

In *Kreisläufen* denken & handeln



Arbeitszeit = Lebenszeit:

Gesunde Küche, Bewegungsräume für Sportkurse, Ruhebereiche, Gesundheitstage, Regenerationsworkshops, betriebliche Kinderbetreuung u. v. m.



Recyclingmaterial in der Verpackung:

Stiegl-Goldbräu-Etiketten aus 100 % Recycling-Papier

50 % Wassereinsparung dank Papierproduktion mit Altpapierfasern

So wenig Kunststoff wie möglich



Bodengesundheitsprojekt mit EGZ-Bauern

Ziele: mehr Humusgehalt im Boden, Stickstoffemissionen reduzieren, CO₂ im Boden binden, Artenvielfalt steigern



Sauberer Strom:

Ein Teil unserer Energie kommt aus dem eigenen Wasserkraftwerk sowie aus Photovoltaik-Anlagen

Energie-Effizienz:

Bierkühlung - im Gegenstromprinzip spart 130.000 kWh Strom / Jahr
Umstellung auf LED Technologie spart 180.000 kWh Strom



Alt bewährtes & neue Technologien:

CO₂-neutrale Lieferung im Stadtgebiet mit E-LKWs und Pferdekutschen
Braumalz-Anlieferung mit hauseigener Bahn direkt in die Brauerei



Mehrweganteil 72,3 %
(Flaschen u. Fässer in Ö.)



CO₂-Fußabdruck:
Nur 101 g pro Halbe Stiegl



Stiegl trägt das Slow Brewing-Gütesiegel, eines der härtesten Qualitätssiegel am internationalen Biermarkt.



Partner von Slow Food Salzburg:

Verantwortungsvolle Landwirtschaft
Artgerechte Viehzucht
Traditionelles Lebensmittelhandwerk
Regionale Geschmacksvielfalt



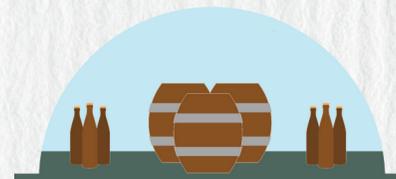
Rot-weiß-rote Wertschöpfung:

87 % aller Waren und Leistungen werden aus Österreich bezogen



Gelebte Kreislaufwirtschaft

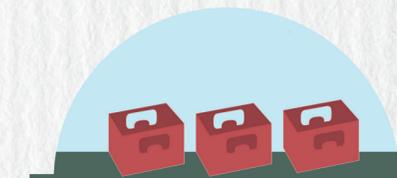
Brauereieigene Bio-Landwirtschaft (Gut Wildshut)
Anbau von Urgetreide und Hopfen
Erhalt regionaler Obstsorten



Stiegl geht den Mehweg:
Innovative 0,33-L Mehrwegflaschen österreichweit retournierbar
leicht, robust, umweltschonend



Potenziale entfalten:
Umfangreiches Weiterbildungsangebot
Lehrlings-Akademie & Lehrlingsschwerpunkttag



Stiegl-Bierkisten bestehen zu 80% aus dem Regranulat alter Kisten