2017

# Nachhaltigkeit bei erlenbacher greifbar, umfassend und lebendig

erlenbacher®
...so backen Meister!

## Inhalt

Einleitung ..... 2
Nachhaltigkeit – ein wichtiges Thema ..... 2
Nachhaltigkeit als Mittel zur Qualitäts- und Zukunftssicherung ..... 2
Nachhaltigkeit als Unternehmenskultur und Lernprozess ..... 3
Definition konkreter Nachhaltigkeitsziele ..... 3
Jährliche erlenbacher Zertifizierung gemäß Standard ´ZNU Nachhaltiger Wirtschaften (Food)` ..... 4
Jeder erlenbacher Mitarbeiter wird an das Thema Nachhaltigkeit herangeführt ..... 4
erlenbacher Mitarbeiter werden Nachhaltigkeitsmanager ..... 4
A. Ausgewogene Ernährung ..... 5
Nutrition Health and Wellness (NHW) ..... 5
Zusatzstoffe und die erlenbacher Zutatengarantie ..... 5
Nährwert-Kennzeichnung ..... 5
Gesunde Mitarbeiter ..... 6
B. Umwelt – Verantwortung für die Natur ..... 6
Klimabetrachtung von Tiefkühl-Produkten ..... 6
Produktionstechnik ..... 6
Ressourcenschonung durch Einsparen von Frischwasser ..... 6
Ressourcenschonung durch umweltfreundlichen Energieeinsatz ..... 7
Ressourcenschonung durch Wärmerückgewinnung ..... 7
Energiedaten Management System ..... 7
ETS – Energie Target Setting Projekt ..... 8
Weitere Projekte ..... 8
Umweltverantwortung in allen Bereichen ..... 9
Out-of-Home-Markt im Wandel ..... 9
PCF – der CO2-Fußabdruck ..... 9
Einkauf ..... 9
Vollei ..... 10
Kakao ..... 10
Palmöl ..... 10
Transfettsäuren ..... 11
Molkereiprodukte ..... 11
Haselnüsse ..... 11
Zucker und Getreide ..... 11
Verpackung und Abfallvermeidung ..... 11
Standards bei Printprodukten und Messen ..... 12
C. Gesellschaft – Verantwortung für die Menschen ..... 12
Soziale Nachhaltigkeit ..... 12
Gesundheitsmanagement ..... 13
Bildung und Unternehmenskultur ..... 13
Informationsbroschüren ..... 14
Nachhaltigkeitsbotschafter bei erlenbacher ..... 14
Problemlösekultur bei erlenbacher ..... 15
Perspektivsystem Leiharbeit ..... 15
D. Sicherheit der Produkte ..... 16
Qualität und Produktsicherheit ..... 16
Die transparente Produktionskette beginnt beim Anbau ..... 16
Auditierung von Produktionsstätten ..... 17
From Farm To Fork – rohe Beerenfrüchte erntefrisch vom Feld ..... 17
Strenge Prüfung der Endprodukte ..... 18
Qualitätsstandards und Kontrollen ..... 18
60/40-Verkostung ..... 18
Kundenzufriedenheitsanalysen und Auszeichnungen für die Produkte ..... 19
Liebe für das Produkt - die vier erlenbacher Säulen ..... 19
Nachhaltige Unternehmensführung als kontinuierlicher Lernprozess ..... 19

# Nachhaltigkeit bei erlenbacher – greifbar, umfassend und lebendig

## Einleitung

Die erlenbacher backwaren GmbH in Groß-Gerau zählt zu den führenden Herstellern und Vertreibern von tiefgekühlten Premium-Kuchen, Sahneprodukten und Desserts in Deutschland und Europa für den Außer-Haus-Markt. In Verbindung von traditionellem Handwerk und modernster Technologie stellt das Unternehmen mit mehr als 600 Mitarbeitern jährlich auf sechs Produktionslinien mehr als 20.000 Tonnen bzw. über 20 Mio. Premium-Backwaren, Sahneprodukte und Desserts mit erstklassiger, wie selbst gemacht schmeckender Qualität für alle Channel des Außer-Haus-Marktes her.
Natürliche, frische Rohstoffe und die Liebe zum Produkt gehören zum Erfolgsrezept, das erlenbacher zum verlässlichen Partner in über 45 Ländern macht.

Das Unternehmen hat sich in mehr als 40 Jahren Unternehmensgeschichte im Out-of-Home-Markt sehr breit aufgestellt: Von Rund- über Plattenkuchen, Sahnetorten oder Sahneschnitten bis zum Dessert: Ob im Ganzen oder vorgeschnitten, alles kann für die Kunden aus den unterschiedlichsten Vertriebskanälen in verschiedenen Größen und Gebinden produziert und abgepackt werden. Auf diese Weise ist es möglich, auch auf individuelle Wünsche einzugehen.

## Nachhaltigkeit – ein wichtiges Thema

„Wir wollen unseren Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden mit Offenheit, Ehrlichkeit und Leidenschaft für das Produkt begegnen", sagt Bernhard Neumeister, Vorsitzender der Geschäftsführung von erlenbacher backwaren. „Denn nur wenn wir die Verantwortung übernehmen für das, was wir permanent tun und produzieren, und gleichzeitig nach der fortwährenden Verbesserung aller Prozesse und Produkte streben, können wir nachhaltig wirtschaften", so seine Überzeugung.

## Nachhaltigkeit als Mittel zur Qualitäts- und Zukunftssicherung

erlenbacher backwaren gilt im Markt als Qualitätsführer: Als weltweit agierendes Unternehmen ist sich erlenbacher der Verantwortung gegenüber den Verbrauchern, seinen Kunden, seinen Mitarbeitern sowie dem FRONERI Mutterkonzern bewusst.

Deshalb gehört es bei erlenbacher seit langem zu einem der höchsten und wichtigsten Unternehmensziele, mit nachhaltigem Handeln zur Zukunfts- und Qualitätssicherung beizutragen.

Dieser Philosophie haben sich nicht nur alle Mitglieder der Geschäftsleitung verpflichtet, sondern auch alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ihre Motivation, Kundenorientierung, Innovationskraft sowie ihr Einsatz sichern dem Unternehmen auf lange Sicht klare Wettbewerbsvorteile.

Nicht nur in der strategischen Ausrichtung, sondern auch im alltäglichen Handeln und in den Produkten wird so weit wie möglich verantwortungsbewusst mit Menschen, Tieren, Umwelt und Ressourcen umgegangen, mit dem Ziel einer erstklassigen Qualität auf allen Ebenen und bei allen Ergebnissen bzw. Produkten.

## Nachhaltigkeit als Unternehmenskultur und Lernprozess

Als erstes Unternehmen im Bereich der industriellen Bäckerei hat erlenbacher schon sehr früh das Ziel verfolgt, Nachhaltigkeit aktiv und als breit angelegte Unternehmenskultur und Qualitätsstrategie quer durch alle Unternehmensbereiche und -abteilungen zu leben. Die Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen wird als kontinuierlicher Prozess verstanden, an dem sämtliche Mitarbeiter sowie alle Partnerfirmen permanent teilhaben. Von der ´Kontrolle und Steuerung der Lieferkette` bis zum ´Aufbau strategischer Partner` - Nachhaltigkeitsthemen und -projekte sind in der Beschaffung sowie in allen anderen Unternehmensbereichen fester Bestandteil des Operational Master Plans (OMP).

Zusätzlich gibt es einen Nachhaltigkeits-OMP, in den immer wieder neue Ideen und Anregungen von Mitarbeitern einfließen, die Jahr für Jahr von den entsprechenden Nachhaltigkeitsteams und Nachhaltigkeitsbotschaftern umgesetzt werden sollen.

erlenbacher ist stolz darauf, dass es als mittelständiges Unternehmen das Thema Nachhaltigkeit schon sehr früh und als **erstes Unternehmen** aus dem **Bereich** der **industriellen Bäckerei** fest in seiner **Unternehmensphilosophie** verankern konnte und deutlich mehr Nachhaltigkeitsbestrebungen und –ziele umsetzen konnte, als vergleichsweise so mancher Mitbewerber und Großkonzern.

Die Leiter der erlenbacher Nachhaltigkeitsteams und die Mitglieder der Geschäftsleitung treffen sich regelmäßig, um über laufende Nachhaltigkeitsprojekte, neue Ideen und die Umsetzungsmöglichkeiten zu sprechen, die während der regelmäßig monatlich stattfindenden Treffen von Azubis, Nachhaltigkeitsbotschaftern und Teamleitern erarbeitet wurden. Hier ist das Unternehmen führend im Markt.

## Definition konkreter Nachhaltigkeitsziele

Schon im Jahr 2010 hatte sich die erlenbacher backwaren GmbH dem Partnernetzwerk des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke angeschlossen. Das Partnernetzwerk besteht inzwischen aus 35 Unternehmen.

Die drei Aspekte **Umwelt, Wirtschaft** und **Soziales** sind in nachhaltiger Weise zu gestalten, will man als Unternehmen zukunftsfähig bleiben.

erlenbacher unterzog sich bereits 2010 dem ersten Nachhaltigkeitscheck: Das Ergebnis zeigte, inwieweit das Thema Nachhaltigkeit bereits gesamtheitlich im Unternehmen verankert war, und ob Teilaspekte nachhaltiger Unternehmensführung realisiert werden konnten. Im Anschluss daran wurden Ansatzpunkte erarbeitet, um die nachhaltige Unternehmensführung bei erlenbacher aktiv und systematisch weiter voranzutreiben. Auf der Basis der ZNU Analyse definierte man konkrete Nachhaltigkeitsziele. Durch den jährlichen Abgleich zwischen Soll und Ist, und in Form wiederholter Nachhaltigkeitschecks und der Zertifizierung nach ZNU Standard, konnte von Jahr zu Jahr eine kontinuierliche Weiterentwicklung sichergestellt werden.

Für erlenbacher ist es sehr wichtig, als langjähriges Partnerunternehmen des ZNU beim Thema Nachhaltigkeit mit der Wissenschaft, mit Dienstleistern und mit Medienvertretern aus dem Bereich der Lebensmittelbranche im ständigen Austausch zu stehen. Im Dialog entstehen viele Anregungen und Denkanstöße zur Förderung der

Nachhaltigkeit in jedem Bereich, auch die eigene Fortentwicklung lässt sich dadurch überprüfen.

Ein weiteres, ganz entscheidendes Kriterium ist die **Qualität der Produkte.** erlenbacher wird im Markt als **Qualitätsführer** wahrgenommen: Das Unternehmen achtet deshalb streng auf die Herkunft aller Rohstoffe, und verarbeitet diese sehr sorgsam und mit so wenig Verlust wie möglich.

Das Streben nach mehr Nachhaltigkeit mit dem Ziel der Qualitätsführerschaft im Markt hat bei erlenbacher deutliche Verbesserungen in vielen Bereichen gebracht: Der Verbrauch an Ressourcen sank messbar, die Einkaufsstrategien werden immer nachhaltiger gestaltet, die Produkte sind nicht nur sicherer, sondern auch gesünder, und die Beziehung zu den Mitarbeitern hat eine neue Qualität erlangt.

Das Ziel, den im unteren dreistelligen Millionenbereich gelegenen Umsatz von 2010 zu verdoppeln, rückt nicht zuletzt dadurch näher.

## Jährliche erlenbacher Zertifizierung gemäß Standard ´ZNU Nachhaltiger Wirtschaften (Food)`

Das umfassende Engagement von erlenbacher wurde vom Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) und dem Prüfinstitut Lacon GmbH im März 2017 erneut mit Bestnoten zertifiziert. Zudem sichern ein umfangreiches Qualitätssicherungssystem sowie alle branchenüblichen Zertifizierungen nicht nur die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorgaben, sondern auch die unbedenkliche Verwendung der erlenbacher Produkte seitens seiner Gastronomie- und Großverbraucher-Partner.

erlenbacher unterzieht sich zudem als Lieferpartner im Foodservice-Bereich dem ´Code of Conduct` seiner Kunden.

## Jeder erlenbacher Mitarbeiter wird an das Thema Nachhaltigkeit herangeführt

Bei erlenbacher ist das Thema Nachhaltigkeit so wichtig, dass jeder Mitarbeiter, der neu im Unternehmen beginnt, bereits mit der ausgehändigten Einführungsmappe umfassend über die laufenden Nachhaltigkeitsprojekte sowie Möglichkeiten zum eigenen, aktiven Engagement in einem der Nachhaltigkeitsteams informiert wird.

## erlenbacher Mitarbeiter werden Nachhaltigkeitsmanager

Die Einbindung und Förderung der Mitarbeiter hat bei erlenbacher einen hohen Stellenwert: Zum Zweck der Definition konkreter Nachhaltigkeitsziele, aber auch für deren aktive Umsetzung innerhalb festgelegter Zeiträume, wurden vier Mitarbeiter beim ZNU zu Nachhaltigkeitsmanagern ausgebildet **(siehe auch C: Gesellschaft – Verantwortung für die Menschen)**.

Bereits im Jahr 2012 schulte man im ZNU alle 25 damaligen erlenbacher Azubis in einem zweitägigen Seminar zu Nachhaltigkeitsbotschaftern, um die nötige Basis an Wissen zum Thema Nachhaltigkeit zu schaffen. Seither werden alle erlenbacher Azubis beim Einführungstag für Azubis grundsätzlich von den Nachhaltigkeitsmanagern und -botschaftern im Unternehmen mit dem Thema Nachhaltigkeit vertraut gemacht, von ihnen geschult, sowie einem von drei permanent bestehenden Nachhaltigkeitsteams zugeteilt:

- Interne Kommunikation
- Energie und Umwelt
- Soziales

So soll der Nachhaltigkeitsgedanke nicht nur in die verschiedenen Unternehmensabteilungen weiter getragen werden, sondern vom Zeitpunkt des Einstiegs in den Beruf und während des ganzen Berufslebens als ´kontinuierlicher Prozess` aktiv gelebt werden.

Die Azubi-Nachhaltigkeitsbotschafter als jüngste Mitarbeiter des Unternehmens erarbeiten gemeinsam in diesen abteilungsübergreifenden Arbeitsteams neue Maßnahmen zu Nachhaltigkeit. Mit dem Ziel, die Maßnahmen innerhalb eines definierten Zeitrahmens umzusetzen, treffen sie sich regelmäßig einmal pro Monat. Alle Prozesse im Unternehmen werden auf diese Weise permanent hinterfragt und konstruktiv verbessert. Dies kommt nicht nur der Umwelt, sondern auch den Kunden und dem Unternehmen direkt zugute.

## A. Ausgewogene Ernährung

### Nutrition Health and Wellness (NHW)

erlenbacher backwaren beschäftigt sich bereits seit 2008 gezielt mit den Themen ´Nutrition Health and Wellness`. Kuchen, Torten und Desserts sind Genuss-Produkte, bei denen Zucker und Fette einen wichtigen Beitrag zum Geschmack leisten. Aufgrund zahlreicher Kunden- und Konsumenten-Feedbacks hat die erlenbacher Produktentwicklung in 2016 unter strenger Beachtung des Lebensmittelrechts die Rührteige überarbeitet. Dabei ist es gelungen, ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust – wie Endverbraucher-Tests zeigen - die ´Süße` zu verringern (rund 10 % weniger Zuckerzugabe). Zudem wurde ein großer Teil der gesättigten Fettsäuren (SFA) gegen mehrfach ungesättigte Fettsäuren in Form von Rapsöl ausgetauscht. Der Anteil an Transfettsäuren liegt bei weniger als 1 %.

**Nutrition Health and Wellness (NHW)**

- Süße verringern ohne Geschmacksverlust
- Großer Teil gesättigter Fettsäuren gegen mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Rapsöl) ausgetauscht

### Zusatzstoffe und die erlenbacher Zutatengarantie

Seit 2008 vertraut erlenbacher auf den natürlichen Geschmack der Rohstoffe. Die ´erlenbacher Zutatengarantie` garantiert dem Kunden: Wenn überhaupt noch Aromen zum Einsatz kommen, dann nur noch natürliche. Seit 2014 werden den Produkten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe mehr zugesetzt, alles wird ohne Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt.

### Nährwert-Kennzeichnung

Selbstverständlich werden die Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) streng eingehalten und überwacht. Alle Nährwerte sind auf den Etiketten/Verpackungen aller erlenbacher Produkte deklariert, sowie über www.erlenbacher.de/Fuer-den-Profi/Sortiment verfügbar. Es gibt zudem eine Schnittstelle zu einer Produktdatenbank, in der alle Nährwerte aller Produkte abgerufen werden können.

## Gesunde Mitarbeiter

Durch regelmäßige Ernährungsschulungen werden erlenbacher Mitarbeiter an das Thema der bewussten Ernährung herangeführt. (siehe auch: *Abschnitt C. Gesellschaft*). erlenbacher ist es wichtig, dass der Gesundheitsgedanke bei den Mitarbeitern-/innen tiefer verankert wird.

# B. Umwelt – Verantwortung für die Natur

## Klimabetrachtung von Tiefkühl-Produkten

Wenn es um Nachhaltigkeit geht, werden Tiefkühlprodukte häufig kritisch betrachtet. Tatsächlich sind das Herunterkühlen sowie das Lagern von TK-Ware energieintensiv. Es ist jedoch nicht die Angebotsform von Lebensmitteln per se, die auf eine gute oder schlechte Klimabilanz schließen lässt. Viel entscheidender sind die Produktzusammensetzung, das Einkaufsverhalten, die Lagerung und die Zubereitung. Die Tiefkühlindustrie richtet den Fokus schon längst auf ein Maximum an Energieeffizienz: So verfügen die meisten Produktionsstätten inzwischen über Wärmerückgewinnungssysteme.

## Produktionstechnik

Zum umfassenden Nachhaltigkeitsgedanken gehört bei erlenbacher auch, die Umweltbelastung durch eine größtmögliche Drosselung des Ressourcenverbrauchs bei gleichzeitigem Einsatz moderner, effizienter Produktionstechnik so gering wie möglich zu halten. Damit gehen von technischer Seite auch niedrigere Produktionskosten einher – langfristig ein enormer Wettbewerbsvorteil für erlenbacher.

Um die steigende Nachfrage der Kunden nach qualitativ sehr hochwertigen Convenience-Produkten in Deutschland und im europäischen Ausland auch zukünftig bedienen zu können, hat erlenbacher in den vergangenen Jahren rund 35 Mio. EUR in einen Erweiterungsbau investiert. Dadurch können bis zu 50 % mehr Tiefkühlbackwaren in handwerklicher Qualität hergestellt werden. Bei der 2011 fertig gestellten Werkserweiterung wurden neueste Erkenntnisse zu Umweltschutz und Energieeffizienz umgesetzt und genutzt.

erlenbacher hat es sich zum Ziel gesetzt, jedes Jahr im Vergleich zum Vorjahr mehr Energie und Ressourcen einzusparen. So konnte das Unternehmen dank seiner effektiven Nachhaltigkeitspolitik den spezifischen Wasser- und Energieverbrauch bei der Herstellung der Produkte über das gesteckte Ziel hinaus weiter senken.

## Ressourcenschonung durch Einsparen von Frischwasser

Besonders hoch lagen die Einsparungen beim Trinkwasserverbrauch (- 16,2 %). erlenbacher wird jedoch weiter an der Reduzierung des Trinkwasserbedarfs arbeiten: Konkret wurde 2017 die Containerreinigung in dem Produktionsbereich, in den die Basis für Sahne- und Cremefüllungen gemischt werden (MIX) optimiert. Ziel ist es, insgesamt weitere 2.352 m³ Trinkwasser pro Jahr einzusparen, das entspricht 3,4 % des gesamten Wasserverbrauchs im Unternehmen.

Die Reinigung industrieller Anlagen für die Lebensmittelproduktion erfolgt durch eine so genannte CIP-Reinigung (CIP = Cleaning in Place). Die Reinigungsprogramme wurden in 2017 weiter optimiert. Die Optimierung einer Kistenwaschmaschine in 2016 hat in 2017 zudem zu einer Einsparung von 826 m³ Frischwasser geführt. Dadurch konnten in 2017 im Vergleich zum Vorjahr rund 2490 m³ Frischwasser weniger verbraucht werden.

## Ressourcenschonung durch umweltfreundlichen Energieeinsatz

Der Stromverbrauch beispielsweise verringerte sich in 2017 im Vergleich zum Vorjahr um 5,7 %. Seit 2017 wird bei erlenbacher zudem über entsprechende Zertifikate 100 % Ökostrom gemäß ´Renewable Plus`-Standard eingesetzt.

**In den letzten 5 Jahren haben wir eingespart:**
**17,8% Wasser**
**11,4% Strom**
**27,4% Brennstoffe**
**32,6% CO2**

Auch bei der Gas- (- 9,8 %) und Kältelieferung (- 10,6 %) erreichte erlenbacher Rekord-Umweltkennzahlen. Das Unternehmen hatte bereits Ende 2012 den Brennstoff von Heizöl auf Gas umgestellt, und reduzierte damit den Ausstoß von $CO_2$ mit 790 Tonnen jährlich um 25 Prozent.

Zusätzlich ließen sich durch die Umstellung von einem Niedertemperaturkessel auf einen Brennwertkessel 340.000 kWh Erdgas und 34 Tonnen $CO_2$ einsparen. Die Brennerregelung für die Gebäudeheizung im Zusammenwirken mit der Wärmerückgewinnung erfolgte so punktgenau, dass der Niedertemperaturkessel kaum noch zugeschaltet werden muss.

Derzeit wird auch überlegt, eine Anlage zu installieren, die Druckluft auf hocheffiziente und gleichzeitig energiesparende Weise produziert. Druckluft wird u.a. bei der Herstellung der Produkte benötigt.

## Ressourcenschonung durch Wärmerückgewinnung

Zum Frosten seiner Kuchen und Torten nutzt erlenbacher die Kältetechnik von Nordfrost. Der Lagerdienstleister und Tiefkühlspediteur – ein direkter Nachbar von erlenbacher in Groß-Gerau - stellt Stellplätze für die erlenbacher Produkte bereit und liefert die für den Produktionsprozess der Kuchen und Torten benötigte Kälte.

Als Kältemittel dient Nordfrost klimaneutrales Ammoniak, das bei Kompression im Verdichter Wärme abgibt. Diese Wärme nutzt erlenbacher seit 2011 zum Vorwärmen des Wassers für die Reinigung und Gebäudeheizung. Das erwärmte Wasser wird in einem Puffertank von 100.000 l Fassungsvermögen zusammengeführt, aus hygienischen Gründen fließt das Reinigungswasser in einem getrennten Kreislauf und nimmt wiederum die Wärme über Wärmetauscher auf.

Durch die Wärmerückgewinnung aus der Kälteanlage von Nordfrost spart erlenbacher jährlich 1,476 MWh Heizenergie, was in etwa dem Jahresverbrauch von 370 Vier-Personen-Haushalten und einem $CO_2$-Äquivalent von 400 Tonnen entspricht. Auch die warme Abluft der Brenner sowie der Kompressoren zur Erzeugung der Druckluft wird bei erlenbacher über Wärmetauscher zum Erwärmen von Wasser genutzt. Hierbei handelt es sich um Einsparungen von 1,1 Mio. kWh jährlich, was 99.000 m³ Gas entspricht.

## Energiedaten Management System

Schon 2013 hat erlenbacher ein neues Energiedaten-Management System (Hochhuth) eingeführt. Zähler messen an vielen Stellen die Durchflussraten von Wasser, Erdgas, Strom und Druckluft. Dadurch ist es jederzeit möglich, individuelle Verbräuche zu visualisieren, zu kontrollieren, Probleme schnell zu erkennen und bei Bedarf die Betriebsweise zu optimieren. So wurde beispielsweise festgestellt, dass bei der Wasseraufbereitung für den Dampfkessel Verbesserungsbedarf besteht – die in diesem Zusammenhang umgesetzten Maßnahmen führten zu einer Wassereinsparung von rund 700 m³. Auch Bedienfehler (z.B. Wasserüberdosierung) oder Leckagen im

Druckluftsystem lassen sich durch die Messungen schnell aufdecken.

## ETS – Energie Target Setting Projekt

Seit einigen Jahren werden gemeinsam mit den erlenbacher Lieferanten und Fachleuten aus der Technikspartе bei erlenbacher diverse Prozesse regelmäßig daraufhin beleuchtet und analysiert, wie man diese effizienter gestalten kann.

## Weitere Projekte

Weitere Projekte zum Einsparen von Ressourcen:

• Eine Änderung beim Abtauen der Froster ergab Einsparungen von 330.000 kWh Strom pro Jahr und verringerte das $CO_2$-Äquivalent um 148,5 Tonnen.

• Eine Änderung der Niveauregelung von Puffertank-Speisewasser vom Dampfkessel führte zu einer Reduzierung von Spülverlusten und somit einer Wassereinsparung von 700 m³ pro Jahr.

• Mit dem Umbau der Leitfähigkeitsmessung am Dampfkessel konnte eine Einsparung von 420 MWh Erdgas und einer Wassererspарnis von 4.300 m³ jährlich erreicht werden.

• Zusätzlich wird der Dampfdruck am Dampfkessel schrittweise reduziert und noch fehlende Stellen an den Dampfleitungen wurden isoliert.

• Beim neu isolierten Backofen der Bodenlinie betragen die Einsparungen rund 110.000 kWh pro Jahr.

• Durch die Vorerwärmung des Wassers für die Durchlaufwaschmaschinen der Produktion über die Wärmerückgewinnung aus dem Rauchgas der Backöfen konnte der Dampfverbrauch erheblich gesenkt werden.

• Der Austausch des Rolltors am TK-Shop und im Kühllager gegen ein Schiebetor trägt zur spürbaren Verringerung von Kälteverlusten bei.

**Einsparungen auf einem Blick**

**Umstieg von Heizöl auf Gas**
-790t CO2

**Umstellung auf Brennwertkessel**
-340.000 kWh Erdgas und -34t CO2

**Optimierte CIP-Reinigung**
-2400m³ Frischwasser

**Wärmerückgewinnung auf Kälteanlagen**
-1,476 MWh Heizenergie

**Brenner-Abluft zur Wassererwähnung**
-1,1 Mio. kWh/-99.000m³ Gas

**Energiedatenmanagement**
-700m³ Wassereinsparung

**Änderung beim Abtauen der Froster**
-330.000 kWh Strom

**Umbau der Leitfähigkeitsmessung am Dampfkessel**
-420 MWh Erdgas & 4.300 m³ Wasser

**Isolierungsmaßnahmen am Backofen**
-110.000 kWh

## Umweltverantwortung in allen Bereichen

Die Ideen zu nachhaltigeren Lösungen und Verhaltensweisen gehen bei erlenbacher jedoch über die reine Produktionstechnik hinaus:

- Sammelbusse bringen die Mitarbeiter einer Leiharbeitsfirma zum Unternehmen und holen sie dort am Ende des Arbeitstages auch wieder ab – dies trägt ebenfalls zu einer Verringerung des $CO_2$ Ausstoßes bei.
- Überall im Unternehmen wurden für die Mitarbeiter Batteriesammelboxen aufgestellt.
- Einen Beitrag zum Energiesparen liefern beispielsweise auch Bewegungsmelder an den Lichtschaltern, sowie energiesparende LED Beleuchtungsmittel in den Fluren der Verwaltung und in den Waschräumen.
- Im Projekt `Wasserfilter gegen Wasserspender` wurden sämtliche Wasserspender abgeschafft und an den zur Verfügung stehenden 19 möglichen Wasserstellen im Unternehmen durch gefiltertes Leitungswasser in Trinkwasserqualität ersetzt.

## Out-of-Home-Markt im Wandel

Der Out-of-Home-Markt wandelt sich, und mit ihm wandeln sich nicht nur die Verzehranlässe, sondern auch die Servicekonzepte sowie die Personalsituation der Kunden. erlenbacher reagierte darauf beizeiten, beispielsweise mit der Investition in eine extrem gute Schneidetechnologie. Vorgeschnittene Premium-Rund- und -Plattenkuchen oder Sahnetorten und Sahneschnitten erleichtern dem Kunden nicht nur das Handling, sondern tragen mit immer exakt gleichen Portionsgrößen nachhaltig zu Kalkulationssicherheit bei. Die bedarfsgerechte Portionierung führt zu dem auch zu einem deutlich verbesserten, nachhaltigerem Waste-Management.

## PCF – der CO2-Fußabdruck

Als eines der ersten Unternehmen der Backwarenindustrie hat die erlenbacher backwaren GmbH einen ´$CO_2$-Fußabdruck` für tiefgekühlte Kuchen und Sahneschnitten erstellt. Der sogenannte $CO_2$-Fußabdruck (Polycarbon-Footprint, PCF) ist Maßstab für die Ökobilanz eines Produkts. In ihm sind die Emissionen über den gesamten Lebenszyklus eines Produkts berechnet.

## Einkauf

Für die hochwertigen Produkte, die erlenbacher als anerkannter Qualitätsführer im Markt anbietet, ist die erstklassige Qualität der eingesetzten Rohstoffe von ganz zentraler Bedeutung. Um diese Qualität gewährleisten zu können, auditiert erlenbacher regelmäßig alle Produktionsstätten, von der ersten Belieferung an. Als Partnerunternehmen des ZNU steht erlenbacher zum Thema Nachhaltigkeit zudem im ständigen Austausch mit anderen Produzenten der Lebensmittelbranche. Damit wird sichergestellt, dass relevante Themen rund um Rohstoffe frühzeitig erkannt und ggf. auch gemeinsam bearbeitet werden können. In der erlenbacher Einkaufsstrategie wird der Aspekt der Nachhaltigkeit gesondert betrachtet und kontinuierlich auf Veränderungen überprüft.

## Vollei

Bei dem von erlenbacher bezogenen Ei handelt es sich ausschließlich um frisches Vollei von wenigen, ausgewählten Produzenten, die vorab auditiert wurden und damit höchstmögliche Lebensmittelsicherheit garantieren. Das Vollei stammt seit 2011 von Legehennen, die in Bodenhaltung gehalten werden.

Seit 2014 arbeitet erlenbacher ausschließlich mit KAT-zertifizierten Betrieben. KAT steht für Kontrollierte Alternative Tierhaltung und ist die Kontrollinstanz für die Herkunftssicherung und Rückverfolgung von Eiern aus alternativen Hennen-Haltungssystemen in Deutschland sowie den benachbarten EU-Ländern. Dadurch wird die lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Legebetrieb gewährleistet und die gewünschte Haltungsform sichergestellt.

Darüber hinaus verwenden auch alle Lieferanten, die Ei als Bestandteil für eine der von erlenbacher benötigten Zutaten einsetzen, ebenfalls ausschließlich Ei aus Bodenhaltung.

erlenbacher hat sich in diesem Zusammenhang auch des Themas ´Tierwohl` angenommen (siehe auch *Kapitel D - Produkte und ihre Sicherheit*). So hat erlenbacher backwaren als erstes Unternehmen der Lebensmittelindustrie überhaupt ein Pilotprojekt gemeinsam mit einem Eiproduzenten gestartet: Die Aufzucht der männlichen Küken (Rasse Lohmann Braun und Lohmann LSL) zu Schlachthähnen wird im Projekt ´Henne & Hahn` unterstützt. Diese Aufzucht wird ermöglicht, weil erlenbacher backwaren mit dem Kauf von ´Henne & Hahn`-Eiern höhere Einkaufspreise akzeptiert. Teil des Projekts ist es auch, Hennen und Hähne in den Hühnerfarmen Picksteine und Luzerne zur Verfügung zu stellen, um natürliche Verhaltensweisen der Tiere wie das Picken und das Scharren zu unterstützen. Zudem wird bei der Aufzucht und Haltung von gesunden Hühnern nährstoffreiches, Gentechnik-freies Futter eingesetzt.

## Kakao

erlenbacher arbeitet seit Jahren mit ausgewählten, regelmäßig auditierten Produzenten zusammen, um dadurch für höchstmögliche Lebensmittelsicherheit zu sorgen. Das Unternehmen ist Mitglied bei UTZ und unterstützt so den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ-zertifizierte Bauern setzen bessere Anbaumethoden im Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. UTZ ist ein Programm und Gütesiegel für nachhaltigen Anbau auf der ganzen Welt (www.utz.org).

Im Oktober 2015 hat erlenbacher das UTZ Erstaudit Kakao für das Lieferkettenmodell mass balance (MB) absolviert. Die bei erlenbacher verwendeten reinen Kakaoprodukte sowie der Großteil der kakaohaltigen Rohstoffe werden als UTZ MB zertifizierte Ware bezogen. Nach Möglichkeit werden auch die wenigen noch verbleibenden kakaohaltigen Rohstoffe entsprechend auf UTZ MB umgestellt.

## Palmöl

Der im Jahr 2004 auf Initiative des WWF gegründete Runde Tisch für nachhaltiges Palmöl (Roundtable on Sustainable Palm Oil, RSPO) versucht, als zentrale Organisation nachhaltige Anbaumethoden für Palmöl zu fördern und so die Umweltschädigung zu begrenzen. Mitglieder des Roundtable sind neben Umweltschutzverbänden Firmen

und Institutionen aus der Wertschöpfungskette des Palmöls, darunter Plantagenbetreiber, Händler und industrielle Abnehmer von Palmöl, aber auch Investoren und Banken (www.rspo.org).

Seit 2015 ist erlenbacher für die Lieferkettenmodelle mass balance (MB) und segregated (SG) zertifiziert. Das bei erlenbacher verwendete reine Palmöl sowie der Großteil der palmhaltigen Rohstoffe werden als RSPO SG zertifizierte Ware bezogen. Auch die wenigen noch verbleibenden palmhaltigen Rohstoffe werden sofern möglich entsprechend auf RSPO SG umgestellt.

## Transfettsäuren

Gehärtete Fette/Öle finden keinen Einsatz in den erlenbacher Produkten. Der Anteil an Transfettsäuren liegt bei den verwendeten Fetten bei weniger als einem Prozent.

## Molkereiprodukte

Von Creme fraiche, über Joghurt, Mager- oder Sahnequark bis Frischkäse: erlenbacher kauft annähernd 100 % seiner in täglich 5 verschiedenen Produktionslinien eingesetzten deutschen Molkereiprodukte tagesfrisch. Nach dem Motto ´Jedem Kunden seine eigene Geschmacksrichtung an Käsekuchen` werden zum Beispiel für schätzungsweise 40 verschiedene Käsemassenzubereitungen die unterschiedlichsten Molkereiprodukte eingesetzt, vom Frischkäser der Doppelrahmstufe in den American Cheesecakes bis zu Omas Käsekuchen mit Mager- oder Sahnequark.

## Haselnüsse

Im November 2017 hat erlenbacher das UTZ Erstaudit Haselnuss für das Lieferkettenmodell mass balance (MB) absolviert. Das UTZ Haselnuss-Programm ist ähnlich aufgebaut wie das UTZ Kakao-Programm und unterstütze demnach den nachhaltigen Haselnussanbau (www.utz.org).

Die bei erlenbacher verwendeten reinen Haselnussprodukte sowie mehrere haselnusshaltige Rohstoffe werden bereits als UTZ MB zertifizierte Ware bezogen. Die wenigen noch verbleibenden haselnusshaltigen Rohstoffe ohne UTZ Zertifizierung sollen nach Möglichkeit folgen.

## Zucker und Getreide

erlenbacher setzt in seinen Produkten ausschließlich Rübenzucker sowie heimische Getreideerzeugnisse, vorwiegend aus Deutschland, ein.

## Verpackung und Abfallvermeidung

erlenbacher legt Wert darauf, dass Verpackungen aller Art grundsätzlich recycelbar sind. Da überwiegend Papier/Karton und Kunststoffe eingesetzt werden, welche sich sowohl einem stofflichen als auch einem energetischen Recycling zuführen lassen, fällt der Anteil der verpackungsbedingten Treibhausgasemissionen relativ gering aus. So wurde beispielsweise schon im Jahr 2010 die Folie der Plattenkuchen um 20 % reduziert, was einer Einsparung von 5,4 Tonnen OPP

Kunststoff pro Jahr bedeutet. Auch bei den Rundkuchen konnte eine Reduzierung der Dicke bei der Kunststoffrezeptur um 20 % erreicht werden. Eingespart werden hier jährlich 13 Tonnen. Zudem sind alle Verpackungen von erlenbacher wiederverschließbar, was dem Kunden eine Teilentnahme der Produkte erleichtert.

erlenbacher hat es sich außerdem zum Ziel gesetzt, die Trennung von Mischmüll, wie beispielsweise plastikummantelte Europaletten oder Quarkbeutel, streng zu prüfen und zu forcieren.

Auch bei Serviceartikeln bzw. Servicekonzepten wird konsequent auf den Einsatz umweltfreundlicher, recycelbarer Materialien geachtet.

## Standards bei Printprodukten und Messen

Die von erlenbacher eingesetzten bedruckten Papiere für Mailings, Flyer oder Briefe etc. stammen fast ausschließlich aus nachhaltiger Forstwirtschaft und sind nach FSC oder PEFC zertifiziert. Zudem werden alle Druckmedien mit umweltfreundlichen Lacken und Drucktechniken realisiert. Alle eingesetzten Textilien entsprechen dem Bio Tex Standard 100. Bei den kleinen Hausmessen werden Systemmodule bzw. wiederverwendbare Standmaterialien konsequent eingesetzt.

Beim individuellen Messebau wird auf Modularität, Wiederverwendbarkeit, Recycling und Nachhaltigkeit geachtet. Hier kommen nachhaltige Materialien und Lacke zum Einsatz. Plastikplanen werden einer originellen Art der Wiederverwertung zugeführt: Daraus entstehen erlenbacher-Taschen. Diese begehrten Unikate werden von einer Behindertenwerkstatt aus dem Abfallprodukt des Messebaus gefertigt.

# C. Gesellschaft – Verantwortung für die Menschen

## Soziale Nachhaltigkeit

Nachhaltiges Handeln heißt bei erlenbacher aber nicht nur, Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen. Auch der sozialen Nachhaltigkeit kommt große Bedeutung zu. Damit einher geht die Einbindung der Mitarbeiter in unternehmerische Prozesse, die berufliche Weiterbildung sowie die Sicherheit der Arbeitsplätze. erlenbacher will auf die Bedürfnisse seiner Mitarbeiter eingehen und tut das Bestmögliche, um ein angenehmes Arbeitsklima zu gewährleisten. Alle erlenbacher Mitarbeiter werden zudem dazu ermutigt, sich aktiv für die Allgemeinheit zu engagieren.

Projekte in 2017:

• Sozialprojekt „Boxing Day" mit Paketspenden für das Projekt Kinderzukunft in Bosnien und Rumänien. Insgesamt kamen 30 Päckchen zusammen, sowie Spenden von je 3,- EUR pro Päckchen.

• Ergänzend dazu wurden im erlenbacher Shop Spendendosen aufgestellt.

• Informationstag zum Thema „Blutspende", gemeinsam mit dem Deutschen Roten Kreuz.

• DKMS Stammzellenspender-Registrierung: erlenbacher übernahm die Kosten für 35 Neuregistrierungen.

## Gesundheitsmanagement

Durch die steigende durchschnittliche Lebenserwartung und die Anhebung des Rentenalters bekommen Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Prävention eine verstärkte Bedeutung, auch in Hinblick auf Nachhaltigkeit. Die Gesundheit der Mitarbeiter steht bei erlenbacher deshalb an oberster Stelle. Dies betrifft die medizinische Vorsorge ebenso wie die Sorge für körperliches Wohlbefinden.

erlenbacher bietet vielseitige **Gesundheitsinitiativen.** Die medizinische Vorsorge trifft vorbeugende Maßnahmen zum Schutz der Mitarbeiter.

Dazu gehören:

- Angepasster Gehörschutz
- Kostenlose Impfungen (Grippeschutz)
- Sehtest, Venenscreening
- Untersuchung zur Vorbeugung von koronaren Herzkrankheiten.

Durch regelmäßige Ernährungsschulungen werden die Mitarbeiter an das Thema der bewussten Ernährung herangeführt. Als Bestandteil der Messeverpflegung wurde bei erlenbacher u.a. der Verzehr von frischem Obst eingeführt.

Im Unternehmen selbst wird seit Jahren darauf geachtet, dass alle Mitarbeiter täglich ausreichend Flüssigkeit zu sich nehmen. Jeder Mitarbeiter hat vom Unternehmen für den Arbeitsplatz eine wiederverwendbare 0,5 l Trinkflasche aus recyceltem, lebensmittelechtem Kunststoff bekommen. Eine weitere Überlegung in diesem Zusammenhang dient dem Ziel, eine Trink-App einzuführen, um die Mitarbeiter zu mehr Flüssigkeitsaufnahme während des Arbeitstags und am Arbeitsplatz zu bewegen.

Zu den Gesundheitsinitiativen 2017 bei erlenbacher im Einzelnen:

• Messung der Luftfeuchtigkeit in Büro- und Konferenzräumen, Aufstellen von Luftbefeuchtern für ein angenehmes Raumklima.

• e-Bike-Leasingmöglichkeit für die Mitarbeiter mit einem Überlassungsvertrag: Nach drei Jahren können die e-Bikes erworben oder zurückgegeben werden. erlenbacher unterstützt mit einem Zuschuss von 25 % der Anschaffungskosten. Aktuell sind bereits 24 e-Bikes im Einsatz.

• Fitness: Kooperation mit zwei regionalen Fitnessstudios, Organisation von Freizeit-Sportgruppen.

Darüber hinaus finden jährlich Unterweisungen zu den Themen Hygiene und Arbeitssicherheit statt.

## Bildung und Unternehmenskultur

Bildung ist in unterschiedlichen Formen notwendig, um ein Unternehmen nachhaltig und wirtschaftlich voran zu bringen. Die Fähigkeit der Mitarbeiter, aktuelle Entwicklungen zu erfassen, zukunftsweisende Ideen zu verwirklichen und bestehende Probleme zu lösen sind entscheidende Faktoren für die Innovationskraft und die wirtschaftliche Zukunftssicherung. Gleichzeitig führen Weiterbildungsmaßnahmen zu einer höheren Motivation und zur Mitarbeiterbindung an das Unternehmen.

erlenbacher investiert in die Aus- und Weiterbildung seiner Mitarbeiter und unterstützt sie dabei. Interne und externe Schulungen ermöglichen es ihnen, ihr Wissen in ihren persönlichen Fachgebieten

zu erweitern. Darüber hinaus gewährt erlenbacher Fortbildungszuschüsse, wenn Mitarbeiter berufsbegleitend studieren oder sich weiterbilden möchten. Zur bestmöglichen Förderung führt erlenbacher jährliche Mitarbeitergespräche durch, um Personalentwicklungspläne zu erstellen.

Zur Information der Mitarbeiter über aktuelle Themen:

• Das unternehmenseigene Intranet sowie die erlenbacher Facebook Seite werden als Plattform genutzt, unter anderem für Nachhaltigkeitsthemen.

• Wechselnde Pop-ups erscheinen auf dem Bildschirmschoner, die die Mitarbeiter wöchentlich noch direkter und noch aktueller zu Nachhaltigkeitsthemen informieren, wie beispielsweise die ´Erläuterung von Zertifikaten`, oder ´was Nachhaltigkeit bedeutet`, ´betriebliches Gesundheitsmanagement`, ´wie kann ich mich vor Erkältung im Winter schützen`.

• Informationen zu Nachhaltigkeitsthemen hängen in den Umkleideräumen der Mitarbeiter aus Produktion und Lager aus.

• Tischaufsteller aus recyceltem Kunststoff im Betriebsrestaurant werden quartalsweise aktualisiert, die Informationen werden möglichst an die Pop-ups auf den Mitarbeiter-PCs angeglichen.

• Zwei Nachhaltigkeitsschaukästen widmen sich dem Thema Nachhaltigkeit und den laufenden Projekten.

## Informationsbroschüren

Um alle erlenbacher-Mitarbeiter an den Projekten und Ergebnissen teilhaben zu lassen und sie darüber zu informieren, was Nachhaltigkeit bei erlenbacher bedeutet und auf welche Weise Nachhaltigkeit vom Unternehmen unterstützt und gefördert wird, erstellen die einzelnen Nachhaltigkeitsteams unter dem Titel ´erlenbacher Mitarbeiterinfo - wir über uns` als wichtige innerbetriebliche Maßnahme immer wieder Informationsbroschüren zu einzelnen Themen.

Seit 2012 sind folgende Broschüren erschienen:
1) Nachhaltigkeit bei erlenbacher - was bedeutet das?
2) Soziale Nachhaltigkeit – Gesundheit und Bildung
3) Ökologische Aspekte der Nachhaltigkeit – Rohstoffe
4) Qualität und Produktsicherheit
5) Qualität bedeutet mehr – Q4 was steht dahinter
6) Q4 – Produktsicherheit / sichere Produkte
7) Arbeitssicherheit
8) Alles rund um die Ernährung
9) Lassen Sie uns über Gemeinschaft reden
10) Zertifikate – Genießen mit Sicherheit

## Nachhaltigkeitsbotschafter bei erlenbacher

Die wichtigste Säule des nachhaltigen Unternehmenswachstums bei erlenbacher sind seine rund 600 Mitarbeiter. Durch permanente Weiterbildungsmaßnahmen und eine enge Einbindung in das Unternehmen ist ihr Engagement aktiv und groß. erlenbacher will Nachhaltigkeit greifbar und lebendig werden lassen und das Bewusstsein dafür tief in den Köpfen aller Mitarbeiter verankern. Um die Ziele zu verwirklichen, wurden im Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) schon sehr früh vier Mitarbeiter zu Nachhaltigkeitsmanagern ausgebildet.

Bereits 2012 hatte erlenbacher zudem die Idee der Nachhaltigkeitsbotschafter im eigenen Unternehmen initiiert **(vgl. hierzu auch die EINLEITUNG)**: Bei den Nachhaltigkeitsbotschaftern handelte es sich um 12 Auszubildende sowie insgesamt 12 Trainees und Mitarbeiter, die unternehmensübergreifend sowohl in den kaufmännischen als auch den gewerblichen Bereichen ausgebildet wurden. Ziel

war es, den Nachhaltigkeitsgedanken bei diesen jüngsten Mitgliedern der Firmengemeinschaft keimen zu lassen und diese zu motivieren, ihn in alle Abteilungen zu tragen. In einem anderthalbtägigen Workshop wurden fünf Projektgruppen gebildet, daraus entstanden wiederum 3 permanente Teams:

- Team Interne Kommunikation
- Team Energie & Umwelt
- Team Soziales

Jedes Team definiert seither für sich die Projekte, die fortlaufend in jedem Geschäftsjahr gemeinsam bearbeitet werden. Darüber hinaus wird das Thema Nachhaltigkeit intern verstärkt kommuniziert.

Alle neuen Auszubildenden werden in diese Arbeitsgruppen integriert und das erarbeitete Wissen wird mit Hilfe von Nachhaltigkeitsbroschüren usw. an die Mitarbeiter weitergegeben.

## Problemlösekultur bei erlenbacher

In der Sensibilität dafür, Probleme zu erkennen und sie selbstständig lösen zu können, liegt nicht nur großes sondern auch sehr wertvolles Potenzial für ein Unternehmen. erlenbacher unterscheidet sich hier von anderen Unternehmen, weil eine Problemlösekultur entwickelt wurde, die aktiv gelebt wird.

Dazu werden den Mitarbeitern spezielle Werkzeuge angeboten, um Probleme in ihrem direkten Arbeitsumfeld eigenständig lösen zu können. Einfache Problemlösewerkzeuge nennen sich zum Beispiel ´Fischgräte`, ´5 x Warum` sowie ´Every Day Coaching` und ´GoSeeThinkDos`.

Auch fachübergreifende Möglichkeiten der Zusammenarbeit können genutzt werden. Eine solche Kultur führt auf Dauer zu einem ruhigeren, entspannten Arbeiten. Gleichzeitig wird der Teamgedanke und vernetztes Arbeiten gefördert.

## Perspektivsystem Leiharbeit

Arbeit muss sich lohnen. Als industriell fertigender Bäckereibetrieb, der auf wenigen Produktionslinien mehrere hundert Artikel zum Teil auf Abruf produziert, ist eine Personalplanung nicht möglich, ohne das Stammpersonal bei hohem Produktionsvolumen mit Zeitarbeitern aufzustocken. Schon vor zehn Jahren entstand bei erlenbacher die Initiative, diese Kräfte fachgerecht anzulernen, ihnen attraktive Arbeitsplätze zu bieten und sie nach Möglichkeit langfristig an das Unternehmen zu binden.

Mit dem ´Perspektivsystem Leiharbeit` verpflichtete sich erlenbacher zu folgenden Punkten:

- Höhere Verrechnungssätze an die Personaldienstleister für ausgebildetes Personal bei Tätigkeiten als Bäcker, Konditor oder Fachkraft für Lebensmitteltechnik.
- Einführen von Stammleiharbeitern anstelle wechselnder Besetzung.
- Bewertung von Leistung und Verhalten der Leiharbeiter, dadurch schnellere Integration ins Unternehmen und in der Folge Vergabe von freiwerdenden Planstellen an Leiharbeiter bzw. Höhergruppierung in der Vergütungsstufe.
- Integration von Leiharbeitern durch Teilhabe an sozialen Leistungen des Unternehmens.

- Vergabe freier Planstellen ohne Führungsverantwortung ausschließlich an Bewerber, die zuvor im Rahmen der Arbeitnehmerüberlassung eingesetzt waren.

Diese Vorgehensweise führte erkennbar zu einer höheren Motivation der entliehenen Zeitarbeiter und wirkte sich spürbar positiv auf die Arbeitsleistung aus. Jährliche Gespräche münden immer wieder in die Vergabe von Ausbildungsverträgen. Gleichzeitig können die Personaldienstleister mit diesen Aussichten werben und erhöhen damit die Chancen der Personalbeschaffung.

Bei erlenbacher wird das Thema Flüchtlinge als Chance gesehen, um einen Teil des mittel- und langfristigen Bedarfs an Arbeitskräften bzw. Fachkräften zu decken. Aus diesem Grund hat erlenbacher gemeinsam mit der zuständigen Kreisintegrationsbehörde und der Agentur für Arbeit ein langfristiges Projekt begonnen, bei dem geeigneten Flüchtlingen den Einstieg in die Arbeitswelt ermöglicht wird. Die Kreisintegrationsbehörde schlägt zunächst Bewerber vor, die die Voraussetzungen erfüllen, um dann im zweiten Schritt gemeinsam mit erlenbacher zu entscheiden, wer im Unternehmen tätig werden kann.

Auch die regelmäßige Teilnahme von erlenbacher am ´Arbeitskreis Personal` des ZNU und der Austausch mit Personalverantwortlichen anderer Unternehmen stellt sicher, dass sich die erlenbacher backwaren GmbH weiterentwickeln kann.

## D. Sicherheit der Produkte

### Qualität und Produktsicherheit

Hohe Qualität und Produktsicherheit gehören zu den wichtigsten Unternehmenszielen von erlenbacher, da die Qualitätsführerschaft im Markt auch künftig gehalten werden soll. Exzellente Qualität ist kein Zufall, sondern das Ergebnis einer konsequent gelebten Firmenphilosophie, eines zuverlässigen Kontrollsystems und des ständigen Arbeitens an Verbesserungsprozessen.

### Die transparente Produktionskette beginnt beim Anbau

Exzellente Qualität ist mehr als nur der Kauf bester Zutaten: Auch der schonende Umgang mit der Umwelt und die Transparenz der Lieferkette sind unverzichtbar. Dies ist nur mit einer lückenlosen Qualitätskontrolle gewährleistet, die auch vor Ort, im Werk, sowie beim Erzeuger stattfinden muss. Dabei wird sichergestellt, dass die einzelnen Arbeitsschritte den hohen erlenbacher Qualitätsansprüchen gerecht werden und alle Arbeitsbedingungen eingehalten werden.

erlenbacher will jeden Produktionsschritt bei den unterschiedlichsten Materialien und Produkten lückenlos dokumentieren und nachweisen.

## Auditierung von Produktionsstätten

erlenbacher arbeitet seit vielen Jahren mit ausgewählten Produzenten, die gemäß British Retail Consortium (BRC) oder International Featured Standards (IFS) Audit zertifiziert sind und höchstmögliche Lebensmittelsicherheit garantieren.

## From Farm To Fork – rohe Beerenfrüchte erntefrisch vom Feld

Nachhaltigkeit beginnt für erlenbacher beim Ackerbau: Die Zusammenarbeit mit den Farmern in aller Welt wurde intensiviert. Das Unternehmen setzt für seine Produkte einen sehr hohen Anteil an frisch geerntetem und unverzüglich angeliefertem Obst ein: beispielsweise einzeln im ´Individually Quickly Frozen` (IQF) Verfahren gefrostete, erntefrische Beerenfrüchte wie Erdbeeren oder auch Himbeeren, die zur Weiterverarbeitung nicht erhitzt werden.

Ob Erdbeerfelder in Marokko und Peru, oder Global GAP zertifizierte Himbeerplantagen in Chile oder Serbien: erlenbacher hat einen eigenen Spezialisten für Agraranbau im Haus, der die Farmen auf ihrem Weg zu einem Farmaudit begleitet. Mit einer derartigen fachlichen Tiefe und umfassenden Unterstützung der Erzeuger ist erlenbacher in der gesamten Branche derzeit das einzige Unternehmen und hat somit nicht nur ein extrem wichtiges Alleinstellungsmerkmal, sondern auch eine führende Vorreiter- und Vorbildfunktion inne.

Ziel der Maßnahme ´From Farm To Fork` ist es, im Ursprungsland der Früchte gemeinsam mit Farmern und Produzenten möglichst das gesamte Personal – von den Erntearbeitern auf dem Feld bis zum Packer an der Packstation – zu schulen. Das Bewusstsein soll geschaffen werden, dass jeder einzelne auf seinem Posten entlang der gesamten Lieferkette gravierenden Einfluss auf die Produktqualität und die Lebensmittelsicherheit hat.

**Die 8 Schritte zur sicheren Erdbeere:**

1. **Vor der Ernte**
   - Farmer prüfen täglich die Qualität der Produktion
   - Zusätzliche Prüfung durch Agrarspezialisten
2. **Auf dem Feld**
   - Früchte werden per Hand gepflückt
3. **Sorgfältige Weiterverarbeitung**
   - Früchte waschen, Kelche von Hand entfernen, halbierent
4. **Sicherer Transport nach Deutschland**
5. **Wareneingangskontrolle bei erlenbacher**
   - Mitarbeiter prüfen Optik & Geschmack der Erdbeeren
   - Genaue Laboruntersuchungen
6. **Sichere Verarbeitung**
7. **Kontrolle des fertigen Produkts**
   - Mitarbeiter prüfen Optik & Geschmack der Kuchen
   - Genaue Laboruntersuchungen
8. **Verpackung & Versand**

Für diese aufwändigen Schulungsmaßnahmen wurden von erlenbacher unter anderem Poster, Aufsteller sowie eine ausführliche und umfassende, zum leichten Verständnis umfangreich bebilderte Schulungsmappe in insgesamt sechs Sprachen erstellt.

Man will auf den Feldern möglichst plakativ informieren können. Mit Hilfe des Code of Conduct und entsprechender Unterstützung bei Checklisten, bei der Information, Schulung und Aufklärung der Feldarbeiter und Pflücker soll die Einhaltung sehr hoher Standards für ein Höchstmaß an Produktsicherheit in den Ursprungsländern gewährleistet werden. Ziel ist es vor allem, in diesen Ländern vor Ort den Umgang der Farmarbeiter mit Hygiene, die Handhabung von Pestiziden und Düngemitteln sowie die Arbeitssicherheit zu trainieren, ein Bewusstsein für diese sensiblen Themen zu schaffen und Lernprozesse anzustoßen.

Diese enge Kooperation mit den Farmern soll in Zukunft über die zuliefernden Partner in Vertragsanbau münden, Farm- und Werkaudits wie beispielsweise das SMETA Audit (Responsible Sourcing: Arbeitsbedingungen, die auch von den Lieferanten gefordert werden) sind eingeschlossen.

erlenbacher beteiligt sich darüber hinaus an Forschungsprojekten, und trifft wirksame Maßnahmen zur Überwachung der Produktion hinsichtlich Fremdkörpern, bzw. mit Hilfe des Tests aller angelieferten Chargen auf Viren und Verunreinigungen.

## Strenge Prüfung der Endprodukte

Alle erlenbacher Produkte werden regelmäßig, umfassend und gewissenhaft geprüft. Die fertigen Produkte durchlaufen verschiedene mikrobiologische, chemische und physikalische Testverfahren. Darüber hinaus gibt es optische Kontrollen, mit denen Form, Farbe und appetitliches Aussehen überprüft werden. Sehr wichtig ist der gute Geschmack, der immer im Vordergrund steht und auch später zu verschiedenen Zeitpunkten der Lagerung, nochmals beurteilt wird.

Bei erlenbacher wird nichts an die Kunden ausgeliefert, was nicht in puncto Geschmack und Aussehen den sehr hohen erlenbacher Produkt- und Qualitätsstandards entspricht. Täglich finden deshalb im Hause erlenbacher Produktverkostungen und Bewertungen von Proben aus der aktuellen Produktion statt. Daran nehmen immer Mitarbeiter aus der Produktion, dem Qualitätswesen, dem Produktmanagement sowie auch ein Mitglied der Geschäftsleitung teil. Auch dadurch wird eine stets gleichbleibend hohe Produktqualität sichergestellt.

## Qualitätsstandards und Kontrollen

Alle Rohstoffe werden sorgfältig kontrolliert und müssen den erlenbacher- Qualitätsstandards entsprechen. Jeder Lieferant wird aktiv auditiert, um die Freigabe zur Lieferung seiner Produkte zu erhalten. Bevor Rohstoffe in die Produktion gelangen, durchlaufen sie strenge Wareneingangskontrollen. Jährliche Lieferanten-Bewertungen zeigen, wo gemeinsam mit den Lieferanten an Verbesserungen gearbeitet werden muss. Qualitätsmanagementsysteme unterstützen dabei: ISO 9001 (Qualitätsmanagement), ISO 14001 (Umweltmanagement), ISO 22000 (Lebensmittelsicherheit), BRC und IFS.

## 60/40-Verkostung

Eine Überprüfung der Marktposition findet auch durch regelmäßige, unabhängige Vergleichsverkostungen statt. Endverbraucher testen in einer Blindverkostung, die ein externes Marktforschungsinstitut durchführt, ausgesuchte Top-Seller aus dem erlenbacher Sortiment. Die Parameter Optik, Geschmack, Konsistenz und Geruch stehen dabei im Vordergrund. Die Tester müssen sich gegenüber einer getesteten Alternative zu mindestens 60 Prozent für das erlenbacher Produkt entscheiden, andernfalls wird die Rezeptur des Produkts neu überprüft.

## Kundenzufriedenheitsanalysen und Auszeichnungen für die Produkte

Die Ansprüche der Verbraucherinnen und Verbraucher an die Produktqualität und -transparenz wachsen: Lebensmittel müssen sicher sein und gut schmecken, gleichzeitig wollen Konsumenten heute wissen, was in ihren Lebensmitteln steckt, wo die Zutaten und Rohstoffe herkommen und unter welchen sozialen und ökologischen Bedingungen sie gewonnen bzw. verarbeitet werden.

Regelmäßige Kundenzufriedenheitsanalysen zeigen, dass erlenbacher backwaren mit seiner Philosophie richtig liegt: Die Qualität der Produkte, der Mitarbeiter und des Service wird immer wieder als sehr gut und deutlich besser als bei den Wettbewerbern bewertet. Ein weiterer Beweis für die Qualitätsführerschaft des Unternehmens sind die zahlreichen Auszeichnungen für erlenbacher Produkte, die in den letzten Jahren von nationalen und internationalen Fachgremien vergeben wurden. erlenbacher ist unter anderem bereits zum dritten Mal mit dem European Coffee Award als „Best Food Supplier – Europe" ausgezeichnet worden.

## Liebe für das Produkt - die vier erlenbacher Säulen

Liebe für das Produkt beinhaltet bei erlenbacher: leidenschaftliche Backkunst, traditionelles Konditorenhandwerk, Premium-Qualität und moderne Technik. Auf diesen vier erlenbacher Säulen gründet der Erfolg des Unternehmens.

## Nachhaltige Unternehmensführung als kontinuierlicher Lernprozess

Aus Unternehmenssicht handelt es sich bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitsstrategien um einen kontinuierlichen Prozess, der stets Weiterentwicklungen bringt. Bei erlenbacher lernt jeder einzelne gern dazu und nimmt Anregungen gern an. Es wird ausdrücklich begrüßt, dass die Geschäftspartner ebenfalls dieser Philosophie folgen, sich Ihrer sozialen Verantwortung bewusst sind und diese Ziele ebenfalls verfolgen, unterstützen und einfordern.

Nachhaltiges Wirtschaften lässt sich auch als Marketinginstrument einsetzen. Unter dem Motto ´Tue Gutes und rede darüber – intern sowie extern` – hat erlenbacher beispielsweise zu einer Presse- und Kundenreise nach Marokko eingeladen, in deren Rahmen sich die Teilnehmer vor Ort auf den marokkanischen Feldern von den vielfältigen Maßnahmen überzeugen konnten, mit denen das Unternehmen die Zusammenarbeit mit den Farmern und Erntehelfern intensiviert um eine sehr hohe Qualitätssicherheit zu gewährleisten. Zudem informiert das Unternehmen Kunden und Verbraucher umfassend, beispielsweise über seine Webseite, oder auch über die Medien und auf Branchenmessen.

Das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU), dem sich erlenbacher als Partnerunternehmen angeschlossen hat, betont dass eine Nachhaltigkeitsstrategie jedoch mehr ist als Imagepflege: Bei korrekter und konsequenter Umsetzung wird sie zum echten Wettbewerbsvorteil in hart umkämpften Märkten. Seit 2015 ist erlenbacher der erste TK-Backwarenhersteller, der nach ZNU-Standard zertifiziert ist.

Bei erlenbacher hat man dies längst erkannt und ist sich der Verantwortung für die Gestaltung der Zukunft bewusst. Bernhard Neumeister, Vorsitzender der Geschäftsführung der erlenbacher backwaren GmbH betont: „Wir wollen auch künftig Qualitätsführer bleiben, dabei schließen sich nachhaltige und wirtschaftliche Unternehmensführung gegenseitig nicht aus."

**erlenbacher backwaren GmbH - Dezember 2017**