

3 | 2012

erlenbacher Mitarbeiterinfo
wirüberuns

Ökologische Aspekte der
Nachhaltigkeit – Rohstoffe



erlenbacher
...so backen Meister!



Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

*bei der Beschaffung aller Rohstoffe und Verpackungen, die wir zur Herstellung unserer Kuchen, Torten und Desserts in erlenbacher Qualität benötigen, sind schon immer alle drei Säulen der Nachhaltigkeit berücksichtigt worden. Im Bezug auf die Ökologie haben wir in den letzten Jahren zusammen mit unseren Lieferanten einige neue Initiativen gestartet und konnten damit gemeinsam auch schon vieles erreichen: So kaufen wir schon lange aus Überzeugung alle Rohstoffe so frisch und natürlich wie möglich ein, z.B. frische Apfelsegmente **anstatt Dunstäpfel**, Quark statt Quarkpulver und frische Sahne, anstatt wie früher die einzelnen Bestandteile in der Mixbereitung sehr energieaufwendig zu rekombinieren. Seit 2011 beziehen wir ausschließlich Eier aus Bodenhaltung. Seit diesem Monat stammt das von uns verwendete Palmfett von Plantagen, die nachhaltig bewirtschaftet werden. Für das kommende Jahr haben wir uns vorgenommen, gemeinsam mit unseren Lieferanten für Kakao- und Schokoladenprodukten ebenfalls an einem nachhaltigeren Anbau zu arbeiten. Ein Fokus in der Beschaffung wird 2013 auch auf der Optimierung unserer Bezugsmengen pro Palette liegen, um die Umwelt durch den Transport so wenig wie möglich zu belasten. Grundsätzlich ist es immer unser gemeinsames Ziel, die Verluste im gesamten Prozess so gering wie möglich zu halten, um keine hochwertigen Rohstoffe zu verschwenden. Hierbei leisten viele von Ihnen täglich einen wertvollen Beitrag. Wenn Sie weitere Ansatzpunkte sehen, um unsere Beschaffung nachhaltiger zu gestalten – sprechen Sie mich bitte an!*

Nicole Relke
Nicole Relke


Rohstoffe

Qualität ist eines der wichtigsten Unternehmensziele von erlenbacher. Jeder Einzelne von erlenbacher **an seinem Arbeitsplatz ist für Qualität verantwortlich und kann seinen Beitrag dazu leisten.**




Wir von erlenbacher wollen der Qualitätsführer im europäischen Außer-Haus-Markt sein. Die Qualität der Rohstoffe beginnt bereits bei der Auswahl unserer Lieferanten. Alle Lieferanten werden auditiert und müssen unseren Qualitätsanforderungen entsprechen, die auch wir an uns selbst stellen.

Wir setzen bewusst

- „frische“ Äpfel ein, die nicht geschwefelt sind und keinen Dunstapfel
- „frische“ Sahne ein

Es gibt viele weitere Beispiele. Mit viel Aufwand haben wir in den letzten Jahren alle unsere erlenbacher Produkte konsequent rezeptorisch so umgestellt,  wir auf viele Zusatzstoffe **verzichten.**



Alle unsere Produkte werden aus natürlichen Rohstoffen, 
• ohne zugesetzte Konservierungsstoffe, 
• ohne zugesetzte gehärtete pflanzliche Fette und Öle, 
• ohne künstliche Farbstoffe
• und nur mit natürlichen Aromen hergestellt.

Nachhaltigkeit auch bei der Verpackung unserer erlenbacher Produkte

Die Reduzierung von Verpackungsmaterial hat ebenfalls vielfältige Auswirkungen auf die Nachhaltigkeit: Ressourcen werden geschont, weniger Logistik wird benötigt, Müll wird verringert.

Beispiele hierfür sind die permanente Reduzierung von Folienstärken, ohne **den optimalen** Produktschutz aus den Augen zu verlieren. **So wurde beispielsweise schon in 2010 die Folie unserer Plattenkuchen um 20% reduziert, was einer Einsparung von 5,4 Tonnen OPP Kunststoff pro Jahr bedeutet.**

Auch bei unseren Rundkuchen konnten wir durch eine andere Kunststoffrezeptur zusammen mit unserem Lieferanten eine Reduzierung der Dicke um 20% erreichen. Eingespart werden hier 13 Tonnen pro Jahr.

Für 2013 haben wir uns eine weitere Optimierung der Folienstärke vorgenommen. Außerdem wird an der Sahnlinie die Konstruktion der Umkartons derart geändert, dass bei geringerem Papiereinsatz die gleiche Stabilität erreicht werden kann.

Qualität ist gut! Kontrolle ist besser!

Qualitätskontrollen für unsere Rohstoffe

Erstklassige Produkte brauchen erstklassige Rohstoffe von zuverlässigen Lieferanten. Deren sorgfältige Auswahl spielt bei erlenbacher eine zentrale Rolle – ebenso wie ein permanentes durchgängiges Kontrollsystem.

Die Kontrolle der Rohstoffe beginnt bereits bei der Überprüfung der LKWs auf Sauberkeit, es erfolgen erste Sichtkontrollen der Waren und der Verpackung, sowie mikrobiologische Tests. Wareneingangskontrollen der Rohstoffe werden nach einem festgelegten Prüfplan durch Mitarbeiter des hauseigenen Labors sowie externe Institute durchgeführt.

Auch während der Produktion werden unsere Rohstoffe kontinuierlich überprüft: Aus jeder Produktionslinie und von jedem

Produkt werden Stichproben gezogen, die nach verbindlichen Standards und den Kriterien unseres speziellen Prüfplans im Labor untersucht werden.

Zudem erfolgen tägliche Verkostungen und sensorische Begutachtungen, um Aussehen, Geruch und Geschmack der Rohstoffe zu kontrollieren.

Qualitätsmanagement-Systeme unterstützen uns bei der täglichen Arbeit: DIN EN ISO 9001, 14001, DIN ISO 22000, BRC und IFS sowie OHSAS 18001.

Denn nur durch beste Rohstoffe sowie durchgängige Qualitätskontrollen können wir Produkte mit bester Qualität gewährleisten.

Zur Zukunftssicherung beizutragen gehört auch bei erlenbacher zu einem der höchsten Unternehmensziele.

Bereits erreichte Ziele/Verbesserungen bei erlenbacher:

Umbau Backöfen
Einsparung: 30.000 l Heizöl/Jahr

Änderung der Frosterreinigung
Einsparung 2.200 m³ Wasser /Jahr

Abwärmenutzung
Einsparung 1.480 MWh /Jahr
Umstellung von Heizöl auf Erdgas
Einsparung ca. 790 t CO₂

Verpackungsmaterial
Einsparung von 5,4 Tonnen OPP Kunststoff pro Jahr durch Reduzierung der Folie bei den Plattenkuchen um 20%.
Einsparung von 13 Tonnen durch Änderung der Kunststoffrezeptur bei **den** führte zu einer Reduzierung der Dicke um 20%.

Aktuelles von den Projekten der Nachhaltigkeitsbotschafter:

- Mitarbeiterbefragung zum Thema KiTa
- Einführung der neuen Auszubildenden in das Thema Nachhaltigkeit

Die Nachhaltigkeitsbotschafter hoffen weiterhin auf gute Unterstützung!

