



EICHBAUM

SEIT 1679

Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG

Käfertaler Straße 170

68167 Mannheim

Tel.: 0621/3370-0

Fax: 0621/3370-381

E-Mail: info@eichbaum.de

Internet: www.eichbaum.de

Stand: März 2014

EINS STEHT FEST. EIN **EICHBAUM**
SEIT 1679

Liebe Kunden,

ich begrüße die Diskussion um die Themen Regionalität, Nachhaltigkeit und nachhaltiges Wirtschaften außerordentlich. Wir von der Privatbrauerei Eichbaum handeln allerdings schon lange nach diesem Grundsatz.

Mehrwegkreisläufe, kurze Wege, regionale Partner und nicht zuletzt das Reinheitsgebot sind Aspekte, die für andere Lebensmittelerzeuger heute Vorbildcharakter haben, für uns aber schon jahrzehntelang feste Unternehmensbestandteile sind. Und darüber hinaus haben wir noch einiges mehr zu bieten.

Als Privatbrauer stehe ich persönlich mit meinem Namen für Qualität und nachhaltiges Wirtschaften. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine interessante Lektüre!

Ihr

Jochen Keilbach

Geschäftsführender Inhaber
Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG



Rohstoffe

DAS GUTE LIEGT SO NAH.

Bei Rohstoffen für hochwertig erzeugte Lebensmittel sind Kompromisse kein sinnvoller Weg. Nur gleichbleibend hohe Qualität, garantiert durch sinnvolle Überprüfung und feste Partner, führt zu einer nachhaltigen Versorgung.

In unserer Region arbeiten wir mit Partnern zusammen, die für eine hohe Qualität mit ihrem guten Namen geradestehen. Die Wege sind kurz, und Überprüfungen sind jederzeit möglich. Diese Partnerschaften sind über Generationen gewachsen.

Wussten Sie schon, ...

- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum den überwiegenden Anteil der Braugerste, die für die Marke verwendet wird, von Landwirten aus unserer Region bezieht?
- ... dass die Brauerei ihr Wasser aus eigenen Tiefbrunnen, 130 Meter unter der Oberfläche gelegen, gewinnt, und dass dieses Wasser fast 5000 Jahre lang ohne Umwelteinflüsse in Stein eingeschlossen war?
- ... dass wir unseren Hopfen zwar nicht aus unserer Region beziehen können, dafür aber aus der besten Anbauregion Deutschlands: der Hallertau?



Hinweisschild auf der Anbaufläche

Kreisläufe

MEHRWEG MACHT MEHR SINN.

Etwas wiederzuverwenden anstatt es wegzuerwerfen, das ist nicht nur eine ökonomische Frage. Kreisläufe sind für unsere Umwelt, und damit vor allem für unsere Kinder, sinnvoll.

Aber: Macht es Sinn, einen Mehrwegpool mit Individualflaschen zu verunreinigen? Macht es Sinn, eine leere Flasche aus den Alpen zurück an die Nordsee oder in die Eifel zu fahren? Seit Jahren setzen wir auf echte Mehrwegpools und kurze Wege innerhalb der Region. Außerdem sind für uns auch Service, Frische und menschliche Nähe nachhaltig.



Wussten Sie schon, ...

- ... dass eine Mehrwegbilanz ab einer Transportstrecke von 100 Kilometern negativ wird? Bei größeren Entfernungen ist die CO₂-Belastung durch die Logistik gravierender, als es die positiven Effekte des Mehrwegs sind.
- ... dass ein beladener 40-Tonnen-LKW auf einer Strecke von 100 Kilometern 103 Kilogramm CO₂ freisetzt?
- ... dass sich die Kunden der Marke Eichbaum zu 70 Prozent in einem Radius von 30 Kilometern Entfernung zur Brauerei befinden?



Arbeitsplätze WIR FÜR DAS BIER VON HIER.

Menschen, die in Brot und Arbeit stehen, sind glücklich. Und Arbeit bringt Wohlstand für alle. Die Privatbrauerei Eichbaum beschäftigt 235 Mitarbeiter.

Nachhaltig? Zumindest gibt es Eichbaum-Bier seit über 330 Jahren. Dabei achten wir nicht nur auf Arbeitsgesetze und Verpflichtungen. Wir betrachten unsere Mitarbeiter auch als unser wertvollstes Kapital. Denn Bier ist Handwerk, und das soll es auch bleiben.

Apropos Handwerk: Viele weitere Arbeitsplätze stehen in Verbindung mit unseren Zulieferern und externen Handwerksbetrieben, die wir beschäftigen.

Wussten Sie schon, ...

- ... dass das Braugewerbe 30000 Arbeitsplätze in Deutschland sichert?
- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum 95 Prozent ihres Bedarfs an externen Kräften aus Firmen der Region deckt?
- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum ein Ausbildungsbetrieb ist, der seit Jahren über Bedarf ausbildet?
- ... dass Eichbaum-Mitarbeiter gerne auf Plakaten für die Brauerei werben?



Energie

ALLES IM GRÜNEN BEREICH.



Brauen bedeutet auch Erhitzen und Kühlen. Arbeit und Lagerung benötigen eine geeignete Raumtemperatur. Es ist notwendig und auch unsere Verpflichtung, mit der notwendigen Energie sparsam umzugehen. Die Privatbrauerei Eichbaum hat sich für das Heizen mit Erdgas entschieden. Wir glauben, dass die CO₂-Belastung für die Umwelt so vertretbar ist. Wir haben eine hohe Investition in neue Heizkessel getätigt, um die Energieeffizienz nochmals zu verbessern. Auch in anderen Bereichen sparen wir Ressourcen oder nutzen umweltschonende Energien: So hat sich beispielsweise unser Wasserverbrauch drastisch verringert. Wir setzen auf kurze Wege - auch außerhalb der Brauerei. Und unsere Gabelstapler fahren mit Gas oder Strom.

Wussten Sie schon, ...

- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum im Verhältnis zum Bier-Ausstoß sehr niedrige Energiewerte aufweist und damit in Deutschland zum Spitzencluster gehört?
- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum die Wärme des Sudhauses nutzt, um den Verwaltungstrakt zu heizen?
- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum die Abwärme der Kompressoren nutzt, um die Temperatur in den Lagerhallen zu regulieren?
- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum fast ausschließlich „grünen Strom“ aus erneuerbaren Energien nutzt?



Qualität AUSGEZEICHNETE PRODUKTE.

Qualität ist Teamwork. Nur das Zusammenspiel von hochwertigen Rohstoffen, geeigneten Prozessen, Kontrollen und entsprechenden Serviceleistungen garantiert eine hohe Endqualität und die gewünschte Kundenzufriedenheit.

Wir brauen streng nach dem Reinheitsgebot von 1516. Die älteste Lebensmittelvorschrift der Welt ist immer noch hochaktuell und wird jede „Bio-Welle“ überleben.

Wir lassen uns jährlich vom „International Food Standard (IFS)“ zertifizieren und führen im Rahmen unseres Qualitätsmanagement-Programms fortlaufend Verbesserungen durch. Wir bieten kompetente Beratung und Serviceleistungen in allen Getränkevertriebsschienen - vom Halm bis ins Glas.

Wussten Sie schon, ...

- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum in den letzten sechs Jahren 24 Biere beim härtesten Biertest der Welt, dem DLG-Preis, eingereicht hat? Ergebnis: 22 Goldmedaillen und 2 Silbermedaillen!
- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum 2011 sogar den DLG-Bundesehrenpreis erhielt (Auszeichnung für die besten Teilnehmer des Jahres – Eichbaum war damit unter den 17 besten Brauereibewertungen Deutschlands)?



Soziales VEREINT FÜR DIE REGION.



Die vielen Ehrenamtlichen in den Vereinen, die hiesigen Kulturschaffenden und die Menschen, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen - sie alle benötigen gewiss keine Schönwetterhelfer, sondern einen zuverlässigen Partner, der sie langfristig unterstützt und ihnen dabei auf Augenhöhe begegnet.

Auch das versteht Eichbaum unter Nachhaltigkeit: ein kontinuierliches soziales Engagement - auf lokaler und regionaler Ebene.



Wussten Sie schon, ...

- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum durch zielgerichtetes Sponsoring die Arbeit zahlreicher Sportvereine in unserer Region unterstützt und dabei ein besonderes Augenmerk auf die Nachwuchsförderung legt?
- ... dass zahlreiche Kulturveranstaltungen in der Region von der Privatbrauerei Eichbaum finanziell oder durch Eigenleistungen unterstützt werden?
- ... dass die Privatbrauerei Eichbaum durch unterschiedliche Initiativen und Aktionen bestrebt ist, die Kurpfalz als Region nach vorne zu bringen? Unter anderem durch die Mitgliedschaft bei der Touristikgemeinschaft Kurpfalz e. V. und durch die Initiierung der Kurpfälzer Bierstraße.

