

27. Lammsbräu-Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht

- Verbesserungen in allen Nachhaltigkeitssäulen
- EMAS-Awards 2019: Lammsbräu gewinnt deutschen Vorentscheid zum Award der EU-Kommission dank konsequenter Verfolgung von Nachhaltigkeitszielen

Neumarkt in der Oberpfalz, 13. August 2019. Mit dem heute veröffentlichten Nachhaltigkeitsbericht über das Jahr 2018 dokumentiert die Neumarkter Lammsbräu wieder ihr intensives ökologisches, soziales, ökonomisches und kulturelles Engagement. So ist es dem Bio-Pionier erneut gelungen, in allen Bereichen Verbesserungen zu erzielen und noch nachhaltiger zu sein. Die systematische Umsetzung der ehrgeizigen Nachhaltigkeitsziele auch über die Betriebsgrenzen hinaus sowie die Beharrlichkeit von Management und Mitarbeitern überzeugte jetzt auch die Jury des **deutschen Vorentscheids für den EMAS-Award 2019**: Als nationaler Sieger in der Kategorie „mittelständische Unternehmen“ tritt Lammsbräu nun im internationalen Wettbewerb der EU-Kommission an.¹

Besonders erfreulich war im Jahr 2018, dass die Neumarkter Lammsbräu ihren um 12 Prozent gesteigerten **Ausstoß** (2018: 239.687 hl) verbinden konnte mit einem verstärkten Bezug **regionaler Rohstoffe**: Mit einer deutlichen Erhöhung (+34 Prozent) auf rund 45 Prozent regionalem Anteil an allen benötigten Stoffen und Materialien konnte Lammsbräu einen neuen Spitzenwert erzielen. Das Braugetreide wurde sogar zu 93 Prozent in einem Umkreis von 100 km angebaut. Inhaber Johannes Ehrnsperger: „Als traditionsreiches Familienunternehmen sind wir sehr eng mit unserer Heimat verbunden. Mit unseren

¹ <https://www.emas.de/aktuelles/emas-wettbewerbe/emas-awards-2019/>: Um die europaweit renommierteste Auszeichnung für Umweltleistungen können sich Organisationen bewerben, die nach dem europäischen Umweltmanagementsystem EMAS validiert sind. EMAS gilt als das weltweit anspruchsvollste System für Umweltmanagement. Lammsbräu ist seit 1996 EMAS-validiert.

Erzeugergemeinschaften für Braurohstoffe und Rübenzucker stärken wir diese Verbindung noch weiter und bringen regionale Wirtschaftskreisläufe voran.“

Neben der Stärkung der Regionalität hat der Bio-Pionier auch 2018 weiter an seiner Ressourceneffizienz gearbeitet. So wurden in der Brauerei nur noch 5,4 hl **Wasser** benötigt, um einen Hektoliter Getränke herzustellen (-11 Prozent). Auch beim **Wärmeverbrauch** (2018: 47,6 kWh je hl Verkaufsgetränk; 2017: 48,2 kWh je hl VG) und **Stromeinsatz** (2018: 13,2 hl je hl VG; 2017: 13,6 hl je hl VG) wurden die Verbräuche des Vorjahres nicht nur wie geplant gehalten, sondern sogar leicht verbessert. Zusätzlich hat Lammsbräu bereits an die Identifikation zukünftiger Verbesserungspotentiale gedacht und die Berechnung der **Treibhausgas-Emissionen** auf eine umfassendere Basis gestellt.² Durch die noch genauere Erfassung der Emissionen bis hin zum Anbau der Brau- und Limonadenrohstoffe ergaben sich 16,34 kg CO₂-Äquivalente je hl Verkaufsgetränk. Weitere Luftschadstoffe konnten durch den vollständigen Ersatz von Öl durch Erdgas als Wärmeenergieträger 2018 drastisch reduziert werden (Schwefeldioxid: -79 Prozent; Staub, Ruß und sonstige Partikel: -31 Prozent).

Johannes Ehrnsperger legt Wert auf die Feststellung, dass Nachhaltigkeitsmanagement nicht nur bedeutet, Verbräuche und Zahlen zu optimieren: „2018 haben wir gemeinsam mit externen Partnern acht Projekte zur Förderung des Bodenschutzes und der Biodiversität durchgeführt. Damit sensibilisieren wir Kinder sowie andere Unternehmen für einen sorgsamen Umgang mit diesen Ressourcen und unterstützen Landwirte nach Kräften dabei, in ihrem täglichen Wirtschaften noch ökologischer zu sein.“

Gerade dieses gelebte Netzwerkdenken, das sich auch in etlichen Mitgliedschaften wie z.B. im Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft ausdrückt, die Vielzahl von Projekten und

²Vorjahreswerte sind deshalb nicht mehr direkt vergleichbar.

die Einbindung der Rohstoff-Lieferanten in den kontinuierlichen Verbesserungsprozess wertete die Jury des EMAS-Awards als einen beeindruckenden Beleg dafür, wie Lammsbräu sogar über die Unternehmensgrenzen hinaus den gesellschaftlichen Wandel anstößt.

Wandel bedeutet für Neumarkter Lammsbräu auch, die Anliegen und Ideen der verschiedenen Stakeholder immer möglichst gut zu kennen und in der Unternehmensführung künftig noch stärker zu berücksichtigen. Aus diesem Grund wird Neumarkter Lammsbräu ab Oktober 2019 einen Stakeholder-Beirat „vom Rohstoff bis ins Glas“ einführen: Vertreter entlang der gesamten Wertschöpfungsline vom Bauern bis zum Endkonsumenten werden zweimal pro Jahr zusammenkommen, Feedback geben und gemeinsame Themen erarbeiten.

Darüber hinaus wird das Familienunternehmen mittelfristig zusätzlich auch Aspekte der sozialen Nachhaltigkeit noch stärker als bisher mit in den Fokus nehmen. Neben Maßnahmen, die die Arbeitssituation der eigenen Mitarbeiter direkt verbessern, sollen auch Vielfalt und integratives Miteinander direkt gefördert werden. In einem ersten Projekt mit der Lebenshilfe e.V. und dem Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.Opf. e.V. werden Lammsbräu-Mitarbeiter und Menschen mit Behinderungen gemeinsam eine Streuobstwiese pflegen.

Zum Nachhaltigkeitsbericht der Neumarkter Lammsbräu

Seitdem Neumarkter Lammsbräu 1977 Nachhaltigkeit als Unternehmensziel definierte, sucht der Bio-Pionier stetig nach Optimierungspotential. In den 90er Jahren wurde dieses Bestreben instrumentalisiert, der erste Öko-Controlling-Bericht war eine umfassende systematische, ökologische Schwachstellenanalyse. Seit 2001 legt Lammsbräu in seinen Nachhaltigkeitsberichten sein Handeln bis ins Detail und durchaus selbstkritisch offen, um bei Kunden, Mitarbeitern und weiteren Interessensgruppen die Ernsthaftigkeit des eigenen

Anspruchs zu untermauern – und auch um anderen Unternehmen Anregungen zu geben, was alles möglich ist, wenn man es nur anpackt.

Den Nachhaltigkeitsbericht der Neumarkter Lammsbräu finden Sie unter

<https://www.lammsbraeu.de/ueber-uns/nachhaltigkeitsbericht>.

Pressekontakt:

Dr. Daniel Haussmann
Haussmann Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-54

Fax: +49-89-992496-53

haussmann@haussmannpfaff.de