



Echt Gut Gemacht

Unser
Nachhaltigkeitsbericht

2014



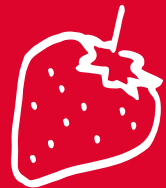
Zahlen und Fakten

90%

unserer Früchte stammen aus der Europäischen Union – wir achten bei der Auswahl besonders auf Genuss und Qualität.

Extra

Unser Klassiker – und seit 2015 zu 100% mit deutschen Erdbeeren



CORNY

Unser Corny ist seit über 30 Jahren der beliebteste Müsliriegel Deutschlands

Pro Tag produzieren wir durchschnittlich 590.000 Gläser Konfitüre

Unsere rund 800 Mitarbeiter sind im Schnitt seit über 16 Jahren im Unternehmen

Rund
300 Mio. Euro
Umsatz in 2014



Mit der Initiative „Bee careful“ engagieren wir uns seit 2014 für die Bienengesundheit und Fruchtvielfalt



Seit 1899 in Schleswig-Holstein verwurzelt

Inhalt

4	Vorwort
6	Unser Anspruch
12	Unsere Produkte
18	Unsere Mitarbeiter
24	Unsere Umwelt
32	Unsere Heimat
35	Über diesen Bericht



Arend Oetker

Dr. Arend Oetker
Gesellschafter



Sebastian Schaeffer

Sebastian Schaeffer
Vorsitzender der Geschäftsführung

Liebe Leserinnen und Leser,

seit über 100 Jahren sind die Schwartauer Werke mit ihren Fruchtprodukten erfolgreich am Markt tätig – unsere Wurzeln am Unternehmensstandort in Schleswig-Holstein betrachten wir dabei als wichtigen Schlüssel zum Erfolg. Rund 800 Mitarbeiter verfolgen mit ihrer Arbeit täglich die höchsten Ansprüche – von der Auswahl der Zutaten über deren Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt nehmen wir jeden Schritt der Herstellung genau unter die Lupe. Unser Antrieb ist, unsere Kunden stets aufs Neue mit höchstem Genuss und bester Qualität zu überzeugen. Ein Erfolgsrezept, an dem wir festhalten werden – immer getreu unserer Unternehmensphilosophie: **„Echt gut gemacht“**

Uns ist es wichtig, gegenüber unseren Kunden, unseren Mitarbeitern, unseren Lieferanten und unserer Umwelt stets verantwortungs- und respektvoll zu handeln. Dem allgemeinen Bedürfnis nach mehr Transparenz kommen wir nach, indem wir seit Anfang 2014 auf unserer Website und in den sozialen Medien Einblicke in unser Handeln bieten.

Jetzt gehen wir noch einen Schritt weiter – mit unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht geben wir transparent Auskunft über unseren eigenen Anspruch, unsere Produkte, unsere Mitarbeiter, unsere Umwelt und über unsere Heimat.

Welche Strategie wir verfolgen und welche Erfolge wir dabei erzielen, darüber wollen wir mit diesem jährlich erscheinenden Nachhaltigkeitsbericht informieren. Wir freuen uns, mit unseren Anspruchsgruppen auf dieser Basis in einen noch intensiveren Dialog treten zu können. Wir laden Sie ein, uns auf unserem Weg zu begleiten, und freuen uns über Ihre Anregungen.



Unser Anspruch



Die Schwartauer Werke

Seit über 100 Jahren in Schleswig-Holstein verwurzelt

Die Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA ist ein Familienunternehmen und seit über 100 Jahren auf die Herstellung von Fruchtprodukten für den Lebensmitteleinzelhandel spezialisiert.

Unsere Palette an Markenprodukten reicht von Konfitüren und süßen Brotaufstrichen über Dessert-Saucen sowie Kaffee- und Fruchtsirupe bis hin zu Müsli- und Fruchteriegeln.

Mit drei Werken und unserer Zentrale am Standort Bad Schwartau sind wir seit jeher in Schleswig-Holstein fest verwurzelt. Mit unseren rund 800 Mitarbeitern zählen wir zu den größten Arbeitgebern in der Region. Im Jahr 2014 erzielten wir einen Umsatz von rund 300 Millionen Euro.

Marktführer in Deutschland

Mit unseren Marken Schwartau Extra, Samt, Frutissima, Hofladen und anderen sind wir mit einem Marktanteil von fast 40 Prozent Deutschlands führender Hersteller von Konfitüren. Marktführer sind wir außerdem mit unserer Müsliriegel-Marke Corny. Den weit überwiegenden Teil der von uns hergestellten Produkte vertreiben wir in Deutschland, rund 20 Prozent exportieren wir ins europäische Ausland sowie in die USA und nach Südamerika.

Unser Ziel ist es, unsere Marktführerschaft sowohl bei Konfitüren als auch bei Müsliriegeln weiter auszubauen. Dabei setzen wir auf unsere Innovationsstärke und die ständige Verbesserung unserer Rezepturen.

Verantwortungsvolle Unternehmensführung

Die Schwartauer Werke werden von einer vierköpfigen Geschäftsführung unter dem Vorsitz von Sebastian Schaeffer geleitet. Die Geschäftsführung handelt gemäß dem Grundsatz der Gesamtvertretung im Rahmen der Satzung und der Geschäftsordnung.

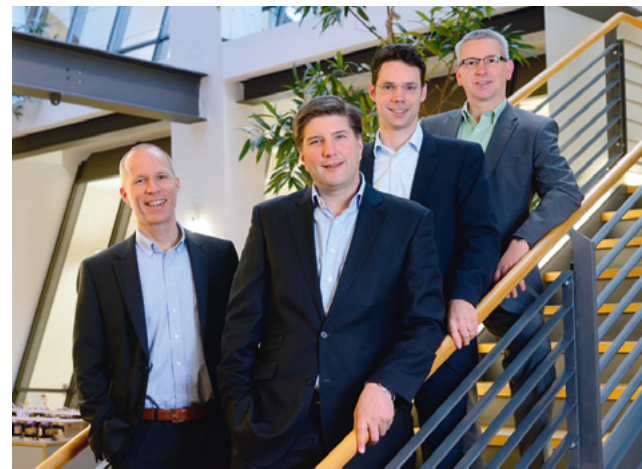
Das Unternehmen ist Teil der Hero Gruppe, eines in der Schweiz beheimateten Lebensmittelkonzerns, der mehrheitlich Dr. Arend Oetker gehört.

Zwischen den Schwartauer Werken und der Hero AG sind die Zuständigkeiten streng getrennt. Weder die Mitglieder des Vorstands noch die des Verwaltungsrates der Hero AG sind in leitender Position bei den Schwartauer Werken beschäftigt.

Der Aufsichtsrat der Schwartauer Werke besteht aus drei Mitgliedern, von denen zwei durch die Hauptversammlung und eines durch die Arbeitnehmer gewählt werden. Er tagt dreimal im Jahr und befasst sich mit den wesentlichen Voraussetzungen für eine erfolgreiche, langfristige Entwicklung des Unternehmens. In diesem Rahmen werden auch nachhaltigkeitsrelevante Fragestellungen sowie die Berichterstattung über unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten diskutiert.

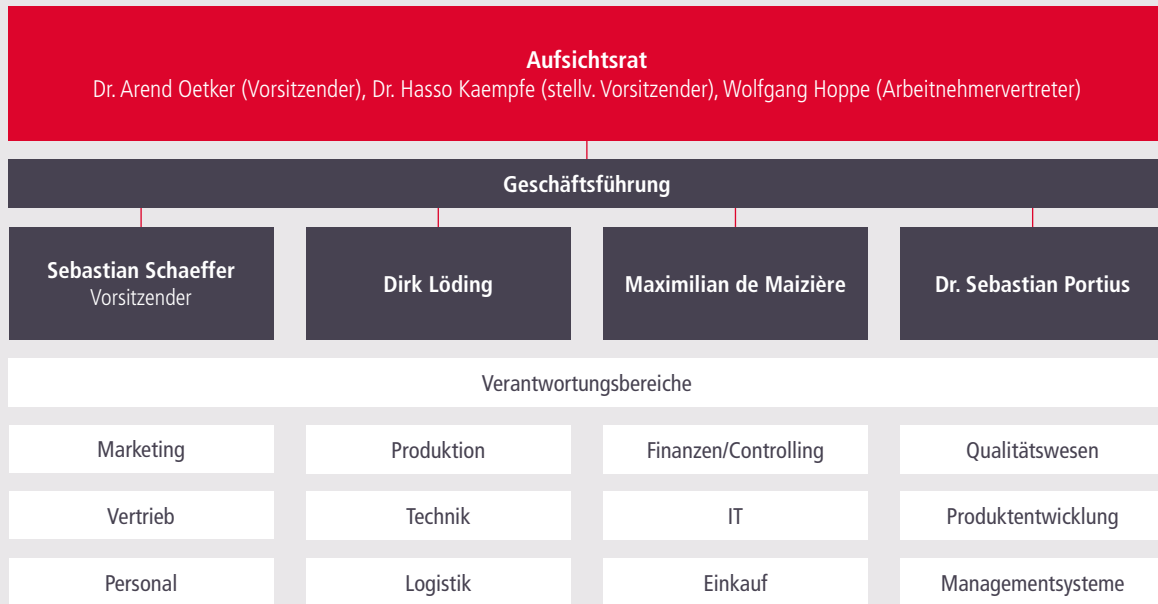
Unsere Werte leiten unser tägliches Handeln

Maßgeblich für das geschäftliche Handeln der Schwartauer Werke sind langfristiger Erfolg für deren Eigentümer, Nachhaltigkeit der unternehmerischen Entscheidungen sowie das Schaffen von Werten für die Gesellschaft. Unsere Unternehmensstrategie fußt auf den fünf Grundwerten Unternehmertum, Schnelligkeit, Eigenverantwortung, Veränderung und Familie. Zu jedem dieser Werte haben wir Leitsätze definiert, an denen wir unser Handeln ausrichten. So haben wir beispielsweise festgeschrieben, mit unseren Ressourcen sorgfältig und verantwortungsvoll umzugehen, laufend existierende Strukturen und Prozesse zu hinterfragen sowie Kunden, Lieferanten und Kollegen mit Respekt zu behandeln. Unser tägliches Handeln ist dabei stets im Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften und unserem Verhaltenskodex.



*Geschäftsführung der Schwartauer Werke (v.l.):
Dr. Sebastian Portius, Sebastian Schaeffer,
Maximilian de Maizière, Dirk Löding*

Führungsorganisation der Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA



Mit unserem Verhaltenskodex (Code of Conduct) verpflichten wir uns entsprechend den Prinzipien des Global Compact der Vereinten Nationen (UNGC) und der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO), die Menschenrechte und das Recht der Vereinigungsfreiheit zu schützen sowie Diskriminierung, Kinder-, Zwangs- und Pflichtarbeit, Korruption und wettbewerbswidriges Verhalten zu bekämpfen. Wir erwarten von unseren Geschäftspartnern, dass ihre Unternehmensgrundsätze im Einklang mit diesen Prinzipien stehen.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie

Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur

Als Familienunternehmen denken wir in Generationen. Das Nachhaltigkeitsprinzip – gegenwärtige Bedürfnisse nicht zulasten zukünftiger Bedürfnisse zu befriedigen – ist für uns jahrzehntelang geübte Praxis. Nachhaltigkeit bedeutet für uns, ganzheitlich und langfristig zu denken sowie verantwortungsvoll zu handeln – gegenüber unseren Kunden, unseren Mitarbeitern, unseren Lieferanten und unserer Umwelt.

Höchste Qualität für unsere Kunden
Unsere Produkte stehen für Genuss und Qualität. Daher legen wir bei uns selbst die höchsten Maßstäbe an und nehmen jeden Schritt der Herstellung genau unter die Lupe – von der Auswahl unserer Zutaten über deren schonende Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt.

Attraktives Arbeitsumfeld
Das Wohl und die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter sind für uns von zentraler Bedeutung. Daher legen wir großen Wert auf die kontinuierliche Verbesserung der Arbeitsbedingungen. Respekt und Vertrauen bestimmen unser Miteinander.

Einsatz für unsere Umwelt
Als Unternehmen, das Lebensmittel herstellt, sind wir auf natürliche Zutaten angewiesen. Deswegen liegt es uns am Herzen, mit der Natur selbst so sorgsam wie möglich umzugehen.

Verankerte Nachhaltigkeitsstrukturen

Die Nachhaltigkeitsstrategie der Schwartauer Werke wird von der Geschäftsführung unter Federführung des Geschäftsführers für Innovation & Qualität entwickelt. Die Weiterentwicklung dieser Strategie sowie die operative Bearbeitung und Koordination

relevanter Fragestellungen liegt in der Verantwortung der Nachhaltigkeitsbeauftragten, die in einer Stabsstelle dem Geschäftsführer für Innovation & Qualität zugeordnet ist.

Beraten und unterstützt wird die Nachhaltigkeitsbeauftragte durch ein Nachhaltigkeitsteam, das sich aus den Leitern der Bereiche Technik (Energiemanagementbeauftragter), Umweltschutz & Arbeitssicherheit (Umweltmanagementbeauftragter und Fachkraft für Arbeitssicherheit), Logistik, Einkauf, Personal, Innovation & Qualität sowie Öffentlichkeitsarbeit zusammensetzt. Das Gremium trifft sich regelmäßig, um gemeinsam mit dem Geschäftsführer für Innovation & Qualität sowie der Nachhaltigkeitsbeauftragten aktuelle Themen zu diskutieren. Zum erweiterten Kreis des Nachhaltigkeitsteams zählen die Leiter der Bereiche Finanzen, Vertrieb, Marketing und Qualitätswesen sowie die Produktionsleiter unserer drei Werke.

Im Dialog mit unseren Anspruchsgruppen

Wir verstehen Nachhaltigkeitsmanagement als einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess, der nur im Austausch mit unseren Anspruchsgruppen (Stakeholdern) gelingen kann. Für die Schwartauer Werke hat der Dialog, insbesondere mit dem Handel und den Verbrauchern, mit ihren Mitarbeitern und Lieferanten sowie mit Nichtregierungsorganisationen, Nachbarn, der Politik und den Medien, einen hohen Stellenwert. Wir führen diesen Dialog regelmäßig über verschiedene Kommunikationsanlässe, -kanäle und -instrumente.

Vor allem durch die jährliche Veröffentlichung eines Nachhaltigkeitsberichts nach dem weltweit anerkannten Standard der Global Reporting Initiative (GRI) wollen wir den Austausch mit unseren Anspruchsgruppen und ihr Vertrauen in uns stärken. Bis 2020 haben wir uns vorgenommen, für das

*Swartau Extra:
100% deutsche
Erdbeeren*

*Wir verarbeiten
mehr frische Früchte
aus Deutschland
als jeder andere
Konfitürenhersteller.*



*Zum TV-Spot:
www.swartau.de/anbau*



Nachhaltigkeitsreporting ein umfassendes Datenerhebungstool zu implementieren, das die Inhalte des Nachhaltigkeitsberichts systematisch und valide erfasst, um unsere Berichterstattung qualitativ und quantitativ weiter zu verbessern.

Themen, die unsere Anspruchsgruppen bewegen

Um die relevanten Inhalte dieses Nachhaltigkeitsberichts festzulegen, haben wir im Vorfeld eine Wesentlichkeitsanalyse für alle durch die GRI definierten Aspekte vorgenommen. Hierzu wurden die Aspekte aus Sicht des Unternehmens und der durch das Nachhaltigkeitsteam ermittelten Anspruchsgruppen bewertet. Da es sich bei dem vorliegenden Nachhaltigkeitsbericht um den ersten dieser Art handelt, stammen die Ergebnisse der Wesentlichkeitsanalyse aus 47 standardisierten Interviews mit

Personen aus dem engeren Unternehmensumfeld. Auf dieser Grundlage werden wir in den kommenden Jahren den Dialog mit unseren Anspruchsgruppen intensivieren und dabei die Bewertung der wesentlichen Aspekte weiterentwickeln und verfeinern.

Die unten dargestellte Matrix führt alle als relevant ermittelten Aspekte sowohl aus Sicht der Anspruchsgruppen als auch mit Blick auf den Unternehmenserfolg auf. Der größte Stellenwert kommt der Kategorie „Produktverantwortung“ zu. Darüber hinaus wurden insbesondere ökologische Aspekte sowie die Beschäftigungssituation als sehr relevant bewertet. Alle anderen aufgeführten Aspekte werden als relevant angesehen. Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht greift alle relevanten und sehr relevanten Themenbereiche auf und orientiert sich im Aufbau und im Inhalt an den Ergebnissen dieser Wesentlichkeitsanalyse.



Unsere Produkte

Steigerung der Transparenz bezüglich der verwendeten Rohwaren

Erhöhung des Anteils regional bezogener Früchte

Ausbau des Einsatzes von zertifiziertem Kakao (UTZ Mass Balance) und Palmöl (RSPO Mass Balance)

Kontinuierliche ernährungsphysiologische Verbesserung der Rezepturen

Einsatz innovativer Detektionstechnologie zur weiteren Erhöhung der Produktqualität

Unsere Mitarbeiter

Durchführung einer Informationskampagne zur Arbeitssicherheit

Weiterer Ausbau des Informationsangebots im Intranet

Durchführung einer Umfrage zur Mitarbeiterzufriedenheit



Unsere Nachhaltigkeitsziele

Für die kommenden Jahre haben wir uns zahlreiche Nachhaltigkeitsziele gesetzt, die in den entsprechenden Kapiteln näher dargestellt und konkretisiert werden.



Unsere Umwelt

Reduzierung des spezifischen Energie- und Wasserverbrauchs

Verringerung des Abfallaufkommens und Erhöhung der Recyclingquote

Durchführung einer langfristig angelegten Initiative zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Honigbiene



Unsere Heimat

Intensivierung des Dialogs mit unseren Anspruchsgruppen durch systematische Nachhaltigkeitsberichterstattung

Implementierung weiterer Nachhaltigkeitskriterien bei der Lieferantenauswahl

Unser Unternehmen

Ausbau der strategischen Geschäftsfelder Konfitüre und Müsliriegel

Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit durch kontinuierliche Verbesserung von Produktions- und Verwaltungsprozessen

Nachhaltige Sicherung des Produktionsstandorts



Unsere Produkte



Die gesamte Wertschöpfungskette im Blick

Ob Müsliriegel, Fruchtsirup oder Konfitüre: Es ist ein weiter Weg, bis der Kunde eines unserer Produkte in den Händen hält. Von Anbau und Ernte über den Transport der Rohstoffe bis hin zur Verarbeitung und Auslieferung der fertigen Ware: Produktsicherheit und Qualitätsmanagement haben bei allen unseren Unternehmensaktivitäten oberste Priorität.

Sowohl in der Produktentwicklung als auch entlang der gesamten Lieferkette setzen wir auf effektive Managementsysteme, die die Einhaltung unserer sowie gesetzlicher Standards gewährleisten. Durch eine langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Analyseinstituten sorgen wir dafür, dass unsere Produkte stets den höchsten Anforderungen entsprechen.

Vorausschauende Beschaffung für gleichbleibend hohe Qualität

Die Schwartauer Werke verarbeiten mehr als 40 Fruchtsorten zu über 100 verschiedenen Fruchtprodukten. Die Herkunft, die Auswahl wie auch die Verarbeitung der Zutaten bestimmen maßgeblich die Qualität und den Geschmack unserer Produkte – und somit unseren wirtschaftlichen Erfolg. Daher hat ein weitsichtiger und nachhaltiger Umgang mit Rohstoffen wie Früchten und Getreide strategische Bedeutung für die Schwartauer Werke.

Über 30 Jahre arbeiten wir bereits mit dem Hof Hadenfeldt aus Schmilau (Schleswig-Holstein) zusammen



Unser Ziel ist es, unsere Rohwaren und Verpackungsmaterialien möglichst produktionsnah einzukaufen. Schon heute verarbeiten wir mehr frische Früchte aus Deutschland als jeder andere Konfitürenhersteller. Etwa 90 Prozent aller von uns verarbeiteten Früchte stammen aus der Europäischen Union. Lediglich bei exotischen Früchten wie z.B. Mangos oder Ananas und in Ausnahmefällen – etwa bei schlechter Ernte – sind wir auf den Import unserer Früchte aus dem nichteuropäischen Ausland angewiesen. Unsere Pektine werden ausschließlich in Europa hergestellt. Auch Zucker beziehen wir nur von Lieferanten aus der Europäischen Union – zum größten Teil aus Deutschland. 64 Prozent des gesamten Einkaufsvolumens für direkte Materialien verteilt sich auf Hersteller in Deutschland.

Unser Ziel: noch mehr Früchte von deutschen Bauern

Rund ein Drittel aller in den Schwartauer Werken verarbeiteten Früchte sind Erdbeeren. Wir sind in der vorteilhaften Situation, hier in Schleswig-Holstein eine der größten Erdbeerregionen Deutschlands direkt vor der Haustür zu haben. 2014 arbeiteten wir mit 15 Vertragsbauern in Deutschland zusammen – und wir planen, noch mehr Bauern aus der Umgebung als Lieferanten zu gewinnen.



Für die Marke Schwartau Extra verarbeiten wir ab 2015 ausschließlich deutsche Erdbeeren. Insgesamt stammt rund die Hälfte der Erdbeeren, die wir für unsere Produkte verwenden, aus Deutschland. Unser Ziel ist es, diesen Anteil bis Ende 2015 auf 60 Prozent zu erhöhen.

Kurze Lieferwege für besten Geschmack

Pflückfrische Früchte aus der Region werden direkt nach Bad Schwartau gefahren und größtenteils umgehend verarbeitet. Handelt es sich um Obst aus fernen Regionen, werden die Früchte sofort nach ihrer Ernte unseren Wünschen entsprechend vorbereitet und tiefgekühlt oder pasteurisiert. So bleiben die Aromen und die Qualität der Früchte im optimalen Reifestadium erhalten. Zudem können wir auf diese Weise das ganze Jahr über in gleichbleibend hoher Qualität produzieren.

Der regionale Einkauf hat neben kurzen Lieferwegen einen weiteren Vorteil: Gemeinsam mit den Bauern können wir über den optimalen Erntezeitpunkt entscheiden. Gerade Früchte können hinsichtlich ihres Aromas und ihrer Beschaffenheit stark variieren. Um eine gleichbleibende Qualität unserer Produkte sicherzustellen, haben wir in den Verträgen mit unseren Lieferanten verbindliche

Qualitätskriterien für die Rohstoffe festgelegt. Die Früchte werden einem strengen Prüfprozess unterzogen und nur dann verwendet, wenn sie allen Qualitätsanforderungen entsprechen.

Zertifizierte Rohstoffe für nachhaltigere Produkte

Im Sinne unseres Nachhaltigkeitsansatzes setzen wir nicht nur auf einen möglichst produktionsnahen Einkauf der Rohwaren. Um die ökologischen und sozialen Auswirkungen entlang des Lebenszyklus unserer Produkte besser verstehen zu können, untersuchen wir unsere Rohwaren in Form von sogenannten Hot-Spot-Analysen. Zudem setzen wir vermehrt nachhaltig angebaute Rohstoffe ein. Für Ende 2018 haben wir uns das Ziel gesetzt, ausschließlich UTZ-zertifizierten Kakao einzukaufen. Damit unterstützen wir Kakaobauern, die ihre Waren unter Achtung von Mensch und Natur anbauen und verarbeiten.

Auch bei Palmöl und Palmkernöl treffen wir eine bewusste Wahl: Wir wollen bis zum Jahresende 2018 den Anteil an nach RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) zertifizierten Rohstoffen auf 100 Prozent erhöhen. Sowohl beim Kakao als auch beim Palmöl handelt es sich um das Zertifizierungsmodell Mass





Balance. Nach diesem System werden sowohl herkömmlich als auch nachhaltig angebaute Rohstoffe von zertifizierten Plantagen in die Lieferkette eingebracht.

Vertrauensvolle Beziehung mit unseren Lieferanten

Eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Vertragsbauern ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Jeder Geschäftsbeziehung liegt der Verhaltenskodex der Schwartauer Werke zugrunde. Mit rund der Hälfte unserer ca. 500 Lieferanten unterhalten wir aufgrund des regelmäßigen Bezugs von für uns wesentlichen Materialien intensive Geschäftsbeziehungen. An sie stellen wir bei unserer Lieferantenauswahl und -bewertung besonders hohe Ansprüche und fordern sie auf, sich auf der Sedex-Plattform (Supplier Ethical Data Exchange) zu registrieren und sich zur Einhaltung der darin festgeschriebenen Handlungsprinzipien – wie dem Verbot von Kinderarbeit und Diskriminierung sowie Umweltschutz und Qualitätssicherung – zu verpflichten. Wir überprüfen bei allen neuen Lieferanten, ob sie die von uns definierten Qualitäts-, Umwelt- und Ethikkriterien einhalten.

Unser Ziel: mehr Transparenz in unserer Lieferkette

Um die ethische und soziale Nachhaltigkeit unserer Zulieferer kontinuierlich zu überprüfen, nutzen wir das Management-Tool Sedex. 72 Prozent unserer Lieferanten waren im Jahr 2014 auf dieser Online-Plattform erfasst, in der die Arbeitsbedingungen, Sozial- und Umweltstandards sowie Geschäftspraktiken unserer Lieferanten bewertet werden. Als Analysegrundlage dienen Verträge, Dokumentationen, Besichtigungen vor Ort und intensive Gespräche mit unseren Geschäftspartnern.

Eines unserer wichtigsten Nachhaltigkeitsziele ist, unsere Lieferkette systematisch an sozialen und ökologischen Kriterien auszurichten. Daher wollen wir bis Ende 2015 unsere Lieferanten noch stärker anhand von Nachhaltigkeitsaspekten bewerten und auswählen. Zudem werden wir weitere Nachhaltigkeitsaspekte in den Jahresplan für das Lieferantenaudit integrieren.



Qualitätsmanagement für höchste Produktsicherheit

In unseren drei Werken wie auch in der Zentrale sind alle Unternehmensprozesse im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems nach Vorgabe der Qualitätsnorm DIN EN ISO 9001 definiert. Zudem erfüllen wir den International Food Standard (IFS 6.0). Durch das jährliche IFS-Zertifizierungsaudit stellen wir die lückenlose Qualität entlang der Produktionskette sicher. Alle Produkte werden vor Einführung und während ihrer Herstellung im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems auf Sicherheit und gesetzliche Verkehrsfähigkeit geprüft.

Die Herstellung unserer Produkte wird konsequent durch unser Qualitätsmanagement begleitet: vom Wareneingang über die Produktion bis zur Verkostung. Unsere Experten nehmen nach einem klar definierten Verfahren sensorische Tests und Laboruntersuchungen vor. Bei der Überprüfung auf Pflanzenschutzmittel und andere Rückstände arbeiten wir seit vielen Jahren mit akkreditierten Analyseinstituten zusammen. Darüber hinaus stellen wir uns regelmäßig den strengen Prüfkriterien anerkannter Auditierungsstandards.

Modernste Technik für noch mehr Sicherheit

Im Rahmen des EU-weit verpflichtenden HACCP-Konzepts (Hazard Analysis and Critical Control Points) analysieren wir unsere Herstellungsverfahren auf mögliche mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren. Jede Konfitüre und jeder Riegel, der unser Werk verlässt, wird systematisch überprüft. Unser Ziel ist es, die Lebensmittelsicherheit mithilfe neuester Technologien weiter zu steigern.

Bei den Schwartauer Werken setzen wir unter anderem speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelte Röntgengeräte mit geringer Spannung ein, um über die normale Qualitätskontrolle hinaus physikalische Defekte und Fremdkörper in unseren Produkten zu erfassen. Da wir damit sehr gute Ergebnisse erzielen, planen wir, bis Ende 2020 den Einsatz auf die gesamte Produktion auszuweiten. Zudem testen wir in diesem Jahr an einer Linie der Konfitürenproduktion ein auf Mikrowellentechnik basierendes Detektionssystem. Dieses Sensorsystem spürt nicht nur Fremdkörper mit höherer Dichte wie Metall, Stein oder Glas auf, sondern auch Holz, Kunststoff, pflanzliche Fremdstoffe und sogar Insekten.

Herstellungsverfahren für größtmögliche Natürlichkeit

Für die Entwicklung neuer Produkte haben wir im Zuge unserer Unternehmensstrategie im Jahr 2014 hohe Qualitätskriterien definiert. Sie beinhalten ein über die üblichen Standards hinausgehendes Bekenntnis dazu, die Natürlichkeit und Frische der Zutaten so weit wie möglich zu erhalten. Hierfür arbeiten wir ständig an der Optimierung der Herstellungsverfahren, um unsere Produkte in möglichst wenigen Verarbeitungsschritten herzustellen. Ein softwarebasiertes Innovationsmanagement-Tool hilft uns, unsere Prozesse in der Produktentwicklung an den Qualitätsrichtlinien auszurichten.

Weniger Zucker, frischer Geschmack

Unser Ziel ist es, die Zutaten unserer Produkte noch schonender zu verarbeiten und ihr natürliches Aroma so weit wie möglich zu bewahren. Bei einer Reihe von Produkten haben wir dieses Ziel bereits erreicht: Unsere Schwartau Samt ohne Stücke und ohne Kerne oder Fruttissima, der Fruchtaufstrich aus dem Kühlregal, sind dank innovativer Verfahren einzigartig in ihrer Natürlichkeit und in ihrem Geschmack. Auf diese Weise haben wir in den vergangenen Jahren auch den Zuckergehalt, der immer wieder in der gesellschaftlichen Diskussion steht, in unseren Konfitüren und Fruchtaufstrichen kontinuierlich reduziert.

Auch bei unseren Müsliriegeln arbeiten wir daran, die Anzahl der Inhaltsstoffe zu reduzieren. So besteht beispielsweise unser Neuprodukt Corny Crunch nur noch aus wenigen unterschiedlichen Inhaltsstoffen.

Welche Roh- und Zusatzstoffe grundsätzlich eingesetzt werden, haben wir in einem auf unserer Qualitätspolitik basierenden Rohstoff-Richtlinienpapier festgelegt.



Transparenz – wir zeigen gern, was drinsteckt

Wir wollen, dass unsere Kunden wissen und prüfen können, woher die Zutaten für unsere Produkte stammen. Selbstverständlich weisen wir entsprechend der seit 2014 geltenden Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) der EU Allergene und Nährwerte auf Verpackungen aus. Wir gehen bei der Produktkennzeichnung jedoch über die gesetzlich vorgeschriebenen Informationspflichten hinaus: Über QR-Codes auf den Etiketten der Schwartau-Extra-Gläser können sich die Konsumenten über die Herkunft und Verarbeitung der Früchte informieren.

Produktentwicklung im Dialog mit unseren Kunden

Die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden sind für uns von zentraler Bedeutung. Durch den gezielten Dialog mit ihnen konnten wir bereits zahlreiche Produktneuheiten und -varianten entwickeln und Rezepturen verbessern.

Wir führen regelmäßig Verbraucherumfragen zu einzelnen Produkten durch und nehmen die Anregungen in unsere Produktentwicklung auf. So haben wir beispielsweise im vergangenen Jahr unsere Produktion von Aprikosenkonfitüre aufgrund von Befragungsergebnissen umgestellt. Auch das Sortiment von Schwartau Extra wurde auf Basis von Konsumententests 2014 überarbeitet und im Januar 2015 neu in die Regale gebracht.

Unser Verbraucherservice steht über eine Telefonhotline und das Kontaktformular auf der Webseite sowie über unseren Facebook-Auftritt für Fragen und Anregungen zur Verfügung. Vierteljährlich erstellen wir aus diesen Erkenntnissen einen Qualitätsbericht und leiten entsprechende Maßnahmen ab.

Selbstverständlich halten wir alle gesetzlichen Bestimmungen im Bereich der Produktverantwortung ein. Dies gilt auch für den Schutz personenbezogener Daten sowie in den Bereichen Werbung, Verkaufsförderung und Sponsoring. 2014 sind keinerlei Bußgelder gegenüber den Schwartauer Werken wegen einer möglichen Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften in Bezug auf die Bereitstellung und Nutzung von Produkten verhängt worden. Im Jahre 2014 wurden acht behördliche Beanstandungen ausgesprochen, von denen zwei berechtigt waren. Beide bezogen sich auf die Produktkennzeichnung, die daraufhin angepasst wurde. Es gab keinerlei Vorfälle, bei denen Vorschriften und freiwillige Verhaltensregeln, die sich auf die Gesundheit und Sicherheit unserer Produkte beziehen, nicht eingehalten wurden.



Echt Gut Gemacht Woher unsere Früchte kommen, erfahren Sie hier:  schwartau.de/aprikose	Aprikosen-Konfitüre extra Herstellt aus 50 g Früchten je 100 g Zutaten: Aprikosen, Zucker, Glukose sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure. Schwartauer Werke · 23608 Bad Schwartau Made in Germany · www.schwartau.de Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren. Mindestens haltbar bis:	Nährwerte je 100 g Energie 970 kJ / 228 kcal Fett 0,1 g davon gesättigte Fettsäuren 0,0 g Kohlenhydrate 54,8 g davon Zucker 46,0 g Eiweiß 0,5 g Salz 0,02 g e 340 g
--	---	---

Auf unserer Website kann sich seit 2014 jeder über die Herkunft unserer Früchte informieren



Unsere Mitarbeiter



Gemeinschaftlich zum Erfolg

Unternehmertum, Schnelligkeit, Eigenverantwortung, Veränderung und Familie: Dies sind unsere Werte, die unser tägliches Arbeiten bestimmen und unseren Umgang miteinander sowie mit Kunden und Geschäftspartnern prägen. Der Erfolg unseres Unternehmens ist der Erfolg unserer Mitarbeiter. Daher wollen wir ihnen attraktive Arbeitsplätze bieten und bei einer leistungsgerechten Vergütung vielfältige berufliche Chancen eröffnen.

Jeder Einzelne übernimmt bei uns Verantwortung. Alle Mitarbeiter sind dazu aufgefordert, Ideen zu entwickeln, wie Produkte oder Abläufe immer besser werden können. Entscheidungen nehmen dabei kurze Wege, denn wir legen Wert auf flache Hierarchien. Es ist uns wichtig, dass sich unsere Mitarbeiter mit dem Unternehmen und seinen Produkten identifizieren und mit dem Herzen bei der Arbeit sind.

Alle Mitarbeiter der Schwartauer Werke sind in Bad Schwartau beschäftigt, wenngleich rund 50 Mitarbeiter aus dem Vertrieb in unterschiedlichen Regionen Deutschlands tätig sind.

2014 wurden 75 Mitarbeiter neu eingestellt, davon 36 Männer und 39 Frauen. Ausgeschieden sind 48 Mitarbeiter (26 Männer, 22 Frauen). Die Fluktuationsquote betrug 6,4 Prozent.

Aufgrund der saisonalen Abhängigkeit einiger unserer Produktionsprozesse, zum Beispiel bei der Direktverarbeitung frischer Erdbeeren während der Erntezeit im Mai, Juni und Juli, beschäftigen wir regelmäßig Saisonmitarbeiter. Zusätzlich haben uns 2014 durchschnittlich 17 Zeitarbeiter unterstützt.

Vielfalt und Chancengleichheit

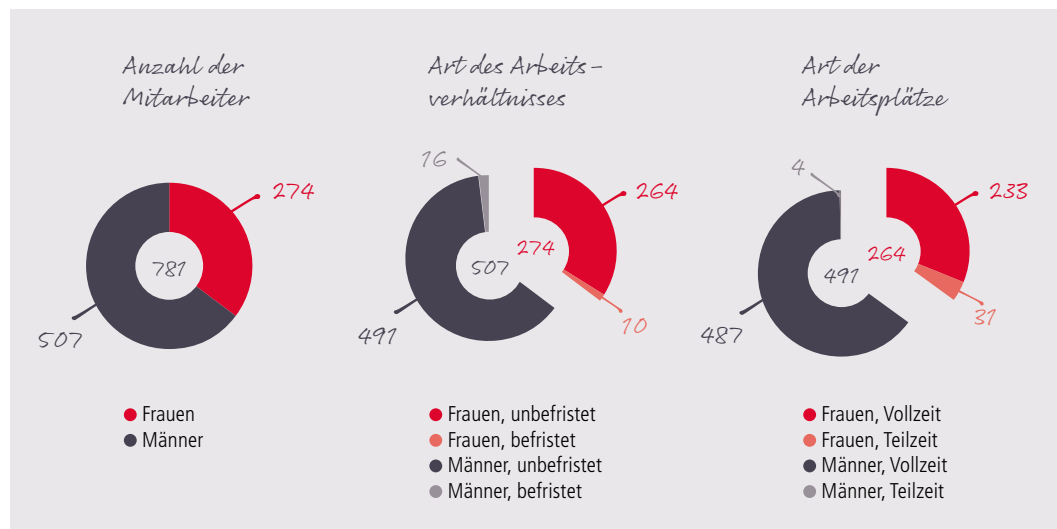
Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unser Verhalten an den Prinzipien des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes ausrichten, das u.a. eine Benachteiligung von Menschen aufgrund ihres Alters, ihres Geschlechts, ihrer ethnischen Herkunft, ihrer Religion oder ihrer sexuellen Identität verbietet. Dies gilt insbesondere auch mit Blick auf die Vergütung.

Alle betrieblichen Leistungen, die die Schwartauer Werke bieten, stehen den Mitarbeitern mit Teilzeitverträgen anteilig zur Verfügung. Bei befristeten Arbeitsverträgen orientieren wir uns an den gesetzlichen Bestimmungen.

Jeder Mitarbeiter hat Anspruch auf Elternzeit. 2014 haben 17 Mitarbeiter, davon drei Männer und 14 Frauen, dieses Angebot in Anspruch genommen. Acht Mitarbeiter, davon drei männlich und fünf weiblich, sind 2014 aus der Elternzeit an ihren Arbeitsplatz zurückgekehrt.

16,6 Prozent aller Mitarbeiter sind unter 30 Jahre alt. Zwischen 30 und 50 Jahren sind 53,9 Prozent und über 50 Jahre sind 29,5 Prozent aller Beschäftigten. 6,3 Prozent unserer Mitarbeiter sind schwerbehindert.

Im Aufsichtsrat und in der Geschäftsführung waren 2014 ausschließlich Männer beschäftigt. In unserem 18-köpfigen Führungskreis befindet sich eine Frau (5,5 Prozent), von unseren 52 Führungskräften sind 11 Frauen (21,2 Prozent). Wir sind bestrebt, den Anteil an Frauen, insbesondere in Führungspositionen, zu erhöhen.



Vergütung und Interessenvertretung

Wir legen großen Wert auf eine faire und marktgerechte Vergütung. Daher orientieren wir uns bei der Festlegung der Löhne und Gehälter an dem für uns geltenden Tarifvertrag, der Tarifgruppen für bestimmte Tätigkeiten in der Verwaltung und in der Produktion vorsieht. Uns ist wichtig, dass kein Missverhältnis zwischen der Vergütung des Managements und der Belegschaft entsteht.

Die prozentualen Gehaltssteigerungen im Management lagen 2014 bei 1 bis 2 Prozent, für die meisten anderen Mitarbeiter bei 2,5 bis 3 Prozent.

Über die Vergütung der Geschäftsführung entscheidet der zuständige Verwaltungsratsausschuss der Hero AG. Die Vergütung setzt sich aus einem festen Gehaltsbestandteil und einer Tantieme zusammen. Die Höhe der Tantieme hängt von der Erreichung persönlicher Ziele und der Unternehmensziele ab.

Wir führen mit unseren Mitarbeitern regelmäßig Personalgespräche nach einem vorgegebenen Standard. Als Erleichterung dieser langjährigen Praxis haben wir eine Personalsoftware implementiert, die eine möglichst objektive und systematische Personalbeurteilung gewährleistet. Aufgrund der guten Erfahrungen mit dieser IT-gestützten Leistungs- und Potenzialbewertung werden wir 2015 den durch die Software erfassten Mitarbeiterkreis erweitern. In den Fabriken ist es aufgrund der fehlenden IT-Infrastruktur derzeit noch nicht möglich, diese Software einzusetzen.

Alle Mitarbeiter, die bei Schwartau tätig sind, haben nach einer dreijährigen Wartezeit Anspruch auf ein Alters- bzw. Todesfallkapital sowie auf eine Invalidenrente, deren Höhe von der Betriebszugehörigkeit und vom Gehalt abhängig ist. Mitarbeiter, die vor dem 1.1.2000 ins Unternehmen eingetreten sind, haben Anspruch auf eine Betriebsrente, die seit 2000 in ein Alterskapital umgewandelt worden ist.

Über den Betriebsrat können unsere Mitarbeiter Unternehmensentscheidungen beeinflussen. Selbstverständlich setzen wir alle Anforderungen des Manteltarifvertrags der deutschen Süßwarenindustrie, des Betriebsverfassungsgesetzes sowie aller sonstigen gesetzlichen Bestimmungen um, die das Verhältnis zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer betreffen. Dies betrifft auch formelle Vereinbarungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz.

Für rund 87 Prozent unserer Mitarbeiter gelten Kollektivvereinbarungen, die ihnen gleiche Arbeits-

rechte sichern. Mit allen anderen Beschäftigten, hierzu zählen vor allem Mitarbeiter mit zeitlich befristeten Verträgen, arbeiten wir auf Basis anderer Regelungen zusammen, die den üblichen gesetzlichen Vorschriften entsprechen. 2014 gab es keine formellen Beschwerden in Bezug auf unsere Arbeitspraktiken.

Unser Ziel: unfallfrei in Produktion und Verwaltung

Die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter stehen für uns an oberster Stelle.

Wir kommen den gesetzlichen Anforderungen nach und sorgen darüber hinaus für zusätzlichen Arbeits- und Unfallschutz. Unser langfristiges Ziel ist es, die Unfallquote auf null zu reduzieren. Wir untersuchen jeden Unfall mit unserem für den Arbeits- und Gesundheitsschutz bestellten Fachpersonal und diskutieren weiterführende Maßnahmen in unserem Arbeitssicherheitsausschuss, um Unfälle dieser Art so weit wie möglich zukünftig auszuschließen. Als Unternehmen der produzierenden Lebensmittelindustrie besteht bei uns keine erhöhte Erkrankungsrate oder -gefährdung.

Trotz unserer umfangreichen Anstrengungen ereigneten sich 2014 insgesamt 33 Arbeitsunfälle (2013: 17). Die mit Abstand häufigsten Verletzungen waren Prellungen; Todesfälle gab es keine. Der häufigste Ausfallzeitraum betrug 8 bis 14 Tage.

Da insbesondere Rutsch- und Sturzunfälle zugenommen haben, sind im vergangenen Jahr zahlreiche Maßnahmen zur Vermeidung derartiger Unfälle ergriffen worden. Wir halten unsere Beschäftigten dazu an, Unfallgefahrenstellen sofort zu beseitigen oder beseitigen zu lassen und die Verantwortlichen darüber zu informieren.

2015 führen wir eine Kampagne zur Sensibilisierung der Mitarbeiter zum Thema Arbeitssicherheit durch. Sie beinhaltet eine verstärkte Schulung der Beschäftigten und eine Vielzahl neuer Kommunikationsmaßnahmen, beispielsweise eine Visualisierung der Unfallzahlen, häufigere Intranet-Beiträge und eine Thematisierung der Arbeitssicherheit im Rahmen unseres Programms KVP (Kontinuierliche Verbesserungsprozesse). 2015 werden wir zudem ein System zur Erfassung von Beinaheunfällen aufsetzen.



Aus- und Weiterbildung für eine aussichtsreiche Zukunft

Unsere Mitarbeiter tragen mit ihren vielfältigen Kompetenzen wesentlich zum Unternehmenserfolg bei. Daher genießen Aus- und Weiterbildung einen hohen Stellenwert bei uns.

Derzeit bilden wir in sieben Berufen aus, deren Ausbildungsdauer zwischen zwei und dreieinhalb Jahren liegt:

- Chemielaborant/-in
- Elektroniker/-in für Betriebstechnik
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachlagerist/-in
- Industriekauffrau/-mann
- Informatikkauffrau/-mann
- Industriemechaniker/-in

In den vergangenen Jahren haben wir durchschnittlich 14 Auszubildende pro Jahr neu eingestellt. Zum Ende 2014 beschäftigten wir insgesamt 47 Auszubildende und erreichten damit eine Ausbildungsquote von 6 Prozent. Wir übernehmen alle Auszubildenden nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung für mindestens 12 Monate. Außerdem stellen wir Schülern und Studenten jedes Jahr zahlreiche Praktikumsplätze zur Verfügung und unterstützen sie bei der Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten.

Damit unsere Mitarbeiter ihr Know-how stetig erweitern können, bieten wir ihnen die Teilnahme an internen und externen Fortbildungen an. Unser internes Schulungsprogramm haben wir in den vergangenen Jahren kontinuierlich erweitert. Im Jahr 2014 haben wir beispielsweise 57 Schulungen zum Themenkomplex Arbeitssicherheit, Qualitätsmanagement, Hygiene und Lebensmittelsicherheit abgehalten. Mit unseren Schichtleitern führten wir fünf SAP-Grundlagenschulungen durch. Des Weiteren wurden Mitarbeiter in sieben Schulungen im Umgang mit Gefahrgut unterwiesen. Im Bereich Technik und Werkstätten umfasste das Angebot unter anderem Lehrgänge für Kältetechnik, einen Messlehrgang, den Umgang mit dem Fettabscheider und eine Programmiererschulung für Automatisierungstechnik.

Auch in der Verwaltung unterstützen wir unsere Mitarbeiter mit Seminaren und Schulungen in ihrer persönlichen Entwicklung: Hierzu zählen beispielsweise individuelle Sprachtrainings, Weiterbildungen zur Vorbereitung auf neue Aufgaben, Schulungen zur Krisenintervention am Telefon, journalistisches Training sowie Seminare für Rhetorik und Arbeitsrecht. Übergangshilfsprogramme für den Einstieg in den Ruhestand oder zur Beendigung der Beschäftigung bestehen aufgrund fehlender Notwendigkeit nicht.

Bezogen auf die Gesamtanzahl der Beschäftigten hat 2014 durchschnittlich jeder Mitarbeiter rund sieben Stunden lang interne oder externe Weiterbildungsangebote wahrgenommen.

Das gewisse Extra für die interne Kommunikation

Ein wichtiger Pfeiler der internen Kommunikation bei den Schwartauer Werken ist unser Intranet – in Anlehnung an unsere Flaggschiff-Konfitüre „Extra-Net“ genannt. Hier stellen wir unseren Beschäftigten alle Informationen zur Verfügung, die für unser Unternehmen und unsere Mitarbeiter relevant sind.

Das Intranet übernimmt auf diese Weise auch die Funktion, auf unsere Werte, auf die Rechte und Pflichten der Mitarbeiter, auf Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, auf unsere Qualitätspolitik, auf unser gesellschaftliches Engagement und auf besondere Angebote des Unternehmens – wie etwa Informationsveranstaltungen oder Betriebssportgruppen – hinzuweisen.

Das im vergangenen Jahr eingeführte Intranet hat dazu geführt, dass sich die interne Kommunikation und der Informationsstand der Mitarbeiter über die Vorgänge im Unternehmen spürbar verbessert haben. Aufgrund der positiven Erfahrungen planen wir, unseren Mitarbeitern bis Ende 2016 auch den Zugriff auf das Portal von zu Hause zu ermöglichen. Zudem integrieren wir immer mehr Funktionen und neue Nutzungsmöglichkeiten, beispielsweise für das Ideenmanagement.

WEITERBILDUNG (IN STD.)	MÄNNER	FRAUEN	GESAMT
Intern (Angestellte)	386	232	618
Intern (Gewerbliche)	2.304	1.088	3.392
Extern	936	552	1.488
Summe	3.626	1.872	5.498

Echt Gut Gemacht

Unser Leitmotiv „Echt gut gemacht“ bringt unsere Unternehmensphilosophie auf den Punkt: Wir verfolgen den Anspruch höchster Qualität – und zwar auf allen Ebenen. Tagtäglich befassen wir uns im Unternehmen – von der Führungsspitze bis zum Azubi – mit der Frage: Was können wir besser machen? Und zwar mit Blick auf unsere Produkte und Prozesse, aber auch im Umgang miteinander und gegenüber unseren Geschäftspartnern, hinsichtlich unserer Umwelt und unseres gesellschaftlichen Engagements. Bei allen unseren unternehmerischen Aktivitäten wollen wir und sollen unsere Anspruchsgruppen sagen:

„Das ist echt gut gemacht.“



Seit Anfang 2014 informieren wir im „Extra-Net“ alle Mitarbeiter über „Echt gut gemacht“ und die Vorgänge im Unternehmen.



3 Fragen

an Herrn Dr. Sebastian Portius,
Geschäftsführer für Innovation & Qualität:

**Vor einem Jahr ist das Leitmotiv „Echt gut gemacht“ eingeführt worden.
Was hat sich verändert?**

Mit „Echt gut gemacht“ haben wir eine kommunikative Klammer geschaffen, die unsere Mitarbeiter und unsere Anspruchsgruppen noch pointierter auf unsere Unternehmensphilosophie aufmerksam macht. Unsere Beschäftigten zeigen durch ihren hohen Anspruch an sich selbst und an ihre Arbeitsergebnisse, dass sie das neue Leitmotiv bereits verinnerlicht haben und sich damit identifizieren. „Echt gut gemacht“ hat dazu beigetragen, dass viele Ideen und Initiativen zur Verbesserung unserer Produkte und Prozesse sowie unserer Unternehmenskultur entwickelt wurden.

Welche Ideen und Initiativen werden derzeit insbesondere diskutiert?

Neben dem Schutz der Umwelt diskutieren wir derzeit viele Ideen im Bereich der Produktsicherheit und des Arbeitsschutzes. Vor diesem Hintergrund haben wir bei den Schwartauer Werken gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und externen Partnern einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess angestoßen. Unser Ziel ist es dabei, unsere Mitarbeiter zu hoher Selbstverantwortung anzuhalten und sie dazu zu motivieren, aktiv Missstände zu beseitigen.

Welche Bedeutung hat „Echt gut gemacht“ für die Zukunft?

Viele der 2014 umgesetzten Optimierungen sowie unsere neue, transparente Kommunikation sind bereits das Verdienst von „Echt gut gemacht“. In Zukunft wird uns dieser starke Leitsatz dabei helfen, ein gemeinsames Verständnis von verantwortungsvollem Handeln zu entwickeln und somit die ökonomischen, ökologischen und sozialen Herausforderungen noch besser zu meistern.



Unsere Umwelt



Für einen respektvollen Umgang mit der Natur

Als produzierendes Lebensmittelunternehmen sind wir maßgeblich auf natürliche Zutaten angewiesen. Daher legen wir großen Wert darauf, verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umzugehen und unsere Unternehmenstätigkeit so umweltverträglich wie möglich zu gestalten.

Aus diesem Grund haben wir bereits vor vielen Jahren Umweltgrundsätze definiert und Umweltmanagementsysteme implementiert. Seit 2000 ist unser Umweltmanagementsystem nach DIN EN ISO 14001 zertifiziert. Dieser Norm entsprechend legen wir in einem jährlichen Umweltbericht unsere Ziele, Maßnahmen und Erfolge beim Umweltschutz dar. 2013 haben wir zudem unser Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001 zertifizieren lassen.



Unser ökologischer Fußabdruck

2014 haben wir insgesamt 72.876 Tonnen an Konfitüren, Fruchtaufstrichen, Sirupen und Müsliriegeln produziert. Dies entspricht im Vergleich zur Produktionsmenge des Vorjahres einem Rückgang von 1,3 Prozent.

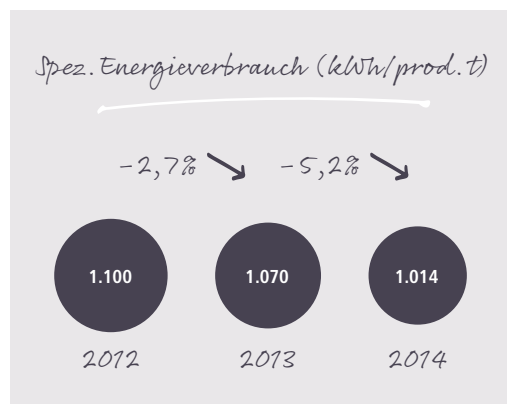
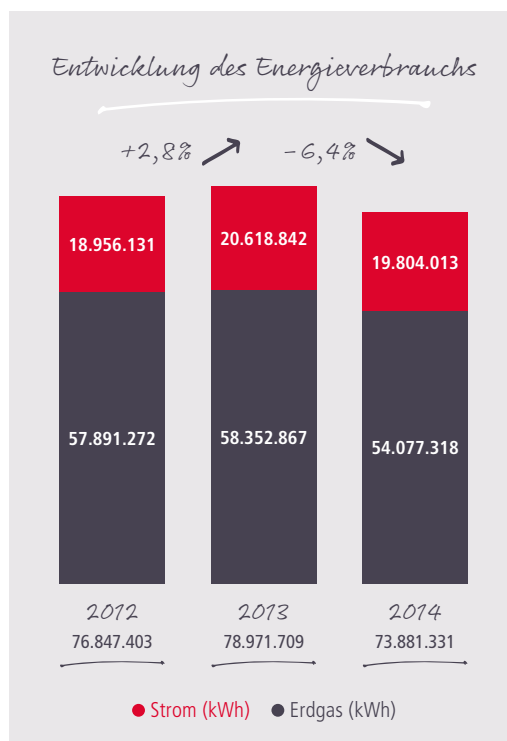
Energie

Für das Jahr 2014 hatten wir uns zum Ziel gesetzt, den spezifischen Verbrauch von Strom und Gas um 3 Prozent gegenüber dem Vorjahr zu reduzieren. Dieses Ziel ist weit übererfüllt worden: Der Energieverbrauch pro Fertigwarentonnage sank 2014 um 5,2 Prozent. Insgesamt haben wir mit einem Gesamtverbrauch von 73.881.331 Kilowattstunden (kWh) 5.090.378 kWh weniger verbraucht als im Vorjahr.

Erreicht haben wir dies vor allem durch unser neues Energiemanagementsystem sowie eine Reihe von Energieeffizienzprojekten. So haben wir 2014 beispielsweise die Lüftungsanlage in einem Werk optimiert, was zu einer Einsparung von über 600.000 kWh geführt hat. Durch das bedarfsgerechte Zu- und Abschalten von nicht benötigten Kühlkreisläufen konnten wir mehr als 280.000 kWh einsparen. Auch kleinere Maßnahmen wie die Verbesserung der Energieeffizienz unserer Beleuchtungsanlagen und die Zeitprogrammsteuerung von

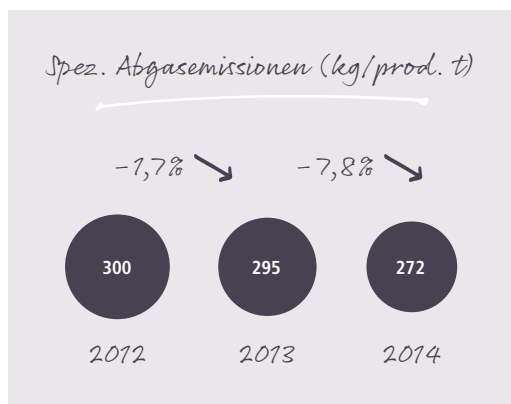
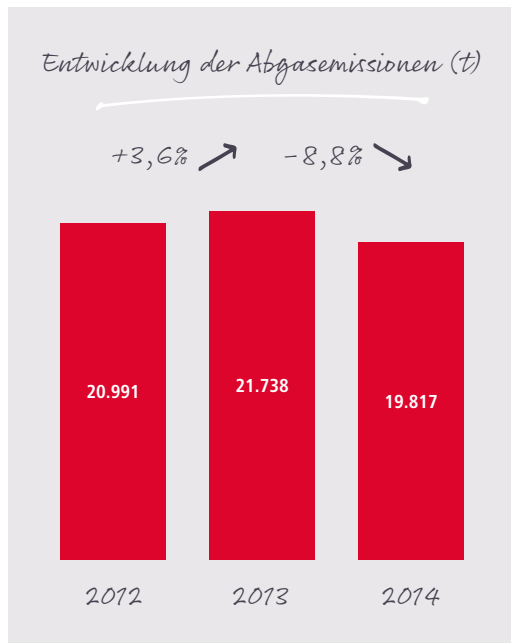
Lüftungsanlagen führten zu Energieeinsparungen von insgesamt rund 100.000 kWh. Die hier vorgenommene Berechnung der Energieverbrauchswerte folgt den Berechnungsmethoden, die wir im Rahmen unserer zertifizierten Umweltmanagementsysteme anwenden.

Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie haben wir uns zum Ziel gesetzt, bis Ende 2016 den spezifischen Energieverbrauch gegenüber 2014 um 6 Prozent zu reduzieren.



Emissionen

Die Abgasemissionen der Schwartauer Werke, die zu 99,6 Prozent aus CO₂-Emissionen bestehen, sanken im Vergleich zum Vorjahr um insgesamt 8,8 Prozent und pro produzierter Tonne um 7,8 Prozent. Die sonstigen Abgasemissionen bestehen aus CH₄- und NO_x-Emissionen (0,3 Prozent) sowie aus N₂O, SO₂, NMVOC und NH₃ aus Kälteanlagen (0,1 Prozent). Weder unser Produktportfolio noch unsere Produktionsprozesse führen zu Emissionen von ozonabbauenden Substanzen. Die von uns erzeugten Emissionen berechnen wir aufgrund unserer Zugehörigkeit zur Hero Gruppe mithilfe einer Methode, die ursprünglich vom schweizerischen Bundesamt für Umwelt stammt. Für die kommenden Berichtsperioden planen wir, die Berechnung auf Basis des Greenhouse Gas Protocol vorzunehmen.

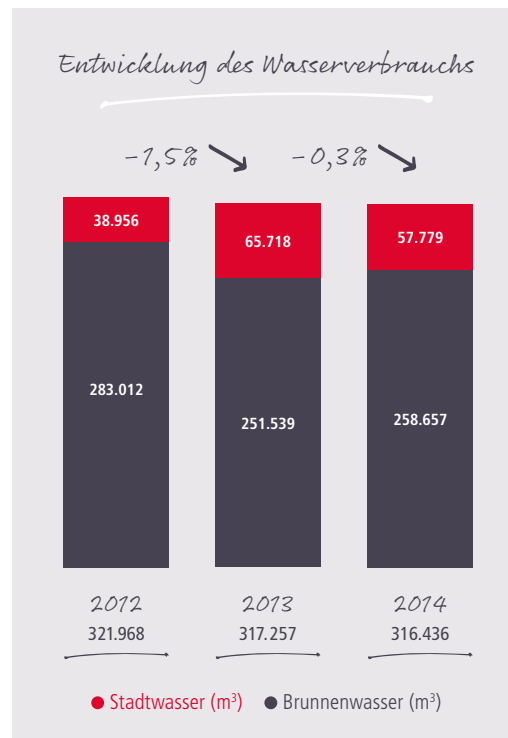


Wasser und Abwasser

Der größte Teil unseres Wasserverbrauchs entsteht durch das Reinigen der Produktionsanlagen. Wir beziehen das Wasser für unsere drei Werke überwiegend aus drei Brunnen (Grundwasser), die nicht in ausgewiesenen Schutzgebieten stehen. Außerdem greifen wir auf Wasser zurück, das die kommunale Versorgung bereitstellt (Stadtwasser).

2014 haben wir insgesamt 316.436 m³ Wasser verbraucht. Dies entspricht einem Rückgang um 0,3 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Hiervon sind 258.657 m³ Grundwasser und 57.779 m³ Stadtwasser. Im vergangenen Jahr haben wir deutlich mehr Brunnenwasser eingesetzt, sodass der Umfang von Stadtwasser um 12,1 Prozent zurückgegangen ist. Das von uns verwendete Wasser wird ausschließlich in die Kanalisation zur Aufbereitung im Klärwerk eingeleitet. Im vergangenen Jahr gab es keine ungeplanten Abwassereinleitungen.

Unser Ziel ist es, bis Ende 2016 pro Fertigwarentonne 10 Prozent weniger Wasser zu verbrauchen als 2014.



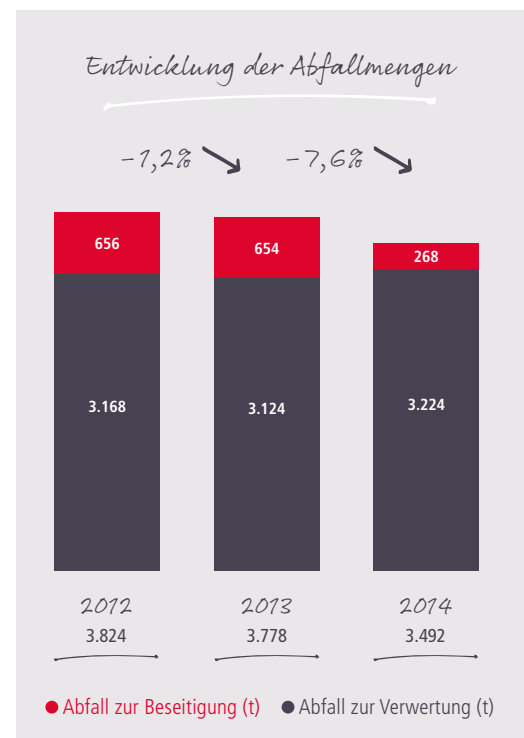


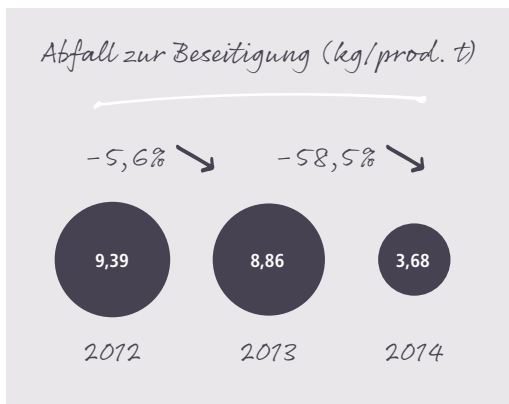
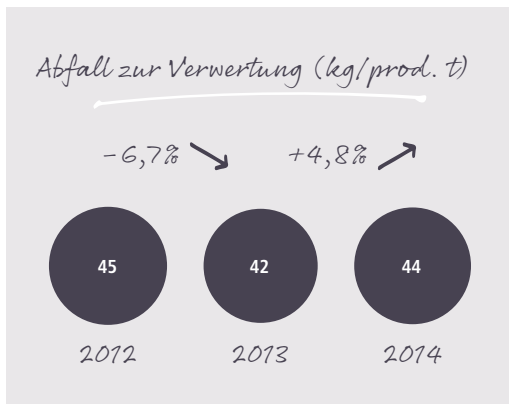
Abfall

2014 entstanden insgesamt 3.492 Tonnen Abfall, hiervon waren 29 Tonnen gefährliche Abfälle (0,8 Prozent). Gegenüber dem Vorjahr ist die Gesamt-Abfallmenge um 7,6 Prozent gesunken, das spezifische Abfallaufkommen verringerte sich um 6,3 Prozent. Die Menge an Abfällen, die nicht wiederverwertet wurden, ist um 59,0 Prozent zurückgegangen, das spezifische nicht verwertbare Abfallaufkommen sank um 58,5 Prozent. Insgesamt stieg die Menge der zu verwertenden Abfälle um 3,2 Prozent an, das spezifische Aufkommen erhöhte sich um 4,8 Prozent.

Das Gesamtgewicht unserer Abfälle, die 2014 verwertet wurden, betrug 3.224 Tonnen. Hiervon wurden 1.227 Tonnen recycelt (stoffliche Rückgewinnung zur erneuten Nutzung), 989 Tonnen zur Gewinnung von Biogas oder Bioethanol vergärt, 584 Tonnen energetisch verwertet, 273 Tonnen kompostiert und 151 Tonnen einer sonstigen Verwertung zugeführt (z.B. biologische/chemische Verfahren). 268 Tonnen wurden im

Rahmen der Abfall-/Müllverbrennung beseitigt. Die Wahl der Entsorgungsmethode und der Umgang mit den Abfällen sind in unserem Umweltmanagementsystem festgelegt worden und folgen den gesetzlichen Vorschriften. Die Verkaufsverpackungen unserer Produkte werden über die Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH zurückgenommen. 2014 gab es durch uns keine signifikanten Verschmutzungen.





Da wir bereits seit längerer Zeit zahlreiche Maßnahmen zur Vermeidung, Verwertung und Trennung von Abfällen entwickelt und umgesetzt haben, sinkt die Gesamtabfallmenge der Schwartauer Werke von Jahr zu Jahr. Diese Entwicklung wollen wir fortsetzen. Bis Ende 2015 werden wir die anfallenden Abfälle in unserem Unternehmen sehr genau analysieren, um ein Konzept zur weiteren Reduzierung des Abfallaufkommens zu erarbeiten. Darüber hinaus werden wir ebenfalls bis Ende 2015 Maßnahmen für eine noch stärkere Trennung verschiedener Abfälle, insbesondere in den Bereichen Folien und Lebensmittelabfälle, ergreifen.

Transport

Als Produktionsbetrieb sind wir auf die Zulieferung von benötigten Rohwaren und Zutaten angewiesen. Darüber hinaus transportieren wir unsere Produkte zu den Verkaufsstellen. Da wir einen Großteil der Transporte über externe Logistikpartner abwickeln, sind die dadurch entstehenden ökologischen Auswirkungen nicht zu berechnen. Durch einen möglichst regionalen Einkauf unserer Materialien und Zutaten, vor allem von Früchten, Zucker und Haferflocken, sorgen wir für kurze Transportwege.



Mit einem Teamwettbewerb, der vom 2.1. bis 30.10.2014 stattfand, regten wir unseren Außendienst dazu an, spritsparend zu fahren. Für das Team, das nach der Auswertung der Tankkarten den geringsten Durchschnittsverbrauch vorweisen konnte, wurde als Auszeichnung ein Team-Event organisiert. Darüber hinaus erhielt der Bereichsleiter mit dem geringsten Spritverbrauch im nationalen Außendienst eine Sonderprämie.

Die natürliche Vielfalt erhalten

Die biologische Vielfalt ist eine der wichtigsten Grundlagen unseres Lebens – und unseres Unternehmens. Da unsere Produkte zum größten Teil aus natürlichen Zutaten bestehen, sind uns der Erhalt der ökologischen Systeme und der Schutz der Biodiversität sehr wichtig.

Auch wenn von uns direkt keine erheblichen Auswirkungen auf die Biodiversität ausgehen, ist uns bewusst, dass durch die landwirtschaftliche Nutzung von Flächen Lebensräume und die Artenvielfalt beeinträchtigt werden. Auch der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und die Rodung von Wäldern zur Anpflanzung von Nutzpflanzen sind Themen, mit denen wir uns beschäftigen und an deren Lösung wir uns beteiligen. Bei dem von uns eingekauften Glas handelte es sich 2014 zu zwischen 55 und 65 Prozent um Sekundärrohstoffe; der Recyclinganteil der von uns verwendeten Kartonagen lag zwischen 85 und 95 Prozent.

Zu unseren Zielen, die wir bis Ende 2015 erreichen wollen, zählt ein möglichst produktionsnaher Einkauf der Rohwaren. So streben wir beispielsweise einen Anteil regional bezogener Erdbeeren von 60 Prozent an. Bis Ende 2018 wollen wir komplett auf UTZ-zertifizierten Kakao und RSPO-zertifiziertes Palmöl umstellen.

Unser Engagement zum Erhalt der Biodiversität zeigen wir beispielsweise mit der Initiative bee careful. Da die Gesundheit der Bienen bedroht ist und die Grundlagen für ihre Gesundheit bislang nur wenig erforscht sind, haben wir

in Kooperation mit Prof. Dr. Jürgen Tautz und der Forschungs- und Lehrplattform HOBOS (HoneyBee Online Studies) der Universität Würzburg ein mehrjähriges Forschungsprojekt aufgesetzt. Im Geschäftsjahr 2014 flossen mehr als 100.000 Euro in diese Nachhaltigkeitsinitiative. Ziel ist es, die Bienengesundheit zu verbessern, die Bienenpopulation zu steigern und damit die Vielfalt der Nutzpflanzen und ihrer Früchte zu erhalten.

Unsere drei Werke haben jeweils Grundstücksgrößen zwischen 35.000 und 66.000 Quadratmetern und liegen im Wohn- und Mischgebiet. Werk 2 grenzt an ein Landschaftsschutzgebiet. Die Biodiversität wird durch unsere Werke nicht beeinträchtigt.

Unsere Aufwendungen für den Umweltschutz betrugen 2014 im Bereich des Abfalls inklusive Zertifizierungskosten rund 220.000 Euro.

2014 gab es mit Blick auf die Einhaltung von Umweltvorschriften weder Bußgelder noch nicht-monetäre Strafen gegenüber den Schwartauer Werken. Auch erreichten uns keine formellen Beschwerden aufgrund ökologischer Auswirkungen unserer Unternehmensaktivitäten.





Initiative zum Schutz der Bienengesundheit

Die Honigbiene hat für den Menschen eine große Bedeutung:

Mit ihrer unermüdlichen Bestäubungsarbeit ermöglicht sie weltweit eine Vielfalt an Früchten und Gemüse. Rund 80 Prozent aller Nutzpflanzen in Deutschland sind Schätzungen zufolge von der Bestäubung durch die Biene abhängig. Nicht zuletzt deshalb ist das vermehrte Bienensterben in den letzten Jahren ein Grund zu großer Sorge.

Vor diesem Hintergrund haben wir die Initiative bee careful im Jahr 2014 ins Leben gerufen, um die Bienengesundheit und Fruchtvielfalt zu fördern. Unser Kooperationspartner ist die Forschungs- und Lehrplattform HOneyBee Online Studies (HOBOS) unter Leitung von Prof. Dr. Jürgen Tautz. Zentraler Bestandteil der Initiative ist die Bienenforschungsstation auf unserem Werksgelände in Bad Schwartau, über die Erkenntnisse zu wichtigen Einflussfaktoren auf die Bienengesundheit gewonnen werden. Darüber hinaus engagieren wir uns für eine gezielte Wissensvermittlung an Schulen sowie für die Förderung der deutschen Imker.

1/3

unserer Lebensmittel hängen von ihrer Bestäubung ab.



Nr. 3

unserer wichtigsten Nutztiere nach Rind und Schwein.



30%

der Bienenvölker starben im Winter 2014/15 in Deutschland.



Prof. Dr. Tautz, Professor am Biozentrum der Julius-Maximilians-Universität Würzburg, ist Kooperationspartner von bee careful. 2006 gründete er die interdisziplinäre Forschungsplattform HOneyBee Online Studies (HOBOS).

Weshalb ist die Honigbiene bedroht?

Die Biene ist in der modernen Kulturlandschaft auf den Menschen angewiesen. Sie ist gefährdet durch neu auftretende Parasiten und Krankheiten. Monokulturen bieten ihr nicht genügend Nahrung und Pflanzenschutzmittel greifen das Nervensystem der Biene an – um nur einige Aspekte zu nennen.

Was muss sich ändern, damit es der Biene wieder besser geht?

Wir müssen noch mehr über das Leben der Bienen wissen, insbesondere über ihre Fähigkeit, mit Umweltstress und Krankheiten umzugehen. Das bedeutet vor allem: Förderung der Grundlagenforschung.

Was genau passiert in der Forschungsstation?

Sensoren und Kameras dokumentieren alle Vorgänge im Bienenstock. So gewinnen wir Erkenntnisse über Faktoren des Einflusses auf die Bienen Gesundheit und auf die Imkerpraxis. Im Zusammenspiel mit einer Bienenstation an der Universität Würzburg führen wir vergleichende Analysen durch und erforschen regionale Unterschiede.

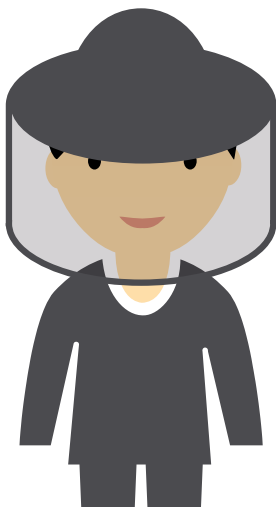
Wie geht es bei bee careful weiter?

Mit Hilfe der Schwartauer Werke wird das HOBOS-Team 2015 die technische Aufrüstung der Forschungsstation vorantreiben und damit künftig noch mehr über die Bienen in Norddeutschland erfahren können. Zudem möchten wir in einem Pilotprojekt möglichst viele schleswig-holsteinische Schulen für eine Bildungskoooperation gewinnen.

Um die Öffentlichkeit für das Thema zu sensibilisieren, stellen wir unter **www.bee-careful.de** einen stetig wachsenden Wissenspool mit Hintergrundberichten, Videos und Interviews zur Verfügung.

Neun unserer Mitarbeiter lassen sich 2015 zum Imker ausbilden.

Unseren Mitarbeitern stellen wir die ersten zwei Bienenvölker samt Imkerausrüstung in der Nähe der Forschungsstation kostenlos zur Verfügung.





Unsere Heimat



Die Schwartauer Werke als Nachbar

Seit über 100 Jahren sind wir in Bad Schwartau verwurzelt und dieser Region stark verbunden. 2012 haben wir für die Errichtung eines modernen Werkes zur Herstellung von Konfitüre 20 Millionen Euro investiert. Zu unseren obersten Zielen gehört es, den Standort weiter zu sichern und zu entwickeln.



Als eines der größten Unternehmen in der Region stehen wir im ständigen Dialog mit Vertretern der Stadt Bad Schwartau, des Kreises Ostholstein sowie des Bundeslandes Schleswig-Holstein. Außerdem nehmen die Schwartauer Werke an Treffen verschiedener Wirtschaftsinitiativen der Region teil, wie etwa des norddeutschen Branchennetzwerks „foodRegio“. Wir suchen das direkte Gespräch mit benachbarten Unternehmen und Haushalten und nehmen ihre Bedürfnisse und Anregungen sehr ernst.

Unsere Produktionsbetriebe grenzen unmittelbar an Wohngebiete. Daher versuchen wir, die Belastungen durch Verkehr, Lärm und Geruch so gering wie möglich zu halten. Hierzu führen wir Fahrwegeoptimierungen durch und erstellen zur regelmäßigen Kontrolle Geruchs- und Lärmanalysen.

Integrität und gesellschaftliche Verantwortung

Mit unserem Code of Conduct verpflichten wir uns entsprechend den Prinzipien des Global Compact der Vereinten Nationen (UNGC) und der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO), die Menschenrechte und das Recht der Vereinigungsfreiheit zu schützen sowie Diskriminierung, Kinder-, Zwangs- und Pflichtarbeit, Korruption und wettbewerbswidriges Verhalten zu bekämpfen. Unser Handeln ist geprägt von Integrität und stets im Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften. Wir erwarten von unseren Geschäftspartnern, dass ihre Unternehmensgrundsätze im Einklang mit

diesen Prinzipien stehen. Mögliche Risiken, die aus wettbewerbswidrigem Verhalten und Korruption resultieren könnten, prüfen wir unternehmensweit. Unsere Mitarbeiter – insbesondere im Bereich Vertrieb und Key Account – erhalten regelmäßig Compliance-Schulungen. 2014 gab es weder aufgrund wettbewerbswidrigen Verhaltens noch aufgrund von Korruption formelle Vorwürfe oder Verfahren gegen die Schwartauer Werke.

Gesellschaftliches Engagement

Als Unternehmen sind wir Teil der Gesellschaft. Daher sehen wir es als unsere Verpflichtung an, uns gesellschaftlich zu engagieren und Unterstützung anzubieten, wenn wir diese aufgrund unserer Kompetenzen und unserer Ressourcen leisten können. Die Förderung des Nachwuchses liegt uns dabei besonders am Herzen.

Neben Spenden zu besonderen Anlässen fördern wir einzelne Initiativen in den Bereichen Bildung, Sport und Kultur in unserer Region.

Wissen für die Kollegen von morgen

Wir unterstützen Kindergärten, Schulen und Bildungsinitiativen in Bad Schwartau und Umgebung. So arbeiten wir beispielsweise mit der Wissensfabrik e.V. zusammen, einem Netzwerk aus rund 120 Unternehmen und unternehmensnahen Stiftungen. Im Rahmen dieser Zusammenarbeit werden Grundschulen in Bad Schwartau mit Experimentierkästen zu den Themen Wasser, Luft und Lebensmittel ausgestattet. Auf diese Weise können sich die Schüler naturwissenschaftlichen Fragen spielerisch nähern.

Mit der Initiative bee careful setzen wir uns durch vielfältige Maßnahmen für den Schutz der Bienen-gesundheit ein. 2015 werden wir die Internet-Plattform „bee-careful.de“ inhaltlich weiter ausbauen und uns für die Ausbildung neuer Imker in Deutschland einsetzen. Zusammen mit unserem Kooperationspartner HOBOS möchten wir in den kommenden Jahren zudem das bundesweite Schulnetzwerk der Bildungsplattform „beecareful.hobos.de“ kontinuierlich ausbauen und etablieren.





Gemeinsam mit den Lübecker Nachrichten unterstützen wir „Leselounges“ an den drei weiterführenden Schulen in Bad Schwartau. Ziel ist es, Jugendliche an eine tägliche Zeitungslektüre heranzuführen und den kritischen Umgang mit politischen, wirtschaftlichen und kulturellen Themen zu fördern.

Zudem leisten wir gemeinsam mit dem Kreisfeuerwehrverband Ostholstein Beiträge zur Brand-schutzerziehung von Kindergarten- und Grundschul-kindern aus der Region.

Am Förderpreis des Kiwanis Club Bad Schwar-tau, der alle zwei Jahre Schulen einen Geldbetrag für herausragende Projekte zur Verfügung stellt, beteiligten sich die Schwartauer Werke 2014 zum zweiten Mal mit 3.000 Euro. Dem Haus der Kinderhilfe – eine Einrichtung der Stiftung McDonald's Kinderhilfe am Universitätsklinikum Lübeck – sind wir seit Jahren eng verbunden und unterstützen es mit Geld- und Sachspenden. Darüber hinaus fördern wir mit dem Deutschlandstipendium seit 2013 en-gagierte Studierende an der Fachhochschule Lübeck. Ab 2015 übernehmen wir gemeinsam mit einigen anderen Unternehmen zusätzlich eine Stiftungs-professur für den Fachbereich „Food Processing“ – der Studiengang wurde im Austausch zwischen den Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft und der FH Lübeck im Rahmen des Netzwerkes „food-Regio“ entwickelt.

Unterstützung des Leistungs- und Breitensports in der Region

Mit finanziellen Spenden fördern wir seit über 15 Jahren den Breitensport in der Region und be-teiligen uns außerdem bei der Umsetzung diverser Vereinsprojekte, wie zum Beispiel der Anschaffung neuer Sportgeräte. Außerdem sponsern wir die 1. Herrenmannschaft des VfL Bad Schwartau, die in der 2. Handballbundesliga spielt, als Premium- und Trikotpartner. So unterstützen wir die Ziele des Vereins, Spitzenhandball in der Region dauerhaft zu etablieren und die Jugendarbeit gezielt zu fördern.

DoppelPASS ist eine Initiative der Deutschen Krebshilfe, die wir seit 2012 fördern. Ihr Ziel ist es, über Fußballturniere finanzielle Mittel für Familien mit krebskranken Kindern aufzubringen. Im Januar 2014 steuerten die Schwartauer Werke beim siebten DoppelPASS-Cup in Nortorf 10.000 Euro bei.

Musik und Genuss vereint

Das Schleswig-Holstein Musik Festival ist eines der bedeutendsten klassischen Kulturereignisse Nord-deutschlands; wir fördern es bereits seit über 15 Jah-ren. Seit 2007 unterstützen wir finanziell die „Musik-feste auf dem Lande“, die in die schönsten Gutshöfe Schleswig-Holsteins zum Familienpicknick einladen. Seit 2010 versorgen wir die Konzertbesucher am Sonntag darüber hinaus mit Brötchen – und natürlich mit unserer Konfitüre.

Über diesen Bericht

Dies ist der erste Nachhaltigkeitsbericht der Schwartauer Werke. Er ist für uns ein zentrales Kommunikationsmedium, über das wir jährlich unseren Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung offenlegen. Alle in diesem Bericht enthaltenen Daten beziehen sich auf die Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA und das Kalenderjahr 2014.

Um eine transparente und systematische Berichterstattung zu gewährleisten, folgen wir den Leitlinien und den Berichtsprinzipien der weltweit anerkannten Global Reporting Initiative (GRI) in der Fassung G4. Eine externe Prüfung ist vorerst nicht vorgesehen.

Die relevanten Inhalte dieses Nachhaltigkeitsberichts haben wir auf Basis einer Wesentlichkeitsanalyse festgelegt. Der vorliegende Bericht erfüllt die im GRI-Berichtsstandard definierte Option „In-Übereinstimmung-Kern“. Unser Ziel ist es, die Nachhaltigkeitsberichterstattung und den Dialog mit unseren Anspruchsgruppen konsequent auszubauen und zu systematisieren, um unseren Anspruch „Echt gut gemacht“ auch im Bereich Nachhaltigkeit zu erfüllen.

Die Schwartauer Werke nehmen eine aktive Mitgliedschaft insbesondere in folgenden Organisationen wahr: Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE), Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL), Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V. (BOGK), Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI), Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung Universität Witten/Herdecke (ZNU).

In diesem Bericht wird durchgehend die männliche Schreibweise verwendet. Diese Vorgehensweise stellt keine Diskriminierung des weiblichen Geschlechts dar, sondern dient allein einer besseren Lesbarkeit.

Ansprechpartner:
Stephanie Tron
Telefon: 0451 204-330
nachhaltigkeit@schwartau.de



GRI-Index

GRI-Index	Seite
ALLGEMEINE STANDARDANGABEN	
STRATEGIE UND ANALYSE	
G4-1 (Erklärung des Vorstands)	5
G4-2 (Auswirkungen, Chancen und Risiken)	13
ORGANISATIONSPROFIL	
G4-3 (Name)	7
G4-4 (Marken, Produkte und Dienstleistungen)	7
G4-5 (Hauptsitz)	7
G4-6 (Standorte)	7
G4-7 (Eigentümerstruktur und Rechtsform)	7
G4-8 (Absatzmärkte)	7
G4-9 (Größe)	19
G4-10 (Mitarbeiterkennzahlen)	19
G4-11 (Mitarbeiter mit Kollektivvereinbarungen)	20
G4-12 (Lieferkette)	13
G4-13 (Signifikante Änderungen)	14
G4-14 (Umsetzung des Vorsorgeprinzips)	16
G4-15 (Teilnahme an Chartas, Prinzipien, Initiativen)	8, 15
G4-16 (Mitgliedschaften in Verbänden)	35
ERMITTELTE WESENTLICHE ASPEKTE UND GRENZEN	
G4-17 (Berücksichtigte Unternehmen)	35
G4-18 (Festlegung der Berichtsinhalte)	35
G4-19 (Wesentliche Aspekte)	10, 35
G4-20 (Abgrenzung innerhalb des Unternehmens)	10
G4-21 (Abgrenzung außerhalb des Unternehmens)	10
G4-22 (Änderungen bei der Berücksichtigung von Themen)	n.r.
G4-23 (Änderungen im Umfang der Aspekte)	n.r.
EINBINDUNG VON STAKEHOLDERN	
G4-24 (Liste der Stakeholder)	9
G4-25 (Ermittlung und Auswahl Stakeholder)	10
G4-26 (Einbindung Stakeholder)	9
G4-27 (Wichtigste Themen der Stakeholder)	10
BERICHTSPROFIL	
G4-28 (Berichtszeitraum)	35
G4-29 (Datum des vorherigen Berichts)	n.r.
G4-30 (Berichtszyklus)	35
G4-31 (Kontaktstelle)	35
G4-32 (GRI-Index)	36, 37
G4-33 (Externe Prüfung)	35
UNTERNEHMENSFÜHRUNG	
G4-34 (Führungsstruktur)	7
G4-35 (Vollmachten)	n.b.
G4-36 (Zuständigkeit für Nachhaltigkeit)	8
G4-37 (Konsultationsverfahren)	n.b.
G4-38 (Zusammensetzung Kontrollorgan)	7, 20
G4-39 (Vorsitz Kontrollorgan)	7
G4-40 (Nominierungs- und Auswahlverfahren)	7
G4-41 (Interessenkonflikte)	7

GRI-Index	Seite
G4-42 (Definition von Zielen und Strategien)	7
G4-43 (Kollektive Kenntnisse)	n.b.
G4-44 (Leistungsbeurteilung)	n.b.
G4-45 (Ermittlung von Auswirkungen)	7
G4-46 (Risikomanagement)	7
G4-47 (Häufigkeit der Überprüfung)	7
G4-48 (Kontrollorgan zur Prüfung Nachhaltigkeit)	7
G4-49 (Mitteilungsverfahren bei kritischen Anliegen)	n.b.
G4-50 (Anzahl kritischer Anliegen)	n.b.
G4-51 (Vergütungspolitik Führungskreis)	20
G4-52 (Festlegung der Vergütung)	20
G4-53 (Einbezug von Meinungsäußerungen)	20
G4-54 (Verhältnis der Vergütungsstruktur)	n.b.
G4-55 (Steigerung der Vergütung)	20
ETHIK UND INTEGRITÄT	
G4-56 (Werte, Grundsätze, Verhaltensstandards)	7
G4-57 (Interne und externe Verfahren)	n.b.
G4-58 (Verfahren für die Meldung)	n.b.
SPEZIFISCHE STANDARDANGABEN	
KATEGORIE: WIRTSCHAFTLICH	
WIRTSCHAFTLICHE LEISTUNG	
G4-EC1 (Erwirtschafteter Wert)	7
G4-EC2 (Folgen des Klimawandels)	13
G4-EC3 (Pensionsplan)	20
G4-EC4 (Öffentliche Subventionen)	n.b.
INDIREKTE WIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN	
G4-EC7 (Auswirkungen von Investitionen)	n.b.
G4-EC8 (Beispiele für Auswirkungen)	33
BESCHAFFUNG	
G4-EC9 (Anteil lokaler Lieferanten)	13
KATEGORIE: ÖKOLOGISCH	
MATERIALIEN	
G4-EN1 (Eingesetzte Materialien)	n.b.
G4-EN2 (Anteil Sekundärrohstoffe)	29
ENERGIE	
G4-EN3 (Energieverbrauch innerhalb)	25
G4-EN4 (Energieverbrauch außerhalb)	25
G4-EN5 (Energieintensität)	25
G4-EN6 (Verringerung des Energieverbrauchs)	25
G4-EN7 (Senkung des Energiebedarfs)	25
WASSER	
G4-EN8 (Wasserentnahme)	27
G4-EN9 (Beeinträchtigte Wasserquellen)	27
G4-EN10 (Anteil aufbereitetes Wasser)	27
BIODIVERSITÄT	
G4-EN11 (Standorte in/an Schutzgebieten)	29
G4-EN12 (Auswirkungen auf Biodiversität)	29

GRI-Index	Seite
G4-EN13 (Geschützte Lebensräume)	29
G4-EN14 (Gefährdete Arten)	29
EMISSIONEN	
G4-EN15 (Emissionen, Scope 1)	26
G4-EN16 (Emissionen, Scope 2)	n.b.
G4-EN17 (Emissionen, Scope 3)	n.b.
G4-EN18 (Intensität der THG-Emissionen)	n.b.
G4-EN19 (Reduzierung der THG-Emissionen)	n.b.
G4-EN20 (Emissionen ozonabbauender Stoffe)	26
G4-EN21 (Sonstige signifikante Emissionen)	26
ABWASSER UND ABFALL	
G4-EN22 (Gesamtvolumen Abwasser)	27
G4-EN23 (Gesamtgewicht Abfall)	28
G4-EN24 (Gesamtvolumen signifikanter Verschmutzungen)	28
G4-EN25 (Gesamtgewicht gefährlichen Abfalls)	28
G4-EN26 (Schutz von Gewässern)	27
PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN	
G4-EN27 (Verringerung ökologischer Auswirkungen)	25
G4-EN28 (Zurückgenommene Produkte und Verpackungen)	28
COMPLIANCE	
G4-EN29 (Bußgelder und Strafen)	29
TRANSPORT	
G4-EN30 (Auswirkungen durch Transport)	28
INSGESAMT	
G4-EN31 (Gesamtaufwendungen)	29
BEWERTUNG DER LIEFERANTEN HINSICHTLICH ÖKOLOGISCHER ASPEKTE	
G4-EN32 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	15
G4-EN33 (Lieferkette)	15
BESCHWERDEVERFAHREN HINSICHTLICH ÖKOLOGISCHER ASPEKTE	
G4-EN34 (Anzahl Beschwerden)	29
KATEGORIE: GESELLSCHAFTLICH	
ARBEITSPRAKTIKEN UND MENSCHENWÜRDIGE BESCHÄFTIGUNG	
BESCHÄFTIGUNG	
G4-LA1 (Personalfuktuation)	19
G4-LA2 (Betriebliche Leistungen)	19
G4-LA3 (Rückkehrate nach Elternzeit)	19
ARBEITNEHMER-ARBEITGEBER-VERHÄLTNIS	
G4-LA4 (Mindestmitteilungsfristen)	20
ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ	
G4-LA5 (Formelle Mitarbeiterausschüsse)	20
G4-LA6 (Anzahl und Art von Unfällen)	20
G4-LA7 (Erkrankungsgefährdung)	20
G4-LA8 (Einbezug Gewerkschaften)	20
AUS- UND WEITERBILDUNG	
G4-LA9 (Umfang Aus- und Weiterbildung)	21
G4-LA10 (Weiterbildungsprogramme)	21
G4-LA11 (Mitarbeiterbeurteilung)	20

GRI-Index	Seite
VIELFALT UND CHANCENGLEICHHEIT	
G4-LA12 (Geschlecht, Altersgruppen, Minderheiten)	19
GLEICHER LOHN FÜR MÄNNER UND FRAUEN	
G4-LA13 (Geschlechterspezifische Unterschiede)	19
BEWERTUNG DER LIEFERANTEN HINSICHTLICH ARBEITSPRAKTIKEN	
G4-LA14 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	15
G4-LA15 (Lieferkette)	15
BESCHWERDEVERFAHREN HINSICHTLICH ARBEITSPRAKTIKEN	
G4-LA16 (Anzahl Beschwerden)	20
MENSCHENRECHTE	
G4-HR10 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	15
G4-HR11 (Lieferkette)	15
GESELLSCHAFT	
LOKALE GEMEINSCHAFTEN	
G4-SO1 (Maßnahmen)	33
G4-SO2 (Auswirkungen)	n.b.
KORRUPTIONSBEKÄMPFUNG	
G4-SO3 (Überprüfte Standorte)	33
G4-SO4 (Schulungen zur Korruptionsbekämpfung)	33
G4-SO5 (Korruptionsfälle)	33
WETTBEWERBSWIDRIGES VERHALTEN	
G4-SO7 (Anzahl Verfahren)	33
BEWERTUNG DER LIEFERANTEN HINSICHTLICH GESELLSCHAFTLICHER AUSWIRKUNGEN	
G4-SO9 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	15
G4-SO10 (Lieferkette)	15
PRODUKTVERANTWORTUNG	
KUNDENGESUNDHEIT UND -SICHERHEIT	
G4-PR1 (Gesundheits- und Sicherheitskontrollen)	16
G4-PR2 (Anzahl von Vorfällen)	17
KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN UND DIENSTLEISTUNGEN	
G4-PR3 (Produktkennzeichnungspflichten)	17
G4-PR4 (Anzahl von Vorfällen)	17
G4-PR5 (Kundenzufriedenheit)	17
WERBUNG	
G4-PR6 (Verkauf verbotener/umstrittener Produkte)	16
G4-PR7 (Anzahl von Vorfällen)	17
SCHUTZ DER PRIVATSPHÄRE DES KUNDEN	
G4-PR8 (Anzahl Beschwerden)	17
COMPLIANCE	
G4-PR9 (Anzahl und Höhe Bußgelder)	17

n.r. = nicht relevant, da erster Nachhaltigkeitsbericht

n.b. = nicht berichtet

Der hier aufgeführte GRI-Index enthält nur die als wesentlich identifizierten Aspekte. Die Managementansätze (DMA) werden im Kapitel „Unser Anspruch“ dargestellt.

Impressum

Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA
Lübecker Straße 49–55
23611 Bad Schwartau

Telefon: 0451 204-0
Fax: 0451 204-385

Kontakt: nachhaltigkeit@schwartau.de
Internet: www.schwartauer-werke.de

Konzept, Gestaltung und Text

segmenta communications GmbH
22763 Hamburg
www.segmenta.de

Lithografie

Hirte GmbH & Co. KG
20359 Hamburg

Druck

Gebr. Klingenberg & Rempel in Hamburg GmbH

Bildnachweis

Inhaber aller Bildrechte sind die Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA, ausgenommen S. 6, 13, 15, 23, 24, 29, 30, 32: iStockphoto.com

Vervielfältigung/Abdruck auch einzelner Grafiken, Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung der Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA nicht erlaubt.

Haftungsausschluss

Die Erhebung und Verarbeitung aller Angaben im Nachhaltigkeitsbericht 2014 ist mit größter Sorgfalt erfolgt. Dennoch können Fehler nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Jegliche zukunftsgerichteten Aussagen wurden aufgrund von gegenwärtigen Annahmen und Einschätzungen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung getroffen.

© 2015 Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA



Das Papier dieses Nachhaltigkeitsberichts ist ein hochweißes Premium-Recyclingpapier aus 100 % Altpapier mit FSC®-Zertifikat und blauem Engel

ClimatePartner°
klimateutral

Druck | ID: 10307-1506-1001





www.echt-gut-gemacht.de

