

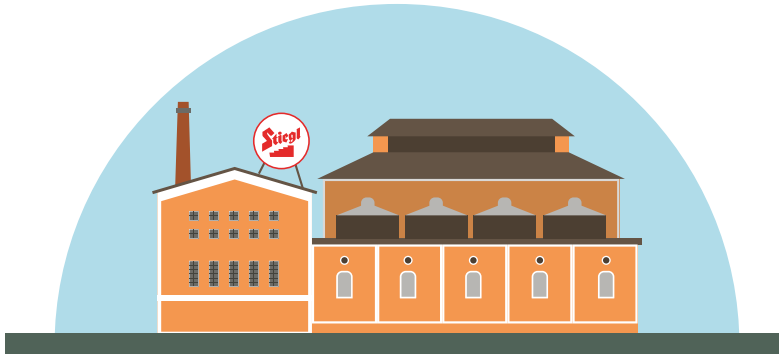


Vielfalt

DER STIEGL-NACHHALTIGKEITSBERICHT 2020



Nachhaltige Braugerste



Liebe Leserin, lieber Leser!

Im Bestreben, die drängenden Probleme unserer Erde – wie Klimawandel, Artensterben oder Wasserknappheit – zu beheben, gilt es, neue Technologien und Methoden einzusetzen, ohne dabei das „alte Wissen“ zu vergessen, oder wie der Schweizer Agrarwissenschaftler und Bio-Pionier Urs Niggli sagt, „das Beste aus beiden Welten miteinander zu verbinden“. Das ist auch seit vielen Jahren das Credo in der Stieglbrauerei. Schon meine Vorfahren waren darauf bedacht, Tradition und Zukunft bestmöglich miteinander zu verbinden und so war und ist die Brauerei immer auf dem neuesten Stand der Technik. Gebraut wird jedoch nach wie vor nach alter Tradition und ganz bewusst „slow“, denn wir geben unseren Bieren genau die Zeit, die sie brauchen und verzichten auf beschleunigte Brauverfahren. Das attestiert uns auch eines der strengsten internationalen Gütesiegel für Bier, das „Slow Brewing“-Siegel. Dieser Grundhaltung sind wir auch in dem für uns alle sehr herausfordernden Pandemie-Jahr treu geblieben. Denn Gutes braucht eine Vision, Zeit, Taten, Wissen, Transparenz, engagierte Menschen – und in schwierigen Phasen auch entsprechendes Durchhaltevermögen. Dem Weitblick meiner Vorgänger und dieser Balance zwischen Naturnähe und Hightech ist es aus meiner Sicht auch zu verdanken, dass es Stiegl heute – nach 530 Jahren – noch gibt. Für meine Frau und mich ist es daher ein großes Anliegen,

dieses Erbe mit großer Sorgfalt zu pflegen und in die Zukunft zu tragen. Als Symbol dafür steht auf unserem Brauereigelände auch die „Wächter der Natur“-Skulptur. Außerdem haben wir einen Ort geschaffen, um all das auch sichtbar zu machen – unser Stiegl-Gut Wildshut. Auf unserem Biergut, vermutlich das erste seiner Art weltweit, nehmen wir alle Schritte des Bierbrauens selbst in die Hand und machen „Kreislaufwirtschaft“ erlebbar. Dabei sehen wir Wildshut als Ideenschmiede, denn dort tüfteln und probieren wir aus, wie wir die Dinge noch besser machen können.

In Wildshut begann auch eines unserer Herzensprojekte, das Bodengesundheitsprojekt, das wir 2017 mit den Gerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ) gestartet haben. 2022 werden uns die Ergebnisse zeigen, ob es mit den gesetzten Maßnahmen gelungen ist, Humus aufzubauen und zusätzlich CO₂ im Boden zu binden. Warum Herzensprojekt? Weil für uns Bierbrauen eben schon im Boden beginnt. Die Lebendigkeit der Böden und die Qualität unserer Biere sind eng miteinander verbunden. Denn nur aus einem gesunden Boden kann gesundes Korn als Rohstoff für unser Bier wachsen.

Für uns muss gutes Bier auch nachhaltig sein. Darum brauen wir unsere Biere mit nachhaltig angebauter Gerste.

Und weil wir auch hier „ganze Sache“ machen wollen, haben wir die Brauergeste unserer EGZ-Bauern auch von internationalen, unabhängigen Experten evaluieren lassen.

Mit dieser Art des Arbeitens schaffen wir auch noch etwas ganz Wesentliches, nämlich Freude, Sinn und Vielfalt. Als Familienunternehmen, das in Generationen denkt, sind das wichtige Aspekte für uns. Schließlich wollen wir einen – im Wortsinn – positiven Fußabdruck hinterlassen, der zeigt, dass wir ehrlich, verantwortungsvoll und nachhaltig handeln. Unsere Nachkommen sollen gerne in diese „Fußstapfen“ treten. Dass wir das Ganze mit Ernsthaftigkeit betreiben, macht der vorliegende, nach GRI-Standards erstellte Nachhaltigkeitsbericht, den wir heuer zum 31. Mal herausgeben, deutlich. Lesen Sie auf den folgenden Seiten, was uns wichtig ist, was wir schon geschafft haben, und auch, was noch vor uns liegt.

Herzlichst,

Dr. Heinrich Dieter Kiener
Stiegl-Eigentümer



Strategie.

Denken in Generationen
Wesentlichkeitsanalyse

Erfolge
Ziele

Seite 4-7



Menschen.

SDG 3, SDG 4, SDG 8, SDG 9

Einbindung & Ausbildung
der MitarbeiterInnen
Wertschätzung & Wohlbefinden

Seite 8-9



In Kreisläufen denken & handeln.

SDG 17



Vertrauen & Verlässlichkeit.

SDG 8, SDG 12

Kooperationen & Partnerschaften
Preise & Auszeichnungen

Seite 18-19



Regionalität.

SDG 8, SDG 12

Beschaffung
Beitrag zur Stärkung der Region

Seite 10



Ressourcen & Klimaschutz.

SDG 12, SDG 13, SDG 15

Studie & Artenvielfalt
Nachhaltige Braugerste
CO₂-Fußabdruck

Seite 11-17

Sustainable Development Goals (SDGs):



Bei einem hochrangigen Gipfeltreffen der Vereinten Nationen (United Nations, UN) vom 25. bis 27. September 2015 wurde die „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ unter dem Titel „Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ beschlossen. Alle 193 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen verpflichteten sich 2015, auf die Umsetzung der Agenda 2030 mit ihren 17 nachhaltigen Entwicklungszielen (Sustainable Development Goals, SDGs) auf nationaler, regionaler und internationaler Ebene bis zum Jahr 2030 hinzuarbeiten. www.bundeskanzleramt.gv.at/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030

Wir denken in Generationen.

Als Privatbrauerei mit einer jahrhundertelangen Tradition sehen wir es als unsere Aufgabe und Verpflichtung, unseren Beitrag für eine enkeltaugliche Zukunft zu leisten. Das Thema „Vielfalt“ steht dabei im Fokus unserer Überlegungen und Maßnahmen. Denn der Reichtum der Artenvielfalt – in der Pflanzen- wie in der Tierwelt ist von wesentlicher Bedeutung für die Erde und für uns Menschen. Heimische Rohstoffe einzusetzen und respektvoll mit den natürlichen Ressourcen umzugehen, ist daher oberste Prämisse. Nicht zuletzt bedeutet Vielfalt bei den Rohstoffen für uns auch Vielfalt bei unseren Bieren.

In Zeiten des fortschreitenden Klimawandels gilt es, den Erhalt und Schutz der Arten zu fördern, denn die Biodiversität bei Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen sorgt u. a. für fruchtbare Böden, sauberes Wasser und saubere Luft. Ökosysteme mit großer Artenvielfalt können besser auf Veränderungen reagieren und damit stabiler bleiben. Und weil nur in einem gesunden Boden gesunde Braugerste für gutes, österreichisches Bier wachsen kann, haben wir uns intensiv dem Thema „Nachhaltige Braugerste“ gewidmet (mehr dazu auf den Seiten 12 ff.).

Nachhaltiges Agieren und Qualitätsbewusstsein bilden die Basis unserer Unternehmensphilosophie. Als Familienunternehmen steht bei uns der Mensch im

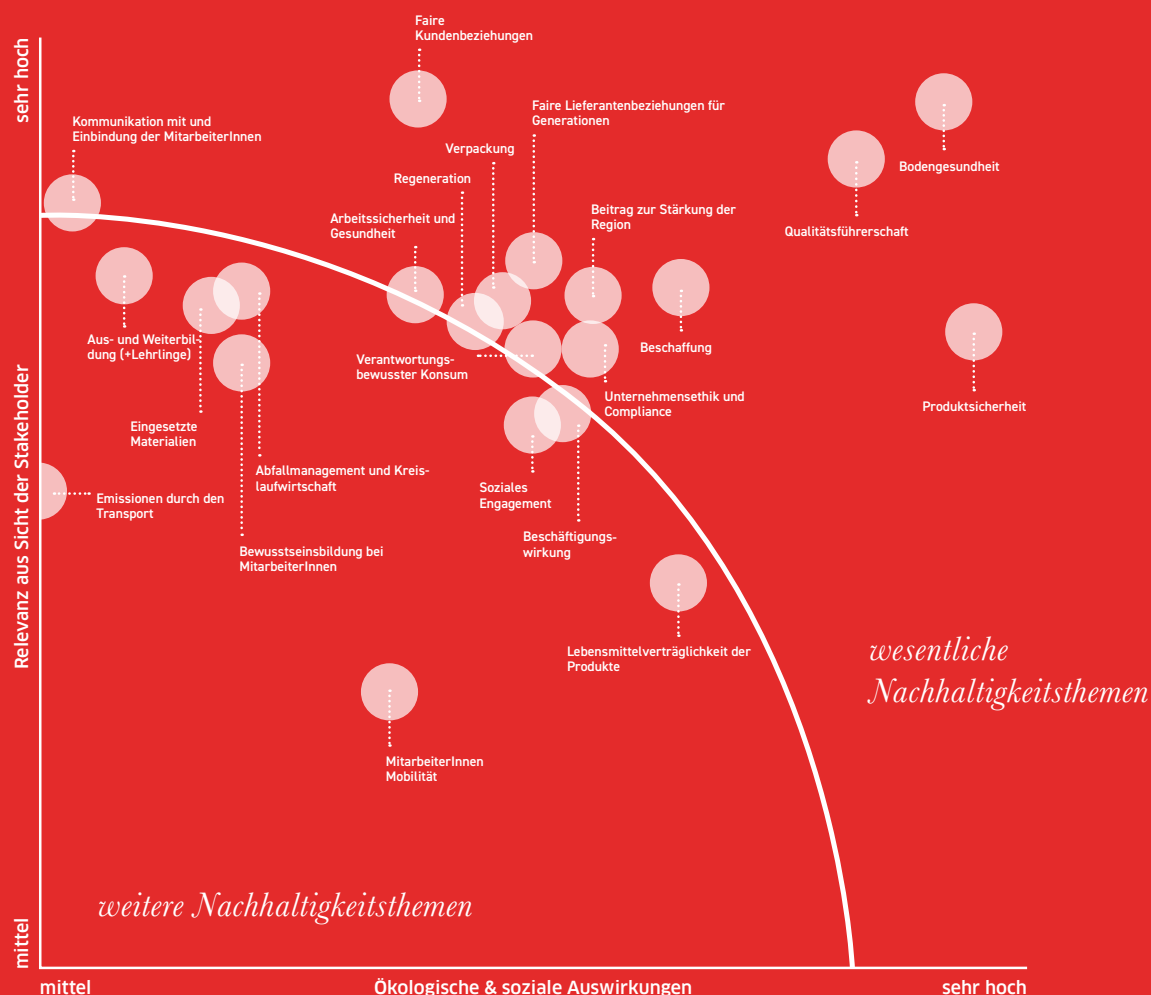
Mittelpunkt, ein wertschätzendes Miteinander im Umgang mit MitarbeiterInnen und GeschäftspartnerInnen ist uns daher besonders wichtig. Die aktuelle Stakeholder-Befragung finden Sie unter www.stiegl.at/nachhaltigkeit

Um unseren Beitrag zur Stärkung der Region und zur Wertschöpfung im Land zu leisten, kaufen wir so viel wie möglich regional. Auf unserem Biergut in Wildshut widmen wir uns verstärkt den Themen Bodengesundheit und Artenvielfalt. Bei all unseren Aktivitäten haben wir auch die Reduktion des CO₂-Fußabdrucks im Blick. Kurzum: Wir denken und handeln in Generationen und schaffen damit einen nachhaltigen Mehrwert – auf sozialer, ökologischer und ökonomischer Ebene.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns vor allem, verantwortungsvoll mit den Menschen und den Ressourcen umzugehen. So definieren wir langfristigen Unternehmenserfolg für eine enkeltaugliche Zukunft.



Wesentlichkeitsmatrix von Stiegl.



Wesentlichkeitsmatrix

Unsere Wesentlichkeitsmatrix bildet die für uns relevanten Nachhaltigkeitsthemen ab und liefert die Basis für alle weiteren Aktivitäten. Der Prozess der Wesentlichkeitsanalyse wurde im Frühjahr 2018 durchgeführt. Mit unseren NachhaltigkeitsexpertInnen haben wir die Themen entlang der Wertschöpfungskette identifiziert, diskutiert und hinsichtlich ökologischer und sozialer Auswirkungen bewertet. Im Anschluss wurden die wichtigsten Stakeholdergruppen mit Hilfe eines Online-Tools befragt. Unser Ziel: Die Sichtweise von Stiegl-MitarbeiterInnen, Geschäftsführern und Gesellschaftern, Gersten- und HopfenbäuerInnen, Gastronomie-KundInnen, KundInnen aus dem

Lebensmitteleinzelhandel, LieferantInnen, KonsumentInnen und Sponsor-PartnerInnen zu den wichtigsten Nachhaltigkeitsthemen zu eruieren. Die Ergebnisse sind in die Erstellung und Bewertung der Wesentlichkeitsmatrix miteingeflossen. Das Resultat war eindeutig: Das Wichtigste ist die Gesundheit des Bodens, getreu unserem Leitsatz „Boden gut. Bier gut“.

Transparenz im Tun

Wir berichten jährlich transparent über unser Tun. Unser erster Nachhaltigkeitsbericht wurde 1990 veröffentlicht. Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht umfasst den Zeitraum Jänner bis Dezember 2020. Transparenz und Vergleichbarkeit sind uns wichtig, weshalb unsere Berichte

seit 2017 den Anforderungen der Global Reporting Initiative (GRI) entsprechen. Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht wurde nach den GRI Standards in Übereinstimmung mit der Berichtsoption „Kern“ erstellt. Die Wesentlichkeitsanalyse wurde auch in diesem Jahr wieder auf ihre Aktualität überprüft. Es ist dadurch zu keinen Änderungen gekommen. Die Berichtsgrenzen sind nach wie vor dieselben. Die Daten für die Footprint-Berechnungen außerhalb des Betriebs stammen von international anerkannten Datenbanken und entsprechen höchsten Standards.

Datenanhang und Inhaltsindex zu den Standards der GRI finden Sie unter www.stiegl.at/nachhaltigkeit

Alles auf einen Blick.

Energie & CO₂

	2018	2019	2020	Veränderung zum Vorjahr
Erdgas m ³ -Verbrauch	1.619.335	1.655.939	1.540.377	- 6,98%
Fremdstrom-Verbrauch (kWh)	9.079.760	9.438.640	8.514.160	- 9,79%
Eigenstrom-Erzeugung u. Verbrauch (kWh)	382.469	0	128.429	Wiederinbetriebnahme
Spezifischer Erdgasverbrauch (m ³ /hl)	1,6093	1,6659	1,7302	+ 3,86%
Spezifischer Stromverbrauch (kWh/hl)	9,40	9,50	9,71	+ 2,18%
CO ₂ -Fußabdruck Bier (g CO ₂ /l)	191	206	215	+ 4,37%

Rohstoffe & Gärungskohlensäure Rückgewinnung

	2018	2019	2020	Veränderung zum Vorjahr
Wasserverbrauch (m ³)*	497.419	494.891	444.830	- 10,12%
Spezifischer Wasserverbrauch (m ³ /hl)	0,494	0,4979	0,4996	+ 0,36%
Malz (t)	17.777,525	17.364,251	15.580,814	- 10,27%
Hopfen (kg)**	7.054,147	6.720,631	6.111,560	- 9,06%
Gärungskohlensäure Rückgewinnung (t)	2.375	2.434	2.195	- 9,82%

*inkl. Nutzwasser (für Kühlzwecke und CO₂ Wäsche) **Bezogen auf die Bitterstoffe

Abfälle, Abwasser & Futtermittel

	2018	2019	2020	Veränderung zum Vorjahr
Altetiketten (t)	149,84	139,28	146,84	+ 5,43%
Altpapier (t)	6,34	5,51	3,57	- 35,21%
Brauerei-Kieselgur (t)	426,44	453,86	445,56	- 1,83%
Daten-/Aktenmaterial (t)	2,94	0,38	1,51	+ 297,37%
Folien (t)	29,59	29,43	26,02	- 11,59%
Gefährlicher Abfall* (t)	9,541	44,972	12,741	- 71,67%
Glasbruch** (t)	974,64	935,74	992,04	+ 6,02%
HDPE-Kanister (t)	2,260	2,23	1,53	- 31,39%
Karton (t)	77,43	82,72	84,06	+ 1,62%
Restmüll (t)	138,65	138,73	113,66	- 18,07%
Sperrmüll (Altholz) (t)	69,320	38,58	26,62	- 31,00%
Styropor (t)	0,120	0,140	0,080	- 42,86%
Abwasser (m ³)	183.164	223.532	184.290	- 17,56%
Spezifischer Abwasseranfall (m ³ /hl)	0,182	0,225	0,207	- 7,95%
Altheife (hl)	35.839	33.614	32.258	- 4,03%
Treber (t)	21.795	21.190	17.571	- 17,08%

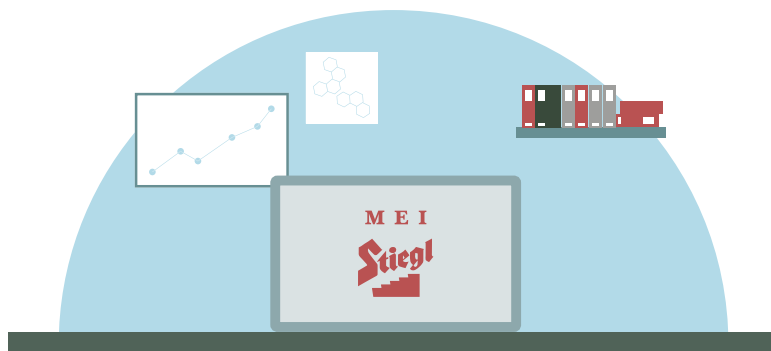
*2020 sind im gefährlichen Abfall enthalten: Eternit, Elektroaltgeräte, Elektronikschrott, Batterien, Gasentladungslampen, Altöle, Ölabscheiderwartung, Altlacke, Haushaltsreiniger
 **inkl. Hohlglas/Buntglas

Plan nachhaltige Entwicklung.

	CSR-Impacts	bereits umgesetzte und geplante Maßnahmen für 2021*
Regionalität	Beschaffung – direkte Lieferverträge	<u>Umgesetzt</u> : Zertifizierung Braugerste der EGZ (direkte Bauernverträge) <u>2021</u> : Vereinbarung direkter Lieferverträge für die Ernten 2022 bis 2024
	Bodengesundheit	<u>Umgesetzt</u> : Beprobung und Evaluierung von 10 Referenzflächen (Bodengesundheitsprojekt) <u>2021</u> : Weiterführung des 2017 gestarteten Bodengesundheitsprojekts mit den EGZ-Bauern
	Biodiversität und alte Sorten in brauereieigener Bio-Landwirtschaft***	<u>Umgesetzt</u> : Grunderhebung Wildbienenbestand; Schaffung von Habitatstrukturen; Monitoring & Vermehrung seltener Ackerwildkräuter in Urgetreidefeldern; Sammlung & Vermehrung alter Urpflaumensorten (Kriecherl); coronabedingt nicht umgesetzt: Verdichtung Obstbaumhecke <u>2021</u> : Verdichtung Obstbaumhecke; Pflanzung einer Urpflaumenhecke (Kriecherl) - Agroforstsystem; Schaffung weiterer Kleinhabitate
	Nachhaltige Braugerste	<u>Umgesetzt</u> : Nachhaltigkeitsanalyse (externes Audit) der EGZ-Bauern laut den SAFA-Richtlinien der FAO <u>2021</u> : Zielerarbeitung von Brauerei und Bauern (z.B.: Kornblumenstreifen in Braugerstenfeldern)
	CO ₂ -Fußabdruck	<u>Umgesetzt</u> : Projektierung PV-Anlage am Standort Salzburg; CO ₂ -Fußabdruck 2020 < 200 g CO ₂ /l (im Jahr 2020 lag der Fußabdruck bei 215 g CO ₂ /l vs. 2019 mit 206 g CO ₂ /l vgl. Seite 17) <u>2021</u> : Installation einer 200 kWp PV-Anlage am Standort Salzburg; Reduktion des CO ₂ -Fußabdrucks unter 190 g CO ₂ /l bis 2025 (z.B.: Umstellung auf neuen 0,5l Dosenproduzenten, Reduktion des Dosen gewichts um - 9%)
	MitarbeiterInnen Mobilität	<u>Umgesetzt</u> : coronabedingt keine Umsetzung möglich <u>2021</u> : Zusätzliche Ladestation E-PKW, E-Bike Mieten zu Sonderkonditionen, Anschaffung weiterer E/ Hybrid-Dienst PKW
	Emissionen durch den Transport	<u>Umgesetzt</u> : Stiegl PKW-Fuhrpark weitere Senkung um -4,38% zu 2019 (von 111,2 CO ₂ /km auf 106,5 CO ₂ /km); Neuanschaffung von 10 LKW der Emissionsklasse EURO-VI (damit 77,3% des eingesetzten Eigenfuhrparks auf EURO-VI umgestellt) <u>2021</u> : Fuhrpark PKW < 120 g CO ₂ /km bis 2025 nach WTLB II ("Neufahrzeuge ab 2020 höherer CO ₂ /km Wert"); Fuhrpark LKW bis 2025 alle Fahrzeuge Emissionsklasse EURO-VI
	Abfallmanagement & Kreislaufwirtschaft	<u>Umgesetzt</u> : Mülltrennsystem in Büros weiter ausrollen; coronabedingt nicht umgesetzt: Stoffhandtücher statt Einwegpapier weiter ausrollen <u>2021</u> : Optimierung Tragegriff 12er-Träger (ohne Materialverbund); Prüfung Möglichkeiten Dosentray ohne Kunststoff-Folie; Prüfung Kreislaufwirtschaft für Kunststoffabfälle; Ergebnis Forschungsarbeit HBLA-Ursprung: Brauerei Kieselgur für Silizium-Düngung langfristig wirksam
Ressourcen & Klimaschutz	Arbeitssicherheit & Gesundheit	<u>Umgesetzt</u> : Fitnesskurse (Online-Kurse aufgrund Corona); Physiotherapie 1 T/W; persönliche Ergebnissgespräche „memon“; Umstellung auf LAN-Verbindung (anstatt WLAN und Bluetooth); Herzraten-Variabilitäts-Messung; Lichtblicke in Zeiten von Corona; Gesundheitsbeiträge zu div. Themen <u>2021</u> : Massage; mind. 1 neuer Sportkurs; mind. 1 Gesundheitstag in den Niederlassungen (NL); HRV-Messungen bei Führungskräfte-Trainings; Start „Memonisierung“ v. PCs, Laptops und Fahrzeugen
	Kommunikation mit und Einbindung der MitarbeiterInnen (MA)	<u>Umgesetzt</u> : MA-Befragung „Sport-/Bewegungsangebot“; Befragung via Mitarbeiter-App forciert; Jubilar-Ehrungen; Erhebung E-Bike-Bedarf <u>2021</u> : Kick-Off in NL zu „Herz & Wissen“; Stärkung „Wir“; Feedback-Umfragen in Abteilungen; Einsatz MeiStiegl für Personaländerungen; neue HR-Software für transparente und schnelle Prozesse; Schwerpunkt MA-Gespräche
	Aus- und Weiterbildung	<u>Umgesetzt</u> : Ausbildung von ErsthelferInnen und Sicherheitsvertrauenspersonen; BWL-Schulung; Maßnahmen für MA im Assessment-Center; Coaching Führungskräfte; Team-Coaching <u>2021</u> : Biersommelier-Ausbildung von > 15 MA; Verkaufs- und Führungskräfte-Trainings für > 70 MA; PM-Ausbildung; Brandschutzwart-Ausbildung; Assessment-Center für Schlüsselpositionen; Train-the-Trainer Ausbildung für > 10 MA; Aufbau interne Akademie; Führungskräfte-Entwicklung; e-Learning
	Lehrlingsausbildung	<u>Umgesetzt</u> : Ausbau Lehrlingsakademie; 2 Module/Jahr; Erste-Hilfe-Kurs <u>2021</u> : Konzept abteilungsübergreifende Einschulung; Elternabende; LAP-Feier; neue Benefits; Lehrlings-Akademie zu Persönlichkeitsentwicklung
	Vereinbarkeit von Beruf und Familie	<u>Umgesetzt</u> : Ferienkinderbetreuung; Home-Office; flexible Arbeitszeitregelung <u>2021</u> : Prüfung Kooperation Kindergarten-Plätze; Integration mobile working
	Bewusstseinsbildung zum Thema „Nachhaltigkeit“ bei MitarbeiterInnen	<u>Umgesetzt</u> : Forcierung Thema „Nachhaltigkeit“ auf „MeiStiegl“-App
	Verantwortungsvoller Konsum	<u>2021</u> : 1 neue alkoholfreie Biersorte und 1 alkoholfreies Biermischgetränk im Stiegl-Sortiment
Menschen	Qualitätsführerschaft	<u>Umgesetzt</u> : siehe dazu detaillierte Auflistung auf S. 19
	Kommunikation	<u>Umgesetzt</u> : siehe dazu detaillierte Auflistung auf S. 19
	Nicht erreichte Ziele	<u>Reduktion</u> 0,33l EW Flaschengewicht um 10% (technische Umsetzung nicht möglich!)
Vertrauen		

*Coronabedingt konnten einige geplante Maßnahmen nicht durchgeführt und auch für 2021 nicht eingeplant werden. Sie finden sich daher nicht in der Aufstellung wieder.

Erzeugergemeinschaft Zistersdorf * Stiegl-Gut Wildshut



Ausbildung, Kommunikation & Digitalisierung.

Qualifizierte MitarbeiterInnen sind eine der Säulen jedes Unternehmens und so ist unser Erfolg zu einem großen Teil auch der Erfolg aller Stieglerinnen und Stiegler. Genau deshalb steht bei uns der Mensch im Mittelpunkt: Wir fördern unsere MitarbeiterInnen und bieten ihnen ein flexibles, wertschätzendes Arbeitsumfeld sowie die Möglichkeit, Beruf und Familie zu vereinbaren.

Gerade in Krisenzeiten gilt es, Vertrauen und Verlässlichkeit zu vermitteln. Und so haben wir auch im Ausnahmejahr 2020 viele Punkte unserer Personal-Agenda umgesetzt. Die Implementierung der neuen HR-Software „Rexx“ unterstützt uns bei der effizienten Umsetzung professioneller Personalarbeit und bietet uns eine „All-in-One“-Lösung für verschiedenste Maßnahmen – von der digitalen Personalakte bis zur Nachfolge- und Karriereplanung. Dieser weitere Schritt im Bereich Digitalisierung hilft zugleich mit, Ressourcen einzusparen. Denn durch mehr digitale Prozesse sparen wir sowohl Papier als auch zeitliche Ressourcen.

Bei der Aus- und Weiterbildung haben wir neben individuellen Maßnahmen auch in Coaching-Einheiten für Führungskräfte sowie Team-Coachings in diversen Abteilungen investiert.

Zudem wurden ErsthelferInnen und Sicherheitsvertrauenspersonen ausgebildet. In unserer Lehrlingsakademie wurde das Angebot auf 2 Module pro Jahr sowie einen Erste-Hilfe-Kurs weiter ausgebaut. Dieses Engagement für den Nachwuchs wurde mit den Gütesiegeln „Staatlich ausgezeichnete Lehrbetrieb“ und „Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb“ honoriert.

Auch beim Thema Gesundheit sind wir aktiv und bieten unseren MitarbeiterInnen

nen Fitnesskurse – im Lockdown als Online-Kurse – sowie Physiotherapie und Herzraten-Variabilitäts-Messungen. Befragungen auf unserer „MeiStiegl-App“ zum Thema Sport & Bewegung bzw. zum Bedarf an E-Bikes sind auf großes Interesse gestoßen.

Für eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf setzen wir weiter auf Angebote wie Ferienkinderbetreuung, flexible Arbeitszeitregelung und – situationsbedingt – mehr denn je auf Home-Office.

Unsere MitarbeiterInnen	2018	2019	2020
MitarbeiterInnenstand gesamt	771	786	763
davon männlich	585	600	603
davon weiblich	186	186	160
Vollzeit	678	691	678
Teilzeit	93	95	85
Lehrlinge	16	16	18
Betriebszugehörigkeit (ohne Praktikanten, Probearbeiter, Ferialjobs, Aushilfen)			
bis 9 Jahre	414	447	445
10 bis 19 Jahre	186	173	165
20 bis 29 Jahre	119	109	104
30 bis 39 Jahre	46	51	46
40 Jahre und länger	6	6	4
Krankenstandstage			
Gesamt (auf Basis Soll-Arbeitszeit) inkl. Unfällen	6.396	7.034	5.697*
Durchschnitt pro MitarbeiterIn	8,3	8,9	7,5*
Aus- und Weiterbildungsstunden			
Gesamt (inklusive Berufsschule)	5.572	6.153	3.787
Durchschnitt pro MitarbeiterIn	7,23	7,83	5

*exkl. coronabedingte Krankenstände



Mehr Wohlbefinden: Studie gegen Elektromog & Feinstaubbelastung.

Ein flächendeckendes Handynet, überall WIFI, Bluetooth, Infrarot und drahtlose Verbindungen – diese modernen Technologien sind praktisch, könnten aber durchaus Auswirkungen auf den menschlichen Körper haben. Die Digitalisierung hat uns in der Arbeitswelt – und insbesondere in der Pandemie – viele Erleichterungen gebracht. Sie fordert allerdings auch unsichtbar als Elektromog ihren Raum.

In der Gesellschaft wird vielfach nur über Digitalisierungsmöglichkeiten, jedoch nicht über deren Auswirkungen auf das menschliche Leben diskutiert. „Elektromog – als Gesamtheit aller Einwirkungen aus nieder- und hochfrequenten Expositionen – hat Auswirkungen auf biologische Organismen. Das betrifft insbesondere die Ebene der Zellkommunikation. Erforscht sind anhand zahlreicher wissenschaftlicher Studien in erster Linie die Entstehung von Tumoren, Veränderungen im Hormonhaushalt, Stoffwechselstörungen, die Veränderung von Zellvitalität und -mortalität oder die Beeinflussung der Blutbestandteile“, erklärt Dr. Tilo Rössler, der Stiegl auf diesem Gebiet wissenschaftlich berät, und ergänzt, dass es dabei um das Ionenverhältnis in Räumen und deren natürliche Balance gehe, um durch das so aufgebaute Wirkfeld vor schädlichen Auswirkungen von Strahlung zu schützen.

In logischer Folge überlegten wir, wie wir unsere MitarbeiterInnen vor Strahlungseinflüssen und hoher Feinstaubkonzentration schützen können. So setzen wir im gesamten Betrieb in den Büro- und Besprechungsräumen – also dort, wo sich unsere MitarbeiterInnen aufhalten – auf LAN- statt auf W-LAN-Verbindungen. Drucker stehen – wo immer es möglich ist – auf Gängen und nicht in den Büros. Unsere Ideenschmiede, das Stiegl-Gut Wildshut, haben wir bereits von Anfang an so geplant. Und so sind wir auch auf die bioenergetischen Produkte des Rosenheimer Unternehmens memon gestoßen, die wir in manchen Bereichen gegen Elektromog und Strahlenbelastung nutzen. Zum Beispiel dort, wo in unserem Haus Trafostationen angebracht sind, bei Wasserzuleitungen, bei Mobiltelefonen oder E-Autos. Der erwünschte Effekt auf die Stiegl-MitarbeiterInnen zielt dahingehend auf eine verbesserte Arbeits- bzw. Lebensqualität sowie auf eine optimierte Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit ab.

Studie bringt klare Erkenntnisse

Mittels einer firmeninternen, freiwilligen und wissenschaftlichen Doppelblindstudie wurden nun sowohl messbare Parameter – wie die Herzratenvariabilitätsmessung – als auch subjektive Empfindungen der Stiegl-MitarbeiterInnen im Zusammenhang mit dieser Biotechnologie dokumentiert. Unter der Leitung der

Sigmund-Freud-Universität Wien sowie von Dr. Tilo Rössler wurden die TeilnehmerInnen der „Testgruppe A“ mit einem aktiven Memon-Gerät ausgestattet und die gleichgroße „Kontrollgruppe B“ mit einem Gerät, das nicht aktiviert war. Eine signifikante Verbesserung gab es in der Gruppe A. Die Feinstaubbelastung konnte im Kontrollzeitraum um bis zu 80% reduziert werden und das subjektive Wohlbefinden der MitarbeiterInnen stieg ebenfalls signifikant an.

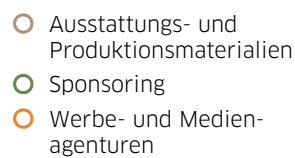
Mitarbeitergesundheit hat Priorität

Für uns als familiengeführtes Traditionsunternehmen steht seit jeher der Mensch im Mittelpunkt. So gilt auch die Mitarbeitergesundheit als schützenswertes Gut. Zahlreiche Maßnahmen – wie ein gesunder Mittagstisch, ein eigener Bewegungsraum, Ruheräume, Physiotherapie, diverse Sportprogramme oder Onlinekurse während der Pandemie – bezeugen dieses ehrliche Engagement. Um unserem ganzheitlichen Anspruch zur Bereitstellung hochwertiger Arbeitsplätze Rechnung zu tragen, nehmen wir auch unsichtbare Einwirkfaktoren ernst. Unsere Studie hat gezeigt, dass wir – dank der Möglichkeit der Harmonisierung des Lebens- und Arbeitsraums – die Strahlenbelastung minimieren und somit die Annehmlichkeiten der Digitalisierung verantwortungsbewusster nutzen können.



82,24%

*nach Einkaufsvolumen Tier1



Was Mozart mit unserem Biergut gemeinsam hat.

Musik berührt Menschen und Lebewesen seit jeher auf ganz besondere Weise. Sie kann Emotionen hervorrufen, beleben, beruhigen, bestärken und gleichzeitig sogar Körper oder Flüssigkeiten in Schwingung bringen. Dabei ist Musik nicht gleich Musik – die entsprechende Frequenz macht den Unterschied. Sollen Räume und die in ihnen wohnenden Lebewesen harmonisch mit Musik informiert werden, braucht es Musikstücke, die auf den Kammerton A auf 432 Hertz gestimmt sind. Diese Erkenntnis hat bereits der antike Mathematiker Pythagoras begründet und wir nutzen sie nun auch auf unserem Stiegl-Gut Wildshut. Mittels Naturschallwandler

werden die Tiere unserer Bio-Landwirtschaft ebenso mit angenehmer Musik der ‚Frequenz 432‘ beschallt, wie das Wasser für unsere Bierproduktion. Aktuell wird in Wildshut mit einer wissenschaftlichen Studie beforscht, ob sich durch die Wiederherstellung der Grundharmonie auch die Qualität von Fleisch, Bier und Wasser messbar positiv verändern wird.

Rudolf Steiner fand in den 1920er Jahren heraus, dass diese 432Hz-Stimmung im Besonderen zur Förderung der körperlichen und seelischen Entspannung dient. Laut aktueller Studien könnte damit auch die Synchronisation der Gehirnhälften sowie der gesunde Zellstoffwechsel unterstützt werden. In der westlichen Musik stimmt man den Ton A allerdings seit

1939 einheitlich auf die Tonhöhe von 440Hz. Zuvor lag der angenommene Kammerton sehr verbreitet tiefer, was von vielen Personen als angenehmer und natürlicher empfunden wurde. In Indien, der Wiege meditativer Praktiken, ist die 432Hz-Stimmung seit vielen Jahrhunderten Tradition. Auch Mozart und Verdi sollen ihre Werke mit einem Kammerton auf 432Hz komponiert haben. Es handelt sich vielfach um Stücke, die als besonders konzentrationsfördernd, harmonisch oder entspannend gelten. Und so wurde auch das von den Stiegl-MitarbeiterInnen anlässlich des 525-Jahr-Jubiläums komponierte Stück gemeinsam mit der Philharmonie Salzburg unter der Leitung von Dirigentin Elisabeth Fuchs in der Frequenz 432Hz aufgenommen.

51 verschiedene Pflanzenarten & 27 Wildbienenarten.

Weltweit lässt sich seit Jahren ein Rückgang in der Biodiversität beobachten. Für die Natur ist eine hohe Artenvielfalt jedoch sehr wichtig. Sie kann sich dadurch nachweislich besser an künftige Klima- und Umweltveränderungen anpassen. Am Stiegl-Gut Wildshut testen wir gemeinsam mit der Landwirtschaftsschule HBLA Ursprung eine Reihe von Maßnahmen, mit denen sich die Artenvielfalt in der Landwirtschaft im Einklang mit der Ökonomie fördern und gleichzeitig nützen lässt:

Das Gras für unsere Pinzgauer Rinder wächst auf Wiesen mit besonders ertragreichen Böden, die noch vor der Blü-

te gemäht werden und auf denen sich daher kaum Blumen finden. Gleichzeitig gilt es aber auch, Wiesen zu erhalten, die ein umfassendes Blühangebot für Bienen und Schmetterlinge bieten. Böden mit geringerem Nährstoffgehalt sind ideal für diese Zwecke. In Wildshut hegen und pflegen wir solche Magerwiesen. Eine davon hat sich zu einem besonderen Juwel mit 51 verschiedenen Pflanzenarten entwickelt, auf dem sich bis Mitte Juli Insekten nähren. Die Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) hat auf unserem Biergut eine Erhebung der Wildbestäuber durchgeführt. Dabei wurden 27 Wildbienenarten gezählt. Darunter auch die sehr gefährdete Blutbiene (*Sphecodes pellucidus*) sowie vier weitere Arten, die im angrenzenden Bayern

bereits auf der Vorwarnliste für gefährdete Arten stehen: Distelhummel (*Bombus soroeensis*), Waldhummel (*Bombus sylvarum*), Schmalbiene (*Lasioglossum lativentre*) und Furchenbiene (*Halictus subauratus*). Gemäht wird erst, wenn die Samen der Blumen ausgereift sind. Dadurch kann das Blumenmeer im nächsten Jahr wieder in voller Pracht erblühen. Das spät geerntete Heu mit vielen Kräutern wird dem Futter der Jungrinder beigemischt. Für unsere Mangalitzaschweine haben wir ein neues Gehege mit ausreichend Platz zum Wühlen und Suhlen gestaltet. Als Schattenspenden wurden Hochstamm-Obstbäume gepflanzt, auf denen wir vom Aussterben bedrohte Apfel- und Birnensorten veredeln. Unterstützung bekommen wir hier vom Verein Hortus.

Wie wir Braugerste nachhaltig machen.

In beinahe alle Bereiche unseres Denkens, Lebens und Wirtschaftens hat der Begriff „Nachhaltigkeit“ mittlerweile Einzug gehalten. Das ist einerseits begrüßenswert. Andererseits kursieren durch die inflationäre Verwendung vielfältige Definitionen mit unterschiedlichen Systemgrenzen, die den Begriff zu einem „Gummiwort“ haben werden lassen.

Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft

Bei der Stieglbrauerei folgen wir dem Leitsatz „Was du tust, das tue ganz“ – auch im Bereich Nachhaltigkeit. Eine zeitgemäße Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft hat nicht nur Umweltaspekte, wie beispielsweise Treibhausgasemissionen und Wasserschutz, sondern auch soziale und ökonomische Auswirkungen zu umfassen. Aus diesem Grund haben wir externe ExpertInnen der schweizerischen SFS GmbH und FiBL beauftragt, eine repräsentative Stichprobe unserer Braugerste-ProduzentInnen nach den anspruchsvollen SAFA-Nachhaltigkeits-Leitlinien der FAO zu analysieren. Die bäuerlichen Betriebe der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ) wurden 2020 mit dem SMART-Farm Tool wissenschaftlich umfassend nach diesen Leitlinien evaluiert (siehe Glossar/Kasten Seite 16).

Bewertung in vier Dimensionen

In den einzelnen Betrieben wurden 58 Themen aus vier Nachhaltigkeitsdimensionen bewertet: „Ökologische Integrität“, „Ökonomische Resilienz“, „Soziales Wohlergehen“ und „Gute Unternehmensführung“. Im Anschluss an die Erhebung erhielt jeder teilnehmende Betrieb einen Bericht mit seinen individuellen Stärken und Schwächen in Sachen Nachhaltigkeit. Zusätzlich wurde eine Gesamtauswertung über sämtliche Betriebe hinweg vorgenommen. Die vollständigen Ergebnisse dieser umfassenden Studie sowie eine detaillierte Beschreibung der 58 Nachhaltigkeitsthemen finden Sie unter www.stiegl.at/nachhaltigkeit. Nachhaltigkeit ist ein Prozess, der stetiger Evaluierung und Justierung von Maßnahmen bedarf, um eine kontinuierliche Verbesserung zu erzielen. Was heute als hinreichend nachhaltig gilt, ist vermutlich in einigen Jahren wieder zu überarbeiten. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, auch noch in 100 Jahren nachhaltige Braugerste für unsere Biere zu verwenden. Aus diesem Grund werden wir alle fünf Jahre dieses umfassende Audit durchführen lassen. Die Erhebung des Ist-Stands 2020 zeigt, dass die Braugerste der EGZ-Betriebe bereits in vielen Nachhaltigkeitsbereichen gut bis sehr gut ist. Das freut uns natürlich. Allerdings wurden dabei auch Schwächen auf-

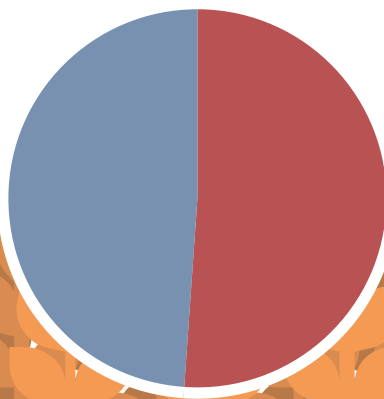
gedeckt. Einige Verbesserungspotentiale hatten wir schon selbst erkannt, bei anderen wurden uns die Augen geöffnet. Wir setzen uns nun jährliche Ziele und planen gemeinsam mit unseren BäuerInnen Maßnahmen, um Schritt für Schritt unsere „Nachhaltige Braugerste“ weiterzuentwickeln – für unser bestes Bier und zum Gemeinwohl aller in unserer Region.

Die SAFA Leitlinien sehen vor, dass die landwirtschaftlichen Betriebe in ihrer Gesamtheit bewertet werden, d.h. mit allen Feldfrüchten in der Fruchtfolge (wie z.B. Raps, Kartoffel, Sonnenblumen, Braugerste etc.), allen Betriebszweigen (z.B. Tierhaltung, Ackerbau, Wald, Weinbau etc.) sowie den eingesetzten Betriebsmitteln.

Um zu priorisieren, mit welchen Handlungsfeldern und Maßnahmen wir uns in den kommenden fünf Jahren beschäftigen wollen, haben wir daher gemeinsam mit unseren Auditoren die Analyseergebnisse auf den Braugerstenanbau der EGZ eingegrenzt und den 58 Themen bezüglich des Handlungsbedarfs zur Nachhaltigkeit die Ampelfarben Rot-Orange-Gelb-Grün zugeordnet.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir diese Ergebnisse im Überblick und zeigen jeweils beispielhaft einige der geplanten Maßnahmen auf.

**Mehr als 50% Malz
kommt von den 300 EGZ-Betrieben**
(inkl. jener 71 Betriebe, die am Bodengesundheitsprojekt teilnehmen).



1. Dimension

Umwelt, Natur, Ökologie



ÖKOLOGISCHE INTEGRITÄT

Atmosphäre	Treibhausgase		Luftqualität
Wasser	Wasserentnahme		Wasserqualität
Boden	Bodenqualität		Bodendegradation
Biodiversität	Diversität von Ökosystemen	Artenvielfalt	Genetische Vielfalt
Material & Energie	Materialverbrauch	Energieverbrauch	Abfallvermeidung & Entsorgung
Tierwohl	Tiergesundheit		Artgerechte Haltung



In den Bereichen Atmosphäre, Wasser, Material- und Energieverbrauch kann unsere Braugerste bereits ihre Stärken ausspielen. Bei der EGZ-Braugerste wird Stickstoffdünger sehr effizient, in möglichst geringem Ausmaß eingesetzt und reduziert somit den Ausstoß von klimaschädlichem Lachgas. Dadurch reduziert sich auch das Potential zur Nitratauswaschung im Trink- bzw. Grundwasser auf ein Minimum. Eine Auswaschung ins Oberflächengewässer wird durch exakte Düngetechnik und Sicherheitsabstände weitgehend reduziert. Die Braugerste ist eine an den Standort Weinviertel gut angepasste Kulturart, die einen vergleichsweise geringen Pflanzenschutz gewährleistet. Davon profitieren die Boden- und Gewässerökosysteme. Die Transportwege von den Feldern

der EGZ-Betriebe zu den EGZ-Lagern, zur Stamag Stadlauer Malz sowie zur Stieglbrauerei, die großteils über die Schiene erfolgen, sind für eine europäische/österreichische Brauerei vergleichsweise kurz. Das spart Energie und CO₂-Emissionen. Bereits 2017 hat Stiegl gemeinsam mit 71 EGZ-Betrieben ein großes Bodengesundheitsprojekt gestartet. Ziel ist es, die Fruchtbarkeit des Bodens sowie das Leben im Boden zu verbessern, die Artenvielfalt innerhalb und oberhalb des Bodens zu erhöhen und – wenn möglich – auch das für das Klima schädliche CO₂ langfristig im Boden zu binden. Und weil Humusaufbau Zeit benötigt, wird das Projekt erst 2022 mit geplanten 550 Bodenproben ausgewertet. Wir sind zuversichtlich, dass dann die Ampelfarbe beim Thema

Bodenqualität von gelb auf grün umschalten wird. Vor allem auch, weil die Bodenprojekt-TeilnehmerInnen bei der differenzierten statistischen Auswertung der Themen Bodendegradation und Bodenqualität signifikant besser abschneiden, als die nicht teilnehmenden Betriebe. Sie werden ihre Erfahrungen an die gesamte EGZ weitergeben. Auch schneiden die Teilnehmer des Bodenprojekts bereits jetzt besser ab hinsichtlich der Artenvielfalt. Die Biodiversitätsbereiche sind noch ein ernstzunehmendes Thema, wofür wir schon 2021 Maßnahmen setzen werden. In ersten praktischen Versuchen säen wir streifenweise Kornblumen mit unserer Braugerste aus, um Bestäuberinsekten mehr Nahrung bieten zu können.

Legende zu den Ampelfarben

- unverzüglicher Handlungs-/Verbesserungsbedarf
- kurzfristiger Handlungs-/Verbesserungsbedarf
- mittelfristiger Handlungs-/Verbesserungsbedarf
- kein Handlungs-/Verbesserungsbedarf aufgrund der guten bis sehr guten Ergebnisse der Bewertung

2. Dimension Ökonomie – Wirtschaften



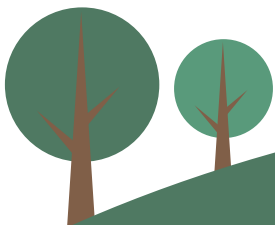
ÖKONOMISCHE RESILIENZ

Investitionen	Interne Investitionen	Gemeinnützige Investitionen	Langfristige Investitionen	Profitabilität	
Vulnerabilität	Produktionsstabilität	Stabilität der Zulieferkette	Absatzstabilität	Liquidität	Risiko-management
Produktinformation & Qualität	Lebensmittelsicherheit	Lebensmittelqualität		Produktinformation	
Regionale Ökonomie	Regionale Wertschöpfung		Regionale Beschaffung		

Wir kaufen bewusst mehr als 50% unserer Braugerste – durch langjährige Verträge – bei den Bauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf ein. Die Lagerhaltung und auch die Vermälzung passieren in der Region. In der Wertschöpfungskette davor sind regionale Händler und regionale Landtechnik-Dienstleister involviert. Dabei gibt die EGZ die Qualitätsstandards bei der Braugersten-

produktion vor. So sind beispielsweise nur ausgewählte, bienenfreundliche Pflanzenschutzmittel mit möglichst sparsamer Anwendung zum besten Zeitpunkt erlaubt. Durch eigene Lagermöglichkeiten kann das Qualitätsmanagement zur Verhinderung von Lagerschäden sichergestellt werden. Jede Anlieferung von Braugerste am Lager wird standardisiert überprüft, die Lagerbedingungen

werden kontinuierlich und ganzheitlich überwacht. Nur kontrollierte, bestmögliche Ware wird zur Mälzerei geliefert. Aktuell erfolgt bei der Produktinformation zum Braugerstenanbau eine exakte interne, digitale Aufzeichnung. Hier spornt die Ampelfarbe Orange die EGZ an, die Dokumentation in Zukunft für alle Stakeholder besser aufzubereiten.



3. Dimension Soziales Wohlergehen



SOZIALES WOHLERGEHEN



Angemessener Lebensunterhalt	Lebensqualität	Kompetenzaufbau	Fairer Zugang zu Produktionsmittel	
Faire Handelspraktiken	Verantwortungsvoller Einkauf		Rechte von Zulieferern	
Arbeitsrechte	Beschäftigungsverhältnisse	Zwangsarbeit	Kinderarbeit	Versammlungs- & Verhandlungsfreiheit
Gleichberechtigung	Nicht-Diskriminierung	Gleichstellung der Geschlechter	Förderung benachteiligter Gruppen	
Sicherheit & Gesundheit	Arbeitssicherheit & Gesundheitsversorgung		Öffentliche Gesundheit	
Kulturelle Vielfalt	Traditionelles Wissen		Ernährungssouveränität	

Soziales Wohlergehen ist eines der höchsten Güter. Es macht uns sehr stolz, dass bei der Dimension Soziales Wohlergehen bereits bei der Ist-Stand-Erhebung zur Nachhaltigkeit unserer Braugerste die meisten Bereiche grün sind. Die gelb markierten Themen zur Gleichberechtigung werden bereits mit Herz gelebt, jedoch sind Verbesserungen

an der strukturellen Organisation und Dokumentation sinnvoll. Der Einkauf von Betriebsmitteln für die Braugerste erfolgt bevorzugt bei regionalen bzw. zumindest europäischen Produzenten und Händlern. Bei der Herkunft der Primärrohstoffe, wie z.B. Spurenelemente bei Pflanzendünger oder Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln, wurde bisher

nicht überprüft, ob diese aus Ländern mit sozial bedenklichen Arbeitsverhältnissen stammen (vgl. Rechte von Zulieferern gelb). Die SMART-Analyse hat in diesem Bereich einen klaren Verbesserungsbedarf aufgezeigt und einmal mehr unterstrichen, wie präzise und hintergründig das Audit durchgeführt wurde.



4. Dimension Gute Unternehmensführung



GUTE UNTERNEHMENSFÜHRUNG



Unternehmensethik	Unternehmensleitlinien		Sorgfaltspflicht	
Rechenschaft	Ganzheitliche Audits	Verantwortung	Transparenz	
Partizipation	Dialog mit Interessensgruppen	Beschwerdemechanismus	Konfliktlösung	
Rechtsstaatlichkeit	Rechtmäßigkeit	Abhilfe, Entschädigung & Prävention	Gesellschaftspolitische Verantwortung	Ressourcenbeschaffung
Ganzheitliches Management	Nachhaltigkeitsplanung		Berücksichtigung externer Kosten	

Die SAFA-Nachhaltigkeits-Leitlinien (siehe unten) sind für alle landwirtschaftlichen Betriebe weltweit nach höchstem Maßstab entwickelt worden. Je größer ein Betrieb ist, bezogen auf Fläche und Personal, desto wichtiger wird ein ganzheitliches Management nach sauber

ausgearbeiteten Unternehmensleitlinien und regelmäßiger Überprüfung gemäß einem Verhaltenscodex. Diese Standards sind für kleinstrukturierte Familienbetriebe und auch für die Erzeugergemeinschaft Zistersdorf laut Auskunft der AuditorInnen jedoch nur schwer

erreichbar. In jenen Bereichen, die auch kleine Betriebe gut erfüllen können, sehen wir bereits viel Grün. Praxistaugliche Maßnahmen zur Verbesserung werden wir mit unserem Partner EGZ auch in dieser Dimension in den kommenden Jahren erarbeiten.

GLOSSAR

FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations

(Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)

SAFA Nachhaltigkeits-Leitlinien: Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems. Die FAO definiert mit SAFA umfassend 58 Themenbereiche in den 4 Nachhaltigkeitsdimensionen Ökologische Integrität, Ökonomische Resilienz, Soziales Wohlergehen und Gute Unternehmensführung eine weltweit vergleichbare Nachhaltigkeitsbewertung von Agrar- und Lebensmittelsystemen.

FiBL: Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau ist eine unabhängige Forschungseinrichtung, die sich mit der Erforschung von Methoden und Anwendungen des biologischen Landbaus beschäftigt. Es ist eines der führenden Forschungs- und Informationszentren für Biolandbau.

SFS: Sustainable Food Systems GmbH. Unabhängiges Expertenteam für Nachhaltigkeitsbewertungen in der Land- und Lebensmittelwirtschaft

SMART-Farm Tool: Sustainability Monitoring and Assessment Routine SMART ist ein innovatives Instrument zur ganzheitlichen Nachhaltigkeitsanalyse und Bewertung von landwirtschaftlichen Betrieben und Lebensmittelunternehmen, welches auf den global gültigen SAFA-Leitlinien basiert. Es wurde von Nachhaltigkeitsexperten der FiBL-Forschungsinstitute unter Einbezug von über 60 LandwirtschaftsexpertInnen anderer Forschungsinstitutionen entwickelt und besteht aus einer hocheffizienten Datenbank sowie einer wissenschaftlich fundierten Bewertungsmethodik inklusive umfangreichem Indikatoren-Pool. Bei der Erstellung wurden weitere Referenzdokumente berücksichtigt, wie z.B. die Richtlinien zur Nachhaltigkeitsberichterstattung der Global Reporting Initiative GRI-G4, der UN Global Compact, der ISO 26000 "Leitfaden zur gesellschaftlichen Verantwortung", der SA8000 Standard zur sozialen Verantwortung, die ILO Arbeits- und Sozialstandards sowie die Indikatoren-Matrix der Gemeinwohlökonomie.

Konsequent nachhaltig.

Wir kommen unserer Verantwortung für die Umwelt auch durch entsprechende Maßnahmen im Bereich „Materialkreisläufe“ nach. Dabei werden Rohstoffe effizient und so lange wie möglich mehrfach genutzt. Das bringt ökologische wie ökonomische Vorteile, wie etwa eine geringere Umweltbelastung, geringere Kosten und eine höhere Wertschöpfung.

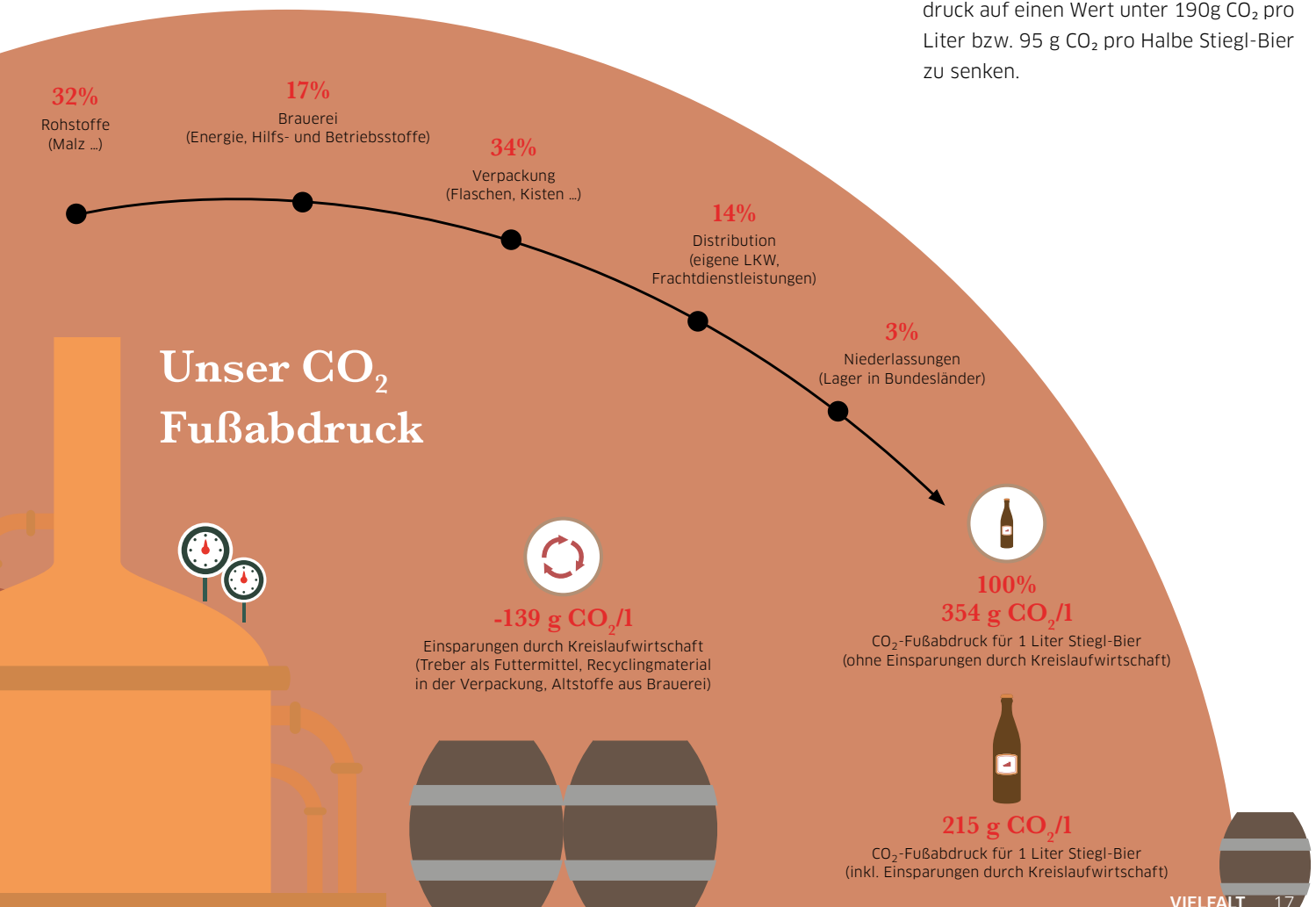
Um Mehrfach-Nutzung gebrauchter IT-Hardware geht es zum Beispiel bei unserer Kooperation mit dem Unternehmen „IT-Return“. Die von uns ausgemusterten Geräte werden bei den Wiederverwertungs-Experten in Gmunden einer zertifizierten Datenlöschung unterzogen und nach der Wiederaufbereitung für eine weitere Verwendung im eigenen On-

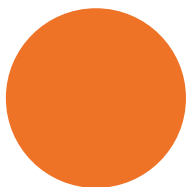
line-Shop mit 12 Monaten Garantie zum Verkauf angeboten.

Unser sorgsamer Umgang mit den Ressourcen spiegelt sich auch beim nachhaltigen Packaging wider: Durch die Verwendung von Mehrwegfässern und -flaschen erreichen wir mittlerweile einen Anteil von 68,48% und liegen damit deutlich über dem Branchendurchschnitt. Die Stiegl-Bierkiste sowie die Bierdeckelhalter bestehen zu 80% bzw. zu 99% aus dem Rezyklat alter Stiegl-Kisten. Auch hier setzen wir auf die Zusammenarbeit mit heimischen Unternehmen und LieferantInnen. Als erste Brauerei Österreichs verwenden wir seit 2019 Flaschen-Etiketten aus 100% Recycling-Papier. Durch den Einsatz von Altpapierfasern bei der Papierproduktion können ca. 49% Wasser eingespart werden. So wie das Papier sind auch die Druckfarben für die Etiketten Cradle-to Cradle (C2C) zertifiziert, sie enthalten keine toxischen Chemikalien und sind bio-kompatibel bzw. kompostierbar. Und der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht wird seit 2018 in einer C2C-zertifizierten, österreichischen Druckerei hergestellt.

Und bei all unseren Aktivitäten haben wir immer unseren CO₂-Ausstoß im Blick. Das beginnt bei den Recycling-Etiketten, die einen um 26% geringeren CO₂-Fußabdruck als ihre Vorgänger aufweisen und reicht bis zur Verwendung nachhaltiger Braugerste. Seit 2017 ermitteln wir gemeinsam mit den Profis von Denkstatt die CO₂-Emission pro Liter Bier, dabei wurde für das Jahr 2020 ein Wert von 215g CO₂/Liter errechnet. Durch die pandemiebedingten Gastronomie-Schließungen sank der Anteil der Fassgebinde und verhinderte so eine weitere Reduktion des CO₂-Werts. Es ist jedoch unser erklärtes Ziel, bis 2025 unseren CO₂-Fußabdruck auf einen Wert unter 190g CO₂ pro Liter bzw. 95 g CO₂ pro Halbe Stiegl-Bier zu senken.

Und bei all unseren Aktivitäten haben wir immer unseren CO₂-Ausstoß im Blick. Das beginnt bei den Recycling-Etiketten, die einen um 26% geringeren CO₂-Fußabdruck als ihre Vorgänger aufweisen und reicht bis zur Verwendung nachhaltiger Braugerste. Seit 2017 ermitteln wir gemeinsam mit den Profis von Denkstatt die CO₂-Emission pro Liter Bier, dabei wurde für das Jahr 2020 ein Wert von 215g CO₂/Liter errechnet. Durch die pandemiebedingten Gastronomie-Schließungen sank der Anteil der Fassgebinde und verhinderte so eine weitere Reduktion des CO₂-Werts. Es ist jedoch unser erklärtes Ziel, bis 2025 unseren CO₂-Fußabdruck auf einen Wert unter 190g CO₂ pro Liter bzw. 95 g CO₂ pro Halbe Stiegl-Bier zu senken.





Was wir sonst noch tun.



E-LKW & Pferdekutsche

Auch im Bereich unserer Transportlogistik versuchen wir so weit wie möglich, Tradition und Moderne zu verbinden. So wird etwa unser Bier im Gebiet rund um die Brauerei noch immer von unserem Bierkutscher und den prächtigen Tigernoriker-Pferden ausgefahren. 2020 wurden damit ca. 1.750 Lieferkilometer auf sehr umweltschonende Art zurückgelegt. Mit etwas mehr „Pferdestärken“ (320 PS), aber ebenso umweltfreundlich ist unser E-LKW unterwegs. Als Partner der ersten Stunde eines entsprechenden Projektes des Nutzfahrzeugherstellers MAN in Steyr und dem CNL (Council für nachhaltige Logistik am Zentrum für globalen Wandel und Nachhaltigkeit, Universität für Bodenkultur) haben wir seit 2018 als erste Brauerei Österreichs einen E-LKW im Einsatz und beliefern damit unsere Kunden im Salzburger Stadtgebiet. Dadurch wurden 2020 bei einer gefahrenen Strecke von 8.864 Kilometern 8,4 Tonnen CO₂ eingespart.

MitarbeiterInnen-Mobilität

Generell steht das Thema Mobilität im Unternehmen im Fokus. Die Maßnahmen dafür basieren auf den Ergebnissen aus unserer MitarbeiterInnenbefragung rund um das Thema „individuelle

Mobilität“. Und so motivieren wir die „StieglerInnen“, mehr mit dem Rad zu fahren und dadurch Auto-Kilometer zu sparen. Für etwas längere Dienstfahrten steht ein E-Bike zur Verfügung und der E-Auto-Fuhrpark umfasst mittlerweile 12 E-PKW. Ein MitarbeiterInnen-Wohnprojekt in unmittelbarer Nähe zur Brauerei soll künftig ebenfalls An- und Abfahrtswege sparen.

Stiegl-Niederlassung Flachau: „Powered by Sonnenkraft“

Wir sind davon überzeugt, dass es sinnvoll ist, die Kraft der Sonne zu nutzen. Unsere Niederlassung in der Salzburger Gemeinde Flachau verfügt über eine eigene Photovoltaik-Anlage und hat damit ihr eigenes „Sonnenkraftwerk“. Damit ist die Niederlassung Flachau der erste Stiegl-Standort, der mit Sonnenenergie arbeitet. Die 40 kWp-Anlage der Firma Salzachsonne, die auf einer Fläche von 230 m² installiert wurde, sparte rund 10,3 Tonnen CO₂ ein. Damit wurden ca. 40% des gesamten Stromverbrauchs der Niederlassung abgedeckt.

Um unseren CO₂-Fußabdruck weiter zu reduzieren, haben wir am Brauerei-Standort Salzburg eine neue 200 kWp PV-Anlage projektiert, die im März 2021 in Betrieb geht.

Saubere Wasserkraft

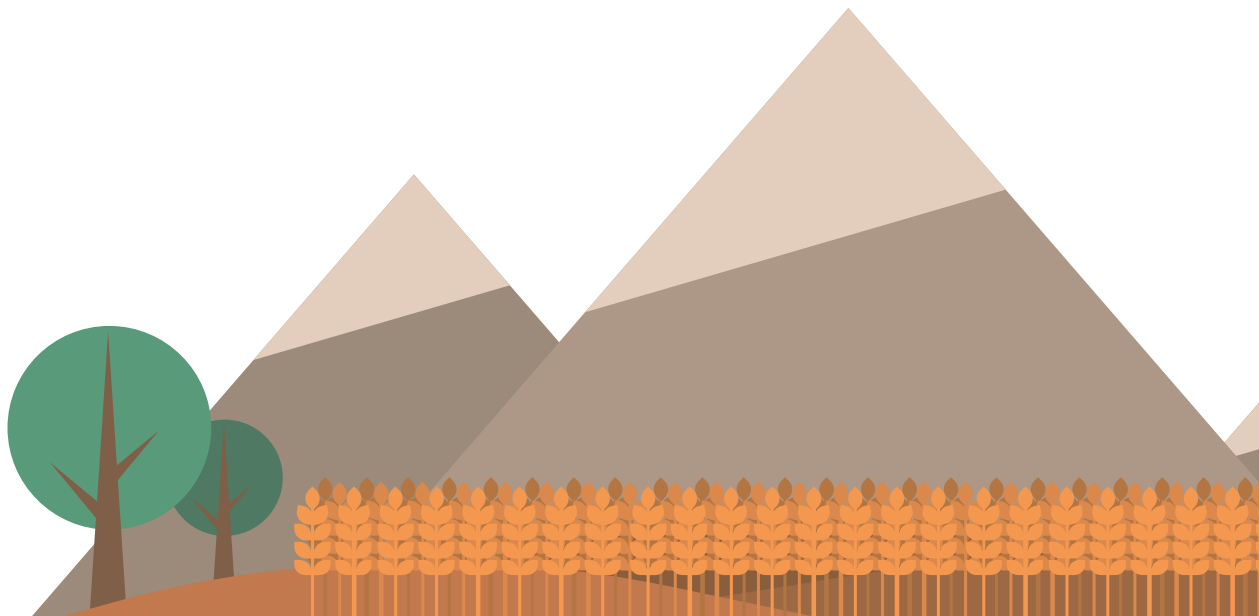
Neben der Sonne arbeitet Stiegl auch mit der Kraft des Wassers. So unterstützt ein kleines Wasserkraftwerk am Salzburger Almkanal mit 60 kW den Brauereibetrieb.

Stiegl-Bahn

Die Anlieferung von Rohstoffen über den Schienenverkehr hat bei uns Tradition, denn seit mehr als 100 Jahren kommt das Braumalz mit der hauseigenen Bahn direkt in die Brauerei. Heute werden jährlich rund 10.000 Tonnen aus der Stadlauer Malzfabrik über die 3,5 Kilometer lange Strecke vom Salzburger Güterbahnhof direkt zu unserem Sudhaus geliefert. Dadurch sparen wir bis zu 420 LKW-Fahrten pro Jahr ein und entlasten damit auch die Autobahn.

Gemeinsam mehr erreichen

Unser nachhaltiges Wirtschaften zeigt sich auch in den diversen Kooperationen und Partnerschaften wie Klimabündnis Österreich, Salzburg 2050, Nationalpark Hohe Tauern, dem Salzburger Haus der Natur oder zum Beispiel ARApplus.



Partnerschaften, Auszeichnungen, Preise, Zertifikate & Gütesiegel.

Partnerschaften

Die freien Brauer

Wir engagieren uns bei den FREIEN BRAUERN, einem Verbund führender, unabhängiger Familienbrauereien. www.die-freien-brauer.com

Bewusst – gemeinsam – leben

Mit unserer Unterstützung der Bewegung „bewusst – gemeinsam – leben“, fördern wir den „ReichMUT“ in Österreich, denn es braucht Menschen, die reich an Mut sind. www.bewusst-gemeinsam-leben.at

Land schafft Leben

Die Transparenz bei der Lebensmittelproduktion ist uns wichtig, deshalb unterstützen wir „Land schafft Leben“. www.landschafttleben.at

FOODNET

Wir sind Gründungsmitglied von FOODNET, dem Salzburger Netzwerk für Lebensmittelqualität. www.foodnet.at

Salzburg 2050

Seit 2012 sind wir Partner von „Salzburg 2050“ und helfen mit, dass Salzburg seine Klima-Ziele erreichen kann. 2019 haben wir diese Partnerschaft um weitere 2 Jahre verlängert.

Klimabündnis Österreich

Mit dem Beitritt zum Klimabündnis Österreich setzte Stiegl 2008 einen wichtigen Schritt in Richtung einer CO₂-verminderten Öko-Bilanz.

Preise

Goldene DLG-Medaillen & DLG-Preis für langjährige Produktqualität

2020 konnten wir uns wieder über insgesamt 3 Goldmedaillen für unsere Biere freuen.

Silber beim European Beer Star

Der Silver Award beim European Beer Star 2020 ging in der Kategorie „Wood and Barrel Aged Strong Beer“ an unsere Jahrgangsedition „Sonnenkönig VI“.

CASH Top Innovation

Unser Newcomer des Jahres, das Stiegl-Hell, wurde vom Handelsmagazin CASH zur Top-Innovation 2020 im Warenkorb „Bier inklusive alkoholfreie Biere“ gekürt.

Falstaff Bier Trophy 2020

Top-Platzierungen für Stiegl-Bierspezialitäten gab es auch bei der Falstaff Bier Trophy – angeführt vom Stiegl-Pils auf Platz 1 in der Kategorie PILSNER, gefolgt vom Stiegl-Hell auf Platz 2 in der Kategorie LAGERBIERE sowie dem „Stiegl-Sonnenkönig VI“ auf Platz 2 in der Kategorie KREATIVBIER.

Auszeichnungen

- Staatlich ausgezeichnete Lehrbetrieb
- Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb 2017-2021
- market BESTER ARBEITGEBER Salzburg 2020
- Österreichisches Umweltzeichen für Tourismus- & Freizeitwirtschaft

Zertifikate & Gütesiegel

IFS Food

IFS Food steht für „International Featured Standard Food“ und ist ein Standard für die Lebensmittelindustrie, der Sicherheit, Qualität und Konformität in der Produktion gewährleistet.

BIO-Siegel

Das BIO-Siegel ist ein Güte- und Prüfsiegel, welches Produkte aus ökologischem Landbau kennzeichnet. Die Genehmigung zur Verwendung des Siegels ist an die Einhaltung gewisser Standards und Auflagen geknüpft.

Demeter

Mälzerei und Brauerei am Stiegl-Gut Wildshut sind Demeter-zertifiziert. Demeter steht für Produkte aus biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise.

Zertifikat gemäß AOEC Standards for Foods for Persons Intolerant to Gluten

Bei der Herstellung unseres glutenfreien Bieres erfüllen wir die strengen Anforderungen, um das internationale Glutenfrei-Symbol (Symbol der durchgestrichenen Ähre) tragen zu dürfen.

pastus-Zertifikat

Bei der Produktion unserer Biere gibt es keinen Abfall. Wir dürfen Prozessprodukte – wie unseren Treber – als hochwertiges Futtermittel in der Landwirtschaft einsetzen.

Slow Brewing Gütesiegel

Wir sind stolz darauf, dass wir seit 2013 als eine von nur vier österreichischen Brauereien das härteste Gütesiegel am internationalen Biermarkt tragen dürfen.



Das Zwickl mit 100 % österreichischen Bio-Rohstoffen

STIEGL-PARACELSUS BIO-ZWICKL



BRAUKUNST AUF HÖCHSTER STUFE.