



Echt Gut Gemacht

Unser
Nachhaltigkeitsbericht

2015



Inhalt

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



Zahlen und Fakten

Extra

Unser Klassiker – seit 2015
zu 100 % mit deutschen Erdbeeren



Pura – unser neuer
Fruchtaufstrich besteht
zu 100 % aus Früchten



Zum 30. Geburtstag
unseres Corny Müsliriegels pflanzen wir
3.000 Bäume in Schleswig-Holstein

85%

*unserer Lieferanten sind
auf der Nachhaltigkeitsplattform
Sedex registriert*

*Jede 3. Frucht
stammt aus Deutschland*



95 % unserer Früchte stammen
aus Europa – wir achten bei der Auswahl
besonders auf Genuss und Qualität



*Unsere Initiative Bee careful
ist mittlerweile in acht Ländern
aktiv und fördert dort
die Bienen-gesundheit*

Liebe Leserinnen und Leser,

die Schwartauer Werke stehen seit mehr als 100 Jahren für qualitativ hochwertige Produkte. Ob Konfitüre, süßer Brotaufstrich, Dessert-Sauce, Kaffee- oder Fruchtsirup, Müsli- oder Fruchtriegel: Unser Anspruch ist es, unseren Kunden herausragend genussvolle Nahrungsmittel in bester Qualität zu bieten – getreu unserer Unternehmensphilosophie „Echt Gut Gemacht“.



Dr. Arend Oetker
Gesellschafter

Wir beobachten mit Freude, dass immer mehr Menschen wissen wollen, wie wir unsere Produkte herstellen, woher die Zutaten kommen, wie die Arbeitsbedingungen sind und wie wir uns gesellschaftlich einbringen. Um hierüber umfassend zu informieren, haben wir 2015 als erster Konfitürenhersteller in Deutschland einen Nachhaltigkeitsbericht nach dem internationalen Berichtsstandard GRI G4 veröffentlicht. Darin haben wir unser Nachhaltigkeitsverständnis, unsere Ziele sowie unsere Maßnahmen mit Blick auf ökonomische, ökologische und soziale Handlungsfelder dargelegt.

Mit unserem zweiten Nachhaltigkeitsbericht setzen wir den eingeschlagenen Weg fort. Wir haben darin unsere Ziele noch differenzierter dargestellt, den Umfang und die Tiefe der Daten erweitert und die Beschreibung unserer Aktivitäten ausgebaut. Dabei haben wir auch die vielen, zumeist sehr positiven Reaktionen aufgegriffen, die wir auf unseren ersten Nachhaltigkeitsbericht erhalten haben.



Sebastian Schaeffer
Vorsitzender der Geschäftsführung

Sie werden sehen: Das vergangene Geschäftsjahr war für die Schwartauer Werke ein spannendes Jahr, in dem wir fast alle Ziele erreicht haben. So haben wir 2015 beispielsweise die Natürlichkeit unserer Produkte weiter steigern können: Mit Schwartau Pura haben wir einen zu 100 Prozent aus Früchten produzierten Fruchtaufstrich auf den Markt gebracht, und der neue vegane Fruchtriegel Clever Snack besteht ausschließlich aus sechs natürlichen Zutaten. Zugleich haben wir den Anteil der aus Europa stammenden Früchte auf 95 Prozent steigern können, jede dritte Frucht kommt aus Deutschland. Für unsere Flaggschiff-Konfitüre, die Schwartau Extra, verwenden wir seit dem vergangenen Jahr sogar ausschließlich deutsche Erdbeeren.

Auch mit Blick auf unseren ökologischen Fußabdruck und auf unsere Attraktivität als Arbeitgeber haben wir 2015 wichtige Meilensteine erreicht. Herauszuheben ist insbesondere der große Erfolg unserer Initiative bee careful, die wir gemeinsam mit unserem Partner Prof. Dr. Jürgen Tautz 2014 gestartet haben. Diese Initiative hat im vergangenen Geschäftsjahr für große Aufmerksamkeit gesorgt und ist mittlerweile auch außerhalb Deutschlands aufgegriffen und weiterentwickelt worden.

Für die kommenden Jahre haben wir uns erneut ehrgeizige Ziele gesetzt. Diese finden Sie in diesem Bericht auf Seite 10 und 11. Mit welchen Maßnahmen wir diese Ziele erreichen wollen und wie der aktuelle Stand in puncto Zielerreichung ist, wird auf den dort angegebenen Seiten erläutert. Sollten Sie hierzu Fragen haben oder uns Anregungen geben wollen, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren. Wir freuen uns auf Ihr Feedback!



Unser Anspruch

Als FruchthproduktHersteller mit einer über 100-jährigen Tradition ist uns ein weitsichtiger und nachhaltiger Umgang mit unseren Ressourcen wichtig. Wir sind fest davon überzeugt, dass ein langfristiger wirtschaftlicher Erfolg nur zu erreichen ist, wenn ökonomische, ökologische und soziale Anforderungen miteinander im Einklang stehen.

Die Schwartauer Werke

Zu Hause in Schleswig-Holstein

Die Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA ist ein Unternehmen in Familienbesitz, das seit über 100 Jahren auf die Herstellung von Fruchthprodukten für den Lebensmitteleinzelhandel spezialisiert ist. Unser Portfolio an Markenprodukten reicht von Konfitüren und süßen Brotaufstrichen über Dessert-Saucen sowie Kaffee- und Fruchtsirupe bis hin zu Müsli- und Fruchtriegeln.

Mit drei Werken und unserer Zentrale am Standort Bad Schwartau sind wir seit jeher in Schleswig-Holstein fest verwurzelt. Wir beschäftigen rund

800 Mitarbeiter und zählen damit zu den größten Arbeitgebern der Region. Im Jahr 2015 erzielten wir einen Umsatz von rund 300 Millionen Euro.

Führend bei Konfitüren und Müsliriegeln

Mit unseren Marken Schwartau Extra, Samt, Fruttissima, Hofladen und anderen sind wir mit einem Marktanteil von rund 35 Prozent Deutschlands führender Hersteller von Konfitüren. Marktführer sind wir außerdem mit unserer Müsliriegel-Marke Corny. Den weit überwiegenden Teil unserer 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.

Die Komplementäre der Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA sind Dr. Lutz Peters, Sebastian Schaeffer und die Schwartauer Werke Verwaltungsgesellschaft mbH. Das Unternehmen ist Teil der Hero Gruppe, eines in der Schweiz beheimateten



Bad Schwartau



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

Lebensmittelkonzerns, der mehrheitlich Dr. Arend Oetker und seinen Kindern gehört.

Der Aufsichtsrat der Schwartauer Werke besteht aus drei Personen. Zwei von ihnen werden durch die Hauptversammlung gewählt; das dritte Mitglied ist ein Arbeitnehmervertreter und wird von den Arbeitnehmern bestimmt. Der Aufsichtsrat 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.

Fünf Grundwerte als Fundament unseres Handelns

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, nach denen wir unser Handeln ausrichten. So haben wir beispielsweise festgeschrieben, mit unseren Ressourcen sorgfältig und verantwortungsvoll umzugehen, existierende Strukturen und Prozesse laufend 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.

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. 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. 2015 gab es weder aufgrund wettbewerbswidrigen Verhaltens noch aufgrund von Korruption formelle Vorwürfe oder Verfahren gegen die Schwartauer Werke.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie

Unser Anspruch: Echt Gut Gemacht

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.

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 mit unseren Geschäftspartnern, hinsichtlich unserer Umwelt und unseres gesellschaftlichen Engagements.

Wir sind vom Ansatz des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) zur stetigen Verbesserung unserer Produkt-, Prozess- und Servicequalität sowie der Arbeitssicherheit überzeugt. Entsprechende KVP-Strukturen haben wir im Unternehmen fest etabliert. Im laufenden Geschäftsjahr werden wir 88 Mitarbeiter im KVP-Projektmanagement schulen und trainieren. Außerdem werden wir ein Dutzend Mitarbeiter zu KVP-Multiplikatoren ausbilden.



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 liegen in der Verantwortung einer 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.

Um Nachhaltigkeitsthemen und -fragestellungen in allen Abteilungen noch stärker zu verankern, wollen wir bis 2017 mehrere Auszubildende zu Nachhaltigkeitsbotschaftern ausbilden. Aufgabe dieser Nachhaltigkeitsbotschafter soll es sein, selbstständig Nachhaltigkeitsprojekte zu initiieren und voranzutreiben sowie bei der Datenerhebung für das Nachhaltigkeitsreporting Unterstützung zu leisten.

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 insbesondere der Dialog 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 zu verschiedenen Kommunikationsanlässen über unterschiedliche Kommunikationskanäle und -instrumente. Für 2016 planen wir eine systematische Befragung unserer Stakeholder, um die Relevanz der von uns dargestellten Nachhaltigkeitsthemen erneut zu überprüfen.



Mitglieder des Nachhaltigkeitsteams der Schwartauer Werke

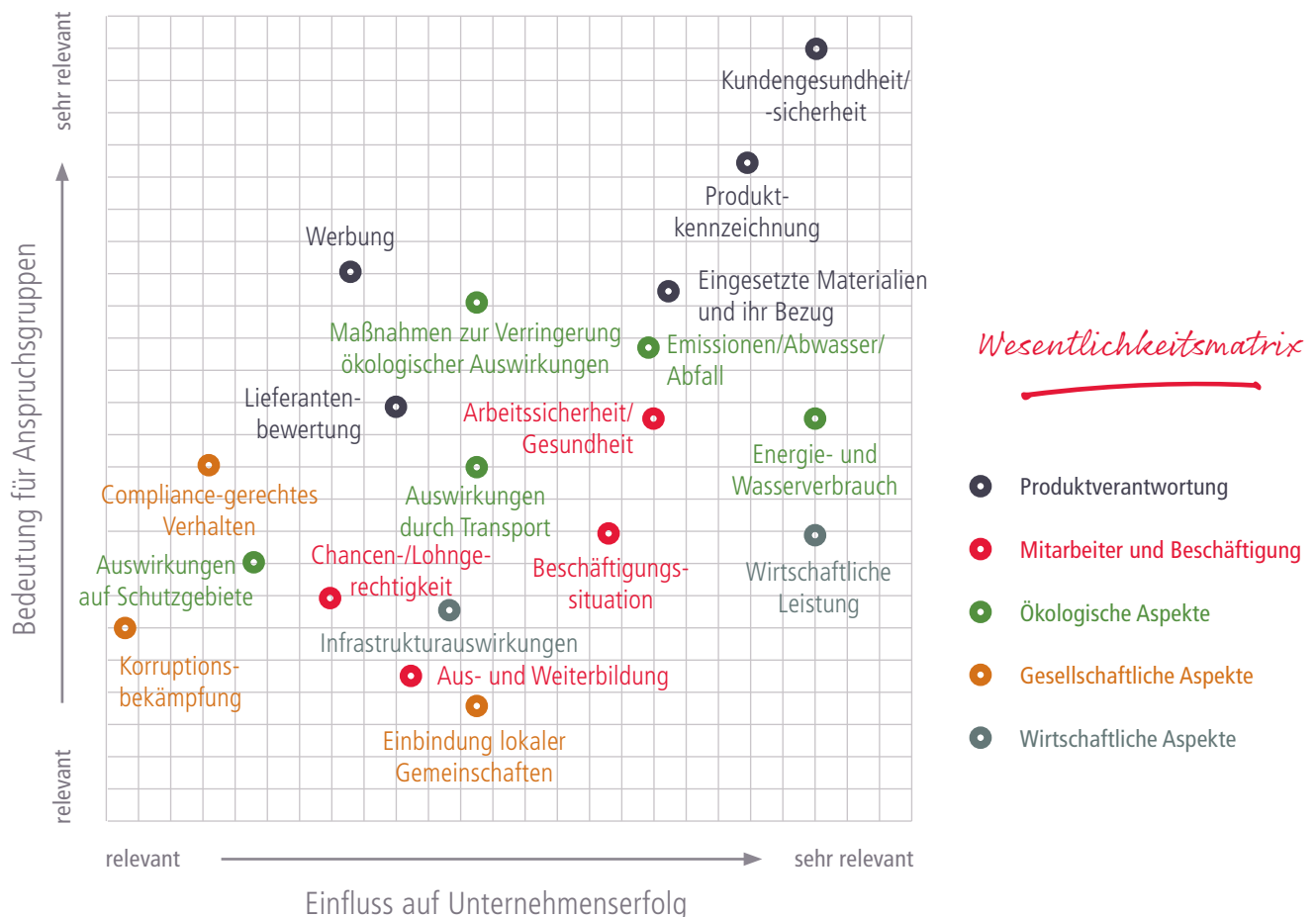
Vor allem durch die jährliche Veröffentlichung eines Nachhaltigkeitsberichts nach dem weltweit anerkannten Standard der Global Reporting Initiative (GRI) wollen wir den Austausch mit unseren Anspruchsgruppen und ihr Vertrauen in uns stärken. Zukünftig wollen wir darüber hinaus auf unseren Internetseiten die Berichterstattung über nachhaltigkeitsrelevante Themen ausbauen und damit unseren Anspruchsgruppen noch mehr Informationen über unsere Aktivitäten bieten. Um unsere Berichterstattung qualitativ und quantitativ weiter zu verbessern, werden wir bis 2020 ein unternehmensweites Datenerhebungssystem für das Nachhaltigkeitsreporting aufbauen.

Wesentliche Aspekte unserer Nachhaltigkeitsstrategie

2014/15 haben wir eine Wesentlichkeitsanalyse aller durch die GRI definierten Aspekte vorgenommen, um die relevanten Inhalte unseres nachhaltigen Handelns festzulegen. Hierzu wurden die Aspekte aus Sicht des Unternehmens und der durch das

Nachhaltigkeitsteam ermittelten Anspruchsgruppen mithilfe standardisierter Fragebogen bewertet. Anschließend wurde eine Validierung der Aspekte durch die Geschäftsführung und das Nachhaltigkeitsteam vorgenommen, indem die Auswirkungen der Nachhaltigkeitsaspekte auf den Unternehmenserfolg analysiert wurden.

Die Wesentlichkeitsmatrix 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.



Ambitionierte Nachhaltigkeitsziele



Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
UNSER ANSPRUCH			
Durchführung einer Stakeholder-Befragung	2016	○	8
Durchführung von KVP-Schulungen zum Projektmanagement	2016	◐	7
Ausbildung von zwölf weiteren KVP-Multiplikatoren	2016	◐	7
Ausbau der Nachhaltigkeitskommunikation im Internet und Intranet	2017	◐	9, 21
Ausbildung mehrerer Azubis zu Nachhaltigkeitsbotschaftern	2017	○	8
Etablierung eines unternehmensweiten Nachhaltigkeits-Datenerhebungssystems	2020	◐	9



UNSERE PRODUKTE			
Ausbau der Nachhaltigkeitsanforderungen gegenüber Lieferanten	2015	●	15
Umsetzung einer internen Informationskampagne zur neuen Qualitätspolitik	2016	◐	17
Ausschließlicher Bezug von UTZ-zertifiziertem Kakao	2017	◐	14
Ausschließlicher Bezug von RSPO-zertifiziertem Palmöl und Palmkernöl	2018	◐	14
Einsatz weiterer Detektionsgeräte zur Qualitätskontrolle	2020	◐	15
Entwicklung von Produktkonzepten auf Basis der neuen Qualitätspolitik	laufend	◐	17
Erhöhung des Anteils möglichst produktionsnah eingekaufter Rohstoffe	laufend	◐	13
Steigerung der Transparenz durch den offenen Dialog mit unseren Kunden	laufend	◐	17



Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
UNSERE MITARBEITER			
Durchführung einer Mitarbeiterzufriedenheitsumfrage	2015	●	19
Durchführung einer Kampagne zur Prävention gegen Rutsch- und Sturzunfälle	2015	●	20
Weiterentwicklung der Informationskampagne zur Arbeitssicherheit	2016	◐	20
Verbesserung des Kantinenangebots auf Basis der neuen Qualitätspolitik	2016	○	20
Einführung eines neuen Ideenmanagements / betrieblichen Vorschlagswesens	2016	◐	21
Neukonzeption des betrieblichen Gesundheitsmanagements	2016	○	20
Weiterentwicklung des Intranets zu einer Arbeitsplattform	2017	◐	21
Einführung eines E-Learning-Systems	2017	○	21



UNSERE UMWELT			
Steigerung der Energieeffizienz durch Umzug Blockheizkraftwerk	2016	◐	25
Reduzierung des Abfallaufkommens und Erhöhung der Recyclingquote	2017	◐	28
Reduzierung des spezifischen Wasserverbrauchs	2018	◐	27
Reduzierung des spezifischen Energieverbrauchs	2018	◐	25
Unterstützung und Ausbau der Initiative bee careful	laufend	◐	29, 30



UNSERE HEIMAT			
Durchführung einer regionalen Aufklärungskampagne über Bienen	2016	◐	31
Ausbau unseres gesellschaftlichen Engagements	2016	◐	32
Konzeption und Umsetzung eines firmeninternen Sommerfests	2016	◐	34

○ in Planung ◐ in Bearbeitung ● abgeschlossen





Unsere Produkte

Qualitativ hochwertige Markenprodukte, eine starke Innovationskultur und eine nachhaltig ausgerichtete Lieferkette sind das Fundament unseres Erfolgs. Unser Ziel: herausragend genussvolle Produkte für unsere Kunden.

Produktsicherheit und Qualitätsmanagement im Fokus

Ob Konfitüre, Fruchtsirup oder Müsliriegel: Von Anbau und Ernte über den Transport der Rohstoffe bis hin zu ihrer Verarbeitung und zur Auslieferung der fertigen Ware ist es ein weiter Weg. Entlang dieses Weges haben Produktsicherheit und Qualitätsmanagement oberste Priorität.

Wir setzen auf effektive Managementsysteme, die die Einhaltung unserer unternehmensinternen 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.

Produktionsnaher Einkauf von Rohstoffen

Die Schwartauer Werke verarbeiten mehr als 40 Fruchtsorten zu über 100 verschiedenen Fruchtprodukten. Die Herkunft, die Auswahl wie auch die



*Rekordernte in 2015:
In der Frischfrucht-
saison verarbeiten
wir die Erdbeeren
aus der Region direkt
zu Konfitüre*



Verarbeitung der Zutaten bestimmen maßgeblich die Qualität und den Geschmack unserer Produkte – und somit unseren wirtschaftlichen Erfolg. Daher hat ein weit-sichtiger und nachhaltiger Umgang mit Rohstoffen wie Früchten und Getreide strate-gische Bedeutung für die Schwar-tauer Werke.

Wir wollen unsere Rohwaren und Verpa-ckungsmaterialien möglichst produktionsnah ein-kaufen. Schon heute verarbeiten wir mit einem Anteil von 35 Prozent mehr frische Früchte aus Deutschland als jeder andere Konfitürenhersteller. Im vergangenen Geschäftsjahr haben wir unseren Anteil an verarbeiteten Früchten, die aus Europa stammen, von 90 auf 95 Prozent gesteigert. Lediglich bei exotischen Früchten wie Mangos oder Ananas und in Ausnahmefällen – etwa bei schlechter Ernte – sind wir auf den Import der Früchte aus dem nicht europäischen Ausland angewiesen.

Unsere Pektine werden ausschließlich in Europa hergestellt. Auch Zucker beziehen wir nur von Liefe-ranten aus der Europäischen Union – zum größten Teil aus Deutschland. 64 Prozent des gesamten Ein-kaufsvolumens für direkte Materialien verteilen sich



auf Hersteller in Deutschland. Über 30 Prozent al-ler Verträge mit den Fruchterzeugern beziehen sich auf einen mehrjährigen Zeitraum und verschaffen uns wie den betreffenden Lieferanten so eine hohe Sicherheit und Stabilität in den Lieferbeziehungen.

Erdbeeren aus der Region

Rund ein Viertel aller in den Schwartauer Werken verarbeiteten Früchte sind Erdbeeren. Wir sind in der vorteilhaften Situation, hier in Schleswig-Holstein eine der größten Erdbeerregionen Deutschlands di-rekt vor der Haustür zu haben. 2015 arbeiteten wir mit 16 Vertragsbauern in Deutschland zusammen.

Für die Marke Schwartau Extra verarbeiten wir seit 2015 ausschließlich deutsche Erdbeeren. Ins-gesamt stammten 55 Prozent der Erdbeeren, die wir 2015 für unsere Produkte verwendeten, aus Deutschland. Es ist unser Ziel, auch in den kommen-den Jahren mindestens 50 Prozent der verwendeten Erdbeeren aus Deutschland zu beziehen.

Kurze Lieferwege für besten Geschmack

In den vergangenen Jahren haben wir den direkten Bezug von Früchten beim Bauern bzw. bei der Ge-nossenschaft systematisch ausgebaut. 77 Prozent unserer Früchte stammen mittlerweile direkt vom Bauern, von der Genossenschaft oder vom Verarbei-ter (2012: 61 Prozent). Unser Ziel ist es, diesen An-teil in den kommenden Jahren weiter auszubauen.

Jahr	Bauer/Genossenschaft	Verarbeiter/Kühlhaus	Händler/Agent
2012	15 %	46 %	39 %
2015	27 %	50 %	23 %



Zugleich haben wir die Anzahl unserer Fruchtlieferanten in den vergangenen drei Jahren um über 20 Prozent reduziert. Auf diese Weise konnten wir unser Lieferantenportfolio optimieren, die Lieferantenbewertung intensivieren und die Komplexität der Beschaffungsprozesse verringern.

Jahr	Anzahl der aktiven Lieferanten
2012	93
2015	74

Pflückfrische Früchte aus der Region werden direkt nach Bad Schwartau gefahren und 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.

Vermehrter Einsatz nachhaltig angebauter Rohstoffe

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 mit sogenannten Hotspot-Analysen.

Zudem setzen wir vermehrt nachhaltig angebaute Rohstoffe ein. Derzeit sind 80 Prozent des von uns bezogenen Kakaos nach dem Mass-Balance-Konzept UTZ-zertifiziert. Wir haben uns das Ziel gesetzt, diesen Anteil bis Ende 2017 auf 100 Prozent zu erhöhen. Damit unterstützen wir heimische Bauern, die ihren Kakao nachhaltig und unter Achtung ökologischer und sozialer Aspekte anbauen und verarbeiten.

Auch bei Palmöl und Palmkernöl treffen wir eine bewusste Wahl: Mehr als 90 Prozent der von uns verwendeten Rohwaren, die Palmöl bzw. Palmkernöl enthalten, sind nach dem Mass-Balance- oder dem Segregation-Konzept RSPO-zertifiziert (RSPO = Roundtable on Sustainable Palm Oil). Diesen Anteil wollen wir bis Ende 2018 auf 100 Prozent erhöhen. Da beim Mass-Balance-Konzept konventionelles Palmöl und Palmöl zertifizierter Plantagen vermischt werden, wollen wir bis Ende 2019 noch einen Schritt weitergehen und ausschließlich gemäß dem Segregation-Konzept zertifiziertes Palmöl und Palmkernöl beziehen.

Hohe Ansprüche an unsere Lieferanten

Eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Vertragsbauern ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Nahezu jeder Geschäftsbeziehung liegt der Verhaltenskodex der Schwartauer Werke zugrunde, jeder Lieferant wurde gemäß den Beschaffungsrichtlinien der Schwartauer Werke bewertet. 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 (Sedex = Supplier Ethical Data



Exchange) zu registrieren und sich zur Einhaltung der darin festgeschriebenen Handlungsprinzipien – wie des Umweltschutzes, der Qualitätssicherung sowie der Unterlassung von Kinderbeschäftigung und Diskriminierung – zu verpflichten. Wir überprüfen alle neuen Lieferanten darauf, ob sie die von uns definierten Qualitäts-, Umwelt- und Ethikkriterien einhalten.

Um unsere Lieferanten an uns zu binden, bieten wir ihnen die Teilnahme an einem Delkredere-Programm an. Das Programm schützt sie vor möglichen Ausfallrisiken in der Zusammenarbeit mit uns und verringert ihre Kreditversicherungskosten.



Nachhaltig ausgerichtete Lieferkette

Um die ethische und soziale Nachhaltigkeit unserer Zulieferer kontinuierlich zu überprüfen, nutzen wir das Management-Tool Sedex. 85 Prozent unserer Lieferanten waren im Jahr 2015 (2014: 72 Prozent) auf dieser Onlineplattform erfasst, auf der ihre Arbeitsbedingungen, Sozial- und Umweltstandards sowie Geschäftspraktiken bewertet werden. Als Analysegrundlage dienen Verträge, Dokumentationen, Besichtigungen vor Ort und intensive Gespräche mit unseren Geschäftspartnern.

Eines unserer wichtigsten Nachhaltigkeitsziele ist es, unsere Lieferkette systematisch nach sozialen und ökologischen Kriterien auszurichten. Daher haben wir die Lieferantenselbstauskunft 2015 um einen Katalog an Nachhaltigkeitsaspekten ergänzt.

Höchste Qualitätsmanagementstandards

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 Featured Standard Food (IFS Food 6.0). Durch das jährliche IFS-Zertifizierungs-Audit stellen wir die lückenlose Qualität entlang der Produktionskette sicher. Alle Produkte werden vor ihrer 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.

Systematische Überprüfung der Produktqualität

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

Wir verwenden seit mehr als 15 Jahren validierte Magnete und Metalldetektoren zur Erkennung von metallischen Fremdkörpern. Darüber hinaus setzen wir seit acht Jahren Röntgendetektoren ein. Diese speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelten Röntgengeräte mit geringer Spannung sind in der Lage, über die normale Qualitätskontrolle hinaus Fremdkörper und physikalische Defekte in unseren Produkten zu erfassen. Da wir damit sehr gute Ergebnisse erzielen, planen wir, bis Ende 2020 den Einsatz auf die gesamte Produktion auszuweiten. 2015 haben wir ein auf Mikrowellentechnik basierendes Detektionssystem an einer Linie der Konfitürenproduktion getestet. Dieses System erkennt auch fruchteigene Fremdkörper wie Kerne oder Steine. Aufgrund der sehr guten Testergebnisse haben wir das Detektionssystem mittlerweile implementiert.

Unser Ziel: größtmögliche Natürlichkeit und Frische

2014 haben wir neue Qualitätskriterien zur Produktentwicklung definiert. Sie beinhalten ein über die üblichen Standards hinausgehendes Bekenntnis dazu, die Natürlichkeit und Frische der Zutaten so weit wie möglich zu erhalten. Unter den Überschriften „Das Gute der Natur“, „Nachhaltigkeit und Gesundheit“ sowie „Unverhandelbare Grundsätze“ verpflichten wir uns bei der Entwicklung neuer Produkte und bei der Weiterentwicklung unserer Rezepturen zur Berücksichtigung mehrerer Ziele.

Unsere Qualitätspolitik



Das Gute der Natur

• AUTHENTIZITÄT •

Wir setzen die besten und frischesten natürlichen Zutaten ein, die verfügbar sind.

• SCHONENDE VERARBEITUNG •

Wir erhalten das Gute aus der Natur durch den Einsatz von schonenden Produktionsverfahren.

Nachhaltigkeit und Gesundheit

• VERTRAUEN •

Wir arbeiten an den für unsere Anspruchsgruppen relevanten Aspekten der Nachhaltigkeit.

• GESUNDHEIT •

Wir verbessern unsere Produkte kontinuierlich im Hinblick auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften.



Unverhandelbare Grundsätze

• SICHERHEIT •

Wir gehen bei der Lebensmittelsicherheit keine Kompromisse ein.

• WETTBEWERBSFÄHIGKEIT •

Wir verfolgen unsere Mission „Echt Gut Gemacht“ langfristig, um nachhaltiges Wachstum zu generieren.

Im laufenden Geschäftsjahr werden wir diese Qualitätspolitik im Unternehmen verankern und den Mitarbeitern ihre Bedeutung bei der strategischen Ausrichtung des Unternehmens erklären. Hierzu sind Intranetbeiträge sowie der Einsatz diverser Kommunikationsmittel wie Banner und Plakate geplant.

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.

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

Jahr	Zuckerzusatz (g/kg)
2000	587
2012	557
2015	520

*Entwicklung des Zuckerzusatzes
bei der Schwartau Extra Erdbeere*

Im Dialog mit unseren Kunden

Wir wollen, dass unsere Kunden wissen und prüfen können, woher die Zutaten für unsere Produkte stammen. Selbstverständlich weisen wir entsprechend der seit 2014 geltenden Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) der EU Allergene und Nährwerte auf Verpackungen aus. Unsere Produktkennzeichnung geht aber noch 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. Außerdem nutzen viele Kunden unsere Verbraucherberatung, die tiefer gehende Fragen zu Produkten und Verpackungen im Detail beantwortet.

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. Im vergangenen Jahr haben wir auf Anregung von Verbrauchern Verbesserungen in unserer Corny Produktion vorgenommen. Mit einer von unseren Mitarbeitern im Rahmen eines KVP-Projekts selbst entwickelten technischen Lösung ist es gelungen, die Schokoladenstreifen auf dem Müsliriegel gleichmäßiger zu verteilen und dabei auch den Lebensmittelabfall zu reduzieren.

In regelmäßigen Abständen führen wir mit Verbrauchern im In- und Ausland Produkttests durch. Dabei bewerten die Teilnehmer Attribute wie Farbe, Geruch, Geschmack und Textur. Die Ergebnisse dieser Produkttests geben uns Hinweise darauf, ob und wie sich die Vorlieben unserer Kunden im Laufe der Zeit verändern. Im Januar 2015 haben wir auf der Grundlage umfangreicher Tests und repräsentativer Umfragen die Rezepturen unserer Extra-Konfitüren überarbeitet. Auch Veränderungen in unserem Angebot an Corny free Müsliriegeln sind auf systematische Verbraucherbefragungen zurückzuführen.

Unser Verbraucherservice ist über eine Telefonhotline und über das Kontaktformular auf der Website sowie über unseren Facebook-Auftritt für Fragen und Anregungen erreichbar. Vierteljährlich erstellen wir aus den daraus gewonnenen 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. 2015 sind keinerlei Bußgelder wegen einer möglichen Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften in Bezug auf die Bereitstellung und Nutzung von Produkten gegen die Schwartauer Werke verhängt worden. Es wurden jedoch fünf behördliche Beanstandungen ausgesprochen, von denen eine berechtigt war. Es gab keinerlei Vorfälle, bei denen Vorschriften und freiwillige Verhaltensregeln, die sich auf die gesundheitliche Unbedenklichkeit und Sicherheit unserer Produkte beziehen, nicht eingehalten wurden.



Unsere Mitarbeiter

Unser Miteinander ist geprägt von Respekt und Vertrauen. Wir pflegen einen sehr persönlichen Umgang, haben flache Hierarchien und bieten unseren Mitarbeitern ein Umfeld, in dem sie sich bestmöglich entfalten können.

Gemeinsam erfolgreich

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, um Produkte oder Abläufe kontinuierlich zu verbessern. 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.

96 Prozent aller Mitarbeiter haben unbefristete Arbeitsverträge, 94 Prozent haben Vollzeitarbeitsplätze. 4,1 Prozent unserer Mitarbeiter sind schwerbehindert. Der überwiegende Teil der Mitarbeiter der Schwartauer Werke ist in Bad Schwartau beschäftigt; 51 Mitarbeiter aus dem Vertrieb sind in unterschiedlichen Regionen Deutschlands tätig.

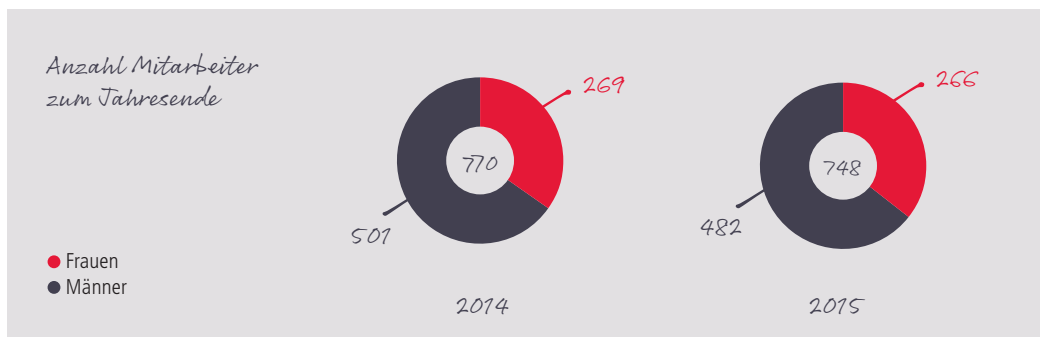
2015 wurden 29 Mitarbeiter neu eingestellt, davon zehn Männer und 19 Frauen. Ausgeschieden sind 44 Mitarbeiter (25 Männer, 19 Frauen). Die Fluktuationsquote betrug 6,1 Prozent.

Aufgrund der saisonalen Abhängigkeit einiger unserer Produktionsprozesse, zum Beispiel der Direktverarbeitung frischer Erdbeeren während der Erntezeit im Mai, Juni und Juli, beschäftigen wir regelmäßig Saisonmitarbeiter. Zusätzlich haben uns 2015 durchschnittlich 26 Zeitarbeiter unterstützt.

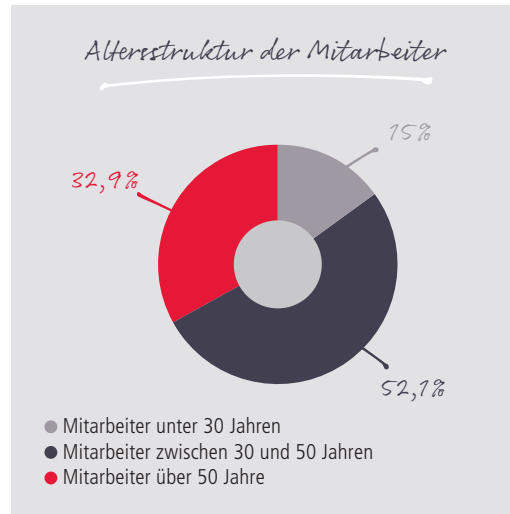
Vielfalt und Chancengleichheit

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unser Verhalten nach den Prinzipien des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes ausrichten, das unter anderem 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. 2015 haben 23 Mitarbeiter, davon sieben Männer und 16 Frauen, dieses Angebot in Anspruch genommen. Zwölf Mitarbeiter, davon sechs männlich und sechs weiblich, sind 2015 aus der Elternzeit an ihren Arbeitsplatz zurückgekehrt.



Im Aufsichtsrat und in der Geschäftsführung waren 2015 ausschließlich Männer beschäftigt. In unserem 14-köpfigen Führungskreis befindet sich eine Frau (7,1 Prozent), von unseren 40 Führungskräften sind 13 Frauen (32,5 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 Management- und Belegschaftsvergütung entsteht.

Über die Vergütung der Geschäftsführung entscheidet der zuständige Verwaltungsausschuss 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 sowie von der Erreichung der Unternehmensziele ab.



Wir führen mit unseren Mitarbeitern regelmäßig Personalgespräche nach einem vorgegebenen Standard. Dabei bedienen wir uns einer Personalsoftware, die eine möglichst objektive und systematische Personalbeurteilung gewährleistet. Diese Software wird mittlerweile bei nahezu der Hälfte aller Mitarbeitergespräche eingesetzt.

2015 haben wir unsere Führungskräfte zu verschiedenen Aspekten ihres Arbeitsumfelds befragt. Die dabei entstandenen Ergebnisse sind überwiegend sehr positiv. Im laufenden Geschäftsjahr werden die genannten Kritikpunkte, die insbesondere den Bereich Work-Life-Balance betreffen, in diversen Workshops analysiert, um auf dieser Basis Maßnahmen zu entwickeln.

Alle Mitarbeiter, die bei den Schwartauer Werken 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 nach dem 01.01.2000 ins Unternehmen eingetreten sind, haben Anspruch auf ein Alterskapital. Mitarbeiter, die bereits vor 2000 im Unternehmen beschäftigt waren, erhalten zusätzlich eine monatliche Betriebsrente.

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 Arbeitsrechte sichern. Mit allen anderen Beschäftigten (hierzu zählen vor allem Mitarbeiter mit außertariflichen Verträgen) arbeiten wir auf Basis anderer Regelungen zusammen, die den üblichen gesetzlichen Vorschriften entsprechen. 2015 gab es keine formellen Beschwerden in Bezug auf unsere Arbeitspraktiken.

Arbeitssicherheit und Gesundheit

Die Arbeitssicherheit und Gesundheit 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 Un-

fallquote 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 zukünftig so weit wie möglich auszuschließen. Bei uns als Unternehmen der produzierenden Lebensmittelindustrie besteht keine erhöhte Erkrankungsrate oder Gesundheitsgefährdung.

Trotz unserer umfangreichen Anstrengungen ereigneten sich 2015 insgesamt 22 Arbeitsunfälle. Dies entspricht einem Rückgang von 33,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr (2014: 33 Arbeitsunfälle). Die mit Abstand häufigsten Verletzungen waren Quetschungen und Prellungen; Todesfälle gab es nicht. Der häufigste Ausfallzeitraum betrug 15 bis 30 Tage.

Um die Unfallzahlen zu senken, wurden 2015 diverse Maßnahmen in die Wege geleitet: In den regelmäßig stattfindenden Workshops des Arbeitssicherheitsausschusses wurden das Auffinden und die Beseitigung von Gefahrstellen, die insbesondere Rutsch- und Sturzunfälle bedingen können, als ganzjähriges Fokusthema behandelt. In allen Abteilungen wurden daraufhin entsprechende Maßnahmen eingeleitet und umgesetzt.

Insbesondere an das technische Personal richtete sich die von der zuständigen Berufsgenossenschaft BGN durchgeführte Aktion „Bleib oben!“, die die Sicherheit beim Umgang mit (Steh-)Leitern vermittelte. Im Rahmen dieser Aktion wurden auch Gefahrenpotenziale an hoch gelegenen Arbeitsplätzen

(zum Beispiel Hubarbeitsbühnen) angesprochen und Schulungen durchgeführt.

Darüber hinaus wurden die Arbeitsbedingungen in verschiedenen Fabrikbereichen analysiert, und es wurde eine Liste an Verbesserungsmaßnahmen erarbeitet, die zum Teil bereits umgesetzt wurden. Ende 2015 wurde damit begonnen, die Unfallzahlen in jeder Abteilung über Aushänge zu visualisieren.

Die Informationskampagne zur Arbeitssicherheit wird 2016 weiterentwickelt und mit wechselnden Schwerpunktthemen fortgeführt. Hierzu sind auch ein Ausbau der Schulungen in arbeitssicherheitsrelevanten Themen geplant sowie die Ausbildung von zehn weiteren Sicherheitsbeauftragten (bislang: 14 Sicherheitsbeauftragte). Arbeitssicherheitsthemen werden außerdem verstärkt Einzug in die KVP-Meetings halten.

Im laufenden Geschäftsjahr wird das betriebliche Gesundheitsmanagement neu konzipiert. Im Mittelpunkt stehen die stärkere Förderung von sportlichen Aktivitäten, das Angebot von Ergonomie-Untersuchungen und Massagen sowie die Durchführung eines regelmäßigen betrieblichen Gesundheitstages. Bis Ende 2016 soll ein Konzept entwickelt worden sein, auf dessen Grundlage entsprechende Maßnahmen umgesetzt werden.

Im Übrigen wird 2016 das Angebot an Speisen und Getränken in der Kantine neu ausgerichtet. Beim Kantinenessen sollen zukünftig noch stärker ernährungsphysiologische Gesichtspunkte berücksichtigt werden; es soll zu einer gesunden Lebensweise beitragen, und auf Zusatzstoffe soll weitestgehend verzichtet werden.



Aus- und Weiterbildung

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; die Ausbildungsdauer liegt zwischen zwei und dreieinhalb Jahren:

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

In den vergangenen Jahren haben wir durchschnittlich 14 Auszubildende pro Jahr neu eingestellt. Zum Ende des Jahres 2015 beschäftigten wir insgesamt 44 Auszubildende und erreichten damit eine Ausbildungsquote von 6 Prozent. Wir übernehmen alle Auszubildenden nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung für mindestens zwölf Monate. Außerdem stellen wir Schülern und Studenten jedes Jahr zahlreiche Praktikumsplätze zur Verfügung und unterstützen sie bei der Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten.



*Deutscher Meister:
Sebastian Schaeffer
freut sich mit dem
Azubi-Team über
den Titelgewinn im
Wirtschaftsspielspiel
playbizz*

Unsere hohe Ausbildungsqualität zeigt sich regelmäßig in der Auszeichnung unserer Auszubildenden. 2015 schnitt ein von uns ausgebildeter Informatikkaufmann als Landesbester ab, fünf weitere Auszubildende erhielten Auszeichnungen der IHK Lübeck als Jahrgangsbeste.

Beim Planspiel playbizz, einem bundesweiten Wirtschaftsspielspiel für Auszubildende, setzte sich das Azubi-Team der Schwartauer Werke gegen rund 200 andere Unternehmen durch und wurde Deutscher Meister.

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. 2015 haben wir insbesondere folgende interne Weiterbildungen durchgeführt: Schulungen zum Umgang mit technischen Geräten und Gerätschaften, zum Gesundheitsschutz und zur Lebensmittelsicherheit sowie Sicherheitsunterweisungen. Externe Weiterbildungen fanden in den Bereichen Führung, Rhetorik und Kommunikation, Vertrieb, Technik, Software, Arbeitssicherheit sowie Energiemanagement statt, des Weiteren Fachausbildungen.

2015 umfasste die interne Weiterbildung insgesamt 2.812 Stunden, die externe 3.164 Stunden. Dabei stieg die Anzahl der externen Weiterbildungsstunden unter anderem aufgrund von Arbeitssicherheitsschulungen gegenüber dem Vorjahr um 37 Prozent an. Bezogen auf die Gesamtzahl der Beschäftigten hat 2015 jeder Mitarbeiter durchschnittlich knapp acht Stunden lang interne oder externe Weiterbildungsangebote wahrgenommen. Bis Ende 2017 wollen wir ein E-Learning-System etablieren, das unseren Mitarbeitern zusätzliche Möglichkeiten gibt, sich individuell und mit hoher

Flexibilität weiterzubilden. Das E-Learning-Tool soll Schulungen für Mitarbeiter aus der Produktion und aus der Verwaltung zur Verfügung stellen.

Das gewisse Extra für die interne Kommunikation

Ein wichtiger Pfeiler der internen Kommunikation ist unser Intranet – in Anlehnung an den Namen unserer Flaggschiff-Konfitüre „ExtraNET“ genannt. Hier stellen wir unseren Beschäftigten alle Informationen zur Verfügung, die für sie und unser Unternehmen 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 2014 eingeführte Intranet hat bewirkt, dass sich die interne Kommunikation und der Informationsstand der Mitarbeiter spürbar verbessert haben. 2014 waren pro Monat durchschnittlich 3.022 Besucher im Intranet aktiv, 2015 4.637 Besucher. Die durchschnittliche Anzahl der erstellten Intranetbeiträge stieg von 30,5 (2014) auf 36,7 (2015) pro Monat an. Mittlerweile sind 17 Mitarbeiter als Autoren im Intranet aktiv.

Aufgrund der positiven Erfahrungen werden wir das Intranet bis Ende 2017 zu einer Arbeitsplattform ausbauen. Bis Ende 2016 sollen unsere Mitarbeiter auch von zu Hause aus auf das Intranet zugreifen können. Darüber hinaus soll es auch zur Darstellung nachhaltigkeitsrelevanter Themen sowie zur quartalsweisen Beschreibung des Status quo der angestrebten Nachhaltigkeitsziele dienen.

Im Verlauf des aktuellen Geschäftsjahres wird das Intranet um ein Ideenmanagement-Tool ergänzt. Dieses Tool dient dazu, Verbesserungsvorschläge der Mitarbeiter aufzunehmen und das betriebliche Vorschlagswesen zu ergänzen. Die eingereichten Vorschläge werden zukünftig regelmäßig von einem Gremium bewertet und prämiert.

Das Gute der Natur

Mit unseren Qualitätsrichtlinien setzen wir Maßstäbe: Unser Ziel ist es, unseren Kunden Produkte zu bieten, die so natürlich wie möglich sind und das Gute der Natur bewahren. Hierzu verwenden wir die besten Zutaten und arbeiten eng mit unseren langjährigen Partnern im Anbau sowie in der Qualitätssicherung zusammen. Im Mittelpunkt all unserer Aktivitäten stehen der Genuss und die Zufriedenheit unserer Kunden sowie höchste Standards zur Qualitätssicherung.



Extra

Bei Neuprodukten und Weiterentwicklungen unserer Rezepturen legen wir großen Wert auf eine kontinuierliche Verbesserung der ernährungsphysiologischen Eigenschaften. So reduzieren wir seit Jahren immer wieder den Zuckergehalt unserer Extra-Konfitüre – und liegen damit im unteren Spektrum des in der deutschen Konfitürenverordnung begrenzten Zuckeranteils.



100% deutsche
Erdbeeren



80% weniger
erhitzt

587



2000

557



2012

520



2015

Entwicklung des Zuckerzusatzes bei der Schwartzau
Extra Erdbeere (g/kg)

Fruttissima

Durch eine sehr kurze Erhitzungsphase und einen geringen Zuckeranteil steht unsere Fruttissima für eine besonders schonende Verarbeitung und für authentischen Fruchtgeschmack. Sie ist so fruchtig, dass sie nur im Kühlregal zu finden ist.



*Zu 100%
aus Früchten*

Pura

Mit der Schwartzau Pura haben wir 2015 unseren ersten Fruchtaufstrich auf den Markt gebracht, der zu 100 Prozent aus Früchten besteht. Die vier unterschiedlichen Sorten der Schwartzau Pura kommen ohne Zusatz von Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen aus.



Vegan



Ohne Zuckerzusatz

Nur 6 Zutaten

Clever Snack

Jeder Riegel besteht ausschließlich aus sechs veganen Zutaten und ist der perfekte Snack für Menschen, die sich zwischendurch bewusst ernähren möchten. Clever Snack enthält keinen Zusatz von Zucker, Farb- und Konservierungsstoffen.



Nur 8 Zutaten

Corny Crunch

Der erste gebackene Corny Riegel besteht ausschließlich aus acht Zutaten, darunter wertvoller Hafer und goldgelber Bienenhonig. Für den besonderen Genuss-Moment der knusprigen Art – ohne Farbstoffe und ohne Zusatz von Konservierungs- und Aromastoffen.



Mit Hafer und Honig



Unsere Umwelt

Wir wollen, dass unser ökologischer Fußabdruck so klein wie möglich ist. Hierzu setzen wir uns ehrgeizige Ziele, entwickeln Initiativen zur Verringerung unseres Bedarfs an Energie und Wasser und richten unsere Prozesse an zertifizierten Managementsystemen aus.

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 ein Um-

weltmanagementsystem implementiert. Seit 2000 ist dieses 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

2015 haben wir insgesamt 67.482 Tonnen an Konfitüren, Fruchtaufstrichen, Sirupen und Müsliriegeln produziert. Dies entspricht im Vergleich zur Produktionsmenge des Vorjahres einem Rückgang von 7,4 Prozent.



Energie

Gezielte Energieeffizienzmaßnahmen und die geringere Produktionsmenge haben zu einem Rückgang der verbrauchten Energiemenge geführt: 2015 benötigten wir insgesamt 68.473.357 Kilowattstunden (kWh) Energie. Damit konnten wir unseren Energiebedarf im Vergleich zum Vorjahr um 5.395.625 kWh reduzieren, was dem jährlichen Strombedarf von rund 1.700 privaten Haushalten in Deutschland entspricht.

Zu den umgesetzten Energieeffizienzmaßnahmen zählt insbesondere die Errichtung eines neuen Kesselhauses, das die benötigte Gasmenge um rund 21 Prozent reduzierte.

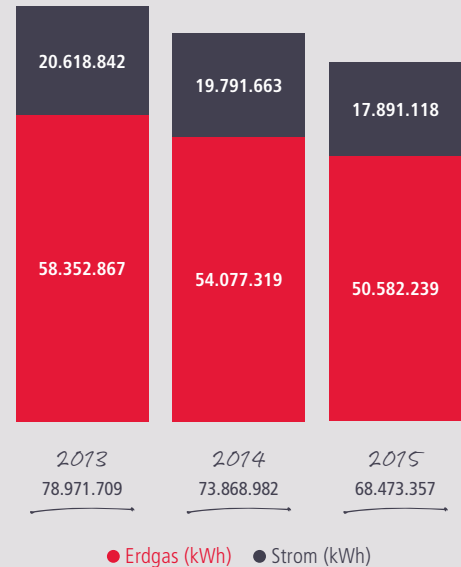
Bezogen auf die produzierte Menge ist der spezifische Energieverbrauch allerdings gleich hoch geblieben. Er lag 2015 bei 1.015 kWh pro Fertigwarentonnage (prod. t) (2014: 1.014 kWh). Die Gründe hierfür liegen vor allem in der geringeren Produktionsmenge, in der Produktion kleinerer Losgrößen und im häufigeren Sortenwechsel.

Wir hatten uns vorgenommen, unseren spezifischen Energieverbrauch bis Ende 2016 auf 953 kWh/prod. t zu reduzieren. Abzusehen ist jedoch, dass es in der Produktion auch im laufenden Geschäftsjahr aufgrund eines erweiterten Sortiments zu häufigeren Sortenwechseln kommen wird. Darum streben wir nun an, dieses Ziel bis Ende 2018 zu erreichen.

Zur Reduzierung unseres zukünftigen Energieverbrauchs sind im laufenden Geschäftsjahr mehrere Maßnahmen geplant: Dazu zählt vor allem der Umzug des Blockheizkraftwerks von Werk II nach Werk III, womit ein höherer Wirkungsgrad erzielt werden soll.

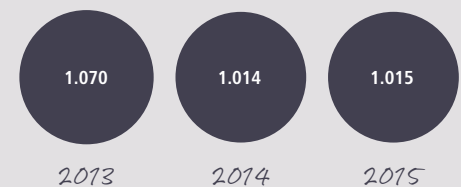
Entwicklung des Energieverbrauchs

-6,5% -7,3%



Spez. Energieverbrauch (kWh/prod. t)

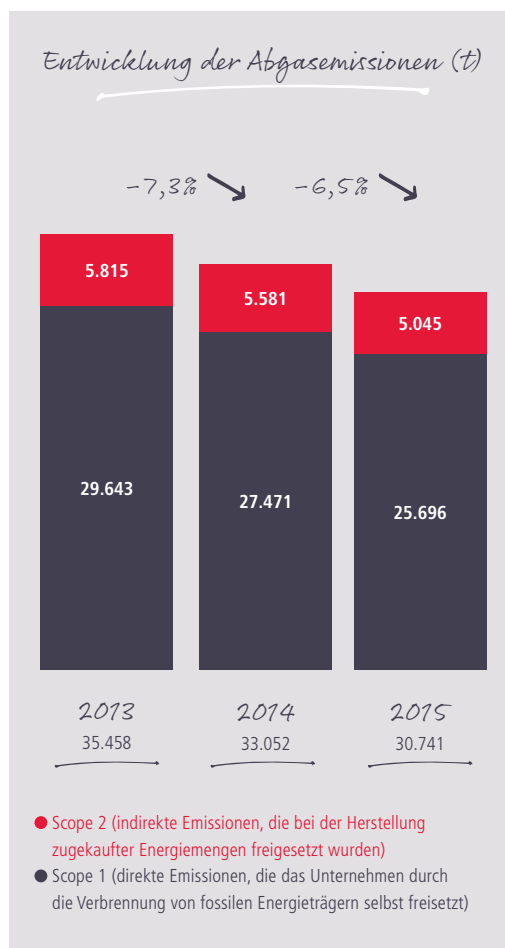
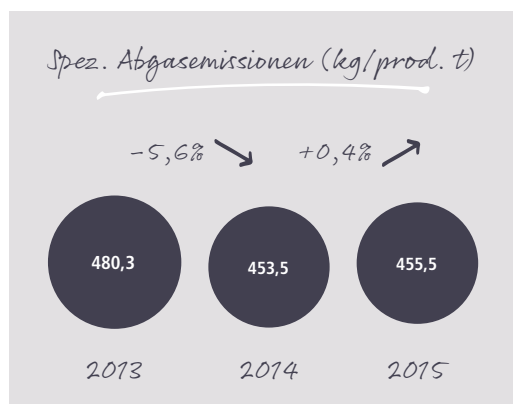
-5,2% +0,1%





Emissionen

Die Abgasemissionen der Schwartauer Werke bestehen zu 99,6 Prozent aus CO₂-Emissionen; sie sanken im Vergleich zum Vorjahr um 7 Prozent. Pro produzierte Tonne stiegen sie allerdings aus den zuvor genannten Gründen um 0,4 Prozent an. 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 seit 2015 auf Basis des Greenhouse Gas Protocol. Die hierbei verwendeten Emissionsfaktoren stammen von unserem Energieversorger EnBW.



Wasser

Der größte Teil unseres Wasserverbrauchs entfällt auf 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).

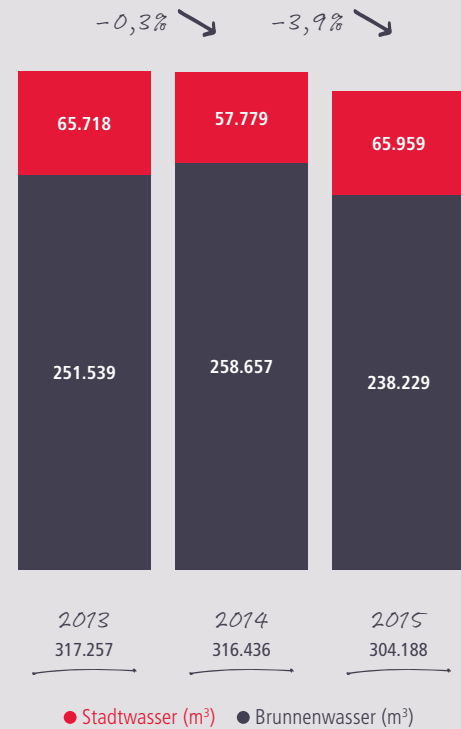
2015 haben wir insgesamt 304.188 m³ Wasser verbraucht. Dies entspricht einem Rückgang um 12.248 m³ (3,9 Prozent) im Vergleich zum Vorjahr bzw. dem durchschnittlichen Wasserbedarf von 277 Einwohnern in Deutschland pro Jahr. Hiervon sind 238.229 m³ Grundwasser und 65.959 m³ Stadtwasser. Das von uns verwendete Wasser wird ausschließlich in die Kanalisation zur Aufbereitung im Klärwerk eingeleitet. Im vergangenen Jahr gab es keine ungeplanten Abwassereinleitungen.

Der spezifische Wasserverbrauch ist um 3,9 Prozent auf 4,51 m³ pro Fertigwarentonnage gestiegen. Im Vergleich zum Vorjahr wurden deutlich häufiger Sortenwechsel in der Produktion vorgenommen, sodass die Produktionsanlagen öfter gereinigt werden mussten. Unser ursprüngliches Ziel, bis Ende 2016 pro Fertigwarentonnage nur noch 3,91 m³ Wasser zu verbrauchen, werden wir aufgrund der Ausweitung unseres Sortiments und der damit verbundenen häufigeren Sortenwechsel in der Produktion nicht erreichen. Wir streben diesen Wert nun bis Ende 2018 an.

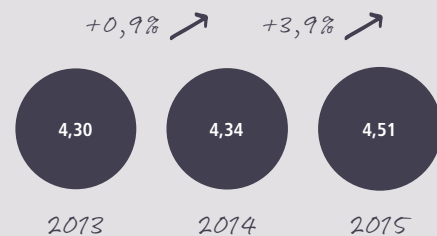
Zur Reduzierung unseres Wasserverbrauchs wurden 2015 in zwei Werken ungenutzte Teile von technischen Anlagen zurückgebaut, sodass der Reinigungsaufwand zukünftig geringer wird. Außerdem wurden die Mitarbeiter durch den Aushang von Energieberichten und durch Schulungen noch stärker für einen sparsamen Umgang mit Wasser sensibilisiert.



Entwicklung des Wasserverbrauchs



Spez. Wasserverbrauch (m³/prod. t)



Abfall

2015 entstanden insgesamt 3.669 Tonnen Abfall; hiervon waren 13 Tonnen gefährliche Abfälle (0,4 Prozent). Gegenüber dem Vorjahr ist die Gesamtabfallmenge um 5,1 Prozent gestiegen, das spezifische Abfallaufkommen erhöhte sich um 13,6 Prozent. Zu den wesentlichen Gründen dieses Abfallvolumenanstiegs zählen ein höherer Ausschuss aufgrund häufigerer Sortenwechsel, ein durch die Implementierung einer neuen Produktionslinie höherer Abfall – insbesondere bedingt durch Testproduktionen zum Einstellen der Produktionsparameter – und strenge Qualitätsanforderungen, die zu einer umfangreicheren Entsorgung von Produkten mit Qualitätsabweichungen führten.

94,7 Prozent aller Abfälle (3.476 Tonnen) konnten einer Verwertung zugeführt werden. Der spezifische Abfall zur Verwertung stieg von 44 kg/prod. t auf 52 kg/prod. t an. Der spezifische Abfall zur Beseitigung verringerte sich von 3,68 kg/prod. t auf 2,35 kg/prod. t.

Die Wahl der Entsorgungsmethode und der Umgang mit den Abfällen sind in unserem Umweltmanagementsystem festgelegt und folgen den gesetzlichen Vorschriften. Die Verkaufsverpackungen unserer Produkte werden über die Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH sowie im Rahmen einer Branchenlösung zurückgenommen. 2015 gab es durch uns keine signifikanten Verschmutzungen.

In den vergangenen Jahren ist unsere Gesamtabfallmenge stetig gesunken; 2015 stieg sie erstmals wieder an. Unser Ziel, die Recyclingquote zu erhöhen, haben wir erreicht. 2015 wurde wie geplant

eine umfangreiche Analyse der anfallenden Abfälle durchgeführt, die neue Verwertungswege im Bereich der Produktionsabfälle und außerdem Kostensenkungen aufgezeigt hat. Die aus dieser Analyse resultierenden Anregungen – insbesondere zu einer weiter differenzierten Erfassung der Folienabfälle – werden derzeit umgesetzt.

Verkehr

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, konnten wir die dadurch entstehenden ökologischen Auswirkungen bislang nicht berechnen. 2015 haben wir mit der Erfassung der entsprechenden Zahlen begonnen. Durch einen möglichst regionalen Einkauf unserer Materialien und Zutaten, vor allem von Früchten, Zucker und Haferflocken, sorgen wir für kurze Transportwege.



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

Entwicklung des Abfallvolumens	2014	2015
Abfallmenge insgesamt	3.492 t	3.669 t
davon gefährliche Abfälle	29 t	13 t
Abfall zur Beseitigung	268 t	158 t
Abfall zur Verwertung	3.224 t	3.476 t
davon recycelt	1.227 t	1.310 t
davon vergärt	989 t	1.157 t
davon energetisch verwertet	584 t	519 t
davon kompostiert	273 t	299 t
davon anderweitig verwertet	151 t	191 t



Gemeinsam für die Bienen Gesundheit: Bienenforscher Prof. Dr. Jürgen Tautz (r.) und Dr. Sebastian Portius beim Start der Initiative bee careful im Jahr 2014

Nutzung von Flächen Lebensräume und die Artenvielfalt beeinträchtigt werden. Auch der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und die Rodung von Wäldern zur Anpflanzung von Nutzpflanzen sind Probleme, mit denen wir uns beschäftigen und an deren Lösung wir uns beteiligen. Das von uns eingekaufte Glas bestand 2015 zu 55 bis 65 Prozent aus Sekundärrohstoffen, der Recyclinganteil der von uns verwendeten Kartonagen lag bei 85 bis 95 Prozent.

Unser Engagement zum Erhalt der Biodiversität zeigen wir beispielsweise mit der Initiative bee careful. Da der Bestand der Bienen bedroht ist und die Grundlagen ihrer 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. In diese Initiative sind seit ihrem Start 2014 insgesamt rund 250.000 Euro an Unterstützungsgeldern von den Schwartauer Werken geflossen. Mittlerweile haben auch andere Unternehmen der Hero Gruppe die Initiative bee careful aufgegriffen und in sieben Ländern unterschiedliche Projekte ins Leben gerufen. Der Gesamtbetrag, der hierfür bis Ende 2016 aufgewendet wird, beläuft sich auf mehr als 500.000 Euro.



3.000 Bäume für Schleswig-Holstein: Die Mitarbeiter der Schwartauer Werke Fabian Schierer und Dominik Küstner (v. l. u. r.) bei der Pflanzung des Corny Waldes

Anlässlich des 30. Geburtstages von Corny haben wir 2015 im Rahmen einer außergewöhnlichen Promotionaktion die Grundlagen für einen neuen Wald gelegt. Besucher rund um die Hauptbahnhöfe in Berlin, Frankfurt, Hamburg und Stuttgart wurden aufgefordert, den legendären blauen Käfer – aus der ehemaligen TV-Werbung für Corny – zu schieben. Die Teilnehmer der Aktion schoben ihn insgesamt 1.684 km weit. Im Gegenzug stifteten die Schwartauer Werke 3.000 junge Bäume und pflanzten sie in der Nähe von Flensburg. Der Corny Wald trägt nicht nur zu einer vermehrten Einbindung von Kohlendioxid bei, sondern schafft darüber hinaus auch ein neues Biotop für Vögel und Insekten.

Unsere drei Werke haben eine Grundstücksgröße zwischen 35.000 und 66.000 m² und liegen im Wohn- und Mischgebiet. Werk II grenzt an ein Landschaftsschutzgebiet. Die Biodiversität wird durch unsere Werke nicht beeinträchtigt.

Unsere Aufwendungen für den Umweltschutz betrugen 2015 im Bereich des Abfalls inklusive Zertifizierungskosten rund 220.000 Euro.

2015 gab es mit Blick auf die Umweltvorschriften weder Bußgelder noch nicht monetäre Strafen gegen die Schwartauer Werke. Des Weiteren erreichten uns keine formellen Beschwerden aufgrund ökologischer Auswirkungen unserer Unternehmensaktivitäten.

Maßnahmen zum Schutz der Bienengesundheit

Rund 80 Prozent aller Nutzpflanzen sind von der Bestäubung durch Bienen abhängig. Ein vermehrtes Bienensterben – wie in den letzten Jahren häufiger zu beobachten – hat daher fatale Konsequenzen für die verfügbare Fruchtvielfalt. Mit bee careful haben die Schwartauer Werke gemeinsam mit Prof. Dr. Jürgen Tautz 2014 eine Initiative ins Leben gerufen, die Forschungsprojekte zur Steigerung der Bienengesundheit unterstützt, allen interessierten Bevölkerungskreisen Informationen rund um die Biene bietet und die Bienenhaltung fördert. Die Initiative hat durch zahlreiche Aktionen in den vergangenen zwei Jahren für hohe Aufmerksamkeit und für viel positives Feedback gesorgt.



Preisübergabe
im Oktober 2015
in Kiel



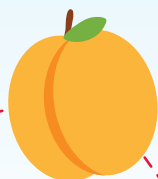
Ausgezeichnete Initiative

Für ihr Engagement zur Förderung der Bienengesundheit und zur Steigerung der Bienenpopulation erhielten die Schwartauer Werke 2015 den Umweltpreis der Studien- und Fördergesellschaft der Schleswig-Holsteinischen Wirtschaft e.V. Die Jury würdigte dabei insbesondere „das unternehmerische Denken und Handeln, das sich nicht am Hier und Jetzt orientiert, sondern weit über den Werkszaun hinaus wirkt“.



Ausbau der Forschungsstation

Die auf dem Werksgelände errichtete Bienenforschungsstation wurde im Laufe des vergangenen Geschäftsjahres um eine moderne Wetterstation erweitert. Die Daten der Wetterstation ergänzen die bestehende wissenschaftliche Datenbasis, die allen interessierten Menschen zu Beobachtungs- und Forschungszwecken online zur Verfügung steht.



Grenzüberschreitende Aktivitäten

Nach dem Start der Initiative 2014 in Deutschland ist bee careful mittlerweile in insgesamt acht Ländern präsent. Gemeinsam sind allen Projekten die Themenschwerpunkte Forschung, Aufklärung und Imkerförderung.



Forschungsprojekt zur Lamarckij-Biene in Ägypten



Blühstreifen für Bienen in Spanien



PaS-Aktion „Bienenhelfer“

Von April bis November 2015 haben die Schwartzauer Werke mit dem limitierten Fruchtaufstrich Schwartzau Samt „Bienenhelfer“ deutschlandweit 100 Imkerausbildungen vermittelt. Nach ihrer Ausbildung sind die Imker in der Lage, ein eigenes Bienenvolk aufzubauen, das aus bis zu 30.000 Bienen bestehen kann.



Wettbewerb „Bienenfreundlichste Kommune Schleswig-Holsteins“

Die Schwartzauer Werke unterstützen die Stadt Bad Schwartzau bei der Teilnahme am BUND-Wettbewerb „Bienenfreundlichste Kommune Schleswig-Holsteins“. Zu den Maßnahmen zählten die bienenfreundliche Gestaltung regionaler Räume, die Aufklärung und Aktivierung der Bevölkerung sowie Umweltunterrichtseinheiten für Kinder an den Schulen der Region.

Bloggerin Clara Moring berichtete auf bee-careful.de über ihre Imkerausbildung





Unsere Heimat

Wir sind eng mit unserer Heimat verbunden und fühlen uns verpflichtet, Beiträge zur gesellschaftlichen Entwicklung zu leisten. Dabei fokussieren wir uns auf die Bereiche Bildung, Sport und Kultur.

Stark verbunden mit der Region

Seit über 100 Jahren sind wir in Bad Schwartau verwurzelt. 2012 haben wir in die Errichtung eines modernen Werks zur Herstellung von Konfitüre 20 Millionen Euro investiert.

Als eines der größten Unternehmen in der Region sind wir regelmäßig im Gespräch mit Vertretern der Stadt Bad Schwartau, des Kreises Ostholstein sowie des Bundeslandes Schleswig-Holstein. Au-

ßerdem 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.



Der Gesellschaft verpflichtet

Als Unternehmen sind wir Teil der Gesellschaft. Daher sehen wir es als unsere Verpflichtung, uns gesellschaftlich zu engagieren und Unterstützung anzubieten, wenn wir diese auf der Grundlage 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. Für das laufende Geschäftsjahr haben wir uns vorgenommen, unser Engagement durch die gezielte Unterstützung weiterer Initiativen auszubauen. Hierfür wurden bereits geeignete Projekte ausgewählt.



*Neun Mitarbeiter
betreuen drei Bie-
nenvölker auf dem
Betriebsgelände der
Schwartauer Werke*

Bildung

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



Mit der Initiative bee careful setzen wir uns durch vielfältige Maßnahmen für den Schutz der Bienengesundheit ein. 2015 haben wir die Internetplattform bee-careful.de inhaltlich weiter ausgebaut und uns für die Ausbildung 100 neuer Imker in Deutschland eingesetzt. Auch neun unserer Mitarbeiter haben sich zu Imkern ausbilden lassen und betreuen seitdem drei eigene Völker auf unserem Betriebsgelände. Wir unterstützen sie durch die Bereitstellung notwendiger Gerätschaften und stellten 2015 beispielsweise eine neue Honigschleuder zur Verfügung.

Gemeinsam mit den Lübecker Nachrichten unterstützen wir „Leselounges“ an den drei weiterführenden Schulen in Bad Schwartau. Ziel ist es, Jugend-

liche an die tägliche Zeitungslektüre heranzuführen und den kritischen Umgang mit politischen, wirtschaftlichen und kulturellen Themen zu fördern.

Zudem unterstützen wir gemeinsam mit dem Kreisfeuerwehrverband Ostholstein die Brandschutzerziehung von Kindergarten- und Grundschulkindern aus der Region. Am Förderpreis des KIWANIS Club Bad Schwartau, der alle zwei Jahre Schulen einen Geldbetrag für herausragende Projekte zur Verfügung stellt, beteiligten sich die Schwartauer Werke 2015 erneut. Dem Haus der Kinderhilfe – eine Einrichtung der Stiftung McDonald's Kinderhilfe am Universitätsklinikum Lübeck – sind wir seit Jahren eng verbunden. Neben Geld- und Sachspenden bringen sich unsere Mitarbeiter auch persönlich ein, zum Beispiel beim Kochen und Backen. Darüber hinaus fördern wir mit dem Deutschlandstipendium seit 2013 engagierte Studierende an der Fachhochschule Lübeck. 2015 haben wir gemeinsam mit einigen anderen Unternehmen eine Stiftungsprofessur für den Fachbereich „Food Processing“ übernommen – der Studiengang wurde im Austausch zwischen den Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft und der FH Lübeck im Rahmen des Netzwerks „foodRegio“ entwickelt.

Seit dem vergangenen Jahr unterstützen die Schwartauer Werke auch Schüler der Schule Batho Ciro in Letnitsa. In der kleinen Stadt im Norden Bulgariens ist der Sitz unseres langjährigen Lieferanten Bulgaria Foods OOD. Weil der Staat Schulbücher ab



*Offizielle Bücher-
übergabe in Letnitsa
(Bulgarien): Ein-
käufer Kai Maack
mit Schuldirektorin
Snejana Ignatova (l.)*

der achten Klasse nicht mehr kostenfrei zur Verfügung stellt, haben die Schwartauer Werke Schulbücher im Wert von 5.000 Euro finanziert. So können viele Jugendliche ihren Besuch der Schule bis zur zwölften Klasse fortsetzen. Da sich die Schule auf Lebensmitteltechnologie spezialisiert hat, werden auf diesem Weg zugleich potenzielle Mitarbeiter für unseren Lieferanten gewonnen.

Sport

Mit finanziellen Spenden fördern wir seit über 15 Jahren den Breitensport in der Region und beteiligen uns außerdem bei der Umsetzung diverser Vereinsprojekte, wie zum Beispiel der Anschaffung neuer Sportgeräte. Wir unterstützen als Premium- und Trikot-Partner darüber hinaus die Erste Herrenmannschaft des VfL Bad Schwartau, die in der Zweiten Handball-Bundesliga spielt, um Spitzenhandball in der Region dauerhaft zu etablieren und die Jugendarbeit gezielt zu fördern.

DoppelPASS ist eine Initiative der Deutschen Krebshilfe, die wir seit 2012 unterstützen. Ihr Ziel ist es, über Fußballturniere finanzielle Mittel für Familien mit krebserkrankten Kindern zur Verfügung zu stellen.

Kultur

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

2016 werden wir erstmals ein Schwartau Sommerfest veranstalten. Neben den Mitarbeitern sind hierzu enge Familienangehörige eingeladen, damit diese unser Unternehmen, unsere Unternehmensphilosophie und unsere Aktivitäten in ökonomischer, ökologischer und sozialer Hinsicht besser kennenlernen können.



*Kochen und Backen im Haus
der Kinderhilfe in Lübeck*

Über diesen Bericht

Dies ist der zweite 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 2015. Der letzte Nachhaltigkeitsbericht erschien im Juni 2015.

Weder im Berichtszeitraum noch im Vergleich zum Vorjahr haben sich wichtige Veränderungen bezüglich der Größe, der Struktur und der Eigentumsverhältnisse der Schwartauer Werke ergeben. Daher waren auch keine Neuformulierungen von Informationen oder wichtige Änderungen im Umfang und in den Grenzen der Aspekte im Vergleich zu früheren Berichtszeiträumen nötig. 2015 haben wir jedoch die Berechnung der Emissionswerte umgestellt. Sie erfolgt nun auf Basis des Greenhouse Gas Protocol.

Um eine transparente und anerkannte 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 (ZNU) der Universität Witten/Herdecke.

Ansprechpartnerin/Kontakt:
Yvonne Klemke
Telefon: 0451 204-889
E-Mail: nachhaltigkeit@schwartau.de



GRI-Index

GRI-Index	Seite
ALLGEMEINE STANDARDANGABEN	
STRATEGIE UND ANALYSE	
G4-1 (Erklärung des Vorstands)	5
ORGANISATIONSPROFIL	
G4-3 (Name)	6
G4-4 (Marken, Produkte und Dienstleistungen)	6
G4-5 (Hauptsitz)	6
G4-6 (Länder)	6
G4-7 (Eigentümerstruktur und Rechtsform)	6
G4-8 (Absatzmärkte)	6
G4-9 (Größe)	6
G4-10 (Mitarbeiterkennzahlen)	18
G4-11 (Mitarbeiter mit Kollektivvereinbarungen)	19
G4-12 (Lieferkette)	13
G4-13 (Signifikante Änderungen)	35
G4-14 (Umsetzung des Vorsorgeprinzips)	15
G4-15 (Teilnahme an Chartas, Prinzipien, Initiativen)	7
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)	9
G4-20 (Abgrenzung innerhalb des Unternehmens)	9
G4-21 (Abgrenzung außerhalb des Unternehmens)	9
G4-22 (Änderungen bei der Berücksichtigung von Themen)	35
G4-23 (Änderungen im Umfang der Aspekte)	35
EINBINDUNG VON STAKEHOLDERN	
G4-24 (Liste der Stakeholder)	8
G4-25 (Ermittlung und Auswahl der Stakeholder)	9
G4-26 (Einbindung der Stakeholder)	8
G4-27 (Wichtigste Themen der Stakeholder)	9
BERICHTSPROFIL	
G4-28 (Berichtszeitraum)	35
G4-29 (Datum des vorherigen Berichts)	35
G4-30 (Berichtszyklus)	35
G4-31 (Kontaktstelle)	35
G4-32 (GRI-Index)	36
G4-33 (Externe Prüfung)	35
UNTERNEHMENSFÜHRUNG	
G4-34 (Führungsstruktur)	6

GRI-Index	Seite
ETHIK UND INTEGRITÄT	
G4-56 (Werte, Grundsätze, Verhaltensstandards)	7
SPEZIFISCHE STANDARDANGABEN	
KATEGORIE: WIRTSCHAFTLICH	
WIRTSCHAFTLICHE LEISTUNG	
G4-EC1 (Erwirtschafteter Wert)	6
BESCHAFFUNG	
G4-EC9 (Anteil lokaler Lieferanten)	13
G4-FP1 (Anteil Lieferanten gemäß Beschaffungsrichtlinie)	14
G4-FP2 (Anteil nachhaltig produzierter Rohwaren)	14
KATEGORIE: ÖKOLOGISCH	
MATERIALIEN	
G4-EN1 (Eingesetzte Materialien)	12, 25
G4-EN2 (Anteil Sekundärrohstoffe)	29
ENERGIE	
G4-EN3 (Energieverbrauch innerhalb der Organisation)	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 aufbereiteten Wassers)	27
BIODIVERSITÄT	
G4-EN11 (Standorte in/an Schutzgebieten)	29
G4-EN12 (Auswirkungen auf Biodiversität)	28
G4-EN13 (Geschützte Lebensräume)	28
EMISSIONEN	
G4-EN15 (Emissionen, Scope 1)	26
G4-EN16 (Emissionen, Scope 2)	26
G4-EN18 (Intensität der THG-Emissionen)	26
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
COMPLIANCE	
G4-EN29 (Bußgelder und Strafen)	29

GRI-Index	Seite
TRANSPORT	
G4-EN30 (Auswirkungen durch Transport)	28
BEWERTUNG DER LIEFERANTEN HINSICHTLICH ÖKOLOGISCHER ASPEKTE	
G4-EN32 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	14
G4-EN33 (Lieferkette)	15
BESCHWERDEVERFAHREN HINSICHTLICH ÖKOLOGISCHER ASPEKTE	
G4-EN34 (Anzahl Beschwerden)	29
KATEGORIE: GESELLSCHAFTLICH	
ARBEITSPRAKTIKEN UND MENSCHENWÜRDIGE BESCHÄFTIGUNG	
BESCHÄFTIGUNG	
G4-LA1 (Personalfuktuation)	18
G4-LA2 (Betriebliche Leistungen)	18
G4-LA3 (Rückkehrrate nach Elternzeit)	19
ARBEITNEHMER-ARBEITGEBER-VERHÄLTNIS	
G4-LA4 (Mindestmitteilungsfristen)	19
ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ	
G4-LA5 (Formelle Mitarbeiteraussschüsse)	20
G4-LA6 (Anzahl und Art von Unfällen)	20
G4-LA7 (Erkrankungsgefährdung)	20
G4-LA8 (Einbeziehung Gewerkschaften)	19
AUS- UND WEITERBILDUNG	
G4-LA9 (Umfang Aus- und Weiterbildung)	21
G4-LA10 (Weiterbildungsprogramme)	21
G4-LA11 (Mitarbeiterbeurteilung)	19
VIelfalt und Chancengleichheit	
G4-LA12 (Geschlecht, Altersgruppen, Minderheiten)	19
GLEICHER LOHN FÜR MÄNNER UND FRAUEN	
G4-LA13 (Geschlechtsspezifische Unterschiede)	18
BEWERTUNG DER LIEFERANTEN HINSICHTLICH ARBEITSPRAKTIKEN	
G4-LA14 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	15
G4-LA15 (Lieferkette)	15
BESCHWERDEVERFAHREN HINSICHTLICH ARBEITSPRAKTIKEN	
G4-LA16 (Anzahl Beschwerden)	19
MENSCHENRECHTE	
BEWERTUNG DER LIEFERANTEN HINSICHTLICH MENSCHENRECHTEN	
G4-HR10 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	14

GRI-Index	Seite
G4-HR11 (Lieferkette)	14
GESELLSCHAFT	
KORRUPTIONSBEKÄMPFUNG	
G4-SO3 (Überprüfte Standorte)	7
G4-SO4 (Schulungen zur Korruptionsbekämpfung)	7
G4-SO5 (Korruptionsfälle)	7
WETTBEWERBSWIDRIGES VERHALTEN	
G4-SO7 (Anzahl Verfahren)	7
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)	15
G4-PR2 (Anzahl von Vorfällen)	17
G4-FP5 (Zertifizierte Managementsysteme)	15
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)	17
G4-PR7 (Anzahl von Vorfällen)	17
SCHUTZ DER PRIVATSPHÄRE DES KUNDEN	
G4-PR8 (Anzahl Beschwerden)	17
COMPLIANCE	
G4-PR9 (Anzahl und Höhe Bußgelder)	17

Der hier aufgeführte GRI-Index enthält nur die für die Schwartauer Werke 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

E-Mail: nachhaltigkeit@schwartau.de
Internet: www.schwartauer-werke.de
Pressekontakt: s.tron@schwartau.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. 3, 7, 9, 11, 14, 17, 23, 24, 25, 27, 28, 30: istockphoto.com; S. 13: dreamstime.com; S. 30 (unten): Jan Köhler-Kaeß; S. 31: shutterstock.com

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

Haftungsausschluss

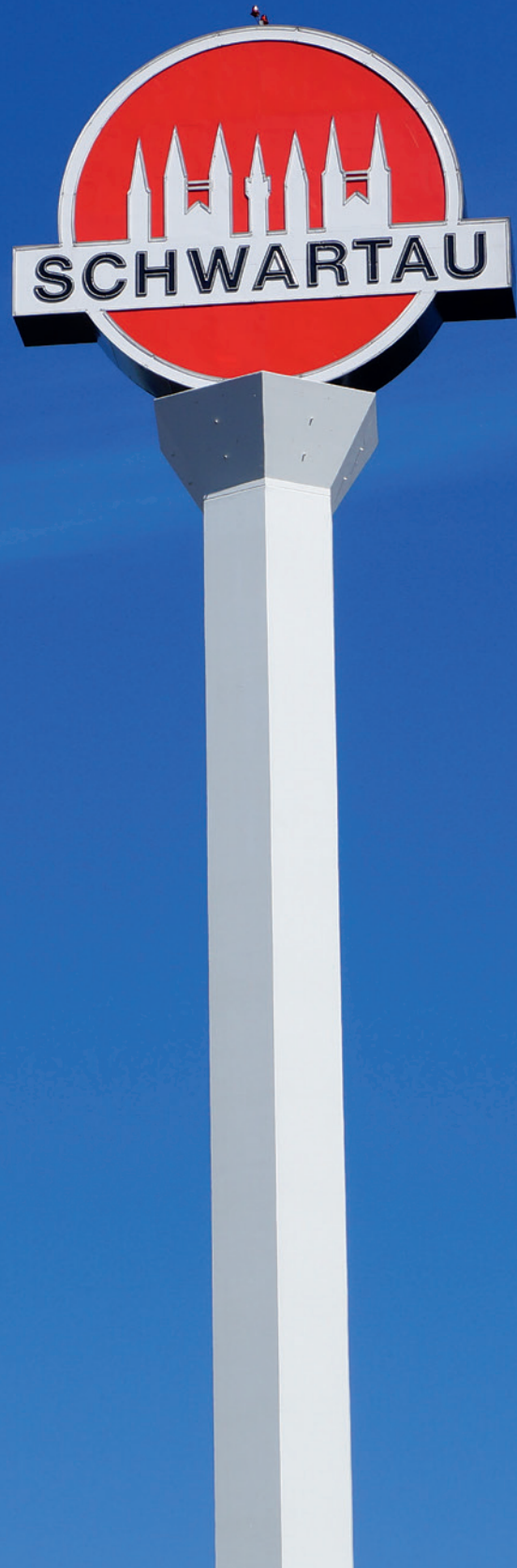
Die Erhebung und Verarbeitung aller Angaben im Nachhaltigkeitsbericht 2015 ist mit größter Sorgfalt erfolgt. Dennoch können Fehler nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Alle zukunftsgerichteten Aussagen wurden auf der Grundlage von Annahmen und Einschätzungen, die zum Zeitpunkt der Veröffentlichung bestanden, getroffen.

© 2016 Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA



Das Papier dieses Nachhaltigkeitsberichts ist ein hochweißes Premium-Recyclingpapier, das zu 100 Prozent aus Altpapier mit FSC®-Zertifikat und Blauem Engel besteht.





www.echt-gut-gemacht.de

