



Echte Bierkultur genießen

Umwelterklärung

2006



EMAS

GEPRÜFTE
INFORMATION

D-155-00168

Inhaltsverzeichnis

BRAUEREI AYING – FRANZ INSELKAMMER KG	3
ÜBERBLICK	3
HISTORIE DES UNTERNEHMENS	4
DIE NEUE AYINGER BRAUEREI	4
DIE AYINGER REGIONALBILANZ	5
UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE	7
PRODUKTION UND VERTRIEB	7
PRODUKTE	8
UMWELTLEITBILD	11
BEURTEILUNG DER UMWELTAUSWIRKUNGEN	12
DIREKTE UMWELTAUSWIRKUNGEN	12
<i>Energie und CO2-Emissionen</i>	12
<i>Wasser und Abwasser</i>	13
<i>Abfall und Reststoffe</i>	14
INDIREKTE UMWELTAUSWIRKUNGEN	15
<i>Produktion und Einkauf</i>	15
<i>Standort Aying – Boden und Umgebung</i>	16
<i>Arbeitssicherheit und Notfallorganisation</i>	16
<i>Logistik</i>	17
UMWELTPOLITIK	17
UMWELTZIELE UND UMWELTPROGRAMM	19
UMWELTZIELE BIS 2008	19
UMWELTPROGRAMM 2006-2008	20
STATISTIK / DATEN	21
UMWELTMANAGEMENTSYSTEM	22
MANAGEMENTBEWERTUNG	23
PERSPEKTIVEN	23
GÜLTIGKEITSERKLÄRUNG	25

VORWORT

In einer Welt des Überflusses und der Massenproduktion sind Qualität, Geschmack und Herkunft entscheidende Werte. Wir verbinden unseren Namen und unsere Biere mit der Vorstellung von höchster Qualität und unverwechselbar frischem Geschmack, gebraut mit hochwertigen Rohstoffen aus der Region.

Wir brauen erstklassige Biere. Biere, die Ihnen Freude machen und positive Erlebnisse vermitteln. Die Zufriedenheit unserer Kunden ist in allem, was wir tun, Leitlinie unseres Handelns.

Unsere Bierspezialitäten haben eine entscheidende Zutat, die „Seele“ der Marke Aying, welche als eine Bereicherung persönlicher Lebensqualität erlebbar wird.



Franz Inselkammer

Bräu von Aying

Brauerei Aying – Franz Inselkammer KG

Überblick

Name: Brauerei Aying, Franz Inselkammer KG

Standort: Betriebsstandort
Münchener Strasse 21
85653 Aying

Zugeordnete Betriebseinheit:
Geschäftsführung und Verwaltung
Zornedinger Strasse 1
85653 Aying
Tel. 0 80 95/88 -0 - Fax -50

Umweltbeauftragter: 1. Braumeister Hans-Jürgen Iwan

Jahresgesamtausstoß: 129.000 hl in 2005

Mitarbeiter: 70

Historie des Unternehmens

Am 2. Februar 1878 schenkt der Urgroßvater des heutigen Bräu zum ersten Mal eigenes Bier aus. Weitere 49 Jahre vergingen als 1927 das Ayinger Bier auch nach München geliefert wurde. Mittlerweile werden die Ayinger Biere in die USA, nach Finnland, Frankreich, Italien, Japan und Österreich verkauft.

Die Errichtung der Füllerei 1971/72 außerhalb des Ortskernes war der erste Schritt zum modernen zeitgemäßen Wandel der Brauerei Aying.

1999 wurde der zweite Schritt getan. Der Neubau der Brauerei am Standort Münchener Straße ist das Ergebnis eines fortwährenden Strebens nach Qualität auf allen Ebenen.

Unsere Umweltschritte wurden im Frühjahr 2000 mit der EMAS Erstvalidierung der Brauerei belohnt. Als krönenden Abschluss wurde wir mit dem „Großen Umweltpreis“ des Beratungskreises Bier + Getränke und dem Verlag Brauwelt ausgezeichnet. Mit der zweiten EMAS Revalidierung im Mai 2006 führen wir unser betriebliches Umweltengagement entschlossen fort.

Die neue Ayinger Brauerei

Der Neubau der Brauerei hat das Prinzip der Nachhaltigkeit und Regionalität durch eine Fülle von Details in die Tat umgesetzt. So wurde nicht allein durch modernste Technik der betriebliche Umweltschutz auf einen Bestzustand gebracht, sondern mit einer bemerkenswerten Architektur vervollständigt, welche die im Industriebau leider häufige optische Umweltverschmutzung vermiedet.

Die Auswahl der Baustoffe erfolgte nach ökologischen Kriterien. Holz, wo immer technisch möglich, ökologische Wärmedämmung, Natursteinböden, Dachbegrünung, Minimierung der Bodenversiegelung und Nutzung natürlicher Beleuchtung und Belüftung sind wesentlich für diese Bauorientierung.



Die Philosophie der „Regionalen Kreislaufwirtschaft“ haben wir beim Neubau durch regionalen Bezug von Materialien und Dienstleistungen umgesetzt. Mehr als 80% der für die neue Brauerei gekauften Stoffe und Dienstleistungen stammen aus einem Umkreis von unter 100 km.

Die Aying Regionalbilanz

Im Jahr 2001 führten wir zusammen mit der Universität Augsburg (WZU) erstmals in Deutschland eine „Gesamt-Regionalbilanz“ eines Unternehmens durch. Die im Ökom-Verlag München veröffentlichte Diplomarbeit (Simon Meissner: „Regionale Ressourcenvernetzung – Eine Studie am Beispiel einer bayerischen Mittelstandsbrauerei“) zeigte die enorme Vernetzung unserer Brauerei mit der Region auf. Die nachfolgende Abbildung zeigt das Raster der Gesamtanalyse. Die Aying Regionalbilanz verdeutlicht wegweisend unser Ziel der naturbewussten, wirtschaftlich erfolgreichen Herstellung unserer Biere unter Beibehaltung der herkömmlichen Braumethoden, die verwurzelt sind mit dem überwiegend regionalen Absatzmarkt. Der Nachhaltigkeitsgrad unserer Brauerei wurde mit 170 von 200 möglichen Punkten bestimmt. Die Brauerei realisiert dieses Engagement durch vielschichtige Unternehmungen auf ökonomischen, ökologischen und soziokulturellen Ebenen.

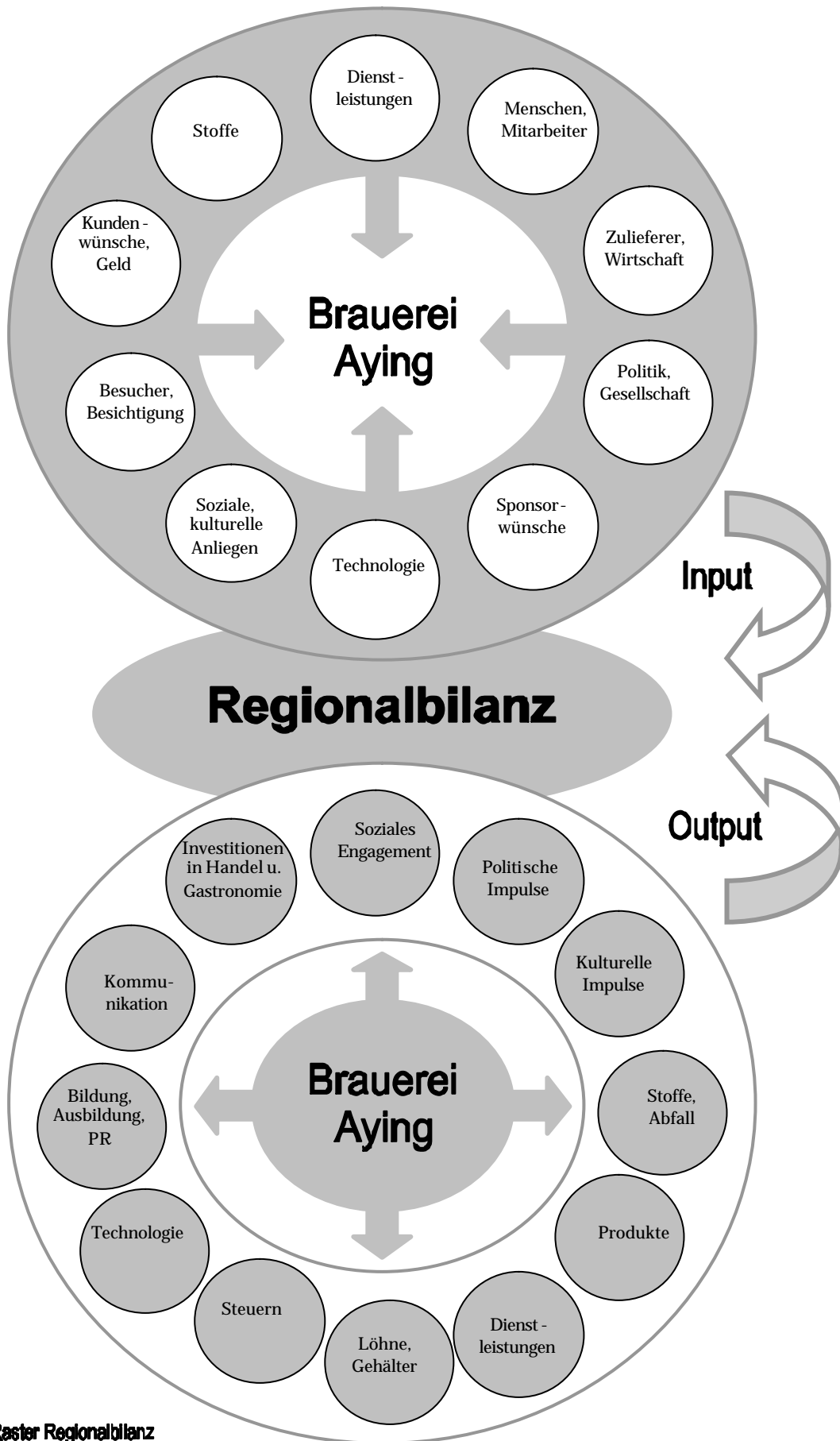


Abb.3: Raster Regionalbilanz

Unternehmensphilosophie

Unsere Verpflichtung, echte Bierkultur zu fördern, zu pflegen und zu erhalten.

Das Produkt Bier hat in Bayern von jeher einen außergewöhnlich hohen Stellenwert. Es ist nicht nur das sprichwörtlich "flüssige Brot", sondern auch das gesellschaftliche "Bindemittel" unserer Kultur, in der Werte wie Geselligkeit, Nachbarschaft, Ehrlichkeit, Zuverlässigkeit und Heimatverbundenheit eine große Rolle spielen. Die tiefe über Generationen gewachsene Verwurzelung in unserer Region bildet den Nährboden des Unternehmens Ayinger. So beruht die immer wieder mit hohen Auszeichnungen prämierte Qualität unserer Biere nicht allein auf den ausgesuchten Zutaten unserer Region und den Fähigkeiten unserer Braukunst.

Genauso wichtig ist der Geist, die Haltung, eben die Werte mit denen wir unserem Handwerk seit über 125 Jahren nachgehen. So ist mit der Herstellung unserer Ayinger Biere ein starkes wirtschaftliches, soziales und kulturelles Engagement zum Wohle aller verbunden - im Betrieb, in der Gemeinde und in der ganzen Region. Über die viel gerühmten Ayinger Bierspezialitäten hinaus haben diese wichtigen Komponenten auch dazu beigetragen, eine einzigartige Markenwelt entstehen zu lassen: "Aying, ein Gesamtkunstwerk", wie es eine Fachzeitschrift einmal treffend formulierte. Dieses im Sinne echter Bierkultur zu pflegen und für die nächsten Generationen zu bewahren ist unser täglicher Auftrag.

Produktion und Vertrieb

Der Brauprozess: Das aus der Gerste gewonnene Malz wird geschrotet und mit warmem Wasser zur Maische vermengt. Durch Abläutern gewinnt man Würze, die dann mit dem Hopfen gekocht wird. Anschließend wird der abgekühlten Würze Hefe zugesetzt, welche die alkoholische Gärung bewirkt. In Lagertanks muss nun das gut gekühlte Jungbier, je nach Biersorte, vier bis zwölf Wochen reifen - und wird schließlich in Fass oder Mehrwegflasche abgefüllt.

Unsere alkoholfreien Getränke werden ausschließlich mit dem natürlichen Mineralwasser aus der St.-Andreas-Quelle hergestellt. Die zugekauften Limonadengrundstoffe werden, je nach Sorte, mit Flüssigzucker und Mineralwasser gemischt, mit Kohlensäure versetzt und abgefüllt.

Aus Aying gelangen unsere Biere in alle Welt von Amerika bis Japan. Dennoch wird das allermeiste Bier, mit einem Anteil von rund 89%, im Land der Bayern verkauft. Mit unserer grün-weißen Flotte gelangt das Bier auf direktem Wege zum Kunden. Im Jahr 2005 waren dies 471435 km, die mit unseren 19 LKWs gefahren wurden. Unsere kurzen Wege und die eingespielte, flexible Abfüllung ermöglichen uns, auch auf kurzfristige und außergewöhnliche Wünsche eingehen zu können. Der Kunde gibt uns Orientierung für unser marktgerechtes Produkt- und Leistungsangebot. Wir wissen, dass jeder einzelne Kontakt mit unserem Unternehmen und jeder Kauf unserer Produkte und Dienstleistungen für uns besonders wichtig ist.

Produkte

Ayinger Bräu-Hell (alc. 4,9% Vol.; 11,8 Stammwürze)

Das Helle ist das tägliche Getränk des Bayern. Neben Weißbier ist es die wichtigste Sorte in Südbayern. Und weil der Bayer auch an sein Alltagsgetränk höchste Ansprüche stellt, geben wir uns große Mühe beim Brauen dieses Bieres. Es ist ein goldgelbes, untergäriges Bier, das leicht nach Malz duftet. Es trinkt sich ziemlich vollmundig und hat einen weichen Malzcharakter. Bräu-Hell zeichnet sich durch Malzigkeit und Ausgewogenheit aus. Die Bittere ist wohl abgestimmt, aber nicht zu betont.

Ayinger Premium Pils (alc. 5,0% Vol.; 11,8° Stammwürze)

Die bayerischen Brauer verstehen seit Jahrhunderten ihr Handwerk und brauen deshalb auch exzellente Pilsbiere. Das Ayinger Pils duftet nach edlem Hallertauer Hopfen. Das Bier ist hoch vergoren und deshalb schlank im Antrunk, aber auch mild und rezent im Körper. Unser Pils besticht durch die Blumigkeit des Hopfenaromas und zeigt im Abgang eine betonte Bittere, die rasch abklingt.

Ayinger Jahrhundertbier (alc. 5,5% Vol.; 12,8° Stammwürze)

Dieses Bier wurde erstmals zum 100. Geburtstag unserer Brauerei im Jahre 1978 eingebracht. Es ist ein Bier von goldgelber Farbe, mit einem leicht hefeblumigen, honigartigen Geruch. Es schmeckt würzig und vollmundig im Antrunk, im Haupttrunk mild und weich mit einer feinen Rezenz und klingt mit einer gut abgestimmten Bittere aus. Es ist ein besonders süffiges und harmonisches Bier. Aus einem Brauerstutzen getrunken, vermittelt es höchsten Biergenuss. Conrad Seidl, der

österreichische Bierpapst, meinte zu diesem Bier: „Es ist ein malziges Bier und betont die köstliche erdige Qualität der vermälzten Gerste.“

Ayinger Altbairisch Dunkel (alc. 4,9% Vol.; 12,8° Stammwürze)

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war das dunkle Bier der vorherrschende Biertyp unserer Gegend. Besonders das harte Wasser unseres Distrikts hat diese regionale Besonderheit hervorgebracht. Michael Jackson, der weltberühmte, englische Buchautor, hat in seinem Buch „Bier International“ das Ayinger Altbairisch Dunkel beschrieben: „Das Altbairisch Dunkel ist ein gutes Beispiel seiner Art, fast undurchdringlich dunkel, mit goldbraunem Schimmer, wenn man es gegen das Licht hält und mit warmem Aroma, malzigem Geschmack und an Kaffee erinnerndem Abgang. Gebraut wird es aus fünferlei Malzen, davon zwei dunkel gedarrten Malzen, und es wird nur leicht gehopft.“ Hergestellt wird es im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren.

Ayinger Celebrator (alc. 6,7% Vol.; 18,5° Stammwürze)

Ein Bier, bei dem der Malzgeschmack dominiert. Seine Ursprünge in einem mönchischen Rezept spiegeln sich in seiner Herzhaftigkeit wider. Der Bierpapst Conrad Seidl hat es so beschrieben: „Fast schwarz, mit ganz leicht rötlichem Ton, ein sensationeller, fester Schaum und ein ganz ungewöhnlicher Duft. Die Nase wird zuerst an Grammelschmalz erinnert. Der Antrunk ist von einer milden Fülle – mit einem begleitenden Kaffeeton, der im Nachtrunk dominierend ist. Von der bei Doppelböcken häufigen Süße ist kaum etwas zu spüren.“ Der Ayinger Celebrator wurde vom Chicago Testing Institute mehrfach in die Reihe der besten Biere der Welt eingereiht und gewann zahlreiche Platin-Medaillen.

Liebhards Kellerbier (alc. 4,9% Vol.; 11,8° Stammwürze)

Die Besonderheit des Kellerbieres ist die feine Hefetrübung und die angenehme Bittere. Da dieses untergärrige Vollbier unfiltriert abgefüllt wird, bleiben dem Bier viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile erhalten. Dadurch behält das Bier seinen ursprünglichen Charakter und der Bierkenner stellt fest, welche Geschmacksfülle dieses süffige Bier bietet. Darüber hinaus leistet die vitamin- und mineralstoffreiche Hefe aus ernährungsphysiologischer Sicht einen nicht zu verachtenden Beitrag zur Gesundheit.

Ayinger Leichte Bräu-Weisse (alc. 3,2% Vol.; 8,8° Stammwürze)

Dieses Bier ist ein relative dunkles, hefetrübes Weizenbier, das für seinen niedrigen Stammwürzegehalt einen außergewöhnlich typischen, bieraromatischen Geschmack hat und auch ziemlich vollmundig im Antrunk ist. Auch hier spürt man intensiv die obergärige Hefe im Trieb und Geruch – eine echte durststillende Alternative und ein Getränk für den kalorienbewussten, alkoholreduzierten Genuss.

Ayinger Bräu-Weisse (alc. 5,1% Vol.; 11,8° Stammwürze)

Die Ayinger Bräu-Weisse ist ein hefetrübes, helles Weizenbier. Geruch und Geschmack sind von einer feinen obergärigen Hefebblume gekennzeichnet und von einem unverwechselbaren, feinen Bananenton. Im Antrunk ist es vollmundig, es ist sehr mild mit einer guten, champagnerähnlichen Rezenz. Ein leichter, typischer Weizenbiergeschmack kommt zum Ausdruck, die Bittere ist kaum bemerkbar. Die Ayinger Bräu-Weisse ist prickelnd und erfrischend.

Ayinger Ur-Weisse (alc. 5,8% Vol.; 13,3° Stammwürze)

„Die Verbindung von Weizenfrische und dunklem Malz vergibt oft große Geschmacksfülle und Komplexität...“, so Michael Jackson. Das gilt für die Ayinger Ur-Weisse, die ein stark bernsteinfarbiges, hefetrübes Weizenbier mit Trieb ist. Das Bier ist kräftig im Antrunk und malzaromatisch. Der obergärige, hefige Geschmack ist unverkennbar. Das Bier hat reichlich Rezenz und eine geringe Bittere. Das fruchtige, malzig milde Aroma wird begeistern.

Saisonbiere:

Ayinger Frühlingsbier (alc. 5,5% Vol.; 12,8° Stammwürze), naturtrübes Export-Bier

Ayinger Kirta-Halbe (alc. 5,8% Vol.; 13,8° Stammwürze), naturtrübes Spezial-Bier

Ayinger Winter-Bock (alc. 6,7% Vol.; 18,5° Stammwürze), dunkler Doppel-Bock

Alkoholfreie Getränke:

Ayinger PrimAqua, Mineralwasser aus der St. Andreas-Quelle

Frucade Limonaden- und Saftgetränke

Umweltleitbild

Vor dem Hintergrund der *Agenda 21*, in der Konzepte für nachhaltige Entwicklung und zukunftsfähiges Konsumverhalten festgehalten wurden, unterstützen wir eine Entwicklung, die eine gerechte Verteilung von Ressourcen und gleiche Lebenschancen für alle lebenden Menschen ermöglicht und die Lebensgrundlage künftiger Generationen erhält.

Dem *Konsumverhalten* der Menschen kommt dabei eine wichtige Rolle zu. Der Umgang mit Mensch und Umwelt muss mit Herz und Verstand geleitet sein, da wir heute auf Kosten künftiger Generationen leben und genießen.

Die tiefe Verankerung, in dem was wir Heimat nennen, ist der Nährboden unseres Unternehmens auf dem es gedeiht und blüht und *nachhaltigen Ertrag* bringt zum Wohle aller – im Betrieb, in der Gemeinde, in der Region.

Das Unternehmen manifestiert sich in einer *erhaltenswerten Welt*, die in unserem schönen Dorf und der umgebenden Landschaft erlebbar und spürbar wird. Gemeinsam spiegeln sie die Qualität und Tradition im besten Sinne wider.

Die neue Brauerei ist gebaut für eine *Zukunft*, in der es sich lohnt, in Harmonie mit der Natur und den alten bewährten Werten zu leben. Unsere neue Brauerei ist der Brückenschlag zu den Herausforderungen unserer Zeit: Bewahrung unserer Umwelt, der sozialen Sicherheit, des gesellschaftlichen Konsens.

Bier ist ein bodenständiges, ein *traditionelles Produkt*. Besonders in Bayern sind Heimatverbundenheit, Regionalität, Ehrlichkeit, Handwerksorientierung nur einige Begriffe, die hierzulande mit der Braukunst in Verbindung gebracht werden.

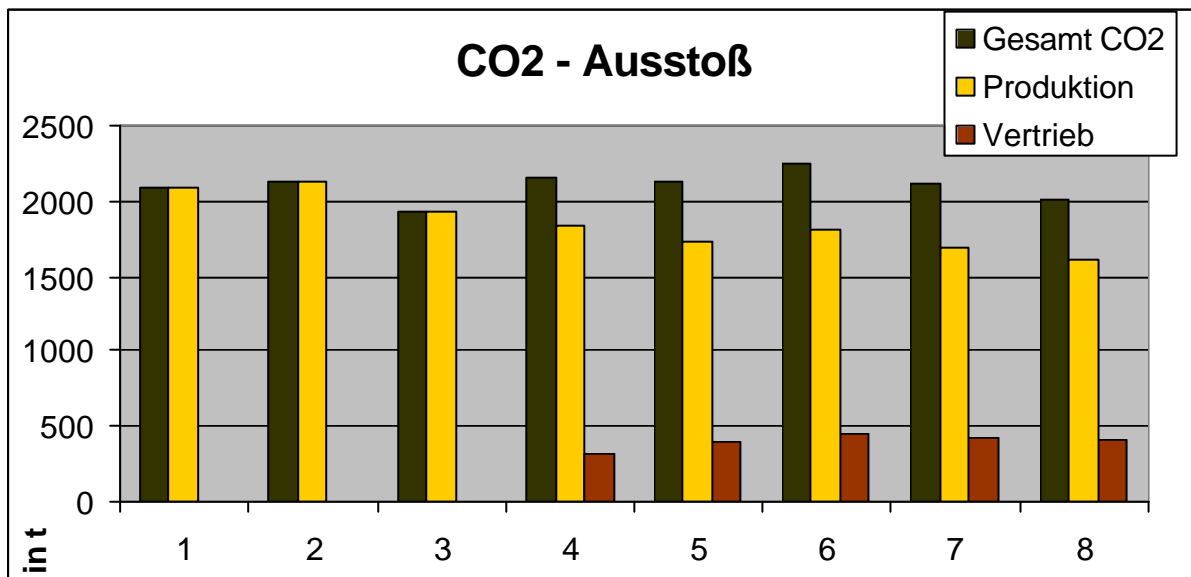
Beurteilung der Umweltauswirkungen

Direkte Umweltauswirkungen

Energie und CO2-Emissionen

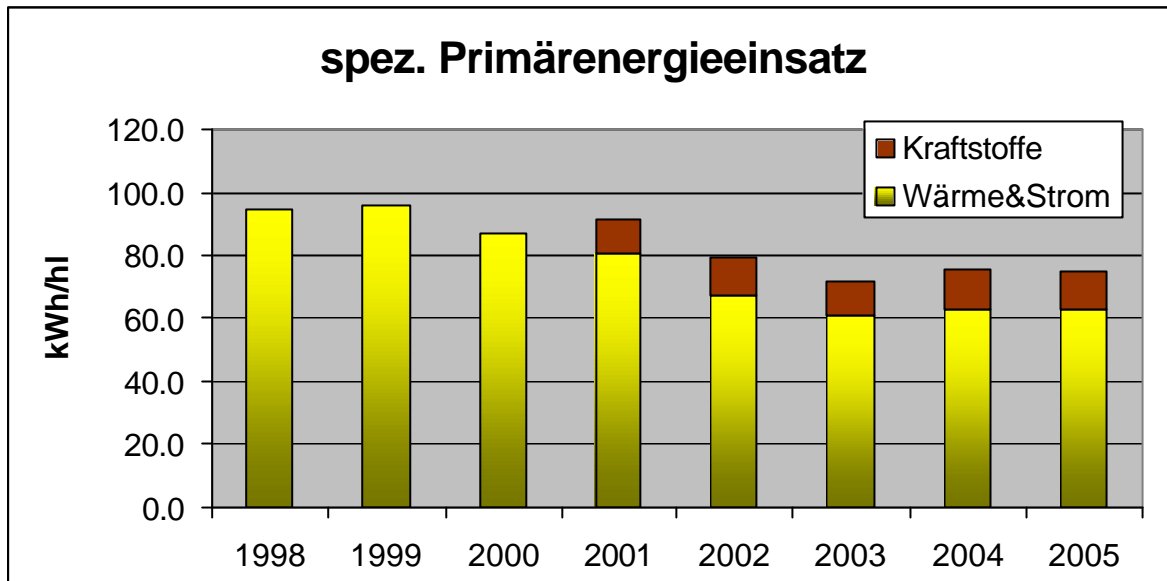
Unseren Wärmebedarf decken wir mit unserem Hochleistungskesselhaus im Füllereigebäude. Vor allem für Sudhaus und Füllerei, sowie zur Sterilisation kommt Hochdruckheißwasser zum Einsatz. Eine temperaturgenaue Regelung des Vor- und Nachlaufes macht es uns möglich, optimale Wärmeleistung bereit zu stellen.

Durch den Neubau ist es uns gelungen, unter bestmöglicher Optimierung der Brauereianlagen und deren Auslegung auf unseren Betrieb zwei komplette Kesselhäuser „wegzurationalisieren“. Das Resultat ist eine beachtliche Energieeinsparung verbunden mit einer Minderung der CO2-Emission.

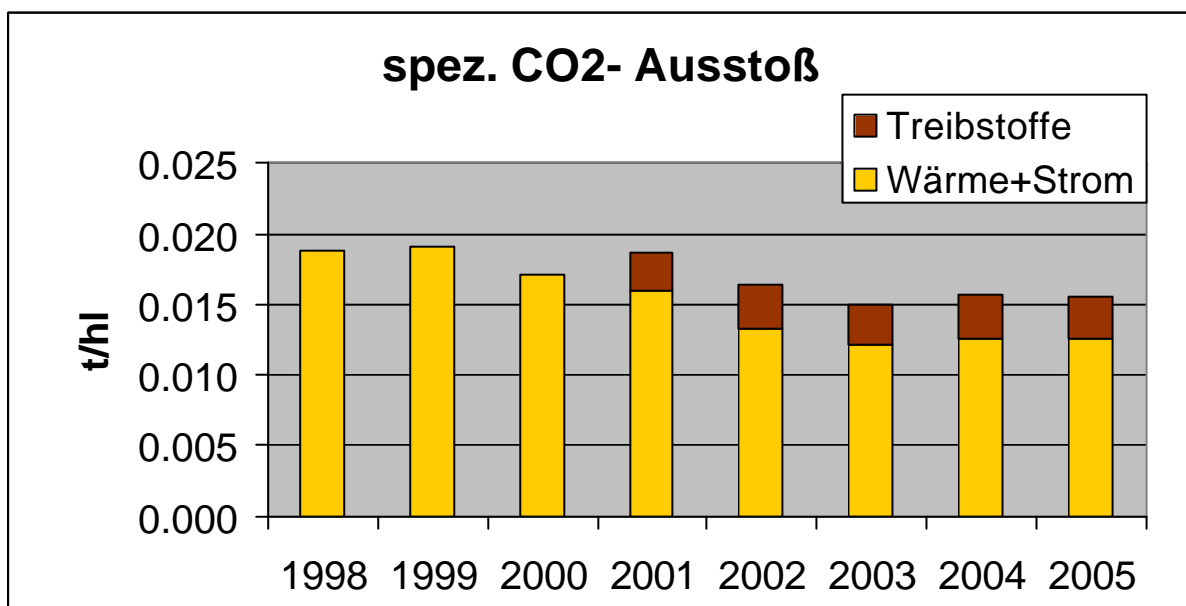


	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Produktion in t	2085	2128	1927	1834	1729	1807	1692	1612
Produktion in t/hl	0.0188	0.0191	0.0171	0.0160	0.0134	0.0120	0.0125	0.0125
Vertrieb in t				320	400	444	428	404
Vertrieb in t/hl				0.0028	0.0031	0.0030	0.0032	0.0031
Gesamt CO2	2085	2128	1927	2154	2130	2251	2121	2015

Um diese Entwicklung über längere Zeit beobachten zu können, gilt es, zwei Größen besonders im Auge zu behalten – der spezifische Primärenergieeinsatz der Ayingener Brauerei inklusive des Fuhrparks:



und der spezifische CO₂-Ausstoß der Ayinger Brauerei inklusive des Fuhrparks:

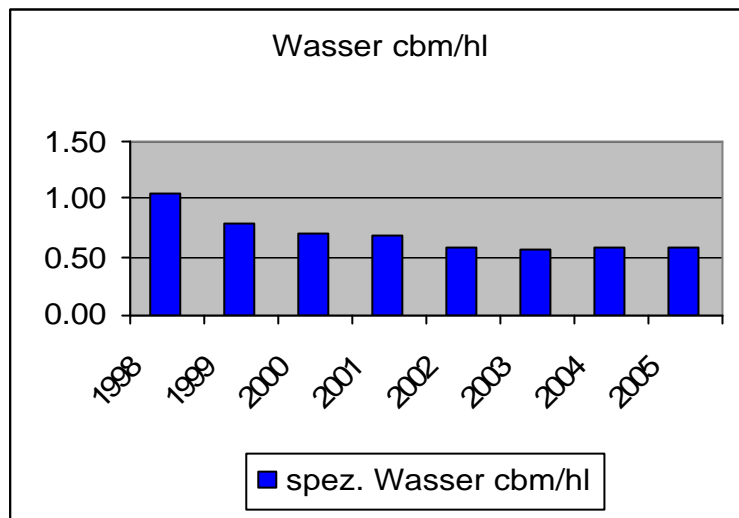


(Umrechnungsfaktoren: Primärenergie Strom = 2,646 kWh [UCPTE]; CO₂-Ausstoß Wärme = 185 g/kWh Gas [BUWAL], Strom = 580g/kWh [UCPTE]; Benzin = 8,6 kWh/l, 2,4 kg CO₂/l; Diesel = 9,9kWh/l, 2,6 kg CO₂/l; Propan = 7,3591 kWh/l, 3 kg CO₂/kg Propan dabei entspricht 1l Propan=0,5264kg Propan)

Wasser und Abwasser

Die Reinhaltung des Wassers, wichtigster Rohstoff bei der Bierproduktion, ist besonderes Anliegen der Brauerei Aying. Nicht nur unsere eigene Mineralquelle, sondern auch die Verrieselung des Brauereiabwassers "vor den Toren Aying's" verdeutlicht uns, wie wichtig der richtige Umgang mit unserem Wasser ist. Dem Wasser kommt bei der Bierproduktion nicht nur als Rohstoff, sondern auch als Hilfsstoff zum Reinigen von Tanks und Leitungen, eine große Bedeutung zu.

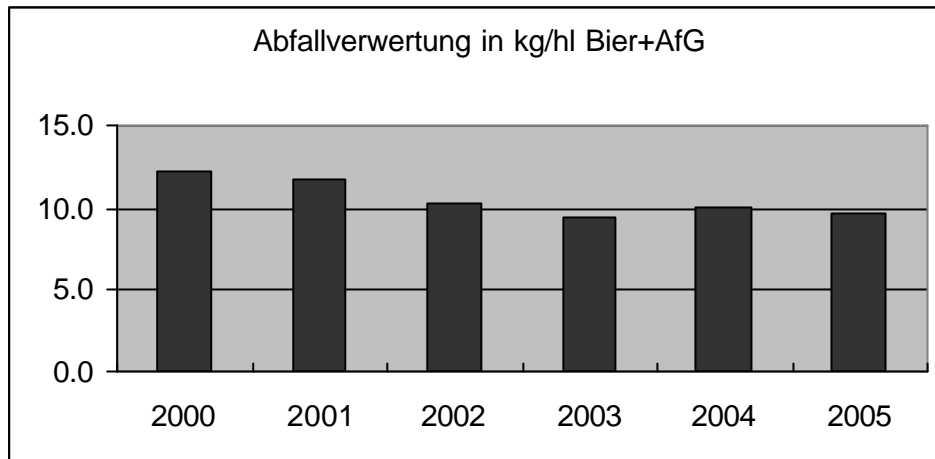
In den verschiedensten Produktionsbereichen wird der Wasserverbrauch mittlerweile genauestens erfasst. So lässt sich im Neubau durch die Prozess-Automatik die genaue Wassermenge einstellen und vermeidet damit unnötigen Verbrauch. Nachfolgend zeigen wir unseren spezifischen Wasserverbrauch bezogen auf produzierte Hektoliter Ayinger Bier und alkoholfreie Getränke:



Eine einmalige Besonderheit stellt unsere Abwasserwertung dar. Aufgrund der besonders geringen Belastung unserer Abwässer wurde von uns erwünscht, weiterhin diese auf den landwirtschaftlichen Flächen um Aying zu verregnen und somit wieder unmittelbar in den Wasserkreislauf zurückzuführen. Dies ist nur möglich, aufgrund unserer langjährigen Erfahrungen und Bemühungen mit wasserunschädlichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zu arbeiten.

Abfall und Reststoffe

Alle Mitarbeiter in Verwaltung und Produktion sind aufgefordert, Abfall zu vermeiden und anfallende Reststoffe getrennt zu sammeln. Zur Abfalltrennung sind entsprechende Behälter aufgestellt.



Bei eigenen Veranstaltungen, aber auch bei der Belieferung von Festveranstaltungen wird auf Einweggeschirr verzichtet. Stattdessen bedient man sich Gläsern und Krügen, Tellern und Besteck, die nach Gebrauch problemlos gereinigt werden können.

Im Überblick folgen produktionsbedingte Verbrauchsstoffe mit Kennzahlen nach absoluten und spezifischen Verbräuchen:

Sonstige Ressourcen	2005				2004			
	absolut	Einheit	spezifisch	Einheit	absolut	Einheit	spezifisch	Einheit
Leim	8217	kg	443.4	g/TFI	8712	kg	442.6	g/TFI
Kieselgur	11079	kg	238.8	g/hl	11747	kg	250.2	g/hl
Bandschmiermittel	2160	kg	116.6	g/TFI	2528	kg	128.4	g/TFI
Kohlendioxid	326779	kg	2.5	kg/hl	271091	kg	2.0	kg/hl
R & D gesamt	104614	kg	0.81	kg/hl	96946	kg	0.72	kg/hl
Natronlauge 50%	67002	kg	0.52	kg/hl	64078	kg	0.47	kg/hl
Desinfektionsmittel	8860	kg	68.6	g/hl	7220	kg	53.5	g/hl

Indirekte Umweltauswirkungen

Produktion und Einkauf

Seit jeher werden die Biere der Brauerei Aying in Mehrweggebinden verkauft. Die eingesetzten HDPE-Kästen bestehen aus harten, cadmium-bleifreien Pigmenten, die problemlos recycled werden können. Ausrangierte Kästen können granuliert, eingeschmolzen und wiederverwendet werden. Sämtliche Gebinde von Chemikalien

oder Limonadengrundstoffen werden von den Herstellern zurückgenommen und verwertet.

Alle Mitarbeiter, die in Verwaltung und Produktion mit dem Einkauf betraut wurden, sind aufgefordert, verstärkt auf umweltfreundliche Produkte zu achten. Das im Haus verwendete Kopierpapier sowie nahezu alle Druckerzeugnisse, von Geschäftsdrucksachen bis hin zu Werbeprospekten, bestehen aus chlorfrei gebleichtem Papier. Verbrauchte Drucker- und Tonerkartuschen werden gesammelt und dem Hersteller zugeführt.

Standort Aying – Boden und Umgebung

Die Zusammenlegung unserer Betriebsstätten hat das Gefährdungspotential des Bodens verringert. Die Abgabe von Geruchsemissionen an die Umgebung (Sudhausgeruch) wurde durch die Zusammenlegung der Braustätten auf den Standort am Ortsrand konzentriert, die Innenortsbereiche sind davon nicht mehr betroffen. Über die Jahre nähert sich allerdings die Bebauung Aying von verschiedene Seiten her an die Brauerei an. Wie man in Zukunft mit der neuen Lage—nicht mehr vor dem Ortseingang bzw. am Rande sondern im westlichen Ortsbereich von Aying—umgeht, das wird sich über die Jahre zeigen. Das neue Altersheim westlich der Brauerei gelegen ist wurde fertig gestellt und ist bereits mit Senioren belegt.

Arbeitssicherheit und Notfallorganisation

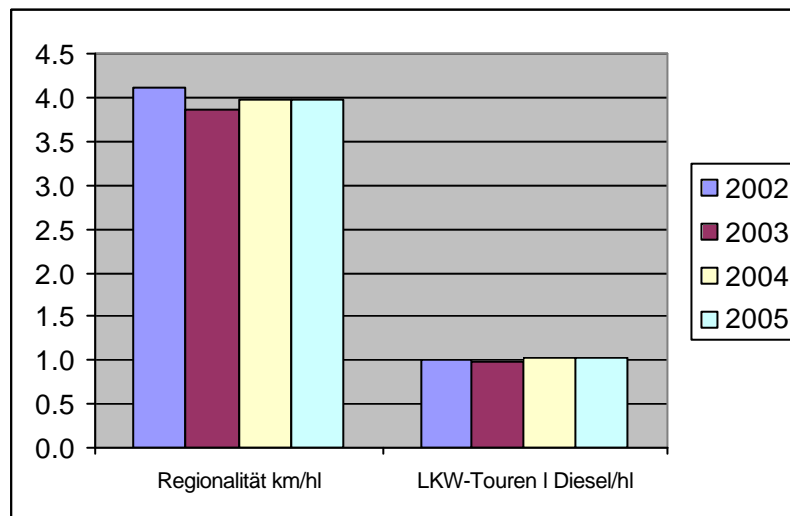
Mit Unterweisungen, Aushängen und Referenten werden alle Mitarbeiter regelmäßig auf Arbeits- und Umweltschutzmaßnahmen aufmerksam gemacht und vor allem im Umgang mit Gefahrstoffen geschult. Neben der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften soll eine enge Zusammenarbeit zwischen Mitarbeitern, Führungskräften und Sicherheitsbeauftragten sowie die Durchführung technischer und organisatorischer Maßnahmen dazu beitragen, die Arbeitssicherheit weiter zu verbessern und Unfälle zu vermeiden.

Der Alarm- & Gefahrenabwehrplan sowie Gefährdungsbeurteilungen der Arbeitsbereiche werden regelmäßig mit dem Sicherheitsbeauftragten und den zuständigen Behörden ausgearbeitet und aktualisiert.

Eine aktuelle Explosionsschutz-Dokumentation für den Bereich Malzsiloanlage und Ammoniak-Kälteanlage wurde erarbeitet und im Labor der Brauerei hinterlegt.

Logistik

Die komplette Erneuerung des LKW-Fuhrparks, ein Bestandteil des vergangenen Umweltprogramms 2003-2005, und die damit einhergehende Reorganisation der Touren ermöglicht Aying zu einer deutlichen Verringerung der Emissionen auf der Straße beitragen. Selbstverständlich erfüllen alle LKWs die Abgasnorm III. Mit Blick auf die Kennzahlen des Jahres 2002 werden wir in den kommenden Jahren diesen Trend überwachen und zu sichtbaren Erfolgen führen. In der folgenden Übersicht messen wir unsere jährliche Veränderung durch, erstens einen Regionalitätsquotienten—wie weit fahren wir unser Bier?—aus gefahrenen LKW-Kilometern und, zweitens einen LKW-Tourenquotienten—zur Beurteilung der Toureneffizienz—aus verfahrenen Litern Dieselkraftstoff. Beides teilen wir jeweils durch die dabei ausgelieferten Hektoliter Bier und alkoholfreie Getränke.



Umweltpolitik

Die Brauerei Aying verpflichtet sich, aus unserer traditionell regionalen Verantwortung heraus, alle unternehmerischen Aktivitäten umweltschonend auszurichten und, soweit technisch realisierbar und wirtschaftlich vertretbar, kontinuierlich zu verbessern. Wir wollen den für uns alle wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Nutzung von Ressourcen leisten.

Die Wertschätzung unserer Heimat und des Lebens steht in unmittelbarem Zusammenhang mit unserem fortwährenden Qualitätsstreben. Nur durch den verantwortlichen Umgang mit der Natur können wir auch in ferner Zukunft die Ausgangsqualität unserer Rohstoffe und somit unser Qualitätsstreben nach reinen gesunden hochwertigen Bieren nachkommen.

Diese Leitsätze sind in unserer 128 Jahre alten Familienbrauerei verwurzelt, deshalb entscheiden wir uns zu aktivem Umweltschutz und räumen dem ökologischen Bewusstsein im Unternehmen einen hohen Stellenwert ein.

Unsere Umweltpolitik verfolgt:

- ? den nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen
- ? die Wahrung der hohen Wasserqualität, gerade unserer Mineralquelle
- ? ein ständiges Bestreben zur Verringerung der Emissionen und damit die Reinhaltung von Boden, Luft und Wasser
- ? die bestmögliche Ausschöpfung umweltschonender Technik und Verfahren
- ? jegliche Vermeidung von Unfällen durch laufende Kontrolle der Betriebsabläufe
- ? die Optimierung unserer Abfallwirtschaft
- ? den Grundsatz "Vermeiden vor Vermindern vor Entsorgen"
- ? die Einbeziehung und Information von Nachbarn, Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten in unser Umweltkonzept
- ? Offenheit und Kooperation mit Behörden, Verbänden und der Gesellschaft
- ? die Einhaltung aller einschlägigen Rechtsvorschriften

Unser integriertes Umweltmanagementsystem setzt zielstrebig die Umweltpolitik der Privatbrauerei Aying um. Dessen kontinuierliche Betriebsüberwachung einhergehend mit der Führung von Produktions- & Abfallbilanzen und regelmäßige Audits zeigen Abweichungen rechtzeitig auf, so dass zweckmäßige Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden können. Diese Unternehmensarchitektur unterstützt das von uns verfolgte regionalverortete Kreislaufdenken. Wie unsere Lieferanten und Kunden sind wir verwurzelt in der Region. Mit unserem vielseitigen Engagement auf ökonomischen, ökologischen und soziokulturellen Ebenen verfolgen wir wegweisend

unser Ziel der naturbewussten, wirtschaftlich erfolgreichen Herstellung bayrischer Biere.

Der Bräu von Aying in seiner Verantwortung als Unternehmer überwacht persönlich diesen eingeschlagenen Weg.



Franz Inselkammer

Bräu von Aying

Umweltziele und Umweltprogramm

Umweltziele bis 2008

Wegweiser und Leitfaden für unsere „Umweltziele 2008“ und das Umweltprogramm 2006-2008.

Organisation

1. Kommunikationsverbesserung zwischen den Abteilungen
2. Direktere Kommunikation der Umwelterklärung (EMAS) und des Umweltengagements der Brauerei

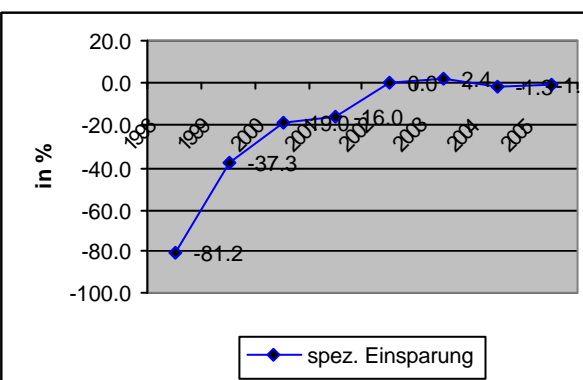
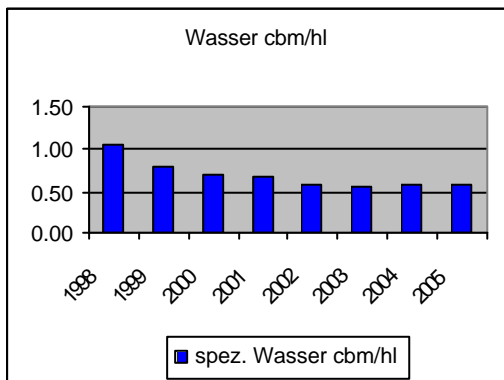
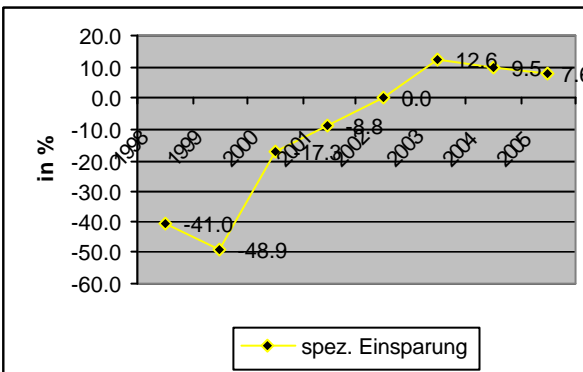
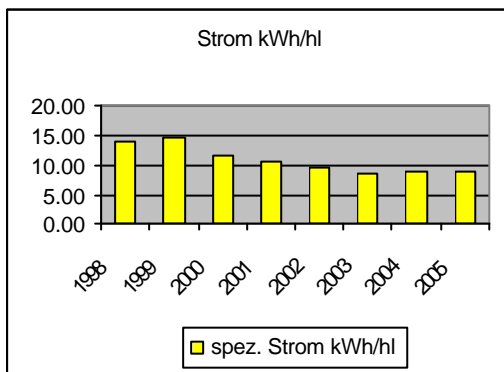
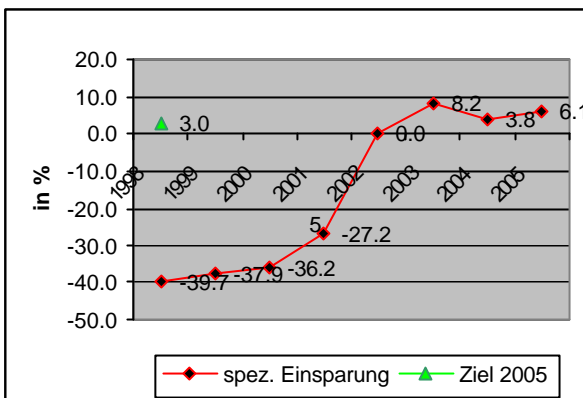
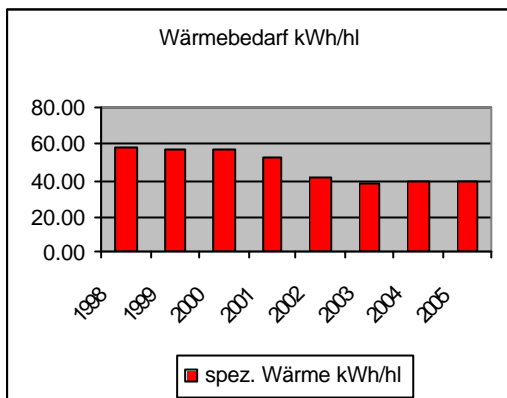
Energie/Emission

3. Einsparung von Wärmeenergie um 5% bezogen auf das Jahr 2005
4. Ausrichtung der Energieversorgung der Brauerei Aying auf Basis nachwachsender Rohstoffe bis 2015

Ressourcen

5. Senkung der Verbrauchswerte von Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der Produktion sollen auf das Niveau von 2002 gesenkt werden; 20% Einsparung bezogen auf das Referenzjahr 2005
6. Etablierung eines transparenten Abfallwirtschaftssystems

Statistik / Daten



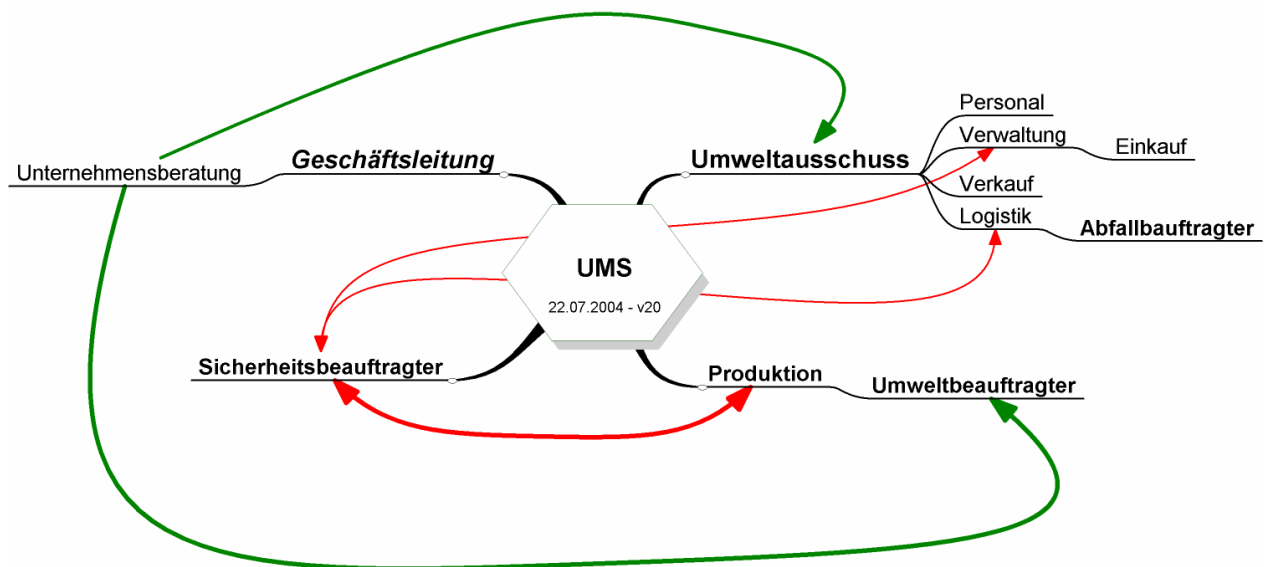
(Standortbedingt werden die spezifischen Werte auf der Grundlage von hl Bier+AfG berechnet)

Umweltmanagementsystem

Das Umweltmanagementsystem ist der Schlüssel zur erfolgreichen Umsetzung der Ziele durch das Programm. Was im System stecken bleibt oder daran vorbei arbeitet ist verloren.

Das Umweltmanagementsystem definiert Aufbau- und Ablauforganisation in unserem Unternehmen, zum Beispiel Zuständigkeiten, Verantwortlichkeiten, Verhaltensweisen. So wird sichergestellt, dass unsere Anforderungen und die des betrieblichen Umweltschutzes auch tatsächlich erfüllt werden und wir unserem Anspruch einer modernen zukunftsorientierten Brauerei gerecht werden.

Dokumentiert wird das gesamte Umweltmanagementsystem durch unser UMH, das Umweltmanagementhandbuch. Dort finden sich die Leit- und Richtlinien sowie Betriebsverfahrensanweisungen als auch die Umweltverfahrensanweisungen.



Die Dokumente unterliegen der Freigabe durch die Geschäftsleitung und sind für alle Mitarbeiter der Brauerei Aying gültig.

Der Umweltausschuss¹ als beratendes Gremium kommt in halbjährlichem Rhythmus zusammen.

Managementbewertung

Die Geschäftsleitung der Brauerei Aying bewertet das Umweltmanagementsystem in festgelegten Abständen, um dessen fortdauernde Eignung, Angemessenheit und Wirksamkeit sicherstellen zu können. In den Bewertungen werden die Verbesserungspotenziale und der Anpassungsbedarf des Umweltmanagementsystems, einschließlich der Umweltpolitik, der umweltbezogenen Zielsetzungen und Einzelziele beurteilt. Danach wird die jährlich aktualisierte Umwelterklärung freigegeben.

Die Bewertung durch die Geschäftsleitung erstreckt sich über drei Phasen. Den regelmäßigen Abteilungsleiterbesprechungen, den direkten Berichterstattungen des Umweltbeauftragten, und der jährlichen Kontrolle und Freigabe der Aying'schen Umwelterklärung.

Die regelmäßige Bewertung durch die Geschäftsleitung stellt sicher, dass alle Entscheidungen und Maßnahmen in Bezug auf mögliche Änderungen der Umweltpolitik, der Zielsetzungen, der Einzelziele und anderer Elemente des Umweltmanagementsystems in Übereinstimmung mit der Verpflichtung zur ständigen Verbesserung getroffen werden.

Perspektiven

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird im Mai 2009 zur 3-jährigen Vorort-Revalidierung vorgelegt.

¹ im Wechsel mit dem Arbeitssicherheitsausschuss

Die Umwelterklärung wird im Jahresturnus von der Geschäftsleitung genehmigt und zur Veröffentlichung freigegeben.



Franz Inselkammer

Bräu von Aying

Gültigkeitserklärung

Die Umweltpolitik, das Umweltprogramm, das Umweltmanagementsystem sowie Umweltprüfung und Umweltbetriebsprüfungsverfahren der Brauerei Aying Franz Inselkammer KG entsprechen den Anforderungen der EG-Verordnung Nr. 761/2001 (EMAS).

Die Angaben in der vorliegenden Umwelterklärung sind zuverlässig und berücksichtigen die für den Standort relevanten Umweltaspekte.

Die Umwelterklärung wird hiermit für gültig erklärt.

Aying, den . Mai 2006

.....
Dr. Ing. Reiner Beer
- Umweltgutachter -
(ZULASSUNGSNR. D-V-0007)

Intechnica GmbH
(Zulassungsnr. D-V-0248)
Ostendstrasse 181
90482 Nürnberg