



**Echt Gut
Gemacht**

**Unser
Nachhaltigkeitsbericht
2018**



Inhalt

5	Vorwort
6	Unser Anspruch
16	Unsere Produkte
24	Unsere Mitarbeiter
34	Unsere Umwelt
42	Unsere Heimat
46	GRI-Inhaltsindex
48	Über diesen Bericht

Zahlen und Fakten



Verarbeitung von
33 Fruchtsorten zu über 100
verschiedenen Produkten



69% aller Früchte
stammen direkt vom Erzeuger
bzw. Verarbeiter



> 95%
RSPO-zertifiziertes Palmöl
bzw. Palmkernöl



94% aller Lieferanten
auf Nachhaltigkeitsplattform
Sedex registriert



Initiative bee careful
startet ins
5. Kampagnenjahr
und kooperiert mit dem NABU



Start der Gesundheitskampagne
„Schwartau bewegt sich“



110 Mitarbeiter
entwickeln gemeinsam einen
neuen Wertekanon

Liebe Leserinnen und Leser,



Dr. Arend Oetker
Vorsitzender des
Aufsichtsrats



Jop Peek
Vorsitzender der
Geschäftsführung

2019 ist für uns ein besonderes Jahr: Wir feiern unseren 120. Geburtstag. Und da wir seit Unternehmensgründung in Bad Schwartau zu Hause sind und viele unserer Früchte und Zutaten aus dem Umland beziehen, feiern wir auch 120 Jahre enge Verbundenheit mit der Region.

Der fortschreitende Klimawandel bereitet uns Sorgen. Auch wenn wir unsere Rohwaren zu überwiegenden Teilen aus Deutschland und zu fast 100 Prozent aus weiteren Ländern Europas beziehen, stellt er für uns ein erhebliches Risiko dar. Sollte er sich weiter verschärfen, wirkt sich dies signifikant auf die Qualität der Ernte und damit auf unsere Beschaffungs- und Produktionsprozesse aus. Nicht zuletzt aus diesem Grund unterstützen wir die Agenda 2030 der Vereinten Nationen und begrüßen die steigende Sensibilität der Öffentlichkeit für nachhaltigkeitsrelevante Fragestellungen. Als Qualitäts- und Marktführer im deutschen Konfitüren- und Müsliriegelmarkt profitieren wir davon, wenn sich Verbraucher verstärkt dafür interessieren, welche Zutaten ihre Nahrungsmittel enthalten, woher diese Zutaten stammen und wie sie verarbeitet werden.

Wir legen seit vielen Jahren großen Wert auf Natürlichkeit und Frische sowie auf einen möglichst regionalen Bezug unserer Früchte. Daher arbeiten wir eng und langfristig mit den Landwirten zusammen und beziehen von ihnen eine große Vielfalt an frischen Früchten. Unser Anspruch: Wir begeistern Verbraucher mit Produkten, die das Gute der Natur erhalten.

Um unsere eigenen Produkte und die unserer Mitbewerber mit Blick auf Natürlichkeit und auf den ernährungsphysiologischen Wert messen zu können, haben wir bereits vor einiger Zeit den GON-Index (GON: Goodness of Nature) entwickelt. Dieser Index, der zahlreiche Nachhaltigkeitskriterien berücksichtigt, gibt uns Orientierung und damit ein Instrument, mit dem wir unser nachhaltiges Handeln messen können. Auf der Grundlage dieses Indexes werden wir 2019 verbindliche Richtlinien für die zukünftige Entwicklung, Verpackung und Vermarktung unserer Produkte definieren.

Im Bereich der Konfitüre verfolgen wir außerdem das Home-made-Konzept, das wir bei unseren Marken Schwartau Extra, Hofladen und Gelee bereits umgesetzt haben: Wir verwenden bei der Herstellung unserer Konfitüren nur noch Zutaten, die auch zu Hause Anwendung finden, also Früchte, Zucker, Pektine und Zitronensaftkonzentrat. Die Rezepturen für unsere Marke Samt stellen wir noch in diesem Jahr um, die für unsere Marke Fruttissima sowie die unserer Spezialitäten bis Ende 2020.

Welche sonstigen Ziele wir erreichen wollen und welche nachhaltigkeitsrelevanten Aktivitäten wir entwickeln, können Sie dem vorliegenden Bericht entnehmen. Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns auf unserem weiteren Weg mit Ideen und Anregungen begleiten.

Unser Anspruch

Als Lebensmittelhersteller sind wir vom Klimawandel unmittelbar betroffen. Wir leisten Beiträge dazu, die Ziele der Agenda 2030 der Vereinten Nationen zu erreichen, und wollen unsere Kunden mit Produkten begeistern, die das Gute der Natur erhalten.



Die Schwartauer Werke

Fruchtprodukte und Snacks – seit 120 Jahren

Die Schwartauer Werke wurden 1899 gegründet; seit 120 Jahren stellen wir Fruchtprodukte und Snacks für den Lebensmitteleinzelhandel her. Wir sind stolz darauf, dass viele Kunden unsere Produkte seit ihrer Kindheit kennen und uns über Jahrzehnte treu sind. Zu unseren bekanntesten Marken zählen Schwartau Extra, Samt, Fruttissima und Corny. Jüngere Marken unseres Hauses sind Hofladen, Gemüseglück und Corny Haferkraft.

Unser Produktportfolio umfasst Konfitüren, süße und herzhaftes Brotaufstriche, Dessertsaucen, Kaffeesirupe sowie Müsli- und Fruchtriegel. Wir sind in Deutschland Marktführer sowohl im Segment der Konfitüren als auch im Segment der Müsliriegel. Jedes Jahr bringen wir eine Vielzahl neuer Produkte auf den Markt und entwickeln unsere Rezepturen weiter, um den sich verändernden Bedürfnissen unserer Kunden jederzeit zu entsprechen.

2018 erzielten wir einen Umsatz von etwa 300 Millionen Euro und beschäftigten zum Jahresende 830 Mitarbeiter. 80 Prozent unseres Umsatzes erwirtschafteten wir in Deutschland, 20 Prozent stammten aus dem Exportgeschäft. Mit unseren Produkten sind wir auf fast allen Kontinenten vertreten. Schwerpunkte unseres Exportgeschäfts bilden das europäische Ausland, Nord- und Südamerika sowie Südostasien. Zu unseren wichtigsten Unternehmenszielen gehört es, in den kommenden Jahren unsere internationale Präsenz weiter auszubauen.

Eingebettet in der Hero Gruppe

Die Schwartauer Werke haben ihren Sitz in Bad Schwartau, wo sich neben der Zentrale auch unsere drei Produktionswerke befinden. Wir gehören zur Hero Gruppe, einem internationalen Lebensmittelkonzern, der sich auf Fruchterzeugnisse, Babynahrung, Müsli- und Fruchtriegel sowie glutenfreie Nahrungsmittel spezialisiert hat. Die Mehrheit der Gesellschaftsanteile der Hero Gruppe befinden sich im Besitz der Familie Dr. Arend Oetker.

Die Geschäftsführung der Schwartauer Werke besteht aus Jop Peek (Vorsitzender, seit dem 1. Juli 2018), Dirk Löding, Maximilian de Maizière und Dr. Sebastian Portius. Sie handelt gemäß dem Grundsatz der Gesamtvertretung im Rahmen der Satzung und der Geschäftsordnung. 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.

Verantwortungsvolle Unternehmensführung

Unsere Unternehmensstrategie basiert auf fünf Grundwerten: Unternehmmergeist, Schnelligkeit, Eigenverantwortung, Veränderung und Familie. Jedem dieser Werte haben wir Verhaltensleit-sätze zugeordnet, an denen wir unser Handeln ausrichten. Zu diesen zählen beispielsweise die Sicherstellung der Mittel für nachhaltige Veränderungen, der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Ressourcen sowie der Mut und die Verantwortung, Dinge zu hinterfragen und neue Wege zu gehen.

Wir halten es für selbstverständlich, Korruption und unethische Arbeitspraktiken zu bekämpfen und sich stets rechtskonform zu verhalten. 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 sich ihre Unternehmensgrundsätze mit diesen Prinzipien vereinbaren lassen und dass sie sich auf der Nachhaltigkeitsplattform Sedex (= Supplier Ethical Data Exchange) registrieren. Unsere Mitarbeiter – insbesondere diejenigen im Bereich Vertrieb und Key Account – nehmen regelmäßig an Compliance-Schulungen teil. Wie in den zurückliegenden Jahren sind auch im vergangenen Geschäftsjahr keine Fälle von Korruption bei den Schwartauer Werken aufgetreten.

Unser Nachhaltigkeitsbericht

Weitsichtiges Handeln

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 jeder Ebene. Bei all unseren unternehmerischen Aktivitäten wollen wir und sollen unsere Anspruchsgruppen sagen: „Das ist echt gut gemacht.“

Damit wir immer besser werden, verfolgen wir das Prinzip des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP). Jedes Jahr setzen wir mithilfe dieses Ansatzes zahlreiche Projekte um. Hierzu führen wir regelmäßig Schulungen durch und bilden KVP-Multiplikatoren aus. 2019 werden wir einen Mitarbeiter einstellen, der sich ausschließlich um die Weiterentwicklung des KVP-Ansatzes und um eine Koordination der laufenden Projekte kümmern wird.

Mit unseren Nachhaltigkeitsaktivitäten wollen wir Beiträge dazu leisten, die Nachhaltigkeitsagenda der Vereinten Nationen zu unterstützen. Zumal wir insbesondere Früchte, Gemüse und andere natürliche Zutaten verwenden, würde sich ein fortschreitender Klimawandel erheblich auf unsere Beschaffungs- und Produktionsprozesse auswirken – und damit auf unseren wirtschaftlichen Erfolg. Daher beschäftigen wir uns intensiv mit Fragen der Nachhaltigkeit und veröffentlichen als Erster unserer Branche einen jährlich erscheinenden Nachhaltigkeitsbericht nach GRI-Standards.

Wir arbeiten in verschiedenen Gremien und Initiativen unserer Branche mit und bringen unsere Expertise und unsere Erfahrungen ein. Hierzu zählt auch die 2016 begonnene Mitarbeit als Netzwerkpartner im „carpeDIEM“-Projekt. Diese Initiative hat sich zum Ziel gesetzt, erneuerbare Energieressourcen effizienter und intelligenter zu nutzen, entsprechende Technologien zu entwickeln und die grenzüberschreitende deutsch-dänische Zusammenarbeit sowie die regionalen Kompetenzen im Bereich effizienter und intelligenter Energienutzung zu stärken.

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





Zielgerichtetes Nachhaltigkeitsmanagement

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie 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 der Nachhaltigkeitsbeauftragten, die in einer Stabsstelle dem Geschäftsführer für Innovation & Qualität zugeordnet ist.

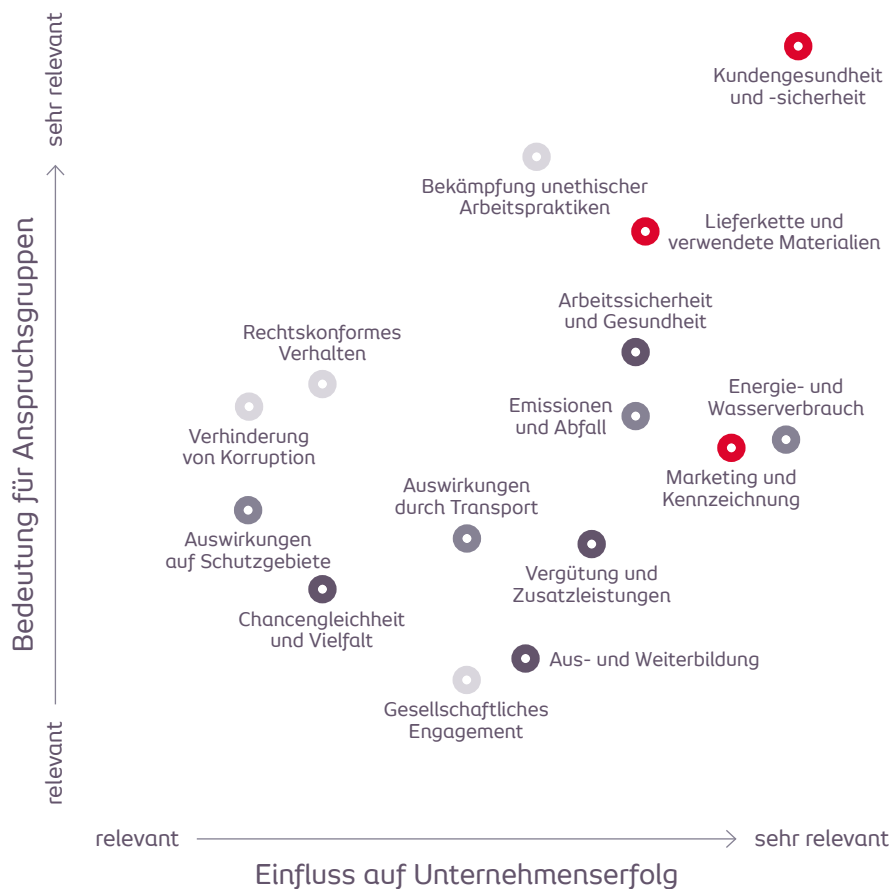
Beraten und unterstützt wird die Nachhaltigkeitsbeauftragte von einem Nachhaltigkeitsteam, das sich aus Mitarbeitern der Bereiche Produktion und Technik, Umweltschutz und Arbeitssicherheit, Kommunikation sowie Personal zusammensetzt. Das Gremium trifft sich

regelmäßig, um gemeinsam mit dem Geschäftsführer für Innovation & Qualität sowie mit 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. Neben dem Nachhaltigkeitsteam bestehen mehrere Arbeitsgruppen, die einzelne Nachhaltigkeitsinitiativen unter Mitwirkung der Nachhaltigkeitsbeauftragten vorantreiben.

Stakeholderdialog

In den Treffen unseres Nachhaltigkeitsteams besprechen wir regelmäßig, welche Stakeholdergruppen für uns eine hohe Relevanz haben und welche Anforderungen sie an uns stellen. Aus den Ergebnissen dieser Diskussionen bestimmen wir die für uns relevanten Stakeholdergruppen. Für uns sind der Handel und die Verbraucher sowie die Mitarbeiter und Lieferanten die wichtigsten Stakeholdergruppen. Eine große Bedeutung hat für uns außerdem der Dialog mit Nichtregierungsorganisationen, Nachbarn, der Politik und den Medien.

Wir kommunizieren mit unseren Stakeholdern über unterschiedliche Kanäle und Instrumente: Während wir mit dem Handel über unseren Vertrieb in einem regelmäßigen direkten Austausch stehen, kommunizieren wir mit den Verbrauchern insbesondere über unsere Verbraucherberatung, über Social-Media-Kanäle und über Produkttests sowie Verbraucherumfragen. Mit unseren Mitarbeitern pflegen wir die direkte Kommunikation, und wir bieten ihnen diverse Informationen, insbesondere über unser Intranet. Unsere Lieferanten stehen mit unserer Einkaufsabteilung in einem kontinuierlichen Dialog. Darüber hinaus tauschen wir uns regelmäßig mit Vertretern der Stadt Bad Schwartau, des Kreises Ostholstein sowie des Bundeslandes Schleswig-Holstein aus. Außerdem nehmen wir an Treffen verschiedener regionaler Wirtschaftsinitiativen teil und sind Mitglied im norddeutschen Branchennetzwerk „foodRegio“ sowie im Initiativkreis Hanse-Belt. Mit den benachbarten Unternehmen und Haushalten suchen wir anlassbezogen das Gespräch.



Wesentlichkeitsmatrix

- Unsere Produkte
- Unsere Mitarbeiter
- Unsere Umwelt
- Unsere Heimat/gesellschaftliche Aspekte

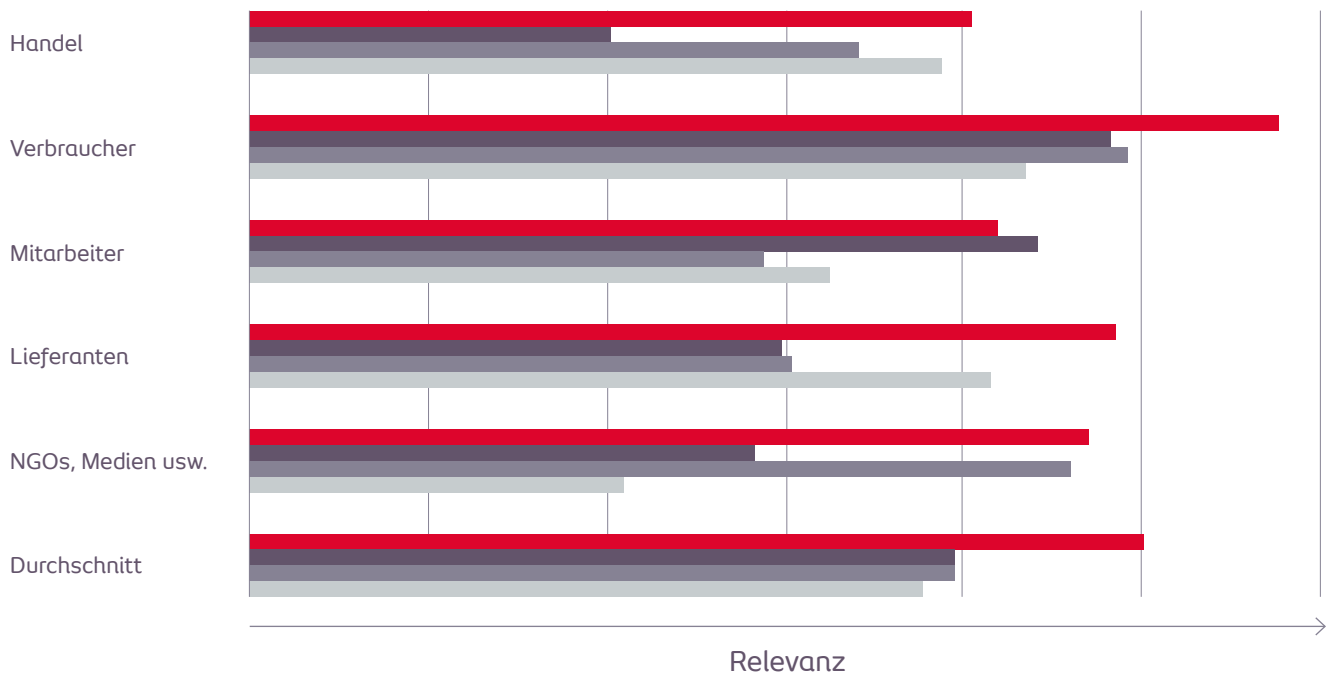
In den vergangenen Jahren haben wir unsere Kommunikation über Nachhaltigkeitsthemen schrittweise ausgebaut. Dies betrifft sowohl unser Informationsangebot auf unserer Website als auch die Kommunikation mit unseren Mitarbeitern über unser Intranet. Um die Qualität unserer nachhaltigkeitsrelevanten Daten weiterhin zu steigern, planen wir, bis zum Jahr 2020 ein unternehmensweites, leistungsfähiges Datenerhebungssystem einzuführen.

Fokussiert auf das Wesentliche

Um die für unsere Nachhaltigkeitsstrategie wesentlichen Themen zu identifizieren, stellten wir 2014 erstmals eine Wesentlichkeitsmatrix auf. Hierzu haben wir in unserem Nachhaltigkeitsnetzwerk mögliche gesellschaftliche Entwicklungen und Megatrends sowie die sich

hieraus ergebenden Chancen und Risiken diskutiert. Auf dieser Basis haben wir thematische Schwerpunkte gebildet, die uns helfen, fokussierte Maßnahmen zu entwickeln und so unsere Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.

Unsere Wesentlichkeitsmatrix haben wir in den vergangenen Jahren unter Einbeziehung unserer Stakeholder kontinuierlich weiterentwickelt. Die letzte Stakeholderbefragung fand 2016 statt. Sie führte dazu, dass 2017 einige wesentliche Themen in ihrer Priorität verschoben und zur besseren Verständlichkeit umformuliert wurden. Im Vergleich zum Vorjahr haben sich keine Änderungen in der Wesentlichkeitsmatrix ergeben. Für 2020 planen wir, erneut eine Stakeholderbefragung durchzuführen.



Nachhaltigkeitsthemen

- Unsere Produkte
- Unsere Mitarbeiter
- Unsere Umwelt
- Unsere Heimat/gesellschaftliche Aspekte

Themenschwerpunkte der Stakeholder

Unsere Befragungen haben ergeben, dass alle Stakeholder – mit Ausnahme der Mitarbeiter – Nachhaltigkeitsthemen im Bereich „Unsere Produkte“ die höchste Relevanz geben. Themen der Kategorien „Unsere Mitarbeiter“ sowie „Unsere Umwelt“ folgen mit einer sehr ähnlichen Gewichtung. Themen der Kategorie „Unsere Heimat/gesellschaftliche Aspekte“ haben dagegen insgesamt die geringste Bedeutung.

Für all unsere Stakeholder spielt die Kundengesundheit und -sicherheit eine herausragende Rolle. Insbesondere aber Verbraucher betonen in unseren Befragungen und Gesprächen, dass ihnen gesunde Produkte mit Zutaten aus nachhaltig zertifizierten Quellen sehr wichtig sind. Sie wünschen sich genaue Angaben darüber, woher die Rohwaren kommen, ob Zusatzstoffe verwendet werden und welche Qualität die Inhaltsstoffe haben. Auch der Einsatz von Pestiziden sowie die Verwendung von Mehrwegverpackungen oder biologischen Gebinden werden von Verbrauchern immer wieder thematisiert.

Der Handel ist außer an den in der Wesentlichkeitsmatrix aufgeführten Themen vor allem an der Sicherstellung von Standards in der Lieferkette interessiert und regt daher eine stärkere Kontrolle der Zulieferer an. Die Lieferanten dagegen sehen in einem weiteren Ausbau der regionalen Beschaffung einen wichtigen Aspekt. Unsere Mitarbeiter wünschen sich, noch intensiver in verschiedene Prozesse eingebunden zu sein, und thematisieren neben Verbesserungen am Arbeitsplatz auch „Lebensmittelverschwendung“ und „Energieeffizienz“.

Allen genannten Aspekten gehen wir nach, auch wenn sie nicht zu den zentralen Handlungsfeldern unserer Nachhaltigkeitsstrategie zählen. Um unsere Maßnahmen wirksam auszurichten, haben wir beschlossen, unsere vielfältigen Aktivitäten entlang der oben dargestellten wesentlichen Themen auszurichten.

Ziele für eine nachhaltige Entwicklung

Mit der Agenda 2030 haben sich die Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen auf einen Katalog mit 17 Zielen für eine nachhaltige Entwicklung geeinigt (Sustainable Development Goals – SDGs). Wir nehmen mit unseren unternehmerischen Aktivitäten insbesondere auf folgende SDGs Einfluss:



SDG 8: menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum

Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern

Die Einhaltung der Menschenrechte ist für uns unabdingbar. Wir verpflichten unsere Lieferanten dazu, unseren Verhaltenskodex zu unterschreiben, der sich an den Prinzipien des Global Compact der Vereinten Nationen orientiert. In vielen Regionen sorgen wir durch die Beschaffung unserer Zutaten für Impulse in der wirtschaftlichen Entwicklung. An unserem Standort in Bad Schwartau gehören wir zu den größten Arbeitgebern.



SDG 4: hochwertige Bildung

Inklusive, gerechte und hochwertige Bildung sowie lebenslanges Lernen für alle

Für uns ist Bildung ein zentraler Erfolgsfaktor. Daher legen wir großen Wert auf die Qualifizierung unserer Mitarbeiter, unterstützen aber auch die Weiterbildung unserer Lieferanten. Zu einzelnen Institutionen unterhalten wir intensive Beziehungen, z.B. zur Schule Batho Ciro im bulgarischen Letnitsa. Hier helfen wir unter anderem durch die Finanzierung von Schulbüchern und durch die Bereitstellung von Praktikumsplätzen in unserer Fertigung in Bad Schwartau.



SDG 12: verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen

Bei der Entwicklung unserer Produkte berücksichtigen wir immer mehr nachhaltigkeitsrelevante Anforderungen. Wir verwenden Palmöl und Palmkernöl fast ausschließlich aus zertifizierten Quellen und verzichten so weit wie möglich auf Zusatz- und Konservierungsstoffe. Den Zuckeranteil in unseren Produkten haben wir in den vergangenen Jahren kontinuierlich gesenkt. Zentrale Bedeutung hat für uns darüber hinaus eine regionale Beschaffung. So tragen wir zu einer geringeren Belastung der Umwelt bei und können die von uns benötigten Früchte im optimalen Reifezustand ernten sowie eine 100-prozentige Qualitätskontrolle durch das Waschen und Frosten der Früchte im eigenen Werk sicherstellen.



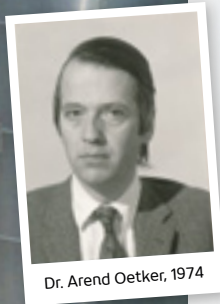
SDG 15: Leben an Land

Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodenverschlechterung aufhalten und umkehren und den Biodiversitätsverlust stoppen

Da wir Frucht- und Getreideprodukte herstellen, ist für uns eine intakte Umwelt von größter Bedeutung. Wir besprechen regelmäßig mit unseren Lieferanten, welche ökologischen Schäden durch unsere unternehmerischen Aktivitäten entstehen können, und beugen ihnen vor. So engagieren wir uns beispielsweise seit 2014 mit der internationalen Kampagne bee careful für die Gesundheit der Bienen.



„Wer
die Zukunft
gestalten will,
muss die
Gegenwart
verändern.“



Dr. Arend Oetker, 1974



1925



1984



1969

120 Jahre Schwartauer Werke heißt: 120 Jahre stetige Anpassung, Weiterentwicklung und immerwährender Wandel. Aus der Fabrik Schwartau, die 1899 von den Gebrüdern Fromm gegründet wurde, entstanden die Schwartauer Werke – gestartet wurde mit sechs Mitarbeitern, heute sind es 830.

In den vergangenen 120 Jahren hat sich vieles verändert. Doch eines ist immer gleich geblieben: unser Ehrgeiz, herausragend geschmackvolle und qualitativ hochwertige Nahrungsmittel herzustellen, die unsere Kunden begeistern. Daran wird sich auch zukünftig nichts ändern.

Ambitionierte Nachhaltigkeitsziele

Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
Unser Anspruch			
Ausbau der Führungskompetenzen über alle Ebenen	2018	●	32
Weiterentwicklung unserer Unternehmenskultur	2019	◐	33
Etablierung eines unternehmensweiten Nachhaltigkeits-Datenerhebungssystems	2020	◐	10
Durchführung einer neuen Stakeholderbefragung	2020	○	10

Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
Unsere Produkte			
GON-Index: Verankerung von Nachhaltigkeitskriterien bei der Produktentwicklung	2018	●	18 f.
GON-Index: Erarbeitung von Guidelines zur Entwicklung, Verpackung und Vermarktung unserer Produkte	2019	◐	18 f.
Ausschließlicher Bezug von RSPO-zertifiziertem Palmöl und Palmkernöl nach Segregation-Konzept	2019	◐	21
Umstellung aller Konfitürenrezepte gemäß Home-made-Konzept	2020	◐	18
Analyse unserer Verpackungsmaterialien und Entwicklung eines zukunftsorientierten Verpackungskonzepts	2020	○	21
Steigerung der Anzahl frisch verarbeiteter Fruchtarten	2020	◐	19
Entwicklung und Implementierung eines risikobasierten Systems zur Erkennung und Vermeidung von Lebensmittelbetrug	2020	◐	17
Einsatz von Röntgendetektionsgeräten zur Qualitätskontrolle in allen Linien	2020	◐	17

○ In Planung

◐ In Bearbeitung

● Abgeschlossen



Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
Unsere Mitarbeiter			
Einführung eines E-Learning-Systems	2018	●	32
Implementierung des neuen Konzepts zum betrieblichen Gesundheitsmanagement	2018	●	30
Weiterentwicklung und Kommunikation unserer Werte-Leitsätze	2019	○	33
Einführung eines neuen Leistungsbewertungstools	2019	◐	32
Verbesserung der Vereinbarkeit von Berufs- und Privatleben	2019	◐	27
Entwicklung von Talent-Management-Programmen	2020	◐	32
Umsetzung des neuen Betriebsrestaurantkonzepts	2019	◐	31
Reduzierung unserer Unfallzahlen um mindestens 10 %	2019	○	30
Bereitstellung von angepasstem Gehörschutz für in Lärmbereichen tätige Mitarbeiter	2019	◐	30
Errichtung einer neuen Absauganlage in der Corny-Produktion	2019	○	30

Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
Unsere Umwelt			
Zertifizierung unseres Umweltmanagementsystems nach der überarbeiteten Norm DIN EN ISO 14001:2015	2018	●	35
bee careful: Errichtung von insgesamt 25 Wildbienenhotels bei Frischfruchtlieferanten	2019	◐	22
Reduzierung der Lebensmittelabfälle im Produktionsprozess und bei Fertigwaren um 10 %	2019	◐	39
Steigerung der Produktivität durch Bau einer neuen Konfitürenlinie	2019	◐	35
Modernisierung/Neubau der Kälteanlagen in Werk 1 und Werk 2	2019	◐	35
Reduzierung des spezifischen Energieverbrauchs auf weniger als 858 kWh/prod. t	2020	◐	36
Reduzierung des spezifischen Wasserverbrauchs auf maximal 3,9 m³/prod. t	2020	◐	38
Reduzierung der spezifischen Abfallmengen auf maximal 52 kg/prod. t	2020	◐	39
bee careful: Pflanzen von 1.000 Obstbäumen zur Schaffung von bienenfreundlichem Lebensraum, gemeinsam mit dem NABU	2020	◐	41

Ziele	Zu erreichen bis Ende	Status	Seite
Unsere Heimat			
Unterstützung Schwartauer Bienentag	2018	●	45
Neueröffnung unseres Werkverkaufs in Bad Schwartau	2018	●	43
Durchführung von Praktika für Schüler der Schule Batho Ciro in Letnitsa, Bulgarien	2019	○	12
Ausbau des Projekts KidsKAUFLADEN	2019	○	44



Das erste
Extra des Tages

Unsere Produkte

Natürlichkeit und Regionalität – nach diesen
zwei Prinzipien richten wir die Entwicklung
unserer Produkte und die Gestaltung
unserer Lieferkette aus.

Das Beste aus der Natur

Unser Anspruch ist es, unseren Kunden Produkte zu bieten, die so natürlich wie möglich sind und das Gute der Natur bewahren. Daher kommen für uns nur beste Zutaten und möglichst erntefrische Früchte für unsere Brotaufstriche, Dessertsaucen, Sirupe, Riegel und Fruchtsnacks infrage.

Voraussetzung für einen unbeschwerten Genuss sind höchste Produktsicherheit und Qualität. Dies gilt sowohl für unsere eigene Fertigung als auch für unsere Liefer- und Transportketten. Wichtig ist uns außerdem eine transparente Information über die von uns verwendeten Materialien. Aus diesen Gründen sind die Themen „Kundengesundheit und -sicherheit“, „Lieferkette und verwendete Materialien“ sowie „Marketing und Kennzeichnung“ zentrale Bestandteile unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

Kundengesundheit und -sicherheit

Um unseren Kunden eine gleich bleibende Qualität und höchste Produktsicherheit zu bieten, haben wir effektive Managementsysteme und umfassende Kontrollmechanismen aufgesetzt. Alle unsere Unternehmensprozesse – von der Produktentwicklung bis zum Vertrieb – sind im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems definiert. Jedes Produkt wird vor seiner Einführung und während seiner Herstellung auf Sicherheit und gesetzliche Verkehrsfähigkeit geprüft. Seit vielen Jahren sind unsere Prozesse nach den Normen des International Featured Standard Food (IFS Food 6.0) zertifiziert.

Wir führen regelmäßig interne Audits durch und analysieren darüber hinaus unsere Herstellungsverfahren auf mögliche mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren im Rahmen des EU-weit verpflichtenden HACCP-Konzepts (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points). Auch unsere Kunden auditieren laufend unsere Systeme. Weil sie zum Teil voneinander abweichende Standards haben, analysieren und bewerten sie unsere Systeme nach den unterschiedlichsten Gesichtspunkten.

Unsere Mitarbeiter in der Qualitätssicherung begleiten den Herstellungsprozess: vom Wareneingang bis zum fertigen Produkt. Bei der Überprüfung auf Pflanzenschutzmittel und andere Rückstände arbeiten wir seit vielen Jahren mit akkreditierten Laboren zusammen.

Unsere Experten nehmen schon in der Produktentwicklung nach einem klar definierten Verfahren sensorische Tests und Laboruntersuchungen vor und geben die hergestellten Produkte erst nach bestandener Verkostung in die Vermarktung.

Seit mehr als 15 Jahren verwenden wir leistungsstarke Detektoren zur Erkennung von metallischen Fremdkörpern. Außerdem setzen wir seit zehn 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.

Um uns und unsere Kunden vor Food Fraud – also vor falsch oder unzureichend deklarierten Lebensmitteln – zu schützen, analysieren wir potenzielle Betrugsrisiken bei unseren Rohwaren und Fertigprodukten. Im vergangenen Geschäftsjahr haben wir hierzu einen eigenen Prozess aufgesetzt, an dem mehrere Mitarbeiter aus unterschiedlichen Abteilungen mitwirken. Unser Ziel ist es, einmal jährlich das gesamte Sortiment auf mögliche Risiken und deren Auswirkungen zu untersuchen und diese zu beziffern. Auf der Basis dieser Analysen leiten wir entsprechende Maßnahmen ab. Bis 2020 wollen wir über ein umfassendes risikobasiertes System zur Erkennung und Vermeidung von Lebensmittelbetrug verfügen.

2018 gab es – wie in den Vorjahren – keinerlei Verstöße gegen Vorschriften oder freiwillige Verhaltensregeln im Zusammenhang mit den Gesundheits- und Sicherheitsauswirkungen unserer Produkte und Dienstleistungen.

Lieferkette und verwendete Materialien

Natürlichkeit und Frische

Wir verarbeiten 33 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.

Unser Ziel ist es, bei unseren Produkten die Natürlichkeit und Frische der Zutaten so weit wie möglich zu erhalten. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, orientieren wir uns am GON-Index. Dieser von uns entwickelte Index gibt in Form einer konsolidierten Kennzahl über die ernährungsphysiologische Wertigkeit und die Natürlichkeit eines Produkts Auskunft. Mithilfe dieser Kennzahl ist es uns möglich, Produktkonzepte zu bewerten, unsere Fortschritte bei der Erfüllung unseres Anspruchs zu messen und Vergleiche mit Produkten des Wettbewerbs vorzunehmen.

2018 haben wir den GON-Index weiter verfeinert und diverse Nachhaltigkeitskriterien definiert, die es bei der Entwicklung von Produkten zukünftig zu berücksichtigen gilt. Im Lauf des Jahres 2019 werden wir verbindliche Guidelines für die Entwicklung, für die Verpackung und für die Vermarktung unserer Produkte definieren, die auf dem GON-Index basieren.

Im Bereich Konfitüre verfolgen wir darüber hinaus das Home-made-Konzept: Alle unsere Konfitüren sollen sich bis 2020 nur aus Zutaten zusammensetzen, die im Allgemeinen auch private Haushalte zur Herstellung von Konfitüre verwenden. Bei unseren Produkten der Marken Schwartau Extra, Hofladen und Gelee haben wir dieses Ziel bereits erreicht: Sie bestehen ausschließlich aus Früchten, Zucker, Pektinen und Zitronensaftkonzentrat und kommen ohne Konservierungs- und Farbstoffe aus. Die Produkte der Marke Samt werden im Jahr 2019, die der Marke Fruttissima sowie unsere Spezialitäten bis Ende 2020 umgestellt.



Auch den Zuckergehalt, der immer wieder in der gesellschaftlichen Diskussion steht, haben wir in unseren Konfitüren und Fruchtaufstrichen in den vergangenen Jahren kontinuierlich reduziert.

Jahr	Anzahl frisch verarbeiteter Fruchtarten	Anteil eigene Verarbeitung	Anteil TK-Zukauf
2012	3	15 %	85 %
2015	6	32 %	68 %
2016	8	35 %	65 %
2017	9	39 %	61 %
2018	10	39 %	61 %

Anzahl frisch verarbeiteter Fruchtarten



Hoher Anteil frischer Früchte

Unsere Rohwaren und Verpackungsmaterialien beschaffen wir aus ökonomischen und ökologischen Gründen möglichst produktionsnah. Wir stellen damit die Frische unserer Früchte sicher und greifen gleichzeitig den Wunsch vieler Verbraucher nach einer nachhaltigen Beschaffung mit kurzen Transportwegen auf. Im vergangenen Geschäftsjahr lag der Anteil frischer Früchte an der verarbeiteten Gesamtmenge bei rund 40 Prozent – und ist damit so hoch wie nie zuvor und wie bei keinem anderen deutschen Konfitürenhersteller.

Für unsere Marke Schwartau Extra verwendeten wir 2018 nahezu ausschließlich deutsche Erdbeeren. Insgesamt stammten 41 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. 2018 belief sich unser Anteil an verarbeiteten Früchten und Cerealien, die aus Europa stammten, auf mehr als 95 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.

Ab 2019 werden wir frische Rote Johannisbeeren ausschließlich aus Deutschland beziehen. Mittelfristig wollen wir außerdem nur aus deutscher Ernte stammende Schwarze Johannisbeeren verwenden; entsprechende Tests sind für 2019 vorgesehen.

Pektine und Zucker kaufen wir ausschließlich bei Lieferanten aus der Europäischen Union. Über 85 Prozent unseres Zuckers erhalten wir aus Deutschland.

Die Anzahl der durch uns frisch verarbeiteten Fruchtarten haben wir in den vergangenen Jahren erheblich gesteigert: 2012 verarbeiteten wir drei (Erdbeeren, Kirschen, Zwetschgen), 2018 zehn Fruchtarten frisch (Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen, Schwarzkirschen, Brombeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Zwetschgen, Mirabellen, Holunderbeeren). Geplant ist, die Anzahl frisch verarbeiteter Fruchtarten bis 2020 weiter auszubauen.

Fruchtarten	Anteil frisch verarbeiteter Früchte
Erdbeeren	46 %
Himbeeren	43 %
Sauerkirschen	76 %
Schwarzkirschen	51 %
Brombeeren	64 %
Rote Johannisbeeren	70 %
Schwarze Johannisbeeren	9 %
Zwetschgen	81 %
Mirabellen	100 %
Holunderbeeren	37 %

Anteil frisch verarbeiteter Früchte, 2018

Pflückfrische Früchte aus der Region werden direkt nach Bad Schwartau gefahren und umgehend verarbeitet. Handelt es sich um Obst aus fernerer 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 gleich bleibend hoher Qualität verarbeitet werden.

In den vergangenen Jahren haben wir den direkten Bezug von Früchten vom Bauern bzw. von der Genossenschaft systematisch ausgebaut. 69 Prozent unserer Früchte stammen direkt vom Bauern, von der Genossenschaft oder

vom Verarbeiter (2012: 61 Prozent). Zugleich haben wir die Anzahl unserer Fruchtlieferanten in den vergangenen Jahren reduziert. So konnten wir unser Lieferantenportfolio optimieren, die Zusammenarbeit intensivieren und die Komplexität der Beschaffungsprozesse verringern.

Die enge Zusammenarbeit mit den Bauern ermöglicht es uns auch, gemeinsame Forschungs- und Entwicklungsprojekte durchzuführen. So wurde beispielsweise 2018 eine fünfjährige Versuchsphase zur Herstellung, Ernte und Verarbeitung stachelloser Stachelbeeren erfolgreich abgeschlossen. 2019 werden diese Stachelbeeren, die für eine noch höhere Produktsicherheit sorgen, erstmals für die Konfitürenproduktion eingesetzt.

Jahr	Bauer/Genossenschaft	Verarbeiter/Kühlhaus	Händler/Agent
2012	15 %	46 %	39 %
2018	27 %	42 %	31 %

Bezug unserer Früchte

Jahr	Anzahl der aktiven Fruchtlieferanten
2012	93
2017	83

Anzahl unserer Fruchtlieferanten

68 Prozent des gesamten Einkaufsvolumens für direkte Materialien verteilen sich auf Hersteller in Deutschland. 2018 arbeiteten wir mit 19 Vertragsbauern zusammen, die uns damit belieferten. Aber auch bei der Beschaffung indirekter Materialien legen wir Wert auf einen möglichst regionalen Bezug: 95 Prozent aller indirekten Materialien stammen von Unternehmen aus Deutschland. Der Rest stammt von Unternehmen aus der EU.

Der regionale Einkauf hat neben kurzen Lieferwegen einen weiteren Vorteil: Gemeinsam mit den Bauern können wir über den optima-

len Erntezeitpunkt und damit über die sensorischen Eigenschaften wie Aromaentwicklung, Süßepprofil und Textur der Früchte entscheiden. Um eine gleich bleibende 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.



Ökologisch verantwortungsvolle Beschaffung von Rohstoffen

Beim Bezug unserer Rohstoffe setzen wir immer mehr auf nachhaltig angebaute Lebensmittel. So sind bereits mehr als 95 Prozent der von uns verwendeten Rohwaren, die Palmöl bzw. Palmkernöl enthalten, nach dem Mass-Balance- oder dem Segregation-Konzept RSPO-zertifiziert (RSPO = Roundtable on Sustainable Palm Oil). Da nach dem Mass-Balance-Konzept konventionelles Palmöl sowie Palmöl zertifizierter Plantagen vermischt werden, wollen wir bis Ende 2019 ausschließlich zertifiziertes Palmöl bzw. Palmkernöl nach dem Segregation-Konzept beziehen.

2018 haben wir eine Rohwarenrichtlinie verabschiedet, in der definiert ist, auf welche Rohwaren wir zurückgreifen wollen und auf welche nicht. Explizit ausgeschlossen haben wir beispielsweise die Verwendung von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

Auch beim Bezug sonstiger Materialien, die wir für die Herstellung unserer Produkte benötigen, berücksichtigen wir gezielt ökologische Aspekte. Das von uns eingekaufte Glas bestand 2018 beispielsweise zu 55 bis 65 Prozent aus Rohstoffen, die aus entsorgtem Material gewonnen wurden; der Recyclinganteil der von uns verwendeten Kartonagen lag bei 85 bis 95 Prozent.

2019 werden wir ein Projekt zur Analyse und weiteren Verbesserung unserer Verpackungsmaterialien aufsetzen. Auch wenn wir seit vielen Jahren im Bereich Konfitüre auf einen hohen Anteil an Glas achten, wollen wir den derzeitigen Stand der von uns bezogenen Verpackungsmaterialien ganzheitlich betrachten und neue nachhaltige Konzepte entwickeln. Hierzu arbeiten wir eng mit den anderen Gesellschaften der Hero Gruppe zusammen.

Nachhaltig ausgerichtete Lieferkette

Wir arbeiten mit rund 830 Lieferanten zusammen. Rund 200 von ihnen liefern uns Materialien, die direkt in unseren Produktionsprozess einfließen und Teil unserer Produkte werden (direkte Materialien); die restlichen rund 630 Lieferanten versorgen uns mit indirekten Materialien. Die Anzahl unserer Lieferanten – insbesondere derjenigen, die uns mit indirekten Materialien beliefern – wollen wir in den kommenden Jahren weiter reduzieren. Außerdem wollen wir zukünftig verstärkt strategische Partnerschaften mit ihnen eingehen.

Unsere Lieferanten verpflichten wir zur Einhaltung ökologischer und gesellschaftlicher Standards. Wir fordern sie dazu auf, unseren Verhaltenskodex zu unterzeichnen und sich auf der Online-Plattform Sedex zu registrieren. Mit Ausnahme der Geschäftsbeziehungen zu Lieferanten, die einen eigenen, ähnlich gearteten Code of Conduct haben, liegt jedem unserer Vertragsverhältnisse der Verhaltenskodex der Schwartauer Werke zugrunde. Auf Sedex, wo die teilnehmenden Unternehmen Angaben über ihre Geschäftspraktiken, über ihre Arbeitsbedingungen sowie über die Einhaltung von Sozial- und Umweltstandards machen, sind 94 Prozent aller unserer Lieferanten registriert (2017: 93 Prozent).

Eine partnerschaftliche und langfristige Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist uns wichtig. Unser Ziel ist es, direkt und unmittelbar mit den Erzeugern zusammenzuarbeiten und mit ihnen regelmäßig im Gespräch zu sein. Ein hoher Anteil unserer Lieferantenbeziehungen besteht bereits seit vielen Jahren, einige sogar seit Jahrzehnten. Wir bieten den Bauern vielfältige Unterstützungen an und entwickeln gemeinsam mit ihnen lösungsorientierte Konzepte. Insbesondere in den osteuropäischen Ländern, aus denen wir Früchte beziehen, bieten wir Weiterbildungen und Hilfe zur Selbsthilfe an.

Zur engen Zusammenarbeit mit den Bauern gehört auch, dass wir mit ihnen verschiedene Initiativen vorantreiben. So haben wir beispielsweise 2018 zwölf Wildbienenhotels bei unseren Frischfruchtlieferanten in Deutsch-

land aufgebaut, nachdem wir bereits 2017 16 Bienenunterkünfte errichtet hatten. Für 2019 sind 13 neue Bienenhotels geplant.

Marketing und Kennzeichnung

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

Die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden sind für uns von größter Bedeutung. Daher suchen wir den Dialog mit ihnen, aus dem wir immer wieder Anregungen für neue oder veränderte Produkte erhalten. Regelmäßig führen wir Produkttests mit Verbrauchern durch, um ihre Urteile und Einschätzungen in die Produktentwicklung einbeziehen zu können.

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.

2018 wurde bei den Schwartauer Werken – wie in den Vorjahren – nicht gegen Produktkennzeichnungsvorschriften dergestalt verstoßen, dass daraus ein Bußgeld oder andere Sanktionen resultierten. Es wurden jedoch 23 behördliche Beanstandungen ausgesprochen. Davon bezogen sich zehn auf denselben Sachverhalt. Vier der Beanstandungen waren berechtigt; die Anlässe dazu haben wir beseitigt.



**Das
Gute der
Natur
erhalten**



Unser Ziel: zu 100 Prozent rein natürliche Zutaten. Wir wollen das Gute der Natur erhalten und sowohl bei der Entwicklung als auch bei der Verpackung und der Vermarktung unserer Konfitüre Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit setzen.

Bei unseren Marken Schwartau Extra, Hofladen und Gelee haben wir das Ziel bereits erreicht, ausschließlich natürliche Zutaten zu verwenden. Die Produkte dieser Marken bestehen nur noch aus Früchten, Zucker, Pektinen und Zitronensaftkonzentrat. Die Rezepturen unserer Produkte unter der Marke Samt werden 2019 umgestellt. 2020 folgen Fruttissima und unsere Spezialitäten.



Unsere Mitarbeiter

Flache Hierarchien, viel Freiraum für eigene Ideen und ein vertrauensvolles Miteinander: Wir legen großen Wert darauf, dass sich unsere Mitarbeiter mit unserem Unternehmen identifizieren und sich wohlfühlen.



Wir sind Schwartau

Unsere Mitarbeiter sind die Basis unseres Erfolgs. Um sie zu binden und neue Talente für uns zu begeistern, bieten wir attraktive Arbeitsplätze und vielfältige berufliche Perspektiven. Für uns sind leistungsbereite und bestens qualifizierte Mitarbeiter von zentraler Bedeutung dafür, im Wettbewerb bestehen zu können. Außerdem zählt zu unseren Grundüberzeugungen, Arbeitnehmern und ihren Bedürfnissen respektvoll und mit Wertschätzung entgegenzutreten. Themenbereiche wie „Chancengleichheit und Vielfalt“, „Vergütung und Arbeitsplatzgestaltung“, „Arbeitssicherheit und Gesundheit“ sowie „Aus- und Weiterbildung“ gehören daher zu den zentralen Handlungsfeldern unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

Ein großer Schwerpunkt unserer Personalarbeit bildet außerdem die Weiterentwicklung unserer Unternehmenskultur. Wir setzen auf Arbeitsmethoden und auf eine Arbeitsorganisation, die unsere Zusammenarbeit noch effizienter und zeitgemäßer gestalten. Hierzu zählen eine stärker digitalisierte Arbeitsweise und flexible Arbeitszeitmodelle genauso wie ein kollaborativer Führungsstil. 2019 wird ein interdisziplinär zusammengesetztes Team Ideen und Konzepte zu Themenbereichen wie mobilem Arbeiten, Langzeiturlaub und verbesserter Urlaubsplanung entwickeln, um die Vereinbarkeit von Berufs- und Privatleben weiter zu fördern. Da unser Arbeitsumfeld immer internationaler wird und durch eine Matrixorganisation geprägt ist, steigen die Herausforderungen mit Blick auf eine funktions- und bereichsübergreifende Zusammenarbeit. Unser Kulturwandelprozess soll unsere Mitarbeiter bei diesen Veränderungen unterstützen.

2019 planen wir außerdem, eine Mitarbeiterbefragung durchzuführen, mit der wir die Arbeitszufriedenheit unserer Mitarbeiter messen. Methodisch ist sie an die Mitarbeiterbefragung von 2017 angelehnt, damit wir Veränderungen nachvollziehen können.

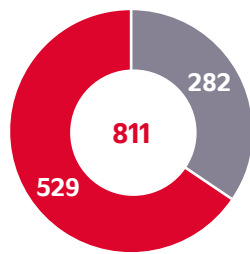
Unsere Arbeitsplätze

Wie in den Vorjahren haben wir auch 2018 die Anzahl unserer Arbeitsplätze erhöht. Ende 2018 waren in den Schwartauer Werken 830 Mitarbeiter fest angestellt. Dies entspricht einer Steigerung gegenüber dem Vorjahr von 2,3 Prozent. Seit 2015 ist die Zahl unserer Mitarbeiter um 11 Prozent gestiegen.

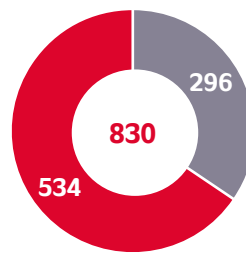
2018 haben wir 78 Mitarbeiter neu eingestellt, davon 39 Männer und 39 Frauen. Ausgeschieden sind 35 Mitarbeiter (23 Männer, zwölf Frauen). Die Fluktuationsquote betrug 4,7 Prozent. 94,3 Prozent aller Mitarbeiter haben unbefristete Arbeitsverträge, 93,7 Prozent sind vollzeitbeschäftigt. 5,7 Prozent unserer Mitarbeiter sind schwerbehindert.

Aufgrund der saisonalen Abhängigkeit einiger unserer Produktionsprozesse beschäftigten wir 2018 insgesamt 83 Saisonmitarbeiter (im Vorjahr: 81). Im Lauf des Jahres erhielten wir außerdem Unterstützung von durchschnittlich 30 Zeitarbeitern (im Vorjahr: 43).





2017



2018

Anzahl Mitarbeiter
zum Jahresende

- Frauen
- Männer

	2017			2018		
	Männer	Frauen	Gesamt	Männer	Frauen	Gesamt
Unbefristet	506	273	779	503	280	783
Befristet	23	9	32	31	16	47
Gesamt	529	282	811	534	296	830

Mitarbeiter nach Arbeitsvertrag

	2017			2018		
	Männer	Frauen	Gesamt	Männer	Frauen	Gesamt
Vollzeit	526	241	767	531	247	778
Teilzeit	3	41	44	3	49	52
Gesamt	529	282	811	534	296	830

Mitarbeiter nach Beschäftigungsverhältnis

Nahezu alle unsere Mitarbeiter haben ihre Arbeitsplätze in Bad Schwartau; rund 50 Vertriebsmitarbeiter sind in unterschiedlichen Regionen Deutschlands tätig. Alle personalrelevanten Themen werden von der Personalabteilung der Schwartauer Werke verantwortet. Unsere Personalstrategie wird kontinuierlich und in enger Abstimmung mit der Geschäftsführung weiterentwickelt. Verantwortlich in der Geschäftsführung für den Bereich Personal ist Jop Peek, Vorsitzender der Geschäftsführung.



Miteinander kommunizieren

Eine intensive Kommunikation mit unseren Mitarbeitern ist uns sehr wichtig. Sie findet natürlich vor allem in persönlichen Gesprächen statt. Allgemeine Informationen über unser Unternehmen und unsere Aktivitäten stellen wir im Inter- und Intranet bereit. 2018 haben wir das Intranet weiter ausgebaut. Hier finden unsere Mitarbeiter zahlreiche Dokumente und Hintergrundinformationen sowie Möglichkeiten zum Feedback. 2018 wurde unser Intranet durchschnittlich 5.099-mal pro Monat aufgerufen (2017: 4.925-mal), die durchschnittliche Anzahl der erstellten Beiträge im Monat lag bei 48 (2017: 45).

Im vergangenen Geschäftsjahr haben wir in all unseren Werken eine „Flüsterwand“ aufgestellt. Auf diese Wand kann jeder Mitarbeiter – auch anonym – Fragen, Themen und Gerüchte schreiben, die ihn beschäftigen. Alles dort Aufgeführte muss von den Verantwortlichen innerhalb von fünf Tagen beantwortet werden. Mit der Flüsterwand wollen wir dazu beitragen, dass offen und transparent kommuniziert wird und sich keine Unsicherheiten oder falschen Informationen innerhalb der Belegschaft verbreiten oder festsetzen.

Chancengleichheit und Vielfalt

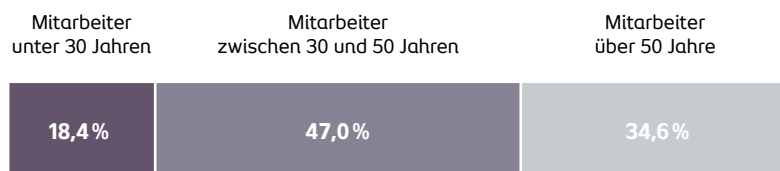
Wir richten unser Verhalten an den Prinzipien des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes aus, das eine Benachteiligung von Menschen aufgrund ihres Alters, ihres Geschlechts, ihrer ethnischen Herkunft, ihrer Religion oder ihrer sexuellen Identität verbietet. Alle betrieblichen Leistungen, die die Schwartauer Werke bieten, stehen den Mitarbeitern mit Teilzeitverträgen anteilig zur Verfügung. Bei befristeten Arbeitsverträgen orientieren wir uns an den gesetzlichen Bestimmungen.

Die Vielfalt unserer Mitarbeiter ist für uns sehr wichtig. In einem immer komplexeren und internationaleren Arbeitsumfeld brauchen wir unterschiedliche Erfahrungen, Kompetenzen und Persönlichkeiten. Wir sehen in der Vielfalt nicht nur eine Bereicherung, sondern auch eine Voraussetzung für zukünftiges Wachstum.

Im Jahr 2018 waren im Aufsichtsrat und in der Geschäftsführung ausschließlich Männer beschäftigt. In unserem 18-köpfigen Führungskreis sind drei Frauen (16,7 Prozent), in unserem 47-köpfigen Führungskräfte-Team 19 Frauen (40,4 Prozent) vertreten. Im Vergleich zum Vorjahr (6,7 bzw. 31,9 Prozent) hat sich damit der Anteil der Frauen in unseren Führungspositionen deutlich erhöht. Gleichwohl sind wir weiter bestrebt, diesen Anteil auszubauen.

2018 haben 20 Mitarbeiter, davon elf Frauen und neun Männer, Elternzeit in Anspruch genommen. Aus der Elternzeit zurückgekehrt sind 13 Beschäftigte, davon vier Frauen und neun Männer. Um die Vereinbarkeit von Berufs- und Privatleben zu fördern, steht für die Kinder unserer Mitarbeiter eine Notfallbetreuung zur Verfügung. Fällt die reguläre Kinderbetreuung aus, können unsere Mitarbeiter über eine Notfallnummer Betreuungskräfte für ihre Kinder in einer anderen Betreuungseinrichtung, im Unternehmen oder zu Hause in Anspruch nehmen.

Altersstruktur
der Mitarbeiter





Vergütung und Zusatzleistungen

Auf eine faire und marktgerechte Vergütung legen wir besonderen Wert und orientieren uns bei der Festlegung der Löhne und Gehälter an den für uns geltenden Tarifbestimmungen. Für 86,3 Prozent unserer angestellten Mitarbeiter gelten die Ergebnisse der Tarifverhandlungen. Mit unseren außertariflichen Mitarbeitern arbeiten wir auf Basis anderer Regelungen zusammen. Darüber hinaus profitieren unsere Mitarbeiter von verschiedenen Betriebsvereinbarungen.

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 1. Januar 2000 ins Unternehmen eingetreten sind, haben Anspruch auf ein Alterskapital. Mitarbeiter, die bereits vor 2000 im Unternehmen beschäftigt waren, erhalten zusätzlich eine monatliche Betriebsrente.

Ab 2019 werden wir eine neue betriebliche Altersversorgungslösung für unsere zukünftigen Mitarbeiter anbieten. Dabei wird es sich um ein Opt-out-Modell handeln, an dem jeder neu eingestellte Mitarbeiter automatisch teilnimmt – es sei denn, er widerspricht ausdrücklich. Die von uns angestrebte Lösung wird eine Entgeltumwandlung beinhalten, die von den Schwartauer Werken zu einem noch zu definierenden Prozentsatz ergänzt wird.

Da alle unsere Mitarbeiter in Deutschland angestellt sind, gelten für sie sowohl die üblichen Tarifvereinbarungen als auch die gesetzlich definierten Mitbestimmungs- und Datenschutz- sowie Persönlichkeitsrechte. Über den Betriebsrat nehmen unsere Mitarbeiter an vielen betrieblichen Gestaltungs- und Entscheidungsprozessen teil. Auch in unserem Aufsichtsrat, der aus drei Personen besteht, sind die Mitarbeiter durch ein von ihnen gewähltes Mitglied vertreten.

Arbeitssicherheit und Gesundheit

Jederzeitige Sicherheit am Arbeitsplatz

Arbeitssicherheit und Gesundheit stehen bei uns selbstverständlich an oberster Stelle. Wir sorgen daher für einen umfassenden Arbeits- und Unfallschutz, damit Unfälle gar nicht erst entstehen können und die Gesundheit erhalten bleibt. Die Voraussetzungen dafür sehen wir insbesondere in technischen Schutzvorrichtungen und in Sicherheitsunterweisungen. Besondere Gesundheitsrisiken oder Risiken, Berufskrankheiten zu erleiden, sind mit den Arbeitsplätzen der Schwartauer Werke nicht verbunden.

Wir halten unsere Mitarbeiter immer wieder dazu an, sich vor der Ausübung einer Tätigkeit über mögliche Risiken und Gefährdungen Gedanken zu machen und die richtigen Vorkehrungen entsprechend unseren Sicherheitsbestimmungen zu treffen. Außerdem sind alle Mitarbeiter aufgefordert, Kollegen anzusprechen, wenn diese die Sicherheitsbestimmungen nicht einhalten. Neue Mitarbeiter und Leiharbeiter werden natürlich besonders für das Thema „Arbeitssicherheit“ sensibilisiert.

Neben zwei hauptamtlichen Sicherheitsfachkräften beschäftigen wir vier HSE-Manager (HSE: Health, Safety, Environment). Darüber hinaus unterstützen uns 28 Sicherheitsbeauftragte bei der Einhaltung der Sicherheitsstandards vor Ort und in den einzelnen Teams. Diese Mitarbeiter haben eine qualifizierte Zusatzausbildung; sie sollen Sicherheitsdefizite und Verstöße gegen unsere Sicherheitsbestimmungen thematisieren und ihre Teamkollegen für die Sicherheit am Arbeitsplatz

zusätzlich sensibilisieren. Ziel ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich unsere Mitarbeiter gegenseitig motivieren, auf eine hohe Arbeitssicherheit zu achten und Gefährdungen aktiv anzusprechen bzw. zu beseitigen.

Im Rahmen unserer internen Audits veranstalten wir regelmäßig Begehungen und prüfen die Arbeitssicherheit in all unseren Einheiten. Darüber hinaus finden seit 2014 die Sitzungen unseres Arbeitsschutzausschusses vorwiegend als „Shopfloor-Meetings“ statt: Die Besprechung der Arbeitsschutzsituation wird kombiniert mit einer Begehung eines Arbeitsbereichs und mit einer Ermittlung von Verbesserungspotenzialen vor Ort. In den Meetings werden Gefährdungsbeurteilungen und Sicherheitsrisiken diskutiert, die durch neue Maschinen und Arbeitsplätze entstehen. Darüber hinaus setzen wir uns Schwerpunktthemen, z. B. die Vermeidung von Rutsch- und Sturzunfällen oder die Verhinderung von Maschinenmanipulationen.

Selbstverständlich gehen wir jedem einzelnen Unfall nach und recherchieren seine Ursachen. Hierzu haben wir ein einheitliches Unfallrechercheprotokoll entwickelt, mit dessen Hilfe sich Unfälle schnell und eindeutig beschreiben lassen. Die Ergebnisse unserer Unfalluntersuchungen sowie Möglichkeiten der Unfallvermeidung diskutieren wir ebenfalls in unserem Arbeitssicherheitsausschuss und leiten aus den Diskussionsergebnissen entsprechende Maßnahmen ab.

Alle Abteilungen werden über den Stand der Arbeitssicherheit in ihren Teams regelmäßig informiert. Der Bereichsleiter erhält monatlich eine Übersicht mit den wichtigsten Kennzahlen. Eine Auswahl dieser Kennzahlen wird öffentlich ausgehängt. Für die Geschäftsführung wird ein jährlicher Arbeitssicherheitsbericht erstellt.

2018 ereigneten sich insgesamt 30 Arbeitsunfälle. Dies sind acht Unfälle mehr als im Vorjahr. Die häufigsten Verletzungen waren Prellungen; Todesfälle gab es nicht. Der häufigste Ausfallzeitraum betrug drei bis zehn Tage.

2017	2018	Veränderung
22	30	+36,4 %

Anzahl Arbeitsunfälle

Wir sind mit der Entwicklung der Unfallzahlen sehr unzufrieden. Daher haben wir 2018 intensiv die Unfallursachen analysiert und den hohen Anstieg der Unfallzahlen ausführlich diskutiert. Ergebnis unserer Untersuchungen ist, dass insbesondere die Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen und die damit einhergehenden Umstrukturierungen in unseren Werken für den Anstieg der Unfallzahlen ursächlich sind. Sie haben zum einen dazu geführt, dass sich gewohnte Abläufe verändert haben. Zum anderen ging damit einher, dass die Konzentration der Mitarbeiter beeinträchtigt wurde und sich so ihre Unsicherheit erhöhte. Darüber hinaus haben wir festgestellt, dass viele Arbeitsunfälle entstanden sind, weil Vorschriften nicht beachtet wurden und Mitarbeiter nicht die persönliche Schutzausrüstung nicht verwendeten. Wir haben daher beschlossen, das Thema „Arbeitssicherheit“ noch stärker im Zusammenhang mit den derzeitigen Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen in unseren Werken zu betrachten und gerade auch unsere Sicherheitsbeauftragten diesbezüglich zu sensibilisieren. Unser Ziel ist es, die Anzahl unserer Arbeitsunfälle 2019 um mindestens 10 Prozent gegenüber 2018 zu reduzieren.

Schwartau bewegt sich

Unser betriebliches Gesundheitsmanagement haben wir 2017 neu ausgerichtet und die Konzeptionierung im vergangenen Geschäftsjahr umgesetzt. Unter dem Motto „Schwartau bewegt sich“ haben wir diverse Initiativen und Maßnahmen gestartet. Hierzu zählen z.B. Ergonomieuntersuchungen in der Verwaltung und in der Produktion. Im Zuge dieser Untersuchungen haben sich externe Experten Dutzende unterschiedlicher Arbeitsplätze angesehen, Verbesserungen vorgeschlagen und den Mitarbeitern individuelle Tipps für ihre Gesundheit in ihrer speziellen Arbeitsumgebung gegeben.

Gemeinsam mit der Techniker Krankenkasse und anderen Partnern haben wir die „Bewegte Pause“, Massagen und diverse Gesundheitschecks eingeführt. Außerdem haben wir 2018 erstmals die psychische Belastung unserer Mitarbeiter untersucht. Hierzu wurden die Teilnehmer jeden Tag einer normalen Arbeitswoche zu ihrer Belastung befragt und die Ergeb-

nisse individuell sowie kumuliert aufbereitet. Da dieser Check von den Mitarbeitern sehr positiv aufgenommen wurde, werden wir ihn in näherer Zukunft erneut anbieten.

Ein sehr gutes Feedback haben wir auch auf unsere Maßnahme erhalten, Mitarbeiter mit einem optimierten Gehörschutz auszustatten, wenn sie regelmäßig oder gelegentlich in Lärmbereichen arbeiten. Der individuell angepasste Gehörschutz sorgt außer für einen hohen Tragekomfort für einen noch besseren Schutz gegen Lärm und Störgeräusche. 2018 haben wir bereits zahlreiche Mitarbeiter mit diesem Gehörschutz ausgestattet, weitere werden ihn 2019 bekommen.

Auch unsere Auszubildenden bringen sich in unser betriebliches Gesundheitsmanagement aktiv ein: Im ersten Lehrjahr beschäftigen sie sich mit dem Thema „Bewegung“, im zweiten mit dem Thema „Ernährung“, und im dritten erarbeiten sie Strategien und Maßnahmen zur Stressbewältigung.

Mit unserem betrieblichen Gesundheitsmanagement nahmen wir 2017 und 2018 an dem Prämienvorhaben der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe teil. Unsere Initiativen und Maßnahmen wurden sehr positiv bewertet. In beiden Jahren haben wir als Anerkennung unserer Aktivitäten hohe Prämienzahlungen erhalten.

Für das kommende Geschäftsjahr ist ein weiterer Ausbau unseres betrieblichen Gesundheitsmanagements geplant. Im Fokus steht 2019 das Thema „Stressbewältigung“. So werden wir unter anderem die „Entspannte Pause“ einführen, die von externen Coaches gestaltet wird. Außerdem werden wir unsere Arbeitsplätze weiter modernisieren und neu strukturieren. Ziel ist es, die Arbeitsplätze so anzuordnen, dass die Zusammenarbeit gefördert und erleichtert wird.

Zudem installieren wir 2019 eine neue Absauganlage in der Produktion unserer Corny-Riegel. Diese Anlage wird Staub sowie Gerüche flüchtiger Stoffe am Arbeitsplatz minimieren und das Raumklima verbessern.





Nachdem 2018 ein neues Konzept für unser Betriebsrestaurant entwickelt worden war und diverse Umbauten stattgefunden hatten, wurde es Anfang Mai 2019 wiedereröffnet. Zum neuen Konzept gehören frischeres und gesünderes Essen, verlängerte Öffnungszeiten sowie ein zeitgemäßes Ambiente.

Aus- und Weiterbildung

Eine professionelle und systematische Aus- und Weiterbildung ist für uns von herausragender Bedeutung, zumal sie Voraussetzung dafür ist, dass wir uns auch zukünftig im Markt behaupten können. Wichtig ist uns darüber hinaus, jedes Jahr talentierte junge Nachwuchskräfte zu gewinnen. Um sie anzusprechen, entwickeln wir zahlreiche Aktivitäten. Seit 2018 adressieren wir potenzielle Bewerber auch über einen eigenen Instagram-Account, der von einem unserer Auszubildenden entwickelt wurde und betreut wird.

Gelungener Berufseinstieg

Derzeit bilden wir in sechs Berufen aus; die Ausbildungsdauer liegt zwischen zwei und dreieinhalb Jahren.

- *Elektroniker/-in für Betriebstechnik*
- *Fachkraft für Lebensmitteltechnik*
- *Industriekauffrau/-mann*
- *Industriemechaniker/-in*
- *Informatikkauffrau/-mann*
- *Maschinen- und Anlagenführer/-in*
Fachrichtung Lebensmitteltechnik

2018 stellten wir 14 neue Auszubildende ein, sodass wir zum Jahresende insgesamt 42 Auszubildende beschäftigten. Dies entspricht einer Ausbildungsquote von 5,0 Prozent. Alle Auszubildenden, die ihre Ausbildung erfolgreich abschließen, übernehmen wir für mindestens zwölf Monate. Schülern und Studenten stellen wir jedes Jahr diverse Praktikumsplätze zur Verfügung und unterstützen sie bei der Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten.

Wir bieten unseren Auszubildenden mehrere Möglichkeiten, sich auch außerhalb ihrer eigentlichen Ausbildung bei uns weiterzuentwickeln. So haben sich 2018 zwei Auszubildende bei der IHK zusätzlich als Energiescout schulen lassen. Mit ihren Projekten haben sie sich für die Teilnahme an der Nationalen Bestenehrung der DIHK qualifiziert. Außerdem haben unsere Auszubildenden den Onboarding-Prozess für neue Mitarbeiter verbessert: Sie ergänzten die allgemeinen organisatorischen und technischen Hinweise um Hinweise zu kulturellen Faktoren, z.B. welches Verhalten in welchem Kontext angemessen ist, wen man im Unternehmen kennen sollte und welche Stolpersteine im Umgang miteinander bestehen.

Regelmäßiges Feedback

Um unseren Mitarbeitern Feedback zu geben und mit ihnen Entwicklungspotenziale zu besprechen, führen wir mit ihnen regelmäßig Personalgespräche nach einem vorgegebenen Standard. Die dabei verwendete Software werden wir 2019 austauschen. Die neue Lösung

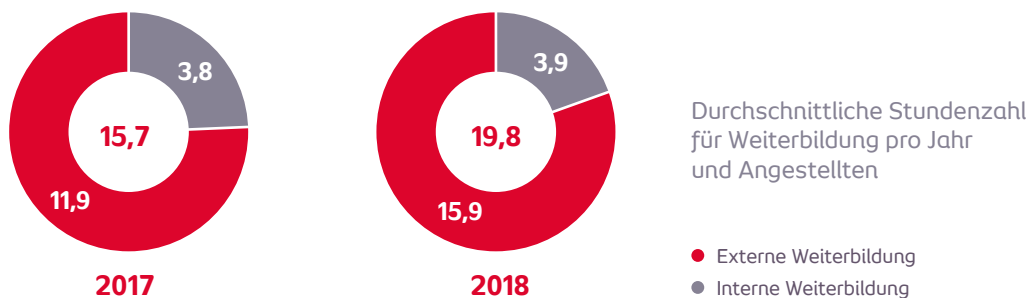
wird nicht nur technisch stabiler sein, sondern sie wird auch intuitiver benutzbar und stärker auf die individuellen Anforderungen der Stelle ausgerichtet sein. Schulungsmaßnahmen zur Verwendung dieses neuen Leistungsbewertungstools sind in Planung.

Geplant werden auch neue Beurteilungssysteme zur Zielvereinbarung. Wir wollen sie 2019 im Rahmen von Pilotprojekten prüfen und anschließend flächendeckend einsetzen.

2019 wollen wir außerdem ganz allgemein die Feedbackkultur stärken. Bewertungen und Beurteilungen der Arbeitsleistungen sollen nicht nur in Personalgesprächen vorgenommen werden, sondern auch im Alltag eine größere Rolle spielen. Auch hierfür sind entsprechende Schulungen geplant.

Bestens qualifiziert

Wir bieten unseren Mitarbeitern diverse in- und externe Weiterbildungsmöglichkeiten an. Diese summierten sich 2018 auf rund 16.500 Stunden.



Im vergangenen Geschäftsjahr haben wir wie geplant unsere E-Learning-Plattform gestartet. Hier finden sich Kurse sowohl für den kaufmännischen als auch für den gewerblichen Bereich, z.B. Standardunterweisungen, Arbeitssicherheitsbestimmungen, KVP-, Projektmanagementschulungen, Marketingschulungen und die Dienstwagenverordnung. 2019 wird das Angebot weiter ausgebaut.

Das E-Learning-System ermöglicht es uns, Schulungen noch effizienter anzubieten und ihre Durchführung besser zu kontrollieren. Es erleichtert uns zudem, die Mitarbeiter auf notwendige Schulungen aufmerksam zu machen,

und weist ihnen IT-gestützt Schulungen vor dem Hintergrund ihrer Position und ihrer Aufgaben zu.

Großen Wert legen wir auf die gezielte Förderung von Talenten in unserem Unternehmen. Unsere diesbezüglichen Aktivitäten haben wir daher kontinuierlich ausgeweitet. 2018 haben wir einen Talentmanagementprozess gestartet, zu dem auch der Aufbau eines Netzwerkes zwischen besonders talentierten Mitarbeitern gehört. Außerdem wurde 2018 das von uns entwickelte Konzept zur Führungskräfteentwicklung umgesetzt.



Ein neuer Wertekanon

Unternehmer-
geist

Schnelligkeit

Eigenverant-
wortung

Veränderung

Familie

Etwas Großes erreichen, das Besondere schaffen: Dies ist nur möglich mit einem ausgeprägten Teamgeist und einer gemeinsamen Haltung. Grundlage hierfür sind Werte.

2017 und 2018 haben wir uns intensiv mit unseren Werten beschäftigt. Dabei wollten wir herausarbeiten, was unsere fünf Werte (Unternehmergeist, Schnelligkeit, Eigenverantwortung, Veränderung und Familie) im Arbeitsalltag konkret bedeuten. Wo zeigen sich unsere Werte? Welches Verhalten leitet sich aus ihnen ab?

Um Antworten auf diese Fragen zu finden, haben wir 110 Mitarbeiter aus allen Abteilungen gebeten, über Leitsätze und Verhaltensgrundsätze zu diskutieren, die für die Schwartauer Werke gelten sollen, und sie weiterzuentwickeln. Zu jedem Wert fanden jeweils zwei Workshops mit elf Teilnehmern statt. Die Ergebnisse wurden der Geschäftsführung vorgestellt und anschließend verdichtet und grafisch aufbereitet. Der neue Wertekanon mit konkreten Leitsätzen und Verhaltensgrundsätzen wird nun bei verschiedenen Gelegenheiten präsentiert, thematisiert und so bei allen Mitarbeitern bekannt gemacht.

A row of wooden beehives in a grassy field under a cloudy sky. The beehives are made of light-colored wood and have metal bands around them. A wooden plank is leaning against the bottom of one of the hives. The background is a soft-focus field of green grass and yellow flowers.

Unsere Umwelt

Als Produktionsbetrieb sind wir auf verschiedene Ressourcen angewiesen. Unser Ziel ist es, sie so effizient und so nachhaltig wie möglich einzusetzen.

Ressourcen und Ökosysteme erhalten

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen ist uns sowohl aus ökonomischer als auch aus ökologischer Sicht sehr wichtig. Unser Anspruch ist es, unsere Unternehmestätigkeit so umweltverträglich wie möglich zu gestalten und unseren ökologischen Fußabdruck in den kommenden Jahren kontinuierlich zu reduzieren. Zu den wesentlichen Inhalten unserer Nachhaltigkeitsstrategie gehören die Themenbereiche „Energie- und Wasserverbrauch“, „Emissionen und Abfall“, „Auswirkungen durch Transport“ und „Auswirkungen auf Schutzgebiete“.

Wir haben bereits vor vielen Jahren Umweltgrundsätze definiert und ein Umweltmanagementsystem eingeführt. Seit 2000 ist es nach DIN EN ISO 14001 zertifiziert. 2018 erfolgte die Zertifizierung nach der überarbeiteten Norm ISO 14001:2015. Unser Energiemanagementsystem haben wir 2013 nach DIN EN ISO 50001 zertifizieren lassen. 2019 führen wir turnusgemäß die Rezertifizierungen unserer Umwelt- und Energiemanagementsysteme durch.

2018 haben wir insgesamt 70.693 Tonnen an Konfitüren, Fruchtaufstrichen, Sirupen und Müsliriegeln produziert. Dies entspricht im Vergleich zur Produktionsmenge des Vorjahres einer Verringerung um 2,0 Prozent. Die Produktionsmenge ist die von uns verwendete Größe zur Berechnung der spezifischen Energie-, Wasser-, Emissions- und Abfallmenge.

Im vergangenen Geschäftsjahr haben wir mit umfangreichen Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen in unseren Werken begonnen. Sie werden Ende 2020 beendet sein. Der erste Schritt dieses Programms war der Umzug von Produktionslinien in unserem Werk 2. Um die Produktion dort zu optimieren, wurden im vergangenen Jahr viele Testläufe und Versuche gefahren sowie Umstellungen vorgenommen. Diese Maßnahmen haben dazu geführt, dass 2018 außergewöhnlich hohe Energie- und Wasserverbrauchswerte entstanden sind und sich die Produktionsmenge insgesamt verringerte.

Es ist damit zu rechnen, dass wir auch 2019 und 2020 erhebliche Abweichungen von den normalerweise benötigten Mengen an Energie und Wasser verzeichnen können. Grund hierfür sind geplante Neubauten sowie der sukzessive Austausch alter Produktionsanlagen. Zu den Zielen dieser Modernisierungsmaßnahmen zählt, ab 2020 mit deutlich geringeren Energie- und Wassermengen auszukommen und unseren ökologischen Fußabdruck damit weiter zu reduzieren. Insofern stellen die Geschäftsjahre 2018 bis 2020 für uns Übergangsjahre dar, die unseren Bedarf an Strom, Erdgas und Wasser nicht repräsentativ wiedergeben.



Energie- und Wasserverbrauch

2018 benötigten wir insgesamt 68.930.558 (im Vorjahr: 66.123.310) Kilowattstunden (kWh) Energie. Dies entspricht einer Steigerung von 4,3 Prozent. Zurückzuführen ist diese Entwicklung auf die bereits erwähnten Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen in unserer Produktion.

Der spezifische Energieverbrauch erhöhte sich von 2017 auf 2018 um 6,4 Prozent. Er erreichte einen Wert von 975 (im Vorjahr: 916) kWh pro Fertigwarentonne (kWh/prod. t). Mit Abschluss unserer Modernisierungsmaßnahmen 2020 wollen wir einen spezifischen Energieverbrauch von unter 858 kWh/prod. t erreichen.

Weil wir uns bei unseren Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen jeweils auf ein Werk fokussieren und sich die Produktionsbedingungen von Werk zu Werk unterscheiden, stellen wir ab diesem Jahr den Energie- und Wasserverbrauch pro Werk dar.

2018 haben wir insgesamt 314.648 m³ Wasser verbraucht. Dies entspricht einer Steigerung von 4,6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Der spezifische Wasserverbrauch erhöhte sich auf 4,5 m³ pro Fertigwarentonne. Auch diese höheren Verbräuche sind insbesondere auf die umfassenden Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen zurückzuführen, da wir Wasser vor allem zur Reinigung der Anlagen benötigen und häufige Wechsel in der Produktion einen erhöhten Reinigungsaufwand nach sich ziehen. Darüber hinaus fiel 2018 für längere Zeit eine Kühlmittelanlage aus, woraus ein höherer Wasserverbrauch folgte.



	2017	2018	Veränderung
Erdgas	46.649.095	49.258.399	+5,6 %
Davon Werk 1	23.251.372	22.746.389	-2,2 %
Davon Werk 2	9.847.391	12.021.021	+22,1 %
Davon Werk 3	13.550.332	14.490.990	+6,9 %
Strom	19.474.215	19.672.159	+1,0 %
Davon Werk 1	6.741.482	6.738.439	-0,1%
Davon Werk 2	5.169.772	4.748.905	-8,1 %
Davon Werk 3	7.562.961	8.184.815	+8,2 %
Gesamt	66.123.310	68.930.558	+4,3 %

Energieverbrauch (kWh)



	2017	2018	Veränderung
Wasser	300.751	314.648	+4,6 %
Davon Werk 1	167.757	148.773	-11,3 %
Davon Werk 2	65.741	78.874	+20,0 %
Davon Werk 3	67.436	87.001	+29,0 %

Wasserverbrauch (m³)

	2017	2018	Veränderung
Wasser	300.751	314.648	+4,6 %
Davon Grundwasser	231.474	229.303	-0,9 %
Davon Stadtwasser	69.277	85.345	+23,2 %

Grund-/Stadtwasser (m³)

	2017	2018	Veränderung
	4,2	4,5	+7,1%

Spezifischer Wasserverbrauch (m³/prod. t)

Das benötigte Wasser beziehen wir überwiegend aus drei Brunnen (Grundwasser), die nicht in ausgewiesenen Schutzgebieten stehen. Außerdem greifen wir auf Wasser zurück, das die kommunale Versorgung bereitstellt (Stadt- wasser). Das von uns verwendete Wasser wird ausschließlich in die Kanalisation zur Aufberei- tung im Klärwerk eingeleitet.

Aufgrund der umfassenden Umbau- und Mo- dernisierungsmaßnahmen konnten wir unser Ziel nicht erreichen, den spezifischen Wasser- verbrauch 2018 so weit zu reduzieren, dass er maximal 3,9 m³/prod. t beträgt. Wir wollen die- sen Zielwert nach Abschluss der Umstrukturi- erungsmaßnahmen Ende 2020 verwirklichen.

Emissionen und Abfall

Die Emissionen der Schwartauer Werke beste- hen zu 99,6 Prozent aus CO₂-Emissionen; auf- grund des gestiegenen Energiebedarfs erhöh- ten sich die absoluten Werte um 4,7 Prozent.

Pro produzierte Tonne stiegen sie um 6,9 Pro- zent. Ursache hierfür ist die im Vergleich zum Vorjahr gesunkene Produktionsmenge.

Die von uns erzeugten Emissionen berechnen wir auf Basis des Greenhouse Gas Protocol. Die hierbei verwendeten Emissionsfakto- ren stammen von unserem Energieversorger EnBW. Die Scope-1-Emissionen sind diejeni- gen Emissionen, die durch die Verwendung von Treibstoffen in unseren eigenen Anlagen und durch unsere Fahrzeugflotte entstehen. Unter Scope 2 sind Emissionen zusammengefasst, die bei der Erzeugung der von uns beschafften Energiemengen entstehen (vor allem Strom).

Die sonstigen von uns verursachten Emissio- nen bestehen aus CH₄- und NO_x-Emissionen (0,3 Prozent) sowie aus N₂O, SO₂, NMVOC und NH₃ aus Kälteanlagen (0,1 Prozent). Weder un- ser Produktportfolio noch unsere Produktions- prozesse führen zu Emissionen von ozonab- bauenden Substanzen.



	2017	2018	Veränderung
Scope 1	23.698	25.023	+5,6 %
Werk 1	11.812	11.555	-2,2 %
Werk 2	5.002	6.107	+22,1 %
Werk 3	6.885	7.361	+6,9 %
Scope 2	5.472	5.528	+1,0 %
Werk 1	1.894	1.894	0,0 %
Werk 2	1.453	1.334	-8,2 %
Werk 3	2.125	2.300	+8,2 %
Gesamt	29.170	30.551	+4,7 %

Emissionen (t)

2017	2018	Veränderung
404	432	+6,9 %

Spezifische Emissionen (kg/prod. t)

Um die von uns verursachten Emissionen weiter zu reduzieren, haben wir 2018 mit der Umstellung unseres werksinternen Fuhrparks auf E-Fahrzeuge begonnen. Vier Fahrzeuge, die mit Diesel bzw. Benzin angetrieben worden sind, wurden durch Elektrofahrzeuge ersetzt. Bewährt sich die Verwendung der beschafften E-Fahrzeuge, wollen wir den bestehenden Fuhrpark an Poolfahrzeugen weiter auf elektrobetriebene Fahrzeuge umstellen.

2018 entstanden insgesamt 4.179 Tonnen Abfall; hiervon waren 11 Tonnen (0,3 Prozent) gefährliche Abfälle. Die Gesamtabfallmenge hat sich damit um 11,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr erhöht. Auch diese Steigerung ist wesentlich auf die Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen in der Produktion zurückzuführen. Dass das spezifische Abfallaufkommen sogar um 13,5 Prozent stieg, liegt an der im Vergleich zum Vorjahr geringeren Produktionsmenge. Unser Ziel ist es, nach dem Abschluss der Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen 2020 wieder ein spezifisches Abfallaufkommen von maximal 52 kg/prod. t zu erreichen.

Erfreulich ist, dass die Verwertungsquote weiter gesteigert werden konnte. Sie beträgt mittlerweile 96,9 Prozent aller Abfälle. Zurückzuführen ist dies insbesondere auf Schulungen, die im vergangenen Geschäftsjahr verstärkt durchgeführt wurden und zu einem sensibleren Umgang und einer besseren Sortierung bzw. Trennung von Abfällen beitrugen.

Regelmäßige Audits im Rahmen des Umweltmanagementsystems sorgen für eine kontinuierliche Verbesserung der Abfallwege und -maßnahmen. Bereits in den vergangenen Jahren sorgte die Umstellung auf Mehrwegsyste-me – insbesondere bei der Belieferung mit Erdbeeren – zu einer erheblichen Reduzierung der Transport- und Verpackungsmaterialien.

Für 2019 haben wir uns vorgenommen, den Umfang der Lebensmittelabfälle um 10 Prozent zu reduzieren – sowohl beim während der Produktion anfallenden Ausschuss als auch beim Anteil unverkäuflicher Fertigware. Um dieses Ziel zu erreichen, setzen wir im Lauf des Jahres 2019 diverse technische sowie organisatorische Maßnahmen um.

	2017	2018
Abfallmenge	3.738	4.179
Davon gefährliche Abfälle	29	11
Abfall zur Beseitigung	145	129
Abfall zur Verwertung	3.592	4.049
Davon recycelt	1.991	2.375
Davon vergärt	474	536
Davon energetisch verwertet	545	558
Davon kompostiert	370	374
Davon anderweitig verwertet	212	207

Angefallener Abfall (t)

2017	2018	Veränderung
52	59	+13,5 %

Spezifische Abfallmenge (kg/prod. t)

Auswirkungen durch Transport

Als Produktionsbetrieb sind wir auf die Zulieferung von benötigten Rohwaren und Zutaten angewiesen. Darüber hinaus transportieren wir unsere Produkte teilweise zu den Verkaufsstellen. Hierzu bedienen wir uns überwiegend externer Logistikunternehmen.

Für den Transport benötigter Rohwaren und Zutaten sowie unserer Produkte durch externe Logistikunternehmen entstand ein Well-to-Wheel-Energieverbrauch von 29.942.342 MJ (im Vorjahr: 30.972.812 MJ). Die Höhe der Well-to-Wheel-Treibhausgasemissionen belief sich auf 2.124,3 t (im Vorjahr: 2.197,4 t).

	2017	2018
Diesel	200.928	213.946
Benzin	3.162	1.917
Gesamt	204.090	215.863

Energieverbrauch durch eigene Fahrzeugflotte (l)

	2017	2018
Diesel	528,4	562,7
Benzin	7,3	4,5
Gesamt	535,7	567,2

Emissionen durch eigene Fahrzeugflotte (t)

Auswirkungen auf Schutzgebiete

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 sowie ihre Auswirkungen auf die Gesundheit von Menschen und Tieren sind Themen, mit denen wir uns beschäftigen.

2014 haben wir die Initiative bee careful ins Leben gerufen. Ziel der Initiative ist es, über die Bedeutung der Honigbiene für den Menschen aufzuklären und Beiträge zum Schutz der Bienen-gesundheit zu liefern. Seit dem Start der Initiative haben wir zahlreiche Maßnahmen zur Sensibilisierung der Bevölkerung beim Umgang mit Bienen umgesetzt. Umfassende Informationen hierzu finden sich auf der Online-Plattform www.bee-careful.de.

Unsere drei Werke haben eine Grundstücksgröße zwischen 35.000 und 66.000 m² und liegen im Wohn- und Mischgebiet. Werk 2 grenzt an ein Landschaftsschutzgebiet. Die Biodiversität wird durch unsere Werke nicht beeinträchtigt.

Da unsere Werke unmittelbar an Wohngebiete grenzen, führen wir regelmäßig Geruchs- und Lärmanalysen durch. Es ist unser Ziel, die Belastungen durch Verkehr, Lärm und Geruch so gering wie möglich zu halten.

2018 gab es mit Blick auf die Umweltvorschriften weder Bußgelder noch nicht monetäre Strafen gegen die Schwartauer Werke. Signifikante Verschmutzungen gab es ebenfalls keine.

1.000
neue
Obstbäume
für unsere
Bienen

Bienen sind für unsere Ökosysteme von herausragender Bedeutung: Etwa ein Drittel der Nutzpflanzen, die dem Menschen als Nahrungsquelle dienen, werden von Bienen bestäubt. Aber auch Vögel und Kleinsäuger profitieren von den bestäubten Nutzpflanzen.

Streuobstwiesen sind ein wichtiger Bestandteil unseres Ökosystems, denn sie bieten mit ihrer Blüten- und Artenvielfalt Bienen und anderen Insekten eine gute Lebensgrundlage und ein üppiges Nahrungsangebot. Daher setzen sich die Schwartauer Werke im Rahmen der Initiative bee careful gemeinsam mit dem Naturschutzbund (NABU) Schleswig-Holstein für diesen wertvollen Lebensraum ein. Das Ziel der Zusammenarbeit: Bis 2020 sollen bis zu 1.000 Hochstamm-Obstbäume in Schleswig-Holstein gepflanzt werden.

Um die Initiative zu finanzieren, haben die Schwartauer Werke die Bienenhelfer-Konfitüre entwickelt – die Schwartau Extra „Bienenhelfer“ Aprikose-Pfirsich. Zum Jahresstart findet sich an jedem Konfitürenglas ein Tütchen mit bienenfreundlichem Saatgut für Balkon oder Garten, und ab Sommer vermittelt ein Aufkleber Wissenswertes rund um die Biene. Mit jedem verkauften Glas der Jahresedition 2019 kommen der Initiative 5 Cent zugute.



Unsere Heimat

Wir sind in Bad Schwartau seit 120 Jahren fest verwurzelt. Im Rahmen unseres gesellschaftlichen Engagements setzen wir uns für die Menschen und die Infrastruktur dieser Region ein.



Zu Hause in Bad Schwartau

Bad Schwartau und dem Bundesland Schleswig-Holstein fühlen wir uns eng verbunden. Hier liegen unsere drei Produktionsstandorte, und viele unserer Mitarbeiter kommen aus dieser Region. Wir sehen es als unsere Verpflichtung an, uns gesellschaftlich zu engagieren. Zu den zentralen Handlungsfeldern unserer Nachhaltigkeitsstrategie zählt daher auch das gesellschaftliche Engagement.

Wir vergeben Spenden und Sponsoringgelder nach einem definierten Kriterienkatalog. Danach fördern wir insbesondere solche Projekte, die einen regionalen Bezug aufweisen und auf eine möglichst große Zielgruppe ausgerichtet sind. Unser Fokus liegt auf gemeinnützigen Projekten in den Bereichen Bildung, Sport und Kultur. Die Unterstützung erfolgt dabei beispielsweise in Form von Warenspenden (z. B. durch die Bereitstellung unserer Produkte für Tombolas oder Veranstaltungen) oder Sponsorings. Im vergangenen Geschäftsjahr eröffneten wir außerdem unseren Werkverkauf in der Innenstadt von Bad Schwartau, wo wir nicht nur Produkte anbieten, sondern auch über die von uns initiierte Kampagne bee careful informieren.

Mit den von uns geförderten Organisationen und Initiativen streben wir an, langfristig und eng zusammenzuarbeiten; bei einer erfolgreichen Zusammenarbeit bauen wir unsere Unterstützung schrittweise aus. Ein enger Kontakt mit den Projektverantwortlichen ist uns wichtig; er ermöglicht uns, den Unterstützungsbedarf, die Mittelverwendung und die erzielten Fortschritte unmittelbar zu erfassen. Bei größeren Projekten finden regelmäßige Treffen mit den Verantwortlichen statt.

Unser gesellschaftliches Engagement wird von der Abteilung Kommunikation und PR koordiniert. Entscheidungen über Spenden und Sponsorings trifft sie in enger Abstimmung mit der Geschäftsführung. Parteispenden nehmen wir nicht vor.



Gesellschaftliches Engagement

Bildung

Seit vielen Jahren unterstützen wir verschiedene Bildungsprojekte in Bad Schwartau und Umgebung. So beteiligen wir uns beispielsweise am Schulförderpreis des KIWANIS Clubs Bad Schwartau und unterstützen gemeinsam mit den Lübecker Nachrichten „Leselounges“ an drei weiterführenden Schulen. Außerdem engagieren wir uns in einem Förderverein („English for our kids“ e.V.), der es bedürftigen Eltern ermöglicht, ihren Kindern im Kindergarten Englischunterricht zu finanzieren.

Am Leibniz-Gymnasium in Bad Schwartau entstand aus dem Projekt „Sommerbiene“ eine Schulimkerei, die wir fördern. Hier betreuen die Schülerinnen und Schüler eigenverantwortlich ihre Bienenstöcke, lernen das Imkerhandwerk und auch wirtschaftliches Handeln, indem sie aus dem Verkauf ihres Honigs und von Kerzen aus selbst gewonnenem Wachs Erträge erzielen. Wir stellen diverse Materialien, wie z. B. die Gießformen für die Kerzen, zur Verfügung.

2019 werden wir die Zusammenarbeit mit den Kindergärten aus dem Projekt KidsKAUFLADEN weiter ausbauen. 2017 hatten wir im Rahmen dieses Projektes bereits drei Schwartauer Kindertagesstätten mit Kaufläden ausgestattet.

Eine enge Partnerschaft besteht außerdem zur Feuerwehr in Bad Schwartau.

Seit Jahren verbindet uns eine enge Beziehung zum Ronald McDonald Haus Lübeck am Universitätsklinikum dieser Stadt. Neben Geld- und Sachspenden bringen sich unsere Mitarbeiter bei den Aktivitäten der Kinderhilfe-Einrichtung auch persönlich ein, z. B. 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

Wir fördern den Breitensport in der Region und beteiligen uns bei der Umsetzung diverser Vereinsprojekte, wie z.B. bei der Anschaffung neuer Sportgeräte. Einen besonderen Stellenwert nimmt dabei die Zusammenarbeit mit dem VfL Bad Schwartau ein. Hier unterstützen wir vor allem den Verein zur Förderung des Jugendhandballs.

Seit 2012 fördern wir den jährlichen Doppel-PASS-Cup. Das Fußballturnier geht auf eine Initiative der Deutschen Krebshilfe zurück; ihr Ziel ist es, Familien mit krebserkrankten Kindern Herzenswünsche zu erfüllen.

Des Weiteren helfen wir seit 2018 dem SC Delphin Bad Schwartau e.V. Zu den Mitgliedern des Vereins zählt das Schwimmtalent Silas Beth, der in seiner Altersklasse bereits zahlreiche Goldmedaillen auf regionaler wie nationaler Ebene gewonnen hat.

Seit 2018 fördern wir außerdem die „Bananenflankenliga“. In dieser Liga spielen Kinder mit geistiger Beeinträchtigung in Teams gegeneinander Fußball. Wir unterstützen das Projekt in Lübeck durch Finanzmittel, Warenspenden und ab 2019 auch mit Bandenwerbung.

Kultur

Bereits seit über 15 Jahren fördern wir das Schleswig-Holstein Musik Festival, eines der bedeutendsten klassischen Kulturereignisse Norddeutschlands. Seit 2007 unterstützen wir im Rahmen des Festivals die „Musikfeste auf dem Lande“, die auf den schönsten Gutshöfen Schleswig-Holsteins zu Konzerten und Picknick einladen. Seit 2010 versorgen wir die Konzertbesucher am Sonntag mit Brötchen – natürlich mit unserer Schwartau Konfitüre. Außerdem fördern wir auch die „Kindermusikfeste“, die im Rahmen des Schleswig-Holstein Musik Festivals stattfinden und kindgerecht zum Mitmachen und Zuhören einladen.

2018 engagierten wir uns erneut beim Bienentag in Bad Schwartau. Er informierte die Besucher über das Leben der Biene, über bienenfreundliche Pflanzen und über das Imkerhandwerk. Außerdem veranstalteten wir diverse Aktionen mit verschiedenen Vereinen und Initiativen, um über die Bedeutung der Biene für uns Menschen aufzuklären.



GRI-Inhaltsindex	Seite
GRI 101: Grundlagen 2016	
GRI 102: Allgemeine Angaben 2016	
GRI 102 Organisationsprofil	
102-1 Name der Organisation	7
102-2 Aktivitäten, Marken, Produkte und Dienstleistungen	7
102-3 Hauptsitz der Organisation	7
102-4 Betriebsstätten	7
102-5 Eigentumsverhältnisse und Rechtsform	7
102-6 Belieferte Märkte	7
102-7 Größe der Organisation	7
102-8 Informationen zu Angestellten und sonstigen Mitarbeitern	25 f.
102-9 Lieferkette	18
102-10 Signifikante Änderungen in der Organisation und ihrer Lieferkette	48
102-11 Vorsorgeansatz oder Vorsorgeprinzip	5
102-12 Externe Initiativen	7
102-13 Mitgliedschaft in Verbänden und Interessensgruppen	48
GRI 102 Strategie	
102-14 Erklärung des höchsten Entscheidungsträgers	5
GRI 102 Ethik und Integrität	
102-16 Werte, Grundsätze, Standards und Verhaltensnormen	7
GRI 102 Unternehmensführung	
102-18 Führungsstruktur	7
GRI 102 Einbindung von Stakeholdern	
102-40 Liste der Stakeholder-Gruppen	9
102-41 Tarifverträge	28
102-42 Ermittlung und Auswahl der Stakeholder	9
102-43 Ansatz für die Einbindung von Stakeholdern	10
102-44 Wichtige Themen und hervorgebrachte Anliegen	10 f.
GRI 102 Vorgehensweise bei der Berichterstattung	
102-45 Im Konzernabschluss enthaltene Entitäten	48
102-46 Vorgehen zur Bestimmung des Berichtsinhalts und der Abgrenzung der Themen	48
102-47 Liste der wesentlichen Themen	10
102-48 Neudarstellung von Informationen	48
102-49 Änderungen bei der Berichterstattung	48
102-50 Berichtszeitraum	48
102-51 Datum des letzten Berichts	48
102-52 Berichtszyklus	48
102-53 Ansprechpartner bei Fragen zum Bericht	48
102-54 Erklärung zur Berichterstattung in Übereinstimmung mit den GRI-Standards	48

GRI-Inhaltsindex	Seite
102-55 GRI-Inhaltsindex	46 f.
102-56 Externe Prüfung	48
Wesentliche Themen	
Kapitel „Unser Anspruch“	
Rechtskonformes Verhalten	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	7
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	7
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	7
Verhinderung von Korruption	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	7
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	7
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	7
Bekämpfung unethischer Arbeitspraktiken	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	7
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	7
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	7
Kapitel „Unsere Produkte“	
Kundengesundheit und -sicherheit	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	17
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	17
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	17
416-2 (2016) Verstöße im Zusammenhang mit den Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen auf die Gesundheit und Sicherheit	17
Lieferkette und verwendete Materialien	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	18
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	18
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	18
308-1 (2016) Neue Lieferanten, die anhand von Umweltkriterien überprüft wurden	22
414-1 (2016) Neue Lieferanten, die anhand von sozialen Kriterien überprüft wurden	22
Marketing und Kennzeichnung	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	22
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	22
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	22
417-2 (2016) Verstöße im Zusammenhang mit Produkt- und Dienstleistungsinformationen und der Kennzeichnung	22

GRI-Inhaltsindex	Seite
Kapitel „Unsere Mitarbeiter“	
Chancengleichheit und Vielfalt	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	25
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	27
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	27
401-2 (2016) Betriebliche Leistungen, die nur vollzeitbeschäftigten Angestellten, nicht aber Zeitarbeitnehmern oder teilszeitbeschäftigten Angestellten angeboten werden	28
401-3 (2016) Elternzeit	27
405-1 (2016) Diversität in Kontrollorganen und unter Angestellten	27
Vergütung und Zusatzleistungen	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	25
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	28
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	28
Arbeitssicherheit und Gesundheit	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	25
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	29
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	29
403-2 (2016) Art und Rate der Verletzungen, Berufskrankheiten, Arbeitsausfalltage, Abwesenheit und Zahl der arbeitsbedingten Todesfälle	29
Aus- und Weiterbildung	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	25
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	31
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	32
404-1 (2016) Durchschnittliche Stundenzahl für Aus- und Weiterbildung pro Jahr und Angestellten	32
Kapitel „Unsere Umwelt“	
Energie- und Wasserverbrauch	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	35
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	35
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	35
302-1 (2016) Energieverbrauch innerhalb der Organisation	36
302-3 (2016) Energieintensität	36
302-4 (2016) Verringerung des Energieverbrauchs	36
303-1 (2016) Wasserentnahme nach Quelle	37
303-2 (2016) Durch Wasserentnahme erheblich beeinträchtigte Wasserquellen	38

GRI-Inhaltsindex	Seite
Emissionen und Abfall	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	35
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	35
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	35
305-1 (2016) Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	38
305-2 (2016) Indirekte energiebedingte THG-Emissionen (Scope-2)	38
305-4 (2016) Intensität der THG-Emissionen	38
305-5 (2016) Senkung der THG-Emissionen	39
305-6 (2016) Emissionen Ozon abbauender Substanzen (ODS)	38
305-7 (2016) Stickoxide (NOx), Schwefeloxide (SOx) und andere signifikante Luftemissionen	38
306-2 (2016) Abfall nach Art und Entsorgungsmethode	39
Auswirkungen durch Transport	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	35
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	35
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	35
Leistungsindikator: Energieverbrauch beauftragter Logistikunternehmen	40
Leistungsindikator: Emissionen durch beauftragte Logistikunternehmen	40
Auswirkungen auf Schutzgebiete	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	35
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	35
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	35
304-1 (2016) Eigene, gemietete und verwaltete Betriebsstandorte, die sich in oder neben geschützten Gebieten und Gebieten mit hohem Biodiversitätswert außerhalb von geschützten Gebieten befinden	40
304-2 (2016) Erhebliche Auswirkungen von Aktivitäten, Produkten und Dienstleistungen auf die Biodiversität	40
306-3 (2016) Erheblicher Austritt schädlicher Substanzen	40
307-1 (2016) Nichteinhaltung von Umweltschutzgesetzen und -verordnungen	40
Kapitel „Unsere Heimat“	
Gesellschaftliches Engagement	
103-1 (2016) Erläuterung des wesentlichen Themas und seiner Abgrenzung	43
103-2 (2016) Der Managementansatz und seine Bestandteile	43
103-3 (2016) Beurteilung des Managementansatzes	43
415-1 (2016) Parteispenden	43

Über diesen Bericht

Unser Nachhaltigkeitsbericht erscheint jährlich. Der vorliegende Bericht umfasst das Geschäftsjahr 2018. Der letzte Nachhaltigkeitsbericht (über den Berichtszeitraum 2017) erschien am 26. Juni 2018. Alle in diesem Bericht enthaltenen Daten beziehen sich ausschließlich auf die Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA.

Weder im Berichtszeitraum noch im Vergleich zum Vorjahr haben sich signifikante Veränderungen bezüglich der Größe, der Struktur und der Eigentumsverhältnisse der Schwartauer Werke oder bei unserer Lieferkette 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.

Bei der Berichterstellung haben wir uns durchgehend an die von den GRI-Standards vorgegebenen Prinzipien der Bestimmung des Berichtsinhalts (Stakeholdereinbeziehung, Nachhaltigkeitskontext, Wesentlichkeit und Vollständigkeit) sowie an die Prinzipien für die Definition der Berichtsqualität (Genauigkeit, Ausgewogenheit, Klarheit, Vergleichbarkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit) gehalten. Dieser Bericht wurde in Übereinstimmung mit den GRI-Standards: Option Kern erstellt. Eine externe Prüfung wurde nicht vorgenommen.

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), Obstbauversuchsring des Alten Landes e.V. (OVR).



Ansprechpartnerin:
Yvonne Klemke
nachhaltigkeit@schwartau.de



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 & Rompel in Hamburg GmbH

Bildnachweis

Inhaber aller Bildrechte sind die Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA, ausgenommen Seite 1, 2, 3, 6, 14, 21, 23, 25, 34, 35, 36, 37, 38, 42, 43, 45, 48, 49, 50: Shutterstock und Seite 26: iStock

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 2018 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.

© 2019 Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA



www.schwartau.de