

# Nachhaltigkeitsbericht 2019

UNTERNEHMENSVERBUND HOPFFISTEREI

Wir  
leben Brotkultur!



Die Hopffisterei – Umweltschutz mit Tradition



**Hopffisterei**  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT



Liebe Leserinnen und Leser,

wir schreiben dieses Vorwort am 29. Juli 2019 – ein ganz gewöhnlicher Tag?

Leider nein. Heute ist der **Earth Overshoot Day**, der Erdüberlastungstag. Er steht symbolisch für den Tag im Jahr, an dem die Menschheit ihre natürlichen Ressourcen in diesem Jahr aufgebraucht hat – für den Rest des Jahres lebt sie quasi auf Pump. 1987 fiel dieser Tag noch auf den 19. Dezember.

Jedes Jahr rückt dieser Tag auf ein früheres Datum. In Deutschland war das Budget bereits am 03. Mai 2019 ausgeschöpft. Demnach brauchen wir für unser hohes Konsumniveau drei Erden – doch wir haben nur diese eine Erde!

Vor 50 Jahren betraten die ersten Menschen den Mond, eine unglaubliche Leistung. 2018 sandte der deutsche Raumfahrer Alexander Gerst seine eindrucksvolle Entschuldigung an künftige Generationen aus dem Weltall zur Erde: »Im Moment sieht es so aus, als ob wir – meine Generation – euch den Planeten nicht gerade im besten Zustand hinterlassen werden.«

Vor 50 Jahren wurde der Club of Rome gegründet und mahnte damals bereits mit seinem Bericht *Die Grenzen des Wachstums* notwendige Veränderungen an. Heute erinnert die 16-jährige Greta Thunberg und mit ihr tausende Mitstreiter der Bewegung Fridays for Future, wie dringend wir handeln müssen. Dabei geht es schon längst nicht mehr allein darum, den Klimawandel aufzuhalten, die Meere vom Plastikmüll zu befreien und weiteres Artensterben zu verhindern.

»Auch wenn die gesamte Welt morgen damit aufhören würde, Treibhausgase zu produzieren, würde die Temperatur auf der Erde weiter steigen und es würde Jahrhunderte dauern, bis die CO<sub>2</sub>-Konzentration in der Atmosphäre wieder auf ihr vorindustrielles Niveau gesunken wäre« schreibt Graeme Maxton, Mitglied des Club of Rome, in seinem Buch *Change*.

Die große Herausforderung, so Maxton, wird es sein, den Zusammenbruch in kontrollierte Bahnen zu lenken, um seine langfristigen Folgen zu reduzieren.

Die Hofpfisterei verfolgt seit 1983 konsequent ihren ökologischen Weg und setzt sich seit dieser Zeit im Umweltmanagement ambitionierte Ziele für eine stete Verbesserung.

Lesen Sie in diesem Nachhaltigkeitsbericht wie wir uns dieser großen Verantwortung stellen. Jeden Tag backen wir – umweltbewusst – die Pfister Öko-Bauernbrote! Für unsere Kunden sind sie der reine Brotgenuss!

Margaretha und Nicole Stocker

# INHALT

Vorwort

■	<b>WIR STELLEN UNS VOR</b> .....	4
	Die Hofpfisterei – gestern und heute .....	4
	Nachhaltigkeit aus Tradition .....	5
	Auszeichnungen und Ehrungen .....	6
	Unternehmensprofil .....	7
	Unternehmensverbund Hofpfisterei .....	8
	Unsere Produktqualität .....	13
■	<b>UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT</b> .....	20
	Umweltleitlinien .....	22
	Säulen des Umweltschutzes .....	24
	Partnerschaften im Umweltschutz .....	25
	Stakeholder .....	26
	Wesentlichkeitsanalyse .....	29
	Ökologische Projekte .....	34
■	<b>ENGAGEMENT FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT</b> .....	40
	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter .....	40
	Gesundheitsmanagement .....	41
	Gesellschaftliches Engagement .....	42
	Kulturprojekte .....	43
	Faire Partnerschaften .....	44
■	<b>ÖKO-BILANZ</b> .....	45
	(Entwicklungen und Kennzahlen)	
	<b>UMWELTPROGRAMM</b> .....	76
	Impressum .....	84

THEMA  
VERPACKUNG –  
WIR GEHEN ES AN!  
s. S. 81/82

## WIR STELLEN UNS VOR

### Die Hopffisterei – gestern und heute

1331 – ist das Jahr, in dem die Hopffisterei erstmals urkundlich erwähnt wird. Ihre Geschichte geht vermutlich sogar auf das Jahr 1294 zurück. Damals erhoben die Wittelsbacher München zu ihrer Haupt- und Residenzstadt und begründeten damit einen eigenen Hofstaat. Da brauchte man einen eigenen Müller und Bäcker – eben den Hopffister. Pfister, das kommt vom lateinischen Pistor, was Bäcker und Müller bedeutet.

**Die Hopffisterei hatte die Aufgabe den Hof und später auch die Münchner Bevölkerung – in königlicher Qualität – auf die wirtschaftlichste Weise zu versorgen.**

Durch ihre nahezu 700 jährige Existenz ist die Hopffisterei vermutlich die älteste noch backende Bäckerei in München. Ihr Überleben verdankte sie lange dem Wittelsbacher Hof. Doch auch nach der Abdankung des letzten bayerischen Königs kann sich die Hopffisterei behaupten.

Im Jahr 1917, im 4. Jahr des 1. Weltkrieges (König Ludwig III., der Sohn des Prinzregenten und Vater des späteren Kronprinzen Rupprecht – von 1913 bis 1918 der letzte bayerische König) pachtete Ludwig Stocker von der Kronguts-Verwaltung die Pfistermühle. Damit begann ein neues Kapitel der Hopffisterei.



»Die Alte Hopffisterei« Joseph Puschkin, Stadtmuseum München

Ludwig Stocker führte die Hopffisterei durch die Wirren des 1. und 2. Weltkrieges. Der große Bombenabwurf am 7.1.1945 zerstörte die Pfistermühle bis auf ihre Grundmauern.

Nach dem Krieg baute er die Bäckerei wieder auf. Für die Wiedererrichtung der Mühle fehlten die finanziellen Mittel. Am 13.12.1948 wurde wieder gebacken. Es begann mit 13 Bäckern, 1 Knetmaschine, zwei kleinen handgemauerten Steinbacköfen und einem Dreiradlieferwagen.

Die guten Pfister-Bauernbrote zogen die Münchner aus allen Stadtteilen zum Einkaufen in die Pfisterstraße. Wegen der regen Nachfrage wurde die Idee des Filialnetzes geboren. 1950 wurde die erste Filiale am Isartor eröffnet.

Im August 1964 wurde das Backen der Pfister-Bauernbrote, jetzt auf eigenem Grund und in eigenen Räumen, in der Kreittmayrstraße aufgenommen. **Der Name Hopffisterei blieb als Gütezeichen erhalten.**

1970 übernahmen Siegfried und Margaretha Stocker die Leitung der Hopffisterei. Innerhalb von 10 Jahren gelang es, das Filialnetz von 8 auf 166 Filialen zu erweitern. In den nächsten Jahren kamen Stocker's Backstube in Lauf, die Metzgerei Landfrau in Emmering und die Meyermühle in Landshut dazu. **Die Hopffisterei ist jetzt wieder ein Verbund von Bäckerei und Mühle, wie in alten Zeiten.**

Durch die Zusammenarbeit mit dem Naturland Verband und den für den Ökolandbau gewonnenen Landwirten, konnte der Anbau von ökologischem Getreide für die Hopffisterei gelingen. Unsere Mühle stellt die ökologische Verarbeitung des ökologischen Getreides sicher und damit den **Ökologischen Weg der Hopffisterei.**

**Heute führt Nicole Stocker das Familienunternehmen in 3. Generation in die Zukunft.**



### Nachhaltigkeit aus Tradition

Das Engagement für gelebte Nachhaltigkeit hat in der Hopffisterei Tradition.

Der Anspruch an die Wertigkeit eines Lebensmittels, das so umweltverträglich wie nur möglich produziert werden soll, spiegelt sich im Unternehmensziel der Hopffisterei wider, das Siegfried Stocker bereits 1978 formuliert hat:

Das Ziel der Hopffisterei ist es, immer mehr Menschen, die dies schätzen, mit immer natürlicherem und ursprünglicherem, schmackhaftem Brot zu versorgen.

**Mit dieser Vision einer ökologisch nachhaltigen Wirtschaftsweise entwickelte sich die Hopffisterei vom Öko-Pionier zum heute führenden Öko-Bauernbrot-Spezialisten in Deutschland.**

## Auszeichnungen und Ehrungen

Das Engagement der Hopffisterei für Umwelt und Nachhaltigkeit wurde mit zahlreichen Ehrungen gewürdigt:

- 2017 Verleihung der **LBV-Verdienstmedaille** an Margaretha Stocker
- 2017 Der Unternehmensverbund erhält das Zertifikat **CO<sub>2</sub>e-neutrale Produktion**
- 2017 **Silberurkunde »Bayerns beste Bioprodukte« für das Pfister Öko-Lichtkorn.**  
Auszeichnung des LVÖ (Landesvereinigung des ökologischen Landbaus), gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung
- 2016 Die **Meyermühle** wurde vom Bayerischen Müllerbund als **besten Ausbildungsbetrieb 2016** geehrt
- 2015 Für ihre Kampagne gegen Grüne Gentechnik verlieh die Deutsche Public Relations Gesellschaft e.V. (DPRG) der Hopffisterei den **Internationalen PR Preis** in der Kategorie »Verantwortungskommunikation und CSR«  
  
Die Hopffisterei wird mit dem **INTERNORGA-Zukunftspreis** in der Kategorie »Trendsetter Unternehmen – Artisan« ausgezeichnet
- 2014 Die Hopffisterei erhält den **Bayerischen Mittelstandspreis** in der Kategorie »Handwerk«
- 2013 Die **Meyermühle** wurde vom Bayerischen Müllerbund als **besten Ausbildungsbetrieb 2013** geehrt

- 2012 Stocker's Backstube erhält den **Umweltpreis der Stadt Lauf a.d. Pegnitz**
- 2011 Die Hopffisterei wurde als eines der drei nachhaltigsten Unternehmen mit dem **Deutschen Nachhaltigkeitspreis** ausgezeichnet
- 2011 **Faire-Partnerschaft** Auszeichnung durch Naturland, Verband für ökologischen Landbau e.V. für den Unternehmensverbund Hopffisterei
- 2008 Verleihung des **Bayerischen Verdienstordens** an Siegfried Stocker
- 2006 **Auszeichnung der UNESCO** für Nachhaltigkeit im Natur- und Umweltschutz in Zusammenarbeit mit dem LBV München
- 2006 **Healthy-Cities-Award** Grüner Apfel der WHO
- 1996 **Europäischer Umweltpreis**
- 1995 **Umweltpreis der Industrie**
- 1995 **Naturschutzmedaille** für Ökologische Lebensmittelerzeugung vom **BUND NATURSCHUTZ** in Bayern e.V.
- 1994 **Öko-Manager des Jahres** von der Umweltorganisation WWF und des Wirtschaftsmagazins Capital
- 1993 **Bayerischer Löwe**
- 1993 **Umweltpreis der Stadt München**
- 1993 **Bayerische Umweltmedaille**

## Unternehmensprofil

### Unternehmen

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH  
Erste urkundliche Erwähnung 1331

### Geschäftsleitung

Nicole Stocker (Geschäftsführerin)  
Marina Behr (Prokuristin)  
Jochem Holterbosch (Prokurist)  
Stephanie Karl (Prokuristin)  
Christian Mayer (Prokurist)

### Vorsitzender des Aufsichtsrats

Dr. Franz Ehrnsperger

### Unternehmensverbund Hopffisterei

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH, München mit Metzgerei Landfrau, Emmering Stocker's Backstube GmbH, Lauf a.d. Pegnitz Landshuter Kunstmühle C.A. Meyers Nachf. AG, Landshut

### Herstellung

Pfister Öko-Brote sind reine Natursauerteigbrote. Sie enthalten weder künstliche noch chemische Lebensmittelzusatzstoffe, keinerlei Backhilfsmittel jeglicher Art.

Alle Zutaten für die Pfister Öko-Brote stammen aus ökologischer Landwirtschaft (außer Meersalz und Wasser).

Die Hopffisterei ist Partnerunternehmen des Naturland-Verbandes und ein Naturland-Fair zertifiziertes Unternehmen.

Fast 600 Landwirte bewirtschaften für die Hopffisterei eine Fläche von ca. 3.035 Hektar ökologisch, ohne chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel.

### Absatzgebiet

165 Filialen  
(Bayern 141, Baden-Württemberg 10, Berlin 13 und Hessen 1)  
Die Pfister Öko-Bauernbrote sind auch in ca. 700 Einzelhandelsgeschäften in Süddeutschland sowie überregional durch Brotversand erhältlich.

### Anzahl der Mitarbeiter

1.131

### Gesamtumsatz

100 Mio. Euro

### Sitz

Kreittmayrstraße 5,  
80335 München  
Telefon: 089/52 02-0  
Telefax: 089/52 02-207  
E-Mail: info@hopffisterei.de  
www.hopffisterei.de



## Meyermühle

Die Hopffisterei war – als königlich bayerischer Hofflieferant – ein Verbund von Mühle und Bäckerei. Als 1988 die Hopffisterei zur Qualitätssicherung ihres ökologischen Getreides die Mehrheitsbeteiligung an der Meyermühle AG übernahm, waren damit wieder Mühle und Bäckerei vereint.

**Die Meyermühle in Landshut, Bio-Mühle Nr. 1, wurde zu einer der modernsten Getreidemühlen umgebaut und verarbeitet seit 30 Jahren ausgesuchtes Öko-Getreide zu besten Öko-Mehlen.**

1996 wurde die Meyermühle, als erste Mühle Europas, nach der EG-Öko-Audit-Verordnung EMAS für ihr Umweltmanagement ausgezeichnet und 2010 als erste Mühle für ihre **CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion** zertifiziert.

41 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, zum Teil schon in der zweiten und dritten Generation in der Mühle tätig, tragen mit ihrer hohen Qualifikation, ihrer langjährigen Erfahrung und besonderen Motivation dazu bei, dass die Meyermühle ihren Marktanteil weiter sichern und ausbauen kann.



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



Stocker's Backstube in Lauf – mit viel Liebe werden hier Kleingebäcke und Feinbackwaren handwerklich hergestellt

## Stocker's Backstube

Stocker's Backstube GmbH in Lauf a.d. Pegnitz wurde 1990 von der Hopffisterei als Zweigbetrieb für den mittelfränkischen Raum erworben und zu einem modernen handwerklich strukturierten Backbetrieb gestaltet.

**In Ergänzung zum Backbetrieb in München hat sich Stocker's Backstube als Spezialitätenbäckerei auf die Herstellung von ökologischen Backwaren und seit 2014 auf die Herstellung von tiefgekühlten Öko-Brezenteiglingen spezialisiert. Feinste Elisen-Lebkuchen und viele Sorten Weihnachtsstollen in ökologischer Qualität runden das Sortiment in der Weihnachtszeit ab.**

Alle Backwaren werden im aufwändigen Chargenbetrieb hergestellt. Die Produktentwicklung erfolgt am Standort, an dem 72 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Bäckerei, Verwaltung und Logistik beschäftigt sind. Als innovatives Unternehmen gehört Stocker's Backstube, was den betrieblichen Umweltschutz betrifft, zu den Pionieren in der Branche. Bereits 1995 führte sie, als zweite Bäckerei Deutschlands, das Umweltmanagementsystem EMAS erfolgreich ein und lässt jedes Jahr ihre Umweltleistungen durch einen externen Gutachter prüfen. **Für ihre nachhaltige Unternehmensausrichtung wurde Stocker's Backstube 2012 mit dem Umweltpreis der Stadt Lauf a.d. Pegnitz geehrt.**

## Landfrau

Die Öko-Metzgerei Landfrau ist die Metzgerei der Hopffisterei. Sie wurde in den Unternehmensverbund der Hopffisterei aufgenommen, um den Kreislaufgedanken des ökologischen Landbaus zu unterstützen. Die für die Hopffisterei ökologisch wirtschaftenden Landwirte erhalten so die Möglichkeit, ihre Rinder, Schweine und Schafe über die Hopffisterei zu vermarkten.

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

In ihrem Betrieb in Emmering, Landkreis Fürstentfeldbruck, stellt die Metzgerei Landfrau mit 18 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hochwertige ökologische Spezialitäten her. Für diese wird nur bestes Fleisch von ökologisch wirtschaftenden Naturland-Bauernhöfen verarbeitet.

Die Metzgerei Landfrau setzt auf Regionalität. Möglichst alle Tiere sollen aus der bayerischen ökologischen Landwirtschaft stammen. Oberbayerische Vertragslandwirte züchten für die Landfrau Aubrac-Ochsen. Ihre besondere Fleischqualität wird von Kennern sehr geschätzt. Die regionale Herkunft garantiert kurze Transportwege und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

**Die ökologische Tierhaltung unterscheidet sich wesentlich von der konventionellen Aufzucht, sowohl hinsichtlich des Tierwohls, als auch der Auswirkungen auf die Böden mit ihrer Grundwasserqualität und Biodiversität.**

Als Beispiele seien hier die Anzahl der Tiere, die pro Hektar gehalten werden dürfen, die artgerechte Tierhaltung, die Art der Fütterung,



Die Herstellung von Rohwürsten – vor allem Salami – ist die Königsdisziplin der Wurstmacherei!

die Medikamentierung und die Regelungen der Lebendtransporte genannt, die sich im ökologischen Landbau gravierend von der konventionellen Tierhaltung unterscheiden. Die Landfrau ist ein von Naturland zertifizierter Betrieb. Naturland hat bereits 1982 umwelt- und tiergerechte Standards gesetzt und fordert von seinen Mitgliedern einen weitaus höheren Standard, als ihn die EU-Bio-Verordnung festlegt. Naturland fördert ökologische und faire Handelspartnerschaften und ist der Öko-Verband mit verpflichtenden Sozialrichtlinien.

**Die Unternehmensgruppe der Hopffisterei, damit auch die Öko-Metzgerei Landfrau, wurde als erstes Unternehmen mit der Zertifizierung Naturland Faire Partnerschaft ausgezeichnet und leistet somit einen wichtigen Beitrag zu einer ökologischen, fairen und zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.**

Die Landfrau-Spezialitäten sind in 120 Hopffisterei-Filialen erhältlich. Des Weiteren beliefert die Landfrau den Naturkostfachhandel, den Feinkosthandel im Raum München und Berlin sowie die gehobene Gastronomie in München und Umland. Zahlreiche Kindergärten, Kinderkrippen und Schulen werden regelmäßig mit hochwertigen Landfrau-Produkten versorgt.

# Unsere Vielfalt



Die 7 Geheimnisse des besonderen Geschmacks der Pfister-Brote zeigt Ihnen unser Image-Film  
[www.hofpfisterei.de](http://www.hofpfisterei.de)

## Unsere Produktqualität

### Die Pfister Öko-Bauernbrote

Erfahrung und Tradition haben gezeigt, dass Qualität und Geschmack um so besser sind, je natürlicher die Herstellungsweise ist. Das bedeutet, was heute selten ist, sich Zeit zu nehmen – für den natürlichen Verlauf des Sauerteigs und für den langsamen, aufwändigen Backvorgang. Aus diesem Grund verzichtet die Hofpfisterei beim Brotbacken auf künstliche und chemische Lebensmittelzusatzstoffe.

#### Spezialität: aus reinem Natursauerteig

Der Dreistufen-Sauerteig wird nach alter handwerklicher Tradition hergestellt und mit langer Reifezeit geführt. Es dauert 24 Stunden bis der Teig fertig ist. Dieser lange Vorgang harmonisiert die natürliche Entwicklung der Hefen und der Milch- und Essigsäuren zu dem typischen feinen Geschmack und garantiert Genuss und Natürlichkeit.



Die **SONNE** ist das beliebteste Brot der Pfisterkunden – seit vielen Jahrzehnten



Die **SONNE** wird nach wie vor in den aus Schamottesteinen gemauerten Öfen bei durchschnittlich 200°C schonend etwa zwei Stunden gebacken. In dieser gespeicherten moderaten Hitze entsteht in Krume und Kruste ihr feines Aroma.

Die Hofpfisterei ist bekannt für ihre großen runden Bauernbrote. Mit einer Vielfalt von 28 Sorten gibt es Spezialitäten für jeden Geschmack: **traditionelle Bauernbrote aus 100 % Roggen und viele mit hohem Roggenanteil, Bauernbrote aus vollem Korn oder aus Dinkel**, mit feinen Gewürzen und Ölsaaten sowie hellere Weizensorten.

Alle Zutaten für die Pfister Öko-Bauernbrote stammen aus ökologischer Landwirtschaft, außer Meersalz und Wasser.

## Getreideforschung

Mindestens 80 % der Rohstoffe sollen aus Bayern stammen.

In den letzten Jahren konnten wir dieses Ziel immer weniger erreichen, da zum einen die in Bayern angebaute Roggenmenge abgenommen hat und zum anderen der geerntete Roggen immer schwächere Backeigenschaften hatte. Da unsere Mühle keinerlei Mehlerbesserungsmittel verwendet und wir in unserer Bauernbrotherstellung keine künstlichen und chemischen Backhilfsmittel verwenden, sind wir ganz besonders auf höchste Getreidequalitäten angewiesen.

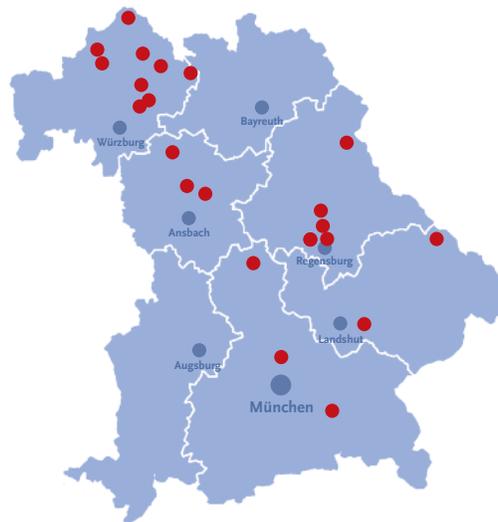
Daher engagieren wir uns intensiv in der Roggenforschung und suchen weiterhin Öko-Landwirte, die den Mut haben, für uns wieder alte Populations-Roggensorten anzubauen.

Mit dem Pfister Öko-Lichtkorn haben wir ein sortenreines Roggenbrot in unser Bauernbrot-Sortiment aufgenommen. Bei den Roggenmehlen für unsere anderen Roggenbrote handelt es sich um unterschiedliche Roggensorten.

Naturland-Bauern in Bayern bauen den Lichtkornroggen für uns an.



Familie Winter, Gerolsbach



Den Lichtkornroggen bauen ausgewählte Naturland-Landwirte in Bayern für die Hopffisterei an. (•)

Für diese Brotsorte verwenden wir das Bayerische Bio-Siegel für Öko-Getreide:

100 % in Bayern gewachsen  
100 % in Bayern vermahlen  
100 % in Bayern gebacken



Das PFISTER ÖKO-LICHTKORN – unser sortenreines Roggenbrot aus 100 % Lichtkorn.



## Ökologische Kleingebäcke und Feinbackwaren

Von der bayerischen Brezn bis zum mediterranen Olivenciabatta, vom Schokocroissant bis zu den Feinsten Elisenlebkuchen und Stollenspezialitäten zur Weihnachtszeit – auch hier bietet die Hopffisterei **Geschmacksvielfalt in Öko-Qualität**.

In Sortimentsprospekten und auf den Preisschildern informieren wir unsere Kunden über die Zutaten und die wenigen Zusatzstoffe, die wir bei diesen Artikeln einsetzen.

Auch an unsere ökologischen Kleingebäcke und ökologischen Feinbackwaren stellen wir allerhöchste Anforderungen. Das Faltblatt **Pfister-Qualität**, erhältlich in jeder Hopffisterei-Filiale, gibt hierzu detaillierte Informationen.

Nach unseren strengen Vorgaben und Naturland-Richtlinien werden ökologische Backwaren von folgenden Lieferanten für die Hopffisterei hergestellt:

- Stocker's Backstube GmbH, Lauf
- Premium Brot GmbH, Parsdorf

- Öko-Bäckerei-Konditorei Mauerer GmbH, München
- Willer Konditorei GmbH, Parsdorf
- Ratschiller GmbH, Holzkirchen-Föching

Diese Firmen backen für uns ausschließlich mit Öko-Mehlen unserer eigenen Mühle, der Meyermühle in Landshut.

Alle Rezepturen sind vertraglich einzeln festgeschrieben und dürfen nur nach Abstimmung mit uns verändert werden.

Die Kontrolle der Rezepturen erfolgt vor Einführung zuerst bei uns, dann bei Naturland. Die verwendeten Zutaten müssen den strengen Vorschriften von Naturland entsprechen.

Diese Firmen werden jedes Jahr von einer unabhängigen Öko-Kontrollstelle überprüft. Zusätzlich führt die Hopffisterei bei diesen Lieferanten jedes Jahr ein Audit durch, d. h. unsere Verantwortlichen für die Qualität sind vor Ort, besichtigen den Back-betrieb und die Arbeitsabläufe.



## Ökologische Schinken- und Wurstwaren

Seit 30 Jahren stellt die **Öko-Metzgerei Landfrau Brüh- und Kochwurst, Salami und Schinken in ökologischer Qualität her**.

Das verarbeitete Fleisch stammt vorwiegend von bayerischen Öko-Landwirten. Regionale Herkunft garantiert kurze Tiertransporte, den Erhalt der heimischen Kulturlandschaft, die Stärkung der regionalen Wirtschaft und Rückverfolgbarkeit bis hin zum Züchter.

Das Naturland Zeichen steht für artgerechte Haltung der Tiere, Fütterung mit ökologisch erzeugtem Futter, Verbot von wachstumsfördernden Hormonen und Verzicht auf vorbeugende Verabreichung von Antibiotika.

Das Naturland Zeichen garantiert außerdem daß bei der Verarbeitung keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe, künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Schnellreifemittel, Phosphate (Wasserbindemittel) und Enzyme verwendet werden. Natriumnitrit/ Nitritpökelsalz ist bei Naturland nur in geringer Menge zugelassen.

**Erfahrung und Tradition haben gezeigt, dass Qualität und Geschmack umso besser sind, je natürlicher die Herstellungsweise ist.**



## Ökologische Premium-Mehle

Die Meyermühle hat mehr als 35 Jahre Erfahrung in der ökologischen Verarbeitung des Getreides. Dieses Wissen stellt die höchste Qualität ihrer Mehle sicher.

Die verarbeiteten Mehle lassen sich bis zum einzelnen Öko-Landwirt zurückverfolgen.

Zusätzlich zu den hohen Ansprüchen der gesetzlichen Öko-Verordnung und zu den strengen Richtlinien des Naturland-Verbandes lassen wir freiwillig jede ökologische Getreidepartie vor der Verarbeitung von einem unabhängigen Labor auf 570 mögliche Rückstände untersuchen.

Die besonders schonende Vermahlung erfolgt durch ein längeres Vermahlungsdiagramm. Starke mechanische Belastung und hohe Temperaturen des Getreides werden dabei vermieden.



*Im Labor der Meyermühle*

Unseren Ökomehlen werden den Naturland-Richtlinien entsprechend keine Lebensmittelzusatzstoffe (wie z. B. Ascorbinsäure und Enzyme) zugesetzt.

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

Grundsatz der Meyermühle ist, die regionale ökologische Landwirtschaft zu fördern. Daher sollen 80% des Getreides – wenn dies erntebedingt möglich ist – aus Bayern stammen. Mehr als 600 bayerische Landwirte bauen Öko-Getreide für die Meyermühle an.

Um das Ziel eines regionalen Getreideanbaus auch in Zukunft aufrecht erhalten zu können, haben sich ökologische Lebensmittelhersteller zusammengeschlossen, um das vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten initiierte Programm **BioRegio Bayern 2020** zu unterstützen. Die Menge an Bio-Produkten aus Bayern soll bis zum Jahr 2020 verdoppelt werden. Dies hat die Staatsregierung als politisches Ziel vorgegeben, denn die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln soll künftig stärker aus heimischer, regionaler Produktion bedient werden.



*Ökologischer Roggen für unsere Premium-Mehle*

## UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

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

Der betriebliche Umweltschutz ist nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 EMAS III und der Norm DIN EN ISO 14001:2015 aufgebaut und in einem gemeinsamen Umwelthandbuch des Unternehmensverbundes geregelt.

1999 haben wir das betriebliche Managementsystem EMAS eingeführt.

Seither werden unsere Umweltaktivitäten jedes Jahr durch einen externen Gutachter geprüft. Mit den Ergebnissen der Ökobilanz können wir feststellen, ob und wie gut unser kontinuierlicher Verbesserungsprozess gelingt.

Die Leitung des Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagements ist als Stabsstelle der Geschäftsleitung eingerichtet. Die einzelnen Standorte werden vor Ort betreut. Zusätzlich gibt es in den Bereichen Produktion, Technik, Verwaltung, Verkauf und Logistik Arbeitssicherheits- und Umweltabteilungsbeauftragte, die Ansprechpartner der dezentralen Ausschüsse sind. Diese Ausschüsse tagen viermal im Jahr und führen ebenso die vorgeschriebenen Arbeitsplatzbegehungen durch.

Anregungen und Sachverhalte mit weiterem Klärungsbedarf aus den dezentralen Ausschüssen sowie die Jahresziele aus dem Umweltprogramm werden im Zentralausschuss für Arbeitssicherheit, Umweltschutz und vorbeugendem Gesundheitsschutz eingebracht und kontrolliert.

An jedem Standort werden im 3-Jahres-Zyklus Umweltbetriebsprüfungen und Umweltaudits durchgeführt. Über die Ergebnisse der Umweltbetriebsprüfungen wird die Geschäftsleitung durch ein jährliches Management-Review informiert.

Mögliche Abweichungen und Empfehlungen aus Betriebsprüfungen und Audits werden in den Führungsbesprechungen bekannt gemacht und deren Behebung in diesen Besprechungen weiter verfolgt.

Die Mitarbeiter erhalten regelmäßig Schulungen zum Umweltschutz. Über die Hauszeitung, das schwarze Brett und Intranet erfolgen weitere Informationen.

Mit der Nutzung des betrieblichen Vorschlagswesens besteht für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Möglichkeit, sich aktiv mit eigenen Verbesserungsvorschlägen am Umweltschutz zu beteiligen.

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



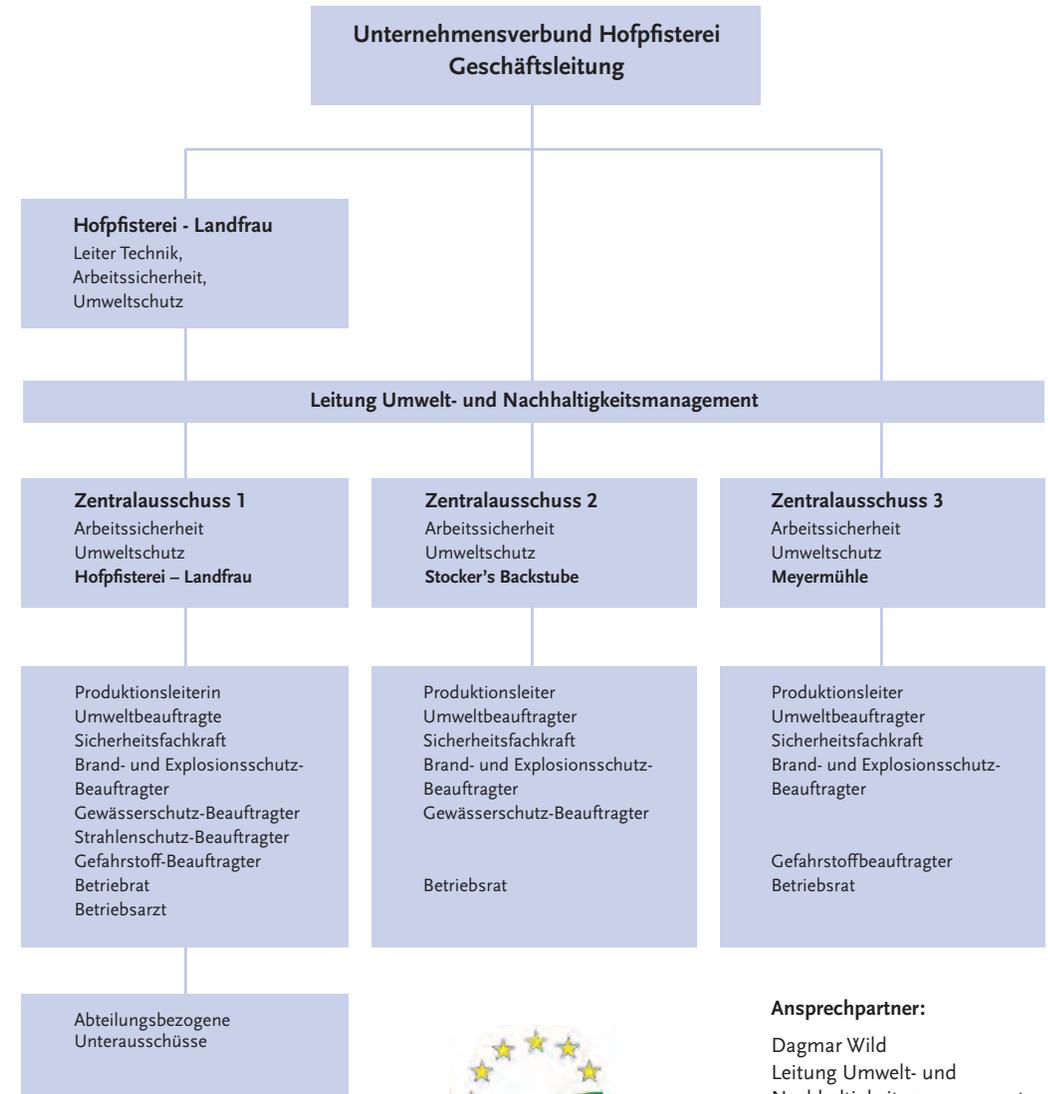
Nicole Stocker  
Geschäftsführerin  
Unternehmensverbund Hopffisterei



Andreas Kornek  
Geschäftsführer  
Stocker's Backstube



Michael Hiestand  
Vorstand  
Meyermühle



**Ansprechpartner:**  
Dagmar Wild  
Leitung Umwelt- und  
Nachhaltigkeitsmanagement

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

## Unsere 10 Umweltleitlinien

### **1 Das Ziel der Hopffisterei ist es, immer mehr Menschen, die dies schätzen, mit immer natürlicherem und ursprünglicherem, schmackhafterem Brot zu versorgen.**

Dabei setzen wir als Hersteller von Bauernbrot, Back- und Feinbackwaren sowie Wurstwaren einen Schwerpunkt auf die Reduzierung von Umweltauswirkungen in der gesamten Wertschöpfungskette – vom Acker bis zur Ladentheke. Wir bevorzugen bei den eingesetzten Rohstoffen, wo immer möglich, die umweltverträglichste Erzeugerform und wir achten bei vorhandenen wie neuen Herstellverfahren auf gute Umweltverträglichkeit.

### **2 Die Hopffisterei engagiert sich für eine möglichst natürliche Nahrung und Umwelt, sowie die Förderung von Getreidenahrung.**

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

### **3 Die Hopffisterei strebt danach, den Bedarf an Rohstoffen überwiegend aus der Region zu beziehen.**

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

### **4 Die Hopffisterei bekennt sich zur sozialen Verantwortung gegenüber dem Staat und der Gesellschaft.**

An allen Standorten legen wir einen hohen Wert auf ein gutes Zusammenleben mit unseren Nachbarn. Langfristige und faire Partnerschaften mit unseren Lieferanten und Handelspartnern sind uns wichtig. Es ist uns ein stetes Anliegen, eine konstante, motivierte und qualifizierte Belegschaft zu beschäftigen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden in betriebliche Entscheidungen mit einbezogen. Sie werden durch Aus- und Fortbildungen in ihrem Umweltbewusstsein, in ihrem sozialen Engagement und in eigenverantwortlichem Handeln gestärkt. Der vorbeugende Arbeits- und Gesundheitsschutz hat einen hohen Stellenwert.

### **5 Die Hopffisterei strebt danach, vorbildlich in der Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften zu sein.**

Darüber hinaus verpflichtet sich die Geschäftsleitung, den betrieblichen Umweltschutz durch die freiwillige Teilnahme an dem Umweltmanagementsystem EMAS – über die bestehenden Gesetze und Vorschriften hinaus – in einem kontinuierlichen Ziel- und Prüfprozess zu verbessern. Dabei unterstützen wir mit unseren Maßnahmen die weltweit gültigen UN-Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030.

### **6 Die Hopffisterei setzt auf erneuerbare Ressourcen und will aktiven Klimaschutz betreiben.**

Neben der Schonung und dem verantwortlichen Umgang mit Ressourcen wie Wasser, Boden und Luft liegen unsere weiteren Schwerpunkte, als energieintensiver Produktionsbetrieb, auf dem effizienten Umgang mit Energie und auf dem Klimaschutz.

### **7 Die Hopffisterei pflegt eine offene und mitgestaltende Kommunikation im Unternehmen.**

Wir wollen die Kommunikation durch gut informierte und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jeden Tag aktiv leben und gestalten. Der Dialog ist uns wichtig. Informationen erfolgen durch unsere Hauszeitung und durch einen regelmäßigen Austausch der Verantwortlichen. Alle können ihre Ideen und Verbesserungen im betrieblichen Vorschlagswesen einbringen. Schulungen und Mitarbeiterleitfäden informieren über den Umweltschutz in der Hopffisterei.

### **8 Die Hopffisterei will ihre Kunden zur Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel anregen.**

Durch gut geschultes Verkaufspersonal erhalten unsere Kunden kompetente Beratung bei ihrem Einkauf in unseren Filialen. Einblick in die Zutaten unserer ökologischen Produkte geben wir in Sortimentsprospekten und auf Preisschildern weit über gesetzliche Anforderungen hinaus. Dies ist ganz besonders für Allergiker ein großer Vorteil. Mit Hilfe des Kundenechos können Kunden Fragen zu den ökologisch erzeugten Produkten stellen.

### **9 Die Hopffisterei ist offen für externe Kommunikation und den Einbezug externer Fachkompetenz.**

Wir suchen aktiv den Austausch mit der Öffentlichkeit. Komplexe Themen erarbeiten wir in Kooperation mit entsprechenden Fachbehörden, Beratern und in Zusammenarbeit mit der Wissenschaft. Als Mitgründungsunternehmen der AöL (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller) pflegen wir Kontakt und Erfahrungsaustausch zu anderen ökologischen Lebensmittelherstellern. Wir engagieren uns in Umweltausschüssen verschiedener Gremien und unterstützen die Stadt München sowie die Landesregierung in ihren umwelt- und klimaschutzpolitischen Aktivitäten.

### **10 Die Hopffisterei fördert die Umweltbildung und Gesundheitserziehung der Kinder.**

Gesunde Ernährung und Umweltbewusstsein wollen wir bereits den Kindern näher bringen. So fördern wir die Umweltbildung von Kindern, indem wir ihnen die Gelegenheit geben, ökologische Zusammenhänge kennen und schätzen zu lernen.

## Säulen des Umweltschutzes

### ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

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

### KONTINUIERLICHER VERBESSERUNGSPROZESS DES BETRIEBLICHEN UMWELTSCHUTZES

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

### CO<sub>2</sub>e-AUSGLEICH

Mit dem Erhalt und Ausbau des Regenwaldes rund um die Forschungsstation PANGUANA (Peru) gelingt es uns, die trotz umweltschonender Unternehmensführung noch entstehenden Treibhausgas-Emissionen auszugleichen.

### UMWELTBILDUNG

Nur was man kennt und wertschätzt, wird man schützen. Nach diesem Motto setzen wir auf Umweltbildung und Information. Wir schulen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über den ökologischen Landbau, betrieblichen Umweltschutz und insbesondere engagieren wir uns für die Umweltbildung von Kindern und Jugendlichen.

## Partnerschaften im Umweltschutz

Fortentwicklungen im Umweltschutz benötigen ein vielfältiges Wissen und einen intensiven Erfahrungsaustausch mit der Wissenschaft, Behörden, Branchenverbänden, Spezialisten, Kunden und vielen anderen Interessensvertretern.

Neben der Partnerschaft mit dem ökologischen Anbauverband **Naturland** und unseren **600 Ökobauern** haben wir weitere wichtige Kooperationen und Mitgliedschaften, die uns in unserer Umweltarbeit ergänzen.

Bei der **AÖL** (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller) sind wir seit 1993 Gründungsmitglied und arbeiten aktiv in vielen Fachgremien zum Thema Nachhaltigkeit, Rohstoffsicherung, Verpackung sowie Markt und Verbraucher mit, um wichtige Impulse für die Erneuerung der Ernährungswirtschaft zu geben.

Mit dem Ziel, den Standort Bayern für heimische Öko-Rohstoffe zu sichern, gründeten 2014 bayerische Öko-Lebensmittelhersteller die **Regionalgruppe AÖL-Bayern**. Die Hopffisterei unterstützt das Vorhaben der Landesregierung, die Produktionsmenge ökologischer Produkte bis 2020 zu verdoppeln.

Im **Umwelt- und Energieausschuss der IHK für München und Oberbayern** sind wir seit 2001 vertreten.

Die Hopffisterei ist seit 2003 Mitglied im **Umweltpakt Bayern** und engagiert sich im Arbeitsforum umweltorientierte Managementsysteme.

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

Als Bündnispartner unterstützt die Hopffisterei das im Mai 2015 vom Tollwood Kulturfestival gestartete **Aktionsbündnis Artgerechtes München**. Ziel des Aktionsbündnisses ist es, den Anteil von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in der städtischen Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen.

Gemeinsam mit 200 Organisationen der Münchner Zivilgesellschaft im Rahmen der Aktion »München muss handeln« stellt sich die Hopffisterei hinter die **Fridays for Future Organisation München**, deren 31 Forderungen zum Klimaschutz am 25. Juni 2019 den Münchner Stadträten übergeben wurden.



## Stakeholder

Als Ökopionier der ersten Stunde sieht sich die Hopffisterei in der Verantwortung, ihren wirtschaftlichen Erfolg mit sozialen und ökologischen Ansprüchen in Einklang zu bringen.

In einer Wesentlichkeitsanalyse haben wir die entscheidenden Handlungsfelder im Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement definiert, die für uns und unsere Stakeholder von Bedeutung sind.

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

STAKEHOLDER	DIALOGFORMAT
Nachfolgende Generationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studien zu Zukunftstrends</li> <li>• Kinder- und Jugendbildung im Naturschutz (LBV)</li> <li>• jährliche BIO-Brotbox München</li> <li>• jährlicher Jugendfilmwettbewerb</li> <li>• De Einblick in die Natur</li> </ul>
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Führungs- und Abteilungsbesprechungen</li> <li>• Schulungen</li> <li>• monatliche Mitarbeiterzeitung</li> <li>• Intranet</li> <li>• Schwarzes Brett</li> <li>• Betriebsversammlung</li> <li>• Mitarbeiterfest</li> </ul>
Kundinnen und Kunden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkaufsgespräche mit Gebietsleitung und Verkaufspersonal</li> <li>• Information durch Printformate</li> <li>• Kundenecho</li> <li>• Social Media</li> <li>• Betriebsbesichtigungen</li> <li>• Messen / Veranstaltungen</li> <li>• Besichtigungen ökologischer Bauernhöfe</li> </ul>
Handelspartner	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betreuung durch Gebietsleitung</li> <li>• Preisverhandlungen</li> </ul>

STAKEHOLDER	DIALOGFORMAT
Naturlandverband und Öko-Landwirte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gemeinsamer Lern- und Erfahrungsaustausch</li> <li>• Biodiversitätsprojekt Lerchenfenster</li> <li>• Porträt der Öko-Landwirte</li> <li>• Hoffeste und -besichtigungen</li> <li>• gemeinsame Messeauftritte</li> <li>• Zertifizierung Naturland Faire Partnerschaft</li> <li>• Preisverhandlungen</li> </ul>
Lieferanten und Dienstleister	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation der Einkaufsrichtlinien</li> </ul>
Lieferanten Backwaren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferantenaudits durch Qualitätsabteilung und Öko-Kontrollstelle</li> <li>• Nennung im Nachhaltigkeitsbericht</li> <li>• Sortimentskommission</li> </ul>
Nachbarn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsbesichtigungen</li> </ul>
Betriebsrat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teilnahme an relevanten Ausschüssen</li> <li>• betriebliche Vereinbarungen</li> <li>• Betriebsratswahlen</li> <li>• Betriebsversammlung</li> </ul>
Inhaberin Aufsichtsräte Aktionäre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschäftsführung</li> <li>• Aufsichtsratssitzungen</li> <li>• Hauptversammlung</li> </ul>
Vermieter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mietvertragsverhandlungen</li> </ul>
Verbände, Organisationen, Politik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aktive Mitarbeit in Gremien</li> </ul>
Wissenschaft Bildungsstätten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kooperationen mit Hochschulen</li> <li>• Veranstaltungen an Schulen und Kindergärten</li> </ul>
Banken Versicherungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laufende Kommunikation</li> <li>• Bankgespräche bei Kreditvergabe</li> </ul>
Behörden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laufende Kommunikation</li> <li>• Betriebsbegehungen</li> </ul>

## ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG



### Die 17 Ziele der Vereinten Nationen für eine Nachhaltige Entwicklung unserer Welt

Die Vereinten Nationen haben mit diesen Zielen für eine Nachhaltige Entwicklung einen Rahmen für Politik, Wirtschaft und Gesellschaft bis 2030 verabschiedet, um für kommende Generationen unsere Erde lebenswert zu erhalten und Missstände zu beseitigen.

## Wesentlichkeitsanalyse

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

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

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

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

Die soziale Verantwortung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unser Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung der Gesellschaft führt zu vielfältigen Handlungsfeldern, die sich in einer dynamischen, komplexen Umwelt auch zukünftig weiter entwickeln werden.

Die aus der Wesentlichkeitsanalyse abgeleiteten Ziele und Maßnahmen verfolgen wir mit unserem Umweltprogramm. Die Entwicklung stellen wir in unserer Öko-Bilanz dar.

## VERANTWORTUNG IN DER VORGELAGERTEN WERTSCHÖPFUNGSKETTE

### Ökologische Landwirtschaft

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- Schutz des Grundwassers
- Schutz der Bodenfruchtbarkeit
- Erhalt der Artenvielfalt
- Klimaschutz
- Keine Agro-Gentechnik
- Artgerechte Tierhaltung
- Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen
- Kreislaufwirtschaft
- Naturland Faire Partnerschaft

dazugehörige SDGs



Der ökologische Landbau trägt durch den Verzicht auf synthetische Düngemittel zum Erhalt der Trinkwasserqualität bei.



Verantwortungsvolle Produktion und nachhaltiger Konsum durch regionale, saisonale und ökologische Lebensmittel



Ökologischer Landbau ist aktiver Klimaschutz durch Energieeffizienz und Kohlenstoffbindung in gesunden, humusreichen Böden.



Der Schutz der heimischen Biodiversität, die nachhaltige Bewirtschaftung der Ressource Boden und die Landschaftspflege sind aktiver Umweltschutz im ökologischen Landbau.



Langfristige faire Partnerschaften tragen zum gemeinsamen Erfolg in der ökologischen Lebensmittelherstellung bei. Der gesamte Unternehmensverbund der Hofpfisterei ist zertifiziert nach den Richtlinien Naturland Faire Partnerschaft.

### Nachhaltige Beschaffung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- regionaler, nachhaltiger Einkauf
- gemeinsame Lieferantenentwicklung
- Umwelt- und Sozialstandards

dazugehörige SDGs



Durch nachhaltige Einkaufsrahmenrichtlinien stellen wir neben ökonomischen auch die Berücksichtigung ökologischer und sozialer Aspekte sicher.



Die Umweltauswirkungen und Ressourceneffizienz werden in der gesamten Wertschöpfungskette bereits beim Einkauf betrachtet.

## VERANTWORTUNG FÜR NACHHALTIGE PROZESSE AN DEN STANDORTEN

### Herstellung, Vertrieb und Verwaltung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- **Ressourcenschonung**
  - Materialeffizienz
  - wasserschonende Prozesse
  - Energieeffizienz
  - Abfallvermeidung
  - Flächenverbrauch
  - umweltfreundliche Verpackung
- **Produktverantwortung**
  - ökologische Lebensmittel
  - Produktsicherheit
  - Vermeidung von Lebensmittelabfall
  - geschlossene Kreisläufe
- **Minderung der Emissionen**
  - CO<sub>2</sub>e-neutrale Produktion durch regenerative Energien und CO<sub>2</sub>e-Ausgleich
  - Minimierung der Stickoxide und Staube
  - Minimierung der Lärmemissionen

dazugehörige SDGs



Wir beziehen wo immer möglich regenerative Energien, um CO<sub>2</sub>e-Emissionen zu minimieren. Hierbei schließen wir den Bezug von regenerativen Energien aus, deren Herstellung mit Ackerflächen für die Lebensmittelproduktion konkurriert.



An allen Standorten gestalten wir die Produktions-, Distributions- und Verwaltungsprozesse nachhaltig.



Durch einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess gilt es, Treibhausgas-Emissionen bereits im Vorfeld zu vermeiden. Die trotz ökologischer Unternehmensführung verbleibenden CO<sub>2</sub>e-Emissionen gleichen wir durch unser Biodiversitätsprojekt Panguana aus.

## Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- sichere und attraktive Arbeitsplätze
- gerechte Lohn- und Gehaltsstruktur
- Chancengleichheit
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsmanagement
- Aus- und Fortbildung

dazugehörige SDGs



Neben der gesetzlich verankerten Arbeitssicherheit hat die Hopfisterei ein vorbeugendes Gesundheitsmanagement etabliert.



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



Mit sicheren und attraktiven Arbeitsplätzen in einer wertschätzenden Unternehmenskultur will die Hopfisterei als attraktiver Arbeitgeber dem demografischen Wandel begegnen.



Chancengleichheit und Diskriminierungsfreiheit werden im tagtäglichen Miteinander von 45 Nationen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gelebt.

## Kunden

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- Produktqualität und -sicherheit
- Beratung und transparente Produktinformation
- Produktnutzen

dazugehörige SDGs



Mit ökologischen Produkten und einer qualitativ hochwertigen Herstellung bieten wir unseren Kunden schmackhafte Lebensmittel voll Genuss und Natürlichkeit.



Wir ermöglichen den Pfister-Kunden einen nachhaltigen Konsum. Pfister Öko-Bauernbrote sind ein Genuss bis zum letzten Scherzl. Das trägt zur Minimierung von Lebensmittelabfällen bei.

## Gesellschaftliche Verantwortung

wesentliche direkte und/oder indirekte Aspekte

- Kinder- und Jugendbildung im Naturschutz
- Unterstützung sozialer Einrichtungen

dazugehörige SDGs



Die Förderung der Hopfisterei von Kinder- und Jugendgruppen des LBV wurde als Projekt für nachhaltige Bildung von den Vereinten Nationen ausgezeichnet. Zusätzlich richtet die Hopfisterei einen jährlichen Jugendfilmwettbewerb aus.



Angebote wie die Happy-Hour, der Restbrotladen und die Unterstützung sozialer Einrichtungen sind ein Beitrag der Hopfisterei, Ungleichheiten zu minimieren.

## Ökologische Projekte

Unser Schwerpunkt liegt neben einer kontinuierlichen Verbesserung des betrieblichen Umweltschutzes auf Projekten, die eine Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus beinhalten.

### Unser Engagement für eine gentechnikfreie Landwirtschaft

In ihren Umweltleitlinien spricht sich die Hopffisterei gegen die Nutzung Grüner Gentechnik aus.

Mit einer Unterschriften-Aktion sammelte die Hopffisterei 2015 ca. 70.000 Unterschriften gegen die kommerzielle Nutzung von Agro-Gentechnik. Die Unterzeichner verlangten, dass Bayern und Deutschland gentechnikfrei bleiben soll.



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



### Einen Schutz vor Agro-Gentechnik bietet derzeit der Ökolandbau.

Die Hopffisterei und die dazugehörige Meyer-Mühle sind bestrebt, so viel Öko-Getreide wie möglich aus Bayern zu verarbeiten. Somit leistet die Hopffisterei einen Beitrag dazu, dass Flächen in Bayern frei von Agro-Gentechnik bleiben.

### Ein 2-kg Laib Pfister Öko-Bauernbrot sorgt dafür, dass ca. 4 qm landwirtschaftliche Nutzfläche frei bleiben von Agro-Gentechnik und allen anderen Segnungen der industriellen Landwirtschaft.

In diesem Zusammenhang unterstützen wir die Kampagne **BioRegio Bayern 2020** des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, deren Ziel es ist, weitere Landwirte zu einer Umstellung auf ökologische Landwirtschaft zu gewinnen, um mehr Öko-Getreide aus Bayern anbieten zu können.

## Forschung zur nachhaltigen Erzeugung von Brotgetreide

Die Auswirkungen der Landwirtschaft auf die Umwelt und die Aufgeschlossenheit unserer Ökobauern für ein landwirtschaftliches Umweltmanagement-System führten zu dem Forschungsprojekt – Ökologisch, nachhaltiges Betriebsmanagement mit dem System REPRO – der TU-München, Weihenstephan, mit welchem bei 20 Ökobauern und bei 10 konventionell wirtschaftenden Betrieben sechs Jahre lang Umweltdaten erhoben wurden. Die mit dem System gewonnenen Ergebnisse helfen, die Effizienz des ökologischen Landbaus weiter zu verbessern.

Die Studie arbeitete mit neu entwickelten Methoden. In diesen bayerischen Landwirtschaftsbetrieben wurden die Treibhausgasemissionen, die Energieeffizienz, die Kohlenstoffbindung im Boden sowie die Stickstoffverluste analysiert und anhand dieser Parameter die ökologische Nachhaltigkeit bei der Erzeugung von Brotgetreide untersucht.

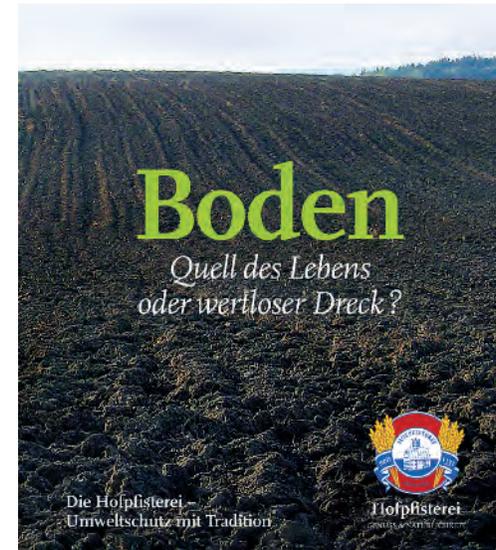


Ökolandbau verbessert Böden nachhaltig!

Hierbei zeigte sich der ökologische Landbau klar im Vorteil: die Treibhausgasemissionen sind in den ökologischen Betrieben flächen- und produktbezogen signifikant geringer als in den konventionellen Vergleichsbetrieben. Zusätzlich findet eine Kohlenstoffbindung durch Humusaufbau statt. **Der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von Öko-Getreide ist kleiner als bei konventioneller Erzeugung und trägt somit aktiv zum Klimaschutz bei.**

Die Ergebnisse sind in einer Kundeninformation **Boden – Quell des Lebens oder wertloser Dreck?** zusammen mit weiteren Fachbeiträgen veröffentlicht. Diese liegt in den Filialen aus.

**Ökologisch nachhaltiges Betriebsmanagement mit dem Modell REPRO.** Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen, Dipl.-Ing. agr. Karsten Engelmann, TUM-Weihenstephan, Lehrstuhl für Ökologischen Landbau und Pflanzenbausysteme, Forschungsprojekt 2007 – 2010.



Die Kundeninformation **Boden – Quell des Lebens oder wertloser Dreck?**

## Die Hopffisterei schützt die Natur

Seit 2002 informiert die Hopffisterei über den Schutz der heimischen Arten durch den ökologischen Landbau mit dem Projekt: **Die Hopffisterei schützt die Natur.**

In Kooperation mit dem Landesbund für Vogelschutz entstand die Idee, Natur – mit den Mitteln der Kunst – zu entdecken. Mit detailgetreuen Aquarellen von Tieren und Pflanzen, in ihrem natürlichen Lebensraum, wird die heimische Natur interessierten Kunden präsentiert.

Jedes Jahr, einen anderen Lebensraum vorstellend, liegen im monatlichen Wechsel die kostenlosen Postkarten in den Hopffisterei-Filialen aus. Die Karten sind inzwischen zu einem beliebten Sammelobjekt geworden und auch als **Quartettspiele** erhältlich.



Das Buch  
»Schatzkammer Natur«

Im Buch **Schatzkammer-Natur** beschreiben renommierte Wissenschaftler in anschaulicher und oft heiterer Weise 33 Tier- und Pflanzenportraits, um mit diesem Buch für die ganze Familie die Entdeckerfreude an der heimischen Natur zu wecken.



Lerchenfenster in einem ökologischen Getreidefeld

Diese heimische Vogelart – mit ihrem wunderschönen Gesang – steht mittlerweile in Bayern auf der Roten Liste gefährdeter Tierarten. Daher wurde 2019 erneut das Jahr der Feldlerche ausgerufen und es beteiligten sich ca. 60 Naturland-Landwirte mit über 400 Feldern an der erfolgreichen Aktion.

Lerchenfenster sind jeweils zwanzig Quadratmeter große Flächen im Getreidefeld, wo nicht gesät wird und auf denen dann Wildkräuter wachsen. Die Feldlerche sucht auf diesen Flächen nach Nahrung, nutzt sie als Landebahn und brütet im dichten Bestand in der Nähe der Fenster. Nicht nur die Feldlerche, auch viele andere Bodenbrüter, wie Rebhühner, Wachteln oder Goldammern, profitieren davon.

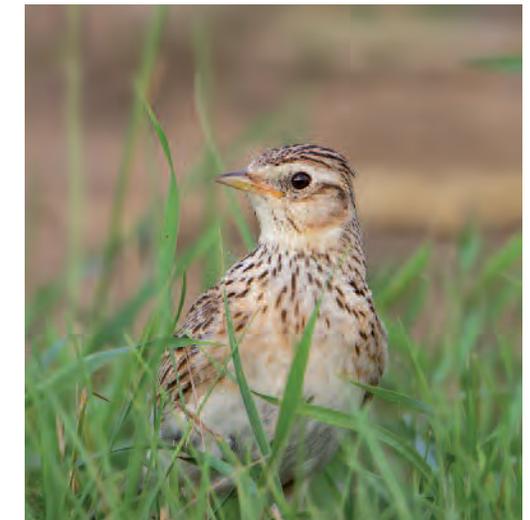
[http://www.izu.bayern.de/download/pdf/praxisbeispiel\\_hopffisterei.pdf](http://www.izu.bayern.de/download/pdf/praxisbeispiel_hopffisterei.pdf)

## Lerchenfenster

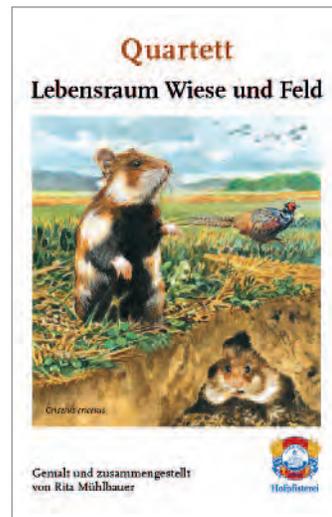
Seit dem Jahr der Biodiversität 2009 haben sich auf Vorschlag der Hopffisterei, Naturland-Bauern bereit erklärt, an der gemeinsam mit dem Landesbund für Vogelschutz organisierten Lerchenfenster-Aktion teilzunehmen.

»Öko-Landbau leistet bereits durch seine ressourcenschonende, nachhaltige Bewirtschaftungsweise einen großen Beitrag zum Naturschutz und Erhalt der Artenvielfalt. Umso mehr freut uns das zusätzliche Engagement der Naturland Bauern«, erklärte Hans Hohenester, Ökobauer und vormaliger Naturland Präsidiumsvorsitzender.

Die Feldlerche brütet normalerweise zwei- bis dreimal im Jahr. Sie findet aber zwischen dem sehr früh dicht stehenden Wintergetreide bestenfalls noch Platz für die erste Brut und muss danach auf Feldränder ausweichen, wo sie ihren natürlichen Feinden schutzlos ausgeliefert ist.



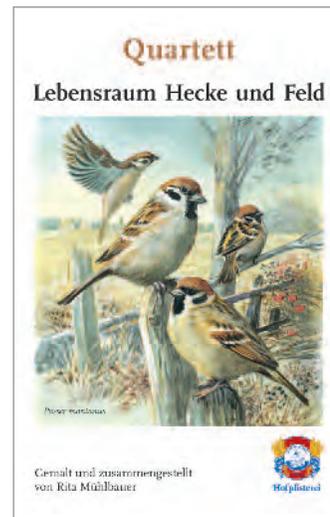
Die Feldlerche steht auf der Liste der gefährdeten Tierarten in Bayern Foto: Gläbel-Agentur, LbV-Archiv



Quartettspiele mit Tiermotiv-Aquarellen der Malerin Rita Mühlbauer



Gemalt und zusammengestellt von Rita Mühlbauer



Gemalt und zusammengestellt von Rita Mühlbauer



Panguana – Forschungsstation und Naturschutzgebiet im amazonischen Regenwald

## Panguana

Ein ganz besonderes Projekt, welches ökologisches, wissenschaftliches und soziales Engagement miteinander verbindet, fördert die Hopffisterei seit 2008 im peruanischen Regenwald.

Durch den Zukauf von durch Brandrodung gefährdeter Flächen konnte um die international anerkannte Forschungsstation Panguana ein vergrößertes, zusammenhängendes Schutzgebiet geschaffen werden.

Die ursprüngliche Fläche von 187 Hektar konnte durch das Engagement der Hopffisterei inzwischen zu einem zusammenhängenden anerkannten Naturschutzgebiet von 989 ha ausgeweitet werden.

**Panguana, zum größten Teil aus unberührtem Primärregenwald bestehend, ist ein Hotspot der Artenvielfalt.**

Durch den hohen Anteil an Biomasse wirken Regenwälder als enorme CO<sub>2</sub>-Speicher. Das schädliche Treibhausgas würde bei Brandrodung unmittelbar freigesetzt werden und in die Atmosphäre gelangen.

**Die CO<sub>2</sub>-Senke von Panguana gleicht die – trotz ökologischer Unternehmensführung – noch verbleibenden Emissionen der Hopffisterei aus.**

Für Dr. Juliane Diller, engagierte Leiterin der Forschungsstation Panguana, ist es ein großes Anliegen, die in der Nachbarschaft lebende indigene Bevölkerung in die Aktivitäten mit einzubeziehen.

Die Förderbeiträge der Hopffisterei ermöglichen den Ausbau der Forschungsstation, die Erweiterung des Schutzgebietes sowie die Unterstützung der Schule im nahe gelegenen Dorf der Ashánikas.



Die Schule im nahe gelegenen Dorf der Ashánikas

Das jahrelange Bemühen von Frau Dr. Diller, Panguana mit seiner gesamten Fläche als Naturschutzgebiet auszuweisen, konnte zu einem erfolgreichen Abschluss gebracht werden.

**Das peruanische Umweltministerium erklärte die älteste biologische Station im amazonischen Peru am 22. Dezember 2011 zu einem Privaten Naturschutzgebiet.**

**Mehr zu Panguana in unserer Broschüre: Panguana, Forschungsstation und Naturschutzgebiet im amazonischen Regenwald und unter: [www.panguana.de](http://www.panguana.de)**



## Panguana Stiftung – Wie kann ich helfen?

Für Panguana kann man sich auf vielfältige Art engagieren.

Helfen Sie bitte mit, diesen Hotspot der Biodiversität, der ein Modell für den Naturschutz und Kleinod der biologischen Forschung in Peru ist, für die Zukunft zu bewahren, zu vergrößern und seine Infrastruktur weiter auszubauen.

Der von der peruanischen Regierung offiziell als Naturschutzgebiet anerkannte Primärwald von Panguana braucht tatkräftige Unterstützung, damit er seinen Beitrag zum Erhalt unseres Weltklimas weiter leisten kann.

### Kontobezeichnung:

Panguana Stiftung

IBAN: DE79 7015 0000 1005 4606 86

BIC: SSKMDEMXXX

Bank: Stadtparkasse München

*Herzlichen Dank für Ihr wertvolles Engagement! Bitte geben Sie unbedingt Ihre Adresse an, damit Ihnen der Stifterverband eine Spendenbescheinigung zusenden kann.*



Der Regenwald in Panguana – ein Hotspot der Artenvielfalt

## ENGAGEMENT FÜR MENSCH UND GESELLSCHAFT

### Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

1984 fiel die Entscheidung, die Hopffisterei auf ökologische Wirtschaftsweise umzustellen. Die Realisierung dieses ehrgeizigen Zieles konnte nur mit überzeugten, gut ausgebildeten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gelingen

Viele von ihnen sind bereits 10, 20 Jahre oder länger in der Hopffisterei tätig. Teilweise treten bereits die Kinder in die Fußstapfen der Eltern und durchlaufen im Unternehmen eine Ausbildung.

Informierte und gut geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind besonders motiviert und kompetent im Kundenkontakt. **Qualität braucht Know-How und Begeisterung**

Die Hopffisterei bietet bereits seit vielen Jahren Schulungen, die inzwischen acht Kompetenzbereiche abdecken.



Unsere Auszubildenden Bäckereifachverkäuferinnen und -verkäufer

Neben **Qualitäts- und speziellen Öko-Schulungen** erhalten unsere Verkaufsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter im **Seminar Freundlich und gelassen** Handlungsmöglichkeiten zur Stressprävention. Darauf aufbauend werden im **Seminar Stärken stärken** weitere Motivationstechniken für den Arbeitsalltag aufgezeigt.

Über alle Ausbildungsjahrgänge wurden 2018 neun Industriekaufleute, ein Bäcker und neun Fachverkaufskräfte im Bäckereigewerbe ausgebildet. Zusätzlich bilden wir eine Fachkraft für Lagerlogistik und einen Elektroniker für Betriebstechnik aus. Im Rahmen ihres dualen Studiums sind derzeit drei Studentinnen in der Hopffisterei beschäftigt.

Die Meyermühle bildet einen Verfahrenstechnologen für die Mühlen- und Futtermittelwirtschaft aus.

Von fünf Auszubildenden, die 2018 ihre Prüfung bestanden, wurden vier zunächst in ein befristetes Arbeitsverhältnis übernommen. Spezielle Unterstützung erhalten die Auszubildenden durch die Ausbildungsbeauftragten und durch drei engagierte Jugendliche der Jugend- und Ausbildungsververtretung. In gemeinsamen Studienfahrten werden neben den rein fachlichen Kenntnissen einer Ausbildung auch gesellschaftliche und soziale Werte vermittelt.

Um dem Fachkräftemangel in der Bäckerbranche zu begegnen, beteiligt sich die Hopffisterei an speziellen Konzepten und bietet besondere Förderprogramme an. In Zusammenarbeit mit Jobmentoren der Münchner Mittelschulen kümmert sie sich um die Vermittlung von Ausbildungsplätzen und unterstützt Bewerbertrainings für Schülerinnen und Schüler der 8. Jahrgangsstufe.

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



Staatsministerin Annette Widmann-Mauz, MdB, informiert sich über das Integrationsprojekt des Personaldienstleisters Social-Bee in Kooperation mit der Hopffisterei

In Zusammenarbeit mit der Firma Social-Bee werden neben sozial benachteiligten Bewerberinnen und Bewerbern auch Geflüchteten die Berufs- und Ausbildungsmöglichkeiten in der Hopffisterei vorgestellt. 2018 konnten aus diesem Programm vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter intensiv angeleitet und fest übernommen werden.

### Die interne Kommunikation hat einen hohen Stellenwert im Unternehmen.

Mit Schulungen, einer monatlich erscheinenden Mitarbeiterzeitung, dem Intranet und Infotafeln werden unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aktuell informiert.

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

## Gesundheitsmanagement

Jedes Jahr werden **präventive Gesundheitsschulungen** angeboten: Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Verkaufs gibt es Schulungen zum Thema Venenerkrankungen, richtiges Schuhwerk, richtiges Gehen und Stehen sowie Entspannungsübungen in Pausenzeiten.

In der Logistik und Produktion erhalten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Schulungen zum richtigen Heben und Tragen von Lasten.

Für die Verwaltung gibt es an Büroarbeitsplätzen eine ergonomische Beratung, seit 2010 regelmäßige Shiatsu-Akupressur-Massagen, Anti-Stress-Seminare und den Kurs Fit im Büro.



Shiatsu-Akupressur-Massage und Cardio-Scan®-Bestimmung

Die Hopffisterei bietet spezielle Raucherentwöhnungsprogramme an.

2019 beteiligte sich die Hopffisterei, bereits zum neunten Mal, mit einer Mitarbeiterstaffel am jährlichen Münchner Firmenlauf.



Teilnehmer am Münchner Firmenlauf 2019

## Gesellschaftliches Engagement

Nimmt man die Nachhaltigkeit zum Ziel des eigenen Wirtschaftens, so betrifft dies alle Lebensbereiche: vertrauensvolle Partnerschaften in unserem Umfeld, ein sorgsamer Umgang mit wertvollen Lebensmitteln und die Bildung für nachhaltige Entwicklung, um der kommenden Generation einen Zugang zu Umwelt und Naturschutz zu ermöglichen.

### Umweltbildung für Kinder

2005 initiierte die Hopfsterei das Projekt Bildung von Naturkindergruppen, welches gemeinsam mit dem Landesbund für Vogelschutz erfolgreich betreut wird.

Die Kindergruppen erforschen mit Freude die Natur. Lernen und erleben – diesem Motto folgend – durchstreifen sie Parks, Wälder, Flussufer und Unkrautfluren ihrer nächsten Umgebung. Durch Naturerfahrungsspiele kommen die Kinder in direkten Kontakt mit den Schönheiten der Natur. Für Spaß und Abenteuer ist dabei immer gesorgt. Für dieses Engagement in der Umweltbildung wurde die Hopfsterei mit dem LBV von den Vereinten Nationen im Rahmen der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet.

<http://www.lbv-muenchen.de/lbv-aktiv/kindergruppen/>



Naturkindergruppe des LBV Foto: Regina Steck, LBV-Archiv



Das ist sie, die befüllte Brotbox für ein gesundes Pausenbrot

### BIO-BROTBOX München

Unter dem Motto »Gesunde Pause – Helle Köpfe« veranstaltet die Hopfsterei nun im 14. Jahr die BIO-Brotbox, deren Ziel es ist, einen Beitrag zur gesunden Ernährung der Jugend zu leisten.

Unter der Schirmherrschaft von Kultusminister Prof. Dr. Michael Piazzolo, MdL und Oberbürgermeister Dieter Reiter ist die BIO-Brotbox ein Gemeinschaftsprojekt zahlreicher Institutionen, Sponsoren und Helfer, ohne deren Unterstützung dieses Projekt nicht durchzuführen wäre.

Den Gedanken der Gemeinschaftsaktion haben wir auch auf das Befüllen der Boxen übertragen, denn dies leisten ca. 700 Schüler und Schülerinnen für die kleinen ABC-Schützen.

Das Projekt ist angewachsen von anfangs 12.500 auf inzwischen 30.000 BIO-Brotboxen für 420 Grundschulen.

Die Stadtwerke München und über 51 Wasserversorger des Umlandes unterstützen dieses große Gemeinschaftsprojekt und spendieren zur BIO-Brotbox 30.000 Wasserflaschen.

### Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Die Hopfsterei hat verschiedene Wege etabliert, um den Anteil an Altbrot so gering wie möglich zu halten:

In der letzten Verkaufsstunde bieten wir unseren Filial-Kunden die **Happy-Hour** an. Tagfrische Brot- und Backwaren werden zu reduzierten Preisen abverkauft. Des Weiteren wird in einem **Restbrotladen in München** die restliche Produktion vom Vortag zu einem besonders günstigen Preis verkauft. Ein Angebot, das sich großer Beliebtheit erfreut.

**Soziale Einrichtungen**, wie z.B. die Münchner Tafel, erhalten Brotspenden. Verbleibende Reste werden zur Futtermittelherstellung an Ökobauern abgegeben, so dass sich der Kreislauf der ökologischen Landwirtschaft wieder schließt.

Mit leckeren **Pfisterbrot-Rezepten** inspirieren wir unsere Kunden zu kreativen Verwendungsmöglichkeiten. Die Sammelrezepte zeigen leckere und schnelle Zubereitungsideen – auch für Brot, das nicht mehr tagfrisch ist. So gelingt Pfister Brotgenuss bis zum letzten Scherzl.

## Kulturprojekte

### Brot, Symbol für Natur, Leben und Kultur

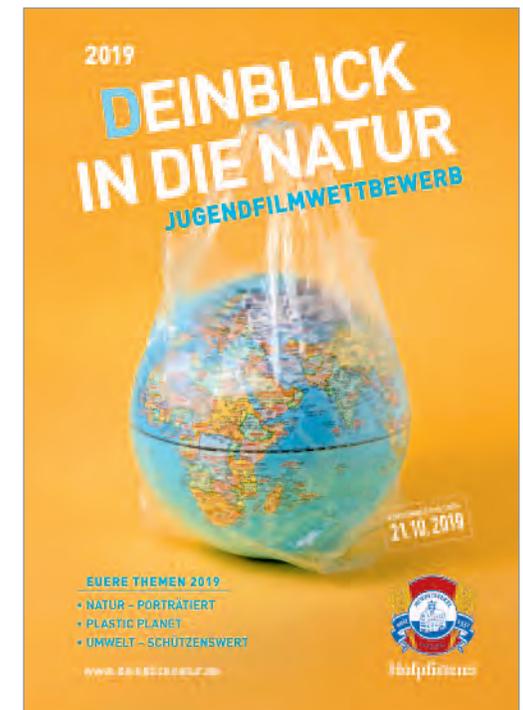
Aus Anlass des 20-jährigen Jubiläums der Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweise hat die Hopfsterei ein umfangreiches Buch herausgegeben, das die 10.000-jährige Kulturgeschichte des Brotes und seine zentrale Stellung in den sozialen Traditionen beleuchtet. Mit diesem Buch soll die Wertschätzung und Achtung gegenüber dem Lebensmittel Brot und seine Verbindung zur Natur wieder bewusst gemacht werden.

### Jugendfilm-Wettbewerb

Film ab, heißt es 2019 schon zum neunten Mal für Jungregisseure. Mit eigenen Filmbeiträgen können sich Jugendliche beim Jugendfilmwettbewerb der Hopfsterei **DEINBLICK IN DIE NATUR** qualifizieren.

Die Preisverleihung der Siegerfilme findet im Winter in der Hochschule für Film und Fernsehen statt.

Alle seit 2011 prämierten Filme sind im Internet unter [www.deinblicknatur.de](http://www.deinblicknatur.de) veröffentlicht.



Das Plakat zum Jugendfilmwettbewerb 2019

## Faire Partnerschaften

Nachhaltig zu wirtschaften bedeutet für uns, ein Umfeld zu schaffen, in dem alle Partner und die verschiedenen Interessensgruppen fair und wohlwollend miteinander umgehen können. Dabei sind uns langfristige Partnerschaften wichtig. So basiert unsere Getreidebeschaffung auf einer langjährigen Zusammenarbeit mit dem Naturland Verband und auf guter Partnerschaft mit unseren ca. 600 ökologisch wirtschaftenden Landwirten.

2011 erhielt die Hopffisterei als erstes Unternehmen für den gesamten Unternehmensverbund die Zertifizierung NATURLAND Faire Partnerschaft.

Das bedeutet, dass im gesamten Unternehmensverbund nach folgenden Grundsätzen gearbeitet wird:

### 1. Soziale Verantwortung

z.B. gerechte Bezahlung, betriebliche Mitbestimmung, vorbeugendes Gesundheitsmanagement

### 2. Verlässliche Handelsbeziehungen

langfristige partnerschaftliche Zusammenarbeit

### 3. Faire Erzeugerpreise

partnerschaftliche Preisfindung

### 4. Regionaler Rohstoffbezug

wir beziehen den größten Teil unserer Rohstoffe aus Bayern

### 5. Gemeinsame Qualitätssicherung

Austausch und vertrauensvolle Zusammenarbeit im Bereich der Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung zum Nutzen aller Partner der Wertschöpfungskette

### 6. Gesellschaftliches Engagement

Schaffung von Arbeitsplätzen, Unterstützung von Umwelt-, Gesundheits- und Bildungsprojekten

### 7. Unternehmensstrategie und Transparenz

offene Kommunikation, Unternehmensleitbild, eine auf der Firmenphilosophie begründete Umweltpolitik und -leitlinien



Die Erfüllung dieser Kriterien wird jährlich durch die IMO-Kontrollstelle für die weitere Vergabe des Zertifikats geprüft.



## Ökologisch. Sozial. Fair.

Alle Unternehmen des Unternehmensverbunds

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH

Meyermühle AG

Stocker's Backstube GmbH

Metzgerei Landfrau

erfüllen die Naturland Fair Richtlinien

und leisten damit einen wichtigen Beitrag

zu einer ökologischen, fairen und

zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.

## ÖKO-BILANZ

(Entwicklung und Kennzahlen)

Brotproduktion, Technik und Verwaltung München .....	48
Logistik .....	53
Filialen .....	57
Meyermühle .....	59
Stocker's Backstube .....	63
Metzgerei Landfrau .....	66
Produktion, Technik Berlin .....	70
Gesamtemissionen Hopffisterei und deren CO <sub>2</sub> e-Ausgleich .....	72

## UMWELTPROGRAMM

2017 - 2019 .....



# URKUNDE



Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH  
Kreittmayrstraße 5, 80335 München

Filiale Fürstenrieder Straße 60, 80868 München  
Filiale Kreittmayrstraße 5, 80335 München  
Filiale Riesstraße Laden 41 „OEZ“, 80992 München  
Stocker's Backstube GmbH, Industriestr. 24,  
91207 Lauf / Pegnitz  
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG,  
Hammerstr. 1, 84034 Landshut  
Ökologische Metzgerei Landfrau, Untere Au 2,  
82275 Emmering  
Logistikzentrum, Hansastr. 17, 81373 München

Register-Nr.: DE-155-00123

Ersteintragung am  
19. Februar 1999

Diese Urkunde ist gültig bis  
4. August 2020

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



München, den 16. Oktober 2018

A handwritten signature in black ink, appearing to read "P. Driessen".

Peter Driessen  
Hauptgeschäftsführer



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

Relevante Kennzahlen bieten eine Messgröße für das Umweltcontrolling. Diese Kennzahlen werden als spezifische Größen ausgewiesen.

Die gemäß EMAS darzustellenden Kennzahlen zur Materialeffizienz, Biodiversität und Öko-Energiequote werden, soweit sinnvoll, an den Produktionsorten ergänzend abgebildet.

Mit unserem **Umweltprogramm** werden Ziele und Maßnahmen durch die Geschäftsleitung für drei Jahre verabschiedet.

Die Ziele resultieren aus der Wesentlichkeitsanalyse, dem Chancen- und Risikomanagement, aus gesetzlichen Anforderungen, den Empfehlungen in internen und externen Audits, dem betrieblichen Vorschlagswesen und aus Kundenrückmeldungen.

Die Erreichung der Ziele wird in den Führungsbesprechungen und im Zentralausschuss Arbeitssicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsmanagement kontrolliert.

## Brotproduktion, Technik und Verwaltung

München, Kreittmayrstraße 5

### ENERGIE

Bäckereien sind energieintensiv. Insbesondere die Altdeutschen Steinbacköfen der Hopfisterei, mit ihren hervorragenden Backeigenschaften für Qualität und Geschmack der Natursauerteigbrote, entsprechen nicht den heutigen Anforderungen an hohe Energieeffizienz. Die Steinbacköfen werden mit klimaneutralem Ökogas beheizt, dennoch lassen sich diese Öfen nur bedingt an Produktionsmengen anpassen.

Im letzten Jahr wurde die Sanierung und energetische Optimierung der Altdeutschen Steinbacköfen abgeschlossen. Neben der Erneuerung der Gas- und Luftzüge wurden neue Gasbrenner und Betriebsstundenzähler installiert.

Für weitere Ofensysteme wird wahlweise Heizöl oder klimaneutrales Ökogas eingesetzt, wobei der umweltfreundlichere Gasanteil aktuell 75 % beträgt.

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

Der absolute Energieverbrauch verringerte sich im Berichtsjahr um 0,8 % zum Vorjahr. Der Stromverbrauch nahm um 1,7 % ab, der Verbrauch von Heizöl erhöhte sich um 1,7 % während der Gasverbrauch um 1,3 % zurückging.

### Der Gasbezug wurde am 01.01.2017 zu 100 % auf klimaneutrales Ökogas umgestellt.

Durch hochwertige Klimaschutzprojekte (Elektrizität aus Grubengas, Deutschland; vermiedene Abholzung, Brasilien; effiziente Kochöfen, Mali)

werden die Emissionen vom Energieerzeuger ausgeglichen. Beim Bezug regenerativer Energien schließt die Hopfisterei den Anbau von Energiepflanzen auf Ackerflächen aus, da diese der Nahrungsmittelproduktion dienen sollten. Der spezifische Energieverbrauch, bezogen auf eine t produziertes Brot, stieg 2018 um 1,8 %.

### EMISSIONEN

#### Staubemissionen

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

#### Treibhausgasemissionen

Auch bei verantwortlichem Umgang mit Ressourcen entstehen durch den Verbrauch fossiler Energieträger CO<sub>2</sub>-Emissionen und durch den Verbrauch von Kältemittel andere Treibhausgasemissionen, die in CO<sub>2</sub>-Äquivalente (CO<sub>2</sub>e) umgerechnet werden. Sukzessive werden die Kühlanlagen an die zentrale Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel angeschlossen.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** sowie dem Einsatz von **100 % klimaneutralem Ökogas** konnten wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen stark vermindern.

#### Lärmemissionen

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

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

### WASSER

Wasser – Quell des Lebens – ist eine unserer wertvollsten Ressourcen. Wir gehen achtsam mit unserem Wasserverbrauch um. Gleichzeitig müssen hohe Qualitäts- und Hygienestandards eingehalten werden.

In der Produktion wird Wasser für die Teigbereitung, als Schwaden für die Öfen sowie für die Eiswasser- und Brühstückanlage verwendet.

Um Verschmutzung des Abwassers mit organischen Bestandteilen zu vermeiden, werden bei der Kesselreinigung vorher alle Teigreste entfernt, thermisch behandelt und der Kompostierung zugeführt. Anschließend wird das Waschwasser durch eine Filteranlage in den Abwasserkanal eingeleitet. Die durch regelmäßige Messungen des Abwassers festgestellten BSB5 und CSB-Werte werden vorschriftsmäßig eingehalten.

Außerdem wird Wasser als Sanitärwasser verbraucht.

Im Zuge der Gesamtsanierung des Wasserleitungsnetzes erfolgte auch eine energetische Optimierung. Die Grauwassernutzung wurde geprüft, stellt sich derzeit aber nicht als wirtschaftlich dar.

Das Regenwasser versickert an allen Standorten.

Der absolute Wasserverbrauch reduzierte sich 2018 um 3,6 % und spezifisch, bezogen auf eine Tonne Brot, um 1,1 %. Der Verbrauch des Produktionswassers erhöhte sich um 1,8 %, während das Sanitärwasser deutlich um 9,3 % gesenkt werden konnte.

### ABFALL

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

Um Abfall zu vermeiden, kaufen wir möglichst verpackungsarm ein. Dennoch entstehender Abfall wird sortenrein getrennt, um eine hohe Recyclingquote zu erreichen. Der Anteil an Wertstoffen lag 2018 im Unternehmensverbund bei 96 %.

Die Abfallmenge am Standort stieg um 35 %. Insbesondere der Bioabfall erhöhte sich um 44 % und die Menge des Grubenschlammes um 103 %. Auch eine größere Menge an entsorgten Elektrogeräten trug zum Abfallaufkommen bei.

Die gesamte Abfallentsorgung erfolgt durch zugelassene, zertifizierte Fachfirmen. Die in den Werkstätten und im Labor entstehenden Sonderabfälle werden einer behördlich genehmigten Sammelentsorgung zugeführt. Über die ordnungsgemäÙe Lagerung und Handhabung wacht ein betrieblicher Sondermüllreferent.

Brotproduktion, Technik und Verwaltung

INPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Rohstoffe	Ökologische Mehle	t	6.836,8	7.956,6	8.094,8	8.127,4
	Ökologische Schrote	t	768,6	637,5	659,3	664,4
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	395,5	459,6	443,8	403,3
	sonstige konventionelle Rohstoffe	t	183,5	203,9	210,6	199,7
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>8.184,4</b>	<b>9.257,6</b>	<b>9.408,5</b>	<b>9.394,8</b>

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

OUTPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Öko-Produkte	Ökologische Brote	t	11.703,9	11.969,0	12.228,5	12.323,4
Konventionelle Produkte	Konventionelle Brote	t	138,3	178,0	210,1	216,0
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>11.842,2</b>	<b>12.147,0</b>	<b>12.438,5</b>	<b>12.539,4</b>

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

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	2.064,1	2.099,4	2.110,7	2.077,8
Energie primär	Prod./Heizung Heizöl	MWh	2.848,2	2.799,9	2.751,4	2.670,2
	Prod./Heizung Gas	MWh	0,0	0,0	9.952,7	9.878,1
	Prod./Heizung Biogas	MWh	9.425,8	9.552,4	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>MWh</b>	<b>14.338,1</b>	<b>14.451,7</b>	<b>14.814,9</b>	<b>14.626,1</b>

KENNZAHLEN / ENERGIE			2018	2017	2016	2015
Energie	MWh/t Produkt	MWh	1,211	1,190	1,191	1,166
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	80	81	14	14

Brotproduktion, Technik und Verwaltung

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	768,7	755,7	3.230,7	3.190,1
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	392,2	0,0	0,0	0,0
	indirekte CO <sub>2</sub> -Emissionen Strom (Scope 2)	t CO <sub>2</sub> e	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>1.161,0</b>	<b>755,7</b>	<b>3.230,7</b>	<b>3.190,1</b>

Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO <sub>2</sub> (berechnet)	t	0,802	0,800	0,800	0,768
	Emissionen Luft NO <sub>x</sub> (berechnet)	t	2,275	2,300	2,400	2,300
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,127	0,128	0,128	0,128
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>3,204</b>	<b>3,228</b>	<b>3,328</b>	<b>3,196</b>

KENNZAHLEN / EMISSIONEN			2018	2017	2016	2015
CO <sub>2</sub> e-Emissionen	t CO <sub>2</sub> e/t Produkt	t	0,098	0,062	0,260	0,254

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Wasser	Wasser Produktion	m <sup>3</sup>	5.290,0	6.118,0	6.128,0	6.156,0
	Wasser Sanitär	m <sup>3</sup>	6.230,0	5.834,0	6.135,0	6.014,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>11.520,0</b>	<b>11.952,0</b>	<b>12.263,0</b>	<b>12.170,0</b>
Abwasser	Abwasser Sanitär	m <sup>3</sup>	5.290,0	5.834,0	6.135,0	6.014,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>5.290,0</b>	<b>5.834,0</b>	<b>6.135,0</b>	<b>6.014,0</b>

KENNZAHLEN / WASSER			2018	2017	2016	2015
Wasser	m <sup>3</sup> Wasser / t Produkt	m <sup>3</sup>	0,973	0,984	0,986	0,971

Brotproduktion, Technik und Verwaltung

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	17,6	18,1	19,4	17,2
	Papier zV	t	20,1	19,9	19,4	19,8
	Kunststoffe zV	t	2,0	2,3	2,1	3,7
	Bioabfälle zV	t	116,9	80,7	88,6	97,1
	Glas zV	t	1,3	2,0	1,7	2,0
	Holz zV	t	3,3	9,8	8,2	0,0
	Elektroschrott zV	t	35,7	4,2	3,9	1,5
	Metallschrott zV	t	11,3	11,1	6,6	16,4
	Wertstoffgemisch zV	t	0,4	0,5	6,3	0,0
	Bauschutt zV	t	21,7	29,9	76,9	82,8
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>230,3</b>	<b>178,5</b>	<b>233,1</b>	<b>240,5</b>
Abfall zur Beseitigung	Altöl/Bohremulsion zB	t	0,6	0,1	0,1	0,0
	fett- oder ölhaltige Betriebsmittel zB	t	0,1	0,2	0,0	0,1
	Lösemittelgemisch zB	t	0,5	0,3	0,4	0,2
	Grubenschlamm zB	t	103,0	50,7	62,7	46,5
	Glaswolle zB	t	0,0	17,3	1,5	0,2
	Diverse Leuchten zB	t	0,2	0,0	0,3	0,0
	<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>104,4</b>	<b>68,6</b>	<b>64,9</b>

KENNZAHLEN/ABFALL		2018	2017	2016	2015	
Abfall	t Abfall / t Produkt	t	0,028	0,020	0,024	0,023
Verwertungsquote	t Abfall zV / t Abfall gesamt	%	68,8	72,3	78,2	83,7
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll) / t Abfall zV gesamt	%	92,36	89,86	91,68	92,85

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ		2018	2017	2016	2015	
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,822	0,790	0,801	0,806

Das Produktionswasser ist beim Rohstoffeinsatz mit enthalten.

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m <sup>2</sup>	1.672,0	1.672,0	1.802,0	1.802,0
	Eigene Flächen überbaut Gebäude mit Dachbegrünung	m <sup>2</sup>	107,0	107,0	0,0	0,0
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m <sup>2</sup>	93,0	93,0	70,0	70,0
	Mietflächen unbebaut Grünfläche	m <sup>2</sup>	43,0	43,0	43,0	43,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>2</sup></b>	<b>1.915,0</b>	<b>1.915,0</b>	<b>1.915,0</b>	<b>1.915,0</b>

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT		2018	2017	2016	2015	
Grünflächen-Quote	m <sup>2</sup> Grünfläche / m <sup>2</sup> Gesamtfläche	%	7	7	6	6

**Logistik**  
München, Hansastrafse 17

**TRANSPORT**

Die Auslieferung der Brot-, Back-, Wurst- und Handelswaren erfolgt mit 19 eigenen LKW. 13 Fahrzeuge haben die Euro-Norm 5, sechs LKW die Euro-Norm 6. Weitere Touren sind von Speditoren übernommen.

Ziel ist es, auch im Distributionsprozess die CO<sub>2</sub>-Emissionen so weit wie möglich zu mindern.

**Solange keine entsprechenden Elektro-Fahrzeuge, für die in der Hopffisterei benötigten LKW-Klassen angeboten werden, hat die Hopffisterei Ende 2018 die Umstellung auf derzeit sechs Erdgasfahrzeuge begonnen.**

Ein Erdgasfahrzeug liegt bei der NO<sub>x</sub> Schadstoffkomponente ca. 60 % unterhalb eines Diesel-Fahrzeugs. Die gemessenen Feinstaubpartikel sind an der Nachweisgrenze. Bei der Betankung mit Biogas können die CO<sub>2</sub>-Emissionen fast bis Null abgesenkt werden. Beim Bezug von Biogas ist für die Hopffisterei entscheidend, dass dessen Herstellung nicht in Konkurrenz zu wertvollen Ackerflächen erfolgt (Teller oder Tank-Diskussion). Die Fahrzeuge tanken zu einem Drittel Biogas – von den Stadtwerken München angeboten und aus Bioabfällen hergestellt. Ein höherer Anteil wird angestrebt, kann jedoch derzeit aus logistischen und technischen Gründen noch nicht realisiert werden.

Durch die Umstellung des LKW von Diesel auf Biogas können pro Jahr ca. 10 t CO<sub>2</sub> eingespart werden.

Ein weiterer Vorteil des Erdgasfahrzeugs ist das Verbrennungsverfahren bzw. die daraus resultierende Geräuscharmheit. Ca. 4 dB weniger Lärm

bedeuten eine Halbierung der Lärmemission gegenüber herkömmlichen Fahrzeugen.

Die Kilometerleistung des Fuhrparks stieg 2018 um 15,5 % an, was durch die Eröffnung von Fernfilialen bedingt ist. Der Dieserverbrauch stieg um 13,2 %.

Der Verbrauch der eigenen LKW wird anhand der Tankrechnungen ermittelt. Die Fremdtouren wurden mit einem Durchschnittsverbrauch von 20 l / 100 km berechnet. In den regelmäßigen Fahrertrainings wird auf eine Eco-Fahrweise geachtet und diese geschult.

**ENERGIE**

Neben der Transportenergie ergeben sich weitere Energieverbräuche. Fernwärme für die Heizung, Heizöl für die Kistenwaschmaschine und Strom für diverse Verbraucher.

Der gesamte Energieverbrauch stieg 2018 um 10 %. Der Stromverbrauch sank um 24,1 %, was auf die komplette Umstellung auf LED-Beleuchtung zurückzuführen ist. Die bezogene Fernwärme sank um 30 %. Der Heizölverbrauch für die Kistenwaschmaschine stieg um 17,2 %.

**EMISSIONEN**

**Treibhausgasemissionen**

Die Emissionen resultieren aus dem Verbrauch von Heizöl, Diesel und Kältemittel. Zusätzlich wurde der Emissionsfaktor für die Münchner Fernwärme zugrunde gelegt.

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

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** können wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen weiter vermindern.

**WASSER**

Hauptverbraucher bei der Wassernutzung ist die Kistenwaschanlage. Der Wasserverbrauch stellt am Standort Logistik einen wesentlichen Umweltaspekt dar. Es werden die Spezialkisten für die Natursauerteigbrote, ferner die Transportkisten der Brotzeit-Produkte und die der Öko-Metzgerei Landfrau gewaschen. Der gesamte Wasserverbrauch am Logistikstandort stieg 2018 um 14,3 %.

**ABFALL**

Die Pfister Öko-Bauerbrote aus reinem Natursauerteig behalten ihre besondere Kruste und das feine Aroma in der Krume, indem sie unverpackt in Spezialkisten ausgeliefert werden. Damit wird bei der Distribution Verpackungsabfall eingespart.

Das Logistikzentrum ist die Sammelstelle für Wertstoffe aus den Filialen. Die Abfallfraktionen und -mengen an diesem Standort sind ein wesentlicher Umweltaspekt. Wie an allen Standorten ist es unser Ziel, durch sortenreine Trennung eine möglichst hohe Recyclingquote zu erreichen. Die Recyclingquote liegt bei 99,8%. Der Bioabfall stieg um 19,9%.

Die Menge der Speisereste wird mit Hilfe des automatisierten Bestellwesens weiter optimiert. Die Menge des Papiers und der Kartonagen stieg um 4 %, was ebenso wie beim Kunststoffabfall durch Transportverpackungen im Sortiment verursacht wurde. Hier werden derzeit weitere Mehrweglösungen erprobt.

TRANSPORT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Fuhrpark	LKW Euronorm 5 – Diesel	Anzahl	13	14	15	15
	LKW Euronorm 6 – Diesel	Anzahl	5	5	3	3
	LKW Euronorm 6 – Gas	Anzahl	1	0	0	0
<b>Summe</b>		<b>Anzahl</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
gefahrte Kilometer	LKW	km	3.191.733	2.764.328	2.680.388	2.628.968
<b>Summe</b>		<b>km</b>	<b>3.191.733</b>	<b>2.764.328</b>	<b>2.680.388</b>	<b>2.628.968</b>

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	158,9	604,5	566,1	566,6
	Fernwärme	MWh	86,9	124,3	129,2	97,1
Energie primär	Prod./Heizung Heizöl	MWh	509,6	434,8	445,7	302,8
	Transport Diesel	MWh	6.209,3	5.485,0	5.165,0	5.119,9
	Transport Gas	MWh	49,1	0,0	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>MWh</b>	<b>6.964,7</b>	<b>6.648,6</b>	<b>6.306,1</b>	<b>6.086,4</b>

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	137,5	117,4	120,3	81,7
	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Transport (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	1.898,3	1.666,0	1.568,8	1.555,1
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	0,0	1,4	0,6	0,6
	indirekte CO <sub>2</sub> -Emissionen Strom (Scope 2)	t CO <sub>2</sub> e	18,2	26,0	27,0	20,3
<b>Summe</b>		<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>2.054,0</b>	<b>1.810,8</b>	<b>1.716,8</b>	<b>1.657,8</b>
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO <sub>2</sub> (berechnet)	t	0,972	0,800	0,829	0,776
	Emissionen Luft NO <sub>x</sub> (berechnet)	t	4,008	3,500	3,393	3,287
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,316	0,300	0,266	0,258
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>5,296</b>	<b>4,600</b>	<b>4,487</b>	<b>4,320</b>

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Wasser	Wasser Sanitär	m <sup>3</sup>	1.218,0	1.211,0	1.281,0	1.349,0
	Wasser Kistenwaschanlage	m <sup>3</sup>	2.778,0	2.286,0	3.716,0	2.082,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>3.996,0</b>	<b>3.497,0</b>	<b>4.997,0</b>	<b>3.431,0</b>
Abwasser	Abwasser Sanitär	m <sup>3</sup>	1.218,0	1.211,0	1.281,0	1.349,0
	Abwasser Kistenwaschanlage	m <sup>3</sup>	2.778,0	2.286,0	3.716,0	2.082,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>3.996,0</b>	<b>3.497,0</b>	<b>4.997,0</b>	<b>3.431,0</b>

Logistik

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Abfall zur Verwertung	Altbrot zV	t	1.737,5	1.912,6	1.877,5	1.802,5
	Restmüll zV	t	33,6	38,1	34,8	40,5
	Papier zV	t	101,6	97,6	81,4	74,2
	Kunststoffe zV	t	21,5	16,1	10,9	24,0
	Bioabfälle zV	t	45,9	38,2	35,5	39,6
	Speisereste zV	t	141,9	113,4	106,4	93,7
	Glas zV	t	4,5	5,7	5,7	2,4
	Dosen/Alu zV	t	8,5	10,0	9,2	6,9
	Holz zV	t	0,0	0,0	1,9	0,0
	Elektroschrott zV	t	0,0	0,5	0,0	1,5
	Metallschrott zV	t	0,0	0,4	2,2	0,8
	Wertstoffgemisch zV	t	0,0	0,2	3,8	2,6
	Bauschutt zV	t	0,0	1,4	14,5	4,4
	<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>2.095,0</b>	<b>2.242,4</b>	<b>2.185,4</b>
Abfall zur Beseitigung	Grubenschlamm zB	t	3,3	8,2	1,1	7,1
	Glaswolle zB	t	0,0	0,0	0,6	0,0
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>3,3</b>	<b>8,2</b>	<b>1,7</b>	<b>7,1</b>

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

KENNZAHLEN / ABFALL		2018	2017	2016	2015
Verwertungsquote	t Abfall zV / t Abfall gesamt	%	99,8	99,6	99,9
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll) / t Abfall zV gesamt	%	98,4	98,3	98,4

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ

Die Materialeffizienz wird nur an den Produktionsstandorten berechnet.

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Boden	Mietflächen überbaut Lager	m <sup>2</sup>	3.153,0	3.153,0	3.153,0	3.153,0
	Mietflächen überbaut Büro	m <sup>2</sup>	249,0	249,0	249,0	249,0
	Mietflächen unbebaut Grünfläche	m <sup>2</sup>	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>2</sup></b>	<b>3.402,0</b>	<b>3.402,0</b>	<b>3.402,0</b>	<b>3.402,0</b>

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT		2018	2017	2016	2015
Grünflächen-Quote	m <sup>2</sup> Grünfläche / m <sup>2</sup> Gesamtfläche	%	0	0	0

Filialen

Der Energieverbrauch ist die wesentliche Umweltauswirkung der Filialen. Dies sind der Strom für Brezen-Backöfen, Beleuchtung, Kleingeräte und Kühltechnik sowie die Heizenergie im Winter für die Ladenräume. Die Transportenergie für die Anlieferung ist bei der Logistik bilanziert.

Nachfolgend werden die Daten für 165 Filialen dargestellt. Davon sind 3 Filialen als EMAS-Standorte validiert. Sie sind mit ihren Daten gesondert ausgewiesen.

ENERGIE

Der Stromverbrauch der Filialen variiert je nach Raumgröße und Ausstattung. Hauptverbraucher sind Brezen-Backöfen, Brotschneidemaschinen, Kühlsysteme und Beleuchtung.

Der Stromverbrauch wurde aus den Abrechnungsdaten des Energieversorgers übernommen.

2018 ist der Stromverbrauch um 2,8 % gestiegen. Der Verbrauch an Wärmeenergie kann nur aus den einzelnen Nebenkostenabrechnungen ermittelt werden. Die Daten liegen oft erst zum Ende des folgenden Kalenderjahres vollständig vor. Eine Bilanzierung aller Filialen ist aus diesem Grund nicht möglich.

EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen

Die Emissionen resultieren aus dem Verbrauch von Wärmeenergie und Kältemittel. Wie oben beschrieben, sind derzeit nur Emissionen der verbrauchten Kältemittel bilanziert.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** können wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen vermindern.

Filialen, die ihre Heizenergie aus Erdgas beziehen, sind seit 2017 – wie der gesamte Unternehmensverbund – **auf 100 % klimaneutrales Ökogas umgestellt**.

WASSER

Der Wasserverbrauch der Filialen ist relativ gering. Er wird über Nebenkostenabrechnungen oftmals erst nach Ablauf des Berichtsjahres seitens der Vermieter in Rechnung gestellt.

Für 165 Filialen ist die Ermittlung nach wie vor sehr aufwändig und wegen des geringen Verbrauchs derzeit nicht bilanziert. Für die 3 EMAS-Filialen werden die Daten, sobald diese vorliegen, in die Ökobilanz aufgenommen.

ABFALL

Der Restmüll der Filialen wird laufend möglichst reduziert. Er fällt nur in geringen Mengen an. Die Entsorgung erfolgt über kommunale Abfallbehälter.

Wertstoffe, wie Papier und Kunststoff, werden zentral über das Logistikzentrum entsorgt und erscheinen mengenmäßig in der Abfallbilanz der Logistik.

Ebenso werden über das Logistikzentrum die Rückläufe aus den Filialen und unregelmäßig entstehende Abfallfraktionen (Wertstoffgemische aus Filialrenovierungen) erfasst.

Filialen

Alle Filialen außer 3 EMAS-Filialstandorte

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	2.051,3	1.996,5	2.112,6	2.203,8
<b>Summe</b>		<b>MWh</b>	<b>2.051,3</b>	<b>1.996,5</b>	<b>2.112,6</b>	<b>2.203,8</b>

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	107,9	30,1	55,7	80,3
<b>Summe</b>		<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>107,9</b>	<b>30,1</b>	<b>55,7</b>	<b>80,3</b>

Da für 165 Filialen derzeit keine Verbräuche der Wärmeenergie bilanziert werden können, sind hierfür auch keine CO<sub>2</sub>-Berechnungen durchgeführt. Für die 3 EMAS Filialstandorte wurde die Wärmeenergie ermittelt, soweit bereits die Nebenkostenabrechnungen vorlagen.

3 EMAS-Filialstandorte

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	44,4	44,7	64,4	42,7
Energie primär	Prod./Heizung Gas	MWh	15,1	15,3	14,2	13,0
<b>Summe</b>		<b>MWh</b>	<b>59,5</b>	<b>60,0</b>	<b>78,6</b>	<b>55,7</b>

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	3,8	3,8	3,6	3,3
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	0,0	19,0	12,7	0,0
<b>Summe</b>		<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>3,8</b>	<b>22,8</b>	<b>16,3</b>	<b>3,3</b>

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Wasser	Wasser Sanitär	m <sup>3</sup>	0,0	0,0	0,0	11,4
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>11,4</b>

Veränderungen in den Vorjahren ergeben sich dadurch, dass Nebenkostenabrechnungen, die eingehen, ergänzt werden. Für 2015 – 2018 lagen zum Bilanzierungszeitpunkt noch nicht alle Nebenkostenabrechnungen vor.

Meyermühle

Landshut, Hammerstraße 1

ENERGIE

Der Strombedarf ist ein wesentlicher Umweltaspekt der Meyermühle. Er wird zum großen Teil mit selbsterzeugtem Ökostrom aus der Wasserkraft des Hammerbachs gedeckt. An Stelle des traditionellen Wasserrads ermöglicht heute eine hochleistungsfähige Turbine optimale Nutzungsgrade.

Da Herstellung und Verbrauch des Stroms zeitlich versetzt erfolgen, wird der Strom außerhalb der Produktionszeiten ins öffentliche Netz eingespeist, während der von der Meyermühle zusätzlich benötigte Strom von den Stadtwerken Landshut als Ökostrom aus 100 % Wasserkraft bezogen wird.

Die hohen Qualitätsanforderungen der Meyermühle an ihre Produkte erfordern aufwändige Verfahren, die sich im Stromverbrauch widerspiegeln, z. B. wird das Getreide vor der Vermahlung mehrstufig gereinigt.

Die Roggenreinigung, mit der Entfernung des Mutterkorns, erfolgt mit Hilfe eines hochmodernen digitalen Farbauslesers.

Chemische Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen in einer Bio-Mühle nicht eingesetzt werden. Regelmäßiges Aufheizen der Mühle und allerhöchste Reinlichkeit ist deshalb notwendig.

Weitere Energie wird für den Transport benötigt. Die Auslieferung erfolgt mit Silo- und Planenzügen. Acht von neun LKW erfüllen die Euronorm 5 oder 6. Sie sind zusätzlich mit Blue-Tec-Technik zur Abgasnachbehandlung ausgestattet.

Der gesamte absolute Energieverbrauch hat sich 2018 um 6,3 % verringert. Der Stromverbrauch fiel um 5,4 %.

Der Verbrauch an klimaneutralem Ökogas für die Heizung blieb konstant. Der Kraftstoffverbrauch der Logistik sank um 8 % trotz einer Zunahme der km-Leistung um 5,9 %.

EMISSIONEN

Staubemissionen

Staubemissionen durch Getreide- oder Mehlstaub fallen in der Mühle nur in geringem Maß an. Eine Verbesserung bei der Getreideannahme konnte 2015 durch den Umbau der Absauganlage von Abluft auf Umluft erreicht werden.

Treibhausgasemissionen

Seit 1997 verfolgt die Mühle eine CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion. Mit dem Kauf von Solarkochern unterstützt die Mühle seit 2007 das Projekt der Entwicklungshilfegruppe der staatlichen Berufsschule Altötting ([www.eg-solar.de](http://www.eg-solar.de)).

2009 bekam die Meyermühle als erste Mühle Deutschlands das Zertifikat über ihre CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion verliehen.

WASSER

Der Wasserverbrauch der Mühle ist mit ca. 0,04 Liter/kg Getreide sehr niedrig. Neben dem Produktionswasser zum Netzen des Getreides wird auch Sanitärwasser benötigt. Der Gesamtwasserverbrauch hat sich 2018 um 8,4 % verringert. Der Verbrauch des Produktionswassers blieb konstant. Die Auflösung des LKW-Waschplatzes reduzierte den Verbrauch des Sanitärwassers um 63 %.

ABFALL

Abfall fällt in der Mühle nur in geringen Mengen an. Insbesondere ist dies Bioabfall, der während des Reinigungsprozesses des Getreides entsteht und an eine Biogasanlage abgegeben wird.

Meyermühle

INPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Rohstoffe	Ökologisches Getreide	t	27.974	26.787	26.607	26.435
	Konventionelles Getreide	t	1.606	2.175	2.624	1.950
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>29.580</b>	<b>28.962</b>	<b>29.231</b>	<b>28.385</b>

OUTPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Öko-Produkte	Ökologische Mehle	t	23.347	22.835	22.567	21.764
	Ökologische Nachprodukte	t	3.405	2.954	2.348	1.836
	Ökologische Handelswaren	t	219	179	184	177
Konventionelle Produkte	Konventionelle Mehle	t	1.390	1.925	2.119	2.215
	Konventionelle Nachprodukte	t	344	433	538	444
	Konventionelle Handelswaren	t	367	438	584	255
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>29.072</b>	<b>28.764</b>	<b>28.340</b>	<b>26.691</b>

Die ökologischen Nachprodukte wurden rückwirkend korrigiert. Die Reinigungsmenge, die an eine Biogasanlage abgegeben wird, ist dem Bioabfall zugeordnet.

TRANSPORT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Fuhrpark	LKW Euronorm 4	Anzahl	1	1	1	1
	LKW Euronorm 5	Anzahl	4	5	5	5
	LKW Euronorm 6	Anzahl	4	3	3	3
<b>Summe</b>		<b>Anzahl</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
gefahrte Kilometer	LKW	km	538.384	508.600	508.264	513.277
<b>Summe</b>		<b>km</b>	<b>538.384</b>	<b>508.600</b>	<b>508.264</b>	<b>513.277</b>

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Energie sekundär	Strom Öko aus Fremdbezug	MWh	1.868,4	1.763,6	1.758,4	1.760,4
Energie primär	Strom Öko aus Eigenerzeugung	MWh	803,0	1.086,6	1.041,4	971,1
<b>Summe Energie Strom</b>		<b>MWh</b>	<b>2.671,4</b>	<b>2.823,2</b>	<b>2.799,8</b>	<b>2.731,5</b>
Energie primär	Prod./Heizung Gas	MWh	0,0	0,0	0,0	128,2
	Prod./Heizung Biogas	MWh	122,6	122,6	128,5	0,0
	Transport Diesel	MWh	1.843,0	2.003,0	1.931,7	1.900,6
<b>Summe Gesamtenergie</b>		<b>MWh</b>	<b>4.637,0</b>	<b>4.948,8</b>	<b>4.860,0</b>	<b>4.760,3</b>
Energieerzeugung	Strom Öko Eigenverbrauch	MWh	803,0	1.086,6	1.041,4	971,1
	Strom Öko Verkauf	MWh	363,0	427,0	435,5	452,1
<b>Summe Energieerzeugung</b>		<b>MWh</b>	<b>1.166,0</b>	<b>1.513,6</b>	<b>1.476,9</b>	<b>1.423,2</b>

KENNZAHLEN/ENERGIE		2018	2017	2016	2015	
Energie	MWh/t Produkt	MWh	0,156	0,171	0,172	0,179
Ökoenergie-Quote	MWh Öko- / MWh Gesamtenergie	%	60	60	60	57

Meyermühle

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	0,0	0,0	0,0	32,0
	indirekte CO <sub>2</sub> -Emissionen Transport (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	559,8	608,4	586,7	577,3
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	30,9	0,0	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>590,7</b>	<b>608,4</b>	<b>586,7</b>	<b>609,3</b>
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO <sub>2</sub> (berechnet)	t	0,177	0,171	0,173	0,167
	Emissionen Luft NO <sub>x</sub> (berechnet)	t	0,744	0,712	0,717	0,707
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,063	0,061	0,062	0,060
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>0,985</b>	<b>0,944</b>	<b>0,953</b>	<b>0,933</b>

KENNZAHLEN/EMISSIONEN		2018	2017	2016	2015	
CO <sub>2</sub> e-Emissionen	t CO <sub>2</sub> e/t Produkt	t	0,020	0,021	0,021	0,023

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Wasser	Wasser Produktion	m <sup>3</sup>	1.200,0	1.200,0	866,0	881,0
	Wasser Sanitär	m <sup>3</sup>	70,0	187,0	565,0	370,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>1.270,0</b>	<b>1.387,0</b>	<b>1.431,0</b>	<b>1.251,0</b>
Abwasser	Abwasser Sanitär	m <sup>3</sup>	70,0	187,0	565,0	370,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>70,0</b>	<b>187,0</b>	<b>565,0</b>	<b>370,0</b>

KENNZAHLEN/WASSER		2018	2017	2016	2015	
Wasser	m <sup>3</sup> Wasser / t Produkt	m <sup>3</sup>	0,044	0,048	0,051	0,047

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	7,2	7,2	7,2	7,2
	Papier zV	t	4,5	5,9	5,5	9,5
	Bioabfälle zV	t	734,6	739,5	722,9	818,3
	Metallschrott zV	t	0,5	5,5	5,5	0,0
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>746,8</b>	<b>758,1</b>	<b>741,1</b>	<b>835,0</b>
Abfall zur Beseitigung	Altöl/Bohremulsion zB	t	0,0	0,0	1,2	0,0
	Lösemittelgemisch zB	t	0,0	0,0	0,5	0,0
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>1,7</b>	<b>0,0</b>

KENNZAHLEN/ABFALL		2018	2017	2016	2015	
Abfall	t Abfall / t Produkt	t	0,026	0,026	0,026	0,031
Verwertungsquote	t Abfall zV / t Abfall gesamt	%	100,0	100,0	99,9	100,0
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll) / t Abfall zV gesamt	%	99,0	99,1	99,0	99,1

Meyermühle

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ			2018	2017	2016	2015
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,986	0,997	0,966	0,937

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m <sup>2</sup>	1.233,8	1.005,5	1.005,5	1.005,5
	Eigene Flächen überbaut Lager	m <sup>2</sup>	2.192,0	2.420,3	2.420,3	2.420,3
	Eigene Flächen überbaut Büro	m <sup>2</sup>	769,6	769,6	769,6	769,6
	Eigene Flächen unbebaut versiegelt	m <sup>2</sup>	4.380,2	4.380,2	4.380,2	4.380,2
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m <sup>2</sup>	802,5	802,5	802,5	802,5
<b>Summe</b>		<b>m<sup>2</sup></b>	<b>9.378,0</b>	<b>9.378,0</b>	<b>9.378,0</b>	<b>9.378,0</b>

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2018	2017	2016	2015
Grünflächen-Quote	m <sup>2</sup> Grünfläche / m <sup>2</sup> Gesamtfläche	%	9	9	9	9

### Stocker's Backstube

*Lauf a.d. Pegnitz, Industriestraße 24*

Stocker's Backstube produziert ökologische Back- und Feinbackwaren. Die Herkunft der Rohstoffe spielt die größte Rolle bei den indirekten Umweltauswirkungen.

#### ENERGIE

Der Energieverbrauch entsteht durch den Strombedarf für Maschinen, Kühl- und Gefrierräume sowie durch die Wärmeenergie für die Backöfen, die mit **100 % klimaneutralem Ökogas** beheizt werden.

Einen großen Einfluss auf die Energiekennzahl übt die Sortimentsstruktur aus. Kleingebäcke erfordern einen höheren Energieaufwand je Kilogramm hergestelltes Produkt, als die Herstellung von Brot. Der Energieverbrauch fiel um 1,5 %.

#### EMISSIONEN

##### Treibhausgasemissionen

Die Emissionen entstehen hier durch den Kältemittelverbrauch. Für die Herstellung der tiefgekühlten Öko-Brezenteiglinge wurde bereits 2013 in Kühl- und Tiefkühlanlagen mit **natürlichem Kältemittel** investiert. Dadurch werden Treibhausgasemissionen stark reduziert. Die übrigen 3 Anlagen, die noch mit synthetischen Kältemitteln betrieben werden, sollen sukzessive an die zentrale Kälteanlage angeschlossen werden. Die Emissionen des Transports sind bei der Logistik bilanziert.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** und durch **100 % klimaneutrales Ökogas** können wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen vermindern.

#### WASSER

Wasser wird als Produktionswasser und Sanitärwasser eingesetzt.

In allen Sanitärräumen wurden Sensoren für ressourcenschonenden Wasserverbrauch installiert. Der gesamte Wasserverbrauch stieg 2018 um 4 %. Während das Produktionswasser um 2,8 % sank, stieg das Sanitärwasser um 7,2 %. Spezifisch stieg die Menge Wasser pro Tonne Produkt um 5,9 %.

#### ABFALL

Auch Stocker's Backstube verwendet bei der Rohstoffbeschaffung Großgebäude, um den Abfall so gering wie möglich zu halten. Es werden viele empfindliche Zutaten verarbeitet, die Schutzverpackungen erfordern. Diese werden dem Dualen-System zugeführt.

Im Kunststoffbereich wurde soweit möglich auf Mehrweggebäude umgestellt. Gefährliche Abfälle zur Beseitigung fallen in kleinen Hausmüllmengen an und werden, ebenso wie die geringen Mengen des Fettabseiders, den örtlichen Stellen zur entsprechenden Entsorgung zugeführt.

Organische Abfälle werden vollständig als Tierfutter an Ökobauern abgegeben und sind als Bioabfall mit bilanziert.

Die gesamte Abfallmenge stieg 2018 um 7 %.

Stocker's Backstube

INPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Rohstoffe	Ökologische Mehle	t	1.193,6	1.227,5	1.212,1	1.225,5
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	488,8	516,6	558,7	480,7
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>1.682,4</b>	<b>1.744,1</b>	<b>1.770,8</b>	<b>1.706,2</b>

OUTPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Öko-Produkte	Ökologische Brote	t	397,7	413,8	358,7	466,4
	Ökologische Backwaren	t	1.130,3	1.127,4	1.109,5	1.110,0
	Ökologische Feinbackwaren	t	245,7	265,8	283,0	261,0
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>1.773,7</b>	<b>1.807,0</b>	<b>1.751,2</b>	<b>1.837,4</b>

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	706,1	706,8	688,4	690,8
Energie primär	Prod./Heizung Gas	MWh	0,0	0,0	1.275,6	1.250,4
	Prod./Heizung Biogas	MWh	1.207,4	1.235,2	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>MWh</b>	<b>1.913,5</b>	<b>1.942,0</b>	<b>1.964,0</b>	<b>1.941,2</b>

KENNZAHLEN/ENERGIE			2018	2017	2016	2015
Energie	MWh/t Produkt	MWh	1,079	1,075	1,122	1,056
Ökoenergie-Quote	MWh Öko-/MWh Gesamtenergie	%	100	100	35	36

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	0,0	0,0	318,9	312,6
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	13,8	0,4	10,6	5,2
	<b>Summe</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>13,8</b>	<b>0,4</b>	<b>329,5</b>	<b>317,8</b>

Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO <sub>2</sub> (berechnet)	t	0,015	0,015	0,015	0,015
	Emissionen Luft NO <sub>x</sub> (berechnet)	t	0,225	0,230	0,238	0,233
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,009	0,009	0,009	0,009
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>0,248</b>	<b>0,254</b>	<b>0,262</b>	<b>0,257</b>

KENNZAHLEN/EMISSIONEN			2018	2017	2016	2015
CO <sub>2</sub> e-Emissionen	t CO <sub>2</sub> e/t Produkt	t	0,008	0,000	0,188	0,173

Stocker's Backstube

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Wasser	Wasser Produktion	m <sup>3</sup>	895,2	920,6	909,1	931,0
	Wasser Sanitär	m <sup>3</sup>	2.021,8	1.885,4	1.795,9	1.103,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>2.917,0</b>	<b>2.806,0</b>	<b>2.705,0</b>	<b>2.034,0</b>
Abwasser	Abwasser Sanitär	m <sup>3</sup>	2.021,8	1.885,4	1.795,9	1.103,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>2.021,8</b>	<b>1.885,4</b>	<b>1.795,9</b>	<b>1.103,0</b>

KENNZAHLEN/WASSER			2018	2017	2016	2015
Wasser	m <sup>3</sup> Wasser / t Produkt	m <sup>3</sup>	1,645	1,553	1,545	1,107

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	28,9	21,6	19,6	16,8
	Papier zV	t	9,7	11,1	9,7	8,6
	Kunststoffe zV	t	1,7	1,4	2,0	1,9
	Bioabfälle zV	t	74,0	72,8	71,6	76,1
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>114,3</b>	<b>106,9</b>	<b>102,9</b>	<b>103,4</b>

Abfall zur Beseitigung	Fettabscheider zB	t	0,2	0,2	0,1	0,1
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>

KENNZAHLEN/ABFALL			2018	2017	2016	2015
Abfall	t Abfall/t Produkt	t	0,065	0,059	0,059	0,056
Verwertungsquote	t Abfall zV/t Abfall gesamt	%	99,8	99,8	99,9	99,9
Recyclingquote	t Abfall zV (ohne Restmüll)/t Abfall zV gesamt	%	74,7	79,8	81,0	83,8

KENNZAHLEN/MATERIALEFFIZIENZ			2018	2017	2016	2015
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,688	0,678	0,653	0,697

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Boden	Eigene Flächen überbaut Produktion	m <sup>2</sup>	1.371,2	1.371,2	1.371,2	1.371,2
	Eigene Flächen überbaut Lager	m <sup>2</sup>	122,0	122,0	122,0	122,0
	Eigene Flächen überbaut Büro	m <sup>2</sup>	351,0	351,0	351,0	351,0
	Eigene Flächen unbebaut versiegelt	m <sup>2</sup>	1.276,1	1.276,1	1.276,1	1.276,1
	Eigene Flächen unbebaut Grünfläche	m <sup>2</sup>	1.359,7	1.359,7	1.359,7	1.359,7
<b>Summe</b>		<b>m<sup>2</sup></b>	<b>4.480,0</b>	<b>4.480,0</b>	<b>4.480,0</b>	<b>4.480,0</b>

KENNZAHLEN/BIODIVERSITÄT			2018	2017	2016	2015
Grünflächen-Quote	m <sup>2</sup> Grünfläche / m <sup>2</sup> Gesamtfläche	%	30	30	30	30

## Metzgerei Landfrau

Emmering, Untere Au 2

### ENERGIE

Der Energiebedarf teilt sich auf in den Strombedarf für Produktion und Verwaltung sowie in den Kraftstoffverbrauch der Logistik.

In der Produktion ist es vor allem die Kühlung, die den größten Verbrauch hat und als Kühlenergie einen wesentlichen Umweltaspekt darstellt. Deren Abwärme wird durch Wärmetauscher für die Warmwassererzeugung genutzt. Weitere Verbraucher sind die Produktionsanlagen und eine Verpackungsmaschine.

Salamis und rohe Schinken reifen in Klimakammern bis zu acht Wochen, Rindfleisch zwei bis drei Wochen. Das erhöht die Qualität und den Geschmack der Landfrau Fleisch- und Wurstwaren, bedingt aber einen höheren Energieeinsatz.

Der Einbau einer Klimaanlage für die Büroräume wurde notwendig.

Die Auslieferung der Landfrau-Produkte hat die Logistik der Hofpfisterei übernommen und wird auch dort bilanziert.

Den Transport vom Schlachthof zur Metzgerei Landfrau und die Auslieferung an die Kunden der Landfrau haben zwei Spediteure übernommen. Die Zusammenarbeit mit einem regionalen Großhändler ermöglicht es, unser Liefergebiet auszuweiten, ohne dass zusätzliche Fahrten anfallen.

Die Gesamtenergiemenge stieg 2018 um 1,6 %. Der spezifische Energieverbrauch, pro Tonne Produkt, stieg um 1,2 %.

### EMISSIONEN

#### Treibhausgasemissionen

Die Emissionen der Metzgerei Landfrau entstehen durch Kältemittelverbrauch und Transport. Auch bei verantwortlichem Umgang mit Ressourcen fallen durch den Verbrauch fossiler Energieträger und Kältemittel Treibhausgasemissionen, vor allem CO<sub>2</sub>, an.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** können wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen vermindern.

### WASSER

Wasser wird in erster Linie für die Reinigung und für sanitäre Anlagen verbraucht. Die Metzgerei hat die EU-Zulassung mit HACCP-Konzept. Aufwändige Reinigungsprozesse in allen Produktionsstufen haben oberste Priorität.

Weiterer Wasserverbrauch entsteht durch zwei Kistenwaschmaschinen.

**Aufgrund der ökologischen Produktion, d.h. ohne Einsatz von Wasserbindemittel, verbraucht die Landfrau nur eine geringe Menge an Produktionswasser.** Es erfolgt keine getrennte Erfassung des Wasserverbrauchs in Produktions- und Sanitärwasser.

Der absolute Wasserverbrauch sank 2018 um 30,5 %, der spezifische Verbrauch, pro t Produktionsmenge, sank um 30,8 %.

### ABFALL

Die Abfallmenge stieg 2018 um 2,8 % absolut und 2,4 % spezifisch. Insbesondere der Anteil an Papier und Kartonagen nahm um 46 % zu. Der Hauptanteil des Abfalls sind Fleischreste (Konfiskate), die bei der Zerlegung anfallen. Diese werden fachgerecht entsorgt und der thermischen Verwertung zugeführt.

## Metzgerei Landfrau

Zur Abfallreduzierung werden verschiedene Wege genutzt. Anschnitte und Bruch von Wurstwaren werden zu Sonderpreisen im Restbrotladen der Hofpfisterei verkauft. Schweineschwarten werden in der Gelatineerzeugung verwertet.

Gefährliche Abfälle fallen nicht an, da Arbeiten wie Maschinenwartung und Laboruntersuchungen extern vergeben sind.

INPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Handelswaren	Ökologische Handelswaren	t	1,9	1,6	1,6	2,2
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>1,9</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>	<b>2,2</b>
Rohstoffe	Öko-Schweinefleisch	t	145,0	137,9	142,8	134,8
	Öko-Rindfleisch	t	89,0	91,2	100,2	97,3
	Öko-Geflügelfleisch	t	20,3	19,0	19,5	19,5
	sonstige Öko-Fleischqualitäten (Wild, Lamm)	t	4,0	4,3	4,9	6,2
	sonstige ökologische Rohstoffe	t	6,3	6,0	6,3	5,7
	sonstige konventionelle Rohstoffe	t	4,9	4,6	4,9	4,3
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>269,5</b>	<b>263,0</b>	<b>278,6</b>	<b>267,8</b>

OUTPUT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Öko-Produkte	Ökologische Wurstwaren	t	116,6	115,2	139,7	128,0
	Ökologisches Fleisch	t	78,5	79,4	75,5	68,5
	Ökologische Handelswaren	t	1,8	1,6	1,8	2,1
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>197,0</b>	<b>196,2</b>	<b>216,9</b>	<b>198,6</b>

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	376,2	369,2	374,0	368,2
Energie primär	Transport Diesel	MWh	73,1	73,1	73,1	73,1
<b>Summe</b>		<b>MWh</b>	<b>449,3</b>	<b>442,3</b>	<b>447,1</b>	<b>441,3</b>

KENNZAHLEN/ENERGIE			2018	2017	2016	2015
Energie	MWh/t Produkt	MWh	2,281	2,255	2,061	2,222
Ökoenergie-Quote	MWh Öko-/MWh Gesamtenergie	%	83,7	83,5	83,7	83,4

Metzgerei Landfrau

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Transport (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	22,2	22,2	22,2	22,2
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	167,8	28,3	69,4	22,6
<b>Summe</b>		<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>190,0</b>	<b>50,5</b>	<b>91,6</b>	<b>44,8</b>
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO <sub>2</sub> (berechnet)	t	0,014	0,014	0,015	0,015
	Emissionen Luft NO <sub>x</sub> (berechnet)	t	0,064	0,064	0,070	0,070
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,005	0,005	0,006	0,006
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>0,083</b>	<b>0,083</b>	<b>0,091</b>	<b>0,091</b>

KENNZAHLEN / EMISSIONEN		2018	2017	2016	2015	
CO <sub>2</sub> e-Emissionen	t CO <sub>2</sub> e/t Produkt	t	0,964	0,258	0,422	0,225

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Wasser	Wasser Sanitär	m <sup>3</sup>	2.044,0	2.940,0	1.437,0	1.845,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>2.044,0</b>	<b>2.940,0</b>	<b>1.437,0</b>	<b>1.845,0</b>
Abwasser	Abwasser Sanitär	m <sup>3</sup>	2.044,0	2.940,0	1.437,0	1.845,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>2.044,0</b>	<b>2.940,0</b>	<b>1.437,0</b>	<b>1.845,0</b>

KENNZAHLEN / WASSER		2018	2017	2016	2015	
Wasser	m <sup>3</sup> Wasser/t Produkt	m <sup>3</sup>	10,377	14,987	6,625	9,289

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	2,6	2,7	2,7	2,7
	Papier zV	t	9,2	6,3	6,3	8,1
	Kunststoffe zV	t	1,2	1,3	1,3	0,9
	Konfiskate zV	t	30,1	29,6	34,6	39,9
	Bauschutt zV	t	0,0	0,0	0,0	48,3
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>43,1</b>	<b>39,9</b>	<b>44,9</b>	<b>99,8</b>

Abfall zur Beseitigung	Glaswolle zB	t	0,0	1,3	0,0	0,0
	Fettabscheider zB	t	26,0	26,0	26,0	26,0
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>26,0</b>	<b>27,3</b>	<b>26,0</b>	<b>26,0</b>

KENNZAHLEN / ABFALL		2018	2017	2016	2015	
Abfall	t Abfall/t Produkt	t	0,351	0,343	0,327	0,633
Verwertungsquote	t Abfall zV/t Abfall gesamt	%	62,4	59,4	63,3	79,3
Recyclingquote	t Abfall zV(ohne Restmüll)/t Abfall zV gesamt	%	94,0	74,7	79,8	81,0

Metzgerei Landfrau

KENNZAHLEN / MATERIALEFFIZIENZ		2018	2017	2016	2015	
Materialeffizienz	t Produkt / t Rohstoff	t	0,731	0,746	0,779	0,742

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Boden	Mietflächen überbaut Produktion	m <sup>2</sup>	835,0	835,0	835,0	835,0
	Mietflächen überbaut Lager	m <sup>2</sup>	350,0	350,0	350,0	350,0
	Mietflächen überbaut Büro	m <sup>2</sup>	40,0	40,0	40,0	40,0
	Mietflächen un bebaut Grünfläche	m <sup>2</sup>	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>2</sup></b>	<b>1.225,0</b>	<b>1.225,0</b>	<b>1.225,0</b>	<b>1.225,0</b>

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT		2018	2017	2016	2015	
Grünflächen-Quote	m <sup>2</sup> Grünfläche / m <sup>2</sup> Gesamtfläche	%	0	0	0	0

## Produktion, Technik

Berlin, Bergiusstraße 55

### ENERGIE

Der Energieverbrauch sank absolut um 3,5 %. Der Verbrauch an Ökostrom nahm um 1 % zu, der Gasverbrauch reduzierte sich um 5,6 % zum Vorjahr.

Der Gasbezug wurde auch an diesem Standort ab 01.05.2017 zu **100 % auf klimaneutrales Ökogas** umgestellt.

### EMISSIONEN

#### Treibhausgasemissionen

Auch bei verantwortlichem Umgang mit Ressourcen entstehen durch den Verbrauch fossiler Energieträger CO<sub>2</sub>-Emissionen und durch den Verbrauch von Kältemittel andere Treibhausgasemissionen, die in CO<sub>2</sub>-Equivalenten (CO<sub>2</sub>e) umgerechnet werden.

Durch den Einsatz von **Ökostrom aus 100 % Wasserkraft** sowie dem Einsatz von **100 % klimaneutralem Ökogas** können wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen weiter vermindern.

#### Lärmemissionen

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

ENERGIE						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Energie sekundär	Strom Öko	MWh	114,6	113,5	118,2	116,5
Energie primär	Prod./Heizung Gas	MWh	0,0	89,8	218,2	225,7
	Prod./Heizung Biogas	MWh	231,2	155,2	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>MWh</b>	<b>345,8</b>	<b>358,5</b>	<b>336,5</b>	<b>342,2</b>

### WASSER

In der Bergiusstraße wird Wasser in der Produktion als Schwaden für die Öfen verwendet. Außerdem wird Wasser als Sanitärwasser verbraucht.

Der absolute Wasserverbrauch stieg 2018 um 4,1 %.

### ABFALL

Der Abfall am Standort wird sortenrein getrennt, um eine hohe Recyclingquote zu erreichen.

Die Abfallmenge reduzierte sich um 12,1 %. Insbesondere die Fraktionen Kunststoffe (- 58 %) und Bioabfall (-20 %) konnten reduziert werden.

## Produktion, Technik, Berlin

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	0,0	22,4	54,6	56,4
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	0,0	0,0	46,0	0,2
	indirekte CO <sub>2</sub> -Emissionen Strom (Scope 2)	t CO <sub>2</sub> e	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>Summe</b>		<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>100,6</b>	<b>56,6</b>

Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO <sub>2</sub> (berechnet)	t	0,003	0,003	0,003	0,003
	Emissionen Luft NO <sub>x</sub> (berechnet)	t	0,043	0,046	0,041	0,042
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,002	0,002	0,002	0,002
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>0,048</b>	<b>0,050</b>	<b>0,045</b>	<b>0,046</b>

WASSER						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Wasser	Wasser Sanitär	m <sup>3</sup>	205,0	197,0	181,0	174,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>205,0</b>	<b>197,0</b>	<b>181,0</b>	<b>174,0</b>
Abwasser	Abwasser Sanitär	m <sup>3</sup>	205,0	197,0	181,0	174,0
<b>Summe</b>		<b>m<sup>3</sup></b>	<b>205,0</b>	<b>197,0</b>	<b>181,0</b>	<b>174,0</b>

ABFALL						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Abfall zur Verwertung	Restmüll zV	t	32,2	27,7	26,7	14,6
	Papier zV	t	9,9	9,5	10,3	3,8
	Kunststoffe zV	t	7,7	18,6	9,2	2,7
	Bioabfälle zV	t	8,6	10,8	9,6	2,6
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>58,4</b>	<b>66,6</b>	<b>55,8</b>	<b>23,6</b>

KENNZAHLEN / ABFALL			2018	2017	2016	2015
Verwertungsquote	t Abfall zV/t Abfall gesamt	%	100	100	100	100
Recyclingquote	t Abfall zV(ohne Restmüll)/t Abfall zV gesamt	%	44,86	58,41	52,15	38,12

BIODIVERSITÄT						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Boden	Mietfläche überbaut Produktion	m <sup>2</sup>	387,0	387,0	387,0	387,0
	Mietfläche überbaut Lager	m <sup>2</sup>	269,9	269,9	269,9	269,9
	Mietfläche überbaut Büro	m <sup>2</sup>	18,0	18,0	18,0	18,0
	Mietfläche unbebaut versiegelt	m <sup>2</sup>	77,5	77,5	77,5	77,5
<b>Summe</b>		<b>m<sup>2</sup></b>	<b>752,4</b>	<b>752,4</b>	<b>752,4</b>	<b>752,4</b>

KENNZAHLEN / BIODIVERSITÄT			2018	2017	2016	2015
Grünflächen-Quote	m <sup>2</sup> Grünfläche / m <sup>2</sup> Gesamtfläche	%	0	0	0	0

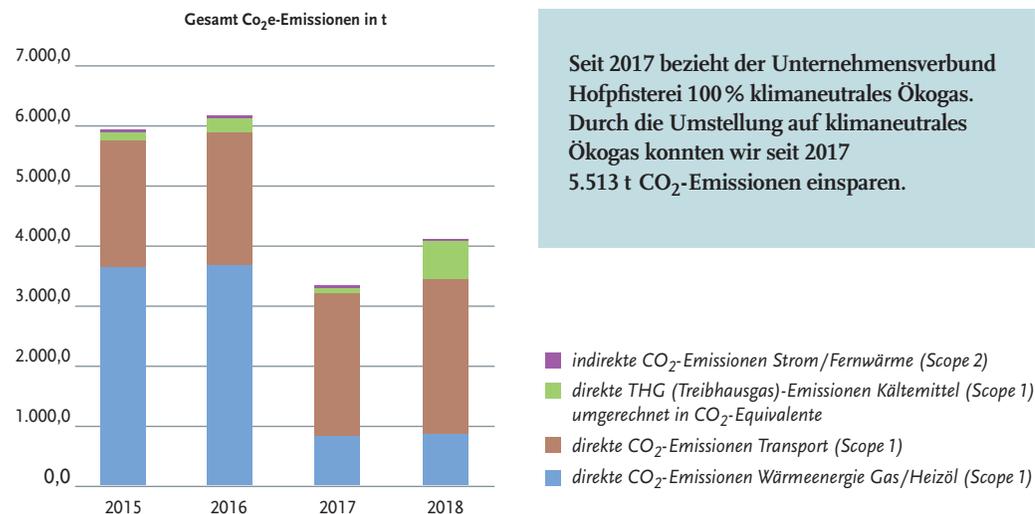
### Gesamt-Emissionen Unternehmensverbund Hopffisterei und deren CO<sub>2</sub>e-Ausgleich

EMISSIONEN						
Kategorie	Aspekt	Einheit	2018	2017	2016	2015
Treibhausgasemissionen	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Produktion/Heizung (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	910,0	899,4	3.728,0	3.676,2
	direkte CO <sub>2</sub> -Emissionen Transport (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	2.480,3	2.296,6	2.177,7	2.154,6
	direkte THG-Emissionen Kältemittel (Scope 1)	t CO <sub>2</sub> e	681,7	79,3	201,3	111,0
	indirekte CO <sub>2</sub> -Emissionen Strom/Fernwärme (Scope 2)	t CO <sub>2</sub> e	18,2	26,0	27,0	20,3
<b>Summe</b>		<b>t CO<sub>2</sub>e</b>	<b>4.090,2</b>	<b>3.301,3</b>	<b>6.134,1</b>	<b>5.962,1</b>
Sonstige Emissionen	Emissionen Luft SO <sub>2</sub> (berechnet)	t	2,0	1,8	1,8	1,7
	Emissionen Luft NO <sub>x</sub> (berechnet)	t	7,4	6,8	6,8	6,6
	Emissionen Luft Staub (berechnet)	t	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Summe</b>		<b>t</b>	<b>9,9</b>	<b>9,2</b>	<b>9,1</b>	<b>8,8</b>

Veränderungen in den Vorjahren entstehen durch Korrekturen der Wärmeenergie der 3 EMAS-Filialen. Sobald hier die Nebenkostenabrechnungen vorliegen, werden die Verbräuche ergänzt.

KENNZAHLEN / EMISSIONEN		2018	2017	2016	2015	
CO <sub>2</sub> e-Emissionen	t CO <sub>2</sub> e/t Produkt	t	0,119	0,096	0,181	0,184

Berechnung der Emission nach Gemis 4.9.4 ohne vorgelagerte ökologische Landwirtschaft.



Seit 2017 bezieht der Unternehmensverbund Hopffisterei 100% klimaneutrales Ökogas. Durch die Umstellung auf klimaneutrales Ökogas konnten wir seit 2017 5.513 t CO<sub>2</sub>-Emissionen einsparen.




# Urkunde



Für die Lieferung von Ökogas vom 01.01.2017 bis 31.12.2018 an die **Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH** erwerben die Stadtwerke Landshut Emissionsminderungszertifikate.

Mit dieser Urkunde bestätigt First Climate, dass diese Emissionen durch Investitionen in die hochwertigen Klimaschutzprojekte **Elektrizität aus Grubengas, Deutschland** **Vermiedene Abholzung, Brasilien** **Effiziente Kochöfen, Mali** ausgeglichen und die entsprechenden Emissionsminderungszertifikate dem Markt durch Stilllegung unwiderruflich entzogen wurden.

Bad Vilbel, im Januar 2017





Dr. Sascha Lafeld, First Climate Markets AG



www.firstclimate.de



# Zertifikat CO<sub>2</sub>e-neutrale Produktion

Der akkreditierte Umweltgutachter DR. REINER BEER bestätigt hiermit, dass die

## LUDWIG STOCKER HOPFFISTEREI GMBH

Zentrale, Produktion und Vertrieb München  
EMAS-Verkaufsfilialen: Kreittmayrstr., Fürstenriederstr., Riesstr.  
Produktion und Vertrieb Berlin

Metzgerei Landfrau, Emmering  
Stocker's Backstube GmbH, Lauf  
Meyermühle AG, Landshut

im Bilanzjahr 2018 (01.01.2018 bis 31.12.2018) trotz ökologischer Unternehmensführung 4.090,2 t CO<sub>2</sub>e-Emissionen verursacht hat.  
(CO<sub>2</sub>e = CO<sub>2</sub>-Emissionen und sonstige Treibhausgasemissionen in CO<sub>2</sub>-Equivalenten)  
Berechnung nach Gemis 4.4 ohne vorgelagerte Landwirtschaft

Diese CO<sub>2</sub>e-Emissionen sind durch den Erhalt des Naturschutzgebietes PANGUANA im amazonischen Regenwald kompensiert.

Nürnberg, 14.08.2019

Dr. Reiner Beer  
Umweltgutachter  
DE-V-0007

Dipl.-Phys. Reinhard Mirz  
Umweltgutachterorganisation DE-V-0279  
Intechnica Cert GmbH

Zertifikat Nr. SVW 295-2019

## PANGUANA

Wälder sind die Lebensgrundlage unseres Planeten. Sie regulieren das Klima, sie mildern Witterungsextreme wie Hitze, Frost, Trockenheit und Stürme. Besonders in den tropischen Regenwäldern werden durch den hohen Anteil an Biomasse enorme Mengen an klimaschädlichem CO<sub>2</sub> gespeichert, das allerdings – bei Holzeinschlag und Brandrodung – freigesetzt wird und dann in die Atmosphäre gelangt.

Die Hopffisterei fördert PANGUANA – indem sie den Zukauf von durch Brandrodung gefährdeter Flächen ermöglicht, um mit ihnen ein vergrößertes zusammenhängendes Schutzgebiet zu schaffen und zu erhalten.

2017 haben wir die Treibhausgasemissionen, die durch den Erhalt und die Erweiterung des Regenwaldes kompensiert werden, vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Schweiz berechnen lassen.

FiBL hat die Berechnung gem. den Vorgaben der VCS-Methodologie VM0015 für avoided deforestation durchgeführt. Es wurden die durch das Engagement der Hopffisterei geschützten Flächen von insgesamt 873 ha angerechnet. Für den Ausgleich der CO<sub>2</sub>e-Emissionen werden insgesamt 6.117,8 t CO<sub>2</sub>e / Jahr angerechnet.

Für weitere Details: Füglistner, Beat; 2016, »Design and Calculation of a CO<sub>2</sub>-Certification Projekt in the Nature Reservoir in Panguana«, ETH Zürich



Ziel der Hopffisterei ist es, mit PANGUANA einen Beitrag zum globalen Klimaschutz zu leisten.

Trotz ökologischer Unternehmensführung sind in der Hopffisterei im Jahr 2018 Rest-Emissionen von 4.090,2 t CO<sub>2</sub>e angefallen. Diese sind durch den Erhalt und Ausbau des Naturschutzgebietes PANGUANA im amazonischen Regenwald kompensiert.

(4.090,2 t CO<sub>2</sub>e entsprechen in etwa der Belastung, die 455 Deutsche im Jahr verursachen)

## UMWELTPROGRAMM 2017 – 2019

1. Förderung des ökologischen Landbaus, Erhalt der Biodiversität				
	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
1.1	Engagement in der Getreideforschung zur Entwicklung geeigneter Roggensorten mit optimalen Backeigenschaften und guten Erträgen für die Landwirte. Unterstützung der Initiative BioRegio Bayern 2020	HPF	Mit dem Pfister Öko-Lichtkornroggen haben wir seit 2015 ein erstes sortenreines Roggenbrot mit 100% Öko-Getreide aus Bayern im Sortiment. Um unsere regionale Rohstoffquote 80% aus Bayern zu erreichen, werden gemeinsam mit der Meyermühle, Naturland und unseren ökologischen Vertragslandwirten die Getreidequalitäten in einem gemeinsamen Forschungsprojekt weiterentwickelt.	fortlaufend
1.2	Evaluierung des Projektes Lerchenfenster gemeinsam mit dem Landesbund für Vogelschutz und dem Naturland Verband	HPF	Seit 2009 läuft das Biodiversitätsprojekt erfolgreich. 2018 haben sich ca. 60 Öko-Landwirte mit über 400 Lerchenfenstern beteiligt. <a href="http://www.naturland.de/lerchenfenster">www.naturland.de/lerchenfenster</a>	fortlaufend
1.3	Neugestaltung der ungenutzten Fläche zwischen Silogebäuden und Hammerbach	MM	Gemeinsam mit der Stadt Landshut und Fachleuten wird nach Abschluss des Siloneubaus die Grünfläche unter Biodiversitätsaspekten gestaltet werden.	verlängert 2020
1.4	Umgestaltung des Eingangsbereichs Hofpfisterei/ K5 unter Biodiversitätsgesichtspunkten	HPF	Umgestaltung mit einem Landschaftsplaner (Schaffung eines Biotops)	verlängert 2020
1.5	Umgestaltung der Parkplatzfläche unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte	StB	Die Parkplatzfläche am Standort Stocker's Backstube wurde entsiegelt und zur Versickerung von Regenwasser gekiest.	Ziel wurde 2018 umgesetzt

## 2. Klimaschutz – Verringerung direkter CO<sub>2</sub>-Emissionen

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
2.1	Erarbeitung einer Klimastrategie	HPF	Gemeinsam mit der Uni Augsburg werden die von uns beeinflussbaren CO <sub>2</sub> -Emissionen ermittelt. Aus der Analyse sollen langfristige Strategien zu betrieblichen CO <sub>2</sub> -Minderungen erstellt werden.	verlängert 2020
2.2	Zertifizierung einer klimaneutralen Produktion für den gesamten Firmenverbund	HPF	Die CO <sub>2</sub> e-Emissionen werden weiter reduziert (z.B. durch Energieeffizienzmaßnahmen, E-Mobilität, Nutzung von Ökostrom aus Wasserkraft, klimaneutralem Ökogas und natürlichem Kältemittel). Verbleibende CO <sub>2</sub> e-Emissionen werden mit zertifizierten Ausgleichsprojekten kompensiert: Erhalt des Regenwaldes um die Forschungsstation Panguana. Für eine Zertifizierung wird die CO <sub>2</sub> -Senke Panguana durch FiBL-Schweiz berechnet.	Ziel wurde 2017 umgesetzt
2.3	Entwicklung eines Elektro-LKW	HPF	Die Machbarkeitsstudie wurde mit einem Ingenieurbüro erstellt. Die Ergebnisse zeigten, dass derzeit keine LKW-Modelle mit den benötigten Ladegewichten zu einem vertretbaren Preis zur Verfügung stehen. Daher wurden inzwischen sechs erdgasbetriebene LKW angeschafft.	Ziel wurde 2018 geändert und umgesetzt
2.4	Festlegung von Vorgaben max. CO <sub>2</sub> -Emissionen des Fuhrparks	HPF	Unser Ziel ist es, die Vorgabe des Klimaziels bis 2021 von 95 g CO <sub>2</sub> /km deutlich zu unterschreiten. Unser Pkw-Fuhrpark weist derzeit im Durchschnitt 113 g CO <sub>2</sub> /km aus.	fortlaufend

Abk: HPF = Hofpfisterei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
2.5	Festlegung von Reiserichtlinien unter Berücksichtigung von Umweltaspekten	HPF	Die Reiserichtlinien wurden im Hinblick auf mögliche CO <sub>2</sub> -Reduktionen geprüft und angepasst. Die Nutzung der Bahn und des ÖPNV hat Vorrang vor Flügen und PKW.	Ziel wurde 2018 umgesetzt
2.6	Anschluss weiterer Kälteanlagen an die zentrale Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel	HPF StB	Die noch bestehenden Kälteanlagen mit synthetischen Kältemitteln werden an die zentrale Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel angeschlossen. Damit wird die Treibhausgasbilanz verbessert.	verlängert 2020

### 3. Energiemanagement

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
3.1	Weiterer Ausbau der digitalen Energie-Datenerfassung	HPF	Die digitale Datenerfassung für den Standort H17 wurde installiert. Weitere Verbraucher am Standort K5 werden sukzessive angeschlossen.	fortlaufend
3.2	Umgestaltung der Filialbeleuchtung auf LED-Systeme wird fortgeführt	HPF	Pro Jahr werden 11 Filialen komplett auf LED-Beleuchtung umgerüstet. Die Energieeinsparung wird zeitnah erfasst. Durch die bisherige Umrüstung der Beleuchtung in den Filialen und am Standort Logistik konnten ca. 300.000 kWh Strom pro Jahr eingespart werden.	fortlaufend
3.3	Beleuchtung in Verwaltungsgebäuden auf LED-Basis umrüsten (Ersatzbeschaffung)	UV	Neue Beleuchtungssysteme in LED-Technik bei Ersatzbeschaffungen in den Verwaltungsgebäuden.	fortlaufend

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
3.4	Umrüstung H17 komplett auf LED-Beleuchtung	HPF H17	Am Standort Logistik-H17 werden alle Beleuchtungen (Halle, Büros, Sanitär-, Produktions- und Konferenzräume) auf LED umgerüstet. 2018 verringerte sich der Stromverbrauch um 24 % zum Vj.	Ziel wurde 2017 umgesetzt
3.5	Green IT – Anschaffung energie- und papiersparender Drucker und Kopierer bei Ersatzinvestitionen	HPF	Das Ziel wurde in der gesamten Verwaltung umgesetzt. Die Energieeinsparung beträgt rechnerisch ca. 10 MWh pro Jahr. Durch DuplexScan wird eine Papiereinsparung von 350.000 Blatt pro Jahr erwartet. Die neuen Geräte bieten mit einer Reduzierung von Emissionen (Lärm, Staub, Wärme) einen weiteren Umweltnutzen.	Ziel wurde 2017 umgesetzt
3.6	Die Ersatzbeschaffung »Weisse Ware« in Energieeffizienzklasse A+++	HPF	Bei Ersatzbeschaffungen von Kühlsystemen (Weisse Ware) wird sowohl die Energieeffizienz, als auch die Art des Kältemittels berücksichtigt.	fortlaufend
3.7	Prüfung der Wärmerückgewinnung für die Kälteanlagen der Öko-Metzgerei Landfrau	Lfr.	Nutzungsmöglichkeiten der Abwärme der jetzigen Kälteanlagen prüfen.	verlängert 2020
3.8	Bezug von klimaneutralem Ökogas	HPF	Im gesamten Unternehmensverbund wird inzwischen klimaneutrales Ökogas bezogen. Der Energieversorger investiert zum Emissionsausgleich in hochwertige Klimaschutzprojekte (Elektrizität aus Grubengas, Deutschland; Vermeidung von Abholzung, Brasilien; effiziente Kochöfen, Mali). Durch die Umstellung auf klimaneutrales Ökogas konnten wir seit 2017 5.545 t CO <sub>2</sub> -Emissionen einsparen.	Ziel wurde 2017 umgesetzt

Abk: HPF = Hofpfistererei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
3.9	Ersatzinvestition / Anschaffung von zwei neuen energieeffizienten Stikkenbacköfen	StB	Energieeffiziente Stikkenöfen wurden in 2018 angeschafft.	Ziel wurde 2018 umgesetzt
3.10	Energieeffizienz durch optimierte Produktionsprozesse im neuerbauten Getreidesilo	MM	Mit der Inbetriebnahme des neuen Getreidesilos ergibt sich eine rechnerische Energieeinsparung von jährlich 16% oder 33.000 kWh.	Ziel wurde 2018 umgesetzt

#### 4. Abfallwirtschaft

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
4.1	Weitere Minimierung des Restmüllaufkommens	HPF	Kontinuierliche Schulung über aktuelle Abfalltrennung, weitere Analysen der Verpackungen, Prozesse und Stoffströme.	2019
4.2	Entsorgungsweg für Elektrogeräte optimieren	HPF	Defekte Elektrogeräte werden an zertifizierte Entsorger gegeben.	2019

Abk: HPF = Hofpfisterei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

#### 5. Umweltfreundliche Beschaffung

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
5.1	Kunststoffverpackungen weiter reduzieren und durch Produkte aus nachwachsenden Rohstoffen substituieren.	HPF	Biobasiertes Verpackungsmaterial muss unsere Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit und Gentechnikfreiheit erfüllen. Eine Kompostierung von biologisch abbaubaren Kunststoffen gem. EN Norm 13432 wird derzeit vom Abfallwirtschaftsamt München nicht akzeptiert. Die Hofpfisterei nimmt an zwei Forschungsprojekten »Plastik in der Umwelt – Quellen • Senken • Lösungsansätze« des Bundesministerium für Bildung und Forschung teil.	fortlaufend



Da zum Thema Verpackung seitens unserer Kunden z. Zt. ein besonders großes Interesse besteht, wird hier das Ziel 5.1 mit den bereits erreichten Verbesserungen ausführlicher beschrieben.

Unser Ziel ist es Verpackungen zu vermeiden bzw. diese weiter auf nachhaltige Rohstoffe umzustellen. Den Großteil der Rohstoffe für unsere Bauernbrote- und Backwaren beziehen wir unverpackt und liefern diese unverpackt in unsere Filialen.

##### Die Pfister Brotseide

Unsere Pfister Öko-Bauernbrote verpacken wir in den Filialen in einer Brotseide, die den Kunden die rösche Kruste, die saftige Krume sowie eine lange Frischhaltung garantiert. Diese speziell für uns entwickelte Brotseide konnten wir auf eine umweltfreundliche Alternative umstellen:

Dabei ist es uns in einem Forschungsprojekt gelungen eine Folie zu finden, die einerseits die Produktvorteile der Vorgängerbrotseide für unsere Kunden erhält und andererseits jetzt umweltfreundlich ist.

Die Brotseide »I'm Green« besteht aus zwei Materialien: PEFC zertifiziertem Recyclingpapier sowie einer biobasierten Folie aus mindestens 85 % Zuckerrohr. Beides kommt aus nachhaltigem Anbau.

Sie lässt sich (nach ordentlichem Knüllen und dann seitlichem Einreissen) in ihre Bestandteile Papier und Folie trennen und bei entsprechender Entsorgung recyceln.

- ▶ Die Folie muss in die Wertstofftonne/gelber Sack, denn sie kann im Bioabfall nicht kompostiert werden.
- ▶ Das Papier gehört zum Altpapier.

**Verpackungsfreier Einkauf**

Wir beteiligen uns an der Aktion »Einmal ohne, bitte« und bieten unseren Kunden die Möglichkeit, auf Wunsch Brot- und Backwaren verpackungsfrei einzukaufen. Wenn hygienisch mit der Brotseide umgegangen wird und nur Brot darin eingepackt wurde, kann diese gerne mehrmals verwendet werden. Eigene saubere Baumwollsäckchen haben sich als Transport-Alternative ebenso bewährt. Für lange Frischhaltung empfehlen wir die Aufbewahrung zuhause in einem unserer Brottöpfe.

**Mehrweg - Pfandsystem**

Neben den PET-Getränkeflaschen und Joghurtgläsern bieten wir den Coffee-to-go im Mehrwegsystem gegen 1 € Pfand an.

**6. Vorbeugender Arbeits- und Gesundheitsschutz**

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
6.1	Fortsetzung des betrieblichen Gesundheitsmanagements	UV	Die bestehenden regelmäßigen Angebote im Gesundheitsmanagement werden weiter fortgesetzt. Zusätzlich wird eine Schulung pro Jahr bedarfsbezogen angeboten. Die Themen Burnout und Stressprävention werden berücksichtigt.	fortlaufend
6.2	Anteil ökologischer Produkte am Angebot der Kantinenverpflegung weiter erhöhen	HPF	Es werden zu 100 % ökologische Produkte angeboten. In der Mitarbeiterzeitung wird regelmäßig zu gesunder Ernährung informiert.	Ziel wurde 2018 umgesetzt

**7. Mitarbeiterbeteiligung, Schulung und interne Kommunikation**

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
7.1	Fortführung der Umweltschulungen im Verkauf	HPF	Im Rahmen der Qualitätsschulung erhält das Verkaufspersonal Informationen zum Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement. Zusätzlich wurden alle Umweltbeauftragten zu Umweltthemen geschult.	2019
7.2	Ausbildungsangebote zum Thema Nachhaltigkeit für die neuen Auszubildenden	HPF	Teilnahme an externen Umwelt- und Nachhaltigkeitsschulungen (IHK EnergieScout, Nachhaltigkeitstage), Angebot an internen Schulungen / Patenschaftsmodell.	fortlaufend
7.3	Durchführung eines Jubiläumfestes	HPF	Gemeinsame Feier zum Erfolg einer 35-jährigen ökologischen Brotherstellung.	Ziel wurde 2017 umgesetzt

**8. Externe Kommunikation**

	ZIEL	ORT	MITTEL UND MASSNAHMEN	ZEIT
8.1	Umsetzung eines Nachhaltigkeitsstandards für qualitative Nachhaltigkeitsberichterstattung	HPF	Nachrichtigkeitsbericht gem. den Anforderungen der ISO 14001:2015 und EMAS weiterentwickeln.	Ziel wurde 2018 umgesetzt
8.2	Gewinnung weiterer Landwirte zur Umstellung auf den anerkannt ökologischen Landbau	HPF	Fortsetzung der Reihe <i>Bio mit Gesicht – unsere Landwirte stellen sich vor</i> . Generierung weiterer Öko-Landwirte gemeinsam mit dem Naturland Verband.	fortlaufend
8.3	Neugestaltung eines Raumes für Kinder-Umweltbildung	HPF	Nutzung des Raumes für eine nachhaltige Umweltbildung.	verlängert 2020

Abk: HPF = Hofpfisterei, MM = Meyermühle, Lfr. = Landfrau, StB = Stocker's Backstube, UV = Unternehmensverbund

## Impressum

### Herausgeber:

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH  
Kreittmayrstraße 5  
80335 München  
Telefon: 089/52 02-0  
Telefax: 089/52 02-207  
E-Mail: [info@hofpfisterei.de](mailto:info@hofpfisterei.de)

### Leitung Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement:

Dagmar Wild  
Telefon: 089/52 02-0  
E-Mail: [info@hofpfisterei.de](mailto:info@hofpfisterei.de)

© Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH,  
München 2019



Nutzen Sie unseren  
Online Versand  
im Internet!

## Der Pfister Brotversand – Brotgenuss grenzenlos!

Keine Hofpfisterei in Ihrer Nähe? Kein Problem!  
Sie können sich das gute ökologische Pfisterbrot  
überallhin schicken lassen, oder machen Sie  
Jemandem eine Freude und versenden ein  
Pfisterbrot – als Geschenk.

Weil unsere Natursauerteigbrote doppelt lange  
gebacken werden, schmecken sie auch, wenn sie  
1–2 Tage unterwegs sind.

Bestellen Sie bequem unter  
Telefon: 0800/1010135. Unsere Bestellannahme ist  
von Montag bis Donnerstag von 8:00 Uhr bis 15:30 Uhr,  
am Freitag von 8:00 Uhr bis 15:00 Uhr besetzt.  
E-Mail: [brotversand@hofpfisterei.de](mailto:brotversand@hofpfisterei.de)  
oder im Internet unter: [www.hofpfisterei.de](http://www.hofpfisterei.de)



**Hofpfisterei**  
GENUSS & NATURICHRFIT



# EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

Besuchen Sie uns  
im Internet unter:  
[www.hopffisterei.de](http://www.hopffisterei.de)

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH  
Kreittmayrstraße 5  
80335 München  
Telefon: 089/52.02-0  
E-Mail: [info@hopffisterei.de](mailto:info@hopffisterei.de)



**Hopffisterei**  
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Gedruckt auf FSC Papier

Stand 11 / 2019