

Sostenibilidad en erlenbacher:
viva, integral y palpable
2017



Índice

1. Introducción.....	3
2. La importancia de la sostenibilidad	3 - 7
3. Alimentación equilibrada	7 - 8
4. Medio ambiente - responsabilidad ante la naturaleza	8 - 12
5. Compras.....	13 - 15
6. Sociedad - responsabilidad ante los seres humanos	16 - 21
7. Los productos y su seguridad	21 - 25

Sostenibilidad en erlenbacher: viva, integral y palpable

1. Introducción

erlenbacher backwaren GmbH, con sede en la localidad alemana de Groß-Gerau, se encuentra entre los principales fabricantes y distribuidores de tartas congeladas de primera calidad, productos a base de nata y postres para el Mercado Fuera del Hogar en Alemania y Europa.

Aunando la mano de obra tradicional y la tecnología más moderna, la empresa, que cuenta con más de 600 trabajadores y seis líneas de producción, elabora anualmente más de 20 000 toneladas, es decir, 20 millones de tartas premium, productos a base de nata y postres caseros de primera calidad para todos los canales del mercado extradoméstico.

Materias primas frescas y naturales y el amor por nuestros productos son parte de la receta del éxito que ha convertido a erlenbacher en un socio de confianza en más de 45 países.

En sus más de cuarenta años de historia, la empresa ha afianzado su posición en el Mercado Fuera del Hogar: Postres, tartas redondas, planchas, pasteles de nata o planchas de nata, ya sean cortadas o sin cortar, todo ello se puede producir y empaquetar para los clientes de los distintos canales de distribución en varios tamaños y formatos. De esta manera, erlenbacher puede adaptarse a los deseos de todos los clientes.

2. La importancia de la sostenibilidad

“Apostamos por un trato abierto y honesto con nuestros empleados, proveedores y clientes en el que prevalezca la pasión por el producto”, dice Bernhard Neumeister, Director General de erlenbacher backwaren. “Solo cuando asumimos la responsabilidad por lo que hacemos y fabricamos constantemente y, al mismo tiempo, aspiramos a la mejora continua de todos los procesos y productos, podemos lograr una gestión sostenible.”

La sostenibilidad como herramienta de futuro

Por lo tanto, estar preparados para el futuro con una actuación sostenible es uno de los principales objetivos empresariales de erlenbacher backwaren. Todos los miembros de la directiva se han comprometido a seguir esta filosofía, pero no son los únicos. En erlenbacher todos y cada uno de los empleados asumen la responsabilidad de la sostenibilidad como propia. Con su motivación, su orientación al cliente, su fuerza innovadora y su compromiso son capaces de conseguir importantes ventajas competitivas para la empresa.

El objetivo general, tanto en la organización estratégica como en las operaciones diarias y en los productos, es por lo tanto respetar a las personas, a los animales y al medio ambiente, y reducir el uso de recursos tanto como sea posible. Como empresa que opera en todo el mundo y parte del Grupo Nestlé, somos conscientes de la responsabilidad social frente a los consumidores, nuestros empleados, nuestros clientes y hacia el grupo empresarial matriz FRONERI.

La sostenibilidad en erlenbacher: cultura empresarial real y proceso de aprendizaje continuo en todas las áreas

Hace ya muchos años que erlenbacher se propuso la idea de experimentar la sostenibilidad como cultura empresarial y estrategia de calidad ampliamente asentada en todas las áreas y en todos los departamentos de la empresa.

Para nosotros, la aplicación de estrategias de sostenibilidad es un proceso de aprendizaje continuo en el que participan todos nuestros empleados y todos nuestros socios empresariales. Desde el "control y dirección de la cadena de suministro" hasta el "desarrollo de asociaciones estratégicas del tipo cultivo bajo contrato", los temas y objetivos de la sostenibilidad, tanto en los suministros como en el resto de ámbitos de la empresa, son parte integrante de un plan maestro de operaciones (PMO).

En el PMO se articulan las ideas y sugerencias de los empleados que cada año deben llevar a la práctica los equipos y delegados de sostenibilidad correspondientes. En reuniones trimestrales regulares, los jefes de los equipos de sostenibilidad se encuentran con los directivos de la empresa para debatir los proyectos de sostenibilidad en curso, nuevas ideas y su posible implementación. Como empresa de mediano tamaño, erlenbacher se enorgullece de poder basar sus estrategias empresariales en la sostenibilidad, haciendo un mayor esfuerzo que muchas empresas de más envergadura.

Definición de los objetivos concretos de sostenibilidad

El Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU, por sus siglas en alemán) de la Universidad de Witten/Herdecke divide sus investigaciones sobre estrategias de sostenibilidad en los siguientes aspectos:

- Medio ambiente
- Economía
- Sociedad

Estos tres aspectos deben estructurarse de manera sostenible si se quiere seguir siendo una empresa preparada para el futuro.

Ya en el año 2010, erlenbacher backwaren GmbH se adhirió a la red de socios del Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) y se sometió a un análisis. El resultado demostró hasta qué punto ya estaba arraigada la sostenibilidad de manera global y cómo se habían implantado varios aspectos de la gestión empresarial sostenible. Asimismo, se destacaron ciertos puntos de partida para seguir impulsando de manera activa la gestión empresarial sostenible. A raíz del análisis del ZNU se procedió a definir objetivos concretos de sostenibilidad. La repetición regular de la comprobación de sostenibilidad asegura un desarrollo continuado equilibrando periódicamente las diferencias entre el escenario real y el que se pretendía conseguir.

Como empresa asociada desde hace años al Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) de la Universidad de Witten/Herdecke, erlenbacher intercambia información acerca de la sostenibilidad tanto con organismos académicos como con otros productores del sector alimentario de manera habitual. Medio ambiente, economía y sociedad – el diálogo con otros da muchos impulsos y estímulos que fomentan la sostenibilidad en todos los ámbitos.

Otro factor importante es la calidad de los productos. Por eso erlenbacher vela con rigor por las procedencia de todas las materias primas y las procesa con esmero y la menor pérdida posible.

El afán por conseguir una mayor sostenibilidad ya ha dado sus frutos en erlenbacher: el consumo de recursos se redujo de forma mensurable, las estrategias de compra se fueron configurando de manera más sostenible, los productos no solo son más seguros sino también más sanos y se consiguió mejorar considerablemente la relación con los empleados.

También por todo ello, nos acercamos cada vez más al objetivo fijado de duplicar el volumen de ventas (por encima de los cien millones de euros) de 2010 a 2020.

Certificación de erlenbacher de acuerdo con los estándares del ZNU sobre las empresas alimentarias sostenibles

El compromiso global de erlenbacher fue constatado por el Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) y el Instituto de pruebas Lacon GmbH en diciembre de 2015. Para ello se tuvieron que analizar previamente más de 60 requisitos en una minuciosa auditoría. erlenbacher aprobó el examen con la mejor puntuación; lo que más convenció a los auditores fue la integración de todos los aspectos dentro del PMO, la formación de los delegados de sostenibilidad y el compromiso en cuanto a la seguridad en el trabajo.

Asimismo, gracias a un exhaustivo sistema de control de calidad y a las certificaciones propias del sector de erlenbacher, se asegura no solo el cumplimiento de las normativas legales en materia alimentaria sino también el uso de los productos de erlenbacher por parte de otras empresas gastronómicas sin peligro alguno.

Puesto que la empresa forma parte del Grupo Nestlé desde 2002, los estándares de calidad y de seguridad de los productos se ampliaron para poder cumplir las rigurosas normas de Nestlé, de reconocido prestigio internacional.

Los empleados de erlenbacher son los responsables de la sostenibilidad

La integración y el desarrollo profesional tienen una importancia capital en erlenbacher. Con el propósito de definir objetivos concretos de sostenibilidad y llevarlos a cabo de manera activa en un plazo de tiempo determinado, el ZNU formó a cuatro empleados para convertirlos en responsables de sostenibilidad. **(véase también Capítulo 6: Sociedad – responsabilidad ante los seres humanos)**

En el año 2012, en el ZNU ya se había formado a los 25 aprendices de erlenbacher en un seminario de dos días para delegados de sostenibilidad, de manera que se pudieran cumplir los requisitos de un estándar. Desde entonces, los delegados de sostenibilidad de erlenbacher inician a los aprendices en el tema de la sostenibilidad durante la jornada de bienvenida, además de formarles y asignarles a uno de los tres grupos permanentes de sostenibilidad que existen en la empresa. De esta manera, la sostenibilidad no se limita a los procedimientos de los distintos departamentos sino que la idea misma está presente desde el principio, es decir, desde que el empleado comienza a trabajar y continúa estándolo durante toda su vida laboral.

En 2016 también se impartió un seminario sobre sostenibilidad. A todos los nuevos aprendices se les presentaron los temas y proyectos de sostenibilidad ya realizados y en fase de planificación y realización.

Además, los tres equipos actuales de sostenibilidad se formaron con personal nuevo. No solo los nuevos aprendices pueden involucrarse en estos equipos, sino también todos los empleados interesados en los temas de sostenibilidad:

- Comunicación interna
- Energía y medio ambiente
- Sociedad

En erlenbacher, la sostenibilidad se trata como un trabajo por proyectos continuados: los aprendices delegados de sostenibilidad, como los empleados más jóvenes de la empresa, elaboran nuevas medidas de sostenibilidad de manera

conjunta en grupos de trabajo interdepartamentales. Con la idea de poner en práctica las medidas en un plazo de tiempo definido, estos grupos de trabajo se reúnen una vez a la semana o dos veces al mes. De esta manera, se generan nuevos estímulos y el concepto de sostenibilidad se va arraigando en todos los niveles. Esto permite analizar y mejorar de manera constructiva todos los procesos en colaboración con erlenbacher, además ofrecer beneficios directos para el medio ambiente, los clientes y la propia empresa.

3. Alimentación equilibrada

Nutrition Health and Wellness (NHW)

Desde 2008, erlenbacher backwaren se ha centrado en el tema "Nutrition Health and Wellness" (nutrición, salud y bienestar). Tartas, planchas y postres son productos deliciosos en los que el azúcar y la grasa desempeñan un papel importante para darles un buen sabor. Debido a las muchas sugerencias de clientes y consumidores, en 2016 el departamento de desarrollo de productos, en colaboración con el grupo de ingredientes alimentarios, ha retocado las masas de bizcocho. Han conseguido disminuir la dulzura utilizando un 10% menos de azúcar sin pérdida de sabor o calidad - tal y como lo confirman las pruebas de consumidores finales. Además, se sustituyeron gran parte de las grasas saturadas por ácidos grasos insaturados en forma de aceite de colza.

Nutritional Foundation Check (NF)

Todos los productos de la marca erlenbacher se rigen por la denominada "Nutritional Foundation Check (NF)". Periódicamente se efectúan análisis para identificar cualquier elemento que tuviera que estar limitado en la ingesta diaria de alimentos. Entre ellos, la cantidad de calorías, los azúcares añadidos, la fructosa, la grasa, los ácidos grasos saturados y los ácidos grasos trans, así como el porcentaje de sodio. Estos parámetros se miden y especifican con relación al tamaño de las raciones. El propósito es, por un lado, realizar las recomendaciones pertinentes para ajustar las raciones a la necesidad de calorías. Por otro lado, el equipo de desarrollo de productos se centra en el contenido de azúcares y grasas para reducirlo tanto como sea posible, todo ello manteniendo o mejorando el nivel de calidad y de sabor, y asegurando la capacidad de procesamiento de la receta.

Aditivos y especificaciones

Desde 2008, erlenbacher evita, en la medida de lo posible, el uso de aromas y confía en el sabor natural de las materias primas empleadas. Si fuera necesario el

empleo de aromas estos siempre son de origen natural. Desde 2014, los productos tampoco contienen ningún colorante que deba ser especificado, sino solo alimentos que aportan color. Asimismo, tampoco contienen ningún tipo de conservante añadido.

Ácidos grasos trans

Las grasas/aceites hidrogenados no forman parte de los productos de erlenbacher. La cantidad de ácidos grasos trans que contienen las grasas que utiliza erlenbacher no supera el uno por ciento.

Etiquetado de los valores nutricionales

Las disposiciones del Reglamento europeo sobre información alimentaria se cumplen y supervisan de manera escrupulosa. Todos los valores nutricionales se especifican en las etiquetas/envoltorios de todos los productos de erlenbacher y están disponibles en https://www.erlenbacher.de/medias/sys_master/8906794139678.pdf. Además, hay un acceso a una base de datos de productos en la que se pueden consultar todos los valores nutricionales de todos los productos.

Empleados saludables

Los empleados de erlenbacher asisten a cursos periódicos sobre nutrición (Corporate NQ foundation training) para concienciarse sobre los beneficios de una alimentación sana (véase también el apartado 6. Sociedad). Para erlenbacher es importante que sus empleados y empleadas interioricen los valores propios de una vida saludable.

4. Medio ambiente - responsabilidad ante la Naturaleza

Consideraciones sobre los productos congelados

Los productos congelados suelen ser vistos de manera negativa cuando se habla de sostenibilidad. Tanto el enfriamiento como el almacenamiento de mercancías congeladas requieren un consumo intensivo de energía. Sin embargo, al compararlos con otros alimentos, se puede comprobar que la huella de carbono general de los productos congelados es similar a la de otro tipo de mercancías, como por ejemplo los alimentos enlatados o embotellados. Eso es lo que ha revelado un estudio sobre huellas de carbono publicado por el Instituto de Ecología Aplicada alemán y el Instituto de Congelados alemán (dti).

Los efectos medioambientales de la distribución, que implica transporte y almacenamiento, son, en todos los grupos de productos analizados, mucho más

limitados de lo que se suponía hasta ahora. Por tanto no es el propio formato de un alimento lo que genera una mayor o menor huella de carbono. Es mucho más decisiva la composición del producto, el modo de compra, el almacenamiento en los hogares y la preparación final.

El consumidor también puede contribuir considerablemente a la protección del medio ambiente mediante una manipulación cuidadosa del alimento. El sector de los congelados lleva mucho tiempo esforzándose por seguir uno de los principios de la eficiencia energética: la mayoría de las unidades de producción intermedias deben disponer de sistemas de recuperación de calor.

Técnicas de producción

Para poder dar respuesta a la creciente demanda de productos de quinta gama en Alemania y en toda Europa, tanto ahora como en el futuro, erlenbacher ha destinado unos 35 millones de euros en los últimos años a la ampliación de sus infraestructuras. Gracias a ello, ahora se puede producir un 50 % más de productos pasteleros congelados con calidad artesanal. En los trabajos de ampliación, finalizados en 2011, se emplearon las técnicas más novedosas en materia de protección medioambiental y eficiencia energética.

erlenbacher se ha propuesto el objetivo de ahorrar cada año más energía y recursos. Gracias a sus eficaces políticas de sostenibilidad, la empresa pudo reducir el consumo de agua y energía empleadas en la producción de 2016 hasta superar el objetivo que se había fijado. De esta manera, por ejemplo, el consumo de electricidad en 2016 fue un 5,7 % más bajo que en el año anterior. Además, a partir de 2017 en erlenbacher se emplea solo energía renovable según el certificado "Renewable Plus". También fueron considerables los ahorros conseguidos en agua potable (- 16,2 %). En el suministro de gas (- 9,8 %) y de aire frío (- 10,6 %) erlenbacher también alcanzó registros medioambientales récord.

Cambios en el mercado fuera del hogar

El mercado foodservice evoluciona y con él no solo los hábitos de consumo sino también los conceptos del servicio y la plantilla del cliente: erlenbacher reaccionó a tiempo, por ejemplo, invirtiendo en una avanzada tecnología de corte. Las tartas redondas Premium, las planchas, las tartas de nata y las planchas de nata precortadas les facilitan la vida a los clientes y garantizan que el tamaño de las porciones siempre sea exactamente igual para no errar en sus cálculos, además de ofrecer la posibilidad de dividir las porciones según las necesidades, mejorando claramente la gestión de residuos.

La huella de carbono

Como una de las primeras empresas de la industria pastelera, erlenbacher backwaren GmbH ha elaborado una huella de carbono para las tartas congeladas y las planchas de nata. El concepto "huella de carbono" (Polycarbon-Footprint, PCF) se refiere a una escala para medir el impacto ambiental de un producto. En esta escala se contabilizan las emisiones "desde su nacimiento hasta su muerte", es decir, a lo largo de todo el ciclo de vida del producto.

erlenbacher ha elaborado la huella de carbono a modo de ejemplo para dos productos: la tarta de manzana Premium, y la plancha de fresas y crema de leche. En este cálculo se tuvieron en cuenta las emisiones de CO₂ generadas en el cultivo, procesamiento y transporte de las materias primas, la producción, incluida la congelación, además del dióxido de carbono emitido por los edificios de administración y la organización, así como en los procesos de empaquetado, logística y eliminación de desechos. Las cifras muestran que, en ambos casos, la mayor parte de los gases emitidos corresponden a la obtención de las materias primas.

Preservación de recursos mediante el uso de la energía respetuoso con el medio ambiente

Otro de los aspectos de la sostenibilidad en erlenbacher es la limitación en la medida de lo posible del impacto ambiental mediante la reducción máxima del consumo de recursos y el uso de técnicas de producción modernas y eficientes. Desde un punto de vista técnico, esto iría ligado a un recorte de los gastos de producción, lo cual supone una ventaja competitiva a largo plazo para erlenbacher. Una de las consecuencias más relevantes fue que a finales de 2012 la empresa cambió el sistema de calefacción y las estufas de fuel por un sistema de gas, con lo que se logró reducir las emisiones de CO₂ un 25 % hasta las 790 toneladas al año. Además, gracias a la sustitución de una caldera de baja temperatura por una caldera de condensación se consiguió ahorrar 369 000 kWh de gas natural y 34 toneladas de CO₂. El control de la combustión en la calefacción de los edificios en combinación con la recuperación de calor es tan eficiente que casi ya no hace falta conectar la caldera de baja temperatura.

Preservación de recursos mediante el ahorro de agua limpia

La limpieza de instalaciones industriales para la producción de alimentos se realiza mediante la llamada "limpieza in situ" (o CIP por sus siglas en inglés). Los programas de limpieza se optimizaron aún más a finales de 2015. De esta manera, en 2016 se gastaron unos 3 400 m³ de agua potable menos que en el año anterior.

Preservación de recursos mediante la recuperación de calor

Para congelar sus tartas, planchas y pasteles, erlenbacher utiliza la técnica de enfriado de Nordfrost. El proveedor de servicios de almacenamiento y transporte de congelados (vecino directo de erlenbacher en la ciudad alemana de Groß-Gerau) habilita espacios para los productos de erlenbacher y suministra el frío necesario para el proceso de producción de las planchas y tartas.

Como refrigerante, Nordfrost utiliza amoníaco respetuoso con el medio ambiente, que desprende calor durante el proceso de compresión. erlenbacher reutiliza este calor desde 2011 para precalentar el agua que se emplea para la limpieza y la calefacción de las instalaciones. El agua calentada así se recoge en un depósito intermedio de 100 000 litros de capacidad. Por motivos de higiene, el agua de la limpieza pasa a un circuito aparte y absorbe de nuevo el calor a través de un intercambiador de calor.

Mediante la recuperación de calor de la planta refrigeradora de Nordfrost, erlenbacher ahorra anualmente 1,476 MWh de energía calefactora, que supondría el consumo anual de 370 hogares de cuatro personas y el equivalente a 400 toneladas de CO₂. El aire caliente de salida del quemador y de los compresores empleados para generar el aire comprimido también se reutiliza para calentar el agua mediante un intercambiador de calor. En este caso el ahorro es de 1,1 millones de kWh anuales, el equivalente a 99 000 m³ de gas.

Sistema de gestión de datos energéticos

En 2013 erlenbacher introdujo un nuevo sistema de gestión de datos energéticos (Hochhuth). Ahora hay contadores en diversos puntos que miden los registros medios de agua, gas natural, electricidad y aire comprimido. Esto permite identificar claramente los puntos de consumo individuales, percatarse rápidamente de problemas y plantear medidas concretas para optimizar el modo de funcionamiento. De esta manera, se constató por ejemplo la necesidad de mejorar el tratamiento de agua para el generador de vapor – ahorrando con las correspondientes medidas unos 700 m³ de agua en 2016. Las mediciones también revelan rápidamente fallos de funcionamiento, como por ejemplo dosis excesivas de agua.

Proyecto de objetivos energéticos

En 2015 erlenbacher, conjuntamente con sus proveedores y con técnicos expertos, estudió y analizó diversos procesos para saber cómo hacerlos más eficientes.

Otros proyectos

Otros proyectos destinados al ahorro de recursos tuvieron los siguientes resultados:

- Una modificación en el proceso de descongelado del congelador generó un ahorro de 330 000 kWh de electricidad anuales, el equivalente a 148,5 toneladas de dióxido de carbono.
- Una modificación en el control de niveles del agua de alimentación del depósito intermedio del generador de vapor contribuyó a reducir las pérdidas durante la limpieza, con lo que se logró ahorrar unos 700 m³ de agua al año.
- Con la modificación de la medición de la conductividad del generador de vapor se pudo conseguir un ahorro de 420 kWh de gas natural y de 4300 m³ de agua al año.
- Además, la presión de vapor en el generador se redujo gradualmente y algunos puntos de los conductos de vapor se aislaron de manera óptima.
- En el horno de la línea de producción de fondo recientemente aislado el ahorro de energía asciende a 110.000 kWh al año.
- Al precalentar el agua empleada en la maquinaria del ciclo continuo de la producción mediante la recuperación del calor del gas de combustión de los hornos, el consumo de vapor se redujo significativamente.
- La sustitución de la puerta enrollable en la tienda y en el almacén de congelados por una puerta deslizante contribuyó a reducir sustancialmente las pérdidas de frío.

Responsabilidad medioambiental en todos los ámbitos

En erlenbacher las ideas encaminadas a soluciones y prácticas sostenibles van mucho más allá de las técnicas de producción. Por ejemplo, se plantea sustituir parte de los vehículos de trabajo por un parque de vehículos eléctricos para usos específicos.

También se habilitaron múltiples contenedores de recogida de pilas para los empleados. Otra aportación al ahorro energético se consiguió colocando detectores de movimiento en los interruptores y sustituyendo las bombillas por sistemas de iluminación con LED de bajo consumo en los pasillos y los baños.

5. Compras

Por norma general, todos los proveedores de erlenbacher deben pasar por una auditoría de Nestlé Food Safety Management Standard (NFSMS) antes de cualquier suministro. Como empresa asociada al Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) de la Universidad de Witten/Herdecke, erlenbacher intercambia información acerca de la sostenibilidad tanto con organismos académicos como con otros productores del sector alimentario de manera habitual. Así se asegura de que se tienen en cuenta los temas relevantes de sostenibilidad correspondientes en el suministro de materias primas.

Huevos enteros

En erlenbacher solamente se emplean huevos enteros frescos de unos pocos productores seleccionados y previamente auditados por el equipo de Nestlé Food Safety Management Standard (NFSMS) con el objetivo de garantizar el máximo nivel de seguridad alimentaria posible. Desde 2011 los huevos enteros proceden exclusivamente de gallinas ponedoras criadas en el suelo. Además, desde 2014, hemos incluido la certificación de KAT (el organismo de control de trazabilidad y localización de huevos procedentes de sistemas de cría alternativos en Alemania y en los países vecinos de la UE) que garantiza la trazabilidad completa hasta la granja de producción y asegura el tipo de cría deseado.

Asimismo, a todos los proveedores que utilizan huevos como parte de alguno de los ingredientes empleados por erlenbacher se les exige que solo trabajen con huevos de gallinas criadas en el suelo. Todos los proveedores han aceptado este requisito y lo cumplen debidamente.

En relación con este tema, erlenbacher también se ocupa del bienestar animal (ver también el capítulo sobre productos y su seguridad).

Como primera empresa de la industria alimentaria, erlenbacher backwaren ha emprendido un proyecto piloto en cooperación con productores de huevos y granjas avícolas que apoya la cría de pollitos masculinos. Esta cría que a primera vista resulta no rentable para las granjas solo es posible, porque erlenbacher asume precios de compra más altos.

Cacao

Todas las materias primas relacionadas con el cacao que emplea erlenbacher proceden de un pequeño grupo de productores escogidos que han sido previamente auditados por Nestlé Food Safety Management Standard. En 2015, erlenbacher y sus proveedores de cacao acordaron que era necesaria una certificación del UTZ y que sería el propio UTZ quien la debería emitir. Esta certificación implica tanto un cultivo sostenible como mejores condiciones de

trabajo para los agricultores. Gracias al programa del UTZ, los granjeros mejoran sus cosechas, sus ingresos y sus perspectivas, además de proteger los recursos naturales. Entretanto, el porcentaje de productos con certificado UTZ del total de productos comprados asciende al 100 %.

Al mismo tiempo, a aquellos proveedores que utilizan el cacao como parte de los ingredientes que emplea erlenbacher también se les planteó la posibilidad de implantar una certificación para el cacao.

Aceite de palma

La Mesa Redonda sobre Aceite de Palma Sostenible (RSPO, por sus siglas en inglés), creada a iniciativa de WWF en 2004 como organización central, busca promover prácticas agrícolas sostenibles para el aceite de palma y limitar así los daños al medio ambiente. Además de las organizaciones medioambientales y las empresas e instituciones de la cadena de suministro del aceite de palma, entre los miembros de esta mesa redonda se encuentran las compañías explotadoras de las plantaciones, los comerciantes y los usuarios industriales de aceite de palma, así como inversores y bancos.

erlenbacher obtuvo la certificación de la RSPO en el año 2015, lo que significa que el aceite de palma empleado en sus productos procede de cultivos 100 % sostenibles. Para el aceite de palma virgen se utiliza al 98 % la certificación «Segregado» de la RSPO (de esta manera el aceite de palma certificado se distingue de aquel que no cuenta con todas las garantías a lo largo de toda la cadena de suministro).

Productos lácteos

Crema fresca, yogur, requesón desnatado, queso quark o queso fresco: prácticamente el 100 % de los productos lácteos alemanes que emplea erlenbacher diariamente en sus cinco líneas de producción son frescos del día. Siguiendo el lema "una tarta de queso distinta según el gusto de cada cliente", contamos con alrededor de 40 tipos distintos de preparación de masas de queso en los que se emplean los más variados productos lácteos, desde la crema doble de queso de las tartas de queso americanas hasta las tartas de queso cremoso de la abuela con requesón desnatado o queso quark.

Nueces

Las nueces que utiliza erlenbacher proceden en su mayoría de Europa y Turquía, pero también de Estados Unidos. En este caso los proveedores también cuentan con los certificados pertinentes. En la compra de nueces también prevalece la sostenibilidad: Solo se emplean nueces con certificación del UTZ.

Azúcares y cereales

En sus productos, erlenbacher emplea únicamente azúcar de remolacha y productos locales a base de cereales, principalmente de Alemania.

Empaquetado y prevención de residuos

erlenbacher le da mucha importancia al hecho de que todos sus envoltorios sean reciclables. Dado que los materiales que más se utilizan son el papel/cartón y el plástico, y ambos permiten un reciclaje de materiales y de energía, la proporción de emisiones de gases de efecto invernadero relacionados con el empaquetado es relativamente baja. Por ejemplo, ya en el año 2010 la lámina de las planchas se redujo un 20 %, con lo que se logró un ahorro de 5,4 toneladas de polipropileno biorientado al año. En el caso de las tartas redondas también se consiguió reducir el grosor del plástico en un 20 %, lo que supuso un ahorro de 13 toneladas al año. Además, todos los envoltorios de erlenbacher pueden volver a cerrarse, lo que facilita el consumo parcial del producto.

Otro de los objetivos de erlenbacher es comprobar e implantar la separación de residuos mezclados, como por ejemplo los europalets plastificados o las bolsas de queso quark.

Por lo que se refiere a los artículos de servicio, también se intenta usar materiales reciclables y respetuosos con el medio ambiente. Por ejemplo, el envoltorio de poliácido láctico de la línea de tartas para llevar está hecho de fécula de maíz biodegradable.

Normas para los documentos impresos y las ferias

Las hojas de papel impresas utilizadas por erlenbacher para material promocional, folletos o cartas proceden casi exclusivamente de ecosistemas sostenibles y cuentan con la certificación FSC o PEFC. Asimismo, todas las impresiones se realizan con pinturas y técnicas de impresión respetuosas con el medio ambiente. Todos los materiales textiles empleados cumplen la norma "Bio Tex Standard 100". En los stands para ferias internas siempre se usan módulos y materiales reutilizables.

En las ferias más grandes, el diseño debe ser modular, reciclable, sostenible, y deben poder aprovecharse en otras ocasiones. Aquí también se utilizan materiales y pinturas sostenibles. Las lonas de plástico se reciclan de una manera muy original: se convierten en bolsas de erlenbacher. Se trata de artículos exclusivos y muy demandados que se fabrican en un taller donde trabajan personas discapacitadas a partir de los residuos de los materiales empleados en las ferias.

6. Sociedad - responsabilidad ante los seres humanos

Sostenibilidad social

En erlenbacher, un comportamiento sostenible no significa solamente poner en armonía ecología y economía. La sostenibilidad social también debe ser un objetivo prioritario. Ello induce la integración de los empleados en los procesos de la empresa, fomenta la formación continua y genera seguridad en los puestos de trabajo. erlenbacher responde a las necesidades de sus empleados y hace todo lo posible para garantizar un ambiente laboral positivo.

Proyectos en 2016:

- Proyecto social "Boxing Day" con donación de paquetes para el proyecto Futuro para Niños en Bosnia y Rumanía. Además, se colocaron huchas de donativos en la tienda de venta directa de erlenbacher en Groß-Gerau.
- Jornada divulgativa en escuelas y ferias de formación.

Día de la sostenibilidad 2016

En 2016 los delegados de sostenibilidad de erlenbacher organizaron por segunda vez el día de la sostenibilidad para todos los empleados. No se trataba solo de fomentar el comportamiento sostenible en erlenbacher, sino también en casa.

Los temas y propuestas del Día de la sostenibilidad 2016 fueron:

- Opciones hechas por Ud.: ¿Cómo se puede organizar el ámbito privado de forma más sostenible?
- Separación de residuos
- Ahorrar energía
- Gestión sostenible y reciclaje en casa
- Información sobre donación de médula ósea
- Información sobre donación de órganos
- Información sobre donación de sangre
- Propuesta para la colaboración con un apicultor (colocación de colmenas)
- Propuesta: colocación de un abeto de navidad y sorteo para el amigo invisible antes de navidad
- Propuesta: encuentro after work (después del trabajo) para todos los departamentos (administración, producción, almacén)

Gestión sanitaria

A raíz de la creciente esperanza de vida media y el consiguiente aumento de la edad de jubilación, las medidas para fomentar la salud y la prevención de enfermedades cada vez cobran más presencia. Dichas medidas están enfocadas

tanto a mejorar la salud de las personas y su calidad de vida como a mantener el rendimiento de los empleados. Haciendo ejercicio físico se consigue compensar el desgaste laboral. La salud de los empleados es una prioridad para erlenbacher, tanto por lo que se refiere a la prevención médica como al bienestar físico.

erlenbacher ofrece iniciativas saludables muy diversas. La prevención médica incluye medidas para proteger a los empleados, como por ejemplo:

- Protectores auditivos adaptados
- Vacunas gratuitas (contra la gripe)
- Prueba visual, examen de venas
- Chequeos para prevenir enfermedades coronarias

Los empleados de erlenbacher asisten a cursos periódicos sobre nutrición (Corporate NQ foundation training) para concienciarse sobre los beneficios de una alimentación sana.

Además de introducir el consumo de fruta fresca como parte de las iniciativas alimentarias en los stands de las ferias, erlenbacher también hace hincapié en que todos sus empleados tomen cada día la cantidad suficiente de líquidos. Para facilitar esta propuesta, se han colocado 22 dispensadores de agua en distintos sitios de la empresa de los que pueden disponer todos los empleados de forma gratuita. Los delegados de sostenibilidad del equipo "Medio Ambiente y Energía" propusieron comprobar si los dispensadores con agua embotellado se pueden sustituir, de forma más sostenible, por tomas de agua con filtro del suministro de agua potable.

Tras los correspondientes análisis de agua realizados por la ciudad de Groß-Gerau, está previsto reemplazar gradualmente estos dispensadores por tomas de agua potable filtrada en los 19 puntos de suministro de agua potable de la empresa. Cada empleado ha recibido una botella de plástico reciclado apto para alimentos y reutilizable de 0,5 litros para usar en su puesto de trabajo. Otra de las propuestas en este sentido pasa por introducir una aplicación móvil para animar a los empleados a aumentar la ingesta de líquidos durante la jornada laboral y en el lugar de trabajo.

Estas son otras de las iniciativas relacionadas con la salud de erlenbacher:

- Días de masajes a los que los empleados se pueden apuntar (la mitad del coste corre a cargo de erlenbacher).
- Cursos de yoga (previstos).
- Club de deporte infantil para los hijos de empleados así como campamentos de dos semanas con ofertas deportivas y diversas actividades.
- Estudio de movilidad 2016: empleados de erlenbacher participaron en la carrera local "Groß-Gerau corre", cuyos gastos de inscripción corrieron a cargo de erlenbacher.

- “Global Corporate Challenge” con podómetros: varios equipos de erlenbacher participan.
- Compra de bicicletas eléctricas por parte de los empleados: erlenbacher subvenciona el 25 % del coste. Actualmente se utilizan 17 e-bikes.
- Salud física: cooperación con dos gimnasios regionales, organización de grupos deportivos de ocio.
- Jornadas divulgativas sobre temas como síndrome de burnout, depresiones.
- Jornada divulgativa sobre dejar de fumar.

Por último, también se organizan cursillos intensivos anuales sobre seguridad e higiene en el trabajo. El objetivo es que cada uno se sienta responsable de su propia salud.

Formación y cultura empresarial

La formación en sus diversas formas es imprescindible si se pretende sacar adelante una empresa. La capacidad de los empleados para detectar tendencias reales, poner en práctica ideas innovadoras y solucionar problemas existentes son factores decisivos para la fuerza de innovación de una empresa y aseguran su futuro económico. Paralelamente, los programas de formación continua aumentan la motivación de los empleados y refuerzan sus vínculos con la empresa. La formación también implica aspectos sociales y económicos propios de la sostenibilidad.

erlenbacher invierte en el aprendizaje y en la formación continua de sus empleados y los anima y apoya en ello. Los cursillos internos y externos les permiten ampliar sus conocimientos de sus propias especialidades. Además, erlenbacher concede becas de formación, si el empleado combina su trabajo con sus estudios universitarios o quiere continuar formándose. Con la idea de ofrecer la mejor formación posible, erlenbacher mantiene reuniones anuales con cada empleado para elaborar planes de desarrollo personal.

Para informar a los empleados sobre temas actuales se emplean, entre otros medios:

- Soportes de plástico reciclado en las mesas del restaurante de la empresa.
- En la intranet y en el sitio de Facebook de erlenbacher también se puede encontrar información sobre cuestiones como la sostenibilidad.
- Pop-ups cambiantes en el protector de pantalla informan a los empleados de forma directa y actual sobre temas de sostenibilidad como “Explicación de certificados”, “Qué significa la sostenibilidad”, “Gestión sanitaria en la empresa” o “Cómo protegerse contra el resfriado en invierno”.
- Dos tabloneros de anuncios dedicados exclusivamente al tema de sostenibilidad y a los proyectos en marcha.

Folletos informativos

Para que todos los empleados de erlenbacher tomen parte en los proyectos y en los resultados, y para que estén informados sobre lo que significa la sostenibilidad en erlenbacher y de qué manera se fomenta en la empresa, los distintos equipos de sostenibilidad elaboran folletos informativos sobre cada uno de los temas con el título "Información para empleados de erlenbacher - sobre nosotros". Desde 2012 se han publicado los siguientes folletos:

- 1) Sostenibilidad en erlenbacher: ¿qué significa?
- 2) Sostenibilidad social: salud y formación
- 3) Aspectos ecológicos de la sostenibilidad: materias primas
- 4) Calidad y seguridad del producto
- 5) Calidad significa algo más: ¿qué hay detrás del programa Q4?
- 6) Q4: prevención en la producción / productos más seguros
- 7) Seguridad en el trabajo
- 8) Aspectos de nutrición
- 9) Hablemos de la comunidad
- 10) Certificados: disfrutar con seguridad (previsto)

Delegados de sostenibilidad en erlenbacher

La piedra angular del crecimiento sostenible de erlenbacher son sus más de seiscientos empleados. Gracias a la formación continuada y a su integración en la empresa, su compromiso con ella es cada vez mayor. erlenbacher quiere que la sostenibilidad sea algo vivo y palpable, y que los empleados se vayan concienciando de su importancia. Para materializar este objetivo, en un primer momento cuatro empleados de erlenbacher recibieron un curso de gestión de sostenibilidad en el Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU).

Ya en el año 2012 erlenbacher puso en práctica la idea de los delegados de sostenibilidad dentro de la propia empresa (**véase también la INTRODUCCIÓN**): se trata de formar a más de 25 aprendices y becarios de toda la empresa, tanto en las áreas comerciales como en las de producción. El objetivo es concienciar a los miembros más jóvenes de la comunidad empresarial sobre la sostenibilidad y motivarles para aplicarla en todos los departamentos. En un taller de un día y medio de duración se crearon cinco grupos por proyecto y a partir de ahí se formaron tres equipos: el equipo de comunicaciones internas, el equipo de energía y medio ambiente, y el equipo de asuntos sociales. Cada uno de ellos definió proyectos para desarrollar conjuntamente a lo largo del tiempo. Además, se incrementa la información sobre temas de sostenibilidad dentro de la empresa.

Todos los aprendices nuevos se incorporaron a estos grupos de trabajo y los conocimientos adquiridos son transmitidos a los empleados apoyándose en los folletos sobre sostenibilidad.

En 2016 los tres equipos de sostenibilidad organizaron una excursión en bicicleta en la cual se intercambiaron ideas y se habló del Plan Maestro de Operaciones (PMO) para proyectos de sostenibilidad en curso y previstos.

La cultura de soluciones en erlenbacher

Una dinámica en la que los individuos reconocen los problemas y son capaces de resolverlos de manera independiente alberga un enorme potencial. Por ello, erlenbacher quiere desarrollar y compartir una cultura de soluciones. Con esa idea los empleados reciben herramientas especiales para poder resolver problemas en su ámbito de trabajo directo de manera autónoma. Algunas de estas sencillas herramientas recibieron nombres como "diagrama de espinazo" y "los cinco porqués". También se plantea la posibilidad de utilizar oportunidades de colaboración multidisciplinarias. El propósito es que, con el tiempo, una cultura de este tipo contribuya a reducir las molestias del trabajo y lo haga más llevadero y relajado, además de reforzar la idea del trabajo en equipo.

Sistema de perspectivas de trabajo temporal

El trabajo debe ser rentable. Como empresa de fabricación industrial de productos de pastelería que produce varios cientos de artículos (algunos bajo demanda) en unas pocas líneas de producción, no es posible planificar las necesidades de personal sin ampliar la plantilla permanente con trabajadores temporales durante los picos de producción. Hace diez años surgió la iniciativa de formar profesionalmente a estos trabajadores, ofrecerles puestos de trabajo atractivos y, siempre que fuera posible, mantenerles en la empresa a largo plazo.

Con el programa "Sistema de perspectivas de trabajo temporal" erlenbacher se comprometió a los siguientes puntos:

- Mayores tasas de facturación para la empresa de selección de personal que facilita trabajadores cualificados para actividades como panadero, pastelero o técnico especialista en alimentos.
- La incorporación de empleados fijos en lugar de ocupaciones rotativas.
- La valoración del rendimiento y el comportamiento de los trabajadores temporales que permita una integración más rápida en la empresa y, posteriormente, la asignación de los puestos que queden vacantes a los trabajadores temporales o el ascenso en los esquemas de compensaciones.
- La integración de trabajadores temporales mediante la participación en servicios sociales de la empresa.

- La asignación de puestos de trabajo vacantes sin responsabilidad directiva exclusivamente a candidatos que ya hubieran sido contratados anteriormente como mano de obra temporal.

Este procedimiento dio lugar a una mayor motivación de los trabajadores temporales y tuvo un efecto positivo en el rendimiento del trabajo. Reuniones anuales desembocan, con cierta regularidad, en contratos de formación. Al mismo tiempo, la empresa de selección de personal anuncia vacantes con estas perspectivas, lo que incrementa las posibilidades de contratación. Gracias a la participación periódica en la "Mesa de personal profesional" del Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) de la Universidad de Witten/Herdecke y el intercambio de información con responsables de personal de otras empresas, se asegura el desarrollo continuo de erlenbacher backwaren GmbH.

7. Los productos y su seguridad

Calidad y seguridad de los productos

La calidad y la seguridad de los productos son objetivos empresariales prioritarios para erlenbacher. La calidad no es ninguna casualidad, sino el resultado de llevar a la práctica una filosofía empresarial, aplicando un sistema de control fiable y mejorando constantemente los procesos.

La transparencia de la cadena de producción comienza en el cultivo

La calidad es algo más que adquirir los mejores ingredientes: también se debe garantizar el respeto al medio ambiente y la transparencia de la cadena de suministro. Esto solo puede garantizarse con un sistema integral de control de calidad, que debe aplicarse sobre el producto, en la fábrica y en las instalaciones de los proveedores de materias primas. De esta manera nos aseguramos de que todas y cada una de las fases de la producción respetan los exigentes requisitos de calidad de erlenbacher y se cumplen todas las condiciones de trabajo.

erlenbacher se fijó como objetivo documentar y comprobar íntegramente todos los pasos de la producción relativos a los distintos materiales y productos antes de finales de 2016.

Auditoría de los centros de producción

erlenbacher colabora desde hace años con proveedores seleccionados que desde el principio cuentan con certificaciones de organismos como el British Retail Consortium (BRC) o International Featured Standards (IFS) y además, han sido

auditados siguiendo el Nestlé Food Safety Standard para garantizar el mayor nivel de seguridad alimentaria posible. Por otro lado, todos los centros de producción (independientemente del lugar en que se encuentren) deben contar con la certificación de un auditor formado por el Nestlé Food Safety Management System (NFSMS) o una empresa de auditoría subcontratada por Nestlé.

Del huerto a la mesa: frutas recién recogidas del campo

Como para erlenbacher, la sostenibilidad comienza desde el mismo cultivo, se ha intensificado la cooperación con los agricultores de todo el mundo. La empresa emplea en sus productos una gran cantidad de fruta recién recogida y suministrada de forma inmediata, como por ejemplo los frutos del bosque frescos y congelados de manera individual siguiendo el proceso IQF (Individually Quickly Frozen), que no se calientan para su posterior procesamiento.

Ya sea en los campos de fresa marroquíes y peruanos o en las plantaciones de frambuesa chilenas certificadas por Global GAP, erlenbacher cuenta con su propio auditor especialista en cultivos, que colabora con los agricultores para que sus productos superen todas las auditorías. Gracias a este profundo acompañamiento profesional, erlenbacher se ha posicionado como una empresa pionera en el sector. El objetivo de esta medida es capacitar en los países de origen de la fruta, en colaboración con los agricultores y productores, todo el personal – a ser posible desde los recolectores en el campo hasta los trabajadores en centros de embalaje. De esta manera se pretende fomentar la conciencia de que cada uno en su puesto de trabajo, como parte de la cadena de producción, tiene una gran importancia para la calidad del producto y la seguridad alimentaria.

Para estas laboriosas medidas de capacitación se han confeccionado carteles, soportes plegables y materiales didácticos en seis idiomas.

Entre otras cosas, está previsto informar en los campos de cultivo a través de los carteles. Mediante un código de conducta y con la ayuda de listas de comprobación adaptadas para informar, capacitar y educar a los recolectores y jornaleros, se garantiza el cumplimiento de los exigentes niveles de seguridad de los productos de erlenbacher en los países de origen. El objetivo prioritario es analizar sobre el terreno los procedimientos de los agricultores con respecto a la higiene, el uso de pesticidas y fertilizantes, y la seguridad en el trabajo en estos países, así como concienciar sobre estos temas tan delicados y estimular procesos de aprendizaje al respecto. Este esfuerzo por colaborar estrechamente con los agricultores debería mantenerse en el futuro mediante contratos con los subcontratistas, incluidas auditorías en granjas y fábricas como la auditoría SMETA sobre subcontratación responsable, que exige determinadas condiciones de trabajo al proveedor.

Además, erlenbacher participa en proyectos de investigación y adopta medidas eficaces para supervisar la producción de cuerpos extraños y el análisis de todos los lotes suministrados en busca de virus y agentes contaminantes.

Del Huerto a la mesa: el bienestar animal también importa

En sus productos erlenbacher backwaren no solo emplea ingredientes de origen vegetal, sino también productos animales como los huevos, la leche o la nata. En este aspecto, la empresa presta mucha atención al bienestar animal.

Como primera empresa de la industria alimentaria, erlenbacher backwaren ha emprendido, en enero de 2017, un proyecto piloto en cooperación con productores de huevos y granjas avícolas. Se apoya la cría de pollitos masculinos. Esta cría que a primera vista resulta no rentable para las granjas solo es posible, porque erlenbacher asume precios de compra más altos. erlenbacher está dispuesto a pagar un sobreprecio por otra forma de explotación ganadera.

Pruebas exhaustivas del producto final

Todos los productos se analizan periódicamente de manera exhaustiva y meticulosa. Los productos acabados son sometidos a diversas pruebas microbiológicas, químicas y físicas. Asimismo, existen controles visuales para comprobar la forma, el color y el aspecto apetitoso de los productos. Un elemento crucial es el sabor, una prioridad constante que se pone a prueba en varias fases de la producción y el almacenamiento.

erlenbacher no suministra a sus clientes nada que no cumpla las estrictas normas de sabor y aspecto de la empresa para todos sus productos. Por ello diariamente llevamos a cabo degustaciones de los productos y evaluaciones de muestras extraídas de las propias líneas de producción. En ellas participan cada día empleados de la producción, del departamento de calidad, de gestión de productos e incluso un miembro de la dirección. Así se consigue garantizar una calidad óptima, sistemática y constante en los productos.

Niveles de calidad y controles

Las materias primas están sujetas a controles exhaustivos y deben alcanzar los niveles de calidad de erlenbacher. Todos y cada uno de los proveedores deben pasar una auditoría para que se apruebe la entrega de sus productos. Antes de incorporar las materias primas a la línea de producción, estas se someten a estrictos controles de entrada de mercancías. Las evaluaciones anuales a los proveedores indican en qué aspectos se debe seguir colaborando con ellos para

mejorar. Estos son algunos de los sistemas de gestión de calidad empleados: ISO 9001 (gestión de calidad), ISO 14001 (gestión medioambiental), ISO 22000 (seguridad alimentaria), BRC y IFS.

Degustación 60/40

Para comprobar la posición en el mercado con respecto a otros productos, se realizan degustaciones independientes cada cierto tiempo. Un grupo de consumidores finales prueba una selección de productos más vendidos del surtido de erlenbacher en una degustación a ciegas que se organiza en un instituto independiente de estudios de mercado. Los parámetros prioritarios son aspecto, sabor, consistencia y olor. Los examinadores deben decantarse por el producto de erlenbacher como mínimo en un 60 % frente a una alternativa previamente probada; en caso contrario, la receta del producto debe revisarse.

Los requisitos de calidad de erlenbacher se refieren a la salud, la seguridad del producto y el sabor. Solamente cuando se tienen en cuenta todos y cada uno de estos aspectos se puede asegurar a largo plazo la calidad que los clientes de la empresa tienen derecho a esperar. La calidad premium de erlenbacher es algo de lo que todos en la empresa son responsables.

Análisis de la satisfacción de los clientes y reconocimientos de los productos

Las exigencias de los consumidores con respecto a la calidad de los productos han aumentado. Los alimentos deben ser seguros y saber bien, pero los consumidores de hoy en día también quieren saber qué hay en sus alimentos, de dónde proceden los ingredientes y las materias primas, y en qué condiciones sociales y ecológicas se han obtenido o elaborado.

Los análisis periódicos para conocer la satisfacción de los clientes demuestran que erlenbacher backwaren se ajusta a su filosofía: la calidad de los productos, del personal y del servicio siempre se valora positivamente, por delante de la competencia. Una prueba más de ello son los numerosos reconocimientos concedidos por organismos especializados nacionales e internacionales a los productos de erlenbacher en los últimos años. Por ejemplo, a finales de 2014 la empresa ganó por tercer vez el galardón al "Mejor proveedor de alimentos de Europa" de los European Coffee Awards.

El alto grado de satisfacción de los clientes y los numerosos reconocimientos son una confirmación de la exitosa filosofía empresarial de erlenbacher, basada en los principios de "naturalidad, sinceridad y pasión".

Amor por el producto, los cuatro pilares de erlenbacher

En erlenbacher, el amor por el producto implica: pasión por la pastelería artesana, mano de obra tradicional, calidad premium y técnicas modernas. Estos son los cuatro pilares sobre los que se asienta el éxito de la empresa.

Gestión empresarial sostenible como proceso de aprendizaje continuo

Desde un punto de vista empresarial, la aplicación de estrategias de sostenibilidad es un proceso de aprendizaje continuo que nunca puede acabar de completarse. En erlenbacher cada individuo sigue ese proceso y se inspira en los demás. Es especialmente alentador que nuestros socios comerciales también se adhieran a esta filosofía, sean conscientes de su responsabilidad social, y persigan, apoyen y reclamen los mismos objetivos.

La gestión de la sostenibilidad también se puede emplear como una herramienta de marketing. Siguiendo el lema "Haz algo bueno y cuéntalo – hacia dentro y hacia fuera", en 2016 erlenbacher invitó a periodistas y clientes a un viaje de familiarización a Marruecos para conocer la multitud de medidas en los campos de cultivo marroquíes con los que la empresa ha intensificado la cooperación con los agricultores y recolectores para garantizar un control de calidad óptimo.

Sin embargo, el objetivo del Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) de la Universidad de Witten/Herdecke, que como empresa asociada también ha asumido erlenbacher, es hacer hincapié en que una estrategia de sostenibilidad es algo más que una imagen de marca. Es más, si se aplica debidamente, puede convertirse en una verdadera ventaja competitiva en los mercados saturados.

En erlenbacher somos conscientes de ello y hemos asumido como propia la responsabilidad de diseñar el futuro. Bernhard Neumeister, el Director General de erlenbacher backwaren GmbH apunta: "La gestión empresarial sostenible y el crecimiento económico no se excluyen entre sí; en el futuro, solo serán posibles de forma conjunta."

erlenbacher backwaren GmbH – enero de 2017