**	**90,3**	**85,0**	**78,0**
Gefährliche Abfälle		t	0,9	0,2	0,2	0,2
Summe		**t**	**0,9**	**0,2**	**0,2**	**0,2**

KENNZAHLEN / ABFALL

			2025	2024	2023	2022
Abfallintensität	t Abfall/t Produkt	t	0,076	0,073	0,077	0,065
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll) / t Abfall gesamt	%	81,0	78,9	76,1	80,0
Getrenntsammlungsquote	t Siedlungsabfall getrennt gesammelt/ t Siedlungsabfall gesamt (gem. GewAbfV)	%	29,5	29,7	28,9	35,8

BIODIVERSITÄT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m²	1.371,2	1.371,2	1.371,2	1.371,2
	Eigene Flächen unbebaut versiegelt	m²	1.276,1	1.276,1	1.276,1	1.276,1
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m²	1.359,7	1.359,7	1.359,7	1.359,7
	Eigene Flächen überbaut Lager	m²	122,0	122,0	122,0	122,0
	Eigene Flächen überbaut Büro	m²	351,0	351,0	351,0	351,0
Summe		**m²**	**4.480,0**	**4.480,0**	**4.480,0**	**4.480,0**

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT

			2025	2024	2023	2022
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche/m² Gesamtfläche	%	30,4	30,4	30,4	30,4

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

Hammerstraße 1, 84034 Landshut

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 Planenzügen. Alle neun LKW erfüllen die Euronorm 5 oder 6. Sie sind zusätzlich mit Blue-Tec-Technik zur Abgasnachbehandlung ausgestattet.
Der gesamte Energieverbrauch nahm 2025 absolut um 2,8 % zu und spezifisch, bezogen auf eine Tonne Produktionsmenge, um 0,8 % zu.

Der Stromverbrauch erhöhte sich um etwa 7 %. Der Verbrauch an Erdgas für die Heizung erhöhte sich um 17,1 %. Der Kraftstoffverbrauch der Logistik sank um 5,4 %, bei einem Rückgang der gefahrenen Kilometer um 6,1 %.

Transparenzhinweis: *Der Dieselverbrauch für den Transport wurde bislang mit einem fehlerhaften Umrechnungsfaktor von 11,86 kWh/l in MWh umgerechnet. Mit diesem Bericht wird der korrekte Heizwert von Diesel (9,86 kWh/l) angewendet. Die Werte 2022–2024 wurden rückwirkend mit dem korrigierten Faktor neu berechnet, um die Vergleichbarkeit über die Jahre sicherzustellen. Die sichtbaren Abweichungen der Energiewerte gegenüber früheren Veröffentlichungen resultieren ausschließlich aus dieser Faktorkorrektur – nicht aus einer veränderten tatsächlichen Kraftstoffmenge.*

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

Die Treibhausgasemissionen entstehen aus dem Gasverbrauch sowie der Transportenergie im Fuhrpark. Bislang bezog die Meyermühle als letzter Standort im Unternehmensverbund »klimaneutral gestelltes« Erdgas, dessen Emissionen nicht in der Bilanzierung berücksichtigt wurden. Nun wird auch an diesem Standort auf regulären Gasbezug umgestellt – analog zur Umstellung der übrigen Standorte bereits 2023 – und damit eine einheitliche, vollständige Bilanzierungsmethodik im gesamten Unternehmensverbund hergestellt. Der Gasverbrauch der Meyermühle ist im Berichtsjahr entsprechend vollständig in der Treibhausgasbilanzierung erfasst.

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 ist 2025 um 6,2 % gesunken. Der Verbrauch des Produktionswassers reduzierte sich um 20,8 %. Der Verbrauch des Sanitärwassers erhöhte sich um 114,4 %.

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	2025	2024	2023	2022
Rohstoffe	Ökologisches Getreide	t	29.323	28.714	27.696	30.826
Summe		**t**	**29.323**	**28.714**	**27.696**	**30.826**

OUTPUT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Öko-Produkte	Ökologische Nachprodukte	t	4.746,0	4.362,3	4.059,0	4.616,0
	Ökologische Handelswaren	t	260,0	250,6	283,0	275,0
	Ökologische Mehle	t	24.265,0	24.081,0	23.140,0	25.675,9
Summe		**t**	**29.271**	**28.694**	**27.482**	**30.567**

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2025	2024	2023	2022
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,967	0,959	0,951	0,963

TRANSPORT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Fuhrpark	LKW Euronorm 5 (Diesel)	Anzahl	1	1	2	2
	LKW Euronorm 6 (Diesel)	Anzahl	8	8	7	7
Summe		**Anzahl**	**9**	**9**	**9**	**9**
gefahrene Kilometer	LKW	km	493.089	524.941	534.669	595.962
Summe		**km**	**493.089**	**524.941**	**534.669**	**595.962**

ENERGIE

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Energie sekundär	Strom Öko aus Fremdbezug	MWh	1.552,2	1.520,1	1.540,8	1.730,0
Energie primär Prod./Heizung	Erdgas »klimaneutral gestellt«	MWh	113,6	97,0	100,8	115,3
Energie primär Transport	Transport Diesel	MWh	1.412,3	1.493,4	1.567,6	1.816,1
Energie primär	Strom Öko aus Eigenerzeugung	MWh	1.104,0	956,7	935,9	1.063,4
Summe		**MWh**	**4.182,1**	**4.067,1**	**4.145,0**	**4.724,8**
Energieerzeugung	Strom Öko Eigenverbrauch	MWh	1.103,9	956,7	935,9	1.063,4
	Strom Öko Verkauf	MWh	364,9	375,5	339,5	303,2
Summe		**MWh**	**1.468,8**	**1.332,2**	**1.275,4**	**1.366,6**

KENNZAHLEN / ENERGIE

			2025	2024	2023	2022
Energie	MWh/t Produkt	MWh	0,143	0,142	0,151	0,155
Öko-Energie-Quote	MWhÖko-/MWhGesamtenergie	%	66	63	62	62

EMISSIONEN

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Treibhausgasemissionen	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	0,0	0,0	0,0	0,0
	direkte CO_2-Emissionen Transport (Scope 1)	t CO_2e	429,0	453,6	476,1	551,6
	vorab kompensierte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	28,4	24,2	25,2	28,8
Summe		**t CO_2e**	**457,4**	**477,8**	**501,3**	**580,4**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	0,129	0,218	0,229	0,265
	Emissionen Luft NOx (berechnet)	t	0,568	1,015	1,065	1,234
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,046	0,078	0,082	0,095
Summe		**t**	**0,743**	**1,311**	**1,376**	**1,594**

KENNZAHLEN / EMISSIONEN

			2025	2024	2023	2022
CO_2e-Emissionen	t CO_2e / t Produkt	t	0,016	0,017	0,018	0,019

WASSER

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Wasser	Wasser Sanitär	m³	313,0	146,0	138,0	349,0
	Wasser Produktion	m³	953,0	1.203,0	1.200,0	923,0
Summe		**m³**	**1.266,0**	**1.349,0**	**1.338,0**	**1.272,0**
Abwasser	Abwasser Sanitär	m³	313,0	146,0	138,0	349,0
Summe		**m³**	**313,0**	**146,0**	**138,0**	**349,0**

KENNZAHLEN / WASSER

			2025	2024	2023	2022
Wasser	m³ Wasser/t Produkt	m³	0,043	0,047	0,049	0,042

ABFALL

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Ungefährliche Abfälle	Papier zV	t	6,0	3,7	9,2	6,2
	Restmüll zV	t	32,5	22,0	20,0	19,9
	Bioabfälle zV	t	1.092,8	866,0	904,0	959,0
Summe		**t**	**1.131,3**	**891,7**	**933,2**	**985,1**
Gefährliche Abfälle		t	0,1	0,0	0,0	0,0
Summe		**t**	**0,1**	**0,0**	**0,0**	**0,0**

KENNZAHLEN / ABFALL

			2025	2024	2023	2022
Abfallintensität	t Abfall/t Produkt	t	0,041	0,031	0,034	0,032
Recyclingquote	t Abfall zV(ohne Restmüll)/t Abfall gesamt	%	92,2	97,5	97,9	98,0
Getrenntsammlungsquote	t Siedlungsabfall getrennt gesammelt/ t Siedlungsabfall gesamt (gem. GewAbfV)	%	97,1	97,5	97,9	98,0

BIODIVERSITÄT

Kategorie	Aspekt	Einheit	2025	2024	2023	2022
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m²	1.233,8	1.233,8	1.233,8	1.233,8
	Eigene Flächen unbebaut versiegelt	m²	4.380,2	4.380,2	4.380,2	4.380,2
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m²	802,5	802,5	802,5	802,5
	Eigene Flächen überbaut Lager	m²	2.192,0	2.192,0	2.192,0	2.192,0
	Eigene Flächen überbaut Büro	m²	769,6	769,6	769,6	769,6
Summe		**m²**	**9.378,1**	**9.378,1**	**9.378,1**	**9.378,1**

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT

			2025	2024	2023	2022
Grünflächen-Quote	m² Grünfläche/m² Gesamtfläche	%	8,6	8,6	8,6	8,6

Gesamt-Emissionen Unternehmensverbund Hofpfisterei

EMISSIONEN						
Kategorie	**Aspekt**	**Einheit**	**2025**	**2024**	**2023**	**2022**
Treibhausgasemissionen	indirekte CO_2-Emissionen Strom/Fernwärme (Scope 2)	t CO_2e	18,3	20,9	15,4	18,6
	direkte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	2.760,5	2.133,3	3.004,6	700,9
	direkte CO_2-Emissionen Transport (Scope 1)	t CO_2e	1.854,5	1.886,5	2.073,4	2.238,8
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO_2e	121,3	286,5	316,1	390,2
	vorab kompensierte CO_2-Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO_2e	28,4	24,2	25,2	2.067,6
Summe		**t CO_2e**	**4.783,0**	**4.351,4**	**5.434,7**	**5.416,2**
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO_2 (berechnet)	t	1,4	1,4	1,5	1,9
	Emissionen Luft NOx (berechnet)	t	5,8	5,8	6,9	7,3
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,4	0,4	0,5	0,5
Summe		**t**	**7,6**	**7,6**	**8,9**	**9,7**

Veränderungen der Vorjahreswerte können durch Aktualisierung der Heizenergie der 12 EMAS-Filialen entstehen, deren zeitverzögerte Nebenkostenabrechnungen so aktuell berücksichtig werden.

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2025	2024	2023	2022
CO_2e-Emissionen	t CO_2e / t Produkt	t	0,150	0,138	0,177	0,159

Berechnung der Emissionen nach Gemis 4.9.4 ohne vorgelagerte ökologische Landwirtschaft.

Von 2017 bis 2022 bezog der Unternehmensverbund Hofpfisterei »klimaneutral gestelltes« Erdgas, dessen Emissionen der Lieferant durch Zertifikate als kompensiert auswies.
Seit 2023 betrifft dies nur noch die Meyermühle, die bis 2025 auf diese Weise mit Kompensationszertifikaten belegtes Erdgas bezog.
Der entsprechende Verbrauch wird in den dargestellten Emissionswerten vollständig erfasst und dort als »vorab kompensierte Emissionen« kenntlich gemacht.

INTECHNICA CERT GmbH

Validierung der Umwelterklärung

Ludwig Stocker Hofpfisterei 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, 02.10.2026

Die nächste Validierung der aktualisierten Umwelterklärung erfolgt spätestens im August 2027.
Die nächste Validierung der konsolidierte Umwelterklärung erfolgt spätestens im August 2029.

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

Intechnica Cert GmbH Umweltgutachterorganisation, Ostendstraße 181, 90482 Nürnberg

UMWELTPROGRAMM 2026–2028

Unternehmensverbund Hofpfisterei

Bisher nicht realisierte Umweltziele aus dem vorangegangenen Umweltprogramm 2023-2025 wurden übernommen und aktualisiert. Für einen weiteren kontinuierlichen Verbesserungsprozess wurden weitere Ziele mit aufgenommen. Im Zuge des ersten Ziels, der Weiterentwicklung unserer Nachhaltigkeitsstrategie auf Basis einer doppelten Wesentlichkeitsanalyse, können weitere Ziele hinzukommen.
Die Ziele unseres aktuellen Umweltprogramms leisten einen Beitrag zu den Globalen Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen (SDGs).

SDG	NR.	STANDORT	ZIEL	UMSETZUNGSSTAND
	1.	HPF-UV	Erarbeitung einer fundierten Nachhaltigkeitsstrategie auf Basis einer doppelten Wesentlichkeitsanalyse (DWA), die sowohl Umwelt- als auch wirtschaftliche Chancen und Risiken berücksichtigt und die bestehende EMAS-Grundlage strategisch erweitert.	Umsetzung geplant in 2026
7 BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE	2.	HPF-K5	Prüfung sowie technische und ökonomische Bewertung einer Wärmerückgewinnung in der K5-Produktion. Zusätzlich soll die Beantragung geeigneter Fördermittel geprüft werden.	Die Bewertung ist in 2026 geplant. Die Ergebnisse fließen in die Investitionsplanung ein.
	3.	HPF-K5	Am Standort K5 werden 8 Datenlogger und 64 Zähler an die digitale Energie-Datenerfassung angeschlossen. Mit der Möglichkeit einer zeitnahen Analyse der Verbraucher soll die Energieeffizienz (Gesamtenergieverbrauch pro PE = kWh/kg Brot und Backwaren) um jährlich 2% gesenkt werden.	Das Ziel konnte im Zyklus des vorherigen Umweltprogramms nicht umgesetzt werden und wird daher für 2026/27 neu anvisiert. Es wurde bereits eine BAFA-Förderung zugesagt.
7 BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE	4.	HPF-K5	Umstellung der Standard-Suchmaschine auf Ecosia in der Verwaltung, um durch die Nutzung des Internets einen Beitrag zur Aufforstung und zum Klimaschutz zu leisten.	Umsetzung geplant in 2026
	5.	HPF-H17	Planung einer neuen Kisten-waschmaschine unter Berücksichtigung umweltrelevanter Aspekte. insbesondere zur Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauchs.	Umsetzung geplant in 2027
	6.	MM	Installation einer Photovoltaik-Anlage zur Deckung des Eigenstrombedarfs.	Folgeziel aus dem vorherigen Umweltprogramm. Das technische Konzept wurde im Rahmen einer Masterarbeit an der TUM-Weihenstephan (Professur für Energietechnik) erstellt und berücksichtigt dabei insbesondere die brandschutzversicherungstechnischen Anforderungen an Mühlengebäude. Die konzeptionelle Grundlage ist damit abgeschlossen; die bauliche Umsetzung erfolgt 2026/27.
13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ	7.	HPF-UV	Eine erste Klimabilanzierung (Scope 1-3) für das Pfister Öko-Bauernbrot ist mit Unterstützung der Uni Augsburg erstellt. Auf dieser Basis wird eine Klimastrategie für den gesamten Unternehmensverbund erarbeitet.	Ein CO_2-Inventar des Pfister Öko-Bauernbrotes für die gesamte Wertschöpfungskette wurde erstellt. (Zeitreihe 2016 – 2022); die Ableitung einer Klimastrategie erfolgt in Folge der neuen Nachhaltigkeitsstrategie.

Abk: HPF = Hofpfisterei, HPF-K5 = Hofpfisterei, Kreittmayrstraße 5, HPF-H17 = Hofpfisterei, Logistik, Lfr = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, MM = Meyermühle, HPF-UV = Unternehmensverbund Hofpfisterei

SDG	NR.	STANDORT	ZIEL	UMSETZUNGSSTAND
	8.	HPF-UV	Die durchschnittlichen CO_2-Emissionen des PKW-Fuhrparks werden jährlich um 5 % zum Vorjahr reduziert.	Bislang wurden die CO_2-Emissionen auf Basis der vom Fahrzeughersteller prognostizierten durchschnittlichen CO_2-Emissionen errechnet. Seit 2025 werden die tatsächlichen Verbräuche auf Basis der UTA-Tankkarten verwendet. Daher wird 2025 als neues Basisjahr gesetzt.
	9.	HPF-K5 & H17	Erweiterung zum Ziel 8: Systematische Prüfung, inwieweit Fahrzeuge des eigenen Fuhrparks (LKW & PKW) auf elektrischen Antrieb umgestellt werden können, unter Berücksichtigung von Ladeinfrastruktur, Reichweite und Wirtschaftlichkeit.	Die Analyse wird in 2026 eingeleitet. Die Ergebnisse dienen als Grundlage für eine mittelfristige Fuhrparkstrategie.
	10.	StB	Anschaffung eines überdachten Fahrradständers für 10 Stellplätze als Beitrag zum umweltfreundlichen betrieblichen Mobilitätsmanagement.	Umsetzung geplant in 2026/27
	11.	HPF	Prüfung und Anpassung aller Verkaufsverpackungen im Unternehmensverbund hinsichtlich Materialzusammensetzung, Recyclingfähigkeit und Verpackungsminimierung entsprechend den Anforderungen der EU-Verpackungsverordnung (PPWR).	Die Bewertung und Anpassung der Verpackungen erfolgt im Rahmen der laufenden PPWR-Compliance-Prüfung.

SDG	NR.	STANDORT	ZIEL	UMSETZUNGSSTAND
	12.	StB	Erstellung eines Kosten-Nutzen-Konzepts für das Sammeln und Wiederverwenden des Vorlaufwasser zur Einstellung der Teigtemperatur. Ziel ist es, das Vorlaufwasser nicht mehr direkt in Kanal abzuleiten sondern im betrieblichen Brauchwasserkreislauf zu integrieren.	Die Umsetzung wird, vorbehaltlich einer positiven Wirtschaftlichkeitsprüfung, für das Jahr 2026 eingeplant.

Abk: HPF = Hofpfisterei, HPF-K5 = Hofpfisterei, Kreittmayrstraße 5, HPF-H17 = Hofpfisterei, Logistik, Lfr = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, MM = Meyermühle, HPF-UV = Unternehmensverbund Hofpfisterei

Erreichte Ziele aus dem vorherigen Umweltprogramm 2023–2025

SDG	NR.	STANDORT	ZIEL	UMSETZUNGSSTAND
	1.	StB	Erneuerung der Eiswasseranlage. Kühlung mit natürlichem Kältemittel zur Reduktion potentieller Treibhausgasemissionen	Ziel 2025 umgesetzt
	2.	Lfr	Anschaffung einer neuen Verpackungsanlage für umweltfreundlichere Produktverpackungen.	Ziel 2025 umgesetzt
	3.	MM	Suche nach einem Ersatz für die jetzige Folienwicklung der Paletten.	Ziel 2025 umgesetzt
	4.	HPF	Umstellung aller Reinigungsmittel auf noch umweltfreundlichere Alternativen.	Ziel 2025 umgesetzt
	5.	HPF-H17	Austausch der Aluminiumschalen durch Mehrweg-Kunststoffeinleger in den Brotzeit-Mehrwegboxen.	Ziel 2025 umgesetzt
	6.	StB	Einbindung weiterer Energie- und Wasserzähler (Mischerei, Kistenwaschmaschine) ins automatische Energiemanagementsystem.	Ziel 2025 umgesetzt

Abk: HPF = Hofpfisterei, HPF-K5 = Hofpfisterei, Kreittmayrstraße 5, HPF-H17 = Hofpfisterei, Logistik, Lfr = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, MM = Meyermühle, HPF-UV = Unternehmensverbund Hofpfisterei

Regulatorisches Umfeld unserer Berichterstattung

Die Vorgaben für die Nachhaltigkeitskommunikation und -berichterstattung von Unternehmen entwickeln sich auf europäischer Ebene derzeit spürbar weiter. Zwei Entwicklungen möchten wir daher in diesem Bericht aufgreifen.

CSRD – Corporate Sustainability Reporting Directive

Bereits im vergangenen Bericht hatten wir darauf hingewiesen, dass die Hofpfisterei nach damaligem Stand voraussichtlich nicht zu den unmittelbar CSRD-berichtspflichtigen Unternehmen zählen würde, der endgültige Anwendungsbereich zum Zeitpunkt der Veröffentlichung aber noch nicht feststand.
Mit dem im März 2026 in Kraft getretenen Omnibus-I-Paket hat sich diese Einschätzung bestätigt: Die Schwellenwerte für die verpflichtende Berichterstattung nach der CSRD wurden deutlich angehoben; betroffen sind seither nur noch Unternehmen mit mehr als 1.000 Mitarbeitenden und mehr als 450 Millionen Euro Jahresumsatz. Die Hofpfisterei fällt damit, wie erwartet, nicht unter die gesetzliche CSRD-Berichtspflicht und veröffentlicht ihren Nachhaltigkeitsbericht weiterhin freiwillig auf Grundlage der EMAS-Umwelterklärung.

EmpCo – Empowering Consumers Directive

Darüber hinaus verändert die EU-Richtlinie über die Befähigung der Verbraucher für den ökologischen Wandel (EmpCo), die ab dem 27. September 2026 gilt, die zulässige Verwendung bestimmter Umweltaussagen. Begriffe wie »klimaneutral« dürfen danach nur noch verwendet werden, wenn sie durch unabhängig geprüfte, produktbezogene Nachweise belegt sind; freiwillige CO_2e-Kompensationsleistungen, wie das Engagement der Hofpfisterei für die Forschungsstation PANGUANA, dürfen künftig nicht mehr als vollständiger Ausgleich der eigenen Emissionen dargestellt werden. Die Hofpfisterei hat ihre Umweltkommunikation entsprechend überprüft und, soweit notwendig, angepasst.

Umwelterklärung

Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird spätestens im August 2027 dem Umweltgutachter zur Validierung vorgelegt.

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird spätestens im August 2029 zur Validierung vorgelegt.

Umweltgutachter / Umweltgutachterorganisation

Als Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation wurde beauftragt:

Dr.-Ing. Reiner Beer (Zulassungs-Nr. DE-V-0007)
Intechnica Cert GmbH (Zulassungs-Nr. DE-V-0279)
Ostendstr. 181, 90482 Nürnberg

Validierungsbestätigung

Der Unterzeichnende, Dr.-Ing. Reiner Beer, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE-V-0007, akkreditiert oder zugelassen für die Bereiche 10.13, 10.61, 10.71, 47.24 und 49.41 (NACE-Code Rev. 2) bestätigt, begutachtet zu haben, ob der Standort bzw. die gesamte Organisation

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH

Produktion und Zentrale
Kreittmayrstr. 5, München

mit den Standorten:

- Logistikzentrum, Hansastraße 17, 80339 München
- Ökologische Metzgerei Landfrau, Untere Au 2, 82275 Emmering
- Filiale 4423, Kreittmayrstr. 5, 80335 München
- Filiale 4488, Fürstenrieder Str. 60, 80686 München
- Filiale 4430, Riesstr. 59, Laden 41 „OEZ“, 80992 München
- Backstube, Bergiusstr. 55, 12057 Berlin
- Filiale 4915, Westfälische Str. 55, 10711 Berlin
- Filiale 4916, Schönhauser Allee 118a, 10437 Berlin
- Stocker’s Backstube GmbH, Industriestr. 24, 9107 Lauf a.d. Pegnitz
- Filiale 4703, Kirchenweg 4, 90419 Nürnberg
- Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer’s Nachf. AG, Hammerstr. 1, 84034 Landshut
- Filiale 4647, Altstadt 75, 84028 Landshut
- Filiale 4492, Laden 26, Karlsplatz 2 „Stachus“, 80335 München
- Filiale 4401, Albert-Roßhaupter-Str. 92, 81369 München
- Filiale 4505, Arnulfstr. 2, „Hbf UG“, 80335 München
- Filiale 4425, Lazarettstr. 2, 80363 München
- Filiale 4498, Armanspergstr. 1, 81545 München

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, 02.10.2026



Dr.-Ing. Reiner Beer
Umweltgutachter

DANK

Die Erstellung dieses Berichts wurde durch die Unterstützung zahlreicher KollegInnen aus verschiedenen Bereichen ermöglicht. Für die Bereitstellung von Daten, die fachliche Expertise, die Erstellung des Designs und die unterstützende Zusammenarbeit bedanken wir uns herzlich.

Unser besonderer Dank gilt auch den rund 560 MitarbeiterInnen in unseren 137 Filialen, die unsere KundInnen tagtäglich mit kompetenter Beratung zur Seite stehen und die Werte, die dieser Bericht beschreibt, im direkten Kontakt mit unserer Kundschaft lebendig werden lassen.

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:
Svenja Weber
Telefon: 089/52 02-0
E-Mail: info@hofpfisterei.de

© Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH, München 2026



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

Naturland

DE-ÖKO-005

EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

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

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

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier
Stand 10/2026