



Echt Gut Gemacht

Unser
Nachhaltigkeitsbericht

2016



Inhalt

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



Zahlen und Fakten



Spezifischer Energieverbrauch
um 16% gesunken

90%

unserer Lieferanten sind
auf der Nachhaltigkeitsplattform
Sedex registriert



56% unserer
Erdbeeren
stammen aus
Deutschland

Mit umfangreichen neuen Projekten
und zahlreichen Kampagnen fördert
unsere Initiative bee careful die Bie-
nengesundheit in 8 Ländern



Neues Glas und neue Rezeptur
für die Schwartzau Extra



Ausbildung aller
unserer Azubis zu Nach-
haltigkeitsbotschaftern



Rückgang
der Arbeitsunfälle
um 18%



Verarbeitung
von mehr
als 40 Fruchtsorten



Dr. Arend Oetker
Vorsitzender des Aufsichtsrats



Sebastian Schaeffer
Vorsitzender der Geschäftsführung

Liebe Leserinnen und Leser,

mit unseren Qualitätsanforderungen setzen wir seit Jahrzehnten Maßstäbe: Unser Ziel ist es, unseren Kunden Produkte zu bieten, die so natürlich wie möglich sind. Hierzu setzen wir auf beste Zutaten, leistungsfähige Managementsysteme und eine ständige Verbesserung unserer Rezepturen.

Mit unserer neuen Qualitätspolitik gehen wir noch einen Schritt weiter: Wir werden in den kommenden Jahren gezielt die ernährungsphysiologischen Eigenschaften unserer Produkte verbessern. Bei vielen unserer Produkte ist uns dies mit einer kontinuierlichen Reduzierung des Zuckeranteils, mit einer schonenden Herstellung und mit der Verwendung möglichst weniger, natürlicher Zutaten bereits gelungen. Dies wird sich ab dem zweiten Halbjahr 2017 auch bei unserer neuen Schwartau Extra zeigen: Wir werden auf Glukosesirup verzichten und statt Zitronensäure ausschließlich Zitronensaftkonzentrat einsetzen. Damit erhöhen wir weiter die Natürlichkeit des Produkts.

Unseren Blick richten wir aber nicht nur auf unsere eigenen Herstellungsprozesse, sondern auf die gesamte Lieferkette. Wir stellen an unsere Lieferanten strenge Anforderungen, setzen immer mehr auf nachhaltig hergestellte Rohstoffe und beziehen unsere Inhaltsstoffe so produktionsnah wie möglich. Damit stellen wir nicht nur die Frische unserer Produkte sicher, sondern sorgen auch für eine hohe Nachhaltigkeit in unserer Lieferkette. Dies gilt sowohl für unsere Fruchtprodukte als auch für unsere Müsliriegel.

Dem vorliegenden Nachhaltigkeitsbericht können Sie entnehmen, dass wir unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten auch im Geschäftsjahr 2016 weiter ausgebaut und uns ehrgeizige Ziele gesetzt haben. Zu den Maßnahmen zählte auch eine umfassende Stakeholder-Befragung, die uns viele wertvolle Hinweise zur weiteren Entwicklung unserer Nachhaltigkeitsstrategie gegeben hat. Sofern Sie an dieser Befragung teilgenommen haben, danken wir Ihnen hierfür noch einmal herzlich!

Sollten Sie Fragen oder Anregungen zu unseren Nachhaltigkeitsaktivitäten haben, freuen wir uns sehr über Ihr Feedback!

Unser Anspruch

Als Lebensmittelhersteller 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 Aspekte miteinander im Einklang stehen.

Unser Unternehmen

Höchster Genuss und beste Qualität

Die Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA stellt Fruchtprodukte und Müsliriegel für den Lebensmitteleinzelhandel her. Unser Produktportfolio umfasst Konfitüren, süße Brotaufstriche, Dessertsaucen, Kaffee- und Fruchtsirupe sowie Müsli- und Fruchtriegel. Mit unseren Marken Schwartau Extra, Samt, Fruttissima, Hofladen und anderen sind wir mit einem Marktanteil von 30 Prozent Deutschlands führender Hersteller von Konfitüren. Eine marktführende Position besetzen wir außerdem mit unserer Müsliriegel-Marke Corny.

Mit unseren rund 800 Mitarbeitern erzielten wir 2016 einen Umsatz von etwa 300 Millionen Euro. 80 Prozent unseres Umsatzes erwirtschafteten wir im vergangenen Geschäftsjahr in Deutschland, 20 Prozent stammten aus dem europäischen Ausland, aus den USA, aus Südostasien und aus Südamerika. Unternehmenssitz ist Bad Schwartau, wo sich neben der Zentrale auch unsere drei Werke zur Herstellung unserer Fruchtprodukte und Müsliriegel befinden.



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

Unternehmensstruktur

Die Schwartauer Werke gehören zur Hero Gruppe, einem internationalen auf Fruchterzeugnisse, Baby-nahrung, Müsli- und Fruchtriegel spezialisierten Lebensmittelkonzern. Mehrheitliche Gesellschafter der Hero Gruppe sind Dr. Arend Oetker und seine Kinder.

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.

Die Geschäftsführung der Schwartauer Werke besteht aus Sebastian Schaeffer (Vorsitzender), Dirk Löding, Maximilian de Maiziére und Dr. Sebastian Portius. Sie handelt gemäß dem Grundsatz der Gesamtvertretung im Rahmen der Satzung und der Geschäftsordnung.

Wertorientiertes Handeln

Unsere Unternehmensstrategie basiert auf fünf Grundwerten: Unternehmertum, Schnelligkeit, Eigenverantwortung, Veränderung und Familie. Jedem dieser Werte haben wir Verhaltensrichtlinien zugeordnet, nach denen wir unser Handeln ausrichten. Zu diesen zählen beispielsweise der sorgfältige und verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen, die laufende Infragestellung existierender Strukturen und Prozesse sowie die respektvolle Behandlung von Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern.

Unser Verhaltenskodex (Code of Conduct) orientiert sich an den Prinzipien des Global Compact der Vereinten Nationen (UNGC) und der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO).

Er verpflichtet uns, die Menschenrechte und das Recht der Vereinigungsfreiheit zu schützen sowie Diskriminierung, Kinder-, Zwangs- und Pflichtarbeit, Korruption und wettbewerbswidriges Verhalten zu bekämpfen.

Von unseren Geschäftspartnern erwarten wir, dass ihre Unternehmensgrundsätze im Einklang mit diesen Prinzipien stehen. Wir bekämpfen wettbewerbswidriges Verhalten und Korruption und beobachten Risiken, die aus dieserart Handlungen entstehen.



Unsere Mitarbeiter – insbesondere im Bereich Vertrieb und Key Account – erhalten regelmäßig Compliance-Schulungen. 2016 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

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 diese Haltung auf den Punkt: Wir verfolgen den Anspruch höchster Qualität – und zwar auf allen Ebenen. Bei all unseren unternehmerischen

Aktivitäten wollen wir und sollen unsere Anspruchsgruppen sagen: „Das ist echt gut gemacht.“

Um uns laufend weiterzuentwickeln, wenden wir den Ansatz des kontinu-

„Mit dem KVP – Ansatz motivieren wir unsere Mitarbeiter zu hoher Selbstverantwortung und zu einer ständigen Verbesserung unserer Unternehmensprozesse.“

Martyna Sinięcki, KVP-Koordinatorin Produktion

ierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) an und setzen jedes Jahr zahlreiche KVP-Projekte auf. Hierzu führen wir regelmäßig Schulungen durch und bilden KVP-Multiplikatoren aus. 2016 haben 83 Mitarbeiter eine Schulung zum Projektmanagement und elf Mitarbeiter die Ausbildung zum KVP-Multiplikator durchlaufen. 2017 ist die Ausbildung von zehn weiteren KVP-Multiplikatoren geplant, die aus einer fünftägigen externen Schulung und der Bearbeitung eines konkreten Projekts besteht.

Leistungsfähige Nachhaltigkeitsorganisation

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie wird von der Geschäftsführung unter Federführung des Geschäftsführers für Innovation & Qualität entwickelt. Die Wei-

terentwicklung dieser Strategie sowie die operative Bearbeitung und Koordination relevanter Fragestellungen liegen in der Verantwortung der Nachhaltigkeitsbeauftragten, die in einer Stabsstelle dem Geschäftsführer für Innovation & Qualität zugeordnet ist.

Beraten und unterstützt wird die Nachhaltigkeitsbeauftragte von einem Nachhaltigkeitsteam, das sich aus den Leitern und Mitarbeitern der Bereiche Technik (Energiemanagementbeauftragter), Umweltschutz & Arbeitssicherheit (Umweltmanagementbeauftragter und Fachkraft für Arbeitssicherheit), Verbraucherberatung, Logistik, Einkauf, Personal, Innovation & Qualität, Vertrieb 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, Marketing und Qualitätswesen sowie die Produktionsleiter unserer drei Werke.

Um Nachhaltigkeitsthemen und -fragestellungen in allen Abteilungen noch stärker zu verankern, haben wir alle unsere Auszubildenden zu Nachhaltigkeitsbotschaftern ausgebildet. Im Rahmen von Workshops wurden zahlreiche Ideen für Nachhaltigkeitsprojekte entwickelt, von denen die ersten bereits 2017 umgesetzt werden.

Im Dialog mit unseren Stakeholdern

Unsere wichtigsten Stakeholder-Gruppen sind der Handel und die Verbraucher sowie die Mitarbeiter und Lieferanten. Einen großen Stellenwert hat für uns außerdem der Dialog mit Nichtregierungsorganisationen, Nachbarn, der Politik und den Medien. Wir binden unsere Stakeholder regelmäßig zu verschiedenen Anlässen über unterschiedliche Kommunikationskanäle und -instrumente ein. Welche Stakeholder-Gruppen welche Erwartungen an uns stellen, diskutieren wir im Rahmen unserer Treffen mit dem Nachhaltigkeitsteam.

2016 haben wir eine umfassende webbasierte Stakeholder-Befragung durchgeführt, an der 403 Personen aus allen Stakeholder-Gruppen teilgenommen haben. Die Teilnehmer sollten die Relevanz einzelner Nachhaltigkeitsaspekte einschätzen; außerdem sollten sie unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten bewerten. Die dabei entstandenen Ergebnisse sind sehr ermutigend: Die überwiegende Mehrheit gibt den Schwartauer Werken für die Ausgestaltung ihres Nachhaltigkeitsmanagements gute Noten und sieht unser Unternehmen unter den Konfitürenherstellern in Deutschland als Vorreiter bei Nachhaltigkeitsthemen an.

Darüber hinaus haben uns viele der befragten Personen konstruktive Hinweise gegeben, wie wir unser Nachhaltigkeitsmanagement weiter ausbauen



*Das Nachhaltig-
keitsteam der
Schwartauer Werke*

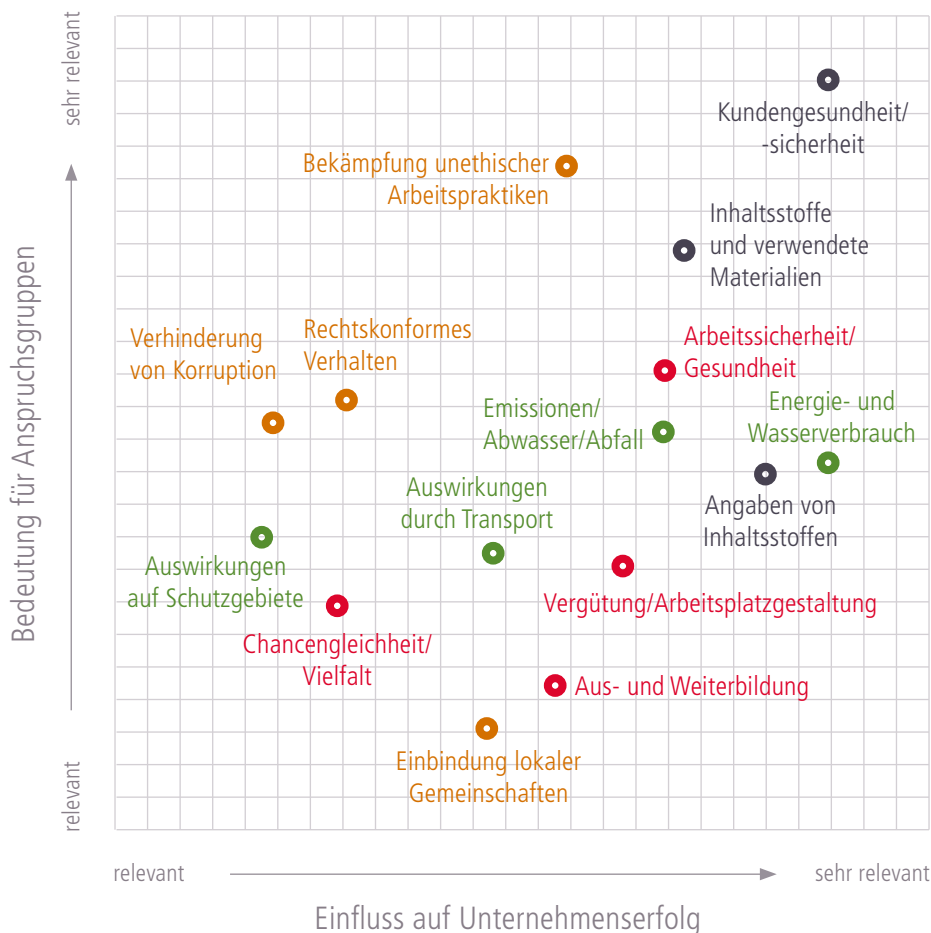
en und verbessern können. Die Ergebnisse sind ein Ansporn für uns, unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten voranzutreiben, unsere Berichterstattung über diese – insbesondere im Internet und Intranet – auszudehnen und bis 2020 ein unternehmensweites, leistungsfähiges Datenerhebungssystem für nachhaltigkeitsrelevante Entwicklungen bei den Schwarztauer Werken aufzubauen.

Wesentliche Aspekte unserer Nachhaltigkeitsstrategie

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie fokussiert sich auf die für uns als wesentlich identifizierten Nachhaltigkeitsaspekte. Um diese zu bestimmen, haben wir uns an dem von der Global Reporting Initiative (GRI) empfohlenen Prozess orientiert: (a) Ermittlung möglicher Nachhaltigkeitsaspekte, (b) Priorisierung der Aspekte, (c) Validierung und (d) Überprüfung.

Die Ergebnisse der Stakeholder-Befragung von 2016 zeigen, dass einigen als wesentlich ermittelten Nachhaltigkeitsaspekten eine andere Relevanz zugeordnet werden muss, als dies in den vergangenen Jahren geschehen ist. Dementsprechend haben sich die Positionen einiger Nachhaltigkeitsaspekte in der Wesentlichkeitsanalyse verschoben.

Die Stakeholder-Befragung hat auch deutlich gemacht, dass einige in der Vergangenheit gewählte Begriffe zu wenig konkret waren. Aus diesem Grund haben wir die Beschreibungen der Nachhaltigkeitsaspekte überarbeitet.



Wesentlichkeitsmatrix

- Produktverantwortung
- Mitarbeiter und Beschäftigung
- Ökologische Aspekte
- Gesellschaftliche Aspekte

Ambitionierte Nachhaltigkeitsziele



Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
UNSER ANSPRUCH			
Durchführung einer Stakeholder-Befragung	2016	●	8
KVP-Projektmanagement-Schulung für 83 Mitarbeiter	2016	●	7
Ausbildung von 11 KVP-Multiplikatoren	2016	●	7
Ausbildung von 10 weiteren Mitarbeitern in der Anwendung von KVP-Methoden	2017	◐	7
Ausbau der Nachhaltigkeitskommunikation im Internet und Intranet	2017	◐	9
Durchführung eines ersten internen Nachhaltigkeitstags	2017	◐	23
Ausbildung aller Azubis zu Nachhaltigkeitsbotschaftern	2017	●	12
Umsetzung ausgewählter Projekte der Nachhaltigkeitsbotschafter	2017	◐	12
Etablierung eines unternehmensweiten Nachhaltigkeits-Datenerhebungssystems	2020	◐	9
UNSERE PRODUKTE			
Umsetzung einer internen Informationskampagne zur neuen Qualitätspolitik	2016	●	19
Verpflichtende Berücksichtigung des intern entwickelten GON-Indexes (Goodness-of-Nature-Index) bei der Produktentwicklung	2017	○	19
Einführung eines neuen risikobasierten Freigabeprozesses für Lieferanten	2018	○	15
Ausschließlicher Bezug von UTZ-zertifiziertem Kakao	2017	◐	16
Ausschließlicher Bezug von RSPO-zertifiziertem Palmöl und Palmkernöl nach dem Segregation-Konzept	2019	◐	16
Einsatz von Röntgendetektionsgeräten zur Qualitätskontrolle in allen Linien	2020	◐	19
Entwicklung von Produktkonzepten auf Basis der Qualitätspolitik	Laufend	◐	18
Erhöhung des Anteils möglichst produktionsnah eingekaufter Rohstoffe	Laufend	◐	14

Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
UNSERE MITARBEITER			
Weiterentwicklung der Informationskampagne zur Arbeitssicherheit	2016	●	22
Einführung eines neuen Ideenmanagements / betrieblichen Vorschlagswesens	2017	◐	23
Weiterentwicklung des Intranets zur Arbeitsplattform	2017	◐	23
Einführung eines E-Learning-Systems zum weiteren Ausbau unseres Qualifizierungsangebots	2017	◐	23
Einführung einer Notfallbetreuung für die Kinder von Mitarbeitern	2017	◐	21
Durchführung einer unternehmensweiten Mitarbeiterbefragung	2017	○	20
Entwicklung eines neuen Betriebsrestaurantkonzepts	2017	○	22
Neukonzeption des betrieblichen Gesundheitsmanagements	2018	◐	22

UNSERE UMWELT			
Steigerung der Energieeffizienz durch Umzug des Blockheizkraftwerks	2016	●	25
Reduzierung des spezifischen Wasserverbrauchs um 9% (Bezugsjahr 2013)	2018	◐	27
Reduzierung des spezifischen Energieverbrauchs um 9% (Bezugsjahr 2013)	2018	●	25
bee careful: Sensibilisierung der Öffentlichkeit mit Schwartau-Samt-Kampagne „Bienenhelfer“	2017	◐	30
bee careful: Bereitstellung umfassender Informationen über bienenfreundliche Pflanzen	2017	◐	30
bee careful: Errichtung von 16 Wildbienenhotels bei ausgewählten deutschen Frischfruchtlieferanten	2017	◐	30
bee careful: Ausbildung weiterer Mitarbeiter zu Schwartau-Imkern	2017	○	30
Start der Umstellung des standortgebundenen Fuhrparks auf Elektrofahrzeuge	2017	◐	27
Modernisierung der Kälteanlagen Werk I und Werk II	2018	○	27

UNSERE HEIMAT			
Durchführung einer regionalen Aufklärungskampagne über Bienen	2016	●	30
Ausbau unseres gesellschaftlichen Engagements	2016	●	32
Konzeption und Umsetzung eines firmeninternen Sommerfests	2016	●	34
Durchführung von Praktika für Schüler der Schule Batho Ciro in Letnitsa, Bulgarien	2017	◐	33
Ausbau des Engagements beim Schulprojekt „Sommerbiene“	2017	○	33

○ In Planung ◐ In Bearbeitung ● Abgeschlossen



Nachhaltigkeit gestalten



*Die Auszubildenden entwickeln neue Ideen
und setzen Impulse für eine nachhaltige Zukunft*

Unsere Nachhaltigkeitsbotschafter

Die Schwartauer Werke haben alle ihre Auszubildenden zu Nachhaltigkeitsbotschaftern ausgebildet. Dadurch erhalten die Azubis nicht nur zusätzliche Qualifikationen – sie lernen außerdem das Unternehmen noch besser kennen und haben von Beginn an eine hohe Eigenverantwortung bei der Entwicklung und Umsetzung von Projekten. Die Schwartauer Werke profitieren ebenfalls; denn viele der entwickelten Projektideen tragen zu einer höheren Nachhaltigkeit und zu einer Reduzierung der Kosten bei. Zudem wird die Aufmerksamkeit für Nachhaltigkeitsthemen im gesamten Unternehmen gesteigert.

Die Ausbildung der Nachhaltigkeitsbotschafter erfolgte in Kooperation mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU). In Workshops wurden Grundlagen des Nachhaltigkeitsansatzes erarbeitet und das Nachhaltigkeitsmanagement der Schwartauer Werke wurde diskutiert.

In der Zwischenzeit sind zahlreiche Projektideen aus dem Kreis der Nachhaltigkeitsbotschafter entstanden. Mehrere von ihnen werden bereits im laufenden Geschäftsjahr umgesetzt:

- Reduzierung des überflüssigen Papierverbrauchs mithilfe von Wettbewerben, Hinweisen und technischen Vorrichtungen
- verbesserte Ergonomie beim Umpacken von Paletten durch höhenverstellbare Plattform
- sinnvolle Verwertung der bei der Corny-Verkostung entstehenden Reste
- Einführung von Anti-Rutsch-/Ermüdungs-Matten vor den Werkbänken
- Aufklärung über Finanzthemen, wie Vermögensplanung, Versicherung und Altersvorsorge
- bessere Koordination bei der Bestellung von Büromaterialien
- Ablösung der bei Verkostungen verwendeten Einmüllöffel durch Kunststofföffel

3 Fragen an:

*Gvonne Klemke,
Nachhaltigkeitsbeauftragte*



Seit 2014 verfolgen die Schwartauer Werke eine systematische Nachhaltigkeitsstrategie. Was hat sich dadurch bislang verändert?

Die systematische Beschäftigung mit Nachhaltigkeitsthemen hat erheblich dazu beigetragen, dass unsere Wertschöpfungsprozesse heute transparenter sind und wir viele Stellschrauben entdeckt haben, ökonomische mit ökologischen und sozialen Aspekten in Einklang zu bringen. Die Sensibilität für nachhaltigkeitsrelevante Fragestellungen ist im Unternehmen erheblich gestiegen; immer mehr Mitarbeiter denken mittlerweile darüber nach, welche Auswirkungen bestimmte Entscheidungen auf Umwelt, Arbeitswelt und Gesellschaft haben, insbesondere vor dem Hintergrund der besonderen Verantwortung als Lebensmittelhersteller. Und: In der Öffentlichkeit werden wir heute viel stärker als verantwortungsvoll agierendes Unternehmen gesehen, als dies früher der Fall war.

Wie bringen Sie in Erfahrung, was die Öffentlichkeit von den Schwartauer Werken erwartet?

Wir sind mit unseren Stakeholdern über verschiedene Kommunikationskanäle regelmäßig in Kontakt. 2016 haben wir darüber hinaus eine umfassende Stakeholder-Befragung durchgeführt. Aus ihr haben wir zahlreiche Anregungen zur Weiterentwicklung unseres Nachhaltigkeitsmanagements erhalten. Außerdem haben wir Einschätzungen zu unseren bisherigen Nachhaltigkeitsleistungen erfahren. Diese Befragung war extrem hilfreich, und wir werden sie daher in regelmäßigen Abständen wiederholen.

Wie kann es gelingen, die Sensibilität für Nachhaltigkeitsthemen bei den Schwartauer Werken weiter zu erhöhen?

Hierfür gibt es sehr viele Wege, von denen wir bereits einige beschreiten und weitere für die Zukunft planen. Von zentraler Bedeutung ist die Produkt- und Qualitätspolitik, aber auch die Festlegung und Verankerung von Zielen, bis hin zu Informationskampagnen. Ganz wichtig sind aus meiner Sicht das ständige Hinterfragen unserer Prozesse und das Untermauern von Nachhaltigkeitsaspekten. Das gelingt am besten, wenn man diese so weit wie möglich unbefangen analysiert. Dies ist einer der Gründe, warum wir unsere Azubis zu Nachhaltigkeitsbotschaftern ausgebildet haben. Sie dürfen und sollen grundlegende Fragen stellen, frische Ideen einbringen und abseits vom Tagesgeschäft eigene Nachhaltigkeitsprojekte entwickeln und umsetzen.



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.

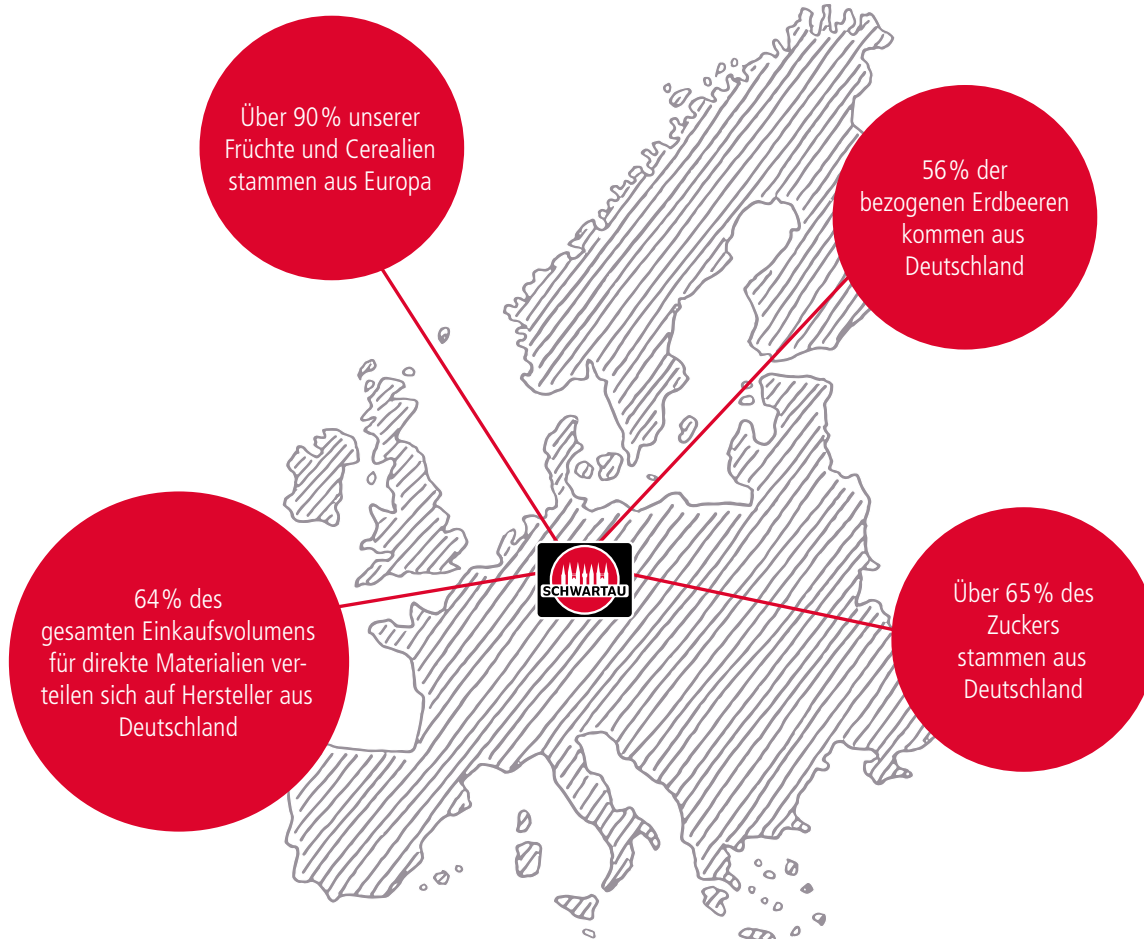
Im Fokus: Qualität und Prozesssicherheit

Ob Konfitüre, süßer Brotaufstrich, Dessertsauce, Kaffee- und Fruchtsirup, Müsli- oder Fruchtriegel: 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. Uns ist wichtig, dass die Produktsicherheit und die Qualität entlang der gesamten Lieferkette zu 100 Prozent gewährleistet sind. Hierzu setzen wir auf effektive Managementsysteme und umfassende Kontrollmechanismen.

Produktionsnahe Beschaffung

Wir verarbeiten mehr als 40 Fruchtsorten zu über 100 verschiedenen Fruchtprodukten. Die Herkunft, die Auswahl sowie die Verarbeitung der Zutaten bestimmen dabei maßgeblich die Qualität und den Geschmack unserer Produkte – und somit unseren wirtschaftlichen Erfolg. Ein weitsichtiger und nachhaltiger Umgang mit Rohstoffen hat für uns daher eine herausragende Bedeutung.

Unsere Rohwaren und Verpackungsmaterialien beschaffen wir möglichst produktionsnah. Mit einem Anteil von 30 Prozent verarbeiten wir mehr frische Früchte aus Deutschland als jeder andere deutsche Konfitürenhersteller.





Für unsere Marke Schwartz Extra verwendeten wir 2016 ausschließlich deutsche Erdbeeren. Insgesamt stammten 56 Prozent aller von uns bezogenen Erdbeeren – die Erdbeere ist unsere wichtigste Frucht – aus Deutschland. Unser Ziel ist es, diesen Anteil konstant zu halten oder sogar auszubauen. Wir sind in der vorteilhaften Situation, direkt vor unseren Werkstoren eine der größten Erdbeerregionen Deutschlands zu haben. 2016 belief sich unser Anteil an verarbeiteten Früchten und Cerealien, die aus Europa stammten, auf über 90 Prozent. Lediglich bei exotischen Früchten wie Mangos oder Ananas und in Ausnahmefällen – etwa bei schlechter Ernte – sind wir auf den Import von Rohstoffen aus dem nicht europäischen Ausland angewiesen.

Unsere Pektine werden ausschließlich in Europa hergestellt. Auch Zucker beziehen wir nur von Lieferanten aus der Europäischen Union – zu über 65 Prozent kommt er aus Deutschland. 64 Prozent des gesamten Einkaufsvolumens für direkte Materialien verteilen sich auf Hersteller in Deutschland.

Kurze Lieferwege

In den vergangenen Jahren haben wir den direkten Bezug von Früchten vom Bauern bzw. von der Genossenschaft systematisch ausgebaut. 68 Prozent unserer Früchte stammen mittlerweile direkt vom Bauern, von der Genossenschaft oder vom Verarbeiter (2012: 61 Prozent). In den kommenden Jahren werden wir diesen Anteil konstant halten.

Zugleich haben wir die Anzahl unserer Fruchtlieferanten in den vergangenen vier Jahren um 23 Prozent reduziert. Auf diese Weise konnten wir unser Lieferantenportfolio optimieren, die Zusammenarbeit intensivieren und die Komplexität der Beschaffungsprozesse verringern. In Deutschland arbeiteten wir 2016 mit 16 Vertragsbauern zusammen.



Pflückfrische Früchte aus der Region werden direkt nach Bad Schwartz 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 und können das ganze Jahr über in gleichbleibend hoher Qualität verarbeitet werden.

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.

Jahr	Anzahl der aktiven Lieferanten
2012	93
2016	72

Nachhaltig ausgerichtete Lieferkette

Eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Vertragsbauern ist uns wichtig. Nahezu jeder Geschäftsbeziehung liegt der Verhaltenskodex der Schwartz Werke zugrunde, jeder Lieferant wurde gemäß unseren Beschaffungsrichtlinien bewertet.

Um die ethische und soziale Nachhaltigkeit unserer Zulieferer kontinuierlich zu überprüfen, nutzen wir das Management-Tool Sedex (= Supplier Ethical Data Exchange). 90 Prozent unserer rund 500 Lieferanten waren 2016 (2014: 85 Prozent) auf dieser Onlineplattform registriert, auf der ihre Arbeitsbedingungen, Sozial- und Umweltstandards sowie Geschäftspraktiken bewertet werden.

Wir überprüfen alle neuen Lieferanten darauf, ob sie die von uns definierten Qualitäts-, Umwelt- und Ethikkriterien einhalten. Bis Ende 2018 werden wir außerdem unseren Prozess der Freigabe von Liefe-

Jahr	Bauer/Genossenschaft	Verarbeiter/Kühlhaus	Händler/Agent
2012	15%	46%	39%
2016	29%	39%	32%



uns zum Ziel gesetzt, diesen Anteil bis Ende 2017 auf 100 Prozent zu erhöhen. Damit unterstützen wir Bauern, die ihren Kakao nachhaltig und unter Beachtung 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 ausschließlich zertifiziertes Palmöl bzw. Palmkernöl nach dem Segregation-Konzept beziehen.

Leistungsfähige Managementsysteme

ranten mit Blick auf unsere Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen überarbeiten und die risikobasierte Bewertung und Auditierung unserer Lieferanten verstärken.

Wir setzen auf partnerschaftliche und langfristige Beziehungen. Daher bieten wir unseren Lieferanten auch die Teilnahme an einem Delkredere-Programm an. Das Programm schützt sie vor möglichen Ausfallrisiken in der Zusammenarbeit mit uns und kann ihre Kreditversicherungskosten verringern.

In unseren drei Werken wie auch in der Zentrale sind die Unternehmensprozesse im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems definiert. Zudem erfüllen wir den International Featured Standard Food (IFS Food 6.0). Anhand der IFS-Zertifizierung stellen wir eine lückenlose Qualitätskontrolle entlang der Produktionskette sicher. Alle Produkte werden vor ihrer Einführung und während ihrer Herstellung im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems auf Sicherheit und gesetzliche Verkehrsfähigkeit geprüft.

Verantwortlich angebaute und geerntete 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 von Zeit zu Zeit mit sogenannten Hotspot- bzw. Risikoanalysen. Dabei fragen wir uns, welche Produktionsprozesse unter welchen Bedingungen stattgefunden haben und welche Ressourcen hierfür aufgewendet wurden.

Zudem setzen wir vermehrt auf nachhaltig angebaute Rohstoffe. Derzeit sind rund 80 Prozent des von uns bezogenen Kakao nach dem Mass-Balance-Konzept UTZ-zertifiziert. Wir haben



Höchste Lebensmittelsicherheit

Die Herstellung unserer Produkte wird systematisch durch unsere Mitarbeiter in der Qualitätssicherung begleitet: vom Wareneingang über die Produktion bis zur Verkostung. Unsere Exper-

„Durch eine vertrauensvolle, auf Dauer angelegte Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten stellen wir die Verfügbarkeit und hohe Qualität der Früchte sicher.“

Kai Maack, Senior-Einkäufer Frucht



Qualität vom Feld bis zum Verbraucher



Früchte und Rohstoffe

Alle Früchte werden einem strengen Prüfprozess unterzogen; über 95% stammen aus Europa, 30% aus Deutschland.



Transport



Verpackungsmaterialien

64% des Einkaufsvolumens für direkte Materialien stammen aus Deutschland.



PRODUKTENTWICKLUNG

Wir verbessern unsere Produkte kontinuierlich hinsichtlich ernährungsphysiologischer Eigenschaften.

EINKAUF

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

Qualitätskontrolle



PRODUKTION

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

MARKETING

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

Handel



Verbraucher



Dialog auf Facebook



Verbraucherberatung



Stakeholder-Befragung

Schwartau Extra – neue Rezeptur

Wir erhöhen weiter die Natürlichkeit unserer bekanntesten Konfitüre, der Schwartau Extra. Mit neuem Glas und neuer Rezeptur machen wir einen weiteren großen Entwicklungsschritt im Sinne unserer Qualitätspolitik: Die Rezeptur kam bislang schon ohne Zusatz von Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen aus. Ab dem zweiten Halbjahr 2017 ersetzen wir darüber hinaus die Zitronensäure durch Zitronensaftkonzentrat und verzichten gänzlich auf Glukosesirup. Damit besteht die Schwartau Extra zu 100 Prozent aus rein natürlichen Zutaten. Da wir die neue Glasform zudem auch für weitere Produkte aus unserem Sortiment verwenden, können wir unsere Produktionsprozesse zukünftig noch effizienter gestalten.



Früchte

+



Haushalts-
zucker

+



Zitronensaft-
konzentrat

+



Pektin
(aus Früchten)



Der Corny Haferkraft besteht zu mindestens 49 % aus Vollkorn-haferflocken und kommt ohne zusätzliche Glasuren und Toppings aus

ten 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 Laboren zusammen. Darüber hinaus stellen wir uns regelmäßig den strengen Prüfkriterien anerkannter Zertifizierungsstandards.

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 unsere Werke verlassen, werden systematisch überprüft – von der Rohware bis zum fertigen Produkt.

Wir verwenden seit mehr als 15 Jahren validierte Detektoren zur Erkennung von metallischen Fremdkörpern. Darüber hinaus setzen wir seit neun Jahren Röntgendetektoren ein. Diese speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelten Geräte sind in der Lage, über die normale Qualitätskontrolle hinaus Fremdkörper und andere Abweichungen zu erfassen. Da wir damit sehr gute Ergebnisse erzielen, planen wir, bis Ende 2020 den Einsatz auf alle Produktionslinien auszuweiten.

Größtmögliche Natürlichkeit

2014 haben wir neue Qualitätskriterien für die Entwicklung von Produkten definiert. Diese beinhalten ein über die üblichen Standards hinausgehendes Bekenntnis, die Natürlichkeit und Frische der Zutaten so weit wie möglich zu erhalten. Hierzu zählt auch eine schonende Verarbeitung unserer Produkte, mit der wir ihr Aroma bewahren. Bei einer Reihe von Produkten haben wir dieses Ziel bereits erreicht: Unsere Schwartzau Samt ohne Stücke und ohne Kerne sowie 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.

Seit 2017 legen wir bei der Entwicklung neuer Produkte einen intern entwickelten GON-Index verpflichtend zugrunde. Dieser gibt in Form einer konsolidierten Kennzahl über die ernährungsphysiologische Wertigkeit und die Natürlichkeit eines Produkts Auskunft. Der Index dient dazu, den Anspruch an unsere eigene Strategie zu prüfen, und ermöglicht darüber hinaus den Vergleich mit Produkten des Wettbewerbs.

Transparenz bei Inhaltsstoffen

Wir wollen, dass unsere Kunden wissen und prüfen können, woher die Zutaten für unsere Produkte stammen. Daher gehen viele unserer Produktangaben über die gesetzlich vorgeschriebenen Informationspflichten hinaus: Auf unserer Website geben wir beispielsweise Auskunft über die Herkunft und Verarbeitung der Früchte. Außerdem nutzen viele Kunden unsere Verbraucherberatung. Hier beantworten qualifizierte und erfahrene Mitarbeiter unseres Unternehmens tiefer gehende Fragen.

Die Kundenwünsche und -bedürfnisse sind für uns von zentraler Bedeutung. Durch den gezielten Dialog mit den Kunden konnten wir bereits zahlreiche Produktneuheiten und -varianten entwickeln und Rezepturen verbessern. Daher führen wir regelmäßig Produkttests und Verbraucherumfragen zur Kundenzufriedenheit durch.

Unsere Verbraucherberatung ist über eine Telefonhotline und über das Kontaktformular auf der Website sowie über unsere Social-Media-Kanäle für Fragen und Anregungen erreichbar. Vierteljährlich erstellen wir aus den gewonnenen Erkenntnissen einen Qualitätsbericht und leiten entsprechende Maßnahmen ab.

2016 sind keinerlei Bußgelder wegen einer möglichen Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften in Bezug auf die Bereitstellung und Nutzung von Produkten gegen die Schwartzau Werke verhängt worden. Es wurden jedoch vier 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

Unseren Mitarbeitern wollen wir attraktive Arbeitsplätze und vielfältige berufliche Perspektiven bieten. Denn der Erfolg unseres Unternehmens ist der Erfolg unserer Mitarbeiter.

Jeder Einzelne übernimmt bei uns Verantwortung. Entscheidungen nehmen 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. Um die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter zu ermitteln, werden wir 2017 eine unternehmensweite Mitarbeiterbefragung durchführen.

Von unseren 798 festen Mitarbeitern haben 98 Prozent unbefristete Arbeitsverträge und 94 Prozent Vollzeitarbeitsplätze. 5,6 Prozent unserer Mitarbeiter sind schwerbehindert. 2016 haben wir 100 Mitarbeiter neu eingestellt, davon 70 Männer und 30 Frauen. Ausgeschieden sind 50 Mitarbeiter

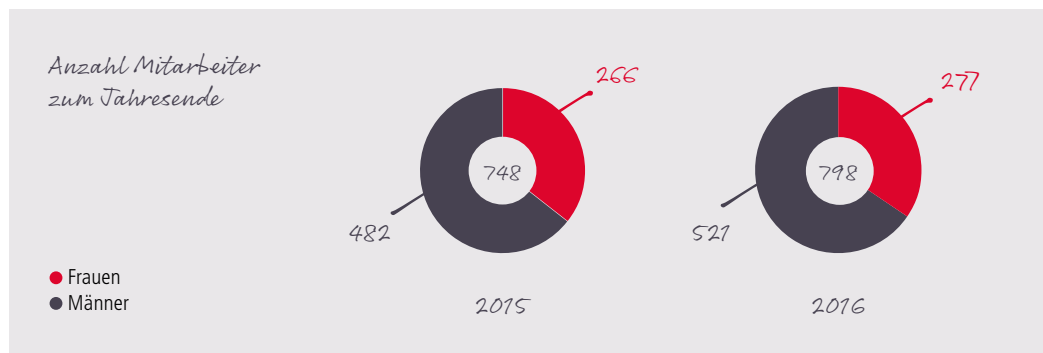
(32 Männer, 18 Frauen). Die Fluktuationsquote betrug damit 6,4 Prozent.

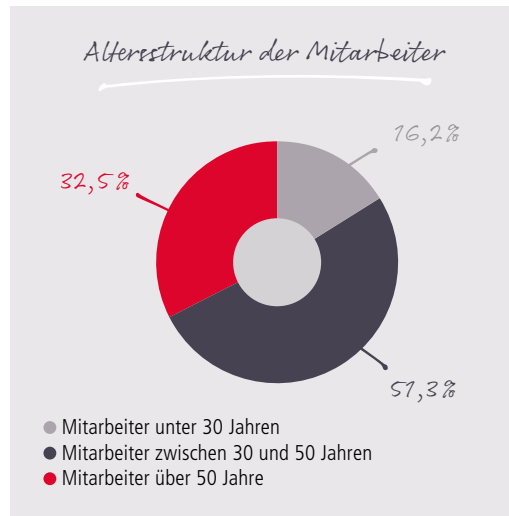
Aufgrund der saisonalen Abhängigkeit einiger unserer Produktionsprozesse beschäftigen wir regelmäßig Saisonmitarbeiter. 2016 haben uns außerdem durchschnittlich 39 Zeitarbeiter unterstützt.



Chancengleichheit und Vielfalt

Wir richten unser Verhalten nach den Prinzipien des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes aus, das 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.





2016 haben 14 Mitarbeiter, davon drei Männer und elf Frauen, Elternzeit in Anspruch genommen. Aus der Elternzeit zurückgekehrt sind sieben Mitarbeiter, davon drei Männer und vier Frauen. Ende 2016 führten wir eine Notfallbetreuung für Kinder unserer Mitarbeiter ein, um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu erleichtern. Fällt die reguläre Kinderbetreuung aus, können unsere Mitarbeiter über eine Notfallnummer Betreuungskräfte für ihre Kinder zu Hause, im Unternehmen oder in einer anderen Betreuungseinrichtung in Anspruch nehmen.

Im Aufsichtsrat und in der Geschäftsführung waren 2016 ausschließlich Männer beschäftigt. In unserem 16-köpfigen Führungskreis ist eine Frau vertreten (6,3 Prozent), von unseren 36 Führungskräften sind 13 Frauen (36,1 Prozent).



„Wir wollen ein attraktiver Arbeitgeber sein – nicht nur um neue Mitarbeiter zu gewinnen, sondern vor allem um unseren vielen Leistungsträgern ein optimales Arbeitsumfeld zu bieten.“

Vanessa Krabiell, Referentin Personalentwicklung und -marketing



Wir sind bestrebt, den Anteil an Frauen, insbesondere in Führungspositionen, zu erhöhen.

Vergütung

Auf eine faire und marktgerechte Vergütung legen wir großen Wert und orientieren uns bei der Festlegung der Löhne und Gehälter an dem für uns geltenden Tarifvertrag. Darüber hinaus profitieren unsere Mitarbeiter von verschiedenen Betriebsvereinbarungen. Mit unseren außertariflichen Mitarbeitern arbeiten wir auf Basis anderer Regelungen zusammen, die sich an den gesetzlichen Vorschriften orientieren.

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 sowie der Erreichung der Unternehmensziele ab. Uns ist wichtig, dass kein Missverhältnis zwischen Management- und Belegschaftsvergütung entsteht.

Wir führen mit unseren Mitarbeitern regelmäßige Personalgespräche nach einem vorgegebenen Standard. Dabei bedienen wir uns einer Personalsoftware, die eine möglichst objektive und systematische

matische Personalbeurteilung gewährleistet. Diese Software wird mittlerweile bei nahezu der Hälfte aller Mitarbeiter eingesetzt.

Alle Mitarbeiter 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.

2016 gab es keine formellen Beschwerden in Bezug auf unsere Arbeitspraktiken.

Arbeitssicherheit und Gesundheit

Die Arbeitssicherheit und die Gesundheit unserer Mitarbeiter stehen für uns an oberster Stelle. Wir sorgen für einen Arbeits- und Unfallschutz, der in vielen Fällen über die gesetzlichen Anforderungen hinausgeht. Jeden Unfall untersuchen wir mit unserem für den Arbeits- und Gesundheitsschutz bestellten Fachpersonal und diskutieren in unserem Arbeitssicherheitsausschuss entsprechende Maßnahmen zur Vermeidung von Unfällen. 2016 haben wir ein neues Unfallrechercheprotokoll eingeführt, damit Unfälle noch leichter und einheitlicher beschrieben werden können. Als Unternehmen der produzierenden Lebensmittelindustrie besteht bei uns keine erhöhte Erkrankungsrate oder Gesundheitsgefährdung.

2016 ereigneten sich insgesamt 18 Arbeitsunfälle. Dies entspricht einem Rückgang von 18,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr (22 Arbeitsunfälle). Die häufigsten Verletzungen waren Quetschungen und Prellungen; Todesfälle gab es nicht. Der häufigste Ausfallzeitraum betrug 15 bis 30 Tage.

Die seit 2014 um insgesamt 45 Prozent gesunkene Unfallzahl ist auf die vielen Maßnahmen zurückzuführen, die wir in den vergangenen drei Jahren zur Steigerung der Arbeitssicherheit entwickelt haben. Hierzu zählen Informationskampag-

nen, Schulungen, regelmäßig stattfindende Workshops des Arbeitssicherheitsausschusses, die Ausbildung weiterer Sicherheitsbeauftragter, die Einbeziehung von Arbeitssicherheitsthemen in KVP-Meetings, umfassende Analysen der Arbeitsbedingungen und zahlreiche daraus abgeleitete Verbesserungsmaßnahmen, bis hin zur Visualisierung der Unfallzahlen in jeder Abteilung.

2016 wollten wir sowohl das betriebliche Gesundheitsmanagement als auch das Betriebsrestaurant neu konzeptionieren. Im Laufe des vergangenen Geschäftsjahres ist jedoch deutlich geworden, dass es hierzu umfassenderer Überlegungen und Maßnahmen bedarf als ursprünglich geplant. Daher haben wir beschlossen, die Konzepte 2017 zu entwickeln und diese Vorhaben in den Folgejahren umzusetzen.

Aus- und Weiterbildung

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
- Industriekaufrau/-mann
- Industriemechaniker/-in
- Informatikkauffrau/-mann

2016 haben wir 17 neue Auszubildende

„Der deutliche Rückgang der Unfallzahlen zeigt, wie wichtig es ist, Arbeitssicherheit immer wieder zu thematisieren.“

Frank Höltermann, Leiter Umweltmanagement Arbeitssicherheit



Jahr	Anzahl Arbeitsunfälle	Veränderung
2014	33	—
2015	22	33,3 %
2016	18	18,2 %

eingestellt. Zum Ende des Jahres 2016 beschäftigten wir insgesamt 44 Auszubildende und erreichten damit eine Ausbildungsquote von 5,5 Prozent. Wir übernehmen alle Auszubildenden nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung für mindestens zwölf Monate. Außerdem stellen wir Schülern und Studenten jedes Jahr Praktikumsplätze zur Verfügung und unterstützen sie bei der Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten.

Unsere hohe Ausbildungsqualität zeigt sich regelmäßig in der Auszeichnung unserer Auszubildenden. 2016 wurden sechs Auszubildende der Schwartauer Werke aufgrund ihrer herausragend guten Leistungen von der Industrie- und Handelskammer ausgezeichnet.

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. 2016 umfasste die interne Weiterbildung insgesamt 3.054 Stunden, die externe 6.696 Stunden. Bezogen auf die Gesamtzahl der Beschäftigten hat 2016 jeder Mitarbeiter durchschnittlich über zwölf Stunden lang interne oder externe Weiterbildungsangebote wahrgenommen.

Bis Ende 2017 wollen wir ein E-Learning-System etablieren, das unseren Mitarbeitern in der Produktion und in der Verwaltung zusätzliche Möglichkeiten gibt, sich individuell und mit hoher Flexibilität weiterzubilden.

2017 planen wir, erstmals einen Nachhaltigkeitstag zu veranstalten. An diesem Tag möchten wir unsere Mitarbeiter mithilfe von einzelnen Informationsständen, Vorträgen und Mitmach-Aktionen über aktuelle Nachhaltigkeitsthemen aufklären und sie für die ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung des Unternehmens sensibilisieren.

ExtraNET

Unser Intranet – in Anlehnung an den Namen unserer Flaggschiff-Konfitüre „ExtraNET“ genannt – stellt einen wichtigen Pfeiler in der internen Kommunikation dar, gerade auch bei der Vermittlung von Nachhaltigkeitsthemen. Hier finden unsere Mitarbeiter unsere Werte, Hinweise auf Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, unsere Qualitätspolitik, Informationen über unser regionales Engagement und vieles mehr.

2016 waren jeden Monat durchschnittlich 4.782 Mitarbeiter in unserem Intranet aktiv (2015: 4.637). Die durchschnittliche Anzahl der erstellten Beiträge stieg von 36,7 (2015) auf 50,0 (2016) pro Monat an.

Aufgrund der positiven Erfahrungen arbeiten wir kontinuierlich an der Weiterentwicklung des Intranets. Bis Ende 2017 werden wir dieses zu einer Arbeitsplattform ausbauen und um ein Ideenmanagement-Tool ergänzen. Seit Mai 2016 ist der Zugriff auf das Intranet für alle Mitarbeiter auch zu Hause möglich.

Das ExtraNET wird derzeit zu einer Arbeitsplattform ausgebaut



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 nach zertifizierten Managementsystemen aus.



Verantwortlicher Umgang mit Ressourcen

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 Umweltmanagementsystem 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.

Seit 2016 arbeiten die Schwartauer Werke als Netzwerkpartner im „carpeDIEM“-Forschungsprojekt mit. Das Projekt hat zum Ziel, erneuerbare lokal vorhandene Energieressourcen effizienter und intelligenter zu nutzen, entsprechende Technologien zu entwickeln und die grenzüberschreitende deutsch-dänische Zusammenarbeit sowie die regio-

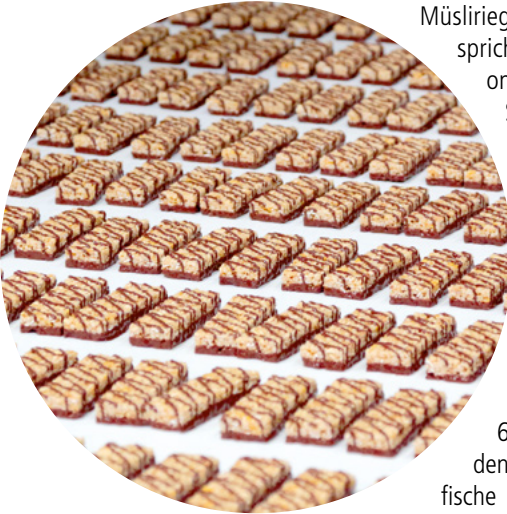


Durch den Umzug des Blockheizkraftwerkes wurde die Energieeffizienz deutlich gesteigert

nalen Kompetenzen im Bereich effizienter und intelligenter Energienutzung zu stärken. Die Schwartauer Werke unterstützen das Forschungsprojekt durch eine aktive Mitarbeit bei der Lösung der in seinem Rahmen definierten Problemstellungen.

Unser ökologischer Fußabdruck

2016 haben wir insgesamt 74.256 Tonnen an Konfitüren, Fruchtaufstrichen, Sirupen und Müsliriegeln produziert. Dies entspricht im Vergleich zur Produktionsmenge des Vorjahres einer Steigerung von 10 Prozent.



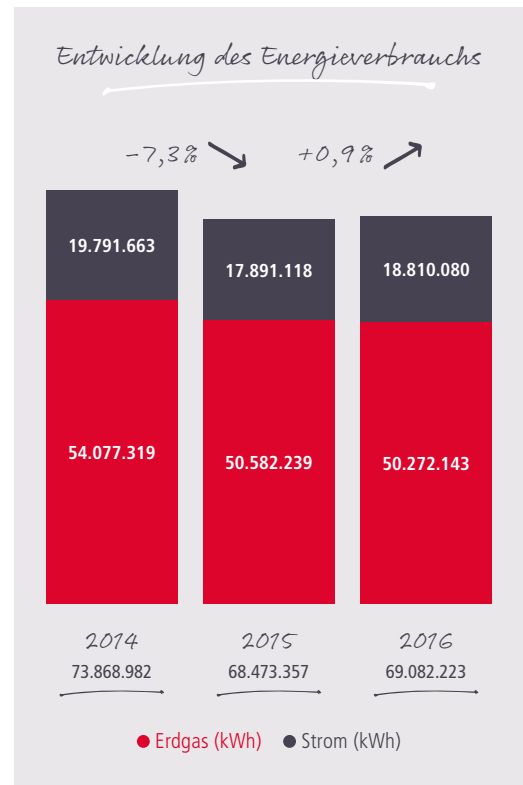
Energie

Die höhere Produktionsmenge hat zu einer leichten Steigerung der verbrauchten Energiemenge geführt: 2016 benötigten wir insgesamt 69.082.223 (im Vorjahr: 68.473.357) Kilowattstunden (kWh) Energie. Der spezifische Energieverbrauch ist jedoch erheblich gesunken: Er lag 2016 bei 853 (im Vorjahr: 1.015) kWh pro Fertigwarentonne (kWh/prod. t) und reduzierte sich im Vergleich zum Vorjahr um 16 Prozent.

Die deutliche Verringerung des spezifischen Energiebedarfs ist insbesondere auf den im vergangenen Jahr vorgenommenen Umzug des Blockheizkraftwerks von Werk II nach Werk III zurückzuführen. In Werk III ist der Wirkungsgrad des

Blockheizkraftwerks wesentlich höher. Darüber hinaus wirkte sich das 2015 errichtete Kesselhaus zum ersten Mal über das gesamte Jahr energiesparend aus.

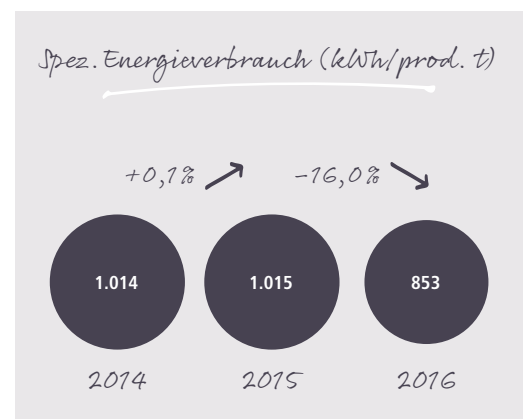
Mit einem spezifischen Energiebedarf von 853 kWh/prod. t konnte das erst für 2018 angestrebte Energiebedarfsziel bereits erreicht werden: Geplant war, bis 2018 den spezifischen Energieverbrauch auf maximal 953 kWh/prod. t zu reduzieren. Im Laufe des Jahres 2017 werden wir ein neues Energieziel definieren.



„Dass wir bereits zwei Jahre früher als geplant unser Energieverbrauchsziel erreichen konnten, ist ein großartiger Erfolg aller Kollegen, die mit der Ressource Energie bewusst nachhaltig umgegangen sind.“



Thorben Liedert, Bereichsleiter Technik

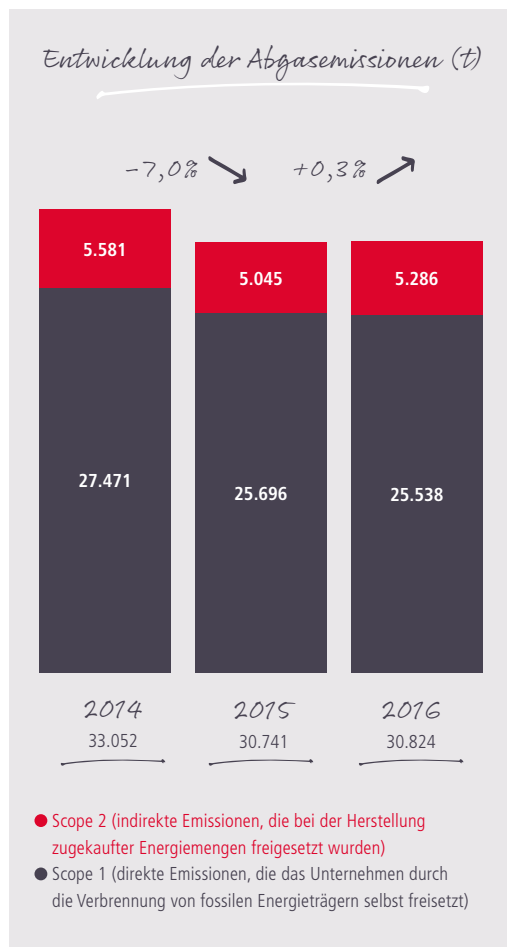
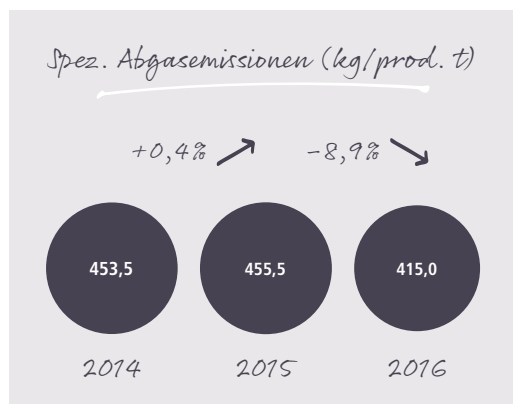




Emissionen

Die Emissionen der Schwartauer Werke bestehen zu 99,6 Prozent aus CO₂-Emissionen; sie erreichen ungefähr dieselbe Höhe wie im Vorjahr. Pro produzierter Tonne sanken sie allerdings um 9 Prozent. Die sonstigen Emissionen bestehen aus CH₄- und NO_x-Emissionen (0,3 Prozent) sowie aus N₂O, SO₂, NMVOC und NH₃ aus Kälteanlagen (0,1 Prozent). Scope-1-Emissionen resultieren direkt aus dem Verbrauch in eigenen Anlagen des Unternehmens, während mit Scope 2 alle Emissionen beschrieben sind, die mit dem Bezug von eingekaufter Energie in Verbindung stehen.

Weder unser Produktportfolio noch unsere Produktionsprozesse führen zu Emissionen von ozonabbauenden Substanzen. Die von uns erzeug-



ten Emissionen berechnen wir seit 2015 auf Basis des Greenhouse Gas Protocol. Die hierbei verwendeten Emissionsfaktoren stammen von unserem Energieversorger EnBW.

Um die von uns verursachten Emissionen weiter zu reduzieren, wurde beschlossen, 2017 mit der Umstellung unseres werksinternen Fuhrparks auf E-Fahrzeuge zu beginnen. Außerdem sollen bis 2018 die Kälteanlagen in zwei unserer Werke modernisiert werden. Die Modernisierung der Kälteanlagen dient darüber hinaus dazu, noch mehr Frischfrüchte verarbeiten und den regionalen Bezug von Früchten weiter ausbauen zu können.

Wasser

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).

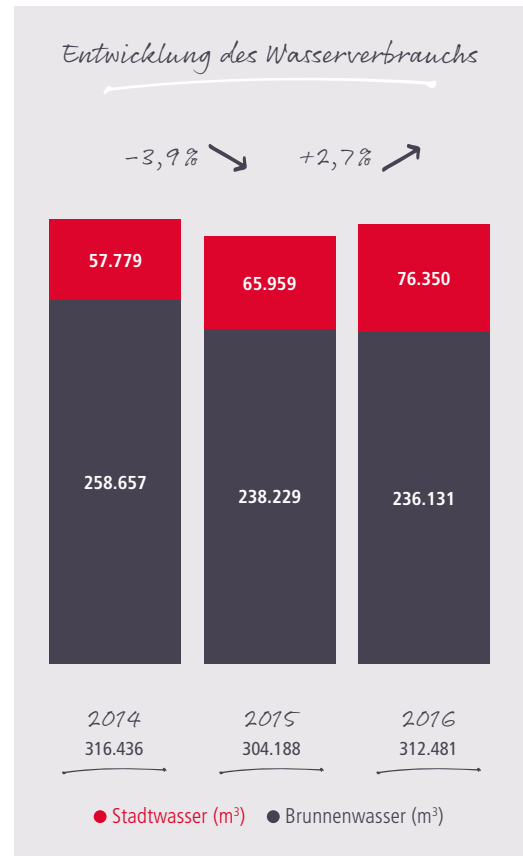
Der größte Teil unseres Wasserverbrauchs entfällt auf das Reinigen der Produktionsanlagen. 2016 haben wir insgesamt 312.481 m³ Wasser verbraucht. Dies entspricht einer Steigerung von 2,7 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Das von uns

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 6,9 Prozent auf 4,2 m³ pro Fertigwarentonnage gesunken. Der Rückgang ist außer auf die erhöhte Produktionsmenge auf den Rückbau von ungenutzten Teilen bei technischen Anlagen zurückzuführen, der den Reinigungsaufwand reduzierte. Außerdem wurden die Mitarbeiter durch

den Aushang von Energieberichten und durch Schulungen noch stärker für einen sparsamen Umgang mit Wasser sensibilisiert.

Unser Ziel ist es, unseren spezifischen Wasserverbrauch weiter zu reduzieren. 2018 soll er auf einen Wert von höchstens 3,9 m³ gesunken sein.

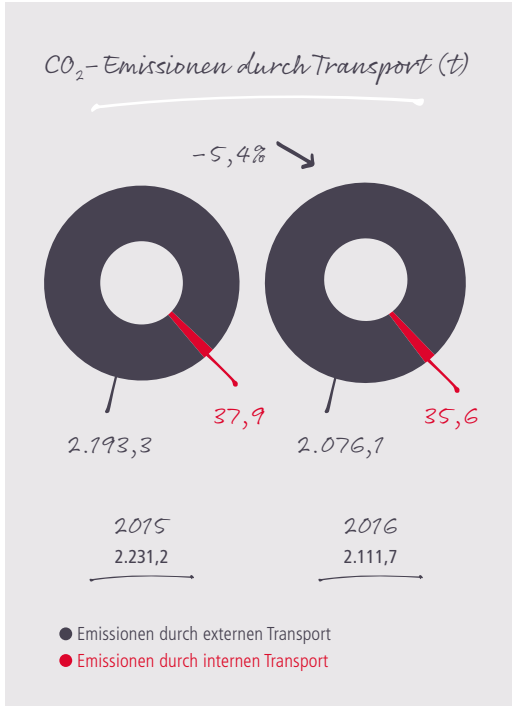




Damit haben wir unser Ziel, die Recyclingquote sukzessive zu erhöhen, bereits im dritten Jahr in Folge erreicht.

Transport

Als Produktionsbetrieb sind wir auf die Zulieferung von benötigten Rohwaren und Zutaten angewiesen. Darüber hinaus transportieren wir unsere Produkte teilweise zu den Verkaufsstellen. Beim Transport durch externe Speditionsunternehmen reduzierten sich 2016 die entstandenen CO₂-Emissionen um 5,3 Prozent, beim Transport durch uns entstand ein Rückgang von 6,1 Prozent.



Abfall

2016 entstanden insgesamt 4.160 Tonnen Abfall; hiervon waren 18 Tonnen gefährliche Abfälle (0,4 Prozent). Gegenüber dem Vorjahr ist die Gesamtabfallmenge wegen der im Vergleich zum Vorjahr höheren Produktionsmenge um 13,4 Prozent gestiegen, das spezifische Abfallaufkommen blieb dagegen in etwa gleich.

Den Anteil des verwertbaren Abfalls haben wir erneut erhöhen können: 96,6 Prozent aller Abfälle (4.017 Tonnen) konnten einer Verwertung zugeführt werden (im Vorjahr: 95,6 Prozent).

ENTWICKLUNG DES ABFALLVOLUMENS	2015	2016
Abfallmenge insgesamt	3.669 t	4.160 t
Davon gefährliche Abfälle	13 t	18 t
Abfall zur Beseitigung	162 t	143 t
Abfall zur Verwertung	3.507 t	4.017 t
Davon recycelt	1.311 t	1.950 t
Davon vergärt	1.157 t	837 t
Davon energetisch verwertet	621 t	695 t
Davon kompostiert	299 t	332 t
Davon anderweitig verwertet	119 t	203 t

*Bienenstöcke in einer
Kirschplantage eines
Fruchtlieferanten*



Erhalt ökologischer Systeme

Die biologische Vielfalt ist eine der wichtigsten Grundlagen unseres Lebens. Da unsere Produkte zum größten Teil aus natürlichen Zutaten bestehen, hat der Erhalt der ökologischen Systeme für uns eine zentrale Bedeutung.

Auch wenn von uns direkt keine signifikanten 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 ihre Auswirkungen auf die Gesundheit von Menschen und Tieren ist ein Thema, mit dem wir uns beschäftigen.



Schutz der Umwelt

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.

Das von uns eingekaufte Glas bestand 2016 zu 55 bis 65 Prozent aus Sekundärrohstoffen, der Recyclinganteil der von uns verwendeten Kartonaugen lag bei 85 bis 95 Prozent.

2016 gab es mit Blick auf die Umweltvorschriften weder Bußgelder noch nicht monetäre Strafen gegen die Schwartauer Werke. Signifikante Verschmutzungen gab es keine. Des Weiteren erreichten uns keine formellen Beschwerden aufgrund ökologischer Auswirkungen unserer Unternehmensaktivitäten.





bee careful – Initiative zum Schutz der Bienengesundheit

2014 haben die Schwartauer Werke die Initiative bee careful ins Leben gerufen. Ziel dieser Initiative ist es, über die Bedeutung der Honigbiene für den Menschen aufzuklären und Beiträge zum Schutz der Bienengesundheit zu liefern. Gemeinsam mit der Forschungs- und Lehrplattform HOneyBee Online Studies (HOBOS) unter Leitung von Prof. Dr. Jürgen Tautz setzen wir zahlreiche Maßnahmen zur Sensibilisierung der Bevölkerung im Umgang mit Bienen um.

Das Jahr 2016 stand ganz im Zeichen der Internationalisierung der Initiative; denn mit zahlreichen Projekten und Kampagnen hilft bee careful den Bienen in acht Ländern auf ganz unterschiedliche Weise.



Projekte in Deutschland

- Betreuung einer Bienenforschungsstation auf dem Schwartauer Werksgelände
- Ausbildung von Schwartau-Mitarbeitern zu Imkern
- Bundesweite Förderung von Imkerausbildungen
- Umsetzung des „1. Bienentags“ in Bad Schwartau
- Unterstützung der Bewerbung der Stadt Bad Schwartau als „Bienenfreundlichste Kommune Schleswig-Holsteins“
- Ausbildung von Nachwuchs-Imkern im Rahmen des Schulprojekts „Sommerbiene“

Geplante Projekte 2017

- Sensibilisierung der Öffentlichkeit mit der Schwartau-Samt-Kampagne, bei der auf die Bedeutung von bienenfreundlichen Pflanzen hingewiesen wird
- Ausbildung von weiteren Mitarbeitern zu Imkern
- Aufstellen von 16 Wildbienenhotels in deutschen Obstplantagen
- Ausbau der Initiativen-Website www.bee-careful.de, um ein umfangreiches Informationsangebot zu bienenfreundlichen Pflanzen zu bieten
- Ausbau des Engagements beim Schulprojekt „Sommerbiene“

Türkei

Die bee-careful-Initiative in der Türkei untersuchte über zwei Jahre den Einfluss der Bestäubungsleistung von Bienen auf Ertrag und Qualität von Äpfeln und Pfirsichen. Im Vergleich zu Obstbäumen in den nicht mit Bienen-völkern besetzten Plantagen wiesen die Obstbäume, die durch Honigbienen bestäubt wurden, einen signifikant höheren Ertrag, eine bessere optische Qualität und einen um über 30 Prozent höheren Wert der sekundären Pflanzenstoffe auf.



Spanien

Wie die Imker anderer westeuropäischer Länder kämpfen auch spanische Imker seit Jahren mit ungewöhnlich hohen Verlusten ihrer Bienenpopulation.

Unser Schwesterunternehmen Hero España startete vor gut einem Jahr im Norden Spaniens eine Initiative, um die Nahrungssituation von Bienen zu untersuchen. Mangelernährung durch fehlende Biodiversität gilt als einer der Stressfaktoren für Bienen. Ziel der auf drei Jahre angelegten Initiative ist es, das Nahrungsangebot der Bienen durch das Anpflanzen von bienenfreundlichen Spätblühern in Form von Blühstreifen in den Cerealienanbaugebieten im Norden Spaniens zu verbessern – eine Maßnahme, die auch den Schwartauer Werken hilft; denn aus Spanien stammen die meisten der aus Südeuropa bezogenen Früchte.

Ägypten

In Ägypten ist es das Ziel der bee-careful-Initiative, die indigene Bienenrasse *Apis mellifera lamarckii* vor dem Aussterben zu bewahren. Diese Bienenrasse ist im Vergleich zur europäischen Honigbiene deutlich robuster gegenüber Krankheiten.

Von den noch ca. 1.200 in Ägypten lebenden Völkern konnten gemeinsam mit der Firma Vitrac und dem Demeter-Imker Günter Friedmann rund 800 Lamarckii-Völker gerettet und umgesiedelt werden. Mittelfristiges Ziel ist es, diese Bienenrasse wieder populär zu machen und einen Honig von hoher Qualität zu erzeugen.



Die Schwartauer Werke und andere Tochtergesellschaften der Hero Gruppe unterstützten die Initiative seit deren Start 2014 mit insgesamt über 500.000 Euro.



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.

Verwurzelt in Bad Schwartau

Als einer der größten Arbeitgeber der Region stehen wir regelmäßig in Kontakt mit Vertretern der Stadt Bad Schwartau, des Kreises Ostholstein sowie des Bundeslandes Schleswig-Holstein. Wir nehmen an Treffen verschiedener regionaler Wirtschaftsinitiativen teil, wie etwa des norddeutschen Branchennetzwerks „foodRegio“, und suchen das direkte Gespräch mit benachbarten Unternehmen und Haushalten.

Da unsere Werke unmittelbar an Wohngebiete grenzen, versuchen wir, die Belastungen durch Verkehr, Lärm und Geruch so gering wie möglich zu halten. Wir erstellen zur regelmäßigen Kontrolle Geruchs- und Lärmanalysen. 2016 haben wir beschlossen, die Poolfahrzeuge für den innerbetrieblichen Pkw-Werksverkehr sukzessive auf Elektroantrieb umzustellen. Derzeit werden entsprechende Konzepte ausgearbeitet.



Alice Haußer, Pressereferentin

„Wir sehen es als unsere Verpflichtung, uns gesellschaftlich zu engagieren. Die Förderung des Nachwuchses liegt uns dabei besonders am Herzen.“

Förderung der Region

Bildung

Wir unterstützen mehrere Schulen in Bad Schwartau und Umgebung bei der Umsetzung von Bildungsprojekten. Hierzu gehören die Brandschutzerziehung



Seit über 100 Jahren sind wir in Bad Schwartau verwurzelt

*Ausbildung von
Nachwuchs-
Imkern: Im Rah-
men des Schulprom-
jekts „Sommerbiene“
bauten Schüler eigene
Bienenstöcke*



in Kindergärten und Grundschulen (in Kooperation mit dem Kreisfeuerwehrverband Ostholstein), die Einrichtung von „Leselounges“ an den drei weiterführenden Schulen in Bad Schwartau, gemeinsam mit den Lübecker Nachrichten, und die Beteiligung am Förderpreis des KIWANIS Clubs Bad Schwartau.

2016 unterstützten wir das Schulprojekt „Sommerbiene“, in dessen Rahmen Schüler von neun Schulen in Schleswig-Holstein zu Nachwuchs-Imkern ausgebildet wurden. Im Mittelpunkt der Ausbildung standen die Fragen: Welche Bienenarten gibt es? Was isst die Biene am liebsten? Wie entsteht der Honig? Wie arbeitet ein Imker?

Um das Erlernte praktisch umzusetzen, haben die Schüler unter anderem eigene Bienenstöcke gebaut. Am Leibniz-Gymnasium in Bad Schwartau befinden sich mittlerweile sieben Bienenvölker mit rund 10.000 Bienen; sie werden von 14 Jungen und Mädchen regelmäßig betreut. Hierzu schlüpfen die Schüler in den Imker-Anzug, um bei ihrem Volk nach dem Rech-

ten zu sehen und Honig zu ernten. Aufgrund des großen Erfolgs mit dem Projekt werden wir 2017 unser Engagement ausbauen und sowohl die Schule als auch den Imkerbund unterstützen, um weitere Projekte rund um die Biene zu ermöglichen.

Seit 2015 unterstützen wir auch Schüler der Schule Batho Ciro in Letnitsa, Bulgarien. Dort hat unser langjähriger Lieferant Bulgaria Foods OOD seinen Sitz. Wir stellten im Jahr 2015 Schulbücher bereit und bieten 2017 zwei Schülern ein Praktikum an. Da sich die Schule auf Lebensmitteltechnologie spezialisiert hat, können junge, potenzielle Nachwuchskräfte für die Lebensmittelindustrie an das Thema herangeführt werden.

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 dort gemeinsam mit einigen anderen Unternehmen eine Stiftungsprofessur für den Fachbereich „Food Processing“ übernommen.





Sport

Seit über 15 Jahren fördern wir den Breitensport in der Region und beteiligen uns bei der Umsetzung diverser Vereinsprojekte, wie zum Beispiel der Anschaffung neuer Sportgeräte. Wir unterstützen als Premium- und Trikot-Partner 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.

Darüber hinaus beteiligen wir uns seit 2012 am jährlichen DoppelPASS-Cup. Das Fußballturnier ist eine Initiative der Deutschen Krebshilfe, und ihr Ziel ist es, Familien mit krebserkrankten Kindern finanziell zu unterstützen. 2016 konnten durch dieses Fußballturnier Spendengelder in Höhe von über 60.000 Euro akquiriert werden – eine neue Rekordsumme.



Kultur

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

2016 veranstalteten wir erstmals ein Schwartau-Sommerfest. Neben den Mitarbeitern waren hierzu enge Familienangehörige eingeladen, damit diese unser Unternehmen, unsere Unternehmensphilosophie und unsere Aktivitäten in ökonomischer, ökologischer und sozialer Hinsicht besser kennenlernen konnten.



Über diesen Bericht

Dies ist der dritte 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 2016. Der letzte Nachhaltigkeitsbericht erschien am 4. Juli 2016.

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. 2016 haben wir eine Stakeholder-Befragung durchgeführt und im Zuge dessen die Wesentlichkeitsanalyse überarbeitet.

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 der 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

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)	20
G4-11 (Mitarbeiter mit Kollektivvereinbarungen)	20
G4-12 (Lieferkette)	15
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)	8
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 f.
G4-33 (Externe Prüfung)	35
UNTERNEHMENSFÜHRUNG	
G4-34 (Führungsstruktur)	7

GRI-Index	Seite
ETHIK UND INTEGRITÄT	
G4-56 (Werte, Grundsätze, Verhaltensstandards)	7
SPEZIFISCHE STANDARDANGABEN	
WIRTSCHAFTLICHE LEISTUNG	
G4-EC1 (Erwirtschafteter Wert)	6
BESCHAFFUNG	
G4-EC9 (Anteil lokaler Lieferanten)	15
KATEGORIE: ÖKOLOGISCH	
MATERIALIEN	
G4-EN1 (Eingesetzte Materialien)	14
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)	29
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-EN23 (Gesamtgewicht Abfall)	28
G4-EN24 (Gesamtvolumen signifikanter Verschmutzungen)	28
G4-EN25 (Gesamtgewicht gefährlichen Abfalls)	28
COMPLIANCE	
G4-EN29 (Bußgelder und Strafen)	29
TRANSPORT	
G4-EN30 (Auswirkungen durch Transport)	28
BEWERTUNG DER LIEFERANTEN HINSICHTLICH ÖKOLOGISCHER ASPEKTE	
G4-EN32 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	15

GRI-Index	Seite
G4-EN33 (Lieferkette)	15
BESCHWERDEVERFAHREN HINSICHTLICH ÖKOLOGISCHER ASPEKTE	
G4-EN34 (Anzahl Beschwerden)	29
KATEGORIE: GESELLSCHAFTLICH	
ARBEITSPRAKTIKEN UND MENSCHENWÜRDIGE BESCHÄFTIGUNG	
BESCHÄFTIGUNG	
G4-LA1 (Personalfuktuation)	20
G4-LA2 (Betriebliche Leistungen)	20
G4-LA3 (Rückkehrrate nach Elternzeit)	21
ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ	
G4-LA6 (Anzahl und Art von Unfällen)	22
G4-LA7 (Erkrankungsgefährdung)	22
AUS- UND WEITERBILDUNG	
G4-LA9 (Umfang Aus- und Weiterbildung)	23
G4-LA10 (Weiterbildungsprogramme)	23
G4-LA11 (Mitarbeiterbeurteilung)	21 f.
VIELFALT UND CHANCENGLEICHHEIT	
G4-LA12 (Geschlecht, Altersgruppen, Minderheiten)	20 f.
GLEICHER LOHN FÜR MÄNNER UND FRAUEN	
G4-LA13 (Geschlechtsspezifische Unterschiede)	21
BEWERTUNG DER LIEFERANTEN HINSICHTLICH ARBEITSPRAKTIKEN	
G4-LA14 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	15
G4-LA15 (Lieferkette)	15
BESCHWERDEVERFAHREN HINSICHTLICH ARBEITSPRAKTIKEN	
G4-LA16 (Anzahl Beschwerden)	22
MENSCHENRECHTE	
G4-HR10 (Anteil überprüfter neuer Lieferanten)	15
G4-HR11 (Lieferkette)	15
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

GRI-Index	Seite
G4-SO10 (Lieferkette)	15
PRODUKTVERANTWORTUNG	
KUNDENGESUNDHEIT UND -SICHERHEIT	
G4-PR1 (Gesundheits- und Sicherheitskontrollen)	19
G4-PR2 (Anzahl von Vorfällen)	19
KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN UND DIENSTLEISTUNGEN	
G4-PR3 (Produktkennzeichnungspflichten)	19
G4-PR4 (Anzahl von Vorfällen)	19
G4-PR5 (Kundenzufriedenheit)	19
WERBUNG	
G4-PR7 (Anzahl von Vorfällen)	19
COMPLIANCE	
G4-PR9 (Anzahl und Höhe Bußgelder)	19

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 204-386
Fax: 0451 204-385
Internet: www.schwartauer-werke.de
Pressekontakt: presse@schwartau.de

Ansprechpartnerin/Kontakt für den Nachhaltigkeitsbericht

Yvonne Klemke
E-Mail: nachhaltigkeit@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, 12, 13, 16, 27, 29, 37: shutterstock.com, S. 7, 9, 11, 14, 15, 17, 19, 20, 23, 24, 29, 30, 31, 32: istockphoto.com, S. 29 (oben): Steffen Lang / VOG Ingelheim. Vervielfältigung/Abdruck, auch einzelner Grafiken, Bilder und Texte, ist ohne schriftliche Einwilligung der Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA nicht erlaubt.

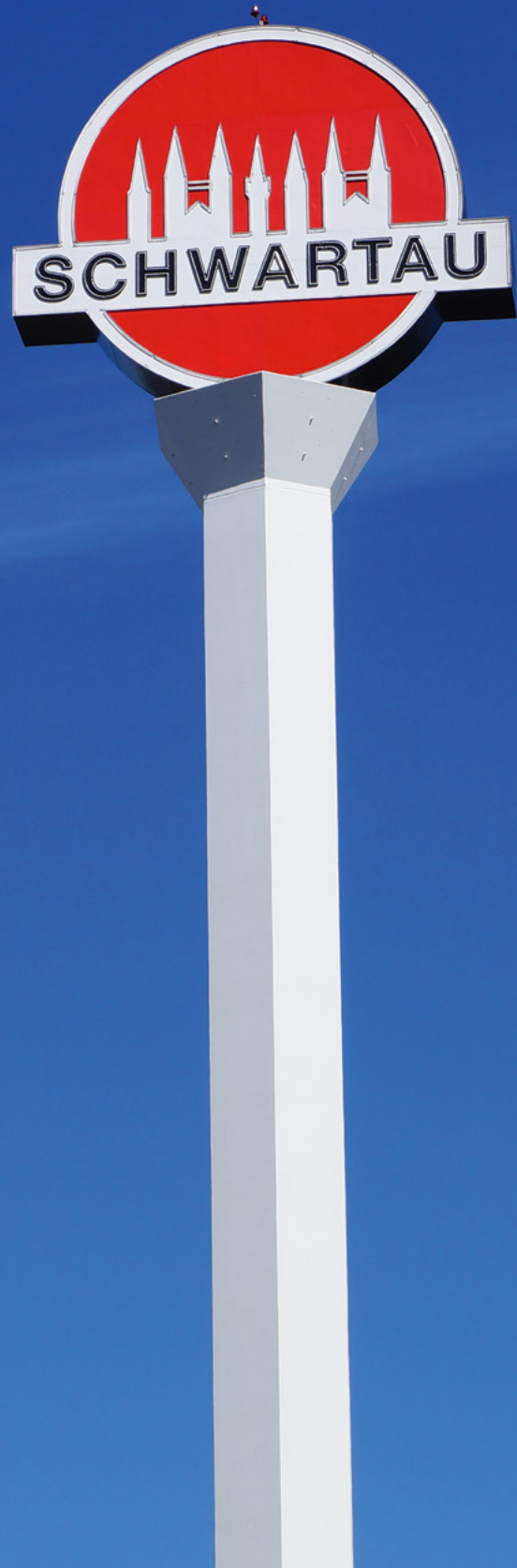
Haftungsausschluss

Die Erhebung und Verarbeitung aller Angaben im Nachhaltigkeitsbericht 2016 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.

© 2017 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

