



WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Entdecken Sie die nachhaltige Welt der **WEYERMANN®** Spezialmalze

Nachhaltigkeitsbericht 2021 der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG





LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem ersten CSR-Bericht, mit welchem wir ein klares Statement setzen wollen:

„Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil der Weyermann® Unternehmensphilosophie“.

Unser Dank richtet sich an dieser Stelle insbesondere an unsere Kund:innen, Partner:innen und Mitarbeiter:innen für das entgegengebrachte Vertrauen und die treue Verbundenheit.

Mit Dankbarkeit blicken wir auf eine nunmehr fast 145-jährige Traditionsgeschichte zurück, in der sich Weyermann® mit Pioniergeist und Weitsicht an die Spitze der Qualitäts- und Innovationsführerschaft der Spezialmalz-Branche entwickelt hat.

Als familiengeführtes Unternehmen in der 4. und 5. Generation entscheiden und arbeiten wir auf Basis einer generationsübergreifenden Geschäftspolitik.

Wir wollen unser Handeln von heute so gestalten, dass alle künftigen Generationen ohne Einschränkungen unter den gleichen Voraussetzungen leben können.

Diese Wertvorstellung prägt unseren Umgang mit Ressourcen, das gesellschaftliche Miteinander sowie unsere wirtschaftliche Leistungsfähigkeit und ist ein maßgeblicher Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

Mit diesem Bericht wollen wir das bisher Erreichte, unsere gesetzten Ziele, aber auch bevorstehende Herausforderungen im Kontext der Nachhaltigkeit mit Ihnen teilen.

Im Fokus stehen unsere drei Handlungsfelder „Umwelt und Klima“, „Mitarbeiter:innen und Partnerschaften“ sowie unsere „Produkte“.

Begleiten Sie uns auf unserer Reise in eine nachhaltige Zukunft. Wir wünschen Ihnen eine interessante und aufschlussreiche Lektüre!

Ihre Familie Weyermann

Sabine Weyermann

Dipl.-Ing.
Geschäftsführende Gesellschafterin
4. Generation

Thomas Kraus-Weyermann

Dipl.-Ing. / Dipl.-Kfm.
Geschäftsführer
4. Generation

Franziska Weyermann

Dipl.-Ing.
Vertretung der Geschäftsführung
5. Generation





INHALT

VORWORT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

1 MICH. WEYERMANN® GMBH & CO. KG

Unternehmensprofil 5

2 VERANTWORTUNGSBEWUSSTE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Nachhaltigkeitsmanagement 9

Nachhaltigkeitsstrategie 11

Unsere Ziele 12

3 UMWELT UND KLIMA

Wassermanagement 14

Energie und Energieeffizienz 15

Nachhaltige Verpackungssysteme 17

4 MITARBEITER:INNEN UND PARTNERSCHAFTEN

Kund:innenzufriedenheit und -dialog 19

Lieferkette 21

Attraktiver Arbeitgeber 22

Diversität 23

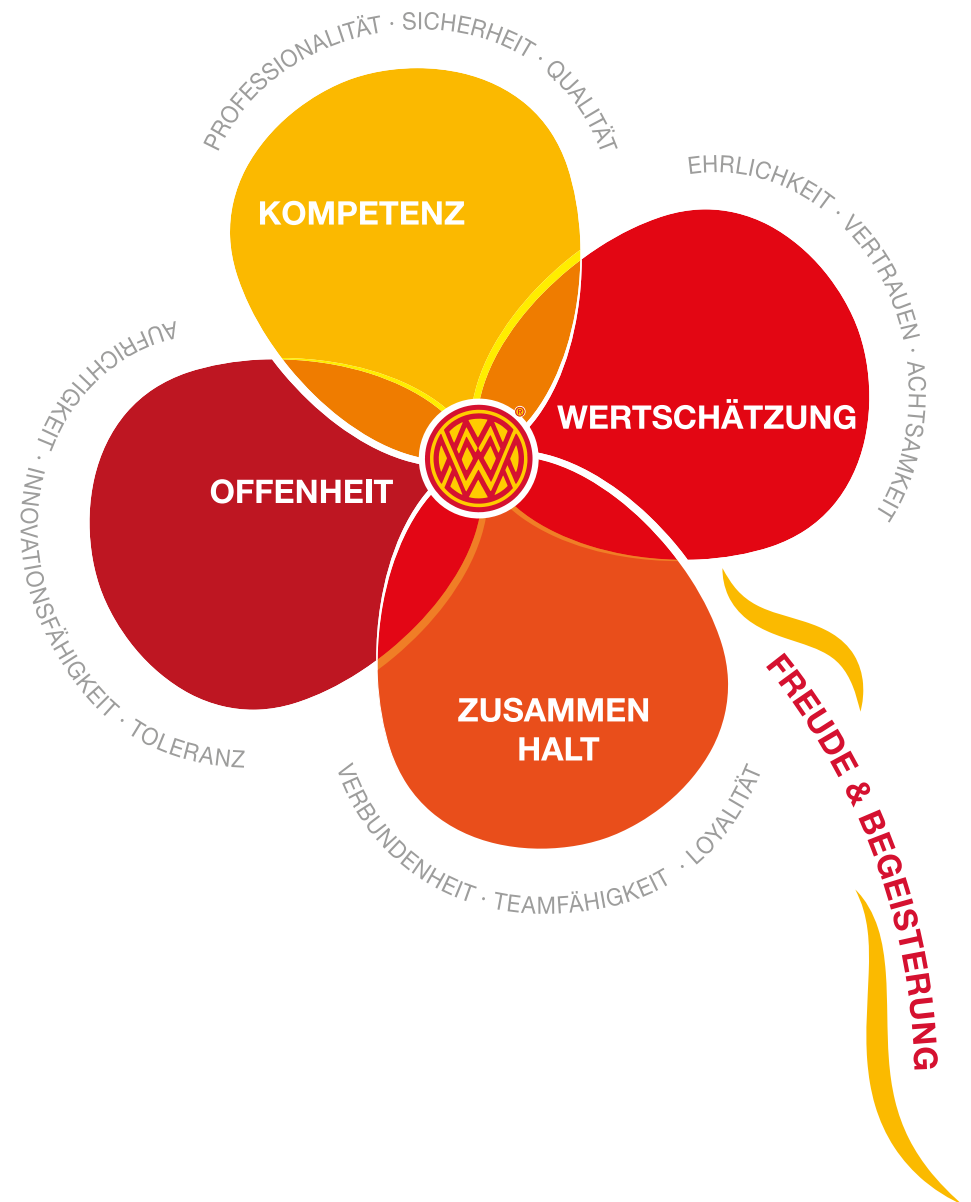
Aus- und Weiterbildung 24

Gesundheitsschutz 25

5 PRODUKTE

Produktsicherheit und -qualität 27

IMPRESSUM





WEYERMANN® SPEZIALMALZE

1

MICH. WEYERMANN® GMBH & Co. KG

Gegründet 1879 – Familientradition und Fachkompetenz
seit mehr als 140 Jahren... Tag für Tag.



UNTERNEHMENSPROFIL

Wir bei Weyermann® können auf eine über 140-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. Mit einem Produktportfolio von über 90 Sorten, sind wir heute der Weltmarktführer im Bereich der Röst- und Caramelmalze.

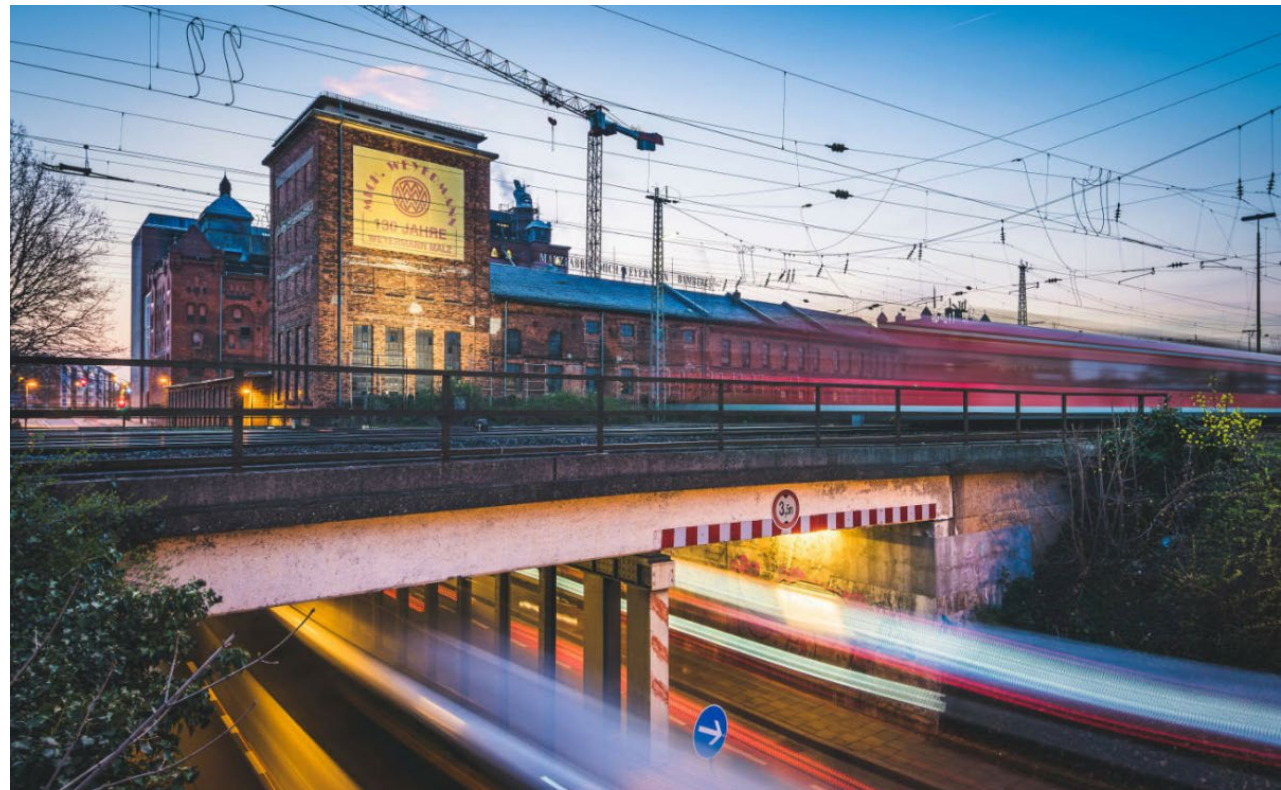
Unser familiengeführtes Unternehmen mit Hauptsitz in Bamberg ist als GmbH & Co. KG organisiert und wird von Sabine Weyermann sowie Thomas Kraus-Weyermann in der 4. und von Franziska Weyermann in der 5. Generation geführt.

Zur Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG gehören, neben der Spezialmälzerei in Bamberg, zwei weitere Produktionsstandorte in Clingen und Haßfurt sowie unser Getreideerfassungs- und Verarbeitungsbetrieb in Leesau. Ein weiteres Mitglied der Weyermann® Familie ist die Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei Bamberg GmbH, welche ebenfalls am Hauptsitz in Bamberg angesiedelt ist.

Über unser Logistik- und Verladezentrum in Bamberg versorgen wir aktuell Großhändler:innen in 50 verschiedenen Ländern sowie weltweit ca. 135 Märkte mit unseren Produkten.

Neben unserer eigenen LKW-Flotte arbeiten wir mit zertifizierten Speditionen und stellen so auch in der Logistik einen hohen Qualitätsanspruch sicher.

Im Berichtsjahr 2021 waren 256 hochmotivierte Mitarbeiter:innen bei uns beschäftigt.





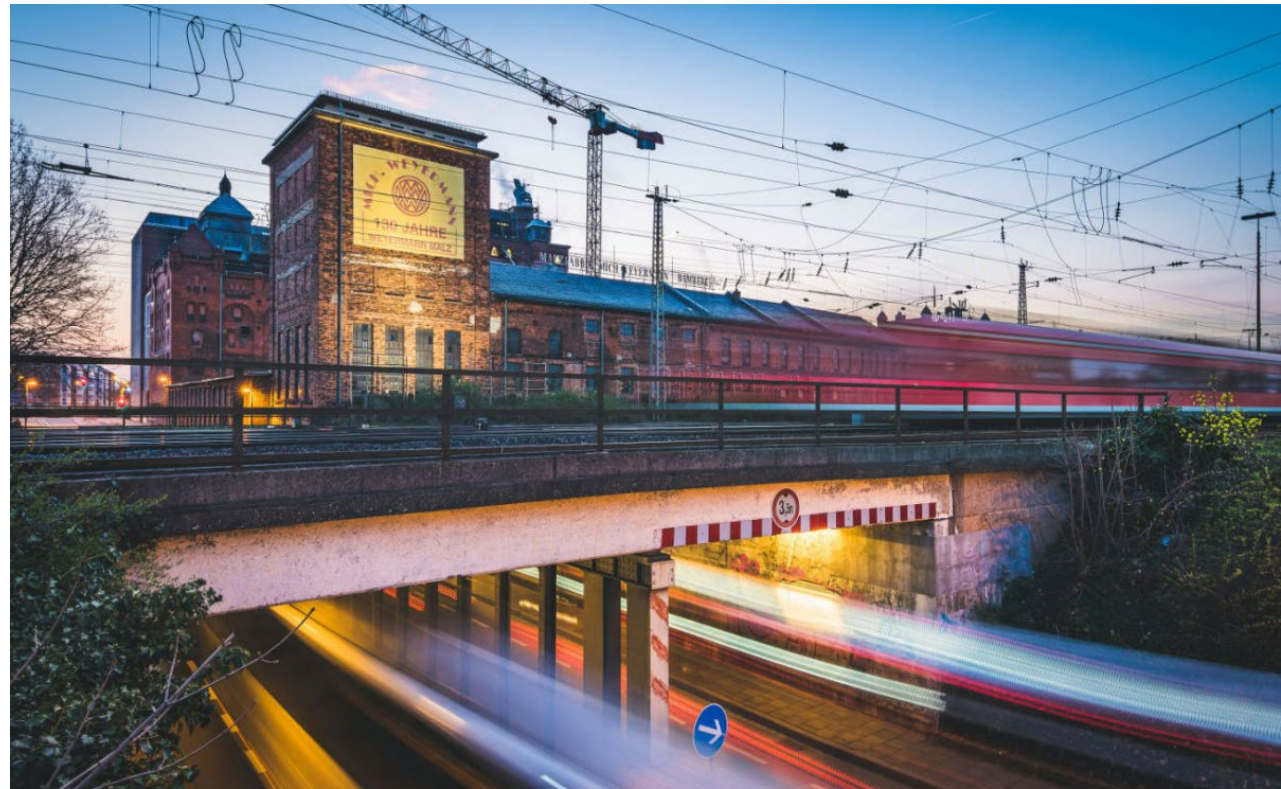
ETHIK UND INTEGRITÄT

Unsere Unternehmenskultur basiert auf den Grundsätzen von Ethik und Integrität und ist in unserem **Code of Conduct** festgehalten. Dieser Verhaltenskodex definiert Grundlagen und Standards, welche für uns und unsere Lieferant:innen gleichermaßen als Richtlinie dienen. Zudem ist seine Einhaltung Voraussetzung für jede Geschäftsbeziehung mit Weyermann® und seinen Lieferanten.

Der Verhaltenskodex orientiert sich an den nationalen bzw. internationalen gesetzlichen Vorgaben, dem ETI-Codex, bekennt sich zu den Vorschriften der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) und basiert auf folgenden Prinzipien:

1. Einhaltung der Gesetze
2. Verbot von Korruption und Bestechung
3. Einhaltung der Menschenrechte
4. Gerechte Löhne und Arbeitszeit
5. Recht auf Vereinigungsfreiheit
6. Gesundheit und Sicherheit
7. Umweltschutz

Unser **Code of Conduct** ist all unseren Mitarbeiter:innen bekannt und kann jederzeit online auf unserer Webseite eingesehen werden.





MITGLIEDSCHAFTEN UND INITIATIVEN

Als global tätiges Unternehmen legen wir großen Wert auf den interdisziplinären Austausch mit unterschiedlichen Interessensgruppen, weshalb wir Mitglied wichtiger Industrie- und Wirtschaftsverbände sind und eine Vielzahl sozialer, ökologischer und ökonomischer Initiativen fördern.

Durch dieses Engagement übernehmen wir Verantwortung für unsere Geschäftstätigkeit, beteiligen uns aktiv an Nachhaltigkeitsinitiativen und fördern den Erfahrungs- und Informationsaustausch in unserer Branche.

Als Mitglied der weltweit anerkannten Online-Plattform „SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange)“ verpflichten wir uns zu einem ethischen Management unserer gesamten Lieferkette und führen regelmäßige Audits zu den Themen Sicherheit, Umwelt und Geschäftsethik durch. Damit bekennen wir uns zudem zur Einhaltung des Grundkodex der ETI (Ethical Trading Initiative) und den Grundsätzen der ILO (International Labour Organisation).

Als weltweit größter Produzent für biologische Brauermalze ist die Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG sowie die Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei Bamberg GmbH nach den geltenden EU-Öko Verordnungen und Verbandsrichtlinien wie Bioland, Naturland, Demeter und Bio Suisse zertifiziert.

Wir sind Förderer von Slow Food Deutschland e.V., einem Verein, der sich für ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem engagiert.

Zudem orientieren wir unser Nachhaltigkeitsmanagement an den Vorgaben und Richtlinien der SDGs und leisten damit einen Beitrag zu Erreichung der UN-Nachhaltigkeitsziele. Die Agenda 2030 mit ihren 17 Sustainable Development Goals (SDGs) wurde 2015 von den Vereinten Nationen als Wegweiser zur Sicherung einer globalen nachhaltigen Entwicklung verabschiedet. Die 17 Ziele berücksichtigen sowohl die ökologische und soziale als auch die ökonomische Nachhaltigkeit und wurden durch 169 Unterziele weiter konkretisiert.

Um den Erfahrungsaustausch innerhalb der Branche zu intensivieren, sind wir Mitglied wichtiger nationaler und internationaler Industrie- und Wirtschaftsverbände:

- Deutscher Mälzerbund e. V.
- Deutscher Brau- und Malzmeisterbund e. V.
- Deutscher Brauerbund e. V.
- Bayerischer Brauerbund e.V.
- Oberfränkischer Braugerstenverein e. V.
- Thüringer Braugerstenverein e. V.
- Brewers Association
- American Distilling Institute
- American Society of Brewing Chemists
- Master Brewer Association of the Americans

Diese Verbände pflegen den Erfahrungsaustausch, einen kollegialen Zusammenhalt und vertreten zugleich wichtige Interessen der Branche.

Als aktives Mitglied verpflichten wir uns, die Prinzipien und Vereinbarungen der einzelnen Initiativen und Zusammenschlüsse einzuhalten und nach bestem Wissen und Gewissen umzusetzen.

Um die Entwicklung, die Forschung und Ausbildung in unserer Branche voranzubringen und weiterzuentwickeln, sind wir zudem Mitglied

- des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München,
- der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB),
- der DOEMENS Fachakademie in Gräfelfing,
- der Gesellschaft für Hopfenforschung,
- des Vereins zur Förderung des Bayerischen Qualitätsgerstenanbaues e.V. und
- des Vereins zur Förderung der Berufsausbildung im Brauer- und Mälzergewerbe.



2

VERANTWORTUNGSBEWUSSTE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Mit unserem ersten CSR-Bericht wollen wir ein klares Statement setzen:
Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie.



NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT



WESENTLICHKEITSANALYSE

In einer umfangreichen Wesentlichkeitsanalyse konnten wir gemeinsam mit unseren wichtigsten Stakeholdern sieben relevante Nachhaltigkeitsaspekte für die Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG identifizieren.

Hierfür haben wir in einem ersten Schritt für das Unternehmen wichtige Nachhaltigkeitsthemen aus den Bereichen Ökologie, Soziales und Ökonomie/Governance mittels einer Branchen-, Umfeld- und Unternehmensanalyse zu einer Shortlist mit insgesamt 19 Themen zusammengefasst.

Als Orientierungshilfe dienten uns insbesondere die Empfehlungen und Vorgaben der 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) sowie die der Global Reporting Initiative (GRI).



STAKEHOLDER-BEFragung

Wir bei Weyermann® schätzen die Meinung unserer Partner:innen. Daher haben wir 299 unserer wichtigsten nationalen und 262 unserer internationalen Stakeholder zur Wesentlichkeitsanalyse eingeladen.

Im Rahmen einer Onlineumfrage wurden u.a. unsere Mitarbeiter:innen und Kund:innen gebeten, die 19 zuvor evaluierten wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte hinsichtlich ihrer Priorität für ein verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG zu bewerten.

Zudem hatten alle Teilnehmer:innen der Onlinebefragung die Möglichkeit, Feedback zu unserem Umgang mit dem Thema Nachhaltigkeit abzugeben.

Das Ergebnis der Onlinebefragung wurde durch einen externen Dienstleister validiert, als Stakeholderrelevanz in die Wesentlichkeitsbetrachtung aufgenommen und der Geschäftsführung zur finalen Abstimmung vorgelegt.



WESENTLICHKEITSWORKSHOP

Abschließend wurden die 19 Nachhaltigkeitsaspekte in einem durch eine externe Beratungsfirma moderierten Wesentlichkeitsworkshop von der Geschäftsführung sowie ausgewählten Führungskräften hinsichtlich ihrer Geschäftsrelevanz für die Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG priorisiert.

Das Ergebnis des Workshops wurde anschließend ausgewertet und als Geschäftsrelevanz in die Wesentlichkeitsmatrix inkludiert.



DIE NACHHALTIGKEITSORGANISATION DER MICH. WEYERMANN® GMBH & CO. KG

Der Fokus unserer Nachhaltigkeitsorganisation liegt auf der Umsetzungsplanung und dem Monitoring unserer gesetzten Ziele. Hierfür haben wir den Verantwortungsbereich für das Nachhaltigkeitsmanagement von der Geschäftsführung auf die Führungskräfte relevanter Fachabteilungen ausgeweitet.

So gelingt es uns, den Input und das Know-How der einzelnen Abteilungen bei der Zielformulierung zu integrieren, etwaige Zielabweichungen frühzeitig zu erkennen und ggf. zu optimieren. Zudem sind die Führungskräfte wichtige Multiplikatoren, um die Relevanz der Thematik „Nachhaltigkeit“ in alle Unternehmensbereiche zu tragen und die Mitarbeiter:innen aktiv an dem Prozess zu beteiligen.

Wir sind davon überzeugt, dass nur eine vollständige Integration unseres Nachhaltigkeitsmanagements in die gesamte Organisationsstruktur zur Zielerreichung führt.

WESENTLICHE NACHHALTIGKEITSASPEKTE

Aus der Stakeholder-Befragung und dem Workshop ergaben sich die folgenden wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte:

Ökologie:

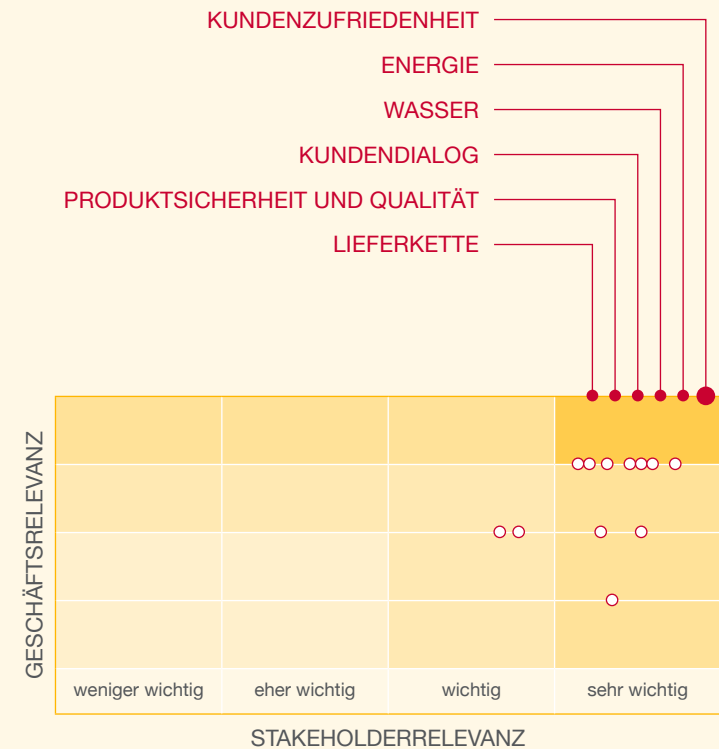
- Wassermanagement
- Energie und Energieeffizienz
- Nachhaltige Verpackungssysteme¹

Soziales:

- Produktsicherheit und -qualität
- Kundenzufriedenheit

Ökonomie/Governance:

- Lieferkette und Verfügbarkeit von tragfähigen Logistikprozessen
- Kundendialog



¹ Von der Möglichkeit, Feedback hinsichtlich des Umgangs der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG mit dem Thema Nachhaltigkeit abzugeben, haben insgesamt 36 unserer internen und externen Stakeholder Gebrauch gemacht. Aus diesem Feedback ergibt sich eine hohe Relevanz für das Thema „nachhaltige Verpackungssysteme“, weshalb wir dieses Thema nachträglich als wesentliches Handlungsfeld ergänzt haben.



NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE

UNSERE VISION

Als familiengeführtes Unternehmen wissen wir, wie wichtig es ist, generationsübergreifend zu denken und zu entscheiden.

Daher verstehen wir Nachhaltigkeit als einen Prozess und ein langfristiges Ziel. Wir sind davon überzeugt, dass sich jeder seiner Verantwortung bewusst werden muss, um die globalen, ökologischen und sozialen Herausforderungen zu meistern und unsere Erde für nachfolgende Generationen als lebenswert zu erhalten.

UNSERE MISSION

Seit unserer Gründung im Jahr 1879 überzeugen wir unablässig durch unseren hohen Qualitätsanspruch und stehen für sichere Produkte und besten Service. Gemeinsam mit unserem motivierten und top ausgebildeten Team haben wir uns das Ziel gesetzt, diese Unternehmenswerte mit den für uns relevanten Nachhaltigkeitsaspekten in Einklang zu bringen.

Damit leisten wir einen positiven Beitrag zum Umweltschutz und garantieren gleichzeitig ein zukunftsfähiges Wachstum.

Darüber hinaus stellen wir das Wohlergehen und die Ausbildung unserer Mitarbeiter:innen sowie die Zufriedenheit unserer Kund:innen stets in den Fokus unseres täglichen Arbeitens.

UNSERE TOP-HANDLUNGSFELDER

- Wassermanagement
- Energie und Energieeffizienz
- Nachhaltige Verpackungssysteme
- Produktsicherheit und -qualität
- Kund:innenzufriedenheit und -dialog
- Lieferkette und Verfügbarkeit von tragfähigen Logistikprozessen



UNSERE ZIELE

Aufbauend auf den Ergebnissen unserer Wesentlichkeitsanalyse haben wir drei Handlungsfelder definiert, in welchen wir künftig durch gezieltes Management weitere Verbesserung anstreben:

1. UMWELT UND KLIMA
2. MITARBEITER:INNEN UND PARTNERSCHAFTEN
3. PRODUKTE

Innerhalb dieser Kategorien finden sich die in der Wesentlichkeitsanalyse festgelegten Nachhaltigkeitsthemen mit ihren entsprechenden Zielformulierungen wieder.

Hierfür haben wir in einem Workshop unseren Einfluss auf das jeweilige Nachhaltigkeitsthema sowie dessen Einfluss auf uns und den Status-Quo im Umgang mit dem Nachhaltigkeitsaspekt untersucht.

Darauf aufbauend haben wir ambitionierte Ziele formuliert, welche wir bis spätestens 2035 erreichen wollen.

1. UMWELT UND KLIMA

Durch einen stetigen Verbesserungsprozess und den Einsatz innovativer Technologien werden wir den schonenden und effizienten Umgang mit der Ressource Wasser weiter optimieren. Des Weiteren streben wir die Umstellung aller in Frage kommenden Produktionsschritte auf 100% erneuerbare Energieträger an. Gemeinsam mit unseren Lieferant:innen wollen wir Lösungen und Ansätze für nachhaltigere und kreislauforientierte Verpackungssysteme finden. Grundsätzlich ist es unsere Intention, Verpackungen zu optimieren und/oder zu reduzieren.

2. MITARBEITER:INNEN UND PARTNERSCHAFTEN

Um den Bedürfnissen und Anforderungen unserer Mitarbeiter:innen und Kund:innen weiterhin gerecht zu werden, wollen wir die Verbindungspunkte zu uns weiter ausbauen und optimieren. Auch zu unseren Lieferant:innen streben wir eine noch engere partnerschaftliche Zusammenarbeit sowie eine bessere Anbindung der jeweiligen ERP-Systeme an.

3. PRODUKTE

Um unsere Qualitäts- und Innovationsführerschaft zu erhalten und die Mälzerei- und Brauereitechnologien stetig weiterzuentwickeln, planen wir den Ausbau unserer Forschungs- und Entwicklungsabteilung sowie die Erweiterung der fachspezifischen Ausbildungsprogramme für unsere Mitarbeiter:innen. Sowohl im Bereich der Forschung/Entwicklung als auch der Mitarbeiterqualifizierung werden wir dabei die Zusammenarbeit mit hochklassigen Fachinstitutionen weiter vertiefen. Zudem ist es unser Ziel, das Qualitäts- und Sicherheitsversprechen unserer Produkte im Sinne der Nachhaltigkeit weiterzuentwickeln.



3

UMWELT UND KLIMA

Wir schonen unsere Ressourcen durch verantwortungsbewussten Umgang, Innovation und effiziente Technologien.



WASSERMANAGEMENT

Wasser ist eine unverzichtbare Lebensgrundlage für Mensch und Natur. Obgleich Deutschland aktuell kaum unter Frischwassermangel leidet, hat der sorgsame und effiziente Umgang mit der Ressource Wasser für uns oberste Priorität.

Hierfür setzen wir unter anderem auf den Einsatz innovativer und effizienter Technologien: An unseren Produktionsstandorten in Bamberg, Haßfurt und Clingen nutzen wir Wasserzähler, welche unseren tatsächlichen Verbrauch zuverlässig und präzise messen. Damit garantieren wir einen effizienten und schonenden Umgang mit der Ressource Wasser.

Neben einem effizienten und effektiven Monitoring sind wir stets darauf bedacht, den Wasserverbrauch unserer Wertschöpfungskette zu optimieren. So konnten wir den Wasserbedarf der sog. Weiche durch Anwärmen um ca. 4% reduzieren.

Im Weicheprozess wird die gesamte Gerste in großen zylindrischen Gefäßen mit konischem Boden mit Wasser bedeckt und eingeweicht. Durch die Aufnahme von Vegetationswasser fängt diese schließlich an zu keimen.

Das durch die Abwärme der Vakuumeindampfanlage unserer Röstmalzbierbrauerei gut temperierte Wasser beschleunigt das Eindringen von Frischwasser in das Korn, bringt dieses schneller zum gewünschten Folgeprozess - dem Keimen - und benötigt folglich weniger Weichwasser.

Darüber hinaus verwenden wir stets modernste Technologien, um bspw. in Bamberg und Clingen den Wasserbedarf beim Keimprozess manuell einstellen zu können. Die regelmäßige Wartung der Anlagen gehört zu unserem unternehmerischen Selbstverständnis und Qualitätsversprechen.

Weiterhin planen wir, unsere eingesetzten Kornsorten hinsichtlich ihres Wasserbedarfs während der einzelnen Produktionsschritte zu überprüfen, um auch hier mögliche Einsparpotenziale zu identifizieren.

Unseren gesamten Wasserbedarf decken wir über vier eigene Tiefbrunnenanlagen. Damit sind wir unabhängig von externen Versorgungsunternehmen und möglichen Preis- bzw. Kostenschwankungen. Zudem schont unser wasserautarkes Unternehmen die Wasserquellen der umliegenden Gemeinden.

Die durch Produktionsschritte, wie bspw. der Reinigung des Korns, in das Abwasser abgegebene Fracht ist rein biologischen Ursprungs.

Aktuell prüfen wir, ob wir diese Fracht als weiteren Energieträger für Teile unseres Produktionsprozesses verwenden können.



WASSERENTNAHMEN 2021 NACH PRODUKTIONSSTANDORT

Wasserentnahmen in m³	je Tonne Produkt
Gesamt (exkl. Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei Bamberg GmbH)	4,76
Standort Bamberg	4,60
Standort Clingen	3,80
Standort Haßfurt	5,60

ABWASSERMENGE 2021 NACH PRODUKTIONSSTANDORT

Abwassermenge in m³	je Tonne Produkt
Bamberg (inkl. Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei Bamberg GmbH)	3,71
Standort Clingen	2,01
Standort Haßfurt	3,33



ENERGIE UND ENERGIEEFFIZIENZ

Im Jahr 2021 wurden laut dem deutschen Umweltbundesamt rund 762 Mio. Tonnen Treibhausgase freigesetzt. Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einem Anstieg in Höhe von 4,5%. Mit 247 Mio. Tonnen CO₂-Äquivalenten zählt die Energiewirtschaft zu den größten Emittenten.²

Wir bei Weyermann® wollen einen positiven Beitrag zum Klima- und Umweltschutz leisten, indem wir unsere Energieverbräuche reduzieren bzw. die Energieeffizienz unserer Produktion durch innovative Technologien steigern.

Bereits 2017 haben wir ein nach ISO 50001 zertifiziertes Energiemanagementsystem im Unternehmen implementiert. Neben der Bewertung und Einführung neuer geeigneter und energieeffizienter Technologien, fördert das Zertifizierungsprogramm die Verbesserung unserer Energieeffizienz hinsichtlich Verbrauch und Einsatz.

Die Stromversorgung unserer Standorte in Bamberg (inkl. des Logistikzentrums in der Brennerstraße und des Logistik- und Verladezentrums in der Böttgerstraße), Clingen und unserer Getreideerfassung in Leesau erfolgt zu 100% mit Ökostrom aus Wasserkraft. Damit tragen wir zur Reduktion unserer Emissionen bei und minimieren den Anteil fossiler Energiequellen und deren Ausstoß klimaschädlicher Treibhausgase. Im Berichtsjahr belief sich die Emissionsreduktion auf rund 2.853 Tonnen CO₂-Äquivalente.

Um auch die bei der Bereitstellung von Ökostrom entstandenen indirekten Emissionen zu reduzieren,

möchten wir unseren gesamten Stromverbrauch durch Einsparungs- und Optimierungsstrategien in der Prozesskette fortwährend senken.

Das Weyermann® Logistik- und Verladezentrum in der Böttgerstraße in Bamberg verfügt zudem über eine eigene PV-Anlage. Der erzeugte Strom wird zu 100% in das öffentliche Netz eingespeist. Damit reduzieren wir ebenfalls den Anteil fossiler Energiequellen und beteiligen uns aktiv an der Erreichung des durch die Bundesregierung gesetzten nationalen Ziels. Im Berichtsjahr wurden 171.716 kWh Solarstrom ins öffentliche Netz eingespeist. Wir planen die Grünstromgewinnung zu erhöhen, indem wir an unseren anderen Standorten PV-Anlagen auf geeigneten Dachflächen montieren.

Besonders stolz sind wir auf die nachhaltige Energieversorgung an unserem Standort in Haßfurt. Hier erzeugen vier 8- bzw. 12-Zylinder-Blockheizkraftwerke thermische und elektrische Energie. Das eingesetzte Gas besteht zu etwa 10-15% aus regenerativem Wasserstoff. Dieser entsteht während dem sog. „Power-to-Gas“ Prozess, welcher Windenergie nutzt, um durch Elektrolyse Wasserstoff zu erzeugen. Diesen speichern wir in verdichteter Form ab und speisen ihn über Gasleitungen in unser Werk in Haßfurt ein.

Gemeinsam mit der OTH Amberg-Weiden untersuchen wir die Möglichkeit, Gasmotoren zu entwickeln, die zu 100% mit Wasserstoff betrieben werden können. Sobald ein entsprechender Motor entwickelt wurde, wollen wir den Wasserstoffanteil



² Quelle: <https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/treibhausgasemissionen-stiegen-2021-um-45-prozent>



entsprechend erhöhen und den Einsatz der Technologie an anderen Unternehmensstandorten prüfen.

Sowohl den erzeugten Strom als auch die thermische Energie nutzen wir vollständig für betriebliche Zwecke und speisen den Überhang ebenfalls in das öffentliche Netz ein. 2021 belief sich die Einspeisung auf 507.916 kWh. Durch die vollständige Nutzung der von uns erzeugten Energie bzw. durch das Einspeisen der überschüssigen Energie, erzielen wir am Standort Haßfurt einen theoretischen energetischen Wirkungsgrad von rund 100%.

Bei der Erzeugung von thermischer Energie haben wir noch weitere hocheffiziente Energiemanagementsysteme an unseren Standorten implementiert. Wir sind in der Lage, die Abwärme der Kälteanlagen zum Trocknungsvorgang in der Darre zu nutzen.

Durch unseren in den 70er Jahren entwickelten Wärmetauscher (Patent von Heinz Weyermann/Air Fröhlich) können wir die heiße Abluft der Darren

durch das Ansaugen von Frischluft kühlen und im gleichen Moment die angesaugte Zuluft erwärmen, sodass wir diese zur Trocknung des Malzes nutzen können.

Dieses effiziente Kreislaufsystem führt zu einer Energieeinsparung in Höhe von ca. 35%. Weiterhin besteht eine Wärmekopplung der Röstanlagen und der Darrprozessluft. Hier wird die Abwärme der energieintensiven Röstanlagen genutzt, um ebenfalls die Prozessluft der Darre vorzuwärmen.

Weiteres Einsparungspotenzial ergibt sich aus den Kompressor-Aggregaten unserer Kälteanlagen in Bamberg und Haßfurt. Diese begünstigen einen Stromverbrauchsrückgang von ca. 30%.

Unseren Unternehmensfuhrpark wollen wir nach und nach vollständig auf E-Mobilität umstellen. Das Laden der Fahrzeuge mit Grünstrom ist dabei selbstverständlich.

Unsere Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei Bamberg GmbH haben wir in den letzten Jahren technisch vollständig modernisiert. Neben der Installation eines neuen energieeffizienteren Dampfkessels mit Energierückgewinnungsfunktion, haben wir weitere Prozessschritte durch technische Erneuerungen optimiert. Das daraus resultierende Energie- und CO₂-Emissionseinsparungspotenzial wurde mit einer Förderung belohnt.

Wie bereits erwähnt, wurde im Berichtsjahr an den Standorten Bamberg (inkl. Logistikzentrum und Logistik- und Verladezentrum), Clingen und Leesau ausschließlich Grünstrom bezogen.

Neben Heizöl nutzten wir an den genannten Betriebsstätten auch Erdgas zur Erzeugung von Wärme. Die im Werk Haßfurt verbrauchte Energie stammte aus unseren standorteigenen Blockheizkraftwerken, welche ebenfalls mit Erdgas betrieben werden.

ENERGIEVERBRÄUCHE 2021 nach Energieträger und Standort in kWh bzw. in kWh/t

Absolute Energieverbräuche an nicht-produzierenden Standorten in kWh	Logistikzentrum (LOZ) Brennerstraße, Bamberg	Logistik- und Verladezentrum (LVZ) Böttgerstraße, Bamberg	Getreideerfassung und -verarbeitung Leesau	Spezifische Energieverbräuche an produzierenden Standorten in kWh/t	Bamberg	Clingen	Haßfurt
Strombezug	120.061	226.025	174.195	Energie thermisch	881	787	–
davon Grünstrom	100%	100%	100%	Energie elektrisch	108	146	–
Heizöl	–	1.405.251	–	Blockheizkraftwerk Erdgas	–	–	835
Erdgas	230.156	–	–	Energie gesamt	989	933	835



NACHHALTIGE VERPACKUNGSSYSTEME

Unsere hochwertigen, extra reißfesten PP-Einwegsäcke mit einem wasserdichten PE-Inlet schützen und gewährleisten die hohe Qualität unserer Brau-, Röst- und Caramelmalze. Durch das auf Polyethylen (PE) basierende, wasserdichte Inlet garantieren wir optimalen Aroma- und Produktschutz. Die aus Polypropylen (PP) bestehende Außenverpackung sorgt zudem für ausreichend Transportschutz und eine sichere Lagerung unserer Produkte. Unsere Säcke verfügen ausnahmslos über ein Frischesiegel in Form einer rot-weißen Doppelkopfnah, einer individuellen LOT-Nummer, codiert in einem D2-Barcode für schnelle Rückverfolgbarkeit, dem Aufdruck des Ursprungslandes, einer genauen Gewichtsangabe sowie einer deutlichen Sortenkennzeichnung, dem Mindesthaltbarkeitsdatum, dem Abfülldatum und dessen sekundengenaue Abfüllzeit.

Unser Ziel ist es, diese hochwertigen Verpackungssysteme künftig noch nachhaltiger zu gestalten. Hierfür haben wir bereits 2003 die Big Bag-Abfüllanlage in Betrieb genommen und ermöglichen damit Füllmengen zwischen 400 und 1.200 kg je Verpackungseinheit. So kann bei der Abnahme großer Bestellmengen Verpackungsmaterial eingespart werden.

Das Holz unserer Paletten ist FSC-zertifiziert, damit fördern wir eine verantwortungsvolle und nachhaltige Waldwirtschaft. Zudem ist Holz ein CO₂-neutraler, nachwachsender Rohstoff und eine Wiederverwendung der Paletten ist je nach Verschleiß problemlos möglich.

Um die vorschriftsmäßige Entsorgung unserer Einwegsäcke zu garantieren, bieten wir all unseren Abnehmer:innen den Service, bei der Anlieferung von Malz die bereits gebrauchten Säcke mitzunehmen. Wir sind stets offen und aufgeschlossen gegenüber neuen Ideen, was aus unseren Einwegsäcken entstehen kann bzw. darf.

So erfuhren wir zuletzt von unserem Vertriebspartner in den USA, dass die gebrauchten Malzsäcke der lokalen Brauereien an einen Hersteller für Isolationsmaterial weiterverkauft werden.

Unser Wunsch wäre es, dass wir auch hier in Deutschland unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Gesetze ähnliche Projekte ins Leben rufen können.

Daran arbeiten wir... Tag für Tag.

Gemeinsam mit unseren Hersteller:innen prüfen wir gegenwärtig die Höhe des Recyclinganteils unserer Verpackungssysteme. Die Offenlegung des Recyclinganteils ermöglicht es, unser Abfallmanagement und das unserer Abnehmer:innen weiter zu optimieren. Je nach Höhe des Recyclinganteils wollen wir unsere Verpackungsmittelhersteller:innen animieren, diesen weiter auszubauen, um Primärmaterial einzusparen.

Neben der Vermeidung und Reduktion von Verpackungsmaterial untersuchen wir die Möglichkeit, einschichtige Säcke - also ohne Inliner - zum Einsatz zu bringen oder eine Papieralternative für unsere PP-Einwegsäcke zu entwickeln.



Dieser Prozess stellt uns vor neue Herausforderungen. Denn unser Ziel, nachhaltigere Verpackungssysteme zu entwickeln, darf nicht die Produktqualität beeinträchtigen.

Aus diesem Grund diskutieren wir mit unseren internen sowie externen Expertenteams unterschiedliche Szenarien. Neben klugen Köpfen benötigen wir hier Zeit, um eine gewinnbringende Lösung für uns, unsere Abnehmer:innen und die Umwelt zu finden.

Auch in der Logistik suchen wir nach geeigneten Entwicklungspfaden, nachhaltigere Materialien einzusetzen bzw. den Bedarf an Verpackungsmaterial zu reduzieren.



4

MITARBEITER:INNEN UND PARTNERSCHAFTEN

Weyermann® - der Mensch im Mittelpunkt.



KUND:INNENZUFRIEDENHEIT UND -DIALOG

Die Zufriedenheit unserer Kund:innen motiviert uns täglich dazu, unser Bestes zu geben. Sie ist unsere Inspirationsquelle und hat uns zu dem gemacht, was wir heute sind: ein Unternehmen mit über 140 Jahren Pioniergeschichte. Damit das so bleibt, haben wir vielfältige Projekte ins Leben gerufen.

Am Standort Bamberg haben wir mit unserem **Weyermann® Gästezentrum** einen Ort der Zusammenkunft und des Austauschs geschaffen. Hier heißen wir Kund:innen, Bierliebhaber:innen und Freund:innen des guten Geschmacks aus aller Welt herzlich willkommen.

Im wunderbaren Ambiente des Weyermann® Gästezentrums finden neben hauseigenen Seminaren und Kundenveranstaltungen auch öffentliche **Bier- und Ginseminare**³ statt.

Externen Firmen und Organisationen bieten wir die Möglichkeit, die Räumlichkeiten für eigene Veranstaltungen zu buchen.

Immer mittwochs gewährt Weyermann® Besucher:innen im Rahmen einer öffentlichen **Firmenführung**³ einen Blick hinter die Kulissen der rot-gelben Weyermann® Welt. Für Gruppen sind nach individueller Terminabsprache zudem Führungen auf Deutsch, Englisch, Spanisch und Russisch buchbar.

In unserem **Weyermann® Shop LIVING & DRINKING** bieten wir neben Wohnaccessoires und rot-gelben Weyermann® Artikeln auch eine große und individuelle Bier- und Spirituosenauswahl aus der Weyermann® Braumanufaktur und der hauseigenen Destillerie an.

Jeden Samstag findet im Shop der Open-Bottle Day³ statt. An diesem Tag haben Besucher:innen die Gelegenheit eine ausgewählte Spezialität aus der Weyermann® Braumanufaktur zu verkosten.

Qualität, Zuverlässigkeit und ein hochmotiviertes Team bilden die Säulen unseres erstklassigen Kund:innenservices. Unser kompetentes Berater:innenteam steht unserer Kundschaft in allen Fragen und Belangen rund um das Produkt „Malz“ zur Seite.

Dabei gestalten wir unseren Service möglichst bequem und effektiv, d.h. wir bieten unseren Support auf möglichst vielen Kanälen an. Ob telefonisch, per E-Mail, Social Media oder im persönlichen Gespräch – der enge Kontakt mit unseren Kund:innen hat für uns oberste Priorität.

Besonderen Wert legen wir auf einen freundlichen, effizienten und offenen Austausch. Ein perfekter After-Sales-Service ist für uns genauso selbstverständlich wie die professionelle Beratung im Vorfeld.

Hierbei setzt Weyermann® auf qualifiziertes Fachpersonal mit langjährigen Branchenkenntnissen und Liebe zum Produkt.



³ Aufgrund der anhaltenden COVID-19 Situation wurde im Berichtsjahr auf öffentliche Veranstaltungen verzichtet.



Entsprechend unseres internationalen Kund:innenstammes bieten wir die Kommunikation mit unseren Abnehmer:innen in zahlreichen Sprachen an.

Auch im Bereich der Kund:innenberatung zeigt Weyermann® seine Innovationsfähigkeit. Mit der Entwicklung des **Malz Aroma Rad®** hat Weyermann® seinen Kund:innen die Tür zur Aromenwelt der Weyermann® Malze geöffnet.

Das zwischenzeitlich durch Weyermann® markenrechtlich geschützte Malz Aroma Rad® bietet ein detailliertes Aromenprofil zu jeder einzelnen Weyermann® Malzsorte. Unterschieden werden die Kategorien: Röstaromen, Rauch, Früchte/Nüsse, Malzaromen, Karamell und Geschmack.

Durch das Malz Aroma Rad® erhalten Kund:innen einen Einblick in die vielschichtige Aromatik der jeweiligen Sorte. Dies vereinfacht ihnen die Bestimmung und Auswahl des richtigen Malzes aus unserem Produktportfolio erheblich und bietet ihnen vollkommen neue Wege bei der Rezeptgestaltung.

Unsere Kundenberater:innen freuen sich, den daraus entstehenden kreativen Ideen mit ihrem Know-How zum Erfolg zu verhelfen.

Ein weiterer wesentlicher Baustein unseres exzellenten Kund:innenservices ist das sog. Community Building. Durch Transparenz und Offenheit zeigen wir unseren nationalen und internationalen Kund:innen, dass sie Teil der weltweiten Weyermann® Familie sind.

Seminare zu Produkten und Herstellungsprozessen sowie Firmentouren mit unseren Fachberater:innen machen unsere Produkte erfahrbar und zeigen offen, was sich hinter der Marke „Weyermann®“ verbirgt.

Diese Form der Beziehungspflege planen wir in den kommenden Jahren weiter auszubauen, indem wir bspw. eine Plattform für Interaktionen schaffen. Wir möchten unseren Kund:innen die Möglichkeit bieten, in einen noch aktiveren Austausch mit uns zu treten.

Zudem beabsichtigen wir, unser Seminarangebot weiter zu spezifizieren und auszubauen. Den Besuch von Messen oder das Ausrichten von Events sehen wir als gewinnbringende Chance, um mit unseren Kund:innen in den Dialog zu treten.

Das Lob für unsere geleistete Arbeit sehen wir als Ansporn, uns stetig weiterzuentwickeln. Wir planen, durch regelmäßige Zufriedenheitsbefragungen Anregungen für weiteres Verbesserungspotenzial einzuholen.

Als familiengeführtes Unternehmen ist es uns auch ein großes Anliegen, das uns entgegengebrachte Vertrauen und die Zufriedenheit unserer Kund:innen in die nächste Generation zu übertragen.

Hieran arbeiten wir... Tag für Tag.

DAS WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®



AROMAKRITERIEN:

- Röstaromen** Kaffee, Cacao, dunkle Schokolade, gebrannte Mandeln, getrocknete Früchte, Brotkruste
- Rauch** Holzrauch (Buche, Eiche), Gewürznelken
- Früchte / Nüsse** Mandeln, Haselnüsse, Rosinen, Vanille
- Malzaromen** Honig, Gebäck, Marmelade, malzig
- Karamell** Toffee, helles und dunkles Karamell
- Geschmack** Sauer, Süß, Bitter



LIEFERKETTE

Als produzierendes Gewerbe wissen wir um die Notwendigkeit eines effizienten und belastbaren Supply Chain-Managementsystems. Bereits kleinste Störungen in der vor- bzw. nachgelagerten Lieferkette können Versorgungsunsicherheiten und Engpässe begünstigen.

Diesem Risiko wirken wir aktiv entgegen. Im Rahmen von Lieferantenaudits überprüfen und beurteilen wir regelmäßig die Leistungsfähigkeit bestehender bzw. im Aufbau befindlicher Lieferbeziehungen. Zu den wesentlichen Prüfkriterien dieser Audits zählen u.a. die Erfüllung gesetzlicher Vorgaben, die Einhaltung des von uns gesetzten hohen Hygiene- und Sicherheitsstandards, die Effizienz einzelner Prozesse sowie Aspekte der Nachhaltigkeit.

Getreide ist unser wichtigster Rohstoff. Entsprechend steht dieser permanent im Fokus unseres Risikomanagements. Dabei agieren wir stets vorausschauend und unter Einbezug ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte. Um die Versorgungssicherheit zu gewährleisten, fördert Weyermann® den lokalen Braugetreideanbau durch eine gezielte, nachhaltige Einkaufspolitik.

Regionalität ist uns wichtig. So setzen wir – entsprechend unserer Standorte - auf eine direkte Zusammenarbeit mit Agrarbetrieben in Bayern, Thüringen, Böhmen sowie angrenzenden Nachbarregionen. Die Lagerung der Rohstoffe erfolgt dabei an dem am jeweiligen Braugerstenanbaugesbiet nächstgelegenen Standort.

Dadurch halten wir die Transportwege möglichst kurz und unseren CO₂-Abdruck entsprechend gering.

Einen besonderen Stellenwert hinsichtlich der Versorgungssicherheit hat unsere Getreideerfassung in Leesau mit einer Lagerkapazität von 45.000 t Getreide.

Der Getreideerfassungs- und Aufbereitungsbetrieb Leesau liegt in Oberfranken – einer unserer Hauptanbauregionen in Bayern – und wird direkt von den Landwirten beliefert. Aufgrund seiner prominenten Stellung investieren wir an diesem Standort beständig in die Kapazitätserweiterung sowie eine erstklassige technische Ausstattung. Durch diese stellen wir eine gleichbleibend hohe Rohstoffqualität sicher.

Auch bei der Minimierung des Beschaffungsrisikos von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen sowie Verpackungsmaterialien setzen wir auf eine Ausweitung der Lagerkapazitäten. Nach der Errichtung des Logistikzentrums (LOZ) in der Brennerstraße 2006 konnte diese zuletzt durch die Eröffnung des Logistik- und Verladezentrums (LVZ) in der Böttgerstraße im Jahre 2018 signifikant erhöht werden.

Ein eigener LKW-Fuhrpark gewährt uns einen hohen Grad an Flexibilität und Unabhängigkeit. Ergänzt wird unsere Flotte durch zertifizierte Speditionsunternehmen, zu welchen wir langjährige gute Geschäftsbeziehungen pflegen und welche unserem hohen Standard gerecht werden. Zusammen mit einer professionellen internen Distribution und einer

hervorragenden Vernetzung stellen wir damit eine zuverlässige innerdeutsche Versorgung sicher.

Unsere LKWs sind stets auf dem neuesten Stand der Technik. Dadurch wollen wir den Verbrauch und die durch den Transport entstehenden Emissionen konstant weiter reduzieren.

Zur Verminderung der transportbedingten Emissionen setzen wir zudem auf die Beförderung per Bahn. So werden ca. 80% unserer Übersee-Container nach einem kurzen LKW-Transport zum Bamberger Hafen auf die Schiene gesetzt und per Bahn zum jeweiligen Überseehafen transportiert. Diese Option ist auch an unseren Standorten in Clingen und Haßfurt gegeben.

Eine Kette ist immer nur so stark wie ihr schwächstes Glied. Daher gehört es zu unserem Selbstverständnis an allen Stellen unseres Versorgungssystems ausschließlich mit zuverlässigen, souveränen Partnerinnen und Partnern zu kooperieren. Weyermann® legt großen Wert auf langfristige und für beide Seiten konstruktive geschäftliche Beziehungen. Hierbei setzen wir auf Fairness, Loyalität, Transparenz und persönlichen Kontakt.

Unser erklärtes Ziel ist es, die bestehende enge partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferant:innen und Dienstleister:innen weiter zu festigen und auszubauen.

Zudem planen wir bei einigen unserer Lieferant:innen eine noch engere Anbindung an die jeweiligen ERP-Systeme, um die Verbindungspunkte zu uns weiter zu optimieren.



ATTRAKTIVER ARBEITGEBER

Unsere Mitarbeiter:innen sind eine tragende Säule der Weyermann® GmbH & Co. KG. Ihr Wohlergehen und ihre Zufriedenheit liegen uns aufrichtig am Herzen. Daher unternehmen wir große Anstrengungen, um den Anforderungen an einen modernen und attraktiven Arbeitgeber gerecht zu werden.

Neben einer leistungsgerechten und übertariflichen Vergütung bieten wir unseren Mitarbeiter:innen Sonderzahlungen und eine betriebliche Altersvorsorge. Auch beteiligen wir uns zu 50% an den Kosten einer Zusatzkrankenversicherung.

Um den Spagat zwischen Familie und Beruf zu erleichtern, bieten wir Eltern die Möglichkeit der Mobilarbeit. Zudem kommt unseren Mitarbeiter:innen mit Kindern im schulfähigen Alter ein Vorbuchungsrecht beim Ferienbetreuungsprogramm der Stadt Bamberg zugute.

Ein starkes Wir-Gefühl und die Freude an der Arbeit sind essenziell für die Zufriedenheit am Arbeitsplatz. Daher fördern wir durch unterschiedliche Veranstaltungen den Zusammenhalt, den Team-Geist und den abteilungsübergreifenden Austausch.

Neben einem Kennenlernabend für neue Mitarbeiter:innen, organisieren wir beispielsweise alle zwei Jahre einen Betriebsausflug, veranstalten vier Mal im Jahr ein Erzählcafé, richten Teambonding-Veranstaltungen aus und feiern Feste zu den unterschiedlichsten Anlässen. ⁴

Unsere Anerkennung und Wertschätzung für die geleistete Arbeit unserer Mitarbeiter:innen bringen wir durch freiwillige Zusatzleistungen zum Ausdruck. So zum Beispiel durch die Kostenbeteiligung an Friseurbesuchen und die Bereitstellung von Teamkleidung.

Auch Aufmerksamkeiten zu besonderen Anlässen wie etwa Hochzeit, Weihnachten, Umzug etc. gehören bei Weyermann® zum guten Ton. Zu Firmenjubiläen, Geburtstagen oder besonderen Errungenschaften würdigen wir unsere Mitarbeiter:innen zudem mit einem individuellen Social Media-Post.

Unsere Mitarbeiter:innenzeitschrift „Malzkörnchen“ hält alle Mitglieder des Weyermann® Teams über Neuerungen auf dem Laufenden und stärkt damit das Zugehörigkeitsgefühl.

Für die Wohlfühl-Atmosphäre auf dem gesamten Betriebsgelände haben wir durch liebevolle Gestaltung, Design und Dekoration gesorgt. Alle Leistungen für unsere Mitarbeiter:innen können jederzeit **online** eingesehen werden.

Unsere niedrige Fluktuationsrate und die langen Betriebszugehörigkeiten spiegeln die Zufriedenheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter:innen wider. Diesen Status-Quo sehen wir als Ermutigung, uns weiter zu verbessern. Eines unserer großen Ziele ist es, die Verbindungspunkte zwischen Geschäftsführung und Mitarbeiter:innen weiter auszubauen und zu optimieren.

EIN- UND AUSTRITTE IM BERICHTSJAHR 2021 NACH GESCHLECHT

	Frauen	Männer	Gesamt
Eintritt	3	9	12
Austritt	8	13	21

FLUKTUATIONSRATE IM BERICHTSJAHR 2021 NACH GESCHLECHT

	Frauen	Männer	Gesamt
Fluktuationsrate	12,12%	6,73%	8,10%

⁴Aufgrund der anhaltenden COVID-19 Situation wurde im Berichtsjahr auf Team-Veranstaltungen verzichtet.



DIVERSITÄT

Vielfalt ist ein fester Bestandteil unserer Unternehmenskultur, weshalb wir eine Nulltoleranzstrategie für jegliche Art von Diskriminierung in unserem **Code of Conduct** festgeschrieben haben. Damit ermutigen wir unsere Mitarbeiter:innen, ihr Arbeitsumfeld mit ihrer individuellen Persönlichkeit zu bereichern.

Als weltweit tätiges Unternehmen sehen wir die kulturelle Vielfalt innerhalb unserer Belegschaft als großen Gewinn. Mitarbeiter:innen aus 17 Nationen bringen neben ihrem fachlichen Know-How, auch ihr kulturelles Wissen ein. Weyermann® legt viel Wert auf den interkulturellen Austausch und fördert diesen aktiv.

Auch bei der Altersstruktur unserer Mitarbeiter:innen setzen wir auf heterogene anstatt auf homogene Gruppen. Wir sind davon überzeugt, dass die Zusammenarbeit in altersgemischten Teams dazu beiträgt, den Erfahrungsaustausch untereinander zu fördern und neue Herangehensweisen zu entwickeln. Einen großen Vorteil sehen wir in einem breiteren Spektrum an Wissen, Fähigkeiten und Perspektiven. Wir sprechen uns daher entschieden gegen jede Form der Altersdiskriminierung aus.

Eine Herausforderung, welcher wir uns stellen werden, ist unsere branchentypisch niedrige Frauenquote. 2021 lag der Frauenanteil bei Weyermann® im Führungskreis bei 28% - in allen weiteren

Mitarbeiter:innenkategorien bei 26%. Umso bemerkenswerter ist daher, dass zwei der drei Geschäftsführer:innen im Berichtsjahr Frauen waren. Unsere Geschäftsführung nimmt damit eine wichtige Vorreiter:innenrolle ein.

Weyermann® ist sich des positiven Effekts von weiblichen Führungskräften auf den Unternehmenserfolg bewusst und möchte den Anteil von Frauen sowohl in Managementpositionen als auch in allen anderen Unternehmensbereichen weiter ausbauen.

Künftig wollen wir Weyermann® als Arbeitgeber für Frauen noch attraktiver gestalten. Daher erarbeiten wir derzeit unterschiedliche Ideen, um Projekte und Initiativen ins Leben zu rufen, die zu einer Erhöhung der Frauenquote führen.

Bereits umgesetzt haben wir die Veranstaltungsreihe „Weyermann® WOMENPOWER“. Diese bietet weiblichen Mitarbeitern im Rahmen gemeinsamer Unternehmungen die Möglichkeit zum abteilungsübergreifenden Networking und offenem Austausch.

Für die Zukunft werden wir verstärkt auf Role Models setzen. Mit einer Berichterstattung über erfolgreiche Frauen im Bier- und Malzsektor möchten wir mit veralteten Geschlechterklischees aufräumen und Frauen dazu animieren unsere Branche aktiv mitzugestalten.

ANTEIL DER MITARBEITER:INNEN NACH ALTER UND GESCHLECHT 2021 (inkl. Geschäftsführung und Führungskreis)

	Frauen	Männer	Gesamt
Altersgruppe 15-20	1	12	13
Altersgruppe 20-30	17	40	57
Altersgruppe 30-40	25	55	80
Altersgruppe 40-50	12	31	43
Altersgruppe 50+	13	50	63
Gesamt	68	188	256



AUS- UND WEITERBILDUNG

Durch ihr Engagement und ihre Einsatzfreude tragen unsere Mitarbeiter:innen zum täglichen Erfolg von Weyermann® bei. Dank vielfältiger Schulungsangebote und dem dadurch vermittelten Fachwissen konnten wir komplexe Projekte vorantreiben und Prozesse optimieren.

Unseren erstklassig ausgebildeten und motivierten Mitarbeiter:innen haben wir es maßgeblich zu verdanken, dass wir heute an der Spitze der Qualitäts- und Innovationsführerschaft unserer Branche stehen.

Bedingt durch Corona lag die Aus- und Weiterbildungsquote im Berichtsjahr unter unserem Durchschnitt. Insgesamt 107 unserer 256 Mitarbeiter:innen haben von unseren Aus- und Weiterbildungsprogrammen Gebrauch gemacht.

Neben arbeitsplatz- und vertriebsbezogenen Schulungen wurden im Berichtsjahr zum Beispiel Führungskräfte-Workshops, Fremdsprachenkurse sowie Einzel-Coachings zum Thema „Kommunikation“ angeboten.

Um sich den Veränderungen und Anforderungen unserer Arbeitswelt anzupassen und unser **Produktsicherheits- und Qualitätsversprechen** einzuhalten,

planen wir, das fachspezifische Aus- und Weiterbildungsprogramm kontinuierlich zu erweitern.

Sprache nimmt bei uns einen besonderen Stellenwert ein. Wir fördern im Rahmen des sprachpädagogischen Konzepts *Lingva Eterna*® den achtsamen Umgang mit Sprache. Hierfür stellen wir unseren Mitarbeiter:innen kostenfreie *Lingva Eterna*®-Bücher zur Verfügung und bieten ein entsprechendes Kommunikationsschulungsprogramm an.

Wir sind davon überzeugt, dass der bewusste Umgang mit Sprache unseren beruflichen und privaten Alltag positiv beeinflusst.

Entsprechend unserer internationalen Ausrichtung motivieren wir unsere Mitarbeiter:innen gerne dazu, ihre Fremdsprachenkenntnisse auszubauen. Daher bieten wir interessierten Mitarbeiter:innen Schulungen in diversen Sprachen an – gerne auch mit der Option einer Zertifikatsprüfung.

Für die selbstorganisierte Weiterbildung können unsere Mitarbeiter:innen das Informationsangebot der Weyermann® Bibliothek sowie unser breites Sortiment an Fachmagazinen und -zeitungen nutzen.





GESUNDHEITSSCHUTZ

Um die individuelle Stressresilienz unserer Mitarbeiter:innen zu stärken, bieten wir alle zwei Wochen eine durch einen externen Dienstleister durchgeführte Meditationssitzung in Form einer sogenannten Traumreise an.

Von diesem Angebot können alle Mitarbeiter:innen während der regulären Arbeitszeit Gebrauch machen.

Für persönliche Grenz- oder Krisensituationen haben wir eine 24 Stunden-Hotline eingerichtet, an welche sich unsere Mitarbeiter:innen vertrauensvoll und anonym wenden können.

Für ihr ganzheitliches Wohlbefinden können interessierte Mitarbeiter:innen an einer persönlichen Bachblütenberatung teilnehmen, welche im 14-tägigen Rhythmus hausintern angeboten wird. Sowohl die Beratung als auch die Nutzung der Bachblütenessenzen und weiterer Bachblütenprodukte sind kostenfrei.

Die Maßnahmen zur Förderung von Gesundheit und Allgemeinbefinden werden durch ein Fußpflegeangebot, der 100%-igen Kostenübernahme für Rauchentwöhnungskurse und einer 50%-igen Bezuschussung für das gesundheitsorientierte Kieser-Krafttraining ergänzt.

Wir bei Weyermann® sind zudem der Meinung, dass die Ernährung unser körperliches und seelisches Wohlbefinden maßgeblich beeinflusst. Aus diesem Grund bieten wir in unseren hauseigenen Kantinen ausschließlich Speisen an, die frei von Geschmacks- und Konservierungsstoffen sind.

Damit die Verpflegung für unsere Mitarbeiter:innen dennoch günstig ist, übernehmen wir den Großteil der Kosten.

Zudem stellen wir unseren Mitarbeiter:innen kostenfrei Wasser, Tee, Kaffee und Bio-Äpfel zur Verfügung.

COVID 19 PANDEMIE

Die weltweite Corona-Pandemie hat einmal mehr gezeigt, wie wichtig der Schutz unserer Gesundheit ist. Unter Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Pflichten und interner Richtlinien haben wir ein für unsere Mitarbeiter:innen sicheres Arbeitsumfeld geschaffen.

Dazu gehörte neben der Einleitung von Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands und einer firmeninternen Maskenpflicht:

- Kostenfreie Bereitstellung von Desinfektionsmitteln und medizinischer Schutzmasken
- Erstellung eines internen Handlungsleitfadens für den Umgang mit Corona-Verdachtsfällen
- Vermittlung von Impfterminen
- Die Möglichkeit, mehrfach pro Woche einen Schnelltest bzw. PCR-Test in Zusammenarbeit mit einer lokalen Arztpraxis durchzuführen
- Einrichtung mobiler Arbeitsplätze
- Reduzierung von bzw. Verzicht auf Dienstreisen, Meetings und Veranstaltung sowie den Kantinenbetrieb
- PCR-Testpflicht bei unausweichlichen Präsenzterminen für alle Teilnehmenden
- Konzept zur Entzerrung der Belegungsdichte von Arbeitsplätzen und gemeinschaftlich genutzten Einrichtungen
- Regelmäßiger Informationsaustausch
- Kostenübernahme von PCR-Tests für Reiserückkehrer:innen



5

PRODUKTE

Produktsicherheit und -qualität



PRODUKTSICHERHEIT UND -QUALITÄT

Motiviert durch das entgegengebrachte Vertrauen unserer Kund:innen, bestimmen Produktqualität und -sicherheit seit nunmehr über 140 Jahren unser tägliches Arbeiten. Neben modernsten Produktionsstandorten und einer effizienten **Lieferkette** verfügen wir über ein nach DIN ISO 9001:2015 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem, welches die Anforderungen an Qualität und Kundenzufriedenheit definiert. Um die Sicherheit unserer Produkte zu garantieren, haben wir ein HACCP System (englisch: hazard analysis and critical control points) implementiert.

Diese Form der Risikoanalyse und -bewertung ermöglicht es uns, potenzielle Gefahren für Kund:innen zu identifizieren und präventive Maßnahmen zu ergreifen.

Darüber hinaus verfügen wir in unserer Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei über eine FSSC 22000-Zertifizierung und erfüllen hiermit einen der strengsten, von der GFSI (Global Food Safety Initiative) akzeptierten, Standards in der Lebensmittelbranche.

Gemäß den Vorgaben des Deutschen Mälzerbund e.V. werden unsere eingesetzten Rohstoffe in einem strengen Screening-Programm auf Pestizide, Mykotoxine und Schwermetalle untersucht, um die Einhaltung der geltenden EU-Verordnungen zu garantieren.

Die Gesundheit unserer Kund:innen und Verbraucher:innen steht bei uns an erster Stelle weshalb wir im Rahmen regelmäßiger Kontrollen den NDMA-Wert (N-Nitrosodimethylamin) unserer Malze überprüfen.

Zudem sprechen wir uns ausdrücklich gegen die Verwendung genetisch veränderter Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe, den Einsatz von Nanomaterialien und Hormonen sowie einer ionisierenden Bestrahlung aus. Diese Qualitäts- und Sicherheitsversprechen haben wir in einer **Konformitätserklärung** zusammengefasst, welche jederzeit auf unserer Internetseite eingesehen werden kann.

Ein weiterer Baustein unseres engmaschigen Qualitätsmanagements sind 14-tägig stattfindende Meetings. In diesen besprechen wir aktuelle Qualitätsthemen und fördern Optimierungsprozesse. Bei der Rohstoffannahme erfolgt stets eine 100%ige Beprobung in unserem hauseigenen Labor.

Der Erfolg unseres gesamten Produktqualitäts- und Sicherheitsmanagements ist - neben einer modernen technischen Ausstattung - maßgeblich auf unser hochmotiviertes und top ausgebildetes Team zurückzuführen. So arbeiten bei Weyermann® in allen sensiblen Bereichen ausschließlich hochqualifizierte Fachkräfte. Hier zeigt sich einmal mehr, dass all unsere Mitarbeiter:innen eine tragende Säule der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG sind.

Nur wer sein Produkt bis ins Detail kennt, kann auf die Bedürfnisse seiner Kund:innen eingehen und sich stetig weiterentwickeln. Zu diesem Zwecke verfügt Weyermann® sowohl über eine eigene Versuchsmälzerei als auch eine Versuchsbrauerei, -brennerei und -bäckerei.

In unserer Versuchsmälzerei erforschen wir im Rahmen von Kleinstmälzungen fortwährend neue Getreidesorten. Damit stellen wir sicher, dass unser Malz stets den höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird – auch im Sinne der Nachhaltigkeit.

Bei der Auswahl unserer Rohstoffe betrachten wir daher - neben wichtigen Parametern wie Eiweiß- und Extraktgehalt des Getreides - auch den Wasserverbrauch im Anbau und im Verarbeitungsprozess der jeweiligen Sorte, sowie dessen Keimdauer und Darr-eigenschaften.

Wie sich unsere Malze im Brauprozess verhalten und für welches Bier sie sich am besten eignen, damit beschäftigt sich das Team der Versuchsbrauerei.

In der Weyermann® Braumanufaktur werden hierzu die verschiedensten Bierstiele gebraut und neue Rezepturen entwickelt. Die vielfach ausgezeichneten Weyermann® Bierkreationen machen deutlich „Hier sind Experten am Werk“. Dieses Know-How teilen wir natürlich gerne.



Zum fachlichen Austausch und zu Schulungszwecken finden in der Weyermann® Braumanufaktur daher regelmäßig Brautage mit unseren Kund:innen statt.

Auch in unserer Versuchsbrennerei kommen unsere vielseitigen Malzsorten zum Einsatz. Von Whisky über Gin bis hin zu verschiedenen Likören - all diese edlen Tropfen werden in Eigenregie, mit Fachwissen und Passion hergestellt. Dies spiegelt sich auch hier in zahlreichen Prämierungen wider.

Um unsere Begeisterung für die Kunst des Destillierens weiterzugeben, findet für unsere interessierten Kund:innen jährlich ein Distilling Course statt. Hier erfahren sie mehr über den effizienten Einsatz unserer Malzspezialitäten im Bereich Spirituosen und deren einzigartige Geschmacksprofile.

Ideenreichtum und Innovationsfreude sind auch in unserer Weyermann® Craft Bäckerei gefragt. Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Malzmehlen im Food-Bereich bieten viel Raum für Kreativität und neue Impulse.

In unserer Versuchsbäckerei feilt unser hauseigener Bäckermeister an neuen Rezepten und steht Kund:innen beim gemeinsamen Backen beratend zur Seite.

Um die Aromatik und Güte unserer Produkte zu schützen, setzen wir auf hochwertige **Verpackungssysteme**. So stellen wir sicher, dass unsere Malze in bester Qualität bei unseren Kund:innen ankommen.

Wir haben uns das Ziel gesetzt, die Qualitäts- und Innovationsführerschaft von Weyermann® beizubehalten, indem wir unsere Prozesse kontinuierlich ausbauen, überprüfen und bei Bedarf optimieren.

Großes Potential sehen wir zudem in der Aromaforschung, weshalb wir diese in allen Bereichen weiter intensivieren werden – sowohl in der Mälzerei, der Bäckerei als auch der Brauerei und Brennerei.

Um unsere Mitarbeiter:innen zu motivieren und zu fördern, planen wir, weitere fachspezifische Ausbildungsprogramme aufzunehmen und das Aus- und Weiterbildungsangebot zu vergrößern.

Unser Produktsicherheits- und Qualitätsversprechen möchten wir darüber hinaus um den Aspekt der Nachhaltigkeit erweitern. Im Zuge dessen haben wir schon einige wirkungsvolle Projekte angestoßen.

So bieten wir auf Anfrage den Großteil unserer Produkte in zertifizierter Bioqualität an. Damit fördern wir die nachhaltige Landwirtschaft und tragen zum Schutz von Biodiversität und Artenvielfalt bei.

Weitere umweltgerechte Maßnahmen im Produktionszyklus finden sich im Kapitel **„Umwelt und Klima“**.





Unser erster Nachhaltigkeitsbericht umfasst den Zeitraum 01.01.2021 bis einschließlich 31.12.2021 und soll fortan jährlich veröffentlicht werden.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG
Brennerstraße 17-19
96052 Bamberg
Tel: 0951 93220 0
www.weyermann.de

KONZEPT & BERATUNG

Zukunftswerk eG

REDAKTION

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG
Zukunftswerk eG

FOTOS

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG

