

Umwelterklärung 2004

Unternehmensverbund der Hofpfisterei

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
mit der Biometzgerei Landfrau
Meyermühle AG
Stocker's Backstube GmbH



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Unternehmenspolitik des Firmenverbundes	4
Über unser Wesen, unseren Sinn und Geist	4
Unternehmensportraits	5
Umweltauswirkungen innerhalb unserer Wertschöpfungskette	7
Umweltpolitik	8
Unsere zehn Umwelleitlinien	10
Kommunikation	16
Forschung & Entwicklung	18
Öko-Controlling im Firmenverbund	19
Öko-Bilanzen	22
Umweltbilanzen mit Umweltkennzahlen 2000 - 2003 Hopffisterei	22
Umweltbilanzen mit Umweltkennzahlen 2000 - 2003 Stocker's Backstube	26
Umweltbilanzen mit Umweltkennzahlen 2001 - 2003 Meyermühle	28
Der Beitrag unserer Kunden zum Umweltschutz	31
Unsere neue Ziele: Das Umweltprogramm 2005 - 2007	32
Unsere Ansprechpartner	48
Vorlage der nächsten Umwelterklärung	48
Zugelassener Umweltgutachter	48
Gültigkeitserklärung	48

Vorwort

Die Familie Stocker, Inhaber der Münchener Spezialitätenbäckerei „Hofpfisterei“, verfolgt im gesamten Unternehmensverbund eine neu ausgerichtete Umweltpolitik, die sich an dem Konzept einer nachhaltigen, integrierten Produktpolitik orientiert.

Mit diesem Schritt wird auch eine Änderung in der Umweltorganisation vollzogen. Während früher die verbundenen Unternehmen Hofpfisterei, Stocker's Backstube und Meyermühle getrennte Umweltmanagementsysteme führten und die Biometzgerei Landfrau nicht integriert war, gibt es ab 1.1.2005 eine gemeinsame Umweltorganisation.

In dem Bewusstsein, dass die Verantwortung für den Umweltschutz nicht an der eigenen Haustür endet, haben die Geschäftsleitungen der verbundenen Unternehmen beschlossen, das Umweltmanagement auch auf die vor- und nachgelagerten Stufen ihrer Produktionen auszudehnen. Damit soll eine „nachhaltige, integrierte Produktpolitik“ betrieben werden.

Unter „Nachhaltigkeit“ verstehen wir, bei allen betrieblichen Entscheidungen ein Gleichgewicht von Ökonomie, Ökologie und Sozialem anzustreben. Eine „integrierte Produktpolitik“ umfasst alle zum Produktlebensweg gehörigen Stufen, angefangen bei der Rohstoffherzeugung und -aufbereitung, über die Produktion und den Transport bis hin zum Verbraucher.

Die neue Umweltpolitik soll dabei folgende langfristige Unternehmensziele des Firmenverbundes unterstützen:

- ▶ Marktführer in Bayern bei Herstellung und Vertrieb natürlicher, ursprünglicher und schmackhafter Bauernbrote und Öko-Backwaren
- ▶ Bio-Mühle Nr. 1 in Bayern
- ▶ Anerkannter und erfolgreicher Spezialist für schmackhafte biologische Wurst- und Fleischwaren

Mit der neuen Umweltpolitik verlassen wir die alten Zielsetzungen, die davon geprägt waren, dass vorwiegend innerhalb der eigenen vier Wände Umweltreparaturen vollzogen wurden, und wenden uns einer vorbeugenden Umweltverantwortung auf dem gesamten Lebensweg unserer Produkte zu.

Dieser Weg ist noch relativ neu und wenig erprobt. Er hat nur Aussicht auf Erfolg, wenn jeder in der Wertschöpfungskette von der Vision getragen wird, gesunde, natürliche Lebensmittelspezialitäten in wirtschaftlicher Weise und in bester Genussqualität umweltbewusst herzustellen, unter Verwendung von Rohstoffen, die auf gesunden, natürlichen, überwiegend heimischen Böden wachsen. Wir werden diesen Weg beschreiten und richten maßgeblich unsere zukünftigen Umweltziele darauf aus.

München, den 16. Dezember 2004

Unternehmenspolitik des Firmenverbundes

Über unser Wesen, unseren Sinn und Geist

Die Hofpfisterei ist von jeher ein Unternehmen, das sich der Herstellung möglichst natürlicher, ursprünglicher und schmackhafter Brot- und Backwaren verschrieben hat. Als Zielgruppe werden Menschen angesprochen, die den Wunsch haben, sich gesund und natürlich zu ernähren, und die das Leben genießen wollen. Um den Kontakt zu unseren Kunden besonders zu pflegen und unsere hohen Qualitätsansprüche kompromißlos zu sichern, vertreibt die Hofpfisterei ihre Produkte überwiegend über ein eigenes Filialnetz.

Aus der Überzeugung heraus, dass *ökologisch* erzeugte Lebensmittel unserem Anspruch am besten entsprechen, hat die Hofpfisterei vor 20 Jahren ihre Brot- und Backwaren in wenigen Jahren komplett auf "Öko" umgestellt. Die weitgehend positive Resonanz unserer Kunden und Mitarbeiter hat diesen großen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit sehr erfolgreich werden lassen. Die Vorstellung der Unternehmerfamilie, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Ökonomie, Ökologie und Sozialem zu schaffen, wurde teilweise schon erreicht und soll in Zukunft noch verbessert werden.

Mit dem Ziel, unseren Kunden nur die beste Qualität zu vertretbaren Preisen anzubieten, spezialisierte sich die Hofpfisterei auf die ausschließliche Herstellung von Pfister-Öko-Bauernbrot. Für die Entwicklung und Herstellung von speziellen Klein- und Feinbackwaren bedient sie sich des 100%-igen Tochterunternehmens „Stockers Backstube“ und weiterer Partnerbetriebe.

Um gleich bleibend hohe Mehlqualitäten zu garantieren, hat die Hofpfisterei 1988 die absolute Aktienmehrheit an der Meyermühle Landshut erworben. Heute ist die Meyermühle Bayerns bedeutendste Bio-Mühle.

Die engen Kontakte zu unseren Ökobauern und zum Bioverband „Naturland“ hat uns zudem 1998 veranlasst, die Biometzgerei „Landfrau“ zu übernehmen. Heute ist sie mit ihrem vielfältigen Produktsortiment ein fester Bestandteil der Hofpfisterei.

Durch die enge organisatorische und unternehmerische Verflechtung der Hofpfisterei mit ihren „Tochterunternehmen“ ist es gelungen, die Firmenphilosophie der Inhabersfamilie Stocker im Sinn und Geist auf alle verbundenen Unternehmen zu übertragen.

Ein wichtiger Meilenstein ist dabei die Zusammenlegung der Umweltmanagement-Systeme der verbundenen Unternehmen und ihr gemeinsamer Wille zum Aufbau einer „integrierten Produktpolitik“. Mit stärkerem Einbezug der vor- und nachgelagerten Stufen, vom Landwirt bis zum Verbraucher, sollen so Synergieeffekte im Hinblick auf beste Qualitäten, größtmögliche Natürlichkeit und Ursprünglichkeit sowie nachhaltiges Wirtschaften genutzt werden.

Unternehmensportraits

Die Hopffisterei

Die Hopffisterei steht seit 1331 in der Tradition "bayerischer Werte". Sie war die Bäckerei und Mühle der bayerischen Hofhaltung zu München und hatte die Aufgabe, den Hof und später auch die Münchener Bevölkerung in königlicher Qualität auf wirtschaftliche Weise zu versorgen.

Heute ist die Hopffisterei ein modern geführtes Unternehmen mit 775 Mitarbeitern. Unsere Kernkompetenzen sind die Herstellung des Pfister-Öko-Bauernbrot und dessen vorwiegender Vertrieb über ein eigenes Filialnetz und mit Hilfe einer firmeneigenen, effizienten Logistik.

Das Herzstück der Hopffisterei ist die Bäckerei in der Innenstadt von München. Zwei wesentliche „Qualitätsgeheimnisse“ werden hier gehütet. Erstens eine spezielle Teigzubereitung und zweitens ein spezielles Backverfahren. Bei der Teigbereitung werden nur die eigenen Mehle sowie geprüfte und beste sonstige ökologische Rohstoffe mit biologischen, zeitaufwendigen (Zeit=Aroma) und ursprünglichen Verfahren zu unverwechselbaren, charakteristischen Teigen aufbereitet. Darin liegt bereits das Geheimnis des Brotgeschmacks. Aber auch das Backverfahren spielt eine dominante Rolle. Speziell für die Hopffisterei gebaute Steinbacköfen und eine lange Backzeit bei milder Hitze verwandeln diesen Teig in ein echtes Pfisterbrot mit „hauseigenem“ aromatischen Geschmack, einer knackigen Kruste, langer Frischhaltung und herzhafter Krume. Übrigens: Die Hopffisterei bäckt vorwiegend deshalb „groß und rund“, weil so Backzeit und Geschmack am besten aufeinander abgestimmt werden können.

Das Angebot umfaßt derzeit 30 Brotsorten unterschiedlichster Ausprägungen. Von mild, rustikal, raffiniert, kernig bis traditionell - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die unangefochtene Nr.1 bei den Kunden ist und bleibt aber die legendäre „Pfister-Öko-Sonne“.

Die Landfrau

Die Landfrau ist eine der größten Biometzgereien in Bayern und heute fester Bestandteil der Hopffisterei. Als Markenname tritt sie aber eigenständig hervor. Gegründet wurde die Landfrau 1992 vom Kollegium Augustinum und der Marktgesellschaft Naturland. Im November 1992 beteiligte sich dann auf Wunsch von Naturland die Hopffisterei Holding an diesem Unternehmen. Grundgedanke dabei war, dass die Pfister-Kunden mit ihrem ausgeprägten Wunsch nach genussreichem und natürlichem Brot auch die Fleisch- und Wurstwaren der Landfrau begrüßen würden. Zugleich würde eine zusätzliche Vermarktungschance die ökologische Landwirtschaft stärken. Im Jahr 1998 wurde die Landfrau von der Hopffisterei übernommen und im April 2002 mit der Hopffisterei GmbH fusioniert.

Die Landfrau hat mehrere Vertriebswege gewählt: Ca. 42% ihres Umsatzes werden über die Hopffisterei-Filialen getätigt. Des Weiteren beliefert die Landfrau Großkantinen, Natur- und Feinkostgeschäfte und vertreibt ihre Produkte über einen eigenen, der Produktionsstätte in Emmering, Kreis Fürstfeldbruck, angeschlossenen Hofverkauf. .

Die Landfrau wird mit Beginn 2005 in das Umweltmanagementsystem der Hopffisterei integriert.

Stocker's Backstube

Stocker's Backstube in Lauf an der Pegnitz ist eine 100%-ige Tochter der Hopffisterei. Einerseits dient sie der Hopffisterei als Stütz- und Vertriebspunkt für den Nürnberger Raum, andererseits hat sich die Backstube auf sehr individuelle ökologische Brotsorten, Kleinbackwaren und Feinbackwaren spezialisiert. Als besonders geschätzte Spezialitäten seien hier das Sojabrot, die feinen Elisenlebkuchen und der Mohnstrudel genannt.

Stocker's Backstube gehört auch zu den Pionieren des Umweltschutzes. Sie war u.a. die zweite Bäckerei Deutschlands, die erfolgreich ein Umweltmanagement nach der europäischen Umwelt-Audit-Verordnung eingeführt hat.

Die Meyermühle AG

Die Meyermühle AG, mit Firmensitz in Landshut, gehört seit 1988 zum Unternehmensverbund der Hopffisterei und darf sich mit Fug und Recht als Bayerns Biomühle Nr. 1 bezeichnen. So war die Meyermühle die erste Mühle in Europa, die sich nach dem strengen Regelwerk der europäischen Umwelt-Audit-Verordnung validieren ließ.

Alle Mehle, die von der Hopffisterei, Stocker's Backstube oder Partnerbetrieben verarbeitet werden, stammen aus der Meyermühle. Die Müller sind stolz darauf, dass sie mit modernster Technik das Getreide reinigen, mahlen und einlagern können. Bestimmte physikalisch-technische Einrichtungen sorgen dafür, dass die Mehle frei von Schädlingen und von höchster Reinheit sind, obwohl wir selbst keinerlei Agro-Chemie einsetzen. Weit über das normale Maß hinaus werden hausintern und durch Fachlaboratorien Untersuchungen über Schadstoffe, Pilze und Rückstände gemacht. So wird jede Getreidelieferung auf über 220 zugelassene Pflanzen- und Lagerschutzmittel oder auf eventuellen Schimmelpilzbefall hin untersucht. Das soll garantieren, dass nur einwandfreie Ware zur Verarbeitung kommt und das Vertrauen der Kunden in uns gerechtfertigt bleibt.

Die Meyermühle schließt für ihren Getreidebedarf mit der Naturland-Marktgesellschaft jährliche Lieferverträge ab. Ein Grundsatz dabei ist die Förderung der regionalen ökologischen Landwirtschaft und damit die Rohstoffbeschaffung aus der Region. 80 % der vertraglich vereinbarten Mengen (ca. 13.000 t/Jahr) müssen aus Bayern stammen. Um Ernteschwankungen auszugleichen, können max. bis zu 20% der vertraglich vereinbarten Mengen auch aus Regionen außerhalb Bayerns bezogen werden. Somit geben wir mindestens 350 bayerischen Biolandwirten eine gute Ausgangslage.

Umweltauswirkungen innerhalb unserer Wertschöpfungskette

Jede Branche hat ihre individuellen Umweltauswirkungen. Um sie umfassend beurteilen zu können, ist es ratsam, das Augenmerk nicht nur auf die eigenen Handlungen zu richten, sondern auch die vor- und nachgelagerten Stufen zu betrachten. Für den Unternehmensverbund der Hopfisterei sieht die gesamte Kette wie folgt aus:

- ▶ Unsere Rohstoffe werden v.a. in der ökologischen Landwirtschaft erzeugt, bzw. die Tiere dort gehalten. Die Rohstoffe werden zu Lagern transportiert und eingelagert, bzw. die Tiere zu nahegelegenen Schlachthöfen transportiert.
- ▶ Unsere Rohstoffe werden weiter aus den Lagern zur Mühle transportiert, bzw. das Fleisch zur Metzgerei, und dort verarbeitet.
- ▶ Nach dem Mahlprozess wird das Mehl an unsere Bäckerei geliefert.
- ▶ Unsere Bäckerei bäckt Brot und Backwaren und liefert sie an den Filialverkauf oder den Handel. Das verarbeitete Fleisch wird z.T. offen, z.T. verpackt an die Verkaufsstellen geliefert.
- ▶ Vom Bäckerladen oder vom Händler gelangt die Ware zum Verbraucher.
- ▶ Vom Kunden gehen dann die Verpackungstoffe zur Entsorgung.

Konventionelle Umweltauswirkungen

Landwirte bearbeiten die Böden und greifen damit direkt in die Natur ein. Je nachdem, ob man intensiv oder extensiv bewirtschaftet, sind die Auswirkungen auf die Umwelt höher oder niedriger. Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Wachstumshemmer etc. hinterlassen Spuren und beeinflussen die Bodenbiologie, das Grundwasser und die Artenvielfalt. Je mehr Agrochemikalien eingesetzt werden, desto tief greifender ist die Veränderung. Gleiches gilt für die Tierhaltung. Je nach Art der Tierhaltung kann es hier zu Boden- und Trinkwasserschäden durch übermäßiges Ausbringen von Gülle kommen. Massentierhaltung wiederum wirkt sich bei der Beschaffung ausreichender Futtermittel auf den Pflanzenanbau (Monokulturen) und auf die „dritte Welt“ aus. Qualitätsunterschiede des Fleisches können je nach erlaubter oder vorbeugender Medikamentierung der Tiere auftreten.

Die Auswirkungen beim Tiertransport kennt sicherlich jeder zur Genüge. Wie ein langer Wurm quälen sich die LKW-Ketten quer durch Europa. Und mancher fragt sich, ob hier nicht unnötigerweise zu viel hin und her gefahren wird, ob die Entfernungen für Lebendtransporte von Tieren nicht viel zu weit sind und ob der Transport an sich überhaupt artgemäß ist,

Eine moderne Mühle kommt ohne zahlreiche Maschinen nicht aus. Dies deutet auf einen hohen Stromverbrauch hin. Hier stellt sich die Frage, wie der Strom erzeugt wird. Mühlen verfügen oft über ein eigenes Wasserkraftwerk. Dadurch entstehen zwar keine CO₂-Emissionen, aber das Kraftwerk stellt eine biologische Sperre für Fische dar. Um nicht vermeidbare Umweltbelastungen auszugleichen, unterstützt die Meyermühle ein Aufforstungsprogramm der Organisation Rain Forest in Costa Rica.

Eine Bäckerei benötigt viel Wärme, also Energie. Hoher Ressourcenverbrauch und Abgase sind die Folge. Trinkwasser wird für die Produktion und für sanitäre Anlagen benötigt. Außerdem entsteht durch nächtliches Arbeiten und Ausfahren der Ware in den frühen Morgenstunden Lärm, der oft als störend empfunden wird.

Die Back-, Wurst- und Fleischwaren müssen aus lebensmittelrechtlichen Gründen hygienisch verpackt werden. Dabei entsteht Abfall.

Innerhalb der Wertschöpfungskette gibt es einige Umweltauswirkungen von besonderem Ausmaß. Aber auch viele weniger gewichtige Umweltauswirkungen können, in ihrer Summe gesehen, zu beträchtlichen Schäden führen.

Dies wird in der nachfolgenden Umweltpolitik mit ihren Umweltleitlinien berücksichtigt.

Umweltpolitik

Hauptmotivation unserer Umweltpolitik

Die Hauptmotivation liegt in dem persönlichen Wunsch der Firmeninhaberfamilie Stocker begründet,

1. wohlschmeckende Brot- und Backwaren so natürlich und ursprünglich wie möglich, in wirtschaftlicher Weise herzustellen, aus natürlich gewachsenen Rohstoffen, mittels natürlicher und biologischer Verfahren und unter Verzicht auf alle künstlichen und chemischen Hilfsstoffe;
2. dass die Rohstoffe für Pfister- Brot- und Backwaren - soweit möglich - in einer regionalen Landwirtschaft erzeugt werden, die nachhaltig Bodenfruchtbarkeit, Luftreinheit, reines Grundwasser und biologische Artenvielfalt schützt;
3. Mitarbeiter und Partnerbetriebe um sich zu haben, welche die Ziele der Inhaberfamilie teilen und ebenfalls ihr ganzes Engagement einbringen für natürliche Lebensmittel und schonenden Umgang mit der Umwelt;
4. durch wertorientierte Entwicklungen, ehrliche und informative Kommunikation und Werbung immer mehr Verbraucher für die umweltbewusste Herstellungsweise unserer Produkte zu gewinnen;
5. durch ein schlüssiges Firmenkonzept, Organisations- und Kontrollsystem vom Acker bis zum Ladentisch, sicherzustellen, dass das in den Firmenverbund der Hopffisterei gesetzte Vertrauen gerechtfertigt ist.

Grundzüge unserer Umweltpolitik

Wir bekennen uns zu einer integrierten Produkt-Umweltpolitik: „Vom Acker bis zum Ladentisch“:

- ▶ Unsere Umweltarbeit ist orientiert am Bedürfnis jener Menschen, die natürliche, gesunde, schmackhafte und traditionelle Brot- und Backwaren sowie Wurstwaren bevorzugen und die der aktive Wunsch nach einer Gesundung unserer Umwelt motiviert.
 - ▶ Alle Firmen im Hopffisterei-Verbund haben sich deshalb, wo immer möglich, zur ursprünglichsten und natürlichsten Form der Lebensmittelherstellung verpflichtet: zur Verwendung von ökologischen Rohstoffen und zu deren ökologischer Verarbeitung. Um fehlendes Erzeuger-Know-how abzudecken, kooperieren wir mit anerkannt ökologischen Anbauverbänden. Wichtigster Partner ist für uns der Naturland-Verband.
 - ▶ Unser Absatzgebiet liegt überwiegend in Bayern. Aus diesem Grund wurde für die Hopffisterei festgelegt, dass mindestens 80 Prozent unseres ökologischen Getreides und Fleisches aus der bayerischen ökologischen Landwirtschaft stammen muss.
- ▶ Die Umweltleistungen unserer Betriebe kommunizieren wir, indem wir die Umweltwerte unserer gesamten Wertschöpfungskette offen legen. Unser Ziel ist es, immer mehr Vertrauen für unser Tun zu erreichen und immer mehr Menschen vom Kauf ökologisch erzeugter Lebensmittel zu überzeugen, denn nur dann kann sich der ökologische Landbau weiter ausdehnen.

- ▶ Mit der Verwendung von ökologisch erzeugten landwirtschaftlichen Rohstoffen wollen wir positiv auf den Schutz unserer natürlichen Grundlagen einwirken - auf den Schutz des Grundwassers, der Erde und der Luft – und unseren Beitrag zum zwingend notwendigen Artenschutz leisten.
- ▶ Wir überzeugen und motivieren mit unserem verantwortungsvollen Tun und geben Gleichgesinnten die Möglichkeit, durch den Kauf ökologischer Lebensmittel Genuss zu erleben und selbst aktiv den Umweltschutz zu fördern.

Unsere Arbeit unterstützt die Interessen der bayerischen, deutschen und europäischen Umweltpolitik sowie die Zielsetzungen der Naturschutz- und Verbraucherverbände.

Wir schützen unser gutes Umwelt-Image

- ▶ Die Unternehmen des Firmenverbandes der Hopffisterei haben bei den Verbrauchern einen hohen Vertrauensbonus. Um diesem Vertrauen und der Erwartungshaltung an uns weiterhin gerecht zu werden, haben wir übergreifend das Umweltmanagementsystem nach der Verordnung (EG) Nr. 761/2001 kurz: EMAS eingerichtet.
- ▶ Mit EMAS erarbeiten wir im Unternehmensverbund sinnvolle umweltverbessernde Ziele und deren Umsetzung auch über gesetzliche Bestimmungen hinaus, soweit dies wirtschaftlich noch vertretbar ist.
- ▶ Es ist ein zukünftiges Ziel, dass unsere wichtigsten Lieferanten und Dienstleister ebenfalls den Nutzen eines eigenen Umweltmanagementssystems erkennen. Bei vergleichbaren Angeboten soll dem im Umweltschutz jeweils aktiveren Unternehmen der Vorzug gegeben werden.
- ▶ Neben unserer Produktverantwortung und unserer umweltschonenden Betriebsführung legen wir standortbezogen hohen Wert auf gutes Zusammenleben mit unseren Nachbarn, unserer Heimatstadt und unserem Heimatland.
- ▶ Nach Betroffenheit und wirtschaftlichem Vermögen unterstützen wir die Verpflichtungen nationaler und internationaler Abkommen zu sozialen und umweltpolitischen Problemlösungen.

Unsere zehn Umweltleitlinien

1. Mitarbeiterbeteiligung/ Förderung des Verantwortungsbewusstseins

Um die Umweltkultur in unserem Unternehmen zu intensivieren, fördern wir die Mitgestaltungsmöglichkeiten und die Übernahme von Verantwortung bei allen interessierten Mitarbeitern des Unternehmensverbundes, z.B. durch Umweltschulungen, durch Mitwirkung als Umweltaustragsbeauftragte, Abwasserbeauftragte, Referenten für Sondermüll und Brandschutz sowie durch die aktive Nutzung unseres betrieblichen Vorschlagswesens.

2. Ökologisch-ökonomische Beschaffung

a) Rohstoffbeschaffung:

- ▶ Unser Bedarf an ökologischem Getreide soll, soweit verfügbar und wirtschaftlich vertretbar, von der Naturland-Marktgesellschaft bezogen werden. Mindestens 80 Prozent der benötigten Menge muss von bayerischen Öko-Landwirten stammen.
- ▶ Alle im Unternehmensverbund hergestellten Brot- und Backwaren sowie die Brot- und Backwaren der Vertragsbäckereien werden ausschließlich aus den hochwertigen ökologischen Mahlerzeugnissen unserer Meyermühle gebacken. Diesen ökologischen Mahlerzeugnissen dürfen keine künstlichen oder chemischen „Mehlverbesserungsmittel“ zugesetzt werden.
- ▶ Die Meyermühle betreibt für ihre ökologischen Rohstoffe ein zuverlässiges, über die gesetzliche Norm hinausgehendes Rückverfolgbarkeitssystem.
- ▶ Die Meyermühle ist verpflichtet, den technisch bestmöglichen Stand der Getreidereinigung durchzuführen und durch umfangreiche unabhängige Labor-untersuchungen die bestmögliche Rückstandsfreiheit ihrer ökologischen Mahlerzeugnisse zu garantieren.
- ▶ Die Meyermühle darf für „Dritte“ sowohl ökologische als auch konventionelle Mahlerzeugnisse herstellen, soweit garantiert ist, dass keine Verwechslungen oder Produktverschneidungen erfolgen und das langfristige Ziel verfolgt wird, sich bei wirtschaftlich sinnvoller Kapazitätsauslastung zur ausschließlichen Öko-Mühle zu entwickeln.
- ▶ Im Unternehmensverbund und bei den Vertragsbäckereien müssen für die ökologischen Backwaren die sonstigen Zutaten (z.B. Gewürze, Ölsaaten, Haferflocken etc.) ökologisch sein und, soweit beschaffbar, von der Marktgemeinschaft des Naturland-Verbandes bezogen werden.
- ▶ Für nicht ökologische Rohstoffe wie Wasser und Salz sind strengste Reinheitskriterien und die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen anzuwenden.
- ▶ Die Landfrau verarbeitet ausschließlich Fleisch aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung, möglichst von Naturland-Betrieben. Die Gewürze für die Wurst müssen, soweit verfügbar, ökologisch sein.

b) Hilfs- und Betriebsstoffe

Bei der Beschaffung von Hilfs- und Betriebsstoffen ist umweltfreundlichen Alternativen bei noch wirtschaftlicher Vertretbarkeit stets der Vorzug zu geben. Vorab sind der vorbeugende Gesundheitsschutz sowie die ordnungsgemäße Entsorgung zu prüfen und zu berücksichtigen. Umweltzertifizierten Anbietern ist bei Preisgleichheit stets der Vorzug zu geben.

3. Ökologische Produktentwicklung

Zentrale Aufgabe der Produktentwicklung im Unternehmensverbund und bei Partnerbetrieben ist es, durch die interdisziplinäre Weiterentwicklung des firmen- und fachspezifischen Know-hows in wirtschaftlicher Arbeitsweise Erzeugnisse in hochwertiger ökologischer Qualität derart herzustellen, dass sie den höchsten Erwartungen der Hopffisterei-Kunden an Genuss und Lebensmittelsicherheit entsprechen.

Für die Produktentwicklung sind folgende Qualitäten festgelegt:

Öko-Premium-Mehlqualität der Meyermühle

Unter dieser Qualitätsbezeichnung dürfen nur Mahlerzeugnisse hergestellt werden, bei denen ausschließlich Rohstoffe von Öko-Verbandsbetrieben kommen und die zertifiziert wurden. Sie werden für alle Pfisterbrote, Pfister-Lizenz-Brote, Klein- und Feinbackwaren von Stocker's Backstube und von Vertragslieferanten verwendet.

Öko-Select-Mehlqualität der Meyermühle

Unter dieser Qualitätsbezeichnung dürfen nur Mahlerzeugnisse hergestellt werden, die nach dem Deutschen Öko-Siegel hergestellt werden. Diese Mahlerzeugnisse werden nur unternehmensverbund-unabhängigen Biobäckern angeboten.

Pfisterbrot-Qualität

Produktentwicklungen dieses Qualitätsstandards werden immer unter dem Gesichtspunkt entwickelt, dass ausschließlich landwirtschaftlich erzeugte Rohstoffe in verbands-ökologischer Qualität eingesetzt werden, das Pfisterbrot ausschließlich aus Natursauerteig gebacken wird, höchsten geschmacklichen Erwartungen der Zielgruppe genügen muss und die Herstellverfahren nach den Verarbeitungsrichtlinien des Öko-Verbandes Naturland gehandhabt werden. Pfisterbrote werden ausschließlich in der Hopffisterei und in Stocker's Backstube entwickelt und gebacken. Sind ökologische Rohstoffe oder ökologische Verarbeitungsweisen nicht dazu geeignet, den Anspruch auf den Genusswert zu erfüllen, dann treten wir nicht in Wettbewerb mit konventionellen Produkten, sondern suchen eigenständige Lösungen, die nicht mit konventioneller Ware vergleichbar sind.

Qualitätsvorgaben für vom Unternehmensverbund hergestellte Lizenzbrote

In Lizenzauftrag entwickelte Brote sollen soweit wie möglich ökologische Zutaten enthalten, auch wenn diese rechtlich nicht auslobbar sind. Diese Brote müssen auch höchsten geschmacklichen Erwartungen der Zielgruppe genügen, und die Herstellverfahren müssen ebenso nach den Verarbeitungsrichtlinien des Öko-Verbandes Naturland gehandhabt werden. Lizenzbrote werden ausschließlich in der Hopffisterei und in Stocker's Backstube entwickelt und gebacken.

Stocker's Backstuben-Qualität für Kleinbackwaren

Ökologische Kleinbackwaren, die in Stocker's Backstube entwickelt werden, sind handwerklich hergestellte Spezialitäten, die sich dadurch auszeichnen, dass sie mit Öko-Premium-Mehl der Meyermühle hergestellt werden und alle sonstigen Zutaten (außer Wasser und Salz) aus ökologischem Anbau stammen. Sie werden in ökologischer Weise hergestellt und müssen höchsten geschmacklichen Erwartungen der Zielgruppe genügen.

Stocker's Backstuben-Qualität für Feinbackwaren

Für Feinbackwaren, die in Stocker's Backstube entwickelt werden, soll Öko-Premium-Mehl der Meyermühle verwendet werden. Wenn die Kunden den Mehrpreis akzeptieren, sollen die sonstigen Zutaten ebenfalls zu 100% Öko sein. Die Verarbeitung soll den ökologischen Richtlinien entsprechen. Wenn die Kunden den Öko-Mehrpreis nicht akzeptieren, müssen bei der Auswahl der konventionellen Zutaten die maximalen Natürlichkeitskriterien herangezogen werden. Die Produkte müssen ebenso den höchsten geschmacklichen Erwartungen der Zielgruppe genügen.

Landfrau-Qualität

Schon bei der Entwicklung von Landfrau-Wurstwaren wird ausschließlich Fleisch aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung verwendet. Sie werden nach den ökologischen Verarbeitungsrichtlinien hergestellt und müssen höchsten geschmacklichen Erwartungen der Zielgruppe genügen.

Imbiss-Qualitäten

Schon bei der Entwicklung von Imbiss-Angeboten für die Hopffisterei-Filialen werden ausschließlich ökologische Zutaten verwendet. Die Imbissangebote müssen höchsten geschmacklichen Erwartungen der Kunden genügen.

Zugekaufte Kleinback- und Feinbackwaren, die von Bäckerei-Partnern entwickelt und in den Hopffisterei-Filialen verkauft werden, zeichnen sich dadurch aus, dass die eingesetzten Mehle Premium-Qualität besitzen und von der Meyermühle bezogen werden müssen.

Handelswaren-Qualität

Handelswaren, die in den Hopffisterei-Filialen angeboten werden, sollen zu Brot passen und dürfen das ökologische Image der Hopffisterei nicht schädigen.

4. Umweltverträgliche Standort- und Nachbarschaftspolitik

Wir wollen an unseren Standorten gegenüber den direkten Nachbarn und der jeweiligen Stadt ein verträglicher Partner sein.

Aus diesem Grund werden an jedem Standort regelmäßig:

- ▶ Lärmanalysen der Geräuschemissionen mit Verbesserungspotential durchgeführt. Ziel ist die Einhaltung der TA Lärm des BImSchG.
- ▶ sonstige Emissionen wie Staub, Geruch, Abwasser u.ä. beurteilt und Verbesserungsmöglichkeiten bei Mängeln erarbeitet.
- ▶ durch offene Kommunikation die Meinung der direkten Nachbarschaft und der Behörden der jeweiligen Stadt eingeholt.

5. Ressourcenschonung

Energiewirtschaft

Für unsere qualitätsorientierten Brot- und Backwaren wird leider mehr Energie benötigt als für durchschnittliche oder einfache Qualitäten. Dasselbe gilt bei der Herstellung hygienisch einwandfreier und ökologischer Getreidemahlerzeugnisse. Wir dürfen Energie nicht auf Kosten unserer Qualität sparen. Aber jegliche Art von unnötiger Energieverschwendung ist in der gesamten Wertschöpfungskette zu vermeiden. Erreicht werden soll dies betriebsintern mit Hilfe umfassender Energie- und Instandhaltungsmanagementsysteme und übergreifend durch den mittelfristigen Einbezug unserer wesentlichen Lieferanten in ein vernetztes Umweltmanagementsystem.

Abfallwirtschaft

Wir vermeiden das Entstehen von unsinnigerweise anfallenden Abfällen. Dennoch entstehende Abfälle trennen wir gemäß unserem Abfallwirtschaftssystem und führen diese - soweit möglich und sinnvoll - der Verwertung (Recycling) zu. Noch verbleibender Restmüll wird auf ein nicht vermeidbares Maß reduziert.

Wasserwirtschaft

Wir vermeiden die Verschwendung im Umgang mit Trinkwasser und setzen uns, wenn wirtschaftlich vertretbar, für die Verringerung der Abwasserbelastung ein.

6. Organisation des Umwelt- und Arbeitsschutzes

Jeder Betrieb des Unternehmensverbundes hat eine eigene Arbeits- und Umweltschutzorganisation zu erstellen. Um Vergleichbarkeit und möglichst gleiche Qualitätsstandards zu erreichen, sollen eine abgestimmte Zielsetzung und eine Aufbau- und Ablauforganisation praktiziert werden, die in der Lage sind, unsere Mitarbeiter und fremde Dienstleister vor Gesundheitsschäden zu schützen und die Umweltziele voran zu bringen.

- ▶ Die oberste Verantwortung für die Aufbauorganisation und die Umsetzung des Arbeits- und Umweltschutzes obliegt der jeweiligen Geschäftsleitung. Das Umweltmanagementsystem wird gemäß EMAS geführt; das Arbeitsschutzmanagement gemäß den gesetzlichen Vorschriften, mit dem Ziel, die Unfall- und Berufskrankheitsquote weit unter dem Branchendurchschnitt zu halten.
- ▶ Die Bestellung von Fachkräften, Beauftragten und Referenten obliegt den bestellten Verantwortungsträgern in den Betrieben.
- ▶ Die Gesamtverantwortung trägt - trotz Delegation - die jeweilige Geschäftsführung. Entsprechende Kontroll- und Berichtswege müssen geschaffen und Statistiken, Berichte und Ergebnisse in regelmäßigen Abständen der strategischen Geschäftsleitung vorgelegt werden.
- ▶ Jeder Betrieb des Unternehmensverbundes führt einen Ausschuss „Umweltschutz und vorbeugender Arbeits- und Gesundheitsschutz“, der mindestens einmal pro Quartal tagt. Dabei sollen Umwelt- und Arbeitsschutz miteinander verknüpft werden. Die Sicherheitsabteilungsbeauftragten sollen auch als Umweltabteilungsbeauftragte tätig sein. Der Betriebsrat ist in den Ausschuss einzubeziehen. Über die Sitzungen ist Protokoll zu führen.
- ▶ Über die Beschlüsse im Ausschuss sowie über die Entwicklung des Arbeits- und Umweltschutzes müssen die Vorgesetzten und deren Mitarbeiter regelmäßig informiert werden.

7. Vorbeugende Störfallvorsorge

Der gefährlichste Störfall in der mehlverarbeitenden Branche ist ein Brandereignis und die sog. Mehlstaub-Explosion. Deshalb ist jeder mehlverarbeitende Betrieb des Unternehmensverbundes verpflichtet, eine Gefährdungsanalyse in Zusammenarbeit mit der zuständigen Feuerwehr und der Berufsgenossenschaft bezüglich der Brand- und Explosionsrisiken zu erstellen. Je nach Gefährdung ist eine angemessene Brandschutzordnung sowie ein Alarm- und Sabotageplan zu erstellen. Bei Explosionsrisiken sind Zoneneinteilungen, Unterweisungen der Mitarbeiter, regelmäßige Begehungen und konstruktive Maßnahmen zur Risikobegrenzung durchzuführen.

8. Beurteilung und ökologische Rechnungslegung

Jeder Betrieb im Unternehmensverbund erstellt eine jährliche Umweltbilanz und eine aktualisierte Umweltinformation. Damit dokumentieren wir regelmäßig die Stoff- und Energieströme des gesamten Unternehmensverbundes. Die Umweltbilanz bietet die Grundlage für die Bewertung der Einhaltung und Fortführung unserer Umweltpolitik und -leitlinien. Aus den Ergebnissen wird jeweils für drei Jahre ein Umweltprogramm mit der Darlegung von konkreten Zielen und Maßnahmen entwickelt und festgeschrieben. Die ökologische Rechnungslegung ist ein Instrument zur Prüfung der Wirksamkeit unserer Umweltleistung. Mittelfristig soll dieses Informations- und Steuerungsinstrument zur umweltmäßigen Beurteilung der Wertschöpfungskette auch von den wesentlichen Zulieferern verlangt werden.

9. Umweltschutz braucht interne und externe Kommunikation

Ziel unserer Kommunikation und Kooperation ist ein kontinuierlicher und steter Verbesserungsprozeß vor allem in der verbraucherorientierten, problemlösenden und verantwortlichen Umweltarbeit. Im Zentrum steht weiterhin eine erfolgreiche Vermarktung unserer ökologischen Getreidemahlerzeugnisse, der ökologischen Brot- und Backwaren und unserer Öko-Wurstwaren. Zur Sicherung der ökologischen Rohstoffe, des notwendigen Qualitätsvorsprungs bei ihrer Verarbeitung und zur Weiterentwicklung von attraktiven Ergänzungsprodukten brauchen wir auch die stete und verbessernde Weiterentwicklung der Öko-Landwirte, der Öko-Verbände und der für uns produzierenden Partner.

Dazu ist eine zielgerichtete Kommunikation und Kooperation mit Verbrauchern, Kunden, Verbänden, Öko-Landwirten, Lieferanten, staatlichen und öffentlichen Stellen, der Wissenschaft, der Politik und nicht zuletzt mit den Mitarbeitern des gesamten Unternehmensverbundes notwendig.

Jeder Betrieb des Unternehmensverbundes ist aufgerufen, hier seinen Beitrag zu leisten.

10 Einflußnahme auf die Politik in ökologischen Fragen

Ökologische Produkte sind wegen ihrer hohen Preisdifferenz zu konventionell erzeugten schwerer zu vermarkten. Dies gilt insbesondere auch für ökologische Lebensmittel.

Ursache ist vor allem die verursacherunabhängige Schadensregulierung von Umweltschäden auf Kosten der Allgemeinheit.

Ändert der Gesetzgeber diesen Umstand nicht, werden ökologische Produkte weiterhin ein Nischensegment bleiben und damit einhergehende Umweltschäden mit den entsprechenden Reparaturkosten für kommende Generationen weiter zunehmen.

Deshalb müssen sich die Hersteller von Öko-Produkten - auch im Namen ihrer Kunden - für eine gerechtere und zukunftsfähigere Umweltpolitik einsetzen: zum Schutz von Grundwasser, Erde, Luft und Artenvielfalt.

Der Unternehmensverbund der Hopffisterei wird seinen Einfluß auf politische Entscheidungsträger suchen.

Kommunikation

Die Umweltpolitik ist die strategische Willenserklärung der obersten Leitung des Unternehmens. Um sie mit Leben zu erfüllen, bedarf es einer klaren Information und einer permanenten Kommunikation mit unseren Mitarbeitern, mit Partnern, der Öffentlichkeit und nicht zuletzt mit unseren Kunden.

Wesentliche interne Informations- und Kommunikationswege

▸ **Unsere Hauszeitung**

Die Hopffisterei hat eine im gesamten Firmenverbund verteilte, monatlich erscheinende Hauszeitung. Ein wesentlicher Teil der Zeitung ist der Mitarbeiterinformation zu aktuellen Umweltthemen und -tips gewidmet.

▸ **Ausschuss für Umwelt- und Arbeitsschutz**

Jede Abteilung innerhalb des Unternehmensverbundes stellt einen Umweltabteilungs-Beauftragten und bei Spezialaufgaben einen Referenten (z.B. Sondermüll-, Brandschutz- oder Abwasserreferent). Diese beraten vier Mal jährlich zusammen mit den Beauftragten und Fachkräften für Arbeitsschutz über aktuelle Themen des Umweltschutzes und der Arbeitssicherheit. Einer der Hauptpunkte ist dabei die regelmäßige Zielkontrolle des Umweltprogramms.

▸ **Das Betriebliche Vorschlagswesen**

Über das Betriebliche Vorschlagswesen werden erfahrungsgemäß häufig Anregungen zur Umweltproblematik eingebracht.

▸ **Information über das hausinterne Intranet**

Über das Intranet hat jeder am Netz angeschlossene Büromitarbeiter der Hopffisterei und Stocker's Backstube Zugriff auf das Umwelthandbuch des Konzerns und auf Protokolle aus den Ausschusssitzungen für Umwelt und Arbeitsschutz. Ebenso werden tagesaktuelle und wichtige Informationen über E-Mail hausintern bekannt gemacht.

▸ **Mitarbeiter-Leitfaden**

Alle Mitarbeiter der Hopffisterei, der Landfrau und Stocker's Backstube haben einen Mitarbeiter-Leitfaden, in dem die Umweltpolitik und Umwelleitlinien eingefügt sind.

▸ **Schulungen**

Wir haben im Berichtszeitraum viele Schulungen für Mitarbeiter durchgeführt. Besonderen Anklang fanden dabei die Schulungen in der Umweltakademie Linden. Verbunden damit ist der Besuch eines ökologischen Bauernhofs, bei dem unser Verkaufspersonal über die Besonderheiten der ökologischen Landwirtschaft informiert wird.

▸ **Filialbücher**

In allen Hopffisterei-Filialen liegen Filialbücher aus. Zur regelmäßigen Kontrolle von Ordnung und Sauberkeit dienen Checklisten, mit denen auch umwelt- und arbeitsschutzrelevante Verhaltensweisen überprüft werden.

Wesentliche externe Informations- und Kommunikationswege

Besondere PR-Maßnahmen

Im Berichtszeitraum haben zwei besondere Ereignisse stattgefunden:

Feier zur 20-jährigen Öko-Umstellung des Pfisterbrots

2004 hat die Hopffisterei die 20-jährige Öko-Umstellung des Pfisterbrots gefeiert. In einer Feierstunde wurde dieses Ereignis mit Partnern und Freunden gewürdigt. Zu diesem Anlass wurde auch ein Jubiläumsbrot, das „1331“ (erste urkundliche Erwähnung der Hopffisterei) entwickelt und erfolgreich am Markt eingeführt.

Buchvorstellung „Brot – Symbol für Natur, Leben und Kultur“

In ihrem Buch über die Geschichte des Brotes im Allgemeinen und über die Hopffisterei im Besonderen hat Frau Stocker als Herausgeberin, die nachhaltige Unternehmenspolitik des Firmenverbundes als Verpflichtung für die Zukunft beschrieben. Das Buch „Brot – Symbol für Natur, Leben und Kultur“ mit dem Untertitel „Ökologie als Weg“ ist in allen unseren Hopffisterei-Filialen zu erwerben.

Messen, Tagungen, sonstige Umweltveranstaltungen

Die Hopffisterei, die Landfrau, Stocker´s Backstube und die Meyermühle sind mit ihren Ökoprodukten jährlich auf der „Bio-Fach“ in Nürnberg vertreten.

Die Hopffisterei war mit Landfrau-Produkten auch auf der Landwirtschaftsmesse in München vertreten.

Auf dem Münchner Tollwood-Festival ist die Hopffisterei mittlerweile im Sommer eine feste Institution. Anfänglich an einem einsamen Verkaufsstand, wird das gesamte Pfister-Angebot mittlerweile in einem "Öko-Zelt" gemeinsam mit anderen ökologischen Lebensmittelanbietern dem Publikum präsentiert.

2004 nahm die Hopffisterei aktiv an den Bayerischen Öko-Erlebnistagen teil, die am 30. August in den Räumen der Hopffisterei durch Staatsminister Josef Miller eröffnet wurden.

Darüber hinaus hatten die Funktionsträger von Umweltaufgaben Gelegenheit, ihr Wissen durch die Teilnahme an zahlreichen umweltbezogenen Veranstaltungen zu erweitern und wertvolle Kontakte dabei zu knüpfen.

Forschung & Entwicklung

Ökologische landwirtschaftliche Produkte unterscheiden sich in ihren verarbeitungstechnischen Eigenschaften oft erheblich von den Rohstoffen konventioneller Anbaumethoden. Deshalb ist es üblich, dass sich ökologische Lebensmittelhersteller überdurchschnittlich intensiv mit der Entwicklung von wohlschmeckenden Produkten auseinandersetzen.

Aber bereits die Sortenwahl von Getreide oder speziellen Tierrassen kann sich deutlich auf die Geschmacksqualität oder die Verarbeitungssicherheit auswirken.

Deshalb es unumgänglich, dass alle Beteiligten einer Produkt-Wertschöpfungskette vermehrt mit der Zielsetzung - und unter Einsatz entsprechender Forschungs- und Entwicklungsarbeit - zusammenwirken, um noch geschmackvollere, ansprechendere und verarbeitungssicherere Produkte herzustellen.

Ausgehen muss dabei die Initiative von den Produktentwicklern aus der Bäckerei und der Metzgerei, da diese am besten ihren Bedarf und die Problematik beschreiben können. Sie sind auch dann besonders gefordert, wenn die ökologischen Rohstoffe kurzfristig nicht „optimiert“ werden können und eine spezielle Rezeptaffinesse notwendig ist, um Verbrauchererwartungen optimal zu erfüllen.

Beispiele für besonders erfolgreiche Produktentwicklungen der letzten drei Jahre aus der Hopffisterei, der Biometzgerei Landfrau, Stocker's Backstube und der Meyermühle:

in der Hopffisterei:

- Pfister-Öko-Sprossenbrot als Saisonbrot
- Pfister-Öko-Karotten-Sesambrot
- Pfister-Öko-Mild
- Pfister-Öko-1331 (1331 erfolgte die erste urkundliche Erwähnung der Hopffisterei)
- Pfister-Öko-Adventsbrod als Saisonbrot

in der Landfrau:

- Landfrau-Öko-Honigkrustenschinken
- Landfrau-Öko-Peffersalami, naturgereift
- Landfrau-Öko-Fleischkäse
- Landfrau-Öko-Bierschinken
- Landfrau-Öko-Kalbsleberwurst
- Landfrau-Öko-Hinterschinken, gekocht

in Stocker´s Backstube

- Öko-Dinkel-Semmel
- Öko-Vollkornsemmel
- Öko-Minifladen
- Öko-Bagels
- Öko-Sprossensemmel
- Öko-Schweizer Büri
- Öko-Dinkel-Müslistange
- Öko-Oliven-Ciabatta
- Öko-Berti
- Öko-Ciabatta Pomodori

in der Meyermühle

- Öko-Bärlauch-Ciabatta
- Öko-Ernte-Dank-Brot
- Öko-Vermarktungskonzept für Öko-umstellwillige Bäcker

Öko-Controlling im Firmenverbund

Was macht Öko eigentlich teurer? Warum soll Öko für den Kunden wertvoller sein?

Öko ist vorwiegend aus zwei Gründen teurer als konventionelle Lebensmittel

- a) die ökologischen Rohstoffe wachsen mangels chemisch-synthetischer Hilfsstoffe langsamer, ihre Ertragsdichte ist niedriger als bei konventionellem Anbau, die Pflege ist aufwendiger. Artgerecht gehaltene Tiere mit natürlicher Fütterung brauchen etwa die doppelte Zeit, bis sie gleiches Schlachtgewicht erreicht haben..
- b) Die Verarbeitung ökologischer Rohstoffe zu ökologischen Lebensmitteln ist zeitaufwendiger und arbeitsintensiver, da auf den Einsatz von chemischen Zusatzstoffen verzichtet werden muss.

Zeit spielt bei Öko also immer eine Rolle. Aber Zeit ist nicht nur teuer, sondern bringt auch viel, zum Beispiel Aroma, Stressfreiheit, Lebensspielraum und Lebensqualität.

Warum soll Öko nun wertvoller für den Verbraucher sein?

Es wird heftig darüber debattiert, ob die heutige Herstellung von Lebensmitteln mit verantwortlich ist für die stetig steigenden Kosten im Gesundheitswesen. Manche Fachleute behaupten, dass ein Zusammenhang zwischen Übergewicht und Zunahme von Allergien etc. besteht. Wir halten uns aus der Diskussion heraus, weil wir keine Mediziner sind. Wir wissen nur, dass es sicherlich dem Verbraucher nicht schaden kann, wenn er mit seinen Lebensmitteln keine Palette an chemischen und synthetischen Hilfs- und Zusatzstoffen (bekannt unter den deklarierten E-Nummern) verabreicht bekommt und sich statt dessen natürlich und ursprünglich ernähren kann.

Letztlich muss jeder Mensch für sich entscheiden, was er isst und was ihm seine Ernährung wert ist.

Wir setzen unser Engagement, unser Können und unsere Arbeitskraft für diejenigen Menschen, Kunden und Partner ein, die wie wir denken und denen unser Weg und unsere Produkte ein gemeinsamer Wert sind. Diese Zielgruppe wollen wir für unser Konzept gewinnen und mit ihr eine langfristig ausgelegte Gemeinschaft eingehen.

Unser Angebot steht für:

- Ökomehle, hergestellt nach den Richtlinien des Naturlandverbandes mit einer hohen gleichmäßigen Backqualität.
- schmackhafte, ursprüngliche und natürliche Öko-Brot- und Backwaren ohne künstliche und chemische Hilfsstoffe, hergestellt aus unserem eigenen Ökomehl.
- Öko-Fleisch sowie Öko-Wurstspezialitäten aus unserer Bio-Metzgerei Landfrau, verarbeitet nach anerkannt ökologischen Richtlinien.

Interessierten sei ein Blick auf die Beschreibung unserer Öko-Qualitäten in den Umweltleitlinien empfohlen.

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser! Dieses bekannte Sprichwort hat auch bei uns Gültigkeit.

Dabei unterscheiden wir zwei Bereiche:

- a) Kontrolle, ob auch alles Öko ist, wo Öko draufsteht, das heißt, die Kontrolle unserer Rohstoffe und Fertigprodukte.
- b) Kontrolle, ob wir nachhaltig handeln, ob wir unsere Umweltpolitik ernst nehmen, ob wir unsere gesteckten Umweltziele auch umsetzen.

Kontrolle, dass Öko auch wirklich Öko ist.

Um sicherzugehen, dass alle Rohstoffe für unsere Öko-Mehle, Öko-Pfisterbrote, Öko-Backwaren und Öko-Wurstwaren nachweislich aus ökologischem Landbau stammen, sind wir mit dem anerkannten Naturland-Verband und der Naturland-Marktgemeinschaft eine Kooperation eingegangen und betreiben eine eigene Öko-Metzgerei und eine eigene Bio-Mühle die wiederum mit Öko-Landwirten Anbauverträge abgeschlossen hat. Alle Landwirte haben ihren Hof zu 100 Prozent auf ökologischen Landbau umgestellt und dürfen folglich keinerlei chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel einsetzen oder auf Lager haben. Das vereinfacht die Kontrolle natürlich wesentlich.

Außer uns staatlichen Kontrollen zu unterziehen, haben wir zudem einen Vertrag mit dem unabhängigen Institut für Marktökologie (IMO) abgeschlossen, das unseren Firmenverbund jährlich genauestens unter die Lupe nimmt. Der Naturland-Verband wiederum hat ein dichtes Kontroll- und Beratungsnetz für ihre Landwirte aufgebaut.

Um über diese Kontrollen hinaus weitere Sicherheit zu gewährleisten, untersucht z.B. die Meyermühle jede Getreidelieferung über ein zugelassenes Fremdlabor auf über 240 chemisch-synthetische Pflanzen- und Lagerschutzmittel. Diese Stoffe sind im Öko-Landbau verboten. Würden dennoch nur geringste Mengen von Rückständen gefunden werden, würde eine sofortige Nachkontrolle ausgelöst und geprüft werden, ob Windabdrift die Ursache gewesen sein könnte oder ob Verdacht auf unsachgemäße Arbeit besteht. Letzteres würde ein Aussondern und Rückgabe der Lieferung bedeuten.

Kontrolle, dass wir auch wirklich umweltbewußt wirtschaften.

Auch hier gilt der Grundsatz, dass Kontrolle besser ist als Vertrauen. Deshalb haben wir für alle Betriebe des Firmenverbundes die strengste Form der externen Kontrolle gewählt, die sogenannte EMAS-Kontrolle. EMAS ist ein standardisiertes Umweltmanagementsystem der europäischen Union. Hier ist z.B. geregelt, dass zur Erreichung des EMAS-Zertifikats die Einhaltung gesetzlicher Umweltvorschriften allein nicht genügt, sondern darüber hinaus freiwillig negative Umweltauswirkungen vermindert werden müssen. Pflicht ist u.a. eine schriftlich fixierte Umweltpolitik und Umweltleitlinien, der Aufbau einer Umweltorganisation, der aktive Einbezug der Mitarbeiter und Lieferanten, die Erstellung eines Umweltprogramms, die jährliche Erstellung einer Umweltinformation und die 3-jährliche Veröffentlichung einer Umwelterklärung.

Alle drei Jahre ist eine umfangreiche interne und dokumentierte Umweltbetriebsprüfung vorgeschrieben. Zudem erfolgt alle drei Jahre eine externe Prüfung durch einen staatlich akkreditierten Umweltgutachter. Nur er kann die Gültigkeit einer rechtskonformen EMAS-Organisation bestätigen.

Hier einige Auszüge aus unserer Umweltorganisation und Umweltkontrolle, die unser umweltbewusstes Handeln sicherstellen sollen:

- ▶ Jedes Unternehmen stellt einen Umweltmanagementvertreter (leitende Funktion) und einen Umweltbeauftragten.
- ▶ Jede umweltrelevante Abteilung der Betriebe stellt einen Abteilungs-Umweltbeauftragten.
- ▶ Besonders überwachungsbedürftigen Risikofaktoren wird jeweils ein eigener Referent zugeteilt, z.B. Brandschutzbeauftragter, Abwasserbeauftragter, Sondermüllbeauftragter. Außerdem wurde ein Umwelt-HACCP erstellt.
- ▶ Jedes Unternehmen betreibt einen regelmäßig tagenden Ausschuss für Umwelt- und Arbeitsschutz, an dem neben den Umweltfunktionsträgern auch der Betriebsrat und der Arbeitsmediziner teilnehmen.
- ▶ Alle verbundenen Unternehmungen erstellen regelmäßige Ökobilanzen mit Soll-Ist-Vergleich zum Ziel.
- ▶ Alle drei Jahre findet eine umfassende Umweltbetriebsprüfung statt.
- ▶ Alle drei Jahre wird durch einen unabhängigen, staatlich zugelassenen Umweltsachverständigen das Umweltmanagement geprüft.

Ökobilanzen mit Umweltkennzahlen 2000-2003

Umweltbilanz Hopfisterei 2003

I. Input-Bilanz							
Konto-Nr.	Bezeichnung						
I.1 Rohstoffe							
		Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
I.1.1	Summe Öko - Mehle	kg	8.274.509	-8,43%	9.035.797	8.907.330	8.773.807
I.1.2	Summe sonstige Öko - Rohstoffe	kg	610.077	-11,12%	686.415	635.847	608.962
	Summe Öko - Rohstoffe	kg	8.884.586	-8,62%	9.722.212	9.543.177	9.382.769
I.1.3	Konventionelle Rohstoffe						
I.1.3.1	Treber	kg	72.105	-11,23%	81.231	85.921	83.963
I.1.4	Sonstige Rohstoffe						
I.1.4.1	Meersalz	kg	146.474		158.438	156.800	151.351
I.1.4.2	Wasser	l	4.987.000		5.537.000	5.506.000	5.455.000
	Wasser pro kg hergestelltes Brot	l	0,44	-2,50%	0,45	0,46	0,46
	Summe aller Rohstoffe zur Brotherstellung	kg	14.090.165	-9,09%	15.498.881	15.291.898	15.073.083
I.2. Hilfsstoffe							
I.2.1	Öko-Weizenpuder	kg	5.591		7.550	5.976	6.139
	Brotherstellung	kg	11.280.345		12.210.788	12.045.139	11.798.074
	Rohstoffe gesamt pro kg hergestelltes Brot	kg	1,25	-1,59%	1,27	1,27	1,28
I.3. Energie							
I.3.1 Energie Kreittmayrstr. 5							
		Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
I.3.1.1	Erdgas	kWh	5.964.135		8.561.152	8.411.712	8.543.584
	Erdgas kWh pro kg hergestelltes Brot	kWh/kg	0,5287	-24,59%	0,7011	0,6983	0,7242
I.3.1.2	Heizöl	kWh	4.581.731		1.792.864	1.990.108	1.972.282
	Heizöl kWh pro kg hergestelltes Brot	kWh/kg	0,4062	176,63%	0,1468	0,1652	0,1672
I.3.1.3	Strom	kWh	1.382.780		1.383.900	1.409.830	1.424.590
	Strom kWh pro kg hergestelltes Brot	kWh/kg	0,1226	8,16%	0,1133	0,1170	0,1207
	Summe Energie ohne Vertrieb	kWh	11.928.646		11.737.916	11.811.650	11.940.456
	Summe Energie pro kg hergestelltes Brot	kWh/kg	1,0575	10,01%	0,9613	0,9806	1,0121
I.3.2 Energie Hansastr.17							
		Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
I.3.2.1	Strom	kWh	312.768		287.016	252.613	249.646
I.3.2.2	Heizöl	kWh	183.486		248.087	155.496	199.521
	Summe Energie ohne Vertrieb	kWh	496.254		535.103	408.109	449.167
	Summe Energie pro kg hergestelltes Brot	kWh/kg	0,0440	0,39%	0,0438	0,0339	0,0381
I.3.2.3	Diesel und Gas Vertrieb						
	Summe Diesel	kWh	2.858.593		3.050.483	3.029.020	3.045.203
	Gas eigenes Fahrzeug	kWh	16.050		13.703	11.227	15.923
	Summe Diesel und Gas Vertrieb	kWh	2.874.643		3.064.186	3.040.247	3.061.126
	Diesel kWh pro kg hergestelltes Brot	kWh/kg	0,2534	1,44%	0,2498	0,2515	0,2581
I.4 Wasser							
I.4.1 Wasser Kreittmayrstr. 5							
		Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
I.4.1.1	Wasser andere Verbraucher / ohne Produktionswasser	l	5.844.000		5.600.000	5.770.000	5.521.000
	Wasser pro kg hergestelltes Brot	l	0,5181	12,96%	0,4586	0,4790	0,4680
I.4.2 Wasser Hansastr. 17							
I.4.2.1	Wasser Kistenwaschmaschine	l	1.554.000		2.470.000	2.075.000	3.403.000
I.4.2.2	Wasser andere Verbraucher	l	370.000		378.000	377.000	349.000
	Wasser gesamt	l	1.914.000		2.848.000	2.452.000	3.752.000
	Wasser pro kg hergestelltes Brot	l	0,1697	-27,25%	0,2332	0,2036	0,3180

II. Output-Bilanz							
Konto-Nr.	Bezeichnung						
II.1	Produkte						
		Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
II.1.1	Summe der selbsthergestellten Produkte	kg	11.280.345		12.210.788	12.045.139	11.798.074
II.2	Abfälle						
II.2.1	Abfälle Kreittmayrstr. 5						
		Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
II.2.1.1	Wertstoffe						
II.2.1.1.1	Papier, Kartonagen	kg	25.740	-12,18%	29.310	27.670	27.650
II.2.1.1.2	Weißblech		geringe Mengen; werden zusammen mit Leichtverpackungen entsorgt				
II.2.1.1.3	Kunststoffe (PE, PP) - errechnete Werte	kg	2.621	14,30%	2.293	2.926	2.266
II.2.1.1.4	Glas		geringe Mengen werden nicht erfaßt				
II.2.1.2	Restmüll	m ³				114,4	114,5
		kg	19.680	-19,96%	24.588		
II.2.1.3	Sonderabfälle						
II.2.1.3.1	Abfall-Wertstoffgemisch	kg	--		1.310	--	--
II.2.1.3.2	Spermmüll	kg	19.740		--	2.540	5.340
II.2.1.3.3	Bauschutt	kg	33.840	398,38%	6.790	5.280	11.850
II.2.1.3.4	Holz behandelt/unbehandelt	kg	3.580	3,77%	3.450	3.020	8.060
II.2.1.3.5	Elektroschrott	kg	498	-0,99%	503	640	560
II.2.1.3.6	Metallschrott	kg	8.800	-7,27%	9.490	3.050	6.460
II.2.1.3.7	Öldosen/ÖlfILTER/Altöl/Bohremulsion	l	967	8,90%	888	1.125	900
II.2.1.3.8	fett- und överschmierte Betriebsmittel	l	840	-46,15%	1.560	1.200	1.320
II.2.1.3.9	Thermoöl-Kondensate	l	300	0,00%	300	500	409
II.2.1.3.10	Farben und Lacke	kg	--		--	--	380
II.2.1.3.11	Laborchemikalien (Aceton, Brotbröselgemisch)	l	386		--	720	320
II.2.1.3.12	Aufsaug- und Filtermaterial	l	--		420	560	420
II.2.2	Abfälle Hansastr. 17						
II.2.2.2	Wertstoffe	Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
II.2.2.2.1	Papier, Kartonagen	kg	29.320	-13,20%	33.780	36.360	41.360
II.2.2.2.2	Metall (Dosen)	m ³	24	-18,52%	29,7	22,0	8,8
II.2.2.2.3	PE Folien/sonst.Kunststoffe	kg	40.140	-7,36%	43.330	6.900	3.796
II.2.2.2.4	Glas (weiß, braun,grün)		ngen werden nicht erfaßt				
II.2.2.3	Restmüll	m ³	10	-15,92%	12	12	122
II.2.2.4	AzV	m ³	230	-13,21%	265	295	60
II.2.2.5	Sonderabfälle						
II.2.2.5.1	Spermmüll	kg	150	-88,46%	1.300	3.920	14.520
II.2.2.5.2	Bauschutt	kg	300	-21,05%	380		
II.2.2.5.3	Holz behandelt/unbehandelt	kg	--		390		
II.2.2.5.4	fett- und överschmierte Betriebsmittel	l	2.460	2,50%	2.400	1.440	
II.3	Abwasser						
II.3.1	Abwasser Kreittmayrstr. 5						
		Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
II.3.1.1	Abwasser andere Verbraucher	l	5.844.000	4,36%	5.600.000	5.770.000	5.521.000
	Abwasser pro kg hergestelltes Brot	l	0,5181	12,96%	0,4586	0,4790	0,4680
II.3.2	Abwasser Hansastr. 17						
II.3.2.1	Abwasser Kistenwaschmaschine	l	1.544.000	-37,49%	2.470.000	2.075.000	3.403.000
II.3.2.2	Abwasser andere Verbraucher	l	370.000	-2,12%	378.000	377.000	349.000
	Summe Abwasser	l	1.914.000	-32,79%	2.848.000	2.452.000	3.752.000
	Abwasser pro kg hergestelltes Brot	l	0,1697	-27,25%	0,2332	0,2036	0,3180

II. Output-Bilanz							
Konto-Nr.	Bezeichnung						
II.4	gefahrne Kilometer - Vertrieb						
		Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
II.4.1	eigene Fahrzeuge H17	km	501.476	-3,69%	520.675	496.684	546.364
II.4.2	eigene Fahrzeuge Lauf	km	238.175	0,81%	236.265	242.109	235.291
II.4.3	Fremdtouren	km	623.870	-9,12%	686.452	686.452	686.452
	Summe km	km	1.363.521	-5,53%	1.443.392	1.425.245	1.468.107
	Summe km gesamt pro kg hergestelltes Brot	km/kg	0,1209	2,26%	0,1182	0,1183	0,1244
II.5	Abgase						
II.5.1	Abgase - Vertrieb						
	Abgase aus gefahrenen Kilometern Vertrieb, eigene Fahrzeuge und Fremdtouren	Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
	Summe Diesel	km	1.363.521	-5,53%	1.443.392	1.425.245	1.468.107
	CO ₂ (pro kWh / 0,26640 kg CO ₂)	kWh	2.858.593		3.050.483	3.029.020	3.045.203
	CO ₂ (pro kWh / 0,26640 kg CO ₂)	t	762		813	807	811
	1/3 Stadt (42,5 km Durchschnitt)	km	454.507		481.131	475.082	489.369
	CO (pro km 5,45 g)	t	2,48		2,62	2,59	2,67
	NO _x (als NO ₂) (pro km 14,09 g)	t	6,40		6,78	6,69	6,90
	SO ₂ (pro km 1,44 g)	t	0,65		0,69	0,68	0,70
	1/3 Land (60 km Durchschnitt)	km	454.507		481.131	475.082	489.369
	CO (pro km 4,15 g)	t	1,89		2,00	1,97	2,03
	NO _x (als NO ₂) (pro km 13,66 g)	t	6,21		6,57	6,49	6,68
	SO ₂ (pro km 1,36 g)	t	0,62		0,65	0,65	0,67
	1/3 Fernstrecke (85 km Durchschnitt)	km	454.507		481.131	475.082	489.369
	CO (pro km 1,92 g)	t	0,87		0,92	0,91	0,94
	NO _x (als NO ₂) (pro km 19,46 g)	t	8,84		9,36	9,25	9,52
	SO ₂ (pro km 1,73 g)	t	0,79		0,83	0,82	0,85
	Summe Abgase aus gefahrenen Kilometern						
II.5.1.1	CO₂ Summe	t	762	-6,29%	813	807	811
II.5.1.2	CO Summe	t	5,24	-5,53%	5,54	5,47	5,64
II.5.1.3	NO_x (als NO₂) Summe	t	21,46	-5,53%	22,71	22,43	23,10
II.5.1.4	SO₂ Summe	t	2,06	-5,53%	2,18	2,15	2,22
Bi	Abgase - sonstige						
II.5.2.1	Abgase Heizöl	Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
	Heizöl Kreittmayrstr. 5	l	386.318		151.169	167.800	166.297
	Heizöl Hansastr. 17	l	15.471		20.918	18.772	22.704
	Heizöl gesamt	l	401.789		172.087	186.572	189.001
		kWh	4.765.218		2.040.952	2.145.604	2.171.803
II.5.2.1.1	CO ₂ (pro kWh / 0,26640 kg CO ₂)	t	1.269		544	572	579
II.5.2.1.2	CO (pro kWh / 0,000108 kg CO)	t	0,51		0,22	0,23	0,23
II.5.2.1.3	NO _x (als NO ₂) (pro kWh / 0,0001872 kg NO _x)	t	0,89		0,38	0,40	0,41
II.5.2.1.4	SO ₂ (pro kWh / 0,000306 kg SO ₂)	t	1,46		0,62	0,66	0,66
II.5.2.2	Abgase Erdgas						
	Erdgas für Produktion	Nm ³	597.489		857.659	842.688	855.899
		kWh	5.964.135		8.561.152	8.411.712	8.543.584
II.5.2.2.1	CO ₂ (pro kWh / 0,1980 kg CO ₂)	t	1.181		1.695	1.666	1.692
II.5.2.2.2	CO (pro kWh / 30 kg CO)	t	0,64		0,92	0,91	0,92
II.5.2.2.3	NO _x (als NO ₂) (pro kWh / 0,0001512 kg NO _x)	t	0,90		1,29	1,27	1,29
II.5.2.2.4	SO ₂ (pro kWh / 0,000018 kg SO ₂)	t	0,01		0,02	0,02	0,02
	Summe Abgase Heizöl und Erdgas (ohne Strom)						
	CO₂	t	2.450	9,45%	2.239	2.237	2.270
	CO	t	1,16	1,20%	1,15	1,14	1,16
	NO_x (als NO₂)	t	1,79	7,00%	1,68	1,67	1,70
	SO₂	t	1,47	129,54%	0,64	0,67	0,68

Umweltbilanz Hopffisterei 2003

II. Output-Bilanz

Konto-Nr. Bezeichnung

Konto-Nr.	Bezeichnung	Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
II.5.2.3	Abgase aus Stromerzeugung						
	Strom Kreittmayrstr. 5	kWh	1.382.780		1.383.900	1.409.830	1.424.590
	Strom Hansastr. 17	kWh	312.768		287.016	252.613	249.646
	Strom gesamt	kWh	1.695.548		1.670.916	1.662.443	1.674.236
II.5.2.3.1	CO ₂ (pro kWh/ 0,177840 kg CO ₂)	t	0		0	296	298
II.5.2.3.2	CO (keine Angaben)	t					
II.5.2.3.3	NO _x (als NO ₂) (pro kWh/ 0,0001584 kg NO _x)	t	0		0	0,26	0,27
II.5.2.3.4	SO ₂ (pro kWh/ 0,0000900 SO ₂)	t	0		0	0,15	0,15

Summe Abgase

	Einheit	2003	(%) zu 2002	2002	2001	2000
CO ₂	t	3,212	5,26%	3,051	3,340	3,379
CO	t	6,39	-4,38%	6,69	6,61	6,79
NO _x (als NO ₂)	t	23,25	-4,67%	24,39	24,37	25,07
SO ₂	t	3,53	25,12%	2,82	2,97	3,05

Umweltbilanz der Stocker's Backstube GmbH 2003

INPUT	2003	2002	2001	2000	Einheit	2003/2002 Differenz
Rohstoffe						
Ökologische Mehle	672.771	635.326	621.445	466.395	kg	5,89
Ökologische Rohstoffe	705.397	696.220	683.747	533.408	kg	1,32
Konventionelle Rohstoffe	272.874	326.559	357.284	466.955	kg	-16,44
Meersalz	13.000	12.500	9.875	12.000	kg	4,00
Wasser	484	472	486	476	cbm	2,56
Rohstoffe insgesamt	991.272	1.035.279	1.050.906	1.012.363	kg	-4,25
öko+konv. Rohst., Meersalz						
<i>Ökologische Rohstoffe in %</i>	<i>71,16</i>	<i>67,25</i>	<i>65,06</i>	<i>52,69</i>	<i>%</i>	<i>5,82</i>
<i>Konventionelle Rohstoffe in %</i>	<i>27,53</i>	<i>31,54</i>	<i>34,00</i>	<i>46,13</i>	<i>%</i>	<i>-12,73</i>
Hilfsstoffe						
Harzfreies Spezialöl	420	320	420	200	kg	31,25
Trennwachs	180	960	860	1.000	kg	-81,25
Trennpapier	819	1.547	1.169	546	kg	-47,06
Zellulose-Papier (z. Einlegen)	2.000	2.390	2.775	2.455	kg	-16,32
Oblaten	316.600	311.500	348.000	336.000	Stck.	1,64
Verpackungsmaterial						
Stollenbeutel (200x70x465)	0	6.800	0	3.000	Stck.	-100,00
PP Beutel (24x29x4)	16.800	0	11.000	0	Stck.	#DIV/0!
PP Beutel 145X235	15.500	19.500	20.500	87.000	Stck.	-20,51
PP Beutel 180X300	5.000	3.500	5.500	5.000	Stck.	42,86
Folie auf Rolle(1100m / 34cm)	20.000	90.700	52.800	56.100	Meter	-77,95
Faltkisten	6.270	22.169	8.000	56.720	Stck.	-71,72
PE Flachbeutel (400x600)/01 (400x500)	73.300	70.000	36.600	3.400	Stck.	4,71
sonstige PE Beutel	11.000	9.200	3.500	4.000	Stck.	19,57
Kühlmittel						
R22	1,5 l	34,5	---	13,4	kg	---
R134a	---	---	3	4	kg	---
R402a	---	---	14	19	kg	---
R 507	---	4	---	---	kg	---
Betriebswasser (kompl. Wassereing.)						
<i>Wasser pro kg Gesamtproduktion</i>	<i>2.056</i>	<i>1.981</i>	<i>2.273</i>	<i>2.616</i>	<i>cbm</i>	<i>3,79</i>
	<i>0,55</i>	<i>0,57</i>	<i>0,50</i>	<i>0,40</i>	<i>l</i>	<i>-3,94</i>
Gas						
Gasbezug in cbm	101.661	94.481	99.799	113.035	cbm	7,60
Gasbezug in kWh	1.095.014	1.047.512	1.105.117	1.128.199	kWh	4,53
Strom						
Strombezug in kWh (ohne Blindstrom)	317.335	324.283	326.224	311.662	kWh	-2,14
Strombezug in kWh (incl. Blindstrom)	388.534	403.878	406.384	392.464	kWh	-3,80
<i>Verbrauch kWh je kg Herstellung</i>	<i>1,34</i>	<i>1,30</i>	<i>1,34</i>	<i>1,43</i>	<i>kWh/kg</i>	<i>3,08</i>
Energie Gesamt	1.518.507	1.495.281	1.546.780	1.562.755	Kwh	1,55
Luft						
Luftbedarf für Öfen (Gas)	3.253.152	3.023.392	3.193.568	3.617.120	cbm	7,60

Umweltbilanz der Stocker's Backstube GmbH 2003

OUTPUT	2003	2002	2001	2000	Einheit	2003/2002 Differenz
Ökologische Backwaren					---	---
Brot	656,86	637,51	618,92	603,32	t	3,03
Trockenflachbrot	3,79	5,67	8,60	0,00	t	-33,28
Kleingebäck	89,92	63,51	38,32	25,31	t	41,58
Ökologische Backwaren	750,56	706,70	665,84	628,63	t	6,21
Konv.Backwaren bzw. Teilöko				---	---	---
Kuchen	25,46	19,58	25,46	37,30	t	30,05
Hefeteig- und Weihnachtsgeb.	171,04	197,01	215,85	186,65	t	-13,18
Touriergebäck	154,67	202,81	224,83	196,92	t	-23,73
Konvent. Backw. bzw. Teilöko	351,17	419,40	466,14	420,87	t	-16,27
Fremdartikel	20,90	--	--	--	t	
Gesamte Produktion	1.122,63	1.126,10	1.131,98	1.049,50	t	-0,31
PP + PE-Beutel	297,41	334,64	349,12	260,87	kg	
Kartonagen (Lebk.,Knäckebrot etc.), Schiffchen		17.912	25.503	21.580	Stck.	-100,00
Kartonagen (Lebk.,Knäckebrot etc.), Schiffchen	112,26	(94,45)	(96,2)		kg	
Abfälle					---	---
Wertstoffe						
Organische Stoffe (Hochrechnung)	---	---	---	27,50	m³	---
Organische Stoffe (ab 2001 in t)	13,51	19,18	21,19	---	t	-29,56
Weißblech	1,38	2,36	4,38	8,09	t	-41,53
Kunststoffe (PE, PP),	1,22	1,82	2,13	2,03	t	-32,97
Papier, Kartonagen	6,12	7,48	9,51	8,34	t	-18,18
Restmüll	6,35	6,23	7,51	7,44	t	1,93
Monatl.Abfallmenge Restmüll g Müll/ kg Rohstoff	4,54	4,75	5,78	5,60	Müll/kg R	-4,42
Monatl.Abfallm.Gesamtmüll g Müll/ kg Rohstoff	11,42	13,29	17,51	19,71	Müll/kg R	-14,07
Sonderabfälle						
Altöl (Austausch üb. Wartungsverträge)	6	6	2	6	l	---
Aceton-Lauge-Gemisch	--	--	200	---	kg	---
Abwasser	1.575,65	1.530,72	1.817,00	2.140,35	cbm	2,94
Abwasser in l pro kg Gesamtprod.	1,40	1,36	1,61	2,04	l	3,25
Lärm	lfd. Messung	lfd. Messung	lfd. Messung	lfd. Messung	db	---
Abluft (Hochrechnung)						
Luftschadstoffe, Ofenanlagen						
CO ₂ Kohlendioxid	223,53	207,43	218,82	223,08	t	7,76
CO Kohlenmonoxid	0,12	0,11	0,12	0,12	t	9,09
NO _x Stickoxide	0,17	0,16	0,17	0,17	t	6,25
SO ₂ Schwefeldioxid	0,00	0,00	0,00	0,00	t	
CnHn Kohlenwasserstoffe	0,02	0,02	0,02	0,02	t	0,00
Luftschadstoffe, Verkehr	ca.	ca.	ca.	ca.	---	---
CO ₂ Kohlendioxid	9,51	11,94	9,60	11,23	t	-20,35
CO Kohlenmonoxid	0,10	0,13	0,10	0,12	t	-20,31
NO _x Stickoxide	0,02	0,03	0,02	0,03	t	-21,43
CnHn Kohlenwasserstoffe	0,02	0,02	0,02	0,02	t	-19,05

Ökobilanz Meyermühle 2001-2003

Input	2001	2002	2003
Getreideeinkauf / Verarbeitung in t			
Ökologisches Getreide in t	15.192	16.435	15.342
Konventionelles Getreide in t	13.032	7.822	7.811
Getreideeinkauf / Verarbeitung Summe in t	28.224	24.257	23.153
Anteil ökologische Rohstoffe in %	53,83	67,75	66,26
Wassereinkauf / Verbrauch in m3	1.429	1.285	1.103
Wasser-Quote Liter / kg Getreide	0,051	0,053	0,048
Energieeinkauf / Verbrauch in kWh			
Strom in kWh	2.611.584	2.387.140	2.333.490
Diesel in kWh	2.218.989	1.811.553	1.782.491
Heizöl in kWh	72.524	61.682	55.633
Gas in kWh	162.860	151.680	157.610
	5.065.957	4.412.055	4.329.224
Eigenstromerzeugung in kWh	1.532.960	1.476.810	1.403.510
Eigenstrom-Quote in %	58,70	61,87	60,15
Energie-Effizienz in der Verarbeitung in kWh/t Getreide	92,53	98,41	100,78
Gefahrene LKW-km	547.243	478.482	467.306
Gefahrene PKW-km	172.099	179.707	169.358
Gesamtkilometer	719.342	658.189	636.664
Transport-Effizienz in kg /km	60,32	51,83	51,51
Transport-Effizienz in kWh/km LKW	4,05	3,79	3,81

Output	2001	2002	2003
---------------	-------------	-------------	-------------

Öko- Mahlerzeugnisse in Tonnen	14.938	15.235	14.438
Konventionelle Mahlerzeugnisse in Tonnen	13.944	9.159	9.168
Summe der Mahlerzeugnisse in Tonnen	28.882	24.394	23.606

Anteil ökologische Mahlerzeugnisse in %	51,72	62,45	61,16
--	--------------	--------------	--------------

Restmüll in kg	7.010	6.830	7.770
Organische Abfälle in kg	7.042	9.950	7.710
Papierabfall in kg	4.400	6.200	9.140
Elektronikschrott in kg	520	2.360	220
Leuchtstoffröhren in Stück	372	449	0
Altöl und Lösemittel in Liter	180	650	0

Abfallquote kg Abfall (Restmüll, organische Abfälle, Papier) pro t Mahlerzeugnisse	0,64	0,94	1,04
--	-------------	-------------	-------------

CO2- Emissionen in t	2.364,20	502,20	490,00
CO2-Quote in kg CO2 pro t Mahlerzeugnis	81,86	20,59	20,76

Der Beitrag unserer Kunden zum Umweltschutz

Ökologisch erzeugte Produkte sind in der Regel teurer. Das heißt, dass der Kunde einen Aufpreis zahlt. Was wird durch diesen Aufpreis geleistet?

Um dies für unsere Kunden direkt erfahrbar zu machen, haben wir eine Leistungskennzahl berechnet:

Kauft ein Kunde ein 2 kg-Pfisterbrot, hat er 5 m² landwirtschaftlichen Bodens vor chemischen und synthetischen Spritz- und Düngemitteln bewahrt. Denn unsere Rohstoffe werden nach den strengen Regeln der EU-Bio-Verordnung und den noch strengeren Regeln der anerkannten Ökoverbände angebaut. Dort kommen diese Mittel nicht zum Einsatz.

Mit dem Kauf ökologischer Lebensmittel leisten unsere Kunden aktiven Umweltschutz.

Wollen Sie wissen, wie wir gerechnet haben?

Pro 2 kg-Laib Pfisterbrot werden 4,43 – 4,71 m² bayerischer Öko-Landbau benötigt

- ▶ Zur Herstellung von 1 kg Brot verarbeitet die Hofpfisterei durchschnittlich 734 g Öko-Mehl, d.h. für einen 2 kg-Laib Pfisterbrot werden 1,47 kg Mehl benötigt.
- ▶ Um 1 kg Öko-Mehl herzustellen, braucht man 1,204 kg Öko-Getreide, bzw. um 1,47 kg Mehl zu ermahlen, braucht die Mühle 1,770 kg Getreide.
- ▶ Um 1 kg Öko-Getreide zu gewinnen, müssen 2,5 m² Boden bewirtschaftet werden (4 t/ha), um für ein 2 kg-Pfisterbrot 1,770 kg Getreide zu erzeugen, braucht der Bauer 4,425 m² Acker.
- ▶ Es besteht die Forderung der Hofpfisterei an die Mühle, dass mindestens 80 Prozent des Mehls aus bayerischem Getreide hergestellt werden muss, d.h. dass 3,54 m² bayerischen Bodens pro Laib Pfisterbrot frei von künstlichen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln bleiben.
- ▶ Wegen des Verzichts auf chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel bedarf es einer landwirtschaftlichen Fruchtfolge: Nach 2-3 Ertragsjahren folgt ein Gründüngungsjahr. Der Landwirt muss daher ca. 25-33 % mehr Fläche vorhalten als der konventionelle Landwirt. Das bedeutet wiederum, dass 4,43– 4,71 m² bayerische ökologische Landbaufläche zur Erzeugung eines 2 kg-Laibes Pfisterbrotes bewirtschaftet werden müssen.

Unsere neuen Ziele: das Umweltprogramm 2005 - 2007

Unternehmensverbund der Hofpfisterei Umweltprogramm Jan. 2005 bis Dez. 2007 gem. EG-Öko-Audit-Verordnung (EG) Nr. 761/2001 (EMAS)

Gültigkeit:	Januar 2005 bis Dezember 2007
Kontrolle:	Ausschuss für Arbeitssicherheit u. Umweltschutz sowie interne Audits
Nächste interne Umweltbetriebsprüfung	2007
Nächste externe Auditierung	Dezember 2007
freigegeben am: _____	

Siegfried Stocker
strategische *Geschäftsführung Hofpfisterei*

Margaretha Stocker
strategische *Geschäftsführung Hofpfisterei*

Jürgen Mayer
Geschäftsführer Hofpfisterei

Peter Geldner
Vorstand Meyermühle

Andreas Kornek
Betriebsstättenleiter Stocker's Backstube

Ausgangslage:

Bei Umweltexperten herrscht inzwischen weitgehend Einigkeit darüber, dass die klassische Umweltpolitik nicht mehr ausreicht, um die anstehenden Umweltprobleme, v.a. die Erwärmung des Weltklimas, zu lösen. Gefragt ist in Zukunft eine vorbeugende, umweltintegrierte Arbeitsweise. Das heißt, dass bei allen betrieblichen Tätigkeiten nicht nur nach ökonomischen und sozialen Überlegungen gehandelt werden soll, sondern vorbeugend auch darüber nachgedacht werden muss, welche direkten und indirekten Umweltauswirkungen mit den Entscheidungen verbunden sind.

Das heißt weiter, dass die Verbraucher, die Unternehmen und ihre Mitarbeiter ihre Einstellung über die eigene Verantwortung deutlich ändern müssen. Die einzig erfolgreiche Strategie zur Abwendung unbeherrschbarer Risiken, denen die Erde ausgesetzt ist, ist ein nachhaltiger Lebens- und Arbeitsstil, eine ökonomisch, soziale und ökologisch ausgewogene Verhaltensweise aller. Der Unternehmensverbund der Hofpfisterei geht diesen nachhaltigen Weg seit vielen Jahren und wird in Zukunft die Systemgrenzen noch auf die vor- und nachgelagerten Produktionsstufen erweitern. .

Im letzten Umweltprogramm war eines der Ziele die Zusammenlegung der getrennten Umweltorganisationen der verbundenen Unternehmen Hofpfisterei, Stocker's Backstube und Meyermühle. Neu dazugekommen ist der Wunsch, unsere Biometzgerei Landfrau ebenfalls zu integrieren. Dieser Schritt ist mit der Erstellung eines gemeinsamen Umweltmanagementhandbuchs vollzogen worden. Als Folge gibt es nur noch ein gemeinsames Umweltprogramm des Unternehmensverbundes. Durch die Zusammenlegung der Organisations- und Arbeitsstrukturen und die Vernetzung des fachspezifischen Know-hows an allen Stellen der Wertschöpfungskette eröffnet sich die Chance, den Umweltschutz strukturell hin zu einer „integrierten nachhaltigen Produktpolitik“ zu entwickeln.

Damit verläßt dieses Umweltprogramm die alten Zielsetzungen, die davon geprägt waren, dass vorwiegend innerhalb der eigenen vier Wände Umweltreparaturen vollzogen wurden, und wendet sich hin zur Umweltverantwortung auf dem gesamten Lebensweg eines Produkts - in unserem Fall vom Acker, auf dem unsere Rohstoffe erzeugt werden, bis hin zum Verbraucher.

Dieser Weg ist noch relativ neu, wenig erprobt und hat nur Aussicht auf Erfolg, wenn jeder in der Wertschöpfungskette von der Vision getragen wird, gesunde, natürliche Lebensmittelspezialitäten in wirtschaftlicher Weise und in bester Genussqualität umweltbewusst herzustellen, unter Verwendung von Rohstoffen, die auf gesunden, natürlichen Böden wachsen. Wir werden diesen Weg beschreiten und richten maßgeblich unsere zukünftigen Umweltziele darauf aus.

Das Umweltprogramm wird gegliedert nach folgenden Zielkategorien:

1. Aufbau einer integrierten Produktpolitik
2. Förderung ökologischer Produkte
3. Förderung ökologischer und regionaler Landwirtschaft
4. Förderung umweltbewusster Zulieferer
5. Erhöhung der Quote nachwachsender Energieträger
6. Verbesserung der Mitarbeiterbeteiligung und der internen Kommunikation
7. Verbesserung unserer Öko-Bilanz
8. Verbesserung unseres vorbeugenden Arbeits-und Gesundheitsschutzes
9. Umweltverbesserungen am Standort
10. Verbesserung Nachbarschaftspflege
11. Intensivierung der externen Kommunikation
12. Sonstiges

Legende: HPF = Hofpfisterei
 LF = Biometzgerei Landfrau
 StB = Stocker´s Backstube
 MM = Meyermühle
 NL = Naturland

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für die Zielerreichung	Zeit	Korrekturmaßnahme
1.	Aufbau einer integrierten Produktpolitik					
1.1	Gemeinsames Verständnis und gemeinsame Zielsetzung einer „integrierten Produktpolitik“ aller an der Wertschöpfungskette Beteiligten finden. Klare Nutzenbeschreibung. Gemeinsame Definition der Begriffe „Integrierte Produktpolitik“ und „Nachhaltigkeit“	HPF,NL, StB, MM, LF	H. Manhart	Fördermöglichkeiten ausloten, Arbeitsgruppe gründen. Gruppenleiter benennen. Ergebnisse durch die Geschäftsführungen freigeben lassen. Ev. auch externe Beratung	31.12.05	Verlängerung des Zeitrahmens
1.2	Erarbeiten der Systemgrenzen und eines Gestaltungsrahmens und für die integrierte Produktpolitik	HPF,NL, StB, MM, LF	H. Manhart	Arbeitsgruppe, Analysen, Schulungen, Gespräche, Verhandlungen, Beschlüsse, ev. externe Beratung. Ergebnisse durch die Geschäftsführungen freigeben lassen	31.12.05	Verlängerung des Zeitrahmens
1.3	Suche nach öffentlichen Fördermöglichkeiten	HPF,NL, StB, MM, LF	H. Manhart	Zusammentragung des Gesamtkonzepts, Gespräche mit Ministerium, sonstigen Förderinstituten, z.B. DBU.	31.12.05	Verlängerung des Zeitrahmens
1.4	Aufbau eines Erfassungs- und Bewertungssystems für umweltrelevanten Daten in der Wertschöpfungskette der eigenerzeugten Produkte zur Zielkontrolle	HPF,NL, StB, MM, LF	H. Manhart	Arbeitsgruppe, Analysen, Schulungen, Gespräche, Verhandlungen, Beschlüsse, ev. externe Beratung. Ergebnisse durch die Geschäftsführungen freigeben lassen	31.12.05	Verlängerung des Zeitrahmens

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für die Zielerreichung	Zeit	Korrekturmaßnahme
1.	Aufbau einer integrierten Produktpolitik					
1.5	Schaffung eines Bewertungssystems für die Produktentwickler an allen Schnittstellen der Wertschöpfung	HPF,NL, StB, MM, LF	H.Manhart	Arbeitsgruppe, Analysen, Schulungen, Gespräche, Verhandlungen, Beschlüsse, ev. externe Beratung, Ergebnisse durch die Geschäftsführungen freigeben lassen	31.12.06	Verlängerung des Zeitrahmens
1.6	Darstellung von Potentialen für Synergieeffekte innerhalb der Wertschöpfungskette mit dem Ziel von Qualitätsverbesserungen, Verwertungsverbesserungen, Kostenentlastungen oder Umweltverbesserungen	HPF,NL, StB, MM, LF	H. Manhart	Arbeitsgruppe, Analysen, Beschlüsse, Gespräche, Verhandlungen, Ergebnisse durch die Geschäftsführungen freigeben lassen, ev. Externe Beratung	31.12.06	Verlängerung des Zeitrahmens
1.7	Rückverfolgbarkeitssystem von Warenströmen innerhalb der Wertschöpfungskette verbessern	HPF,NL, StB, MM, LF	H. Manhart	Arbeitsgruppe, standardisiertes Rückverfolgbarkeitssystem innerhalb der Wertschöpfungskette schaffen	31.12.06	Verlängerung des Zeitrahmens
1.8	Gemeinsame Produkt-Öko-Bilanz	HPF,NL, StB, MM, LF	Fr. Wild	Daten sammeln in den einzelnen Wertschöpfungsbereichen, Zusammenführen durch Umweltbeauftragte der HP, ev. externe Beratung	31.12.07	Verlängerung des Zeitrahmens
1.9	Konzeptentwicklung, wie wir unsere Kunden im Rahmen der „integrierten Produktpolitik“ einbinden	HPF,NL, StB, MM, LF	Marketing	Konzepterstellung, Konzept-Freigabe durch strategische Geschäftsleitung.	31.12.07	Verlängerung des Zeitrahmens

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für die Zielerreichung	Zeit	Korrekturmaßnahme
1.	Aufbau einer integrierten Produktpolitik					
1.10	Ergebnis zusammentragen zu einem Gesamtkonzept „Integrierte Produktpolitik des Firmenverbundes der Hopfsterei“ mit dem Ziel, eine nachhaltige Wirtschaftsweise in der gesamten Wertschöpfungskette sicherzustellen, d.h. unsere ökonomischen, ökologischen und sozialen Ziele und Handlungen in Einklang zu bringen	HPF, NL, StB, MM, LF	H. Manhart	Zusammenführen der Einzelbausteine zu einem Gesamtkonzept, interne Kommunikation innerhalb der Wertschöpfungskette zum Zweck kontinuierlicher nachhaltiger Verbesserungen und Innovationen. externe Kommunikation zum Zwecke der ehrlichen und kompetenten Verbraucherinformation und für behördliche Belange	31.12.07	Verlängerung des Zeitrahmens

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
2.	Die Förderung ökologischer Produkte					
2.1	Produktentwicklung für Eigenerzeugnisse des Unternehmensverbundes ausschließlich für ökologische Erzeugnisse. Verknüpfung der ökologischen Produktentwicklung mit der Arbeiten am Aufbau einer „integrierten Produktpolitik“	HPF, StB, MM,	Marketing HPF +MM, Produktion HPF+MM	Bedarfs- und Absatzanalyse, Versuche, Entscheidung, Werbestrategien entwickeln und durchführen	Ständig	Wenn Öko-Quote in der BRD sinken würde
2.2	Öko-Quote bei Feinbackwaren, die in den HPF-Filialen verkauft werden, soll bis 2007 um 30% gesteigert werden	StB+HPF	H.Kornek + Marketing der HPF	Bedarfs- und Absatzanalyse, Versuche, Entscheidung, Werbestrategien entwickeln und durchführen	31.12.07	Bei sinkendem Marktvolumen
2.3	Öko-Vermahlungsmenge um jährlich 5 % steigern	MM,	H. Geldner	Bedarfs- und Absatzanalyse, Versuche, Entscheidung, Werbestrategien entwickeln und durchführen	Jährlich	Bei sinkendem Marktvolumen
2.4	Öko-Wurstwarenherstellmenge soll bis 2007 um 25% gesteigert werden.	LF+HPF	H. Guntsche + Marketing HPF	Bedarfs- und Absatzanalyse, Versuche, Entscheidung, Werbestrategien entwickeln und durchführen	31.12.04	Bei sinkendem Marktvolumen

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
3.	Die Förderung der regionalen ökologischen Landwirtschaft					
3.1	Höchstmöglicher Anteil der für die HPF und StB eingesetzten ökologischen Mehle soll aus der bayerischen Öko-Landwirtschaft kommen, mindestens aber 80%	MM, HPF, StB	H. Geldner	Durch Bedarfsplanung und Jahresverträge muss die Versorgung sichergestellt werden.	Jährlich	Wenn wirtschaftliche Verfügbarkeit eingeschränkt ist
3.2	Höchstmöglicher Anteil der für die HPF gelieferten ökologischen Fleisch und Wurstwaren soll aus bayerischer Öko-Landwirtschaft stammen, mindestens aber 80%	LF, HPF	H. Guntsche	Bedarfsplanung. Durch geeignete Bestellsysteme muss die Versorgung sichergestellt werden.	Jährlich	Wenn wirtschaftliche Verfügbarkeit eingeschränkt ist

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
4.	Förderung umweltbewusster Zulieferer					
4.1	Backwaren- und Handelswarenlieferanten mit einem anerkannten Umweltmanagementsystem erhalten bei vergleichbarer Qualität den Vorzug. Ziel: 50% aller regelmäßigen Zulieferer haben bis 2007 solch ein Zertifikat.	HPF, StB	Einkauf + Umwelt- abteilung	Einwirken auf Zulieferanten	bis 2007	Wenn wirtschaftlich unvertretbar
4.2	Ökologische Getreidelieferanten mit einem anerkannten Umweltmanagementsystem erhalten bei vergleichbarer Qualität den Vorzug. Ziel: 80% aller regelmäßig liefernden ökologischen Getreidelieferanten haben bis 2007 solch ein Zertifikat. Enge Zusammenarbeit mit der Beratungs-GmbH von NL..	MM, NL	H. Geldner H. Manhart	Einwirken auf Naturland und Landwirte, ev. externe Beratung	bis 2007	Wenn wirtschaftlich unvertretbar
4.3	Transporteure von ökologischen Getreide- und Mahlprodukten mit einem anerkannten Umweltmanagementsystem erhalten bei vertretbarem Preisunterschied und Flexibilität den Vorzug. Ziel: 50% solcher regelmäßig eingesetzten Transporteure laufen bis 2007 unter solch einem Zertifikat.	MM	H. Geldner	Einwirken auf Zulieferanten	bis 2007	Wenn wirtschaftlich unvertretbar
4.4	Transporteure von Brot- und Backwaren sowie Wurstwaren mit einem anerkannten Umweltmanagementsystem erhalten bei vertretbarem Preisunterschied und Flexibilität den Vorzug. Ziel: 50% der regelmäßig eingesetzten Transporteure laufen bis 2007 unter solch einem Zertifikat.	HPF, StB, LF	H. Geldner	Einwirken auf Zulieferanten	bis 2007	Wenn wirtschaftlich unvertretbar
4.5	Hilfs- und Betriebsstoffe-Lieferanten mit einem anerkannten Umweltmanagementsystem erhalten bei vergleichbarer Qualität den Vorzug. Ziel: 50% aller wesentlichen Zulieferer haben bis 2007 solch ein Zertifikat. Abstimmung mit Lieferanten und Transporteuren im Rahmen des IPP-Prozesses.	HPF, StB, MM, LF	Einkauf + technische Besteller, Umwelt- abteilung	Einwirken auf Zulieferanten	bis 2007	Wenn wirtschaftlich unvertretbar

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
5.	Erhöhung der Quote von nachwachsenden Energieträgern					
5.1	Prüfen, ob Backöfen auch mit Pflanzenölen oder Biogas statt Heizöl zuverlässig und preislich vertretbar betrieben werden können.	HPF	H. Manhart	Machbarkeitsanalyse, Kostenabschätzung, Brennerexperten suchen, der Tests planen, umsetzen und optimieren kann	31.12.05	Wenn unwirtschaftlich u. wenn Schäden entstehen
5.2	Synthetische Schmier- und Hydrauliköle ersetzen durch biologische Schmier- und Hydrauliköle. Ziel: 100 % der Menge ersetzen.	HPF, StB, MM, LF	Betriebsleiter	Analyse, Angebote, Entscheidung	31.12.07	Wenn technisch riskant
5.3	Prüfen, ob in der Landwirtschaft oder auf Fernreisen LKWs oder Traktoren eingesetzt werden können, die mit Pflanzenöl oder Äthanol fahren können.	HPF, NL	H. Manhart	Prüfen, Testpartner suchen, Gespräche mit NL, testen, Öl- bzw. Äthanollieferanten suchen.	31.12.06	Voraussetzung ist d. Normung der Bio-Kraftstoffe

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
6.	Verbesserung der Mitarbeiterbeteiligung und der internen Kommunikation					
6.1	Wissen und Motivation der Führungskräfte der verbundenen Unternehmen verbessern bezüglich der integrierten Produktpolitik, mit dem Ziel, die neue Politik und die neuen Leitlinien über die Führung an die Mitarbeiter heranzutragen und sie zur Mitgestaltung bei der Umsetzung zu sensibilisieren.	HPF, LF StB, MM	Fr. Behr	Alle Führungskräfte ab Meister/ GbL/ RL-Ebene durchlaufen innerhalb von 3 Jahren ein strukturiertes Informationsprogramm über die Öko-Landwirtschaft, NL, die Mühle, die Bäckerei aus München und Lauf, die Logistik und den Verkauf.	jährlich	Keine
6.2	Beibehaltung der Schulungsangebote für Mitarbeiter über Öko-Landwirtschaft und Öko-Lebensmittel auf hohem Niveau.	HPF, LF, StB; MM, NL	Fr. Behr	Termine, Referenten und Orte festlegen, Einladungen, Durchführung.	jährlich	Keine
6.3	Schulungen für Umweltbeauftragte und Fachreferenten.	HPF, LF, StB; MM	Fr. Behr	Bedarf ermitteln durch Umweltbeauftragte, Seminare auswählen.	jährlich	Keine
6.4	Mindestens 4 Hauszeitungsartikel über Umwelleistungen / Jahr.	HPF,	Umweltbeauftragte	Erfolgsbericht über erreichte Ziele, Information über Wichtiges.	4 mal jährlich	Keine
6.5	Mindestens 2 Ideen-Ausschreibungen im Betrieblichen Vorschlagswesen für Umweltverbesserungen.	HPF, LF, MM, StB	Umweltbeauftragte, BVWB	In Zusammenarbeit mit Personalleitung und BVW-Beauftragten	jährlich	Keine

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
7.	Verbesserung unserer Öko-Bilanz					
7.1	Gemeinsame Konzern-Öko-Bilanz mit Wegbereitung zur integrierten Produkt-Öko-Bilanz	HPF, StB, MM, LF, NL	Fr. Wild	Neues Raster aufbauen, Daten ermitteln, Durchführen	31.6.05	Keine
7.2	Benchmark über spezifischen Energieverbrauch in Bäckereien	HPF, StB	Fr. Wild H. Kornek	Teilnahme an einem Benchmark-System	31.12.06	Wenn Benchmarksystem sich nicht bewährt
7.3	Eigenes System finden, das in der Lage ist, Ökobilanzen weitgehend rationeller und automatischer zu erstellen	HPF	C. Mayer	Neue Struktur der Öko-Bilanz definieren, vorhandene Software auf Eignung prüfen, ev. neue Software installieren	31.12.06	Wirtschaftlichkeit muss gegeben sein
7.4	CO ² Bilanz innerhalb der Wertschöpfungskette verbessern	NL, HPF	H. Manhart	Prüfen, ob innerhalb der Wertschöpfungskette Ansatzpunkte gefunden werden, z. B. Verbesserung der CO ² -Bilanz Aufwaldungsprogramme in Bayern, Umsetzung, wenn erfolgversprechend und wirtschaftlich vertretbar.	31.12.06 31.12.07	Keine Wirtschaftliche Vertretbarkeit

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
8.	Verbesserung unseres vorbeugenden Arbeits- und Gesundheitsschutzes					
8.1	Wissen und Motivation der Führungskräfte verbessern bezüglich des vorbeugenden Arbeits- und Gesundheitsschutzes mit dem Ziel, die gesetzliche Verantwortung und Fürsorgepflicht besser erfüllen zu können. Arbeitsschutzorganisation anpassen an Bedarf	HPF, LF StB, MM	Fr. Behr H. Manhart	Konzept erarbeiten, Organisation dezentralisieren unter stärkerem Einbezug der Führungskräfte bei Gefährdungsanalysen und Unterweisungen, Schulungen verstärken Alle Führungskräfte ab Meister/ GbL/ RL-Ebene durchlaufen innerhalb von 3 Jahren ein strukturiertes Informationsprogramm über die Verantwortung der Führungskräfte bezüglich des vorbeugenden Arbeits- und Gesundheitsschutzes	31.12.05	Keine
8.2	Dadurch Unfallzahlen bis 2006 um 50 % reduzieren	HPF	Vorgesetzte	Mehr Mitarbeitergespräche, verbesserter Einsatz von persönlichen Schutzausrüstungen, Schulungen der Mitarbeiter	31.12.06	Keine
8.3	Schulungsangebot für Mitarbeiter im vorbeugenden Gesundheitsschutz, 1 Angebot pro Jahr	HPF,LF, StB,MM	Personalleitung	Problemanalyse, Zusammenarbeit mit BG, sonstige Angebot nutzen,	jährlich	Keine

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
9.	Umweltverbesserungen am Standort					
9.1	Brandschutzübungen durchführen	HPF, LF,MM, StB	Betriebsleiter	In Zusammenarbeit mit Feuerwehr zielgerichtete Übungen, z.B. Räumungsalarm, Umgang mit Feuerlöschern, Gefahrenunterweisungen	31.12.07	Keine
9.2	Fischtreppe an unserem Wasserkraftwerk am Standort der Meyermühle	MM	H. Geldner	Unterstützung des Konzepts zur Durchgängigkeit der Isar in Landshut	31.12.07	Wenn wirtschaftlich stemmbar
9.3	Staubreduzierung durch Ersatz der alten Getreide-Annahme-Gosse durch moderne, staubarme Gosse	MM	H. Manhart	Planung, Angebot, Entscheidung	31.12.06	Wenn wirtschaftlich stemmba
9.4	Explosionsschutz auf aktuellen Stand der Technik bringen	MM	H. Manhart	Elevatoren mit Bersttöpfen ausstatten	31.12.06	Wenn technisch machbar

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
10.	Verbesserung Nachbarschaftspflege					
10.1	Lärmreduzierung am Standort der Hofpfisterei, Verladung um 5 dB(A)	HPF	H. Manhart	Schalltechnische Überarbeitung der gesamten Verloaderampe	31.12.05	Wenn behördliche Genehmigung erteilt wird
10.2	Explosionsschutz verbessern am Standort der Hofpfisterei in der Kreittmayrstr. 5	HPF	H. Manhart	Auslagerung der Mehl-Kellersilos, Errichtung eines neuen Außensilos	31.12. 07	Wenn behördliche Genehmigung erteilt wird
10.3	Einmal innerhalb des Programmperiode Tag der offenen Tür für Anlieger	HPF, LF, StB, MM	Betriebsleitungen	Tag und Programm festlegen, Einladung	31.12.07	Keine

	Ziel	Firma	Verantwortung	Beschreibung der Mittel und Maßnahmen für d. Zielerreichung	Zeitvorgabe	Korrekturmaßnahme
11.	Intensivierung der externen Kommunikation					
11.1	Einbezug der Fachkompetenz von Umweltexperten bei der integrierten Umweltpolitik	HPF, LF, StB, MM	H.Manhart	Experten suchen und einbeziehen	31.12.07	Keine
11.2	Verbesserung der Kommunikation in der Wertschöpfungskette mit dem Ziel, Synergieeffekte herauszuarbeiten und das IPP-Ziel umzusetzen	HPF, LF, StB, MM, NL	H. Manhart	Etablieren einer IPP Arbeitsgruppe mit relevanten Akteuren der Wertschöpfungskette	31.12.05	Keine
11.3	Kundenbefragung	HPF, LF, StB, MM	Marketing	Durchführung von Nutzerakzeptanztests bei ökologischen Produktentwicklungen	31.12.07	Keine
11.4	Verbraucherverbände	HPF, LF, StB, MM, NL	H.Manhart	Kontakte pflegen, Einbeziehen der Verbraucherverbände in die IPP-Strategie mit dem Ziel der Optimierung der Verbraucherinformation und der gemeinsamen Öffentlichkeitsarbeit	Regelmäßig	Keine
12.	Sonstiges					
12.1	Partikel-Rußfilter in allen neuen Diesel-Dienst-PKW	HPF, MM	Einkauf	Ab 2005 werden nur noch Dienst-Diesel-PKWs gekauft oder geleast, die mindestens die Euronorm 4 erfüllen	2005	Keine
12.2.	Partikel-Rußfilter in allen neuen Diesel-LKW	HPF, MM	Einkauf	Ab 2005 nur noch LKWs leasen oder kaufen, die mindestens die Euronorm 4 erfüllen.	2005	Keine

Unsere Ansprechpartner

Herr Dipl.-Ing. (FH)
Hugo Manhart
Geschäftsführer Technik-Umweltschutz-
Arbeitsschutz
Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH
Kreittmayrstr. 5
80335 München
Tel.: 089-5202-254
Fax: 089-5202-258
Email: h.manhart@hopffisterei.de

Frau Dipl.-Betriebswirtin (FH)
Dagmar Wild
Umweltbeauftragte

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH
Kreittmayrstr. 5
80335 München
Tel.: 089-5202-257
Fax: 089-5202-258
Email: d.wild@hopffisterei.de

Vorlage der nächsten Umwelterklärung

Die nächste Umwelterklärung wird im Dezember 2007 veröffentlicht. Eine aktualisierte Umweltinformation wird im Dezember 2005 der Öffentlichkeit über Internet zugänglich gemacht.

Zugelassener Umweltgutachter

Professor Dr.-Ing. Helmut Wirner
Zulassungs-Nr. D-V-0048
Ahornweg 42
D-58730 Fröndenberg

Gültigkeitserklärung

Unternehmensverbund
Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH
D-80335 München



EMAS
GEPRÜFTES
UMWELTMANAGEMENT
REG.-NR. D-155-00123

Der Gesamt-Umwelterklärung des Unternehmensverbunds liegt folgender Prüfvermerk zugrunde:
Es wurde eine Prüfung vorgenommen bezüglich der Umweltziele, des Umweltsystems,
des Umweltmanagementsystems, des Umweltberichtsverfahrens sowie der Gesamt-
Umwelterklärung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 761/2001 (EMAS-Verordnung)
für die Standorte

Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH in München
(Zentrale, Betrieb und Vertrieb, Verkaufsfördernde Hofmangstraße und Friesenrieder Straße, OED)
Stocker's Backstube GmbH in Lauf
Bio-Metzgerei Landrau in Emmering
Landshuter Kunststraße C.A. Meyer's Nachfolger AG in Landshut
Die Prüfung ergab, dass Einklang mit den Vorschriften der EG-Verordnung besteht.
Hiermit erkläre ich die Gesamt-Umwelterklärung 2004 für gültig.

MÜNCHEN, DEN 29. DEZEMBER 2004


PROFESSOR DR.-ING. HELMUT WIRNER
UMWELTGUTACHTER

