



PRIVATBRAUEREI
SEIT 1886

PRIVATBRAUEREI ERDINGER WEISSBRÄU

Umwelterklärung 2023*



*Datenbasis 2022



VORBEMERKUNG

Die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH betreibt, dokumentiert, verwirklicht und unterhält entsprechend den Anforderungen der EMAS-Verordnung ein Umweltmanagementsystem und verbessert kontinuierlich dessen Wirksamkeit. Das Umweltmanagementsystem entspricht sämtlichen Anforderungen der EMAS VO (EG 1221/2009, Verordnung (EU) 2017/1505, Verordnung (EU) 2018/2026).

Die vorliegende Umwelterklärung gilt für alle Bereiche, Abteilungen, Produkte, Dienstleistungen und Tätigkeitsfelder der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH an der Produktionsstätte (Standort 1) der Brauerei in der Franz-Brombach-Straße 1, 5, und 20 inkl. Schalander / Hastrunkstahl, Daimlerstraße 5 (GFGH, Personal, Export) sowie dem Verwaltungsgebäude (Standort 2) in der Langen Zeile 1 und 3 in 85435 Erding.

Die in der Umwelterklärung aufgeführten Zahlen spiegeln unsere Umweltleistung sowie die Entwicklung der letzten drei Jahre wider.



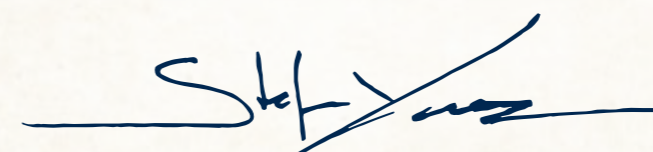
VORWORT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns über Ihr Interesse an ERDINGER Weissbräu und an unserer Umwelterklärung. Mit diesem Dokument möchten wir Sie über unser Unternehmen informieren, unsere bisherigen Leistungen im Umweltbereich transparent darstellen und unsere Ziele bezüglich der Verbesserung unserer Umweltleistung erläutern. Die Umwelterklärung ist ein grundlegender Teil unseres Umweltmanagementsystems nach dem Eco Management und Audit Scheme (EMAS).

Die Integration des Nachhaltigkeitsgedankens in das Management bildet die Grundlage für unser Handeln. Als regional verankerte und traditionsbewusste Brauerei fühlen wir uns zur Verantwortung gegenüber Menschen und Umwelt verpflichtet. ERDINGER braut regionale, hochwertige und natürliche Produkte. Eine intakte, langfristig geschützte Natur sichert uns und nachfolgenden Generationen die notwendigen Voraussetzungen zur Sicherstellung unserer hohen Qualitätsphilosophie. Deshalb ist der Ressourcenschutz ein integrativer Bestandteil unserer Unternehmensführung. ERDINGER verwendet seit der langen Geschichte der Brauerei das Verfahren der Bayerischen Edelreifung (Flaschengärung) und setzt auf einen wirtschaftlich vertretbaren Einsatz der besten verfügbaren Technik. Mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verbessern wir bereits seit vielen Jahren unsere Auswirkungen auf die Umwelt. Durch unser zertifiziertes Energiemanagementsystem gemäß DIN EN ISO 50001 setzen wir seit 2012 kontinuierlich und systematisch Verbesserungsmaßnahmen zur Erreichung unserer Energieeinsparziele erfolgreich um. Damit wir den genannten Verpflichtungen gerecht werden und die Verbesserungen unserer Umweltleistung noch weiter systematisieren können, haben wir 2023 ein Umweltmanagementsystem eingeführt.

Durch die transparente Verbesserung unserer Umweltleistung übernehmen wir Verantwortung für unsere Produkte, unsere Umwelt sowie nachfolgende Generationen.



Dr. Stefan Kreisz
Erster Braumeister und Vorsitzender der Geschäftsführung
ERDINGER Weissbräu

KURZFASSUNG

ERDINGER produziert schon immer hochwertige und natürliche Produkte. Eine intakte, geschützte Natur ist für uns die Voraussetzung zur Umsetzung unserer Qualitätsphilosophie. Deshalb setzen wir auf langfristige Partnerschaften mit technisch und wirtschaftlich leistungsfähigen Lieferanten, welche selbst auf umweltverträgliche Fertigungsprozesse und Unternehmensabläufe achten. Modernste Brautechnik hilft uns dabei einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Mit Hilfe unserer Blockheizkraftwerke wird der Großteil des benötigten Stroms in der Brauerei selbst hergestellt. Ebenso werden die Reststoffe in der eigenen Abwasseraufbereitungsanlage vorgeklärt, und das dabei entstehende Biogas zur eigenen Wärme- und Stromgewinnung genutzt. Besonders stolz sind wir auf unsere CO₂-Rückgewinnungsanlage, welche wir bereits seit dem Jahr 1984 betreiben. Mit dieser schaffen wir es unabhängig von Kohlensäurebelieferungen zu sein und dementsprechend unseren Bedarf zu 100% aus der durch die eigene Gärung gewonnenen Kohlensäure zu decken. Damit zukünftige Maßnahmen im Rahmen des Umweltmanagementsystems strukturiert geplant werden, hat ERDINGER zwei Umweltmanagementbeauftragte bestellt, welche zusammen mit der obersten Unternehmensleitung den Nachhaltigkeits-Lenkungsausschuss bilden. Bei der Umsetzung der Maßnahmen sollen alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit eingebunden werden. Um dies zu gewährleisten, wurde ein Nachhaltigkeitsteam von der Geschäftsführung bestimmt. In dieser Erklärung finden Sie sowohl unsere Ziele für die nächsten Jahre wie auch bereits in der Vergangenheit umgesetzte Maßnahmen, welche unsere Umweltleistung betreffen. Insbesondere finden Sie Details zu den Kernindikatoren Energieeffizienz, Materialeffizienz, Wasser/Abwasser, Abfall, Emissionen und Biologische Vielfalt und deren Entwicklung in den letzten drei Jahren.

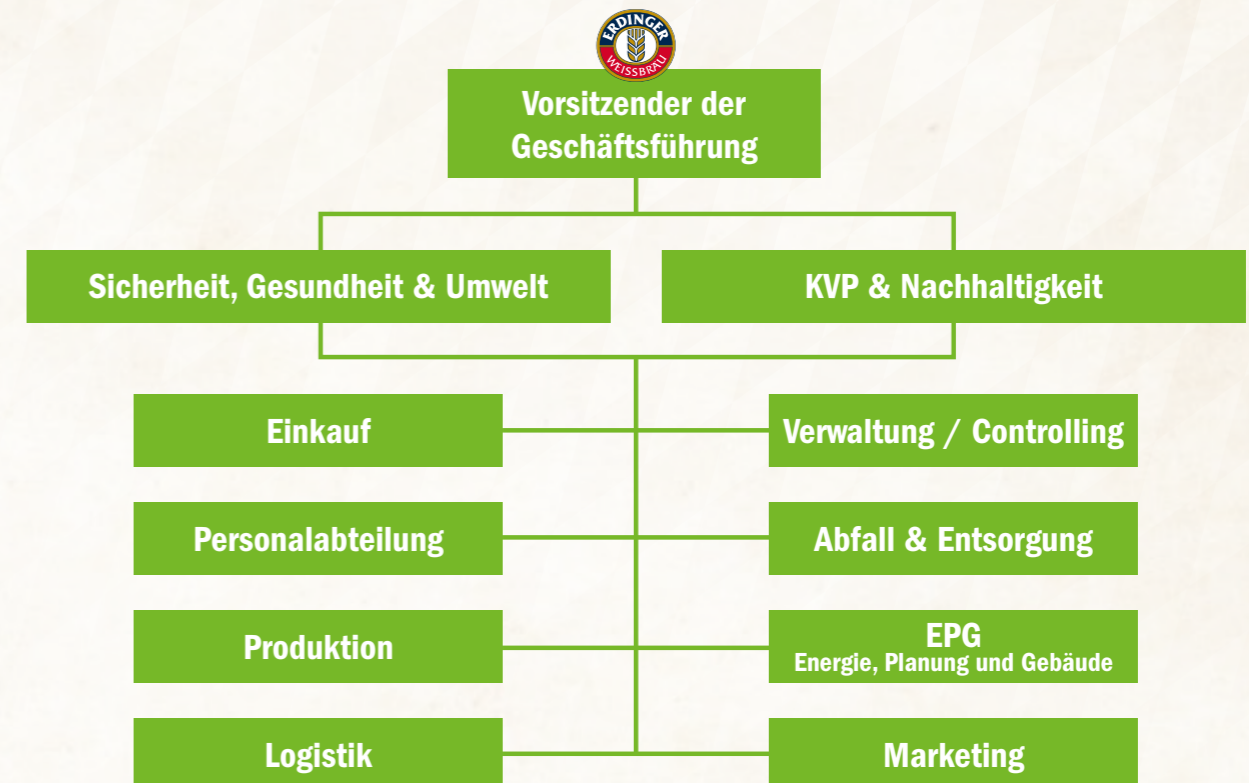


INHALT

Vorbemerkung.....	2
Vorwort der Geschäftsführung.....	5
Kurzfassung.....	6
1 Unser Umweltmanagementsystem.....	8
2 Einhaltung von Rechtsvorschriften.....	10
3 Unsere Umweltpolitik.....	11
4 Unsere Umweltaktivitäten.....	14
4.1 Unsere Nachhaltigkeits- und Umweltziele.....	16
4.2 Unsere Umweltleistungen.....	19
4.3 Unser Umweltprogramm 2023 - 2027.....	24
5 Unsere Umweltaspekte.....	26
5.1 Bewertung unserer Umweltaspekte.....	26
5.1.1 Direkte Umweltaspekte.....	28
5.1.2 Indirekte Umweltaspekte.....	29
5.2 Entwicklung unserer direkten Umweltaspekte.....	30
5.2.1 Energie.....	30
5.2.2 Wasser und Abwasser.....	34
5.2.3 Materialeinsatz.....	35
5.2.4 Emissionen.....	36
5.2.5 Abfall- und Wertstoffe.....	37
5.2.6 Bodennutzung und Biodiversität.....	38
5.3 Entwicklung unserer indirekten Umweltaspekte.....	39
5.3.1 Umweltaspekte aus dem allgemeinen Einkauf.....	39
5.3.2 Einsatz von Leihmaterialien.....	40
5.3.3 Mobilität der Mitarbeiter.....	40
5.4 Umweltaspekte der Verwaltung.....	41
5.5 Unsere Ökobilanz.....	41
5.5.1 Einsatzmengen.....	41
5.5.2 Emissionen und Wasser.....	42
5.6 Unsere Kernindikatoren.....	44
6 EMAS – Das Gütesiegel der Europäischen Union.....	46
7 Die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH.....	49
7.1 Kurzvorstellung.....	49
7.2 Unsere Geschichte.....	52
7.3 Unser Standort.....	55
7.4 Unsere Produktion.....	56
7.5 Unsere Rohstoffe.....	58
7.6 Unsere Biere.....	60
8 Gültigkeitserklärung.....	62
Impressum.....	62

1. UNSER UMWELT-MANAGEMENTSYSTEM

Um unserer Vision „immer mehr Menschen von unseren Produkten zu begeistern“ zu folgen, setzen wir uns ambitionierte Ziele aus den Bereichen Nachhaltige Unternehmensführung, Umwelt, Wirtschaft und Soziales. Unsere Handlungsgrundsätze für eine nachhaltige Entwicklung unserer Unternehmung haben wir in der ERDINGER Nachhaltigkeitspolitik festgehalten. Auf dieser Basis, haben wir im Jahr 2012 ein Energiemanagementsystem nach dem internationalen DIN EN ISO 50001 - Standard eingeführt. Dadurch ist es uns gelungen, fortlaufend unsere Energiesparziele durch kontinuierliche Umsetzung von Verbesserungen zu erreichen. Dieses System und die fortlaufenden Ziele entwickeln wir stetig weiter. Hinzu kommt der vor Jahren etablierte ERDINGER Verbesserungsprozess, mit dem wir seit 2013 in einem standardisierten Format Verbesserungen umsetzen. Im Jahr 2021 haben wir uns dazu entschlossen unsere fortlaufenden Maßnahmen bezüglich der weiteren Umweltaspekte von einem unabhängigen Gutachter überprüfen zu lassen. Deshalb haben wir uns im Jahr 2022 mit dem anerkannten Umweltzertifikat ÖKOPROFIT® auszeichnen lassen. Um auch hier einen kontinuierlichen Managementprozess zu etablieren, haben wir uns dazu entschieden, im Jahr 2023 nach dem international anerkannten Umweltmanagementsystem EMAS zertifizieren zu lassen. Dieses Managementsystem hilft uns, unsere fortlaufende Verbesserung weiter zu systematisieren. Ebenso wie die hohe Qualität unserer Biere soll auch der Umweltschutz als fester Bestandteil vollumfänglich im Unternehmen integriert sein. Hierfür hat die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu zwei Umweltmanagementbeauftragte bestellt. Damit das betriebliche Umweltmanagement in allen Abteilungen des Unternehmens umgesetzt wird, wurde ein Nachhaltigkeitsteam aus verschiedenen Disziplinen und Teilbereichen gebildet. Die Basis des betrieblichen Umweltmanagements bildet das Umweltmanagementhandbuch, welches im ERDINGER Dokumentenverwaltungssystem allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Verfügung gestellt wird. Im Zuge der Erstzertifizierung wurden alle für uns relevanten Umweltaspekte identifiziert, bewertet und Maßnahmen abgeleitet. Eine Überprüfung der Umweltaspekte findet jährlich statt. Alle für uns relevanten umweltrechtlichen Vorschriften wurden mit Hilfe eines Rechts-Check überprüft und als erfüllt bestätigt.



Organigramm ERDINGER Nachhaltigkeitsteam

2. EINHALTUNG VON RECHTSVORSCHRIFTEN

Eine Übersicht aller für uns relevanten Gesetze und Verordnungen des Umwelt- und Energierechts wird von uns in einem Rechtskataster geführt. Diese Übersicht wird laufend aktualisiert und unterliegt einer mindestens jährlichen Prüfung, um auch in Zukunft rechtssicher zu sein. Mit Hilfe des Rechtskatasters wird sichergestellt, dass wir alle geltenden umweltrechtlichen Vorschriften einhalten. Eine Übersicht der für uns relevanten Umweltrechtsbereiche finden Sie hier:

RELEVANTER UMWELTBEREICH	RELEVANTE EINRICHTUNG
Immissionsschutz	Brauerei Feuerungsanlagen Verdunstungskondensatoren Kühlanlagen
Energie	Blockheizkraftwerke Ammoniak-Kälteanlagen Wärmeerzeugung Photovoltaik-Anlagen
Abfall	Gefährliche Abfälle
Chemikalien	Lagerung und Umgang
Wasser – Abwasser	Brunnen Abwasseranlage Öl- & Fettabscheider

3. UNSERE UMWELTPOLITIK

Die ERDINGER Nachhaltigkeits- und Umweltpolitik basiert auf der in der Unternehmenskultur festgeschriebenen Firmenmission ‚ERDINGER schenkt Lebensfreude‘. Um unserer Vision ‚ERDINGER ist die erfolgreichste Weißbierbrauerei und steht weltweit für Qualität und Genuss aus Bayern. Unsere Produkte begeistern immer mehr Menschen.‘ zu folgen, setzen wir uns ambitionierte Ziele. Unsere Nachhaltigkeits- und Umweltpolitik berücksichtigt vier Säulen: Nachhaltige Unternehmensführung, Umwelt, Wirtschaft und Soziales. Dabei betrachten wir gesetzliche und behördliche Anforderungen in allen Unternehmensbereichen als Mindestanforderungen. Innerhalb der vier Säulen beschäftigen wir uns mit folgenden Ansätzen:

NACHHALTIGE UNTERNEHMENSFÜHRUNG:

Die Integration des Nachhaltigkeitsgedanken in das Management bildet die Grundlage für unser Handeln. Als regional verankerte Brauerei sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber Menschen und Umwelt bewusst. ERDINGER produziert hochwertige, natürliche Produkte. Eine intakte, langfristig geschützte Natur sichert uns die notwendigen Voraussetzungen für die Sicherstellung unserer Qualitätsphilosophie. Deshalb ist der Ressourcenschutz ein integrativer Bestandteil unserer Unternehmensführung.

UMWELT:

Ein verantwortungsvoller, sparsamer Umgang mit Ressourcen steht für uns an oberster Stelle. Deshalb möchten wir einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz leisten. Damit wir dieser Verpflichtung gerecht werden, haben wir 2023 ein Umweltmanagementsystem eingeführt. Durch unser zertifiziertes Energiemanagementsystem setzen wir seit 2012 kontinuierlich Verbesserungsmaßnahmen zur Erreichung unserer Energieeinsparziele um. Auf Basis unseres Unternehmen-CO₂-Fußabdrucks verfolgen wir im Rahmen unseres Umweltmanagementsystems weitere Schritte in Richtung Reduzierung der verursachten Treibhausgasäquivalente. Durch die Erhebung von Kennzahlen und die Ausübung eines stringenten kontinuierlichen Verbesserungsprozesses überprüfen wir die Erreichung unserer festgelegten Ziele und verpflichten uns zu einer Verbesserung zum Schutze der Umwelt. Die für die kontinuierliche Verbesserung der Umweltleistung nötigen Ressourcen, wie Personalaufwand, finanzielle Mittel sowie notwendige Informationen werden zur Verfügung gestellt.



WIRTSCHAFT:

Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet für uns durch den Einsatz von innovativen Technologien bei konstant hoher Qualität langfristig den Unternehmenserfolg zu sichern. Beim Einkauf von Produkten und Dienstleistungen achten wir auf die Umweltauswirkungen und streben eine fortlaufende Verbesserung der Umweltleistung an. Bei der Lieferantenauswahl legen wir Wert auf das Vorhandensein von Umweltstandards. Auch dadurch sind wir in der Lage unsere Umwelt- und Nachhaltigkeitsziele stetig zu verfolgen.

SOZIALES:

Als eigenständiges, inhabergeführtes Privatunternehmen sind wir uns unserer Verpflichtung gegenüber unseren Kunden, Mitmenschen und den nachfolgenden Generationen bewusst und richten unser soziales Engagement dementsprechend aus. Im Rahmen der Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter verpflichten wir uns, nachhaltiges Handeln zu fördern und die Beschäftigten zu umweltbewusstem und nachhaltigem Handeln anzuhalten.

Die Nachhaltigkeitspolitik wird gestützt von den Leitwerten der **ERDINGER Unternehmenskultur**.

Leitwert 1: „Wir glauben an Regeln, die Kompetenz unserer Mitarbeiter und hohe Leistungsbereitschaft.“

Leitwert 2: „ERDINGER steht für einen respekt- und verantwortungsvollen Umgang mit Mitarbeitern, Kunden, Umwelt und Gesellschaft.“

Leitwert 3: „Wir glauben, dass ERDINGER die Kundenbedürfnisse erkennt und Maßstäbe in Dienstleistungsqualität, Flexibilität und Kommunikation setzt.“

Leitwert 4: „Wir leben ERDINGER und sind Teil des Unternehmenserfolges.“

Leitwert 5: „Wir glauben an einen sicheren und attraktiven Arbeitsplatz.“

Leitwert 6: „Wir glauben an ERDINGER als selbstbewusstes, selbstbestimmtes Unternehmen und Vorbild für Qualität und Kontinuität.“

Leitwert 7: „Wir glauben, dass ERDINGER der Botschafter für bayerische Tradition, Stärke und Erfolg ist.“

Leitwert 8: „Wir glauben, dass ERDINGER die starke und sympathische Weißbiermarke ist und das Prädikat Made in Germany stärkt und fördert.“

4. UNSERE UMWELTAKTIVITÄTEN

ERDINGER produziert hochwertige, natürliche Produkte. Eine intakte, langfristig geschützte Natur sichert uns die notwendigen Voraussetzungen für unsere Qualitätsphilosophie. Daher ist der langfristige Schutz der Umwelt eines unserer obersten Ziele. Im Rahmen von EMAS setzen wir uns hierzu konkrete Ziele und erarbeiten entsprechende Maßnahmen. Durch fortlaufendes Umsetzen dieses Verbesserungsprozesses übernehmen wir auch gesellschaftliche Verantwortung und helfen sowohl die Umweltziele der Landesregierung, der Bundesregierung aber auch der Europäischen Union zu erreichen. Wie auch schon in der Vergangenheit spielen bei der Erarbeitung und der Umsetzung der einzelnen Maßnahmen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine fundamentale Rolle. ERDINGER hat hervorragende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einem breiten Spektrum an Wissen und Erfahrung. Die Einbindung unserer Beschäftigten ist uns besonders wichtig. Eine Übersicht unserer Nachhaltigkeits- und Umweltziele und einige Beispiele der von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bereits erbrachten Verbesserungen der Umweltleistungen finden Sie auf den nächsten Seiten.



4.1 UNSERE NACHHALTIGKEITS- UND UMWELTZIELE

UMWELT	ZEITRAUM
Reduzierung des spezifischen Stromverbrauches um 3% im Vergleich zum Bezugsjahr 2018	bis 2027
Reduzierung des spezifischen Wärmeverbrauchs um 6% im Vergleich zum Bezugsjahr 2018	bis 2027
Ausbau der Eigenerzeugung aus erneuerbaren Energien	bis 2027
Verlagerung weiterer Nebenprozesse auf niedrigere Betriebstemperaturen, um damit die Benutzungsstunden der Eigenerzeugung und die Wirtschaftlichkeit zu steigern	bis 2027
Reduzierung des spezifischen Abwasseranfalls pro hl Verkaufsbier um 2% zum spezifischen Abwasseranfalls des Jahres 2022	bis 2035
Reduzierung der Emissionen gemessen in CO ₂ -Äquivalenten	bis 2027
Beachtung der Umweltauswirkungen beim Einkauf von Produkten und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Umweltstandards bei der Auswahl und Beurteilung von Lieferanten	bis 2027
Verbesserung des Gefahrstoffmanagements	bis 2027
Verbesserung des Ressourcenverbrauchs und Abfallmanagements	bis 2027
Förderung der Biodiversität	bis 2027

NACHHALTIGE UNTERNEHMENSFÜHRUNG	ZEITRAUM
Sichtbar und erlebbar machen der ERDINGER Unternehmenskultur für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	bis 2027
Kommunikation der Nachhaltigkeitsmaßnahmen an die Kunden	bis 2027
Etablieren eines Managementprozess für alle Nachhaltigkeitsthemen	bis 2027

WIRTSCHAFT	ZEITRAUM
Verwendung innovativer Technologien, Produkte, Dienstleistungen und Verpackungen	bis 2030
Ausbau des regionalen Anbaus an Braugerste- und Weizen bis zu 20% des Malzbedarfs	bis 2030
Kontinuierliche Verbesserung im Rahmen des gelebten ERDINGER Verbesserungsprozess	bis 2030
Einhaltung unserer Qualitätsphilosophie und Standards	bis 2030

SOZIALES	ZEITRAUM
Förderung von umweltbewusstem und nachhaltigem Handeln der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	bis 2030
Förderung der Gesundheit und des Wohlergehens der Mitarbeiter	bis 2030
Förderung von Maßnahmen, um den Folgen des demografischen Wandels entgegenzuwirken	bis 2030

4.2 UNSERE UMWELTLEISTUNGEN

Auch bereits vor der Einführung unseres Umweltmanagementsystems war das Thema Energie- und Ressourcensparen beim ERDINGER Weißbräu hoch priorisiert. In den letzten Jahren wurden unter anderem die im folgenden Abschnitt zu sehenden Maßnahmen zur Verbesserung unserer Umweltleistung erfolgreich umgesetzt. Viele unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter waren maßgeblich an der Ideenentwicklung und Umsetzung der Maßnahmen beteiligt. Hierbei ist die Nutzung unserer Schwarmintelligenz ein entscheidender Erfolgsfaktor. Trotz der bisherigen Aktivitäten erwarten wir uns durch die Struktur des Managementsystems eine noch systematischere Verbesserung unserer Umweltleistung. Damit einhergehend lassen wir uns unser bisher Erreichtes von einem externen Umweltgutachter bestätigen.



*Lars Goschenhofer, Dr. Stefan Kreis, Ludwig Arning,
Dr. Manfred Gößl (IHK-Hauptgeschäftsführer)*

Auszug umgesetzter Maßnahmen der letzten 15 Jahre, mit denen wir eine Verbesserung unserer Umweltleistung erzielen konnten:

MASSNAHME	NUTZEN
Energierückgewinnung im Sudhaus mit Hilfe eines Energiespeichers	Reduzierung des Wärmeverbrauchs Reduzierung der Energieverluste im Sudhaus durch geschlossene Energiekreisläufe
Optimierung der Heißwassererzeugung hinsichtlich Quantität und Qualität	Einspeisung von Heißwasser durch Wärmerückgewinnung Reduzierung des Wärmeverbrauchs
Bauliche Maßnahmen zur Einsparung von Heißwasser im Gärkeller	Reduzierung des Wärmeverbrauchs Einsparung von Wasser
Anlagen-Neubauten im Hygienic Design zur Reduzierung von Wasser und Reinigungsmittelverbräuchen	Einsparung von Wasser und Reinigungsmittel
Einsparung von Wärmeverlusten beim Anschwänzen	Reduzierung des Wärmeverbrauchs im Sudhaus
Automatisierung von Produktions- und Reinigungsprozessen	Einsparung von CO ₂ , Chemikalien, Wasser und Energie
Umrüsten von Wärmetauschern von Satttdampf auf Heißwasser aus Rückgewinnung	Reduzierung des Wärmeverbrauchs durch Vermeidung von Abstrahlverlusten Energieeinsparung durch Nutzung von Kraft-Wärme-Kopplung
Entfernen von CO ₂ aus den Gärtanks mittels Ventilatoren statt Kompressor/Druckluft	Reduzierung des Stromverbrauchs
Automatische Abschaltung von Anlagen in betriebsfreien Zeiten	Reduzierung des Stromverbrauchs
Optimierung von Lüftungsanlagen im Sudhaus und Gärkeller durch Drehzahlregelung	Reduzierung des Stromverbrauchs
Optimierung der Reinigungsprozesse durch die Nutzung von modernen Reinigungsmitteln	Reduzierung des Stromverbrauchs Reduzierung des Verbrauches an Reinigungsmitteln Einsparung von Wasser

MASSNAHME	NUTZEN
Optimierung bei der Trebern-Förderung durch Messung und Regelung des Luftstroms	Reduktion des Verbrauches von Druckluft und damit eine Reduzierung des Stromverbrauches
Umbau der Chemikalienleitungen im Reinigungsmittelager	Verbesserung des Gefahrstoffmanagements im Reinigungsmittelager Erhöhung der Arbeitssicherheits- und Umweltstandards
Erneuerung der Bandschmiermittel tanks	Verbesserung des Gefahrstoffmanagements Erhöhung der Arbeitssicherheits- und Umweltstandards
Einbau von Leckage-Warnsystemen der Chemietanks	Verbesserung des Gefahrstoffmanagements Erhöhung der Arbeitssicherheits- und Umweltstandards
Weitestgehender Verzicht auf Heißdampf in den Flaschenabfüllanlagen und beheizen der Maschinen mit Abwärme der eigenen BHKWs	Reduktion des Wärmeverbrauchs Energieeinsparung durch Nutzung von Kraft-Wärme-Kopplung
Modernisierung der Flaschenabfüllanlagen zwischen den Jahren 2015-2018	Einsparung der Medienverbräuche zwischen 30-50% bei den im Folgenden aufgeführten Ressourcen: Wasser, Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, Strom, Wärme
Drehzahlabsenkung der Vakuumpumpen an den Flaschenfüllern 1-3 im Jahr 2021	Reduzierung des Stromverbrauchs
Abschaltung der Vakuumpumpe am Füller 2 bei Anlagenstillständen	Reduzierung des Stromverbrauchs
Schrittweise Reduzierung der Temperatur der Flaschenreinigungsmaschinen 1-3	Reduzierung des Wärmeverbrauchs
Vereinheitlichung der Etikettenformate	Optimierung der Anlagenauslastung mit der Folge einer Reduzierung der Energie- & Medienverbräuche

Trotz der vielen Verbesserungen der vergangenen Jahre aus dem Bereich des Energiemanagements gelingt es uns immer wieder Einsparmaßnahmen erfolgreich umzusetzen. Ein besonderes Highlight aus dem Jahr 2022 war der lokale Anbau von Gersten- und Weizenmalz für die ERDINGER Festweisse für unser Herbstfest.

Jahr	MASSNAHME	NUTZEN
2022	Lokaler Bezug von Gersten- und Weizenmalz für die ERDINGER Festweisse	Reduzierung der CO ₂ -Äquivalente entlang der Wertschöpfungskette
2022	Umstellung auf kleine dezentrale Solenetze mit Kaltwasserkühlern	Reduzierung des Stromverbrauchs Verbesserung des Gefahrstoffmanagements
2022	Umbau der Lüfter auf Frequenzumformer und Reduzierung der Lüfterdrehzahl	Reduzierung des Stromverbrauchs
2022	Installation eines Hochtemperatur-BHKWs mit Kraft-Wärme-Kopplung	Erhöhung der Eigenstromversorgung
2022	Umbau der Tasterschaltung auf Zeitrelais im Gärkeller	Reduzierung des Stromverbrauchs
2022	Neuprogrammierung der Tankreinigung im Gärkeller	Verbesserung des Ressourcenverbrauchs durch Einsparung Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Reduzierung des Stromverbrauchs
2022	Erhöhung der Einmischtemperatur im Sudhaus	Reduzierung des Wärmeverbrauchs
2022	Reduzierung der Ausschlaggeschwindigkeit im Sudhaus	Reduzierung des Wärmeverbrauchs Reduzierung des Wasserverbrauchs
2022	Reduzierung der Kochmischtemperatur im Sudhaus	Reduzierung des Wärmeverbrauchs
2022	Abschaffung der Einwegkaffeebecher mit Kunststoffdeckel durch Einführung von RECUP	Verbesserung des Ressourcenverbrauchs und Abfallmanagements
2022	Durchführung der ERDINGER Energiechallenge	Reduzierung des Stromverbrauchs Förderung von umweltbewusstem und nachhaltigem Handeln der Mitarbeiter
2022	Temperaturabsenkung der Flaschenreinigungsmaschinen	Reduzierung des Wärmeverbrauchs
2022	Umbau der IBC- und Dosierstationen auf den neusten Stand der Technik	Verbesserung des Gefahrstoffmanagements
2022	Optimierung des Aufheizens der Flaschenreinigungsmaschine	Verbesserte Eigenstromproduktion durch optimiertes Aufheizen der FRM zum Wochenstart

Jahr	MASSNAHME	NUTZEN
2022	Umstellung von Zweistufiger auf Einstufige Produktion von Artikeln der Umverpackungsanlage auf die Abfüllanlage 1 (35% Stromeinsparung)	Reduzierung des Stromverbrauches um 35% im Vergleich zur Produktion davor
2022	Angleichen der Einsatzkonzentrationen von Reinigungsmittel der Flaschenreinigungsmaschine aller drei Maschinen	Reduzierung des Verbrauchs an Reinigungsmittel
2022	Optimierte Nutzung der Abfüllanlagen von der Energie- und Ressourcenverbrauch ungünstigeren auf die modernere Abfüllanlage abhängig vom Produktionsprogramm	Einsparung von Wärmeenergie Einsparung von Strom Einsparung von Wasser
2022	Umbau der Reinigungsmittelannahme mit dem Ziel der Erhöhung der Arbeitssicherheit	Erhöhung der Arbeitssicherheit Verbesserung des Gefahrstoffmanagements



Alexandra Graf (Leitung Einkauf ERDINGER Weißbräu) und Daniel Gschlößl (Erzeugergemeinschaft): „Für das am Herbstfest Erding ausgeschenkte Festbier kommt ausschließlich Weizen und Gerste aus der Region Erding und Umgebung zum Einsatz.“

4.3 UNSER UMWELTPROGRAMM 2023-2027

In der nachfolgenden Übersicht möchten wir Ihnen unsere wichtigsten Maßnahmen aus dem aktuellen Umweltprogramm vorstellen. Dadurch streben wir eine Verbesserung unserer Umwelleistung an um unsere Auswirkungen auf die Umwelt weiterhin so gering wie möglich zu halten.

Jahr	MASSNAHME	NUTZEN
2023	Energetische Dachsanierung Füllerei 1	Reduzierung der Wärmeverluste über die Dachfläche um 80% Reduzierung der Wärmeverluste für das Gesamtgebäude um 10-15% Ertüchtigung für den Bau einer PV-Anlage
2023	Installation einer PV-Anlage auf dem Dach der Füllerei	Reduzierung der Emissionen an CO ₂ -Äquivalenten um 72.6 t Erzeugung von 275.000 kWh/a
2023	Erweiterung der Ladeinfrastruktur für E-Mobilität	Voraussetzung für die Umstellung des Fuhrparks auf emissionsfreie Firmenfahrzeuge
2023	Einführung von zentralen Mülltrennstationen	Verbesserung des Ressourcenverbrauchs und Abfallmanagements
2023	Überarbeitung des Konzepts der Entsorgungscontainer mit der Folge einer Reduzierung des Gewerbeabfalls um 20% im Vergleich zum Jahr 2022	Verbesserung des Ressourcenverbrauchs und Abfallmanagements
laufend ab 2023	Abfrage von Umweltzertifizierungen bei der Neuaufnahme von Lieferanten	Berücksichtigung von Umweltstandards bei der Auswahl von Lieferanten
laufend ab 2023	Abfrage von Umweltzertifizierungen im Rahmen der Lieferantenbewertung bestehender Partner	Berücksichtigung von Umweltstandards bei der Beurteilung von Partnern
2023	Einführung eines Umweltmanagementsystems	Etablieren eines Managementprozesses für das Thema Ökologie
2023	Erneuerung der Natronlauge-Tanks sowie der Dosierstationen	Verbesserung des Gefahrstoffmanagements

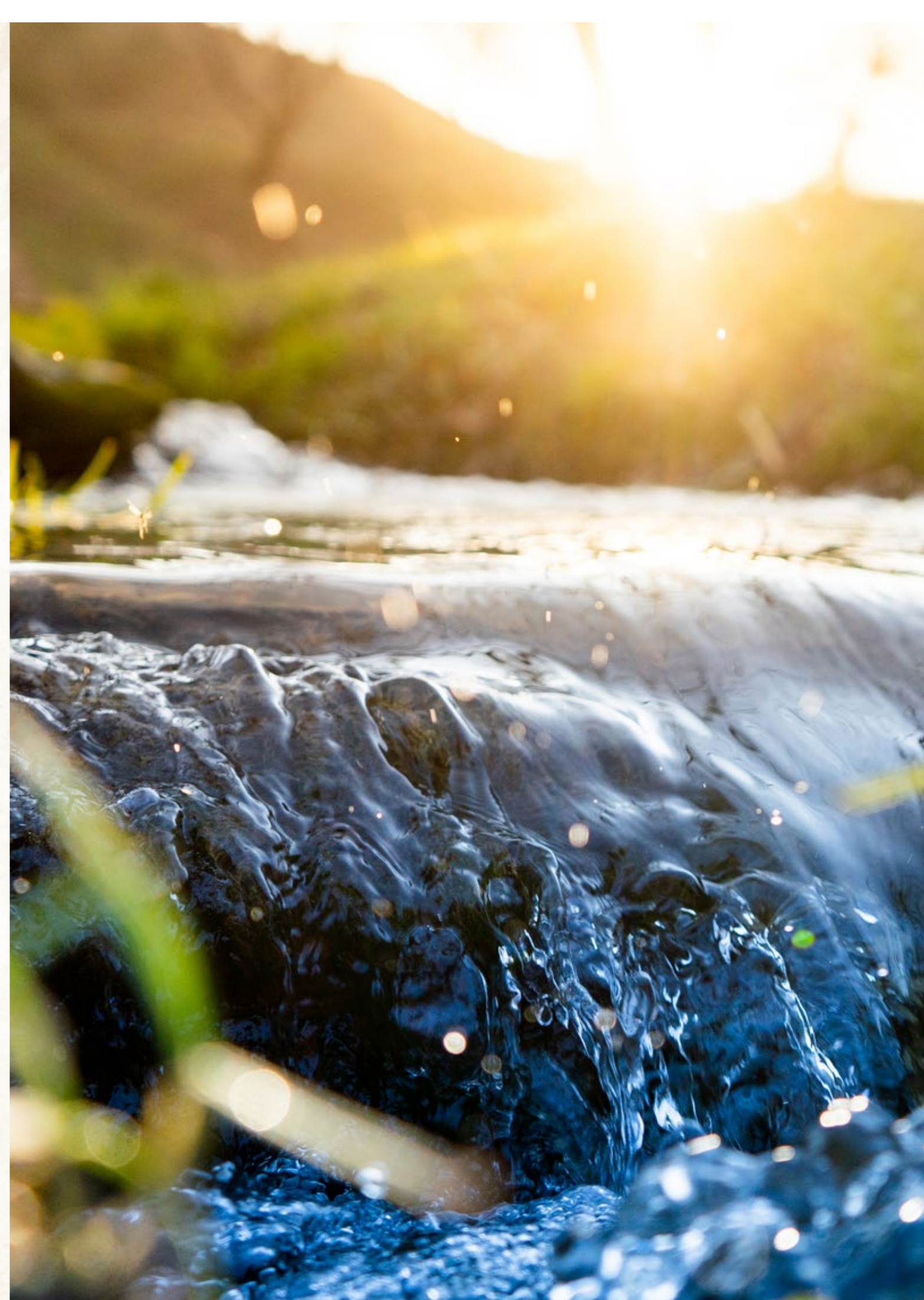
Jahr	MASSNAHME	NUTZEN
2024	Ertüchtigung der Mittelspannungsverteilung für neue PV-Anlagen	Voraussetzung für die Erweiterung der PV-Anlagen
2023	Integration der Nachhaltigkeit im Onboarding neuer Mitarbeiter	Förderung von umweltbewusstem und nachhaltigem Handeln der Mitarbeiter
2025	Umstellung von dezentralen Split-Kühlgeräten auf zentrale Kälteversorgung	Umstellung auf natürliche umweltverträgliche Kältemittel
2023	Anpassung der Wasserverbräuche der FRM2 an die der FRM 1+3	Wasserreduzierung an der FRM2 36% weniger Wasserverbrauch/ Wassereinsparung Reduzierung des Entsteinungsmittels der FRM
2023	Angleichen der Bandschmierverbräuche der Abfüllanlage 2 an die Verbräuche der Anlage 1+3	Reduzierung des Verbrauches an Wasser und Bandschmiermittel um 50%
2023	Nutzung von Verbrauchsdaten der einzelnen Maschinen der Flaschenabfüllanlagen innerhalb eines wöchentlichen Screenings	Überwachung der Verbrauchsdaten als Basis für Verbesserungen, zur Abweichungsanalyse, zur Anlagenoptimierung und als Grundlage für ein internes Benchmarkings
2023	Umbau der Flaschendusche der Füller 2 analog zu den beiden anderen Flaschenfüllern	Einsparung von Frischwasser von 60-70%
2023	Optimierung der Vakuumpumpe durch Nutzung von Sole- statt Wasserkühlung	Einsparung von Frischwasser und Reduzierung des Wasserverbrauchs
2023	Umbau der Leermeldesonde an der Vakuumpumpe analog zu Füller 3	Reduzierung des Wasserverbrauchs um 33%
2023	Inline-Verpackung von ca. 10.000 hl Fremdveredelung	Einsparung von Emissionen, Einsparung von Energie und Medienverbräuchen
2024	Verbesserung der Datengüte der Wertstoff- und Abfalldaten	Schaffung einer Datengrundlage zur Verbesserung
2024	Umstellung der Staplerflotte auf Stapler mit alternativer Antriebstechnologie	Einsparung von Emissionen
2024	Projekt zur Nutzung des Sekundärwassers	Reduzierung des Wasserverbrauchs durch Nutzung von Wasserströmen in weiteren Anwendungsbereichen

5. UNSERE UMWELTASPEKTE

Von all unseren Produkten, Dienstleistungen und Prozessen gehen unterschiedliche Auswirkungen auf unsere Umwelt aus. Deshalb haben wir mit Hilfe einer Analyse unserer Umweltaspekte herausgefunden, welche Auswirkungen diese auf die Umwelt haben. Dabei unterscheiden wir zwischen direkten und indirekten Umweltaspekten. Auf direkte Umweltaspekte haben wir unmittelbar Einfluss, während wir indirekte Umweltaspekte nur mittelbar beeinflussen können. Beispiele für direkte Umweltaspekte sind die Nutzung von Energie und der Verbrauch von Roh- und Hilfsstoffen. Bei den indirekten Umweltaspekten werden Umweltauswirkungen beispielsweise entlang des Lebenswegs unserer Produkte betrachtet. Unsere Umweltaspekte werden regelmäßig, mindestens aber jährlich, auf Veränderungen und Veränderungspotenziale geprüft. Dadurch stellen wir sicher, dass auch kommende Umweltauswirkungen und -veränderungen beachtet werden. Die im Folgenden bewerteten Umweltaspekte gelten grundsätzlich für beide Standorte (Brauerei und Verwaltung). Aufgrund der unterschiedlich ausgeübten Tätigkeiten kommt dem Standort der Brauerei jedoch eine höhere Umweltrelevanz zu.

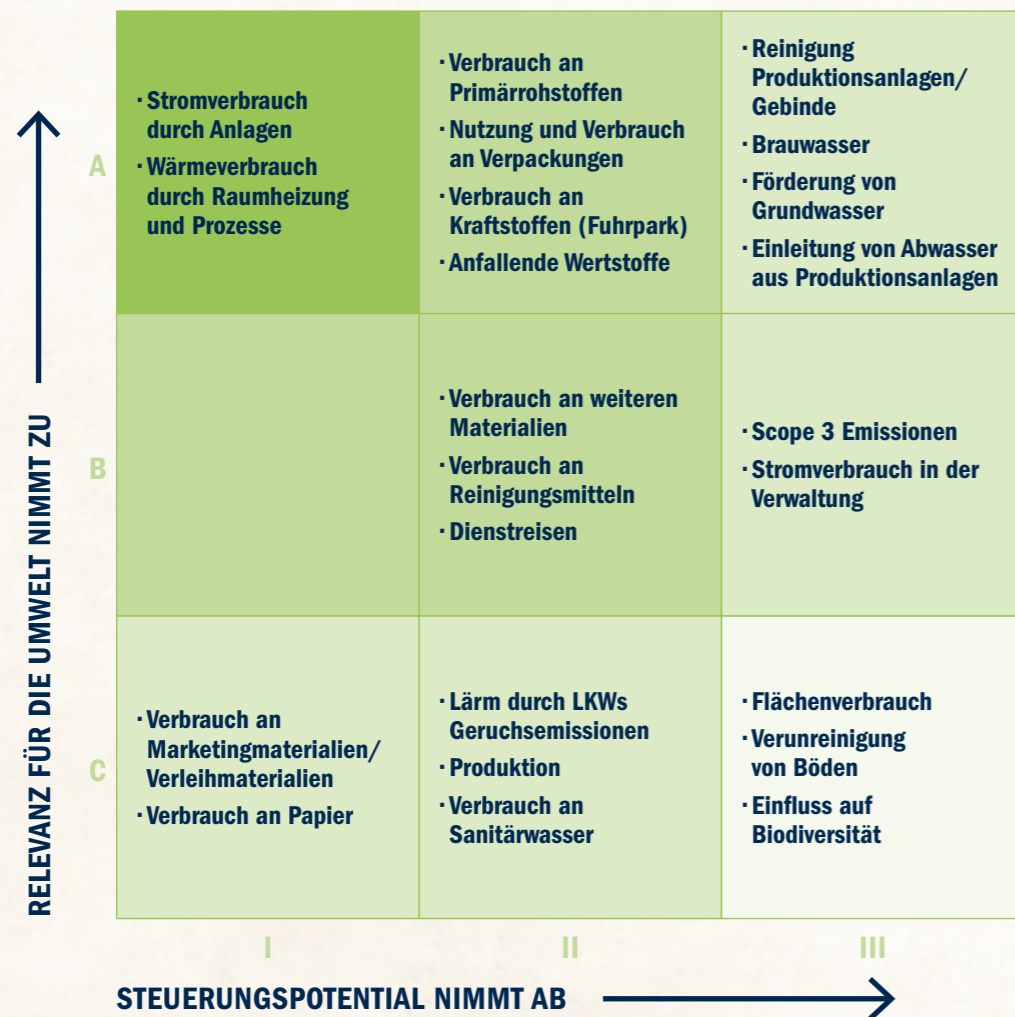
5.1 BEWERTUNG UNSERER UMWELTASPEKTE

Unsere Expertinnen und Experten aus den Fachbereichen bewerten jährlich zusammen mit externen Umweltberatern unsere direkten und indirekten Umweltauswirkungen. Die Bewertung findet sowohl hinsichtlich ihrer Bedeutung als auch unserer Beeinflussbarkeit statt. Das Ergebnis sehen Sie in den nachfolgenden Abbildungen. Die X-Achse wird nach unserem Steuerungspotenzial in hoch (I), mittel (II), und niedrig (III) unterteilt. Auf der Y-Achse wird die Relevanz für die Umwelt in A (hoch), B (mittel) und C (gering) aufgetragen.



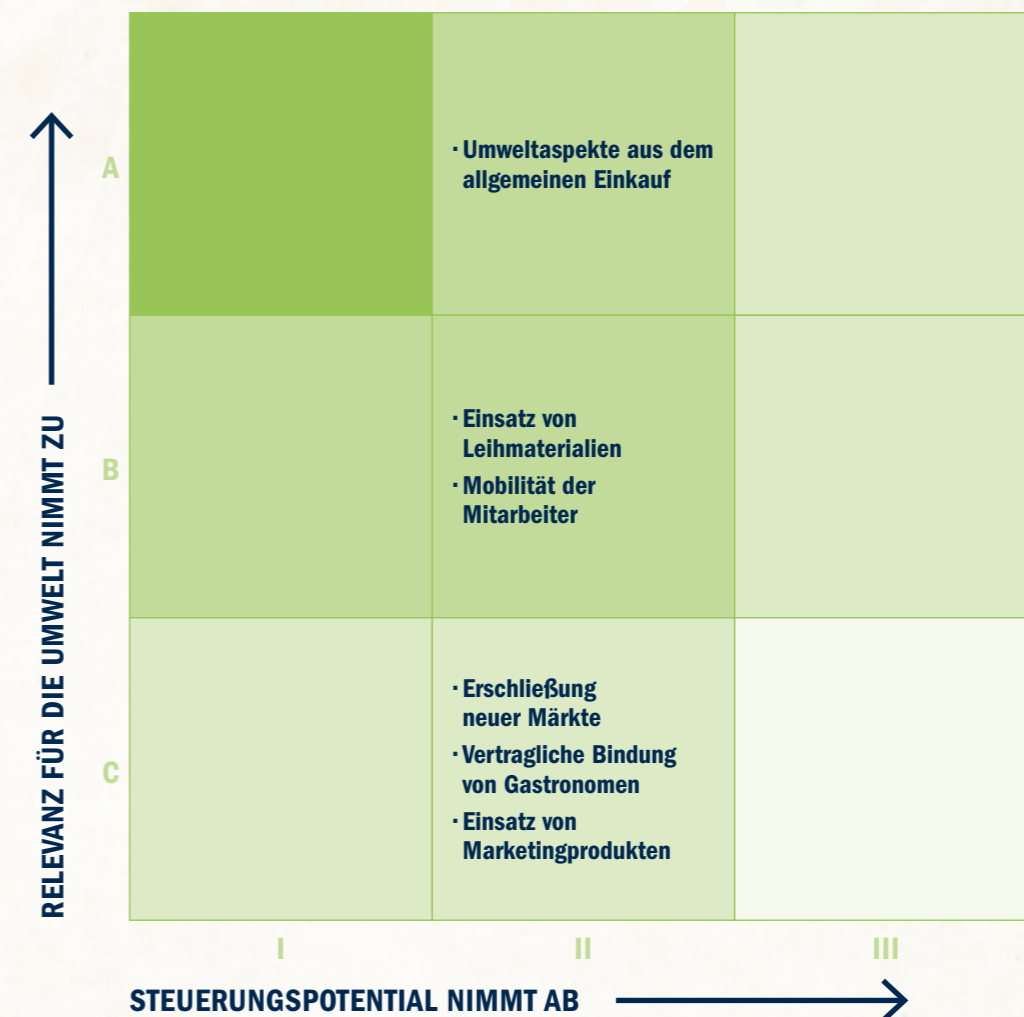
5.1.1 DIREKTE UMWELTASPEKTE

Dem Diagramm unserer direkten Umweltaspekte ist zu entnehmen, dass der Stromverbrauch der Anlagen und der Wärmeverbrauch durch Raumheizung und Prozesse für uns sowohl eine hohe Relevanz für die Umwelt als auch ein hohes Steuerungspotenzial aufweisen. Der Verbrauch an Primärrohstoffen, die Nutzung und der Verbrauch an Verpackungen, der Verbrauch an Kraftstoffen, der Anfall an Wertstoffen und Abfällen, Scope 1+3 Emissionen und der Einsatz gefährlicher Stoffe haben alle zusammen eine hohe Relevanz für die Umwelt und ein mittleres Steuerungspotenzial.



5.1.2 INDIREKTE UMWELTASPEKTE

Dem Diagramm der indirekten Umweltaspekte ist zu entnehmen, dass es keine Aspekte mit hoher Umweltrelevanz und hohem Steuerungspotenzial gibt. Die Umweltaspekte aus dem allgemeinen Einkauf weisen für uns den indirekten Umweltaspekt mit der größten Relevanz für die Umwelt aus.



5.2 ENTWICKLUNG UNSERER DIREKTEN UMWELTASPEKTE

5.2.1 ENERGIE

Der gesamte Bierherstellungsprozess ist sehr energieaufwendig. Der Großteil wird in Form von Wärme benötigt. Der Wärmebedarf wird mit Hilfe moderner Blockheizkraftwerke mit einem Wirkungsgrad von über 80% erzeugt. Das dabei entstehende Kuppelprodukt Strom wird ebenfalls für den Betrieb der Brauerei verwendet. Wärme ist Begleitprodukt einer effizienten Stromerzeugung, die gleichzeitig hilft Netzausbaukosten zu reduzieren. Durch die Nutzung der Abwärme und des entstehenden Stroms werden die eingesetzten Energieträger optimal ausgenutzt. Die BHKWs erzeugen etwa 70% des benötigten Stroms. Diesen Wert wollen wir in den nächsten Jahren ausbauen.

Ca. 10% der benötigten Wärme können wir durch die Nutzung des eigenen Biogases aus den Reststoffen des Abwassers gewinnen. Dieses Biogas wird im Wesentlichen

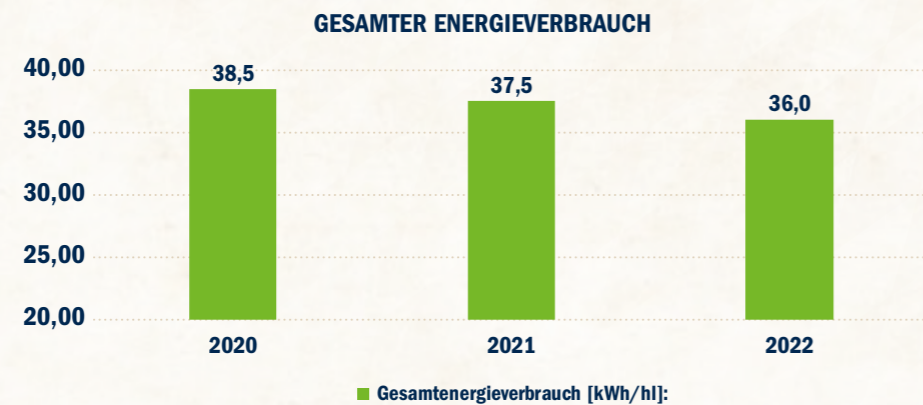
zur Dampferzeugung im Kessel und auch zur Stromerzeugung in den BHKWs genutzt. Durch unser zertifiziertes Energiemanagementsystem DIN EN ISO 50001 konnten wir in den vergangenen Jahren viele Einsparungen im Energiebereich erzielen. Um in Zukunft noch weniger von fossilen Energieträgern abhängig zu sein, haben wir uns dazu entschieden durch den Bau einer PV-Anlage auf der Füllerei 1 die Eigenversorgung auszubauen. Ebenso haben wir uns das Ziel gesetzt sämtliche Neubauten in Zukunft ebenfalls mit PV-Technologie auszustatten.

Der in der Brauerei benötigte Kraftstoffverbrauch entfällt zum Großteil auf die eigene Logistik. Die in der Verwaltung benötigte Energie ist im Verhältnis zum Energiebedarf der Produktion zu vernachlässigen. Aber auch hier sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angehalten sparsam mit Energie und Ressourcen umzugehen.



GESAMTER ENERGIEVERBRAUCH

Der spezifische Gesamtenergieeinsatz der Brauerei konnte in den letzten Jahren kontinuierlich verringert werden. Diese Entwicklung soll in den nächsten Jahren durch verschiedene Maßnahmen fortgeführt werden.



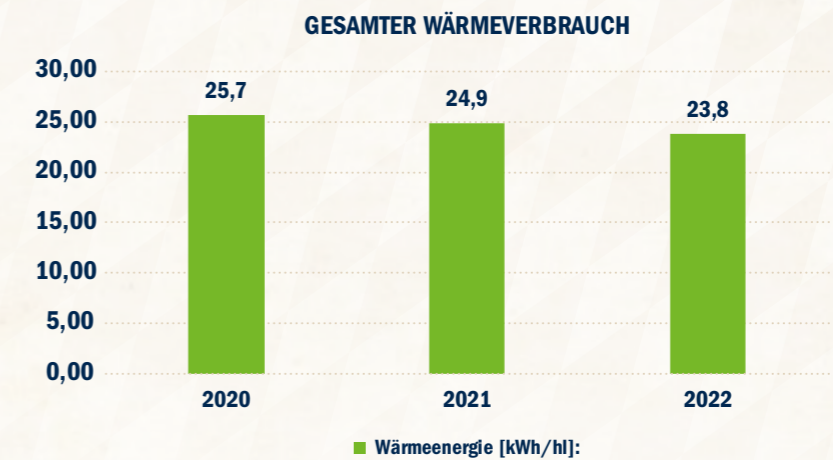
GESAMTER KRAFTSTOFFVERBRAUCH

Der Kraftstoffverbrauch der letzten Jahre befindet sich auf einem konstanten Niveau. Im letzten Jahr konnten wir einige Firmenautos mit Verbrennungsmotor durch Autos mit alternativer Antriebstechnik ersetzen. Auch im Bereich der internen Logistik stehen immer mehr alternative Antriebstechnologien im Fokus.



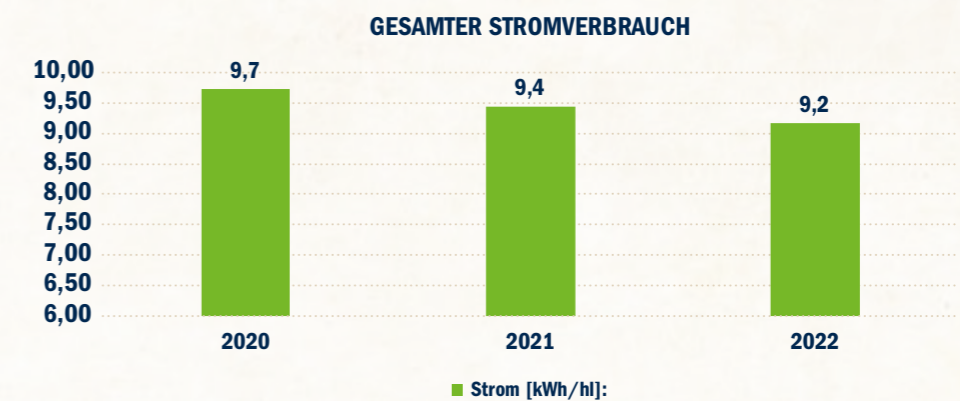
GESAMTER WÄRMEVERBRAUCH

Unser gesamter Wärmeverbrauch konnte in den vergangenen Jahren konstant gesenkt werden. Hierfür sind vor allem Maßnahmen an den verschiedenen Hauptverbrauchern von Wärme zu nennen.



GESAMTER STROMVERBRAUCH

Durch unsere laufenden Maßnahmen im Rahmen unseres Energie-Management-Systems konnten wir den Trend fortführen und den Gesamtstromverbrauch weiter reduzieren.

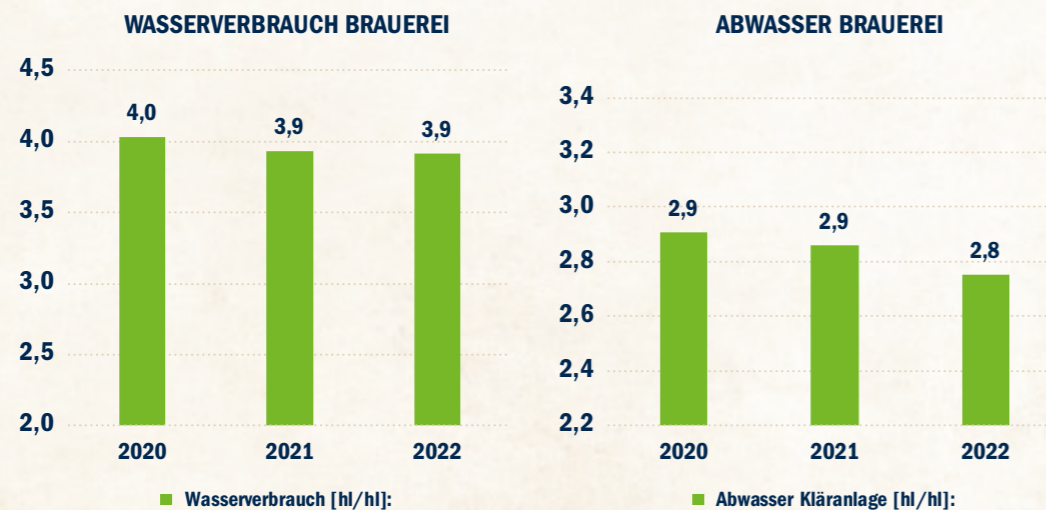


Am Standort der Langen Zeile in der Innenstadt von Erding wird neben dem Strombedarf für die Beleuchtung und für das Betreiben von elektronischen Bürogeräten nur Fernwärme benötigt.

ENERGIEVERBRAUCH VERWALTUNG	EINHEIT	2020	2021	2022
Strom	[kWh/hl]	0,059	0,059	0,056
Fernwärme	[kWh/hl]	0,084	0,097	0,076

5.2.2 WASSER UND ABWASSER

Mit ca. 90% ist Wasser der mengenmäßig größte Bestandteil des Bieres. ERDINGER fördert das benötigte Wasser aus zwei eigenen Tiefbrunnen am Gelände der Brauerei. Für die Wasserentnahme liegt eine wasserrechtliche Erlaubnis vor. Die Wasserentnahme unterliegt der Eigenüberwachungsverordnung (EÜV). Alle vorgeschriebenen Grenzwerte werden eingehalten. Aufgrund der benötigten Menge kommt dem Wasser bei uns in der Brauerei eine besondere Bedeutung zu. Unsere Verantwortung ist es den Wasserverbrauch bei Einhaltung unserer Qualitätsanforderungen so gering wie möglich zu halten. Neben der Verwendung als Rohstoff benötigen wir Wasser zur Reinigung der Anlagen, Tanks und Flaschen. In den vergangenen Jahrzehnten konnten wir unseren Wasserverbrauch durch Prozess- und Anlagenoptimierung bereits signifikant verringern. Diesen Trend wollen wir im Rahmen des Umweltmanagementsystems fortführen. Unser Ziel ist es, das in der Brauerei entstehende Abwasser ebenfalls zu reduzieren und dessen Umweltauswirkungen möglichst gering zu halten. Hierfür betreibt ERDINGER eine eigenen Kläranlage. Durch unsere anaerobe Abwasservorbehandlung erreichen wir einen durchschnittlichen Ablauf-TOC von 200 mg/l bei Einleitung in das öffentliche Kanalsystem. Der geforderte Grenzwert liegt bei 420 mg/l TOC. Alle Rechtsvorschriften der geltenden Verbandssatzung des Abwasserzweckverbandes Erdinger Moos werden hiermit eingehalten. Neben der Vorklärung des Abwassers wird die Anlage zur Gewinnung von Biogas verwendet. Das entstehende Biogas wird in den eigenen Dampfkesseln (zum Teil auch BHKWs) zur Herstellung von Wärme (und Strom) eingesetzt. Produktionsabwasser wird der betriebseigenen Kläranlage zugeführt. Haushaltsabwasser fließt direkt in das Klärwerk nach Eitting. Oberflächenwasser versickert oder geht ebenfalls direkt in das kommunale Klärwerk. Im Verwaltungsgebäude in der Langen Zeile werden im Vergleich zum Brauereibetrieb keine signifikanten Mengen an Wasser verbraucht.

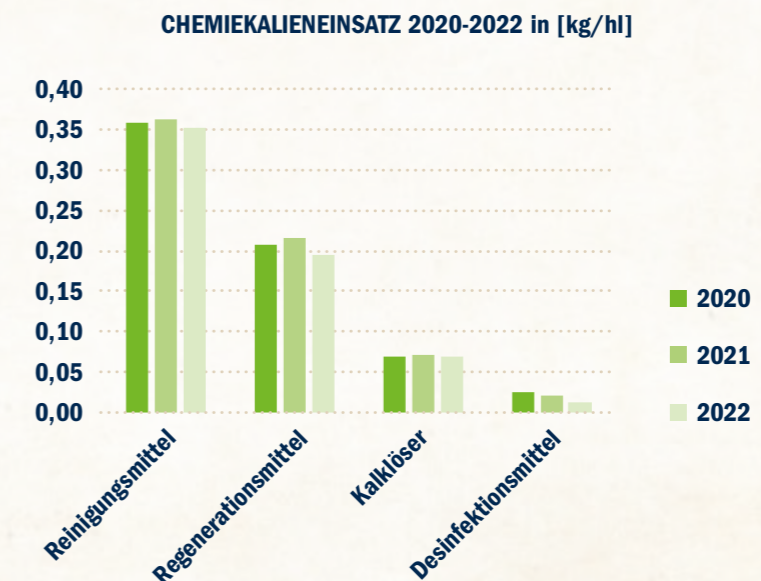


5.2.3 MATERIALEINSATZ

Aufgrund unseres hohen Qualitätsanspruchs benötigen wir neben den eingesetzten Rohstoffen und der Verpackung als wichtigste Materialien Reinigungs- und Desinfektionsmittel zur Tank-, Kessel-, Leitungs-, Fass-, und Flaschenreinigung. Bereits vor der Einführung von EMAS haben wir es geschafft, die eingesetzten Mengen an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zu verringern. Durch verschiedene Prozess- & Anlagenoptimierungen konnten wir beispielsweise den Verbrauch an Desinfektionsmittel um ca. 50% zum Ursprungsverbrauch verringern. Gerade bei Ersatz- und Neuinvestitionen achten wir auf einen optimierten Anlagenbau, der dem aktuellen Stand der Technik in Sachen Hygienic-Design gerecht wird.

ERDINGER betreibt seit dem Jahr 1984 eine CO₂-Rückgewinnungsanlage, mit der wir es schaffen das während der Gärung entstehende CO₂ zurückzugewinnen und dieses in den Prozessen im Brauereibetrieb wiederzuverwenden. Durch die Rückgewinnungsanlage mussten wir im Jahr 2019 das letzte Mal 40t CO₂ zukaufen, seitdem läuft die Versorgung autark. Bereits zu Zeiten des Zukaufs haben wir darauf geachtet nur natürliche Quellsäure zu beziehen und für die Herstellung unserer Produkte zu verwenden.

Im Verwaltungsgebäude in der Erdinger Innenstadt findet keine Bierproduktion mehr statt, daher werden hier auch keine Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe für den Braubetrieb eingesetzt.



5.2.4 EMISSIONEN

Im Bereich der Emissionen haben wir uns das übergeordnete Ziel gesetzt, den Anteil an CO₂-Äquivalenten in den nächsten Jahren zu reduzieren. Viele der bisher umgesetzten und geplanten Maßnahmen helfen uns dabei dieses Ziel zu erreichen. Durch den Ausbau des Anteils an erneuerbaren Energien und der vermehrten Nutzung von Alternativen zum jetzigen Kraftstoffverbrauch der eigenen Fahrzeugflotte möchten wir die Emissionen von Luftschadstoffen in den nächsten Jahren weiter verringern. Aufgrund der hohen Relevanz für die Umwelt werden unsere Verdunstungskondensatoren der Kälteanlagen im Vergleich zu den gesetzlich geforderten Prüfzyklen in engeren Intervallen beprobt. Hierbei finden externe sowie interne Beprobungen statt. Somit werden alle geltenden Rechtsvorschriften der 42. BImSchV eingehalten. Die Emissionen der Verbrennungsanlagen (Dampfkessel, Blockheizkraftwerke) werden gemäß den vorgegebenen Prüfpflichten sowohl inline als auch durch wiederkehrende Messungen überprüft. Alle geltenden gesetzlichen und behördlichen Auflagen werden jederzeit eingehalten. Geruchs-, Lärm- und Staubemissionen aus dem Brauereibetrieb liegen weit unter den gesetzlichen und durch die behördlichen Genehmigungen vorgegebenen Grenzwerten und Anforderungen.



5.2.5 ABFALL- UND WERTSTOFFE

Alle ERDINGER Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind dazu angehalten Abfall zu vermeiden und anfallende Wertstoffe getrennt zu sammeln. In der Brauerei entstehende Abfälle werden als Wertstoffe getrennt gesammelt und in die Stoffkreisläufe zurückgeführt. Alle Anforderungen des Kreislaufwirtschaftsgesetzes werden stets eingehalten.

Wie unseren Nachhaltigkeits- und Umweltzielen zu entnehmen ist, haben wir uns das Ziel gesetzt neben der Vermeidung von Abfällen die Sortierquote in den nächsten Jahren weiter zu erhöhen und somit den Anteil der gemischten Gewerbeabfälle zu verringern. Den größten Teil der im Bierherstellungsprozess entstehende Wertstoffe nimmt der Biertreber ein, welcher als Kuppelprodukt im Sudhaus entsteht. Dieser und die bei der Gärung entstehende Überschusshefe werden als wertvolles Futtermittel an die heimische Landwirtschaft abgegeben. Hierfür ist die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu ein zertifizierter Betrieb für die Abgabe von Futtermittel. Für unsere Kunden im Inland verwenden wir in unseren Flaschenabfüllanlagen ausschließlich Mehrwegflaschen, Mehrwegkisten und Mehrwegfässer. Dabei setzen wir auf die gängigen braunen Mehrwegbierflaschen. Diese Flaschen sind optimal zum Schutz unserer Biere und entlasten die Umwelt durch die Verwendung in einem Mehrwegkreislauf. Im Sinne der Mehrwegpoolpflege werden bei uns alte Bierflaschen aussortiert und diese als reine Glasabfälle der Wiederverwertung zugeführt. Kaputte Mehrwegkisten werden ebenfalls sortenrein im Sinne einer Kreislaufwirtschaft zum Hersteller zurückgeführt und recycelt. Im Verwaltungsgebäude in der Langen Zeile (Standort 2) fallen nur sehr geringe Mengen an Abfall an. Diese werden über die Abfallsammelstellen der Brauerei (Standort 1) entsorgt. Aus diesem Grund werden die Abfälle der Langen Zeile nicht gesondert ausgewiesen.

ABFALL BRAUEREI	EINHEIT	2020	2021	2022
Gesamtabfallaufkommen pro hl	[kg/hl]	0,639	0,886	0,742
Gesamtabfallaufkommen gefährliche Abfälle pro hl	[kg/hl]	0,010	0,019	0,009
Altglas	[kg/hl]	1,95	1,95	1,60
ABFALL BRAUEREI	EINHEIT	2020	2021	2022
Trebern	[kg/hl]	15,08	14,53	16,07
Überschusshefe	[hl/hl]	0,01	0,01	0,01

5.2.6 BODENNUTZUNG UND BIODIVERSITÄT

Die Gesamtfläche unserer Brauerei beträgt 143.940 m². Die Flächennutzung am Standort der Brauerei weist aufgrund des Brauereibetriebes einen Anteil von 82,3% an versiegelter Fläche auf. Abseits des Standortes wird von uns eine Ausgleichsfläche im Notzinger Moos gepflegt. Die Pflege ist dabei auf den Erhalt der Artenvielfalt und Schutz natürlicher Lebensräume ausgerichtet. Altlasten sind am Standort der Brauerei nicht bekannt. Neben dem jetzigen Brauereistandort gibt es noch das Stammhaus in der Langen Zeile 1 und 3 in dem ursprünglich das Bier gebraut wurde. Hier arbeiten Kolleginnen und Kollegen aus den Bereichen Marketing, Verwaltung und Vertrieb. Die von der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH an diesem Standort genutzte Fläche beträgt 2.426,81 m².

STANDORT BRAUEREI FRANZ-BROMBACH-STR. 1+4+5, DAIMLERSTRASSE 5	EINHEIT	2020	2021	2022
Grundstücksfläche	[m ²]	143.940	143.940	143.940
Versiegelte Fläche	[m ²]	118.470	118.470	118.470
Anteil versiegelter Fläche an der Grundstücksfläche in %	[%]	82,3	82,3	82,3
Naturnahe Fläche am Standort	[m ²]	25.470	25.470	25.470
Naturnahe Fläche abseits des Standortes	[m ²]	9.560	9.560	9.560

STANDORT VERWALTUNG LANGE ZEILE 1+3, ROSSMAYERGASSE 17	EINHEIT	2020	2021	2022
Genutzte Fläche	[m ²]	2.426,81	2.426,81	2.426,81
Anteil versiegelter Fläche an der Grundstücksfläche in %	[%]	100	100	100

5.3 ENTWICKLUNG UNSERER INDIREKTEN UMWELTASPEKTE

5.3.1 UMWELTASPEKTE AUS DEM EINKAUF

Dem Einkauf von Roh- Hilfs- und Betriebsstoffen wird eine hohe Relevanz für die Umwelt beigemessen. Hierbei ist uns schon seit vielen Jahren eine regionale Beschaffung wichtig, da durch kurze Transportwege möglichst geringe CO₂-Emissionen entstehen. ERDINGER arbeitet konsequent an der Verbesserung unserer Qualitäts- und Umweltleistung, indem wir eine langfristige Zusammenarbeit mit technisch und wirtschaftlich leistungsfähigen Lieferanten anstreben, welche selbst auf umweltverträgliche Fertigungsprozesse und Unternehmensabläufe achten. Im Jahr 2022 haben wir es geschafft das Malz für unsere Festweisse, welche für das Erdinger Herbstfest gebraut wird, rein regional aus dem Landkreis Erding zu beziehen. Diese Entwicklung möchten wir in den kommenden Jahren ausbauen. Zudem haben wir damit begonnen Umweltstandards bei unseren Lieferanten abzufragen, um diese nicht nur bei der Auswahl von neuen Lieferanten, sondern auch bei der Beurteilung bestehender Lieferanten beachten zu können. Im Folgenden sehen Sie eine Übersicht der Rohstoffe mit dem höchsten Einkaufsvolumen und damit der größten Relevanz für die Umwelt.



5.3.2 EINSATZ VON LEIHMATERIALIEN

Im Rahmen von Veranstaltungen, Festen, Verkaufs- und Marketingprozessen kommen eine Reihe von Leihmaterialien zum Einsatz. Hierzu haben wir Kriterien bestimmt, welche uns bei der Auswahl von Leihmaterialien wichtig sind. Darunter fallen zum Beispiel folgende Kriterien: Beschaffungsweg / Transport, Regionalität der Zulieferer, Umweltverträglichkeit der Verpackung, Energieeffizienz (für Elektrogeräte), Langlebigkeit, Zertifikate, Nachhaltigkeit der Geschäftsbeziehung. Wir achten besonders darauf, dass Leihmaterialien welche im Einsatz sind und regelmäßig den Weg zurück in die Brauerei finden, möglichst stabil und langlebig konzipiert sind. Wie auch bei unseren Produkten steht hier der Mehrweggedanke im Vordergrund. Beispielsweise haben wir bei unseren vielen Laufveranstaltungen, bei denen wir vertreten sind, schon vor vielen Jahren die Ausgabe von Einwegbechern beendet und setzen stattdessen auf den Einsatz von ERDINGER Alkoholfrei in Mehrwegverpackungen.

5.3.3 MOBILITÄT DER MITARBEITER

ERDINGER Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind dazu angehalten im Nah- und Fernbereich grundsätzlich öffentliche Verkehrsmittel oder betriebseigene Pkw zu benutzen. Eine Benutzung des Flugzeuges für Dienstreisen unter einer festgelegten Entfernung ist nicht erlaubt, das Buchen bedarf einer vorherigen Genehmigung. Durch die Teilnahme an der Aktion Stadtradeln sollen ERDINGER Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sensibilisiert werden mit dem Fahrrad zur Arbeit zu kommen. ERDINGER hat damit begonnen den eigenen PKW- Fuhrpark auf E-Mobilität umzustellen. Durch alternative Arbeitszeitmodelle und die Möglichkeit des mobilen Arbeitens müssen nicht mehr alle Mitarbeiter täglich den Arbeitsweg zur Brauerei antreten, hierbei werden umweltschädliche Emissionen eingespart.

5.4 UMWELTASPEKTE DER VERWALTUNG

Am Standort des Verwaltungsgebäudes in der Langen Zeile 1 und 3 findet kein operativer Braubetrieb statt. Die Verbrauchsmengen des Gebäudebetriebs sowie der Verbrauch und Anfall an Wertstoffen fällt im Vergleich zur Brauerei verschwindend gering aus. Dennoch achten wir auch hier auf unsere Auswirkungen auf die Umwelt. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind dazu angehalten den Verbrauch an Energie und Verbrauchsmaterialien so gering wie möglich zu halten.

5.5 UNSERE ÖKOBILANZ

Die nachfolgenden Tabellen zeigen die Einsatzmengen und Emissionen des EMAS-Geltungsbereiches.

5.5.1 EINSATZMENGEN

ENERGIETRÄGER	EINHEIT	2020	2021	2022
Strom	[kWh/hl]	3,56	3,10	2,78
Erdgas	[kWh/hl]	31,75	31,37	30,60
Biogas	[kWh/hl]	2,89	3,55	3,45
Heizöl	[kWh/hl]	0,01	0,01	0,34
Staplergas	[kWh/hl]	1,15	1,26	1,30
Fernwärme Verwaltung	[kWh/hl]	0,08	0,10	0,08
Diesel	[kWh/hl]	1,74	1,77	1,64
Benzin	[kWh/hl]	0,15	0,14	0,13
Gesamt	[kWh/hl]	41,18	41,30	40,25
WASSER				
Gesamtverbrauch (Standort 1)	[hl/hl]	4,03	3,94	3,92
CHEMIKALIEN				
Reinigungsmittel	[kg/hl]	0,36	0,36	0,35
Regenerationsmittel	[kg/hl]	0,21	0,22	0,20
Kalklöser	[kg/hl]	0,07	0,07	0,07
Desinfektionsmittel	[kg/hl]	0,03	0,02	0,01

5.5.2 EMISSIONEN UND WASSER

EMISSIONEN		EINHEIT	2020	2021	2022
CO₂		[kg/hl]	7,985	7,873	7,693
davon	Erdgas	[kg/hl]	6,400	6,325	6,169
	Heizöl	[kg/hl]	0,003	0,004	0,094
	Biogas	[kg/hl]	0,149	0,183	0,178
	Strom	[kg/hl]	0,818	0,706	0,633
	Fernwärme Verwaltung	[kg/hl]	0,013	0,015	0,012
	Diesel	[kg/hl]	0,293	0,302	0,273
	Benzin	[kg/hl]	0,021	0,020	0,018
	Treibgas	[kg/hl]	0,289	0,318	0,328
SO₂		[g/hl]	0,992	0,922	0,910
davon	Erdgas	[g/hl]	0,188	0,186	0,181
	Heizöl	[g/hl]	0,001	0,001	0,060
	Biogas*	[g/hl]	-	-	-
	Strom	[g/hl]	0,558	0,485	0,435
	Diesel	[g/hl]	0,197	0,201	0,185
	Benzin	[g/hl]	0,023	0,022	0,020
	Treibgas	[g/hl]	0,025	0,028	0,029
NO_x		[g/hl]	7,926	8,100	7,850
davon	Erdgas	[g/hl]	4,405	4,353	4,246
	Heizöl	[g/hl]	0,001	0,001	0,068
	Biogas	[g/hl]	1,527	1,877	1,824
	Strom	[g/hl]	1,110	0,965	0,865
	Diesel	[g/hl]	0,767	0,780	0,721
	Benzin	[g/hl]	0,022	0,021	0,019
	Treibgas	[g/hl]	0,094	0,103	0,107

* Biogas wird vollständig entschwefelt, daher entsteht bei der Verbrennung kein SO₂

EMISSIONEN		EINHEIT	2020	2021	2022
PM₁₀		[g/hl]	0,386	0,385	0,371
davon	Erdgas	[g/hl]	0,172	0,170	0,165
	Heizöl	[g/hl]	0,0001	0,0001	0,005
	Biogas	[g/hl]	0,051	0,063	0,061
	Strom	[g/hl]	0,086	0,075	0,067
	Diesel	[g/hl]	0,065	0,066	0,061
	Benzin	[g/hl]	0,007	0,006	0,006
	Treibgas	[g/hl]	0,005	0,005	0,005
Abwasseraufkommen Brauerei		[hl/hl]	2,93	2,85	2,93
Abwasseraufkommen Verwaltung		[m3]	323	266	**

** Wert zur Zeit der Berichterstellung noch nicht vorliegend

SPEZ. EMISSIONEN GEMIS 5.0 INKL. VORKETTE				
	CO ₂ [kg/kWh]	SO ₂ [g/kWh]	NO _x [g/kWh]	PM ₁₀ [g/kWh]
Erdgas	0,225	0,006	0,139	0,005
Heizöl (nur Brauerei)	0,317	0,174	0,197	0,015
Biogas	0,051	-	0,528	0,018
Summe Strom Zukauf	0,264	0,157	0,312	0,024
Fernwärme LZ	0,158	-	-	-
Diesel	0,270	0,113	0,440	0,037
Benzin	0,279	0,152	0,147	0,045
Treibgas	0,081	0,022	0,082	0,004

5.6 UNSERE KERNINDIKATOREN

<p>ENERGIE</p>  <p>Jährlicher Gesamtenergieverbrauch</p>	<p>WASSER</p>  <p>Jährlicher Gesamtwasserverbrauch</p>	<p>EMISSIONEN</p>  <p>Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen und anderen Emissionen</p>
<p>MATERIAL</p>  <p>Jährlicher Massenstrom der verwendeten Schlüsselmaterialien (ohne Energieträger und Wasser)</p>	<p>ABFALL</p>  <p>Jährliches Abfallaufkommen nach Abfallart, gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen</p>	<p>FLÄCHEN-VERBRAUCH</p>  <p>BZGL. BIOLOGISCHER VIELFALT Flächenverbrauch gesamt, Anteil versiegelte und naturnahe Flächen</p>

In der folgenden Tabelle sehen Sie die Entwicklung der EMAS-Kernindikatoren beider Standorte (Brauerei und Verwaltung). Branchentypisch wurde als Bezugsgröße der Kennzahlen der jährliche Bierausstoß in der Einheit hl verwendet.

KERNINDIKATOR	EINHEIT	2020	2021	2022
Energieeffizienz				
Gesamter Energieverbrauch	[kWh/hl]	38,48	37,53	36,05
Gesamter Stromverbrauch	[kWh/hl]	9,73	9,44	9,16
Gesamter Wärmeverbrauch	[kWh/hl]	25,70	24,91	23,81
Gesamter Kraftstoffverbrauch	[kWh/hl]	3,04	3,18	3,07
Materialeffizienz				
Reinigungsmittel	[kg/hl]	0,36	0,36	0,35
Regenerationsmittel	[kg/hl]	0,21	0,22	0,20
Kalklöser	[kg/hl]	0,07	0,07	0,07
Desinfektionsmittel	[kg/hl]	0,03	0,02	0,01
Wasser				
Wasserverbrauch Brauerei	[hl/hl]	4,03	3,94	3,92
Abwasser Kläranlage	[hl/hl]	2,91	2,86	2,75
Wasserverbrauch Verwaltung	[m3]	338	278	326
Abfall				
Gesamtmenge anfallender Abfälle	[kg/hl]	0,639	0,886	0,742
davon gefährliche Abfälle	[kg/hl]	0,010	0,019	0,009
Bodennutzung & Biodiversität				
Gesamter Flächenverbrauch	[m2]	146366,81	146366,81	146366,81
Anteil der versiegelten Fläche	[m2]	120896,81	120896,81	120896,81
Naturnahe Flächen am Standort	[m2]	25470	25470	25470
Naturnahe Flächen abseits des Standortes	[m2]	9560	9560	9560

6. EMAS – DAS GÜTESIEGEL DER EUROPÄISCHEN UNION

EMAS (Eco-Management and Audit Scheme), auch bekannt als EU-Öko-Audit, wurde von der Europäischen Union für Organisationen entwickelt, die ihre Umwelleistung verbessern wollen. Mit EMAS sind wir in der Lage Ressourcen intelligent einzusparen, einen wirksamen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten und gesellschaftliche Verantwortung zu zeigen. EMAS-Betriebe verpflichten sich zu folgenden Kernindikatoren Ziele zu stecken und dazugehörige Maßnahmen umzusetzen:

- Energieeinsatz und -verbrauch
- Materialeinsatz und -verbrauch
- Wasser / Abwasser
- Abfall
- Emissionen
- Biologische Vielfalt

Im Rahmen des Managementzyklus werden bei EMAS folgende Dinge regelmäßig durchgeführt:

1. Aktualisierung der Umweltpolitik
2. Aktualisierung des Umweltprogramms
3. Durchführung der geplanten Maßnahmen
4. Umweltbetriebsprüfung (internes Audit)
5. Management Review (Bewertung durch die oberste Leitung)
6. Aktualisierung der Umwelterklärung
7. Überprüfung des Umweltmanagementsystems durch einen staatlich geprüften Umweltgutachter
8. Validierung der Umwelterklärung und Eintragung in das EMAS-Register

„EMAS heißt: systematisches Management und expertengeprüfte Umweltinformationen - essenzielle Basis für ein erfolgreiches Nachhaltigkeitsmanagement.“

- Prof. Frank Ebinger, Vorsitzender des Umweltgutachterausschusses

Quelle: EMAS.de; EMAS-Flyer, Februar 2023



EMAS

**GEPRÜFTES
UMWELTMANAGEMENT
DE-155-00361**

7. DIE PRIVATBRAUEREI

ERDINGER WEISSBRÄU WERNER BROMBACH GMBH

7.1 KURZVORSTELLUNG

ERDINGER WEISSBRÄU – PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

Qualität, Lebensfreude, Tradition und Weltoffenheit – dafür steht die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu. Dafür verpflichten wir uns zu einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie. Dafür brauen wir seit über 135 Jahren nur hier, in unserer Heimat Erding.

Für Umwelt und Gesellschaft erwächst daraus eine besondere Verantwortung. Denn nur in einer intakten Umwelt werden wir weiterhin beste Zutaten für beste Qualität bekommen. Nur mit einer tiefen Verbundenheit zu Mitarbeitern, den Leuten hier in der Region und zu den Kunden auf der ganzen Welt, werden wir die Menschen mit unserem Handeln überzeugen und begeistern. Dann können wir unsere Traditionen auch in die Zukunft führen. Nachhaltigkeit haben wir deshalb mit einer Charta der Geschäftsführung fest in der gesamten Brauerei verankert. Bei unserer inhabergeführten Privatbrauerei steht der Mensch im Mittelpunkt – und nicht die Gewinnmaximierung.

WAS MACHT DIE PRIVATBRAUEREI SO ERFOLGREICH?

Vor allem eines: ERDINGER ist sich immer treu geblieben. Allen voran Werner Brombach, ein Inhaber, der selbst die Zügel seines Unternehmens in der Hand hält. Lebensfreude, Verlässlichkeit und Beständigkeit sind die Pfeiler der Unternehmenskultur. Die Qualität und der Geschmack seines Weißbiers gehen Brombach über alles, da kennt er keine Kompromisse. Damit liegt er ganz auf der Linie seines Vaters Franz Brombach, der 1935 als langjähriger Geschäftsführer der Brauerei die Chance erhielt, diese zu kaufen. Damals betrug der Ausstoß 3.500 hl im Jahr, das Bier wurde ausschließlich im Umkreis Erdings verkauft. Franz Brombach führte die lokale Brauerei durch die Wirren des Krieges und legte in den nachfolgenden Jahren die ersten Grundsteine für den Erfolg. 1965, als sein Sohn Werner Brombach in das Unternehmen einstieg, lag der Bierausstoß bei 40.000 hl und die Brauerei trug den stolzen Namen ERDINGER Weißbräu.



PIONIER DER BRANCHE

Der Diplom-Braumeister und Diplom-Kaufmann Werner Brombach erwies sich als Pionier der Branche. Als Erster seiner Zunft verkaufte er Weißbier über die Landesgrenzen Bayerns hinaus und setzte auf ein modernes Marketing, als der Begriff „Marke“ für ein Weißbier noch gar nicht existierte. Für die Brauerei war das der entscheidende Durchbruch zum Erfolg. Nachdem sein Vater 1975 verstarb, trug Werner Brombach als Inhaber allein die Verantwortung. Mit unternehmerischer Weitsicht und seiner Politik der kleinen Schritte baute er die Brauerei kontinuierlich zum Weltmarktführer aus. 1977 betrug der Ausstoß bereits 225.000 Hektoliter, und 13 Jahre später, 1990, fiel erstmals die Schallmauer von einer Million Hektoliter. Dank Werner Brombachs konsequenter Qualitätsphilosophie und seiner geradlinigen Markenpolitik hielt der Aufstieg an. Im vergangenen Jahr (2020) erzielte die Brauerei einen Gesamtumsatz von 1,5 Millionen Hektoliter, mehr als 90 Prozent aller Deutschen kennen ERDINGER Weißbier. Rotierende Personalkarussells und laufend wechselnde Führungsetagen gibt es nicht beim ERDINGER Weißbräu. Der waschechte Mittelständler Brombach ist seinen 530 Angestellten ein zuverlässiger Arbeitgeber – die vielen Porträts der Mitarbeiter, die 15 Jahre und länger zum Erfolg beigetragen haben, kann man bei Brauereiführungen in der modernen Abfüllanlage betrachten.

IN BAYERN VERWURZELT

Getreu dem Motto „Bier braucht Heimat“ gibt es keinen Anlass, irgendwo anders zu brauen als daheim in Erding, und zwar streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Nur so können Qualität und Geschmack gesichert werden. Deshalb ist ERDINGER heute ein Weißbier-Spezialist, der lieber von Erding aus in alle Welt liefert, als alle Welt in Lizenz brauen zu lassen. Schmecken kann man Bayern auch, zum Beispiel mit einem Schluck ERDINGER Weißbier. Dann weiß man, wozu überlieferte Braukunst in der Lage ist. Besonders stolz ist man bei ERDINGER auf die traditionelle Bayerische Edelreife. Dafür braucht es Sorgfalt, Können und Zeit. Denn statt das Bier nach der ersten Hauptgärung wie üblich abzufüllen und auszuliefern, lassen es die Braumeister ein zweites Mal in aller Ruhe reifen. So entwickeln sich zusätzliche Geschmacksnuancen und die herrlich feinperlige Kohlensäure – der Aufwand lohnt sich. Das Rezept für ERDINGER Weißbier ist übrigens über 130 Jahre alt, unverändert und vor allem streng geheim, kurzum, ein gut gehüteter Schatz. Typisch bayerisch ist dazu die Freude am Genießen. Zusammen mit einem untrüglichen Sinn für Gemütlichkeit macht sie die berühmte bayerische Gastfreundschaft aus, die sich ERDINGER Weißbräu seit jeher auf die Fahnen geschrieben hat.



ERDINGER RÜTTELT DEN MARKT WACH

Die Privatbrauerei erwies sich mit der mutigen Positionierung von ERDINGER Alkoholfrei als isotonischem Durstlöscher für Sportler erneut als Branchenpionier. Binnen kurzem wurde die Marke zur Nummer 1 in Deutschland und trug maßgeblich zu dem bis heute anhaltenden Aufschwung des gesamten Alkoholfrei-Biermarktes bei.

7.2 UNSERE GESCHICHTE

ERDINGER WEISSBRÄU VON 1886 BIS 2022



1886 Das „Weisse Bräuhaus zu Erding“ wird gegründet. (Bild: Stammhaus Anfang des 20. Jh.)



1930 Die Malzfabrik F. W. Otto kauft die Brauerei. (Bild: Werbeplakat um 1925)



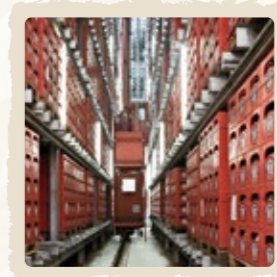
1935 Der damalige Geschäftsführer Franz Brombach erhält die Chance, die Brauerei zu kaufen. Der Weißbier-Ausstoß liegt bei 3.500 hl pro Jahr.



1983 Ein neues Sudhaus am Rande der Stadt entsteht – am historischen Firmensitz mitten in der Altstadt ist es zu eng. Die Kapazität liegt nun bei 600.000 hl. Dennoch ist kurz darauf ein zweiter Bauabschnitt notwendig, um die Kapazitäten zu erweitern.



1989 Die neue Abfüllanlage mit einer Leistung von 110.000 Flaschen pro Stunde und das neue Hochregallager für 80.000 hl werden gebaut und in Betrieb genommen.



1990 Zum ersten Mal durchbricht ERDINGER die magische Schallmauer von 1 Mio. Hektolitern.



1949 Franz Brombach gibt der Brauerei den Namen ERDINGER Weißbräu.



1965 Der heutige Inhaber Werner Brombach steigt in das 40.000 Hektoliter starke Unternehmen seines Vaters ein. Sein erklärtes Ziel ist es, schrittweise eine nationale Weißbiermarke zu schaffen und diese am Markt durchzusetzen.



Ende der 60er Weißbier gibt es jetzt auch nördlich des Weißwurst-Äquators! Als erster Brauer distribuiert Werner Brombach sein ERDINGER Weißbier außerhalb der Grenzen Bayerns, zuerst in Baden-Württemberg, dann in Nordrhein-Westfalen und danach weiter Richtung Norden.



1995 Der offizielle ERDINGER Fanclub wird gegründet. Heute zählt er viele Mitglieder aus rund 85 Ländern.



2000 Das neue Besucherzentrum für Brauereibesichtigungen wird eröffnet.



2001 Neupositionierung von ERDINGER Alkoholfrei als isotonischer Durstlöcher für Sportler. Bereits fünf Jahre später ist ERDINGER Alkoholfrei die Nummer 1 am Markt der alkoholfreien Biere.



1971 Die bis heute erfolgreiche Werbung für die Marke ERDINGER Weißbier startet. Sie stellt die Argumente altbayerische Spezialität und hoher Qualitätsstandard in den Vordergrund. Der neue ERDINGER Jingle „Des ERDINGER Weißbier, des is hoid a Pracht ...“ entwickelt sich in der Folgezeit zum Klassiker.



Anfang der 70er Österreich wird zum ersten ERDINGER Weißbier-Exportland. Heute exportiert die mittelständische Privatbrauerei ihre Spezialitäten in fünf Kontinente.



1975 Nachdem sein Vater verstarb, trägt Werner Brombach als Inhaber allein die Verantwortung. Zwei Jahre später liegt der Ausstoß bei rund 225.000 hl, ERDINGER ist Marktführer.



2008 Nach zweijähriger Bauzeit wird der ERDINGER Weißbräuhaus wiedereröffnet. Der originalgetreu restaurierte Stammsitz der Familie Brombach beherbergt jetzt die Brauereiverwaltung, eine Gaststätte und ein Vier-Sterne-Hotel.



2017 Umfassende Modernisierung der Abfüllanlagen mit erheblichen Energie- und Ressourceneinsparungen.



2022 Neue Akzente am Biermarkt: ERDINGER Brauhaus Helles und ERDINGER Brauhaus NaturRadler sind die ersten Hellbierspezialitäten mit dem starken Namen ERDINGER.



7.3 UNSER STANDORT

Seit 1886 wird jede einzelne Flasche hier in der Heimat in Erding gebraut. Nur so können wir sicherstellen, dass unsere höchsten Qualitätsstandards und unsere Verpflichtung zur Nachhaltigkeit eingehalten werden. Wir erhöhen beständig den Anteil an regionalen Zutaten, auch beim Braugetreide: Das Malz für die ERDINGER Festweisse beispielsweise, die wir speziell für unser berühmtes Herbstfest Erding brauen, stammt ausschließlich aus regionalem Getreideanbau.

Seit 1983 wird das Bier am heutigen Standort in der Franz-Brombach-Straße am Stadtrand von Erding gebraut. Hier befinden sich neben den Produktionsabteilungen auch die weiteren Abteilungen, die für die Logistik und den Export der Produkte sowie die Erhaltung des Produktionsbetriebes nötig sind. Lediglich die Abteilungen Marketing, Vertrieb, Verwaltung, IT und Finanzen befinden sich noch im Stammhaus in der Langen Zeile in der Erdinger Innenstadt. Bei der vorgeschriebenen Art der Flächennutzung in der Innenstadt handelt es sich um ein Mischgebiet. Das Stammhaus wird im Rahmen der Umwelterklärung als separater Standort ausgewiesen. Aus umweltrelevanter Sicht muss jedoch die Brauerei genauer betrachtet werden. Am Produktionsstandort in der Franz-Brombach-Str. findet auf 138250 m² der Braubetrieb von der Anlieferung der Rohstoffe bis hin zur Abholung des fertigen Bieres statt. Zusätzlich gibt es ein Event- & Equipmentcenter in der Franz-Brombach-Str. 5, in dem wir unsere Materialien für Feste und Veranstaltungen verwalten. Bei der vorgeschriebenen Art der Flächennutzung handelt es sich um ein Mischgebiet. Am Standort der Brauerei werden von uns eine Vielzahl umweltrelevanter Anlagen betrieben. Hierzu zählen unter anderem Anlagen in den Bereichen der Bierherstellung, Abfüllung, Versorgungstechnik, Abwasservorbehandlung, Intralogistik und des Fuhrparks. Weitere Details hierzu können Sie dem Abschnitt unserer direkter Umweltaspekte entnehmen.

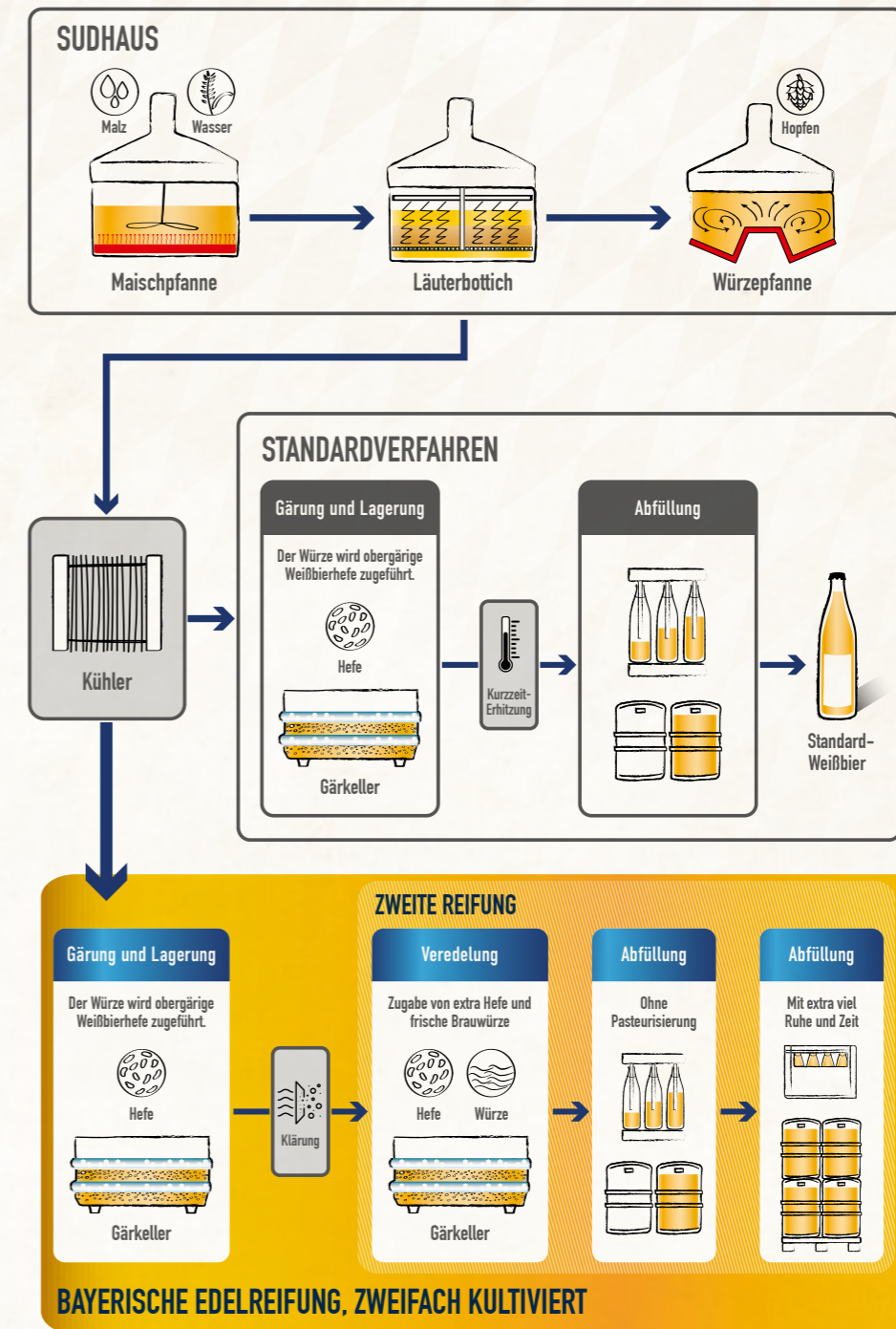
7.4 UNSERE PRODUKTION

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe – mehr brauchen unsere Braumeister nicht. Experten haben errechnet, dass es über eine Million Möglichkeiten gibt, ein Bier nach dem Reinheitsgebot zu brauen. Eine davon – und zwar eine unvergleichlich gute – ist das Rezept für unser berühmtes ERDINGER Weißbier mit feiner Hefe. Denn unser Weißbier hebt sich vom Standard ab!

Das Herzstück unserer Brauerei – das Sudhaus. In der Maischpfanne wird das Malzschorf mit unserem Brauwasser vermischt und erhitzt. So löst sich der Malzzucker. Die so entstandene Vorderwürze wird im Läuterbottich von den ungelösten Bestandteilen des Malzes getrennt und anschließend in der Würzpfanne mit dem Hopfen gekocht und anschließend heruntergekühlt.

Im Gärkeller wird der Würze die spezielle Hefe von ERDINGER Weißbräu zugegeben. Diese Brauhefe verwandelt den Malzzucker zu Alkohol und Gärungskohlensäure. Diese Hauptgärung dauert rund eine Woche. Dabei steigt die Weißbierhefe im Gärgefäß nach oben – daher der Begriff obergärig. Das Ergebnis: Jungbier! Das Standardverfahren dauert ungefähr vier bis sechs Tage, dann ist die Hauptgärung abgeschlossen. Bis dahin gibt es keinen Unterschied zwischen einem „normalen“ Weißbier und einem edelgereiften Weißbier. Doch dann trennt sich die Spreu vom Weizen: Standardweißbiere werden kurzzeiterhitzt, in Flaschen und Fässer abgefüllt und kommen sofort in den Verkauf. Edelgereifte Weißbiere dagegen bekommen ihren letzten Schliff, indem noch einmal frische Hefe zugegeben wird. Erst jetzt werden auch sie abgefüllt und reifen ein zweites Mal in der Flasche oder im Fass – und zwar ohne Pasteurisierung. Bis zu drei Wochen dauert diese Veredelung der Weißbiere. Extra Hefe, extra viel Ruhe, extra schonend – den Unterschied schmeckt man. Edelgereifte Weißbiere entwickeln besonders vielschichtige Aromen und eine feinprickelnde Kohlensäure für ein wunderbar rundes Trinkgefühl. Da zudem auf eine Pasteurisierung verzichtet wird, bleiben auch die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Herrlich perlt die Kohlensäure beim Einschenken und die frische Hefe verteilt sich ohne Verklumpungen wunderbar im Glas.

DIE BAYERISCHE EDELREIFUNG



7.5 UNSERE ROHSTOFFE

ERDINGER Weißbräu ist ein Verfechter des bayerischen Reinheitsgebots. Seit jeher brauen wir jedes Bier aus dem Hause ERDINGER Weißbräu ausschließlich mit den rein natürlichen Zutaten Wasser, Weizen- und Gerstenmalz, Hopfen sowie Hefe – also streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot. ERDINGER Weißbiere werden garantiert ohne Chemie, künstliche Farbstoffe und Aromen oder sonstige Zusätze hergestellt, dafür aber mit bayerischer Braukunst und in höchster Qualität.

Es gibt eine ganze Reihe von historischen Brauerverordnungen. Sie alle hatten immer auch den Schutz des Biertrinkers, des Verbrauchers im Sinn. Es sollten keine gesundheits-gefährdenden Zusätze beigemischt werden! Braukunst sollte sich auf ganz wenige elementare Rohstoffe beschränken.

Eines der ältesten historischen Gebote für die Herstellung von Bier ist die Biersatzordnung für das Herzogtum Bayern-Landshut von 1493. Hier steht geschrieben, dass zum Brauen nur Wasser, Hopfen und Malz verwendet werden darf. Die berühmteste Brauerverordnung ist der Erlass von Wilhelm IV. aus dem Jahr 1516 für das ganze Herzogtum Bayern. Er verfügte: „Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten und Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.“

Die mehrfach erwähnten drei Zutaten Wasser, Hopfen und Malz und die in die historischen Brauerverordnungen nicht angeführte Hefe als vierte Zutat wurden zum ersten Mal 1906 gesetzlich für die Bierherstellung in Deutschland verankert. Bis heute können sich Freunde deutscher Biere auf die reinen Zutaten verlassen. Wenn Sie beim Kauf von Bier einfach auf das Gütesiegel „gebraut nach dem Reinheitsgebot“ achten, ist Ihnen reiner Biergenuss garantiert!

Wir setzen auf **Getreide ausschließlich aus Süddeutschland und Frankreich**. Der französische Weizen ist nicht nur qualitativ dem heimischen Weizen ebenbürtig, in Frankreich herrschen zudem vergleichbar hohe Standards bei der Sicherheit. Hochwertiges Getreide wird für beste (Weiß-)Bierqualität benötigt. Deshalb ist neben den Getreidesorten auch der Standort entscheidend. Braugetreide benötigt eine optimale Wasser- und Mineralienversorgung im richtigen Verhältnis zum Sonnenschein.

WASSER



Bier besteht zu 90 Prozent aus Wasser! Unser Brauwasser entspringt in zwei brauereieigenen Brunnen von 160 Metern Tiefe.

MALZ



Malz gibt dem Bier seinen Körper und die Farbe. Unsere erfahrenen Braumeister wählen ganz spezielle Weizen- und Gerstensorten aus, die sich besonders gut zum Brauen von Weißbier eignen.

HOPFEN



Die Seele des Bieres. Hier setzen die ERDINGER Braumeister auf erlesene Hopfensorten, die Weißbier eine mild-aromatische Bittere verleihen.

HEFE



Obergärige Hefe sorgt für das typisch fruchtige Aroma von Weißbier. Die ERDINGER-Brauhefe wird eigens in der Brauerei kultiviert. Es gibt sie nur hier – diese Hefestämme sind weltweit einzigartig.

Unsere Qualitätsmälzereien, aus dem süddeutschen Raum, besuchen wir regelmäßig für Audits und pflegen einen sehr engen Austausch. Damit bestes Getreide auch zu bestem Malz wird. Gemeinsam gehen wir auch zu den Landwirten und begutachten die Ernten für unsere Bierspezialitäten.

Unser Aromahopfen, kommt aus der Nachbarschaft, der Hallertau, weltweit das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet. Standort und Sorte sind dabei ein zentraler Bestandteil der Hopfenqualität. **Wir garantieren den Einsatz ausschließlich von gentechnikfreiem Malz und Hopfen.**

Unser Brauwasser entspringt zwei eigenen Tiefbrunnen unter dem Brauereigelände, die rund 160 Meter ins Erdreich dringen. Dieses qualitativ hochwertige Wasser wird sowohl von uns intern wie von externen Instituten einem beständigen Screening unterworfen, das nach strengeren Richtlinien als die für das Trinkwasser geltenden aufgebaut ist.

Wir kultivieren eigene Hefe in der Brauerei. Die weltberühmte „feine ERDINGER Hefe“ für den Weißbierklassiker ERDINGER Weißbier mit feiner Hefe ist einer von vier Hefestämmen, mit denen wir brauen.

7.6 UNSERE BIERE



ERDINGER Weissbier

Das Original seit 1886

Unser Klassiker – die Krönung bayerischer Braukunst. Feinwürzig, spritzig und harmonisch. Jeder Schluck macht Lust auf mehr!

Alk: 5,3 % vol. / Stammwürze: 12,6 °P



ERDINGER Dunkel

Eine Spezialität für Kenner.

Harmonisch ausgewogene Spezialität für alle, die es süffig mögen. Ein vollmundiges Weißbier mit starkem Charakter.

Alk: 5,3 % vol. / Stammwürze: 12,8 °P



ERDINGER Urweisse

Von guter altbayerischer Art.

Unser bodenständiges Schmankerl: herzhaft, würzig und mit typisch bayerischen Hefenoten.

Alk: 4,9 % vol. / Stammwürze: 11,9 °P



ERDINGER Pikantus

Regt die Geschmackssinne an.

Dieser dunkle Weizenbock regt die Geschmackssinne an! Vielschichtig und intensiv. Ideal auch als Aperitif.

Alk: 7,3 % vol. / Stammwürze: 16,7 °P



ERDINGER Leicht

Für kalorienbewusste Genießer.

Spritzig, mit reduziertem Alkohol- und Kaloriengehalt – eine maßvolle Variante für Genießer.

Alk: 3,1 % vol. / Stammwürze: 7,9 °P



Alkoholfrei Zitrone

Erfrisch Dich natürlich.

Fruchtige Erfrischung: Leicht herbes Alkoholfrei trifft auf sonnengereifte Zitrone. Nur natürliche Zutaten!

Alk: <0,3 % vol.



Helles

Aus Liebe zum Bier.

So schmeckt beste Braumeisterqualität: Das ERDINGER Brauhaus Helle überzeugt mit süffigem Charakter und wertvollen Zutaten. Herrlich mild läuft es am besten bei 8 Grad.

Alk: 5,1 % vol. / Stammwürze: 11,8 °P



ERDINGER Kristall

Ein spritziger Genuss.

Kristallklar mit anregender Kohlensäure – für prickelnde Augenblicke.

Alk: 5,3 % vol. / Stammwürze: 12,5 °P



ERDINGER Alkoholfrei

Der sportliche Durstlöcher.

Sportliche Erfrischung: wirkt isotonisch und löscht den Durst auf die spritzige Art.

Alk: <0,5 % vol.



Alkoholfrei Grapefruit

Erfrisch Dich natürlich.

Fruchtige Erfrischung: Leicht herbes Alkoholfrei trifft auf saftige Grapefruit. Nur natürliche Zutaten!

Alk: <0,3 % vol.



NaturRadler

Einfach a bisserl besser.

Das ERDINGER Brauhaus NaturRadler erfrischt auf ganzer Linie. Fruchtig und nicht zu süß dank 50% Wild-Zitrone und 50% herrlichem Hellen. Bei 6 Grad erreicht der „Zischometer“ sein Optimum.

Alk: 2,6 % vol.

8 GÜLTIGKEITSERKLÄRUNG

UMWELTERKLÄRUNG

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2026 zur Validierung vorgelegt. Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2024 dem Umweltgutachter zur Validierung vorgelegt.

UMWELTGUTACHTER / UMWELTGUTACHTERORGANISATION

Als Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation wurde beauftragt:

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

IMPRESSUM

Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu
Werner Brombach GmbH
Lange Zeile 1+3
85435 Erding
Telefon: +49 (8122) 409 0
Telefax: +49 (8122) 409 115
E-Mail: info@erdinger.de

Geschäftsführer

Dr. Stefan Kreis (Vorsitzender der Geschäftsführung)
Dr. Stefan Huckemann
Josef Westermeier

Umwelterklärung

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2026 zur Validierung vorgelegt. Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2024 dem Umweltgutachter zur Validierung vorgelegt.

Umweltgutachter / Umweltgutachterorganisation

Als Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation wurde beauftragt:

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

Validierungsbestätigung

Der Unterzeichnende, Dr. Reiner Beer, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE-V-0007, akkreditiert oder zugelassen für den Bereich 11.05. (NACE-Code Rev. 2) bestätigt, begutachtet zu haben, ob der Standort bzw. die gesamte Organisation Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH, Franz-Brombach-Straße 1, 85435 Erding und Lange Zeile 1 und 3, 85435 Erding wie in der konsolidierten Umwelterklärung 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, 04.07.2023



Dr.-Ing. Reiner Beer
Umweltgutachter



Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH
Lange Zeile 1+3, 85435 Erding (Germany)
www.erdinger.de