

DAS OFFENE BUCH

Umwelterklärung 2019

Murauer
Rein das Beste

INHALTSVERZEICHNIS.

FIRMENSTECKBRIEF.

Firmenwortlaut:

Brauerei Murau eGen

Standort/Anschrift:

A-8850 MURAU, Raffaltplatz 19-23

Firmenbuchnummer:

FN 834803s

Branche:

Getränkeindustrie

ÖNACE-Nummer:

C 11.05-0, C 11.07-0 und G 46.34-9

Produktionsbereich:

Herstellung und Handel von Getränken

Produktionsgegenstand:

Bier und alkoholfreie Getränke

Gegründet:

1495

Mitarbeiterzahl mit geringfügig Beschäftigten:

174 Gesamt (Stand 30.04.2019)

GLN-Nummer (Abfallbesitzernummer):

9008390198476

BONUS-Lizenznummer:

3106

UID-Nummer:

ATU 28568109

Obmann des Vorstandes:

Johann Lassacher

Vorsitzender des Aufsichtsrates:

Michael Leitner-Fidler

Kaufmännischer Geschäftsführer:

Ing. Josef Rieberer

Technischer Betriebsleiter:

Michael Göpfart

Umweltmanagementbeauftragte:

Irina Wind

Telefon/Fax:

Tel. (0043) 03532/3266-500, Fax. (0043) 03532/3266-590

Internetadresse:

www.murauerbier.at

E-Mail-Adresse:

office@murauerbier.at

Datenstand:

Dezember 2018



ALLGEMEINES

Vorwort	8
Brauereigeschichte.....	10



UNTERNEHMEN

Unternehmenspolitik.....	12
Unternehmensprofil.....	14
Kommunikation.....	16
EMAS-Management.....	18
Sicherheit.....	20



UMWELT

Meilensteine	22
Gutes Klima.....	24
Umweltziele	26
Direkte Umweltaspekte	28
Indirekte Umweltaspekte	34
Gütesiegel	36
Verpackungseinheiten.....	38
Bewertung der Umweltaspekte.....	40
Umweltcontrolling	42
Input	44
Output.....	46



BRAUPROZESS

Reinheit.....	48
Murauer Brauprozess.....	50



PRODUKTE

Auszeichnungen.....	54
Produktübersicht	56
Standorte	58



NEBENANLAGEN

Nebenanlagen	60
--------------------	----



REGION

Wirken in der Region	62
----------------------------	----



ERRUNGENSCHAFTEN

Brauerei der Sinne, Bierapotheke	66
Murelli, Abfüllanlage, Brauhaus	68



ALLGEMEINES

Schlusswort.....	70
Danksagung	72
Impressum.....	74
Testat	76



WER WILL, DASS ALLES BLEIBT, WIE ES IST, MUSS SICH VERÄNDERN.



8

v. l. n. r. Obmann Johann Lassacher, AR-Vors. Michael Leitner-Fidler

Als Unternehmen, als Genossenschaftsbrauerei, als Menschen mit Verantwortung ist es unsere Pflicht, die ökologische Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt ernst zu nehmen und im Betrieb vorzuleben.

In Zeiten wie diesen, wo Greta Thunberg, ein 16-jähriges Mädchen, weltweite Aufmerksamkeit mit Umweltprotesten erlangt, stellt sich die Frage nicht mehr, wie lange wir noch warten können, bis wir handeln. Ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Ressourcen, unserer Umwelt und unserer Gesellschaft ist heute notwendiger denn je. Gut, dass wir in dieser Hinsicht schon immer Vorreiter waren. Das bedeutet aber nicht, dass wir uns nun auf unserem guten Gewissen ausruhen können, das bedeutet vielmehr, dass wir noch genauer aufs Detail schauen und den nächsten großen Schritt mitgehen müssen. Unsere Aufgabe ist es, Überzeugungskraft zu leisten und unsere Begeisterung für das, was wir tun, auf jeden Mitarbeiter, Lieferanten und den Endkunden zu übertragen. In unserem Bier steckt nämlich nicht nur das frische Wasser und die klare Luft, in unserem Bier steckt die Liebe zum Detail, Ehrlichkeit und unübertreffliche Erfahrung.

Als regionales Produkt kämpfen wir gegen Großkonzerne und deren vernichtende Preispolitik. Aber im gleichen Moment kämpfen wir

auch für Produktvielfalt am Markt, für wertvolle und rückverfolgbare Rohstoffe aus österreichischer Herkunft. Wir kämpfen für unsere Heimat und unsere Region. Unsere Mehrweg-Glasflaschen werden bis zu 23-mal verwendet und schonen Umwelt und Natur. Mit unserer neuen Abfüllanlage sind wir nicht nur in puncto Effizienz ganz vorne dabei, wir können damit sogar 8 % Wasser und 20 % Energie einsparen. Das ist nur eines von unzähligen Beispielen.

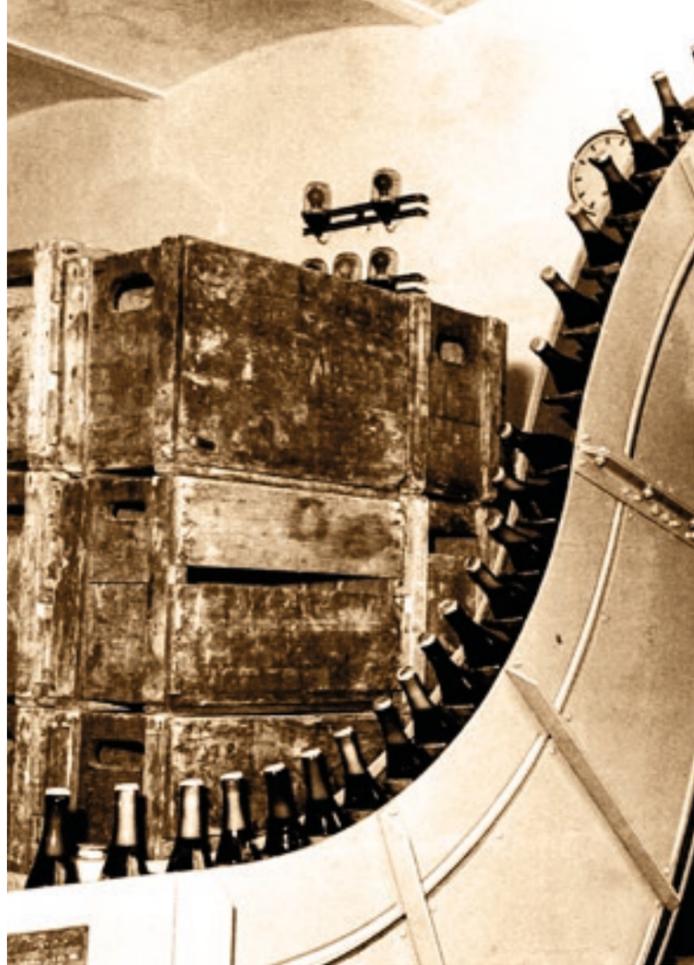
Selbstverständlich sind Qualität, Hygiene und die Einhaltung strenger ökologischer Richtlinien oberste Priorität, das beweisen unsere unzähligen Auszeichnungen und Preise. Die kommen natürlich nicht von ungefähr. Regionalität, Qualität, Nachhaltigkeit, Innovation und Tradition sind die Kernthemen unserer Unternehmensphilosophie. Das schreiben wir uns nicht nur auf unsere Fahnen, das wird gelebt und gefeiert.

Mit grünem Gewissen und bestem Beispiel gehen wir weiter voran in eine neue Zukunft und tun weiterhin, was wir am besten können. „Rein das Beste“ Bier brauen.

Johann Lassacher,
Obmann der Genossenschaft

Michael Leitner-Fidler,
Aufsichtsratsvorsitzender

9



Flaschensteilförderanlage von 1955



Bierführer 1960



Flaschensteilförderanlage von 1955



Flaschenkolonne 1985

MURAUER BRAUGESCHICHTE

Die Obersteiermark ist die traditionelle Bierregion der Steiermark – klimatisch besser für Getreide- als für Weinanbau geeignet, wurde hier ursprünglich meist Hafer gemälzt und gebraut, später hauptsächlich Gerste. Der Hopfenanbau lässt sich vom 12. bis ins 17. Jahrhundert nachweisen. Bier war vielmehr Lebens- als Genussmittel, das vor Ort hergestellt wurde. Das Brauen gehörte, wie das Backen, zur Hauswirtschaft und war Frauendomäne.

Im Privileg, das Otto II. von Liechtenstein 1298 den Murauer Bürgern verlieh, war schon die Kontrolle der Maße für Bier und Wein geregelt. Aufgabe der „Biersetzer“ war es darüber

hinaus, die Qualität des Gebräus zu prüfen und den Preis dafür festzusetzen. Bis ins Mittelalter durfte in der Steiermark jeder brauen, der Mittel und Möglichkeiten dazu hatte. 1441 wurden die ersten „Prauer“ in Murau genannt.

1495 braute vermutlich erstmals ein Brauknecht im Stammhaus der heutigen Murauer Brauerei.

Die Entwicklung des Brauwesens verlief Hand in Hand mit der sozialpolitischen Entwicklung: Auf den Boom im Brauwesen nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618 bis 1648) – die verarmte Bevölkerung trank Bier, weil sie sich den importierten Wein nicht (mehr) leisten konnte – folgte, nach den Napoleonischen Kriegen (1792 bis 1815),

eine Konzentration. In der Stadt Murau, wo es in den Jahrhunderten davor fünf bis sieben Braustätten gegeben hatte, waren es nur noch zwei. Versorgungsengpässe, Rohstoffknappheit und die daraus resultierende Preissteigerung waren, neben der reglementierenden Wirkung der erst 1720 gegründeten steirischen Brauzunft, Gründe dafür. Die Konzentration im Brauwesen setzte sich im Zuge der Industrialisierung fort. Im Bezirk Murau war die spätere Murauer Brauerei die einzige, die die Umstellung zur industriellen Bierproduktion schaffte.

Schon 1873 hatte Anton Kindler eine Dampfbrauerei am heutigen Stammsitz der Murauer Brauerei eingerichtet. Nach Jahren des Besitzwechsels übernahm 1885 Franz Hofmann die Brauerei und

baute sie, bis zu seinem Tod 1893, weiter aus. 1896 heirateten die Witwe Katharina Hofmann und Gustav Baltzer, der seit 1894 Betriebsleiter war. Die Brauerei Baltzer wurde 1898, bei einem Jahresausstoß von ca. 5.200 hl, aufgrund der Mitarbeiterzahl zum Industriebetrieb. Bis 1910, das Jahr, in dem Gustav Baltzer starb und die 1. Obermurtaler Brauereigenossenschaft gegründet wurde, stieg der Jahresausstoß auf 19.500 hl. Das erste Geschäftsjahr der Brauereigenossenschaft brachte eine weitere Steigerung auf 22.000 hl.

Drastische Rückgänge in der Produktion der 1. Obermurtaler Brauereigenossenschaft brachte schon der erste Weltkrieg (1914 bis 1918) – Bier wurde, auch aufgrund der Rohstoffknappheit, zur Mangelware. Zwischen 1929

und 1935 halbierte sich der Bierausstoß infolge der Weltwirtschaftskrise um 50%. Im Zweiten Weltkrieg brachte die staatliche Zuteilung von Absatzgebieten und Produktionsmengen kurzfristig eine immense Produktionssteigerung. Nach der Befreiung fiel der Bierausstoß, auch im Zusammenhang mit dem Brand des Mälzereitrakts 1946, wieder ins Bodenlose.

Die Einführung von Flaschenbier hatte von Anfang an zu Verkaufssteigerungen geführt – Bier musste nicht mehr frisch von der Gassenschank geholt oder im Gasthaus getrunken werden, es konnte zu Hause bevorratet werden.

In der heutigen Murauer Brauerei wurde Flaschenbier um 1898 eingeführt.

Ein Flaschen-Pasteurisierungsapparat wurde 1927 angeschafft. Da der Anteil an Flaschenbier seit der Nachkriegszeit von 33,8% auf 60% der Gesamtproduktion angestiegen war, wurde 1955 eine moderne Flaschenkolonne mit einer Leistung von 3.000 Flaschen pro Stunde in Betrieb genommen.

Zur Steigerung der Produktion wurde 1971, trotz Einführung der 40-Stunden-Woche, eine neue Flaschenkolonne mit einer Stundenleistung von 7.000 Flaschen angeschafft. Die 1993 angeschaffte Flaschenabfüllanlage hatte schon eine Stundenleistung von 30.000 Flaschen. Und mit der kürzlich in Betrieb gegangenen „Abfüllanlage Neu“ wurde, neben der Steigerung der Energieeffizienz, die Abfüllleistung auf bis zu 33.000 Flaschen/Stunde erhöht.

Text und Recherche: Uli Vonbank-Schedler

G'SCHICHTEN DRUCKEN.

SIE HABEN RECHT. WIR SIND ÖKOS.



Aufsichtsräte v.l.n.r. Robert Anthofer, AR-Vors. Stellv. Heinz Ferner, Ulrike Nagele, Klaus Purgstaller, Gudrun Oberkofler, Anton Petzl, AR-Vors. Michael Leitner-Fidler, Markus Bogensberger, Heinz Gobald



Vorstände v.l.n.r. TBL Michael Göpfart, Klaus Auer, Franz Sampl, Obmann Johann Lassacher, Obmann-Stv. Peter Doppler, GF Ing. Josef Rieberer

Die Brauerei Murau bekennt sich zu einer ökologischen Verantwortung gegenüber der Gesellschaft, der Region und den zukünftigen Generationen. Qualität, Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind zentrale Elemente der Unternehmenspolitik. Unser Ziel ist die kontinuierliche Verbesserung aller Prozesse. Dies wird durch ständige Weiterbildungen und Schulungen unserer Mitarbeiter in allen Bereichen unterstützt. Wir setzen uns regelmäßig Ziele und überwachen und bewerten unsere Tätigkeiten. Insbesondere fühlen wir uns verpflichtet für:

NACHHALTIGKEITS-MANAGEMENT

Unser besonderes Augenmerk liegt nicht nur darin, auf die Herkunft und die Qualität unserer Ressourcen zu achten. Wir verpflichten uns zu einer sauberen Abfallwirtschaft und bemühen uns um eine Wiederverwertung von gebrauchten Produkten.

PRODUKT-ANFORDERUNGEN

Das Aufrechterhalten der Produktsicherheit, -legalität sowie Produktqualität und deren ständige Verbesserung unter Miteinbeziehung der Wirtschaftlichkeit ist das oberste Ziel der Brauerei Murau eGen. Dies geht einher mit der strikten Einhaltung der Verfahren und Spezifikationen.

UMWELTCOMPLIANCE

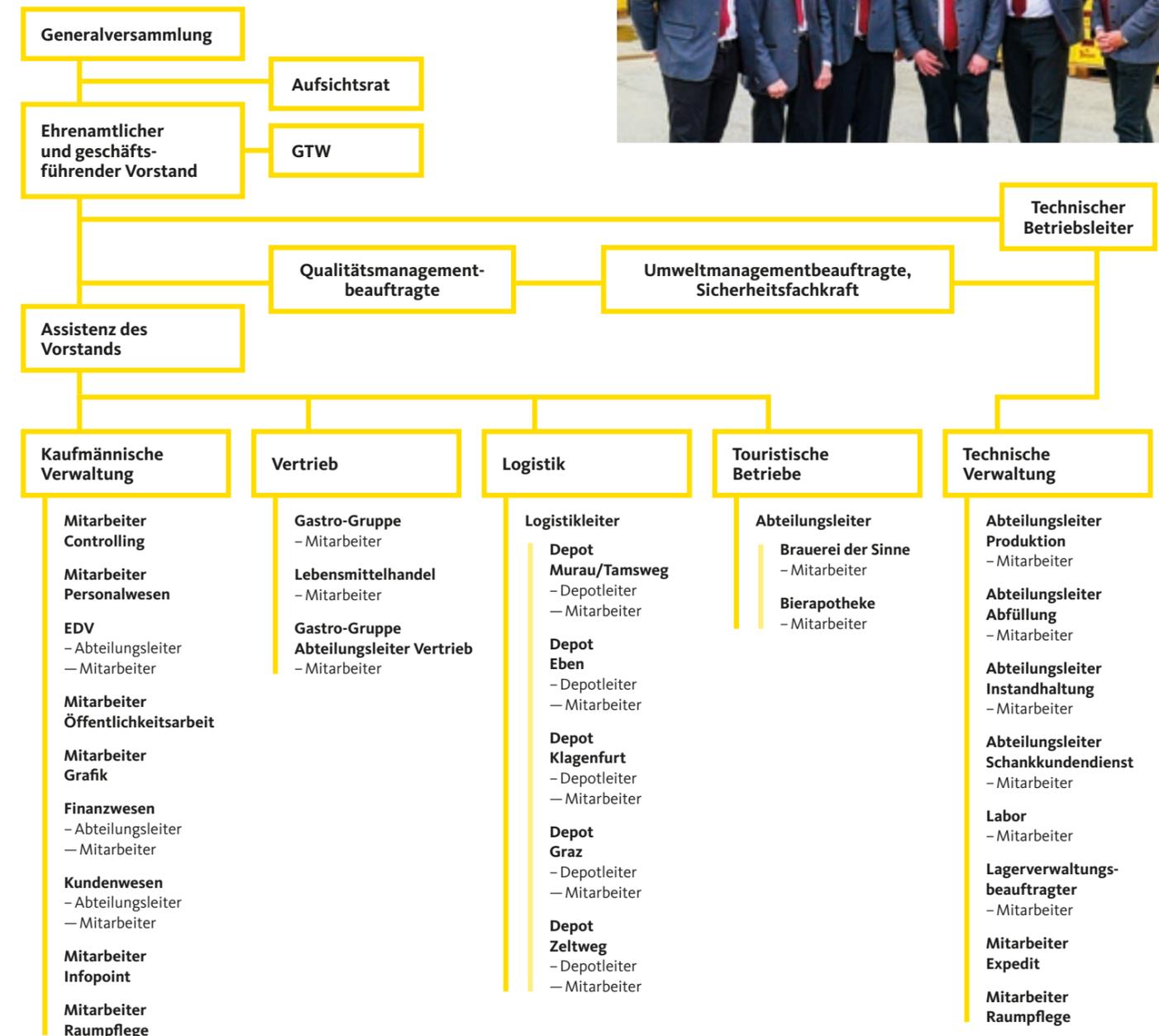
Um von unseren Kunden, Geschäftspartnern, Anrainern und Mitarbeitern, ebenso von Behörden und der Öffentlichkeit als vertrauenswürdiger Partner wahrgenommen zu werden, ist für die Brauerei Murau die lückenlose Einhaltung aller geltenden und verpflichteten Vorschriften und Gesetze von großer Bedeutung.

ETHIK/PERSONAL-VERANTWORTUNG

Unsere Mitarbeiter tragen zum Erreichen der Unternehmensziele wesentlich bei. Ihre Leistungsbereitschaft, Motivation und die Identifikation mit den ihnen übertragenen Aufgaben orientieren sich an den Unternehmenszielen. Durch Schulungen, Kommunikation und Leistungsbewertung wird die fachliche Weiterentwicklung sichergestellt. Die Unternehmensleitung betrachtet ihre Mitarbeiter als Partner zum gemeinsamen Erreichen der Unternehmensziele. Weiters werden ethische Grundsätze von der Geschäftsleitung gepflegt.

KUNDENORIENTIERUNG

Im Bereich der Kundenorientierung ist das Unternehmen bemüht, die bestehenden Kundenbeziehungen weiter auszubauen und mit der Qualität unserer Produkte und Leistungen unseren Teil zum Erfolg unserer Kunden beizutragen. Auch Kundennähe, Flexibilität und Kundenzufriedenheit gehören zu unseren Unternehmensstrategien. Das Verhalten unserer Mitarbeiter gegenüber den Kunden ist von der sorgfältigen Erfüllung seiner Aufgaben und kundenorientiertem Verhalten geprägt. So verpflichten sich die Brauerei Murau eGen und dessen Vorstand, die Geschäftsführung und die Mitarbeiter, den bisher erfolgreich eingeschlagenen Weg weiterzugehen, den betrieblichen Umweltschutz weiter zu forcieren und die eingeführten Managementsysteme zukunftssicher weiterzuführen.



Jedes Unternehmen hat sein Profil, seinen Charakter und seine Wirkung nach außen. Insofern wird dem Unternehmen eine quasi menschliche Persönlichkeit zugesprochen. Müssten wir uns als Typ beschreiben, wären wir der geerdete Geschäftsmann, mit Sinn für Humor, der Liebe zum Genuss und der altbewährten Handschlagqualität.

BETRIEBSENTWICKLUNG

Nach einer stetigen jahrzehntelangen Aufwärtsentwicklung im Getränkeausstoß erleben wir seit 2010 eine Stagnierung im Biersegment. Aufgrund großer Preisdifferenzen im Handel und der aggressiven Aktionspolitik der Mitbewerber ist es für uns als Privatbrauerei oft nicht sehr einfach, mit der Konzernpolitik Schritt zu halten. Momentan verzeichnen wir einen Ausstoß von 47% im Handel und 53% in der Gastronomie. Davon kommen im Jahr 2018 231.040 hl aus der Eigenerzeugung und 16.500 hl wurden als Handelsware vertrieben. Eine enorme Steigerung konnte durch den erfolgreichen Markenrelaunch unserer Murelli Limonaden im Frühjahr 2018 erzielt werden. Hier liegen wir bei einer durchschnittlichen Steigerung von über 40% innerhalb eines Jahres. Die Beliebtheit unserer Biersorten gilt nicht nur in der Steiermark, sondern strahlt bis

nach Kärnten, Salzburg, Wien, Oberösterreich, Niederösterreich, dem Burgenland, aber auch in den oberitalienischen Raum. Dabei ist es der Genossenschaft gelungen, ein einheitliches Preisband, speziell im Segment des Flaschenbieres, zu erhalten und somit das Preis-Leistungs-Verhältnis entsprechend zu unterstützen.

PARTNER UND ARBEITGEBER

Die Brauerei Murau stellt in der Region einen sehr wichtigen und starken Partner dar. Man investiert ständig und bietet in dieser strukturschwachen Region gute und sichere Arbeitsplätze für viele Mitarbeiter. Als einer der wenigen größeren Betriebe ist die Brauerei Murau ein wesentlicher Partner für unzählige Kooperationen, steht für regionale Wertschöpfung und unterstützt als Sponsor kulturelle, soziale und sportliche Initiativen und Veranstaltungen.

MITARBEITERKENNZAHLEN

Per 30.04.2019 waren in der Brauerei Murau 174 Vollzeit- und Teilzeitmitarbeiter beschäftigt. Davon 2 Lehrlinge, 34 Frauen und 138 Männer. Davon wiederum 69 Angestellte und 105 Arbeiter. Die Arbeiter werden nach dem Rahmenkollektivvertrag für die Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs für Brauereien über 36.000 hl und die Angestellten nach der geltenden Fassung des Rahmenkollektivvertrags für Angestellte der Industrie der Österreichischen Brauereien entlohnt. Es gibt keine Unterschiede in der Entlohnung zwischen Männern und Frauen.

WESENTLICHE FAKTEN

Die Brauerei Murau ist eine Genossenschaft von Wirten und Kaufleuten und unterliegt einer jährlichen Prüfung durch den Österreichischen Genossenschaftsverband nach dem System

231.040

HEKTOLITER GETRÄNKEAUSSTOSS AUS EIGENERZEUGUNG

174

VOLLZEIT- UND TEILZEITMITARBEITER

Schulze-Delitzsch. Die Statuten der Brauerei Murau eGen regeln die Rechte der Genossenschafter sowie die Verantwortung und Kompetenz von Generalversammlung, Aufsichtsrat und Vorstand. Aufgrund der genossenschaftlichen Struktur ist die Gewinnmaximierung nicht das oberste Ziel. Es gilt unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Grundsätze, die Eigenständigkeit des Unternehmens unter Wahrung sozialer Verantwortung für die Zukunft zu sichern.

ÖSTERREICHISCHER CORPORATE GOVERNANCE KODEX

Seit 2006 unterwirft sich die Brauerei Murau dem Ordnungsrahmen des Österreichischen Corporate Governance Kodex für die Leitung und Überwachung des Unternehmens nach den international üblichen Standards für gute Unternehmensführung.

FREIWILLIGER KOMMUNIKATIONSKODEX

Die Brauerei Murau hat sich verpflichtet, bei Werbeaussagen besonders auf das Alter der Zielgruppe Rücksicht zu nehmen. Produktwerbung wird demnach dem Alter jener Teilöffentlichkeit angepasst, der die Botschaft gilt. Die Brauerei Murau hat sich auch dem Kommunikationskodex des Verbandes der Brauereien Österreichs unterworfen, der folgende Aspekte regelt: Kinder und Jugendliche, Missbrauch, Sicherheit, Gesundheit und Alkoholgehalt, Leistungsfähigkeit. Nähere Infos unter www.bierserver.at/Download/Kommunikationskodex.

MITARBEITERZUFRIEDENHEIT

Ein wesentlicher Teil des Betriebserfolges in der Brauerei Murau sind die motivierten Mitarbeiter. Dazu tragen nicht nur gegenseitige Wertschätzung von Mitarbeitern und Geschäftsführung bei, sondern auch der soziale Umgang mit den Mitarbeitern. Dass alles gerecht abläuft und problemlos gelöst werden kann, dafür sorgen zwei gewählte Betriebsratskörperschaften der Arbeiter und Angestellten. Dazu gehört auch die regelmäßige Information der Mitarbeiter über betriebliche Aktivitäten über die quartalsmäßig erscheinende Brauereizeitschrift. Viele Leistungen wie Mittagessen der Mitarbeiter, Teilnahme an Veranstaltungen, Benzingutscheine für Pendler usw. werden vom Betrieb unterstützt.

GANZ EHRlich.

Wir sind der Meinung, interne Kommunikation braucht einen Raum, wo man sich trifft, und nicht eine Plattform, wo man sich präsentiert. Denn gute Kommunikation führt zu Gemeinschaft, Verständnis und gegenseitige Wertschätzung, und gutes Miteinander ist die Seele jedes Unternehmens.

INTERNE KOMMUNIKATION

Um die Kommunikation im Betrieb und die Kooperation zwischen den Abteilungen zu gewährleisten, finden wöchentliche Sitzungen wie Produktions- und Qualitätssitzungen statt und dazu monatliche Umweltteamsitzungen und Abteilungsleiter-Jour-fixe. Dazu kommen noch Mitarbeitergespräche und notwendige Unterweisungen. Die Mitarbeiter werden auch mit Gesprächen vor Ort, mit Informationen über Anschlagtafeln und mit Aussendungen und einer monatlichen Mitarbeiter-Infozeitung über wichtige Anliegen informiert. Monatliche Technik-News informieren die wichtigen Verantwortungsträger. Dabei ist das betriebliche Umweltteam ein wichtiges internes Kommunikationsmittel, mit dem einerseits die Umweltphilosophie der Brauerei Murau an die Mitarbeiter transportiert wird und andererseits Anregungen, Vorschläge und Ideen über die Mitglieder ins Umweltteam getragen werden, wo sie analysiert und diskutiert werden und als mögliche Maßnahmen ins Umweltprogramm einfließen.

SCHULUNGEN

Jährliche Schulungen der Mitarbeiter stehen bei den Schultagen am Programm. Ein jährlich festgelegter Schulungsplan bietet zu allen wichtigen Themen Fort- und Weiterbildungen an.

GLAUBWÜRDIGKEIT

Aufgrund der Erfahrungen und Erfolge im betrieblichen Umweltschutz und im Bereich Nachhaltigkeit ist die Brauerei Murau immer wieder

begehrter Partner für Vorträge, für Seminarbeiträge und bei Workshops. Der offene Umgang mit Daten nach außen ist für uns eine wichtige Grundvoraussetzung, um Umweltschutz und Nachhaltigkeit auch glaubwürdig an den Nachbarn, die Bewohner und den Kunden zu bringen. Hier bietet die Umwelterklärung, die bei EMAS streng geprüft wird, eine glaubwürdige Dokumentation. Dazu gehört auch die Teilnahme an wichtigen Veranstaltungen in Richtung Integration, regionale Kooperation, CSR, innovative Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen sowie bedeutende Auszeichnungsveranstaltungen und alles, was für ein gutes Firmenimage wichtig ist. Seit Jahresbeginn 2018 ist die Brauerei Murau nach dem International Featured Standard Food (IFS) zertifiziert. Die Erreichung einer Gesamtpunktzahl von 96,9 von 100 möglichen Punkten erfüllt die Verantwortlichen der Brauerei mit besonderem Stolz.

KUNDENZEITUNG

Quartalsmäßig erscheint das Bier-Magazin der Brauerei Murau als eines der wichtigsten Kommunikationsmittel für Mitarbeiter, Genossenschafter, Kunden und Wiederverkäufer.

TAGE DES MITEINANDER

Das Mitarbeiter-Sommerfest, der Brauerei-Wandertag, der Betriebsausflug, der Skitag oder die Jahresabschlussfeier sind Tage des Miteinanders, wo die Mitarbeiter die Gemeinschaft pflegen. Die Einführung eines monatlichen Mitarbeiterstammtisches in den Depots der Brauerei bringen seit Neuestem Leib und Seele der Mitarbeiter zusammen.

**BIER STELLT
KEINE
FRAGEN.
BIER
VERSTEHT.**

MANAGEMENT MIT SYSTEM.

Im Jahre 1993 fasste die Brauerei Murau den Entschluss, eine systematische Schwachstellenanalyse mit einem PREPARE-Projekt zu erstellen.

Die daraus gewonnenen Erkenntnisse waren ein guter Ausgangspunkt für unsere kommenden Umweltaktivitäten und zeigten damals schon einen guten Umweltstatus der Brauerei Murau. 1995 wurde ein Qualitätsmanagement aufgebaut und das große Ziel verwirklicht, erfolgreich an der EMAS-Verordnung (Eco-Management and Audit Scheme) teilzunehmen. Gemeinsam mit der STENUM GmbH Graz wurde im Betrieb das Umweltmanagementsystem aufgebaut, um im Februar 1996 ins Standortregister beim Umweltbundesamt mit der Reg. Nr. AT-000001 eingetragen zu werden. Im Dezember 1996 konnte dann auch erfolgreich die Erstzertifizierung nach der Norm ISO 14.001 durchgeführt werden. Inzwischen wurden die beiden Systeme zusammengeführt.

MANAGEMENTSYSTEM

Durch die Anwendung eines für unser Unternehmen zweckmäßigen und wirtschaftlichen Qualitäts- und Umweltmanagement-Systems gewährleisten wir, dass alle Abläufe und Zuständigkeiten umfassend geregelt sind.

Aufgrund der Umwelt- und Qualitätsziele wird in internen Audits die Wirksamkeit überprüft. Alle Unternehmensbereiche in der Brauerei und den Depots werden innerhalb des Auditzyklus regelmäßig auditiert. Die Ergebnisse werden von der obersten Leitung überprüft, gegebenenfalls neue Ziele vorgegeben. Die Zielerreichung wird durch externe Gutachter überprüft und die Ergebnisse in der jährlich erscheinenden Umwelterklärung veröffentlicht. Die Verantwortung für die Kommunikation nach außen trägt der Geschäftsführer.

RECHTSSICHERHEIT

Neben der Verpflichtung zur Einhaltung der umweltrelevanten Gesetze, Verordnungen und Vorschriften ist der Brauerei Murau die Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden ein wichtiges Anliegen. Die letzten Jahre zeigten hier in allen Bereichen eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit. Eigene Verfahrensanweisungen regeln die Einarbeitung neuer Vorgaben aus Verordnungen, Gesetzen,

Bescheiden, Normen und internen Vorgaben. Alle internen Umweltauflagen, Vorgaben, Auflagen und Prüfpflichten werden mittels Audits jährlich auf Einhaltung überprüft und die dafür notwendigen Prüfzeugnisse und Gutachten kontrolliert. Zur besseren Umsetzung und Kontrolle behördlicher Auflagen und Prüfintervalle bedient sich die Brauerei Murau des Rechtssicherheitsprogramms Lex Tool.

OBERSTE LEITUNG

Der Vorstand wird bei der Generalversammlung gewählt und ist mit der Geschäftsführung des Unternehmens betraut. Dazu bedient er sich auch eines kaufmännischen und eines technischen Geschäftsführers. Der Vorstand befasst sich mit der Personalpolitik, legt die Unternehmensstrategie fest und sorgt in Zusammenarbeit mit den Geschäftsführern für die notwendigen Entscheidungen und Ressourcen zur Umsetzung der Unternehmenspolitik. Im Management Review überprüft die oberste Leitung jährlich das Funktionieren des Managementsystems.



KAUFMÄNNISCHE GESCHÄFTSFÜHRUNG

Die kaufmännische Geschäftsführung stellt die Leitung des Unternehmens im kaufmännischen Bereich dar und befasst sich mit dem Verkauf, dem Vertrieb, der Werbung sowie der Verwaltung.

TECHNISCHE GESCHÄFTSFÜHRUNG

Der technische Geschäftsführer befasst sich mit der Herstellung von Bier und alkoholfreien Getränken, der Wartung, der Produktionsentwicklung, dem Ablauf und der Organisation der Umsetzung von Auflagen und der Einhaltung von Gesetzen und Verordnungen.

QUALITÄTS- UND UMWELT- MANAGEMENT-BEAUFTRAGTER

Die Beauftragten sind für die Aufrechterhaltung des Qualitäts- und Umweltmanagementsystems verantwortlich. Zu ihren Aufgaben gehören die Einbindung der Anforderungen nach der Hygiene-Verordnung des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes und des Abfallrechts ins bestehende System.

UMWELTEAM

Das Umwelteam ist als funktionsübergreifendes Gremium die Stabsstelle des betrieblichen Umweltschutzes in der Brauerei Murau. Das Team setzt sich aus 7 Umweltverantwortlichen aus allen Betriebsbereichen zusammen und trifft sich monatlich. Den Vorsitz führt die Umweltmanagementbeauftragte. Die regelmäßig durchgeführte Umwelteamsitzung dient der Offenlegung aller umweltrelevanten Probleme in der Brauerei und das betriebliche Umwelteam ist ein wichtiges Instrument, um einerseits die Umweltpolitik der Brauerei den Mitarbeitern zu vermitteln und andererseits Ideen, Vorschläge und Anregungen der Mitarbeiter über die Teammitglieder ins Umwelteam zu bringen, wo diese diskutiert und eine Umsetzung geprüft wird. Dazu kommen regelmäßige Kennzahlenanalysen, die Durchführung interner Audits, die Überprüfung der festgelegten Maßnahmen und deren Wirksamkeit, die Einhaltung der ökologischen Beschaffungskriterien sowie die Erstellung eines Berichtes an die oberste Leitung.

„KONSOLIDIRTER GENEHMIGUNGSBESCHIED“

Seit 31.05.2003 besitzt die Brauerei Murau als erstes steirisches Unternehmen einen konsolidierten Genehmigungsbescheid, mit dem die konsensmäßige Errichtung und der Betrieb der komplexen Brauereianlage festgestellt wurde. Durch dieses übersichtliche System sind alle konzentrierten Bescheidunterlagen des Betriebes in zwei übersichtlichen Ordnern zusammengefasst. Mit den ersten Änderungsverfahren im September 2003, mit der 2. Revision 2007 sowie mit der 3. Revision 2010 hat sich dieses System schon sehr bewährt. Inzwischen gibt es schon wieder einige Betriebsanlagengenehmigungen, welche im Jahr 2019 im konsolidierten Genehmigungsbescheid für die Brauereianlage eingebracht werden. Dadurch gibt es enorme Erleichterungen bei den Anlagenüberprüfungen, der Bescheid dient als tolles Nachschlagewerk und ist eine übersichtliche Rechtsdokumentation. Der konsolidierte Genehmigungsbescheid war für die Brauerei Murau als über 500 Jahre alter Betrieb das einzige Mittel, um die angestrebte Rechtssicherheit überhaupt erreichen und weiterhin gewähren zu können.

SICHERHEIT

& NOTFALL- VORSORGE.

In einem Betrieb unserer Größe, wo viele Gefahren im Umgang mit Chemikalien, Maschinen und Fahrzeugen lauern, muss für den Notfall genauestens vorgesorgt werden. Wer sind die Ersthelfer, was ist zu tun, in welcher Reihenfolge muss gehandelt werden und wo liegen die Gefahren für Helfer und Beteiligte? Keine einfache Aufgabe.

ARBEITSSICHERHEIT

Im Rahmen der Arbeitsplatzevaluierung werden in regelmäßigen Abständen bzw. bei internen Audits alle Arbeitsplätze begangen und nach möglichen Gefährdungen und Belastungen für die Mitarbeiter überprüft. In jährlichen Arbeitsschutzausschusssitzungen werden Maßnahmen festgelegt, deren Umsetzung kontrolliert und die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen überprüft. Um die Sicherheit unserer Mitarbeiter gewährleisten zu können, finden regelmäßige Unterweisungen statt.

BETRIEBSHYGIENE-KONZEPT

In einem Betriebshygienekonzept sind alle Maßnahmen festgelegt, um stets hygienisch einwandfreie Produktionsbedingungen zu gewährleisten. Hier sind Regelungen über Personalhygiene, vorgeschriebene Reinigungen in allen Produktionsbereichen mit Überwachung und Dokumentation, Reinigungsmaßnahmen im Schankanlagenbereich, Reinigungen im Allgemeinen sowie die Schädlingsbekämpfung im Betrieb und Logistikcenter geregelt. Häufigkeit, Arbeitsvorgang und Mittelverwendung sind in Reinigungsplänen und Arbeitsanweisungen vorgegeben.

HACCP-SYSTEM

Zur Erhöhung des Verbraucherschutzes wurde im Rahmen der Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung ein betriebliches Eigenkontrollkonzept nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes eingeführt. Mit einer Risikobewertung (hoch, mittel, gering) wurden die verschiedenen Kontrollpunkte (CPs) und kritischen Kontrollpunkte (CCPs) festgelegt und dazu Korrekturmaßnahmen, Lenkungsbedingungen und Maßnahmen zur Risikominimierung ermittelt.

KRISENMANAGEMENT

Manche Krisen können buchstäblich „schlagartig“ auftreten durch Unfälle, Umweltkatastrophen oder auch durch Erpressung, und sie sind nicht vorhersehbar. Andere können jedoch bei entsprechender sorgfältiger und sensibler Beobachtung frühzeitig erkannt und vermieden werden. Um bei einem Auftreten einer solchen möglichen Krise gewappnet zu sein, auch bezogen auf das „Produktsicherungsgesetz“, wurde ein betriebliches Krisenmanagement mit freiwilligen und betriebsbezogenen Maßnahmen aufgebaut. Verschiedene Vorgaben und Anweisungen sollen dazu beitragen, vermeidbare Krisensituationen möglichst abzuwehren und unvermeidbare Krisen überhaupt gut zu bewältigen.

ALARMMAPPE

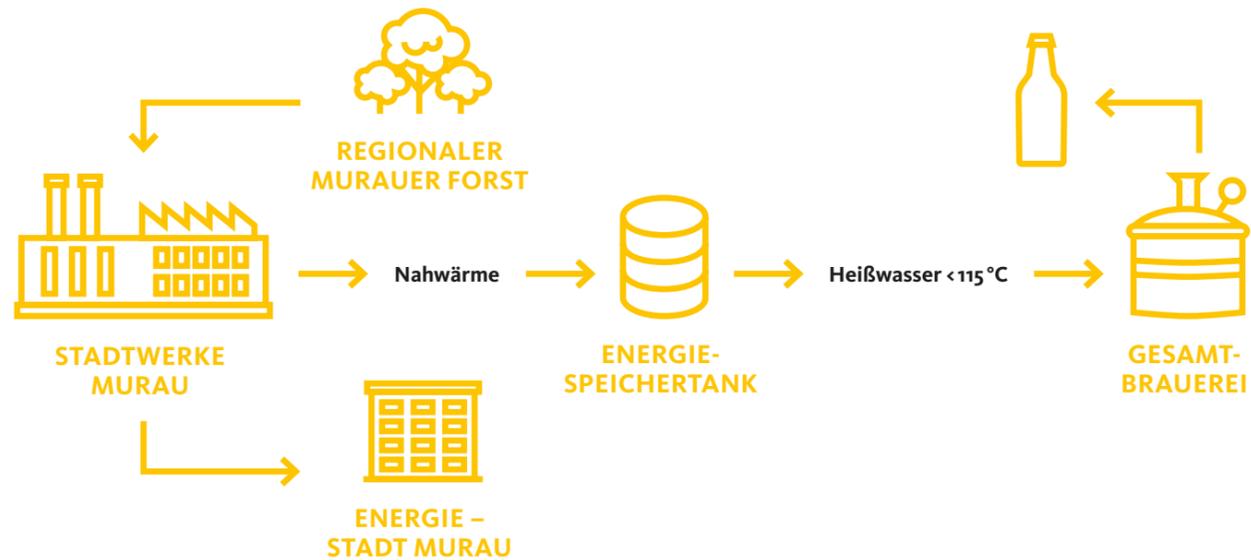
Verschiedene Systeme regeln die Vermeidung von Störfällen und das Vorgehen im Notfall in der Brauerei Murau, welche in einer Alarmmappe gesammelt dokumentiert sind. Ziel ist es, Gefährdungen und Belastungen von Mitarbeitern, Anrainern und der Umwelt (Boden, Wasser, Luft) zu verhindern oder zumindest zu minimieren. Mit der Brandschutzordnung und dokumentierten vorbeugenden Maßnahmen werden die Brandsicherung und die Störfallvermeidung unterstützt. Alarmpläne, Verhaltensregeln bei Brand- und Störfällen und ein festgelegtes Krisenmanagement sollen bei abnormalen Betriebsvorgängen Maßnahmen setzen und Gefährdungen minimieren. Es gibt spezielle Alarmpläne. Gefahrenorte mit möglichem Gefahrenpotenzial sind mit Warn Tafeln gekennzeichnet, welche die Hauptgefahr und die zusätzlichen Gefahren zeigen.

NOTFALLVORSORGE

Sowohl für den Produktionsbetrieb Murau als auch für das Logistikcenter Murau, das Bierdepot Graz und das Depot Klagenfurt gibt es jeweils ein Brandmeldesystem, das direkt mit der Landesfeuerwehrzentrale und der Polizei verbunden ist. Aufgrund der Entstehung von Biogas bei der betrieblichen Vorreinigungsanlage (BARA) wurde in diesem Bereich eine Gaswarneinrichtung installiert, welche auch noch mit dem „Alarmplan Biogasaustritt“ abgesichert ist. Um einen überdurchschnittlichen CO₂-Austritt in den Gär- und Lagerkellerbereichen frühzeitig zu erkennen, wurden zum Schutz der Mitarbeiter CO₂-Warneinrichtungen installiert. Bei überdurchschnittlichem CO₂-Austritt (z. B. aus der Gärung) gibt es Warnsignale für die Mitarbeiter und automatische Ent- und Belüftungsanlagen. Die Maßnahmen bei überdurchschnittlichem CO₂-Austritt sind mit dem „Alarmplan Kohlendioxidaustritt“ geregelt.



DER GROSSE SCHRITT.



KÜHLES BIER MIT HEISSEM WASSER

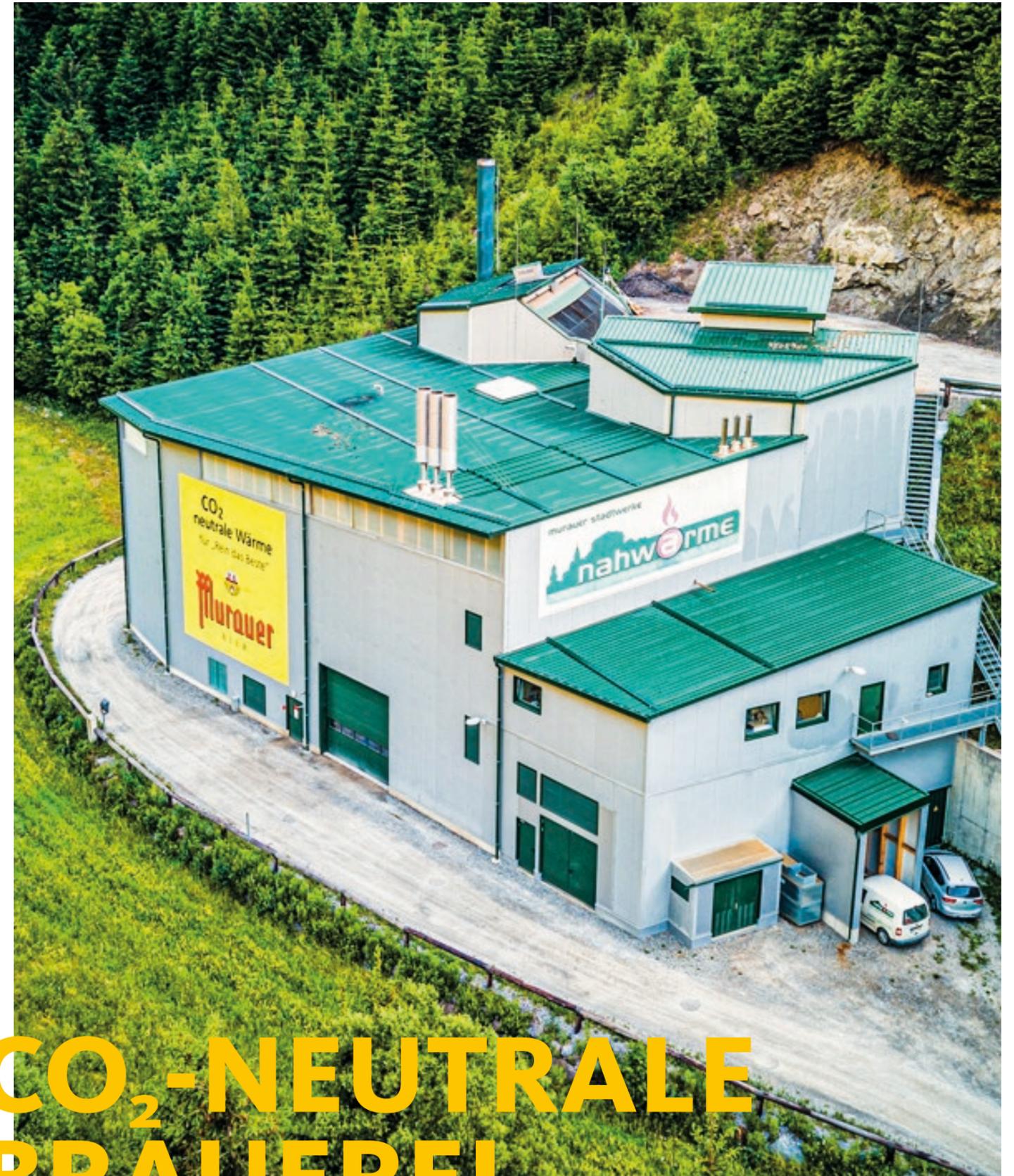
Seit Mai 2014 wird in Murau Bier CO₂-neutral produziert. Im November 2013 begann alles mit dem Leitungsbau für die 115-gradige Heißwasserversorgung vom Nahwärmewerk der Murauer Stadtwerke GmbH zur Brauerei Murau. Damit war der Grundstein für die Energieversorgung aus erneuerbarer Energie mit Biomasse gelegt. Möglich wurde diese Umstellung auf regionale, regenerativ erzeugte und CO₂-neutrale Wärmeenergie insbesondere erst durch den Umbau des Sudhauses auf das Krones-EquiTherm-System. Dabei wird die gesamte Energie, die zum Maischen benötigt wird, vom Würzekühlprozess bereitgestellt. Da die Brauerei den traditionellen Charakter des vorhandenen Sudhauses mit seinen Kupferhauben weiter erhalten wollte, integrierte man die hochmoderne Technik in die bestehenden Kupfergefäße. Das komplette Innenleben der Maischegefäße und der wesentliche Teil der

Würzkocheinrichtung wurden auf aktuellste Technologie umgerüstet. Entscheidend für die Funktion der „Energieschaukel“ des EquiTherm-Systems ist das Zusammenspiel von Maischegefäß und einer besonders verlustarmen Energierückgewinnung zwischen der Kochung und Kühlung. Schrittweise wurden neben dem Sudhaus sämtliche anderen Energieverbraucher auf Heißwasser umgerüstet. Nach der Flaschenwaschmaschine wurden die Entalkoholisierung, die Kurzzeiterhitzung und die CIP-Anlagen von Dampf auf Heißwasser aus dem 110 m³ großen, neuen Energiespeichertank umgestellt. Die benötigte Energie für das Verwaltungsgebäude wird auch mit diesem System entnommen.

DAS RESULTAT

Mit der Abschaltung des mit Öl beheizten Kessels werden jährlich nicht nur an die 700.000 l Heizöl gespart, sondern auch alle am Kessel auftretenden Verluste abgestellt. Vor der Umstellung auf Heißwasser wurde für fast

alle thermischen Verbraucher ein einheitliches Temperaturniveau der Prozesswärme in Form von Dampf bei 160 °C bereitgestellt. Da die meisten Verbraucher dieses hohe Temperaturniveau nicht benötigen, wurde stets ein Teil der hochwertigen Energie in Form von Dampf verschwendet. Die hohen Verluste konnten mit der Umstellung auf Nahwärme reduziert bzw. komplett vermieden werden. Die Zusammenarbeit mit dem regionalen Energielieferanten sorgt für eine in der Region geschlossene Wertschöpfungskette. Mit den erzielten Energieeinsparungen sowie der Unabhängigkeit von fossilen Brennstoffen stellt die Niedertemperaturbrauerei in Murau ein beispielhaftes und regional nachhaltiges Wirtschaftsprojekt dar. Herzstück dieses Systemes ist der 110 m³ große Schichtenspeicher, von dem aus die einzelnen Energieverbraucher mit der exakt benötigten Temperatur versorgt werden. Durch die effiziente und optimale Temperatur bzw. Energieversorgung konnte der Gesamtenergiebedarf pro Hektoliter um über 28 % gesenkt werden.



CO₂-NEUTRALE BRAUEREI.

KLIMA GUT, ALLES GUT.



ENERGIEVISION MURAU

2003 setzten sich die aktiven Menschen der Region zusammen und formulierten die Ziele für eine starke unabhängige Energieregion – die Energievision Murau entstand. Die Akteure der Energievision haben damit auf die Bedrohungen durch die internationalen Energiemärkte schon früh die richtige Antwort gegeben und erste Schritte gesetzt. Daher wurde dieser Ansatz nicht nur in Österreich, sondern auch durch die EU entsprechend ausgezeichnet. Das Energiethema bildet für den sonnenreichsten Bezirk der Steiermark aufgrund des gleichzeitig großen An-

gebotes an Holz und Wasserkraft ein besonderes Potenzial für die Zukunft. Murau hat es geschafft, sich selbst mit Strom und Wärme bzw. mit der eigenen erneuerbaren Energie zu versorgen. Drei Wasserkraftwerke rund um die Stadt erzeugen genügend Strom aus Wasserkraft, ein eigenes Biomasse-Heizkraftwerk nutzt den in der waldreichsten Region der Steiermark reichlich vorhandenen Rohstoff Holz, um Wärme zu erzeugen. Das Bionahwärme-Heizwerk versorgt auch zwei Großbetriebe, das 500 Meter höher gelegene Landeskrankenhaus Stolzalpe und die Murauer Brauerei, mit Wärme. Die Stadt Murau leistet so auch einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

BRAUEREI ALS KLIMABÜNDNISBETRIEB

Als Klimabündnisbetrieb leisten wir seit 2006 unseren Beitrag zum Klimaschutz und engagieren uns dadurch, das Klimabündnisziel zu erreichen. Das Klimabündnis ist eine globale Partnerschaft zum Schutze des Weltklimas zwischen europäischen Gemeinden, Städten und Ländern und Völkern des Regenwaldes im Amazonas. So haben sich viele der umgesetzten Maßnahmen sehr positiv auf den Klimaschutz ausgewirkt. Der Anteil an fossilen Energieträgern in der Brauerei Murau konnte bis zu 97% gesenkt werden.

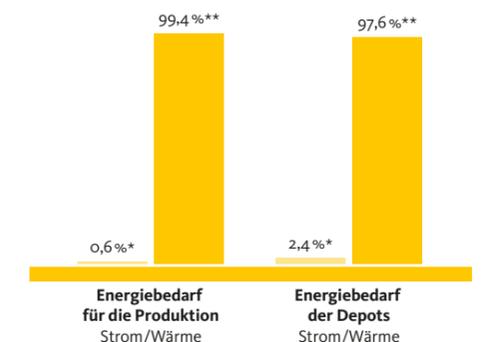
Seit 2007 beziehen wir nur Strom aus 100% erneuerbaren Energieträgern für alle unsere Gebäude und Anlagen von der regionalen Murauer Stadtwerke GmbH. Alle unsere Depots werden mit Biomasse versorgt. Lediglich im alten Depot Judenburg werden noch 5.021 m³ Erdgas als fossiler Energieträger verwendet.

KOMPENSATION VON CO₂-EMISSION DURCH HUMUSAUFBAU-PROJEKTE

Ziel ist die Förderung von Humusaufbau und die Ökologisierung des Landesbaus.

Durch Humusaufbau gewinnen wir unsere gesunden und lebendigen Böden zurück und diese bilden – gemeinsam mit Luft und Wasser – die Basis unseres Lebens. Die Bodenorganismen bauen Schadstoffe und organische Abfälle ab und Humus auf. Sie sorgen für die Durchlüftung, Drainage und die stabile Struktur des Bodens. Die Brauerei Murau hat sich entschlossen, für das anfallende Heizöl bei Wartungsarbeiten der Nahwärme von 17t CO₂ jährlich über Zertifikate der Ökoregion Kaindorf zu kompensieren.

WIR ARBEITEN AM GROSSEN ZIEL DER „CO₂-NEUTRALEN BRAUEREI“



*fossile Energieträger
**erneuerbare Energieträger

ZIELE.

UMWELT & QUALITÄT.

Nach über 22 Jahren betrieblichen Umweltschutz als erster EMAS-Betrieb Österreichs und der Umsetzung von über 255 Einzelzielen wurde nun das große Ziel der CO₂-neutralen Bierproduktion erreicht.

Die langfristigen Umweltentlastungen aufgrund der vielen Zielsetzungen sind insgesamt enorm. 2018 konnten gegenüber 2015 78 % fossile CO₂-Emission in die Luft vermieden werden. Jährlich wurden durch das betriebliche Umweltteam viele Einzelziele erarbeitet, welche am Ende eines Zeitraumes ein ansehnliches Einsparungspotenzial ausmachen. Hier liegt die Stärke der EMAS-Verordnung.

ENERGIEVERSORGUNG

- 2017 ...**
- wurde durch einen externen Betreiber im Depot Klagenfurt auf der gesamten Dachfläche von 3.000 m² eine Photovoltaikanlage errichtet. Die Anlagenleistung beträgt 300 kWp mit einem Ertrag im Jahr von 300.000 kWh.
 - wurde das neue Bierdepot in Eben im Pongau mit erneuerbaren Energieträgern für Strom und Wärme ausgestattet.

- 2016/2017/2018 ...**
- wurde durch die jährlichen Wartungsarbeiten der Nahwärme Murau unser restlicher Heizölbedarf durch die Ökoregion Kaindorf kompensiert.

- 2019 ...**
- wurde in eine neue Abfüllanlage investiert, die den Wasser- und Strombedarf erheblich senkt.

ENERGIEEINSPARUNG – WÄRME

- 2018 ...**
- wurde im Logistikcenter ein Schnelllauf-Tor eingebaut, um Energie und Wärme einzusparen.
 - erfolgte in der Technik eine komplette Gebäudesanierung.

ENERGIEEINSPARUNG – STROM

- 2016/2017 ...**
- wurden alte Neonröhren in der Produktion auf stromsparende LED-Lampen ausgetauscht.
- 2016 ...**
- wurden im Depot Graz 49 Stück 200 W LED-Leuchten ausgetauscht. Das entspricht einer Einsparung von 24.500 kWh im Jahr (das sind € 3.340,-).

- 2018 ...**
- wurden im gesamten Depot Klagenfurt Bewegungsmelder im Stiegenhaus montiert.

TRANSPORT & LOGISTIK

- 2017 ...**
- beteiligten wir uns beim Elektro-Carsharing in Murau „Murau goes Elektro“. Das E-Auto kann jeder Mitarbeiter zum ermäßigten Stundenpreis ausleihen.

- 2018 ...**
- wurden zwei LKWs der Emissionsklasse 3 durch neue Fahrzeuge der emissionsarmen Euro-Klasse 6 ersetzt.
 - konnte durch ein neues Tourenoptimierungsprogramm der Dieserverbrauch von 2017 auf 2018 um 19,5 % gesenkt werden.

RESSOURCENSCHONUNG

- 2016 ...**
- wurde eine neue CIP-Reinigungsanlage für den Lagerkeller gebaut. Wir erreichten eine Optimierung der Reinigungsmittel und des Frischwasserverbrauchs.

- 2017 ...**
- wurde eine neue CIP-Reinigungsanlage für Filtration, DTK und Abfüllung gebaut. Der Wasserverbrauch durch die neuen CIP-Reinigungsanlagen konnte um 27 % reduziert werden.

- 2018 ...**
- wurden die alten AFG-Container (Container für alkoholfreie Getränke) auf neue KEG-Container umgestellt. Dadurch ist die alte Waschanlage weggefallen.

- 2015/2017 ...**
- wurde durch Umsetzung eines gezielten Druckermanagements und gezielte Bürofaktoren die Anzahl der Drucker halbiert und somit Toner und Büropapier eingespart.

VERSORGUNG

- 2017 ...**
- haben wir Fairtrade bei den betrieblichen Kaffeeautomaten eingeführt.

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

- 2017 ...**
- wurde die Brauerei der Sinne mit einem eigenen Themenraum, der die ökologische Ausrichtung der Produkte und den erfolgreichen betrieblichen Umweltschutz des Betriebes zeigt, eröffnet.

- 2018 ...**
- wurde die Murauer Bierapotheke eröffnet, ein Bierspezialitätenlokal im ältesten Gebäude der Stadt – ausgestattet mit heimischem Holz.
 - gelang uns ein bahnbrechender Relaunch der Murelli Limonaden in der Mehrwegflasche.

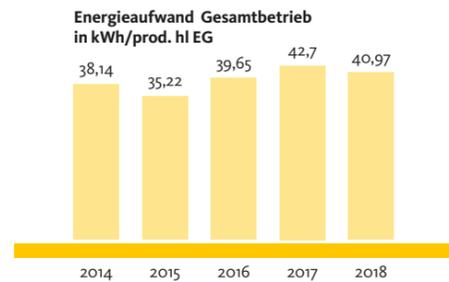
Energieversorgung Ziel: Verwendung von erneuerbaren Energieträgern			Status
Kompensierung von fossilen CO ₂ -Emissionen, welche durch Wartungsarbeiten an der Fernwärmanlage jährlich anfallen, über Projekte der Ökoregion Kaindorf.	V	12/2019	Daten in Erhebung
Energieeinsparung – Raumwärme Ziel: –2 % weniger Fernwärmebedarf in der Verwaltung			
Tausch der alten Thermostatköpfe in der Verwaltung.	Streitberger	2019	in Arbeit
Energieeinsparung – Strom Ziel: –2 % weniger Stromzukauf			
Umbau der kompletten Flaschenabfüllung. Einsparung von 50 % der Anschlussleistung.	TL	2019	erfüllt
Umstellung der herkömmlichen Beleuchtung im Logistikcenter auf zeitgemäße LED-Beleuchtung bringt über 50 % weniger Strombedarf bei der Beleuchtung.	Bacher	2019	in Arbeit
Einbau von Bewegungsmeldern im Stiegenhaus der Verwaltung.	Streitberger	2019	in Arbeit
Erarbeitung eines Konzeptes für eine energiefreundliche Kälteversorgung.	TL	2019	in Arbeit
Energieeinsparung – Prozesswärme Ziel: –2 % weniger Energiebedarf			
Austausch der älteren KZE-Anlage bei der Flaschen-Abfüllung auf eine zeitgemäße Kurzzeiterhitzeranlage mit 94 % Wärmerückgewinnung bei der Anlage.	TL	2019	erfüllt
Transport & Logistik Ziel: CO₂- und Schadstoffemissionen reduzieren			
Austausch von zwei veralteten LKWs der Emissionsklassen Euro 3 auf neue emissionsarme LKWs, möglichst der Emissionsklasse Euro 6.	V	12/2019	erfüllt
Anschaffung von einem Elektro-PKW für den Außendienst, speziell für den Einsatz in Feinstaub-Sanierungsgebieten.	V	2019	ruhend gestellt
Durch ein neues Tourenoptimierungsprogramm die Dieserverbräuche und den CO ₂ -Ausstoß der Fahrzeuge im Werksverkehr senken.	Bacher	2019	Daten in Erhebung
Ressourcenschonung Ziel: 10–15 % weniger Reinigungsmittel und Wasserverbrauch			
Weniger Wasserverbrauch und Reinigungsmittelverbrauch durch den Umbau der neuen Abfüllanlage.	TL	2019	erfüllt
Wiederinbetriebnahme unseres hauseigenen Brunnens.	V	2019	in Arbeit
Wiederverwertung der alten LKW-Planen zu Handtaschen und Kulturbeuteln.	Schweiger	2019	erfüllt
Beschaffung			
Stichprobenartige Kontrolle der Ackerschlagkarteien und Rückverfolgung der Abläufe von Anbau, Lagerung und Verarbeitung von Braugerste bis zur Anlieferung.	TL	6/2019	ruhend gestellt
Um einen modernen und einheitlichen Markenauftritt zu schaffen, werden alte, ausgebleichte MW-Kisten gegen neue ersetzt.	GF/TL	2019	erfüllt
Qualitätsmanagement			
Reduzierung der Mikrobiologie-Befunde um 1 %.	TL	2019	Daten in Erhebung
Reduzierung der Beanstandungen von Kunden um 5 %.	TL	2019	Daten in Erhebung
Bewusstseinsbildung / Personal Ziel: Interne Kommunikation			
Arbeitsplatzwechsel der Umweltteammitglieder für einen Tag in andere Abteilungen.	Umweltteam	2019	in Arbeit
Jährliches Mitarbeitersommerfest.	V	2019	erfüllt
Monatlicher Mitarbeiterstammtisch.	V	2019	erfüllt
Betriebliche Gesundheitsvorsorge			
Die Einführung eines integrierten Gesundheitsmanagements im Betrieb weiter forcieren – zum Beispiel richtiges Sitzen im Büro, richtiges Heben und Tragen im Logistikbereich, Nichtraucherseminare für Mitarbeiter.	Wind	7/2018	in Arbeit
Einstellung eines neuen Arbeitsmediziners.	V	2019	erfüllt
Vertriebsziele			
Verkaufssteigerung von Hektolitern auf Basis der Planmengen von 2018 um 3 %.	Vertrieb	11/2019	in Arbeit
Diverse Produktionsgruppen stiegen um 5 % gegenüber dem Vorjahr 2018, z. B. das Weißbier.	Vertrieb	11/2019	in Arbeit
Kundenorientierung steigern			
Einführung von neuen Produkten.	V	2019	erfüllt

DIREKTE UMWELTASPEKTE.



ENERGIEBEDARF PRODUKTION

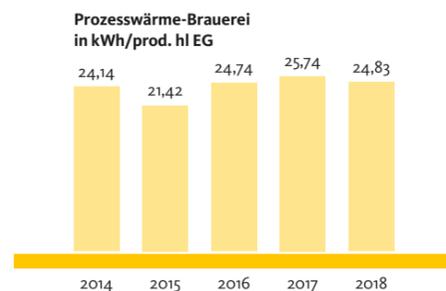
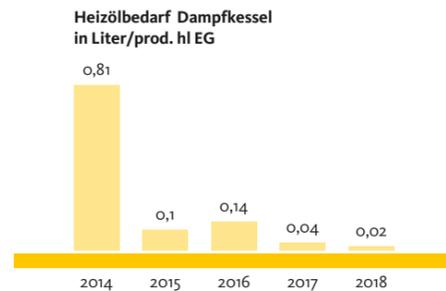
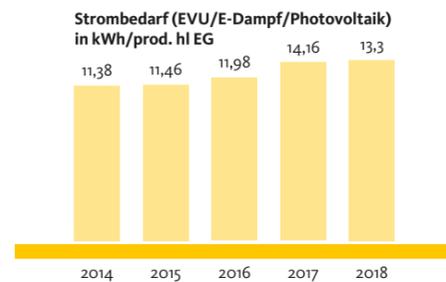
Den Energiebedarf in prod. hl EG konnten wir gegenüber 2017 um 1,73 % senken. Aus den Bioreaktoren werden z. B. 107,567 m³ Biogas und aus den Photovoltaikanlagen 20,580 kWh Strom als Energieträger gewonnen. Für die Produktion wurde der Energiebedarf 2017 von 42,7 kWh je prod. hl EG auf 40,97 kWh prod. hl EG 2018 gesenkt. Der europäische Durchschnitt für mittelständische Brauereien liegt bei 60 kWh Energiebedarf pro hl prod. EG.



SAUBERER STROM

Seit 2007 bezieht die Brauerei Murau zu 100 % Strom aus regionaler, erneuerbarer Energie und ist mit Einrichtungen für Lastmanagement ausgerüstet. Der Stromverbrauch für den Betrieb Murau ist gegenüber dem Vorjahr 2017 auf 0,12 kWh/hlEG (2.998.610 kWh gesamt ltd. EVU inkl. Elektro-Dampf ohne Photovoltaik) gestiegen. Zudem erzeugen wir mit unserer Photovoltaikanlagen Solarstrom, 2018 waren das 20,580 kWh.

Die größten Stromverbraucher in der Brauerei 2018 sind die Kälteanlagen mit 22,4 %, gefolgt von der hoch technisierten Abfüllhalle mit 15,27 % und den Luftkompressoren mit 8,73 %. 4,33 % des Strombedarfs werden bei der Sudhausanlage benötigt, 7,19 % bei der Lüftungsanlage in der Abfüllung und 6,31 % bei der Abwasseranlage.



PROZESS- UND RAUMWÄRME

Die Wärmeversorgung am Produktionsstandort der Brauerei Murau erfolgt einerseits über einen Energiespeicher, der mit 110-grädigem Heißwasser durch die Nahwärme Murau versorgt wird, und andererseits über eine Dampfkesselanlage zur Heißdampf-Erzeugung, welche mit anfallendem Biogas aus der betrieblichen Abwasserverreinigungsanlage betrieben wird. Von dem Wärme-Schichtenspeicher werden die einzelnen Energieverbraucher mit der exakt benötigten Temperatur versorgt. Auch die benötigte Energie für die Raumwärme des Verwaltungsgebäudes wird aus diesem System entnommen. Zur Absicherung der Wärmeversorgung für die Produktion gibt es noch eine Dampfkesselanlage als Reserve, welche bei einem Ausfall der Nahwärme bzw. Wartung der Fernwärmanlage den Energiespeichertank mit Wärme versorgt. Wenn als Energieträger für die Dampfkesselanlage (die auch mit Heizöl betrieben werden kann) die Biogasproduktion aus den anaeroben Bioreaktoren nicht ausreicht, wird der Heizkessel mit einer Strombatterie betrieben. Der hier erzeugte Heißdampf wird zum Dämpfen (Sterilisieren) von Anlagen und Leitungen benötigt.

LOGISTIK – TRANSPORT

Der betriebseigene Fuhrpark der Brauerei Murau umfasst 78 Fahrzeuge und fuhr im Jahre 2018 an die 1.390.965 km. 1.067.823 km wurden davon im Zustellfuhrpark mit LKWs gefahren. Der Dieserverbrauch im gesamten betrieblichen Fuhrpark ging erfreulicherweise um 8,28 % zurück.

Um einen Hektoliter Getränk zu verkaufen, fährt man derzeit 4,7 km (Vorjahr 5,04 km) inklusive Depozustellungen. Von den 43 LKWs gehören inzwischen 65 % der Emissionsklasse EEV an. Jährlich werden die verbleibenden älteren Fahrzeuge mit den Emissionsklassen 3 und 4 durch neue zeitgemäße schadstoffärmere Fahrzeuge nach der Euro 6 bzw. EEV ersetzt.

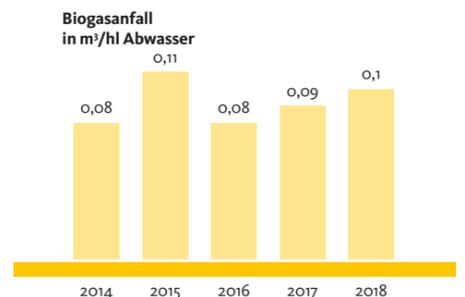
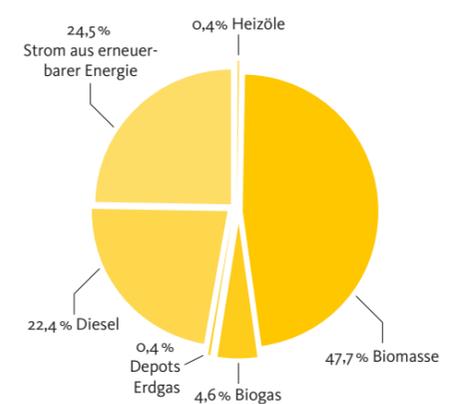
ENERGIE AUS ABWASSER

Das in den anaeroben Bioreaktoren anfallende Biogas wird im Heizkessel zur Gewinnung von Raumwärme umgesetzt. Bei Biogasmangel wird Wärme aus dem benachbarten Dampfkessel bezogen. Gleichzeitig wurde ein Wärmetauscher im Abwasser installiert, um die Abwärme zeitweise wieder für den Wärmebedarf der Reaktoren zu nutzen.

RAUMWÄRME IN DEN DEPOTS

Der Wärmebedarf in den Depots hat sich in den letzten Jahren durch das neue Depot in Eben im Pongau durch die Erhöhung der beheizten Flächen abermals deutlich erhöht. Aber es wird seit 2015 kein Erdöl mehr eingesetzt. Erdgas wird noch im Lager Judenburg und im Depot Graz (es wurde 2018 nur 1 Monat Erdgas benötigt) verwendet. Seit 2018 wird das Depot von der Fernwärme Graz versorgt. Alle weiteren Depots und das Logistikcenter werden mit Fernwärme aus Biomasse beheizt.

Energiemix Brauerei gesamt Produktion, Gebäude, Logistik & Transport



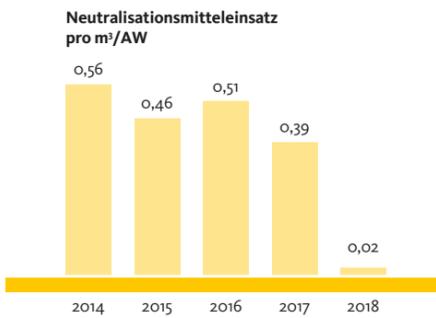
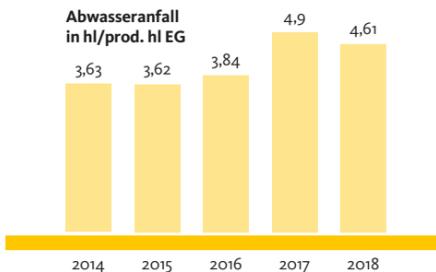
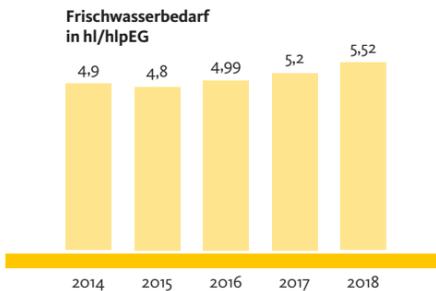
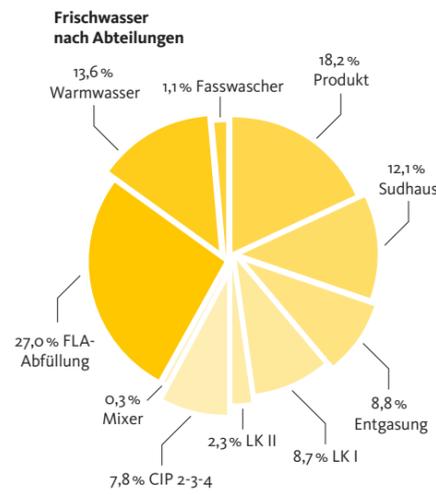
hl = Hektoliter (= 100l)
 prod. hl EG = produzierte Hektoliter Eigengetränke (Produktion Sudhaus+Abfüllmengen/2)
 EEV (Enhanced Environmentally Friendly Vehicle) = verbessertes umweltfreundliches Fahrzeug

FRISCHWASSERVERSORGUNG

Das Gebrauchswasser von 126.615 m³ wurde 2018 aufgrund von Brunnensanierungen aus der Wasserversorgung der Stadt Murau bezogen. Die zentrale Wasserversorgung wird über einen Kaltwasserspeicher und einen Warmwasserspeicher gewährleistet. Die Entnahme und die Verteilung werden über frequenzgesteuerte Drucksteigerungspumpen gesteuert. Es sind abteilungsweise Wasserzähler eingebaut, die monatlich abgelesen und ausgewertet werden. Die Hauptverbraucher an Frischwasser sind das Sudhaus mit 30,29 % (inkl. Produkt), die Flaschenhalle mit der Flaschenwaschmaschine mit 27 % und der Gär- und Lagerkeller mit 11,03 % vom gesamten Frischwasserbedarf. Für Warmwasser müssen aufgrund von Wärmerückgewinnungen (z. B. Würzekühlung) 13,6 % aufgewendet werden.

RECYCLINGANTEIL FRISCHWASSER

Der Recyclinganteil bei Frischwasser liegt über 58 %, wobei das gesamte Frischwasser zur Würzekühlung für den Wärmebedarf im Sudhaus wiederverwendet wird. Wasser aus der CIP (Reinigungsanlage) kann zweifach verwendet werden, dadurch wird erneut Frischwasser eingespart. In der Flaschenwaschmaschine wird das eingesetzte Frischwasser in vielen Reinigungsschritten mehrmals wiederverwendet.



hl = Hektoliter (= 100 l)
 prod. hl EG = produzierte Hektoliter Eigengetränke (Produktion Sudhaus+Abfüllmengen/2)
 EEV (Enhanced Environmentally Friendly Vehicle) = verbessertes umweltfreundliches Fahrzeug
 prod. m³/AW = prod. m³ Abwasser

ABWASSERAUFBEREITUNG

Die vielen Begleitstoffe der Bierherstellung entstehen als Fest-Flüssig-Gemische, die nur durch entsprechende Abtrennmaßnahmen fraktioniert werden können. Durch eine Optimierung der Abwasseranlage konnten wir um 8,4 % mehr Biogas gewinnen, das in Form von Energie der Heißdampferzeugung zugutekommt. Die Schwankungen der BSB₅-Werte und der pH-Werte resultieren aus den unterschiedlichen Reinigungsvorgängen und verschiedenen CIP-Anlagen. Mit zwei großen Sammelbehältern werden diese Schwankungen ausgeglichen, wobei durch die Vorversäuerung z. B. 2018 gegenüber dem Vorjahr fast zu 96 % Neutralisationsmittel eingespart werden konnten.

INDIREKTEINLEITER

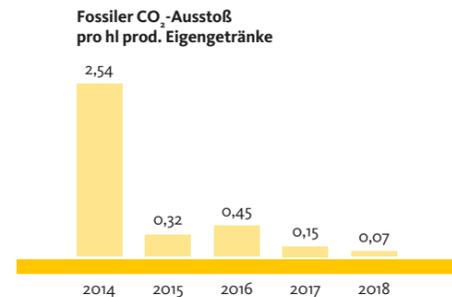
Die Brauerei Murau hat mit der Stadtgemeinde Murau eine schriftliche Vereinbarung nach der Indirekteinleitungsverordnung BGBl. II Nr. 222/1998 abgeschlossen, mit der die Einleitung der betrieblichen vorgereinigten Abwässer im Ausmaß von max. 8000 EWG (Kommunale Abwasserrichtlinie) CSB 120 in die öffentliche Kanalisation auch in Zukunft gewährleistet ist. Die in die kommunale Abwasseranlage eingebrachte Schmutzfracht entspricht derzeit einem Durchschnittswert von täglich ca. 3.363 EWG. Laut Gutachten im Rahmen der Fremdüberwachung werden die untersuchten Ablaufgrenzwerte unterschritten und der konsensmäßige und gesetzeskonforme Betrieb der Anlage bestätigt.

Parameter	Messwerte	Grenzwerte	
Temperatur	°C	28,1	35
pH-Wert		8,41	6,5-9,5
Kupfer ber. als Cu	mg/l	0,04	0,5
Zink ber. als Zn	mg/l	0,06	2
BSB ₅ ber. als O ₂	mg/l	811	nf
CSB ber. als O ₂	mg/l	1617	nf
NH ₄ -N ber. als N	mg/l	21	nf
Ges. N ber. als N	mg/l	98	nf
Ges. P als P	mg/l	13	nf
Aox ber. als CL	mg/l	0,05	0,5
Gesamtchlor ber. als Cl ₂	mg/l	< 0,2	0,4

Untersuchungsbefund und Gutachten vom 17.08.2018, Prüfnummer FÜ028, Ing. Jakob Strassegger

Stoff	Messwerte	Grenzwerte	
Kohlenmonoxidgehalt (CO)	mg/m ³	< 1,2	100
Gesamtstaub	mg/m ³	4,8	50
Stickoxidgehalt (NO _x)	mg/m ³	355	NO _x -armer Kessel
Kohlendioxidgehalt (CO ₂)	%	12,7	100

Emissionsmessung Dampfkessel von 12.12.2017 durch die Energie Service Friesenbichler GmbH.



EMISSIONEN IN DIE LUFT

Die Dampfkesselanlage Bertsch Reserveanlage (nur bei Ausfall der Nahwärme) und die Dampfkesselanlage Viessmann für Heißdampf-abnehmer wird jährlich durch akkreditierte Prüf- und Überwachungsstellen überprüft und laut § 33 und § 35 Emissionsschutzgesetz 2013 für Kesselanlagen (EG-K) überwacht. Es werden alle drei Jahre Emissionsmessungen durchgeführt, wobei die Messwerte deutlich unter den vorgeschriebenen Grenzwerten liegen. Aus dem kurzfristigen Betrieb des Dampfkessels mit Heizöl leicht und der Heißdampferzeugung mit Biogas wurden 2018 124 kg SO₂-Emissionen, 380 kg NO_x-Emissionen und 20 kg Gesamtstaub emittiert.

GÄRUNGSKOHLensäURE (CO₂)

Die bei der Hauptgärung frei werdende Kohlensäure wird zu einem Großteil gesammelt, gereinigt und verflüssigt. Die verflüssigte Kohlensäure wird in CO₂-Lagertanks zwischengelagert und nach Bedarf über einem Verdampfer in gasförmige Kohlensäure umgewandelt und den Verbrauchern zugeführt. So konnten 2018 von 511.403 kg anfallender Gärungskohlensäure (ger. Literaturwert 2,3 kg/hl Kalte Würze) über 95 % CO₂ wieder zurückgewonnen und der Produktion zugeführt werden.

GERUCH

Gerüche, die beim Maischekochen und dem daraus entstehenden Treber auftreten können, sind eher angenehm und kaum wahrnehmbar. Im Prinzip ist die Brauerei ein geruchsarmer Betrieb. Die anaerobe Abwasseranlage ist ein geschlossenes System. Sollten über den öffentlichen Kanal Gerüche auftreten, werden diese durch die vorhandene starke Nachbelüftung und einen eingebauten Biofilter vermindert. Um Nachgärungen von Brauereiabwässern im öffentlichen Kanal zu verhindern, wird das noch warme Abwasser mit kaltem Wasser vermischt.

CO₂-EMISSIONEN

Das Ziel der CO₂-neutralen Bierproduktion wurde bis auf ca. 5t Heizöl leicht (0,5%) jährlich erreicht. Die fossilen CO₂-Emissionen aus dem Betrieb haben sich durch die Umstellung von Heizöl auf Fernwärme aus Biomasse seit 2015 um 60.441t CO₂ jährlich vermindert. Die 5t verbleibenden fossilen CO₂-Emissionen resultieren aus jährlichen zweimaligen Anlagenwartungen der Nahwärme Murau. In dieser Zeit müssen wir unseren Wärmebedarf mit Heizöl decken.

60.441
 TONNEN WENIGER
 CO₂-EMISSIONEN PRO JAHR.

ABFALLMANAGEMENT

Zur ordnungsgemäßen Entsorgung von gefährlichen und nicht gefährlichen Abfällen ist in der Brauerei eine entsprechende Abfalllogistik aufgebaut. Eine getrennte Sammlung der Abfälle wird durch logistisch sinnvoll platzierte Sammelbehälter vor Ort und mit Sammelmulden im Hofbereich für alle Bereiche garantiert. Es bestehen für alle Abfallarten Verträge mit Entsorgungsfirmen, die Abfälle vom Betriebsgelände abholen und fachgerecht entsorgen. Schulungen sollen sicherstellen, dass alle Mitarbeiter mit der sortenreinen Trennung vor Ort vertraut sind.

99,6 % aller anfallenden festen Abfälle werden einer Wiederverwertung zugeführt.

Der Abfall- und Altstoffanfall in der Brauerei hat sich gegenüber 2017 um 3,6 % je hl prod. Eigengetränke verringert. Der gemischte Siedlungsabfall (Restmüll) hat sich seit 2010 nicht verändert und macht nur 0,4 % des gesamten Abfallaufkommens aus. Bei den Altstoffen gab es gegenüber dem Vorjahr 2017 eine Erhöhung von 2,4 % durch erhöhten Glasbruchanfall, Altetiketten-Entsorgung und Karton-Entsorgung. Plastik- und Verbundstoffanfall konnten wir um 15 % verringern. Die gefährlichen Abfälle schwanken jährlich stark, da Staplerbatterien oder Altkühlschränke unregelmäßig zur Entsorgung anfallen.

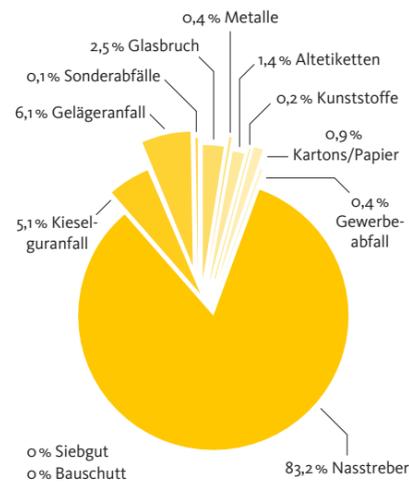
Treber als hochwertiges Viehfutter

95,2 % der anfallenden Abfälle sind biogene Abfälle. Nasstreber wird an die Landwirtschaft als hochwertiges Viehfutter verkauft. Dadurch wird der Nasstreber wieder dem natürlichen Kreislauf zurückgeführt. Auch Althefer wird in Tankmengen als Viehfutter abgegeben. Der verbrauchte Kieselgur-anfall wird landwirtschaftlich kompostiert.

Gefährliche Abfälle 2018

35202	Kühlergeräte	600	kg
35230	Kleinelektrogeräte	220	kg
54930	Ölkontaminierte Betriebsmittel	222	kg
59305	Laborabfälle	4	kg
59803	Spraydosen	81	kg
55370	Lösungsmittelgemische	8	kg
54102	Altöle	560	kg
SNR	nach ÖNORM S 2100 Abfallkatalog		

Abfallanfall 2018

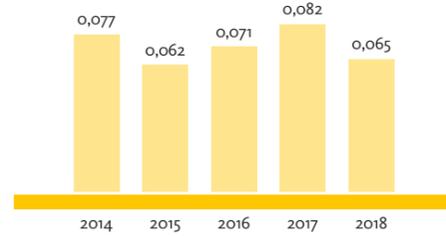


Lärmmessung

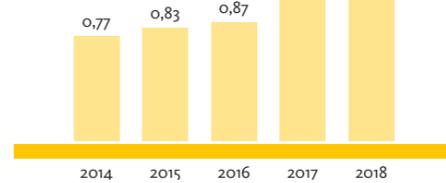
	dB(A)
Flaschenhalle in Betrieb	86
KEG-Abfüllung in Betrieb	82
Filtrationsraum	76
Lagerkellerbereich	75
Sudhaus	70

Messung AUVA von 26.04.2017

Gewerbeabfall in kg/prod. hl EG



Reinigungsmittelsatz in kg/prod. hl EG



REINIGUNGSMITTEL

Der Reinigungs- und Desinfektionsmitteleinsatz 2018 hat sich sowohl mengenmäßig als auch pro hl prod. Eigengetränke gegenüber dem Vorjahr erhöht. Hauptgründe sind die vermehrten Grundreinigungen im Lagerkeller sowie Reinigungen zwischen den Drucktankchargen. Daher muss bei der Wahl der Einsatzmenge und der eingesetzten Produkte immer ein Konsens zwischen Reinigungseffektivität und Ökologie gefunden werden.

Folgende Reinigungsmittel werden eingesetzt:

Alkalien: wie Natronlauge, Polyphosphate und Silikate zur Entfernung organischer Verschmutzungen, weiters wirken sie emulgierend, proteinauflösend und teilweise bakterizid.

Säuren: Hauptsächlich zur Entfernung mineralischer Ablagerungen (z. B. Bierstein), denn in alkalischen Mitteln lösen sich derartige Ablagerungen nicht. Zur Anwendung kommt vor allem 1%ige Salpetersäure.

Tenside: um die Grenzflächenspannung von wässrigen Lösungen herabzusetzen, damit die Schmutzpartikel stärker benetzt und damit gelöst werden.

Desinfektionsmittel: In Brauereien kommt der mikrobiociden Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln besondere Bedeutung zu, da einerseits eine gezielte Hefevermehrung erforderlich ist, andererseits eine Vermehrung von Mikroorganismen (Hefen) außerhalb der Gärbehälter oder Hefereinzuchtanlage vermieden werden muss. Hier werden saure Desinfektionsmittel auf Basis von Wasserstoffperoxid und Peressigsäure verwendet.

SCHUTZ DES BODENS

Um mögliche Bodenkontaminierungen zu verhindern, sind alle Abstellplätze, Lager-

plätze, Ladezonen und Garagenplätze normgerecht verdichtet und befestigt. Das Kanalsystem wird immer wieder durch ein befähigtes Unternehmen auf Dichtheit überprüft. Die Ladestraße im Logistikcenter ist mit einem Ölabscheider versehen. Alle umweltrelevanten Lagerungen in der Brauerei werden täglich begangen und mit Checkliste überprüft. Im Sudhaus wurde zum Schutz des Bodens ein oberirdisch geführtes Kanalsystem in rostfreier Ausfertigung eingebaut, dies ermöglicht eine optische Leckkontrolle des Abwassersystems.

LÄRMSCHUTZ

Der Lärmpegel in der Flaschenhalle (Gehörschutzzone) konnte in den letzten Jahren auf einem erträglichen Maß gehalten werden. Die Glideliner vermindern durch das drucklose Zusammenführen der Flaschen das Aufprallgeräusch in der Abfüllung. Zusätzlich ist eine lärm-dämmende Decke vorhanden. Alle Mitarbeiter sind hier mit angepasstem Gehörschutz ausgerüstet. Der Lärmpegel an der Außenseite (Ostseite) der Flaschenhalle (FLA) beträgt 60,0 dB(A). Das vorherrschende Geräusch in diesem Bereich ist das Fließgewässer Mur mit 63,0 dB(A).



INDIREKTE UMWELTASPEKTE.

Auch die indirekten Umweltauswirkungen sind ein wichtiges Anliegen der Brauerei Murau. Dabei werden vor allem die Bereiche Beschaffung, Lieferanten, Verpackung, Flaschen, Transportwege, Produkte, Fremdfirmen analysiert. Es wird versucht, die indirekten Umweltauswirkungen gering zu halten.

ÖKOLOGISCHE BESCHAFFUNGSRICHTLINIEN

Grundsätzlich wird versucht, dass nur qualitativ hochwertige Produkte bei umweltbewussten und freigegebenen Lieferanten gekauft werden. Partnerschaftliche Verhältnisse zu den Lieferanten werden stets angestrebt und regionale Anbieter bevorzugt. Ein wichtiger Punkt im vorsorgenden betrieblichen Umweltschutz der Brauerei Murau ist die Einhaltung und Umsetzung der ökologischen Beschaffungsrichtlinien der Brauerei Murau. Diese internen Richtlinien regeln unter anderem folgende Vorgaben:

- Ausschreibung und Aufträge
- Richtlinien für Fremdfirmen
- Lieferanten und Dienstleisterbewertung
- Einkauf von Braustoffen nach AMA-Gütesiegelrichtlinien
- Einkauf von halogenfreien und chlorfreien Reiniger- und Desinfektionsmitteln
- Ankauf von abgasarmen Fahrzeugen
- Wasserverdünnbare Lacke
- Ankauf von Kühlgeräten nach dem EU-Energielabel Energieeffizienzstufe A
- Bezug von Strom nur aus 100% erneuerbaren Energieträgern
- Einsatz von schwermetallfreien Druckfarben auf den Flaschenetiketten
- Nur PVC-freie Dichtmaterialien bei Bier und Limonaden
- Verpackungen als Mehrweggebinde forcieren
- Brauwasser nur aus den eigenen Frischwasserbrunnen bzw. vom Stadtwasser Murau
- Einsatz von FCKW-freien Kältemitteln bei den Kälteanlagen u.a.m.
- Ankauf von cadmiumfreien Flaschenkästen
- Prüfung durch den Umweltbeauftragten
- Testversuche von Lieferanten usw.

WO UNSER BIER WÄCHST

Besonderer Wert wird auf die Rückverfolgbarkeit der Braustoffe gelegt, dabei müssen mit Ackerschlagkarteien Nachweise über Anbaug Gebiet, ackerbauliche Maßnahmen, Düngung, Fruchtfolge und Ertrag vorgelegt werden. Dies wird stichprobenweise bei Lieferanten-Audits vor Ort durch die Brauerei Murau überprüft.

Die hohe Qualität der Rohstoffe ist Garantie für das beste Bier.

Eine Eingangsprüfung bei der Anlieferung von Braustoffen vervollständigt die Einhaltung der ökologischen Beschaffungsrichtlinien. Der Anbau von Braustoffen wie Braugerste und Hopfen ist mit langfristigen Verträgen mit Bauern und Lieferanten für die nächsten Jahre abgesichert.

LIEFERANTENAUSWAHL

Die Auswahl und Beurteilung von Lieferanten erfolgt nach objektiven Grundsätzen in Zusammenhang mit der Geschäftsführung, dem Managementbeauftragten und den betroffenen Verantwortlichen. Die Lieferanten- bzw. Dienstleisterbewertung wird in einem Team mit dem zuständigen Abteilungsleiter durchgeführt, wobei Verantwortliche aus Beschaffung, Lagerverwaltung, Warenübernahme, Betriebskontrolle und Umwelt anwesend sind. Bei der internen Bewertung (A-B-C Lieferant/Dienstleister) wird auch das Vorhandensein von zertifizierten Qualitäts- und Umweltmanagementsystemen mit berücksichtigt. Derzeit haben alle unsere Lieferanten von Braustoffen, Ausstattungsmaterialien und Hilfsstoffen in der Produktion ein Qualitätsmanagementsystem und einige davon haben ein Umweltmanagementsystem bzw. sind auf dem Weg dazu.

MITARBEITERMOBILITÄT

Der einwohnerschwache Bezirk Murau ist ein reiner Pendlerbezirk, dessen Problematik durch fehlende öffentliche Verkehrsmittel noch verstärkt wird. So sind fast alle Einpendler nach Murau oder in den Depots auf das Auto angewiesen. Die dadurch entstehende hohe Kostenbelastung für die Mitarbeiter wird als besondere Sozialleistung mit Benzingutscheinen durch die Arbeitgeber abgeschwächt. Selbst für Mitarbeiter in Graz gibt es nur wenige Möglichkeiten, mit öffentlichen Verkehrsmitteln zum Arbeitsplatz zu kommen.

PLANUNGSENTSCHEIDUNGEN

Bei Planungen von Neubauten oder Neuanlagen werden je nach wirtschaftlichen Möglichkeiten immer wieder die ökologischen Grundsätze der Unternehmenspolitik nach den Beschaffungskriterien angewandt.

LEBE IM BIER
UND JETZT.



ÖKO

-LOGISCHE BESCHAFFUNG.



AMA-GÜTESIEGEL NR. 10703737

Nach den strengen ökologischen Beschaffungsrichtlinien der Brauerei Murau wird versucht, Braugerste regional einzukaufen, sofern die landwirtschaftlichen Bedingungen dies möglich machen. Nur bei Hopfen gibt es geringe Ausnahmen, da nicht alle Sorten in Österreich verfügbar sind. Mit den Bauern der Erzeugergemeinschaft (EGZ) Zistersdorf im nordöstlichen Weinviertel hat man verlässliche Partner für hochwertige Braugerste gefunden, deren Mitglieder sich den strengen Grundregeln einer naturnahen, umweltbewussten und nachhaltigen Bewirtschaftung ihrer Felder verpflichtet haben.

Das AMA-Gütesiegel dokumentiert nicht nur die einwandfreie Herkunft der Rohstoffe, sondern auch den hohen Qualitätsstandard der Produkte wie auch den hohen ökologischen Wert der Murauer Biere. Wichtig sind externe Produktanalysen der Biere am Anfang und Ende der Haltbarkeit. Weitere Prüfkriterien sind: Stammwürze, Alkoholgehalt, CO₂, pH-Wert, Schaumzahl, Trübung und Sensorik.

Seit 3. März 2010 ist die Brauerei Murau eGen als eine der wenigen Brauereien Österreichs berechtigt, unter der Lizenznummer 10703737 das AMA-Gütesiegel zu führen.

Die Lieferantenerklärungen dokumentieren sowohl den Nachweis über Herkunft und Qualität als auch die Gentechnikfreiheit aller mit dem Bier in Kontakt kommenden Rohstoffe und Materialien.

Mit intensiven jährlichen Kontrollen aller Dokumente, aller internen Vorgänge über Wareneingangsprüfung, Rückverfolgbarkeit, Hygienebestimmungen und vielem mehr wird die Einhaltung der strengen Vorgaben durch externe Gutachter überprüft.

PASTUS+

Das Zertifizierungsprogramm pastus+ ist ein Qualitätssicherungssystem mit dem Ziel, einheitliche Qualitätskriterien für Futtermittel über die gesetzlichen Anforderungen hinaus festzusetzen. Landwirte im AMA-Gütesiegel-Programm dürfen ergänzendes Futtermittel nur von pastus+-zertifizierten Futtermittelunternehmen zukaufen.



WIR TUN WAS
FÜR DIE UMWELT.
WIR TRENNEN DAS
BIER VOM GLAS.

93,64

PROZENT DER GESAMTABFÜLLMENGE WURDEN
2018 IN MEHRWEGGEBINDE ABGEFÜLLT.

Unser Flaschenbier, die Mehrwegflasche, ist ein absolutes Öko-Produkt. Kaum Einwegplastik in der Verpackung, ressourcenschonende Produktion und natürliche Inhaltsstoffe. Vorreiter sind wir besonders in der Limonadenherstellung, wo wir hauptsächlich mit NRW-Glasflaschen arbeiten.

EINWEG- & MEHRWEGGEBINDE

Der Mehrweganteil in der Brauerei Murau, nach Gebinde berechnet, liegt 2018 bei Eigenprodukten in der Flasche bei 93,64%, bei Fassbier- und Containerware bei 100%. Von der Gesamtfüllmenge 2018 wurden 6,36% in Einweggebinden abgefüllt. Bei Eigenlimonaden ist die Brauerei Murau einer der wenigen Abfüller in Österreich, welcher Limonaden noch in Mehrwegglasflaschen anbietet. Dabei ist der Einsatz von Einweggebinden nicht nur ökologisch bedenklich, sondern auch ökonomisch ein Wahnsinn. So liegt der Aufwand an Verpackungsmaterial je hl in der Brauerei Murau bei Einweggebinden um ca. 12-mal höher als bei Getränken in Mehrweggebinden. Dem Einwegtrend versucht die Brauerei Murau mit verschiedenen Maßnahmen entgegenzuwirken: Add-ons bei Aktionen in Mehrwegglasflaschen statt in Einweggebinden, günstigere Preisgestaltung für Getränke in Mehrweggebinden, neue Produkte nur mehr in Mehrweggebinden anbieten usw., um weiterhin das Mehrweggebilde zu forcieren.

VERWEILDAUER VON GEBINDE

Die Verweildauer von Gebinden hat sich durch Gebietsvergrößerungen und durch ständig notwendigen Gebindezukauf verschlechtert. Eine Bierflasche 0,5l kommt zuletzt im Schnitt erst alle 175 Tage zur Abfüllung, ein 50l Fass braucht dagegen 74 Tage, bis es wieder zur Brauerei retour kommt. 24,49% der abgefüllten NRW 0,5l Mehrwegbierflaschen werden inzwischen in 6er-Träger aus Karton umgepackt, die auch mehrfach verwendet werden können.

MEHRWEG = WENIGER CO₂

Der Glaseinsatz für Bier in der Einwegglasflasche verursacht einen um 16-mal höheren CO₂-Fußabdruck pro eingesetzter 0,33l Einwegglasflasche als die über 20-mal wiederbefüllbare 0,33l Mehrwegglasflasche. Der CFP-Carbon-Footprint für Murauer Bier wurde 2010 durch das Umweltbundesamt Wien auf Grundlage der Norm ISO 14.067 mit dem Computermodell GEMIS Österreich 4.6 mit Datenstand 2009 errechnet.



23,23

MAL WIRD EINE 0,5-LITER-NRW-
FLASCHE WIEDERVERWENDET.

MURAUER DOSE UND EINWEGGLASFLASCHE

Jahrelang hat sich das Umweltteam der Brauerei Murau gegen Einwegabfüllungen gewehrt, da dieses Produkt nicht unbedingt in die Umweltphilosophie unseres Unternehmens passt, jedoch musste man mit der Zeit feststellen, dass man immer mehr Umsatz im Kundensegment Tankstellen, Busunternehmen und Kioske verliert. Als akzeptablen Kompromiss hat man sich für die Einwegflasche aus Glas mit einem praktischen Drehkronenkorken entschieden. Der Erfolg gab damals den Verantwortlichen recht. Nicht nur, dass man beim angesprochenen Kundensegment wieder Marktanteile zurückgewinnen konnte, auch die begehrte ALE 0,33l Mehrwegpfandflasche hatte keinen Einbruch. Inzwischen hat die Dose in Österreich einen Marktanteil von fast 26,5% erreicht. Auch hier gilt die Überlegung, diesen Markt nicht ganz den Mitbewerbern zu überlassen und man beschloss die Einführung von Märzenbier in der Dose. Ein Kompromiss zwischen Ökonomie und Ökologie, da Alu und Glas in ein funktionierendes Sammelsystem eingebracht werden und als Altstoff wiederverwertet werden.

ÖSTERREICHISCHES UMWELTZEICHEN NR. 26

Die Brauerei Murau ist die einzige Brauerei Österreichs, die das Österreichische Umweltzeichen Nr. 26 „Mehrweggebilde und Mehrwegbechersysteme“ mit der UZ Nr. 542 auf der NRW-Bier- und Limoflasche 0,5l, auf der ALE Longneck 0,33l Bier- und Limoflasche und auf der AF 1l Limoflasche führen darf. Neben dem strengen Kriterienkatalog ist hier die oftmalige Verwendung von Mehrwegpfandgebinden mit mind. 12 Umläufen entscheidend. Die umfangreichen Kriterien für die Erreichung wurden erneut nachgewiesen und erfüllt (Prüfakt Nr: VKI 049). Die im Februar 1997 neu eingeführte NRW-Flasche 0,5 hat 2018 eine Umlaufzahl von 23,23 Umläufen erreicht. Das Umweltzeichen ist für die Brauerei Murau ein zusätzlicher Werbeträger für unseren vorsorgenden betrieblichen Umweltschutz auf der Bierflasche. Friedrich Hundertwasser war nicht nur ein begnadeter Architekt und Maler, er engagierte sich für den Umweltschutz, für das Leben der Menschen im Einklang mit der Natur und hat uns das Österreichische Umweltzeichen hinterlassen.



VERPACKUNGSEINHEITEN.



BEWERTUNG DER UMWELTASPEKTE.

Mit der Bewertung der Umweltaspekte wird die Wichtigkeit der zutreffenden Umweltaspekte je Aktivität bzw. Prozess eruiert. Damit wird die Höhe der Umweltrelevanz ermittelt und festgestellt, inwiefern man diese Aspekte beeinflussen kann und mit welchen Maßnahmen eine Verringerung der Auswirkungen erreicht werden kann.

Nach Festlegung der auftretenden Umweltaspekte beim Prozess werden die Aspekte je nach Stärke und Menge der Auswirkung auf Abwasser, Abfall, Boden, Lärm, Emissionen in die Luft, Energie- und Rohstoffeinsatz und nach den Auswirkungen auf den Arbeitsplatz bewertet. Dabei wird die Bewertung bei normalen und abnormalen Betriebsabläufen im Punktesystem von 0 (keine Auswirkung) bis 3 (hohe Auswirkungen) vorgenommen. Durch zusätzliche Bewertung je nach Häufigkeit der Auswirkung, Kosten der Auswirkung und örtlichem oder öffentlichem Interesse wird das Risiko verstärkt oder abgeschwächt. Die bereits umgesetzten Maßnahmen bei der bewerteten Anlage oder beim Prozess werden mit Minuspunkten von -1 bis -3 positiv gegenübergestellt. Hiermit kann auch ein noch mögliches Verbesserungspotenzial (unter -3) ersichtlich gemacht werden. Die Gesamtpunktzahl wird durch 5 geteilt und mit dem Ergebnis erfolgt die Einstufung in drei Stufen, und zwar:

1-5: Geringe Umweltrelevanz
Kein unmittelbarer Handlungsbedarf.

6-10: Mittlere Umweltrelevanz
Regelmäßige Kontrollen notwendig.

Über 11: Hohe Umweltrelevanz
Maßnahmen müssen umgesetzt bzw. ins Umweltprogramm aufgenommen werden.

Insgesamt wurden 2011 52 Anlagen und Prozesse nach diesem Schema bewertet. Seit der internen Bewertung 2018 wurden keine Abläufe, Anlagen und Prozesse mehr mit hoher Umweltrelevanz eingestuft. Die wesentlichen Umweltauswirkungen treten im Detail bei den Bioreaktoren der Abwasservorreinigungsanlage, gefolgt von den LKWs im Fuhrpark, der Flaschenwaschmaschine, dem Sudhausablauf und der Flaschenabfüllanlage auf. Durch die Energieumstellung auf Heißwasser (erneuerbare Energie) erreichten wir bei der Energie- und Wärmeversorgung eine um ein Drittel bessere Gesamtbewertung. Bei Normalbetrieb liegen die größten Umweltauswirkungen beim Energie- und Rohstoffverbrauch vor dem auftretenden Lärm und dem Abwasser. Das Umweltrisiko bei abnormalen Betriebsabläufen

ist beim Rohstoff- und Energieeinsatz am höchsten und liegt vor den Auswirkungen auf den Arbeitsplatz und einer möglichen Abwasserbelastung. Gegenüber 1995 konnte der gute Umweltstatus durch die Umsetzung vieler Maßnahmen und auf Grundlage der Bewertung 2018 um über 47% verbessert werden. Die Bewertung der Umweltaspekte 2018 zeigte eine 9%ige Verbesserung gegenüber der letzten Bewertung 2016. Hauptgrund der Verbesserung ist die Umstellung von Heißdampf aus Heizöl auf Heißwasser aus Biomasse, was sich in vielen Bereichen auswirkt.

UMWELTREGISTER

Die Umweltregister der Brauerei Murau zeigen in übersichtlicher Form die auftretenden Umweltaspekte, die möglichen globalen Auswirkungen und die Ergebnisse der Umweltbewertung nach Abteilungen bzw. je Prozess und Aktivität sowie je Bewertung. Dabei ist auch dokumentiert, ob Grenzwerte einzuhalten sind und welche Kontrollaufzeichnungen (DOK) für den jeweiligen Prozess zutreffen.

Gesamtanlagen	2018	2016	2010	2007	1995
Sudhaus	4,1	4,1	4,4	4,5	7,9
Schaubrauerei	5,2	6,6			
Gär- und Lagerkeller	4	4,1	4,2	4,4	6,8
Abfüllung	5,1	5,6	5,7	5,7	10,7
Dampf und Wärmekessel	5,5	5,6	8,1	8,1	12,1
Kälteanlagen	6	6	6	5,8	8,8
CO ₂ -Rückgewinnung	4,4	4,4	4,8	4,8	6,2
Wasserversorgung	3,2	3,2	3,2	3,2	4,4
Abwasseranlage	7,5	7,5	7,6	7,3	12,3
Lagerungen	3,1	3,1	3,1	3,2	6
Verladung	3,4	3,4	3,3	3,7	7,1
Fuhrpark Logistik	4,7	5			
Instandhaltung	2,3	2,7	2,6	2,8	4,5
Depots	2,5	2,7	3	2,8	
Logistikcenter	4,3	4,3	4,3	4,2	
Verwaltung	3,5	3,5	3,7	3,9	3,6
Gesamtbewertung	4	4,4	4	4,2	7,4

1-5: geringe Umweltrelevanz | 6-10: mittlere Umweltrelevanz | über 10: hohe Umweltrelevanz

UMWELT-CONTROLLING.

ERFASSUNG DER BETRIEBSDATEN

Die Lagerverwaltung und Betriebsdatenerfassung sind wesentliche Bestandteile für das funktionierende Umweltmanagementsystem in der Brauerei Murau. In dieser Abteilung sind neben der Beschaffung auch die Agenden des betrieblichen Abfall- und Umweltbeauftragten angesiedelt. Durch diese günstige Konstellation ist der aktuelle Datenstand und der Datenfluss zur Erstellung von Kennzahlen, Input-Output-Analysen, Abfallwirtschaftskonzept (weil wir ein EMAS-Betrieb sind, benötigen wir kein Abfallwirtschaftskonzept) oder für Umwelterklärungen jederzeit gewährleistet und diesbezügliche Auswertungen sind jederzeit möglich.

INPUT/OUTPUT-ANALYSE

Die Input/Output-Analyse soll eine konsistente Bilanz der umweltrelevanten Stoffströme ermöglichen, um den Weg von der Beschaffung, Lagerung über die Produktion bis zum Verlassen des Betriebes eindeutig nachvollziehbar zu machen.

UMWELTKENNZAHLEN

Die Umweltkennzahlen zeigen in verdichteter Form die Entwicklungstrends der auf die Produktionsmengen bezogenen Zahlen auf. Damit lassen sich Rückschlüsse auf jährliche Umweltbelastungen oder Entlastungen ziehen und Aufschlüsse über die gesamte ökologische Lage der Brauerei Murau aufzeigen.

Mit dem Kennzahlensystem, das auf Daten der Input/Output-Analyse basiert, wird in regelmäßigen Abständen eine Schwachstellenanalyse durchgeführt. Das umfangreiche Kennzahlensystem dient in der Brauerei Murau ...

- zur Bewertung der Umweltauswirkungen, Emissionen, Abfälle, Störfälle usw.
- als Überwachungsinstrument von Anlagen, Energieverbrauch über bestimmte Zeiträume.
- als Branchenvergleich gegenüber dem Wettbewerb.
- zur Dokumentation von Verbesserungen (Erreichung von Umweltzielen).
- als Steuerungsinstrument für die oberste Leitung, das Umweltteam usw.

99 %
DES ENERGIEBEDARFS DER BRAUEREI SIND
AUS ERNEUERBAREN ENERGIETRÄGERN.

v.l.n.r. hinten: Robert Streitberger, TBL Michael Göpfart, Susanne Schweiger, Georg Bacher
v.l.n.r. vorne: UMB Irina Wind, Karin Schrefl



EMAS-KERNINDIKATOREN 2018

Schlüsselbereich	Gesamt		Erklärung
Energieverbrauch Produktion	8.582.910 kWh	37,79 kWh je hl EG	Stromverbrauch inkl. Elektrodampf und Raumwärmeproduktion.
Verbrauch erneuerbare Energie Produktion	9.228.312 kWh	40,63 kWh je hl EG	Stromverbrauch inkl. Elektrodampf, Fernwärme und Biogas für die Produktion.
Erzeugung erneuerbare Energie Produktion	665.982 kWh	2,93 kWh je hl EG	Energie aus Photovoltaik und Biogasanlage.
Energieverbrauch Depots und Fuhrpark	4.716.939 kWh	19,05 kWh je hl Ausstoß	Strom und Raumwärme inkl. Fuhrpark (Dieselverbrauch).
Verbrauch erneuerbare Energie Depots	1.517.063 kWh	6,12 kWh je hl Ausstoß	Strom und Fernwärme.
Gesamtverbrauch an erneuerbarer Energie	99%		
Wasserverbrauch	125.301 m ³	0,552 m ³ je hl EG	Frischwassereinsatz für Brauwasser aus Gebrauchswasser aus öffentlicher Wasserversorgung (Stadtwasser).
Material	6.359.261 kg	28 kg je hl EG	Rohstoffe, Betriebsstoffe und sonstige Materialien ohne Kartonagen.
Abfall gesamt	5.087.931 kg	22,41 kg je hl EG	Anfall fester Abfälle, siehe Output 2018 (ohne Abwasser-Anfall).
Gefährliche Abfälle	1.695 kg	0,007 kg je hl EG	0,05% vom gesamten Abfallanfall im Betrieb.
Biologische Vielfalt Flächenvergleich	54.165 m ²		Ca. 85% der Fläche im Eigentum der Brauerei Murau sind verbaut.
Treibhausgasemissionen	1.000.890 kg	4,41 kg je hl EG	Fossile CO ₂ -Emissionen in der Luft aus der Produktion (1,69%), aus Raumwärme (1,40%) und aus dem Fuhrpark (96,91%). Keine weiteren Treibhausgasemissionen.
Luftschadstoffe gesamt	524,96 kg	0,00231 kg je hl EG	Aus Dampf- und Wärmekessel, berechnet nach GEMIS mit 124,88 kg SO ₂ , 381,07 kg NO _x und 20,33 kg Gesamtstaub ohne Depots.
Luftschadstoffe LKW/PKW	3.191,5 kg	0,14 kg je hl EG	Berechnung nach gefahrenen Fahrzeugkilometern NO _x 3.079,81 kg und Gesamtstaub 111,69 kg.

hl EG = je Hektoliter Eigengetränke, hl Ausstoß = Hektoliter verkaufte Handelsware

INPUT.

INPUTANALYSE

Materialverbrauch	2015	2016	2017	2018	
Braustoffe (Malz und Hopfen)	4.011.291	3.904.190	3.480.689	3.589.865	kg
Grundstoffe (Limo und Radler)	241.015	225.198	213.445	304.676	kg
Bier Zusatzstoffe (Röstmalze, Milchsäure, Calciumchlorid)	13.597	14.636	18.212	21.051	kg
Ausstattungsmaterialien	105.995	105.634	102.287	135.817	kg
Neu-Gebindezukauf*	1.053.774	811.533	1.123.037	1.962.783	kg
Betriebsstoffe + Sonstiges	293.158	309.317	313.911	345.069	kg
CO₂ aus Rückgewinnung Gärung	561.311	542.731	689.660	738.677	kg
Wasserverbrauch					
Frischwasserverbrauch	117.524	118.979	110.765	125.301	m ³
Energieverbrauch					
Stromverbrauch Produktion**	2.803.152	2.857.375	3.017.340	3.019.190	kWh
Stromverbrauch Depots**	403.854	389.406	377.984	419.487	kWh
Energiebedarf Wärmeproduktion	5.241.454	5.900.196	5.483.357	5.637.982	kWh
Energiebedarf Raumwärme (Depot und Biogas)	1.426.954	1.406.672	1.788.742	1.795.675	kWh
Dieserverbrauch Fuhrpark gesamt	3.920.670	3.762.830	3.713.720	3.147.179	kWh
Genauere Auflistung des Energieverbrauchs der Brauerei Murau					
Fernwärme**	4.976.875	5.531.260	5.383.900	5.584.300	kWh
Strom (EVU+E-Dampf+Photovoltaik)**	2.803.152	2.857.375	3.017.340	3.019.190	kWh
Biogas	572.706	452.598	594.930	645.402	kWh
Heizöl	264.579	368.936	99.457	53.682	kWh
Genauere Auflistung des Energieverbrauchs der Depots					
Strom**	403.854	386.008	377.984	419.487	kWh
Fernwärme***	650.806	761.602	988.240	1.097.576	kWh
Erdgas***	203.442	195.472	205.572	52.697	kWh

* = Einweg- und Mehrwegflaschen, neue Flaschenkästen, Kartons für Einweggebinde

** = Strom aus erneuerbarer Energie

*** = Fernwärme bis auf Depot Graz aus erneuerbarer Energie

UMWELTKENNZAHLEN/INPUT VERGLEICH 2015–2018

	2015	2016	2017	2018	Bezug	Vergleich zu 2017
Braustoffe Bier	17,6	18,01	17,72	17,56	kg hl prod. Bier	-0,90 % ¹
Grundstoffe Limo	14,66	12,59	10,69	11,45	kg hl prod. AF Eigengetränke	+7,05 % ²
Frischwasserverbrauch	4,8	4,99	5,2	5,52	hl hl prod. Eigengetränke	+6,13 % ³
Stromverbrauch Produktion	11,46	11,98	14,16	13,3	kWh hl prod. Eigengetränke	-6,13 % ⁴
Wärmebedarf Produktion	21,42	24,74	25,74	24,83	kWh hl prod. Eigengetränke	-3,54 % ⁵
Wärmebedarf Raumwärme	5,44	5,58	7,65	7,25	kWh hl Getränkeausstoß	-5,88 % ⁶
Dieserverbrauch LKW	1,23	1,24	1,2	0,97	l hl Getränkeausstoß	-19,50 % ⁷
Filtermittelverbrauch	0,14	0,17	0,16	0,18	kg hl prod. Bier	+18,70 % ⁸
Neutralisationsmittel	0,46	0,51	0,39	0,02	kg m ³ Abwasser	-96,13 % ⁹
Reinigungsmiteinsatz	0,832	0,871	1,062	1,258	kg hl prod. Eigengetränke	+18,42 % ¹⁰
Anteil erneuerbarer Energieträger ges. Betrieb	95,3	94,7	98,3	99	% aller Energieträger	+0,71 % ¹¹

KURZERKLÄRUNG DER VERÄNDERUNGEN IM VERGLEICH ZUM JAHR 2017

1 = Braustoffe Bier

Die Malzmenge je Sud verändert sich leicht durch die Malzqualität der neuen Ernten der Braugerste.

2 = Grundstoffe Limo

Von 2017 auf 2018 hatten wir eine Rezepturanpassung.

3 = Frischwasserverbrauch

Aufgrund von vermehrten Reinigungen im Bereich der Wasserversorgung (Wassertanks und Rohrleitungen).

4 = Stromverbrauch Produktion

Durch eine effiziente Vorfüllphase konnten wir den Stromverbrauch Produktion senken.

5 = Wärmebedarf Produktion

Durch die Vorfüllphase haben sich die Produktionstage erhöht.

6 = Wärmebedarf Raumwärme

Aufgrund der Sanierung der Büroräume in der Technik und der Mitarbeiterschulungen „Richtiges Lüften und Heizen“ konnte der Wärmebedarf gesenkt werden.

7 = Dieserverbrauch LKW

Den Dieserverbrauch konnten wir deutlich durch eine koordinierte Tourenoptimierung senken.

8 = Filtermittelverbrauch

Trotz einer leichten Steigerung im Filtermittelverbrauch liegen wir immer noch unter dem Durchschnitt (konstant unter der Benchmark von 0,25 kg/hl).

9 = Neutralisationsmittel

Weniger Neutralisationsmitteleinsatz durch bessere Einstellung der Abwasseranlage.

10 = Reinigungsmiteinsatz

Durch die Vorfüllphase haben sich die Produktionstage erhöht. Das hatte vermehrte Reinigungen und einen erhöhten Reinigungsmiteinsatz zur Folge.

11 = Anteil erneuerbarer Energieträger ges. Betrieb

Durch die gesamte Umstellung in der Produktion und den Depots auf erneuerbare Biomasse erreichen wir 99%.

OUTPUT.

OUTPUTANALYSE

Getränke	2015	2016	2017	2018	
Produzierte hl Eigengetränke	244.687	238.494	213.036	227.075	hl
Entpflichtete Einwegverpackungen	794.583	792.853	620.919	777.417	kg
Abfälle					
Altstoffe	253.589	239.379	264.964	271.483	kg
Biogene Abfälle oder Nasstreber	709.911	739.761	507.774	568.706	kg
Nasstreber	4.665.800	4.567.400	4.162.158	4.231.227	kg
Gemischter Siedlungsabfall	15.160	16.900	17.520	14.780	kg
Gefährliche Abfälle	2.375	3.581	2.418	1.695	kg
Abwasser					
Abwasser in den Kanal	88.547	91.600	104.389	104.575	m ³
Emissionen in der Luft					
CO ₂ Produktion*	77.321	107.822	31.123	16.882	CO ₂
CO ₂ Depots*	45.649	40.419	18.719	14.047	CO ₂
CO ₂ Fuhrpark*	1.124.448	1.079.180	1.147.539	969.961	CO ₂
SO ₂ Produktion	-	273	143	124	kg
NO _x Produktion	-	385	367	380	kg
NO _x Fuhrpark	-	5.170	6.353	3.079	kg
Staub Produktion	-	28	21	20	kg
Staub Fuhrpark	-	160	190	111	kg

* = Fossile CO₂-Berechnung mit dem CO₂-Rechner des Umweltbundesamtes Wien



UMWELTKENNZAHLEN/OUTPUT VERGLEICH 2015–2018

	2015	2016	2017	2018	Bezug	Vergleich zu 2017
Nasstreberanfall	20,48	21,06	21,19	20,7	kg hl prod. Bier	-2,32 % ¹²
Gelägeranfall	2,07	2,32	1,43	1,52	kg hl prod. Bier	+6,15 % ¹³
Gemischter Siedlungsanfall	0,062	0,071	0,08	0,065	kg prod. hl EG	-20,85 % ¹⁴
Glasbruchanfall	0,417	0,405	0,448	0,515	kg hl Ausstoß*	+15,00 % ¹⁵
Altetikettenanfall	0,288	0,291	0,303	0,31	kg prod. hl EG	+1,43 % ¹⁶
Papier/Kartons	0,183	0,187	0,22	0,209	kg prod. hl EG	-4,60 % ¹⁷
Kunststoffe/Folien	0,052	0,047	0,044	0,035	kg prod. hl EG	-20,32 % ¹⁸
Metalle/Alteisen	0,067	0,051	0,169	0,082	kg prod. hl EG	-51,33 % ¹⁹
Gefährliche Abfälle	0,01	0,01	0,003	0,001	kg prod. hl EG	-52,87 % ²⁰
Abwasseranfall	3,62	3,84	4,9	4,61	hl prod. hl EG	-6,02 % ²¹
Fossiler CO ₂ -Ausstoß Produktion	0,32	0,45	0,15	0,07	kg prod. hl EG	-53,33 % ²²

* = Ausstoß: Ware, die verkauft wurde bzw. die Produktion verlassen hat

KURZERKLÄRUNG DER VERÄNDERUNGEN IM VERGLEICH ZUM JAHR 2017

12 = Nasstreberanfall

Aufgrund der besseren Entwässerung im Läuterbottich ist der Treber trockener.

13 = Gelägeranfall

2017 haben wir auf ein Eintankverfahren umgestellt – somit hat die Hefe mehr Zeit, sich zu setzen, wodurch weniger Hefe in das Abwasser kommt.

14 = Gemischter Siedlungsanfall

2018 hatten wir keinen Bauschutt zu entsorgen.

15 = Glasbruchanfall

2018 hatten wir einen Flaschenwechsel von 0,35 l auf 0,33 l (Limo) und zusätzlich wurde Altbestand an Flaschen entsorgt.

16 = Altetikettenanfall

Im Jahr 2018 hatten wir einen Etikettenwechsel, alte Etiketten wurden entsorgt.

17 = Papier/Kartons

Aufgrund der Umstellung von Kartons auf Oktabs wurde weniger Karton entsorgt.

18 = Kunststoffe/Folien

2018 hatten wir keine Plexiglasscheiben zu entsorgen, die wir für Werbetafeln benötigen.

19 = Metalle/Alteisen

Der Alteisenanteil schwankt jährlich je nach Instandhaltungsarbeiten bzw. Anlagenbau im Betrieb. Hochwertige Metallreste wie Alu und Nirosta werden getrennt verkauft.

20 = Gefährliche Abfälle

Wert schwankt jährlich je nach Anfall von Kühlschränken, Laborabfällen oder Leuchtstoffröhren.

21 = Abwasseranfall

Durch den Umbau der Steuerung konnte der Abwasseranfall gesenkt werden.

22 = Fossiler CO₂-Ausstoß Produktion

Durch die gute Kooperation mit der Nahwärme Murau sind Wartungsarbeiten so geplant, dass wir kaum Heizöl verwenden müssen.

REINHEIT IST OBERSTES GEBOT.

Reines Wasser, saubere Luft, sorgsam ausgewählte Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, modernste Technik und leidenschaftliche Mitarbeiter lassen aus einem hochwertigen Produkt einen Wegweiser für betrieblichen Umweltschutz werden. Die Rohstoffe für das Murauer Bier stammen aus kontrolliertem Anbau und ein umfassendes Managementsystem sorgt in der Brauerei dafür, dass auch das Bierbrauen selbst mit möglichst geringer Umweltbelastung abläuft.

ROHSTOFF-LAGERUNG

Die Lager sind so eingeteilt, dass sie der Zweckmäßigkeit der Entnahme für die einzelnen Abteilungen entsprechen und die Produkte geschützt und vorschriftsmäßig und nicht umweltgefährdend gelagert werden können. Durch tägliche Begehungen und Kontrollen wird die Einhaltung der Lagerrichtlinien überprüft.

BRAUMALZ UND MÜHLEN

Das Braumalz und die Hopfenprodukte werden bei der Anlieferung einer speziellen Überprüfung unterzogen und in Malzsilos und Kühlzellen (Hopfen) neben dem Sudhaus gelagert. Von den Malzsilos wird das Malz mittels Elevatoren und Transportschnecken über die Vorreinigungsmaschine zur automatischen Waage und Schrotmühle gebracht, von der das Malzschrot in den Malzschrotkasten gelangt. Durch vermehrte Staubentwicklung gibt es hier besondere Überwachungsanweisungen.

SUDHAUS – HERSTELLUNG VON WÜRZE

Die Brauerei Murau betreibt ein 4-Geräte-Sudwerk mit angeschlossener Wärmerückgewinnung sowie einer automatischen CIP-Anlage und Würzekühlung. Es werden je nach Biersorte verschiedene Maischverfahren angewandt. Nach dem Maischprozess und Erreichen der vollständigen Verzuckerung wird die Maische in den Läuterbottich umgepumpt und das Abläutern der Vorderwürze beginnt. Anschließend wird mit

Hilfe der Nachgüsse der vollständige Extrakt gewonnen. Der Treberkuchen wird umgehackt und über die Treber-Förderanlage in den Trebersilo gefördert. Die Treber sind bei den Landwirten als natürliches und hochwertiges Futtermittel sehr beliebt. Die Vorderwürze und die Nachgüsse werden über einen mit Hochdruckheißwasser betriebenen Läuterwürzeerhitzer schonend erhitzt und in die Würzpfanne gepumpt, in der sie über einen Außenkocher, mittels Brüdenverdichter, zum Kochen gebracht wird. Hier wird nun auch der Hopfen zu genau festgelegten Zeitpunkten zugegeben. Mit modernster Technik gelingt es uns, sämtliche thermische Prozesse im Sudhaus anstelle von Dampf mit Hochdruckheißwasser von ca. 115 °C, erzeugt durch Nahwärme, sehr umweltfreundlich zu gestalten. Die fertige heiße Würze rastet in der Würzpfanne und nach Absetzen des Heißtrubes beginnt die Würzekühlung. Die Würze wird über den Plattenkühler gepumpt und mittels kaltem Brauwasser im Gegenstromverfahren auf Anstelltemperatur gekühlt und die Hefe zugesetzt. Das daraus entstehende heiße Brauwasser wird dann wieder zum Einmaischen und Anschwänzen verwendet. Die gesamte Sudhaus-Anlage wird von einer automatischen CIP-Anlage gereinigt.

GÄR- UND LAGERKELLER

Der Gär- und Lagerkeller der Brauerei hat ein Fassungsvermögen von ca. 50.000 hl. Alle Gär- und Lagergefäße sind mit Kühltaschen ausgerüstet, in welchen Glykol mit -4 °C zirkuliert und damit die gewünschte Temperatur eingehalten werden kann.

DA BRAUT SICH WAS ZUSAMMEN.

PRODUKTION & HERSTELLUNG.



MÄLZEREI

Hier beginnt das Bierbrauen. Mälzen ist ein kontrollierter Keimvorgang, bei dem aus Getreide Malz entsteht. Zuerst wird die Braugerste geputzt und gewaschen. Bei 40 bis 45% Wassergehalt beginnen die Körner im Keimkasten zu keimen. Durch den Keimvorgang werden im Korn Enzyme aktiviert und gebildet, die später für den Stärke- und Eiweißabbau während des Bierbrauens notwendig sind. Außerdem wird bereits ein Teil der Stärke in kleinere Moleküle (Mehrfachzucker, besonders Disaccharide wie Maltose) zerlegt. Anschließend wird das gekeimte Korn unter kontrollierten Bedingungen gedarrt, d. h. getrocknet; Dauer und Temperatur des Darrens beeinflussen Farbe und Aroma des Malzes. Je länger und wärmer gedarrt wird, desto dunkler und aromatischer wird das Malz. Aus 100 kg Gerste werden rund 80 kg Malz gewonnen. Das gereinigte Braumalz wird mit Silowagen an die Brauerei geliefert.



EINMAISCHEN

Das angelieferte Braumalz wird in der Brauerei nochmals gereinigt und in den jeweiligen Malzsilos sortenrein eingelagert. Mit einer Schrotmühle wird das Braumalz dann zerkleinert und mit temperiertem Brauwasser eingemaischt. Die beim Mälzen gebildeten Enzyme werden wieder aktiv und lösen Malzzucker und Eiweißstoffe. Auf 100 kg Braumalz kommen ca. 600 l Brauwasser. Je mehr Malz verwendet wird, desto höher ist der sogenannte Stammwürzegehalt. 1% Stammwürze = 1 g gelöste Stoffe in 100 g unvergorener Würze.

ABLÄUTERN

Sind die Lösungsprozesse, vor allem die Verzuckerung, abgeschlossen, wird mit dem Abläutern begonnen. Dies geschieht im sogenannten Läuterbottich. Dabei werden die festen Bestandteile der Maische (Treber) von der Flüssigkeit (Würze) getrennt. Die abfließende Würze gelangt mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen über ein Puffergefäß und den Läuterwürzeerhitzer in die Sudpfanne zum Würzekochen. Der im Läuterbottich übrig bleibende Rückstand, die Treber, dient als sehr hochwertiges und natürliches Viehfutter.

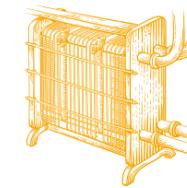


WÜRZEKOCHEN

Die gewonnene Malzzuckerlösung heißt Würze und wird nun ca. eine Stunde gekocht. Hier wird nun der Hopfen zugegeben. Dabei kommt es je nach Biersorte auf eine exakte Dosage zu genau definierten Zeitpunkten an. Hier wird nun die endgültige Stammwürze des jeweiligen Bieres eingestellt. Als eine von sehr wenigen Brauereien weltweit kochen wir unsere Würze sehr schonend mit Hilfe von Hochdruckheißwasser und einer maximalen Vorlauftemperatur von 115°C.

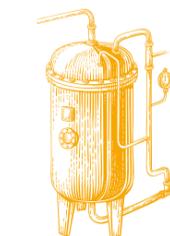
REIFUNG

Nach der Hauptgärung darf sich das Bier im Gär- und Lagertank weiter klären und im Geschmack verfeinern (natürliche Aromabildung und Anreicherung mit natürlicher Kohlensäure). Diese aufwendige Reifung und Lagerung dauert je nach Biersorte 4–6 Wochen und zeichnet die Murauer Bierspezialitäten besonders aus. Zeit für das Besondere ist hier unser Gebot. Während dieser Zeit erfolgt eine sehr schonende geschmackliche Reifung der Biere. Die durch die Gärung entstehende Kohlensäure bindet sich im Bier. Die anfallende überschüssige Gärungskohlensäure wird je nach Reinheitsgrad über eine hochmoderne CO₂-Rückgewinnungsanlage zurückgewonnen, gereinigt und einer Wiederverwendung z. B. für Limonadenproduktion zugeführt.



FILTRATION

Vor der Abfüllung wird das noch hefetrübe Bier mittels Kieselgur- und Schichtenfilter geklärt. Das zu filtrierende Bier läuft vom Lagertank über den Verschneidbock zum Kieselgurfilter und weiter durch den Schichtenfilter, wobei das Bier glanzfein filtriert wird. Das filtrierte Bier wird in Drucktanks zwischengelagert. Diese Filtration unterstützt auch die geforderte Haltbarkeit unserer Produkte. Nach diesem letzten Veredelungsprozess warten die nun glanzfeinen Murauer Biere in den Drucktanks auf die Abfüllung in Flaschen und Fässer. Murauer Zwickel und Murauer Weißbier werden traditionell unfiltriert abgefüllt. Am Ende dieses sehr aufwendigen Herstellungsprozesses versichern wir Ihnen, dass jedes einzelne Glas Murauer Bier mit höchster Sorgfalt und der einzigartigen Leidenschaft unserer Mitarbeiter hergestellt wurde.



HAUPTGÄRUNG

Schließlich werden die Trübstoffe im sogenannten Whirlpool von der heißen Würze getrennt und über einen Plattenkühler im Gegenstromverfahren auf die jeweilige Anstelltemperatur abgekühlt. Durch die Zugabe der Hefe wird die Gärung eingeleitet. Dadurch wird der Malzzucker in Alkohol, in Kohlensäure und Wärme vergoren. So entsteht das sogenannte Jungbier, welches in Zylindrokönischen Gärtanks vergoren wird. Je nach Biersorte dauert die Hauptgärung bis zu 8 Tage, danach wird die Hefe geerntet und vom Jungbier getrennt. Je nach Biersorte wird ein spezieller Hefestamm eingesetzt. Derzeit werden alle Biersorten außer den Murauer Weißbieren mit untergäriger Hefe vergoren. Hier sinkt die Hefe zum Ende der Hauptgärung in den Tankkonus. Die Murauer Weißbiere werden traditionell obergärig vergoren, hier steigt die Hefe zum Ende der Hauptgärung an die Oberfläche des Gärtanks.



LIMONADEN- UND RADLERHERSTELLUNG

Die neue Inline-Ausmischung dient zur Herstellung von Limonaden und Radler aller Art mit Kohlendioxid (CO₂). Ferner ist sie geeignet für das Karbonisieren von Sodawasser. Die fertigen Getränke werden dann direkt über die Fassabfüllung in Fässer oder über den Flaschenfüller in Flaschen abgefüllt.



DRUCKTANKKELLER

Der Drucktankkeller dient als Puffer (Zwischenlager) zwischen der Filtration und der Flaschen- und Fassabfüllung. Hier beruhigt sich das Bier vor der Abfüllung, zudem erfolgt hier die Produktfreigabe für die Abfüllung.

HEFEREINZUCHT UND HEFEKELLER

Die Reinzuchtheife wird im Labor angesetzt und in der Hefepropagationsanlage vermehrt und der Würze beigegeben. Die untergärige Hefe wird bei uns maximal dreimal wiederverwendet, die obergärige Hefe wird nur einmal verwendet.

ABFÜLLUNG & VERTRIEB.



FLASCHENABFÜLLUNG

Das in Flaschen abzufüllende Bier gelangt von den Drucktanks zum vollautomatischen Flaschenfüller. Alle aus der Flaschenreinigungsmaschine kommenden sauberen Flaschen werden durch einen vollautomatischen Flascheninspektor nochmals kontrolliert, im Flaschenfüller befüllt und anschließend mit Kronenkorken oder Schraubverschlüssen verschlossen. Die abgefüllten Flaschen gelangen über die Füllhöhenkontrolle zur Etikettiermaschine, wo sie mit Etiketten versehen werden und das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie die Chargennummer aufgebracht wird. Nach der Etikettierung werden die Flaschen mittels des Einpackers in frisch gewaschenen Kisten eingepackt und bei der Palettierung auf Paletten gestapelt. Der Transport zu dem Vollgutlager passiert mit E-Stapler.



FASSABFÜLLUNG

Das in KEG abzufüllende Bier kommt von den Drucktanks und wird unter CO₂-Atmosphäre in die vorher gereinigten KEG's abgefüllt. Die gesamte Reinigungs- und Füllanlage wird vollautomatisch gesteuert. Wartungsfreie Rollbänder und zwei Roboter dienen zur Handhabung der ummantelten lärmarmen Edelstahlfässer mit Registrierchip zur Fasswartung und Produktkontrolle.

UMPACKANLAGE

Der Trend der Zeit zu kleineren Verpackungseinheiten erfordert diese zusätzliche Umpackanlage. Ein Teil der abgefüllten Biersorten wird in einer eigenen Umpackanlage von Kistenware in handliche 6er-Träger umgepackt. Auch in Mehrwegkisten abgefüllte Einwegflaschen werden hier aufwendig in 4er-Träger, 12er- und 24er-Trays aus Kartons und Schrumpffolie umgepackt.



WARTUNG – INSTANDHALTUNG

Zur elektronischen und maschinellen Instandhaltung und der Reparatur von Anlagen, Maschinen und Fahrzeugen ist eine betriebseigene Werkstätte eingerichtet. Die Wartung von Anlagen, Maschinen und Fahrzeugen wird über ein Rechtssicherheitsprogramm, in welchem sogenannte Prüfpflichten festgelegt sind, mitgeregelt. Kleinere Wartungsarbeiten und Störungsbehebungen werden großteils durch eigene Mitarbeiter durchgeführt. Die Wartung der Fahrzeuge wird von externen Werkstätten übernommen.



QUALITÄTSSICHERUNG

Die Betriebskontrolle ist die Polizei des Betriebes. Bei uns arbeitet jeder in der Abteilung Qualitätssicherung. In sämtlichen Herstellungsbereichen ist höchste Qualität unsere oberste Priorität. Im brauereieigenen Labor wird die Einhaltung aller vorgegebenen Parameter, Rezepte und Vorgaben, von der Rohstoffannahme über die Herstellung bis zum fertigen Produkt, täglich überprüft, um die hohen Qualitätsstandards unserer Produkte laufend sicherzustellen. Der Untersuchungsbereich erstreckt sich über die gesamte Produktion sowie die Rohstoffanalysen, Wasseranalysen, Analysen von Zwischenprodukten und die Prüfmittelüberwachung etc. Mittels Stufenkontrolle wird die Überwachung der einzelnen Produktionsschritte sichergestellt. Alle Rohstoffe werden einer Eingangskontrolle unterzogen, die teilweise in den einzelnen Abteilungen, aber auch im Labor durchgeführt wird. Nach jedem Produktionsschritt gibt es genau festgelegte Parameter, die von unseren Mitarbeitern in der Abteilung und durch unser Labor kontrolliert werden. Jeder Produktionsschritt bedarf einer eigenen Freigabe. Unser Labor ist mit den modernsten Prüfeinrichtungen und Prüfmitteln ausgestattet. Die kontinuierliche Produkt- und Prozessverbesserung steht hierbei im Mittelpunkt unserer täglichen Arbeit.



LOGISTIKCENTER

2002 wurde das nach ökologischen Grundsätzen mit Holz gebaute Logistikcenter am anderen Ende der Stadt in Betrieb genommen. Geheizt wird das Gebäude mit Fernwärme aus Biomasse. Die Aussiedlung des Fuhrparks entlastet den innerstädtischen Verkehr und löst die Platzprobleme am Produktionsstandort. Grundsätzlich werden alle Fertigprodukte im Logistikcenter in Murau oder in den Depots gelagert. Die Ware ist sortenrein auf verschiedenen Paletten gestapelt, sodass ein problemloses Arbeiten mit Stapler oder Hubwagenaufleger gewährleistet ist. Um die Qualität der Produkte bis zur Auslieferung oder bis zu den Depots zu sichern, sind eigene Lagerrichtlinien einzuhalten. Großer Wert wird dabei auf den Schutz der Ware vor Sonneneinstrahlung, Verstaubung, extremer Kälte oder Wärme gelegt. Außerdem legen wir hier größten Wert darauf, dass die „First In – First Out“-Regelung bei allen Produkten immer eingehalten wird.



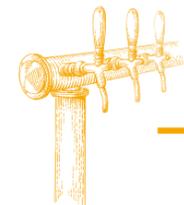
EIGENER FUHRPARK

Die optimale Kundenbetreuung und Zustellung vor Ort ist der Brauerei ein wichtiges Anliegen. Die Zustellung an Depots und Kunden wird mit werkseigenem Fuhrpark vom Produktionsstandort Murau zum Logistikcenter Murau bzw. zu den Depots und Verlegern durchgeführt. Nur zur Spitzenabdeckung werden sporadisch für Depotzustellungen Frächter eingesetzt. Insgesamt stehen derzeit 43 firmeneigene LKWs und Sattelzugfahrzeuge zur Verfügung. Die Zustellung von den einzelnen Lagern zu den Kunden erfolgt über eigene Verkaufsfahrer mit einem elektronischen Abrechnungssystem.



VERTRIEB VON GETRÄNKEN

Zur Abdeckung der Kundenwünsche vertreibt die Brauerei Murau nicht nur die Eigenprodukte, sondern auch eine Vielzahl von Getränken (Mineralwasser, Fruchtsäfte, Coca-Cola usw.) anderer Hersteller. Man ist bestrebt, alle Kundenwünsche als einziger Lieferant zu erfüllen, dies bringt auch logistische Vorteile mit sich.





AUSGEZEICHNET

... DAS FINDEN AUCH ANDERE.

Der grüne Fußabdruck – kaum eine andere Brauerei in Österreich ist so sehr darum bestrebt, mit grünem Herzen und sozialökonomischem Gewissen in die Zukunft zu gehen.

Es wird ausschließlich mit rückverfolgbaren Rohstoffen österreichischer Herkunft gebraut. Aufgrund der strengen ökologischen Richtlinien, trägt die Brauerei seit 2010 das AMA-Gütesiegel. 2014 fanden die jahrzehntelangen Bemühungen ihren Höhepunkt, denn da wurde auf die CO₂-neutrale Bierproduktion umgestellt. Die Niedertemperaturbrauerei ist damit ein europaweit einzigartiges Paradebeispiel für nachhaltige Bierproduktion.

Mit der Transformation der thermischen Energiesysteme in der Brauerei Murau wurden wir beim Energy Global Austria Award 2017 in der Kategorie Feuer nominiert.

DAS IST UNS GELUNGEN:

- CO₂-neutrale Bierproduktion
- Umbau zur Niedertemperaturbrauerei
- Eine regionale Wertschöpfungskette
- Energieeffizientes Arbeiten in allen Bereichen der Brauerei Murau
- Einsparung von 700.000 l Heizöl jährlich

UMWELTAUSZEICHNUNGEN:

- Steirisches Landeswappen, verliehen 1988 durch die Landesregierung Steiermark
- Staatliche Auszeichnung, verliehen 1995 durch den Staat Österreich
- ÖKO Audit Preis 1995, verliehen 1995 durch das Umweltministerium
- Besondere Umwelt-Anerkennung, verliehen 1996 durch das Magazin „Umweltschutz!“
- ÖKO-Pionier-Preis, verliehen 1996 durch das „Industrie Magazin“
- ÖKO Audit Preis 1999, verliehen durch das Umweltministerium in der Kategorie „Beste Ökoeffizienz“
- ÖKO Audit Auszeichnung 1999, „Beste Umwelterklärung und Beste Umweltziele“
- Umweltpreis der österreichischen Industrie 2000, verliehen in der Kategorie „Nachhaltiges Wirtschaften“
- Austrian Environmental Reporting Award (AERA), verliehen 2000 in Wien für die vereinfachte Umwelterklärung 2000

- European Environmental Reporting Award (EERA), verliehen 2001 in Brüssel für die vereinfachte Umwelterklärung 2000 in der Kategorie „Klein- und Mittelbetriebe“
- Umweltpreis der Stadt Murau 2001, verliehen 2002 in Murau für die Erfolge und Bemühungen der Brauerei Murau um den vorsorgenden betrieblichen Umweltschutz
- Dezember 2002, Umweltpreis der Kammer der Wirtschaftstreuhand (AERA 2001)
- ASRA (Austrian Sustainability Reporting Award) Preis 2005 für KMU's in Wien
- EMAS (Europäisches Umweltmanagementsystem) Award 2006 in Athen
- ASRA Preis 2008
- ASRA Auszeichnung „Long-Term Winner“ an die Brauerei Murau
- TRIGOS 2010 in der Kategorie Ökologie
- ASRA (Austrian Sustainability Reporting Award) Preis 2011
- Ökoprotit Auszeichnung 2012
- Ökoprotit Auszeichnung 2013
- Nominierung und Anerkennungspreis zum Klimaschutzpreis Österreichs
- FOOD TEC AWARD 2015
- Fast Forward Award 2015
- Ökoprotit Auszeichnung 2016
- EMAS-Preis für den besten Umweltbericht 2017 „Das offene Buch 2015/16“
- Energy Global Austria Award 2018: Nominiert in der Kat. Feuer
- Energy Global Styria Award 2018

AUSZEICHNUNGEN FÜR MURAUER MÄRZEN:

- Silberner DLG Preis 2011
- Goldener DLG Preis 2012
- Goldener DLG Preis 2017
- World Beer Award Gold 2017
- European Beer Star Bronze 2017
- Silberner DLG Preis 2018
- DLG Preis für langjährige Produktqualität 2018
- European Beer Star Silber 2018
- Goldener DLG Preis 2019
- DLG Preis für langjährige Produktqualität 2019
- World Beer Award Gold 2019

AUSZEICHNUNGEN FÜR MURAUER WEISSBIER:

- Platin der Zeitschrift GENUSS Bier.pur
- Goldener DLG Preis 2012
- Goldener DLG Preis 2014
- World Beer Award Gold 2017
- World Beer Award Silber 2018
- Goldener DLG Preis 2018
- Goldener DLG Preis 2019
- Style Winner World Beer Award Gold 2019

AUSZEICHNUNGEN FÜR PREISEL&BIER:

- „TOP-Innovations-Preis 2010“ des Handelsmagazins Cash
- „TOP-Innovations-Preis 2010“ der Handelszeitung
- 1. Platz des Fachmagazins REGAL
- Sonderpreis für die beste Inlandsmarktstrategie im Rahmen des Staatspreis Marketing 2011
- EFFIE 2011 in Bronze
- Goldener DLG Preis 2011
- Goldener DLG Preis 2012

AUSZEICHNUNG FÜR HOLUNDER & MARILLE RADLER:

- World Beer Award Gold 2017
- World Beer Award Gold 2018
- Goldener DLG Preis 2018
- Goldener DLG Preis 2019
- World Beer Award Gold 2019

AUSZEICHNUNG FÜR BOCK BIER:

- Goldener DLG Preis 2017
- Silberner DLG Preis 2018
- Goldener DLG Preis 2019

AUSZEICHNUNG FÜR ZITRO&BIER:

- Silberner DLG Preis 2017
- Silberner DLG Preis 2018

AUSZEICHNUNG FÜR 11/11:

- Bier Innovation des Jahres 2015, ausgezeichnet vom Bierguide
- Bier Innovation des Jahres 2016, ausgezeichnet vom Bierguide

AUSZEICHNUNG FÜR WINTER WEISSE & HOAMAT WEISSE:

- Bier Innovation des Jahres 2015, ausgezeichnet vom Bierguide
- Bier Innovation des Jahres 2017, ausgezeichnet vom Bierguide
- World Beer Award Gold 2018
- Goldener DLG Preis 2018
- Goldener DLG Preis 2019

AUSZEICHNUNG FÜR PILS:

- Silber-Medaille des Meiningers International Craftbeer Awards 2017
- Silberner DLG Preis 2018
- Silberner DLG Preis 2019
- World Beer Award Gold 2019

AUSZEICHNUNG FÜR BLACK HILL:

- Silberner DLG Preis 2018
- World Beer Award Silber 2018

AUSZEICHNUNG FÜR LEICHTE STEIRER WEISSE:

- Gold-Medaille des Meiningers International Craftbeer Awards 2017
- Bier Innovation des Jahres 2018, ausgezeichnet vom Bierguide

AUSZEICHNUNGEN FÜR STOUT:

- Bier Innovation des Jahres 2015, ausgezeichnet vom Bierguide
- Gold-Medaille des Meiningers International Craftbeer Awards 2017
- World Beer Award Gold 2018
- Meininger Craft Beer Award Silber 2018
- European Beer Star Bronze 2018

AUSZEICHNUNG FÜR KRÄUTERRADLER ALKHOHOLFREI:

- Silberner DLG Preis 2018
- Silberner DLG Preis 2019

AUSZEICHNUNGEN FÜR RAUCHWEIZEN:

- Meininger Craft Beer Award Silber 2018

AUSZEICHNUNGEN FÜR WERBUNG:

- Staatspreis Werbung 2015
- Goldene Glocke
- Creos Silber für „Außenwerbung“ 2018
- Creos Silber für „Verpackungsdesign und POS“ 2018
- Green Panther Bronze für „Murelli-Kampagne“ 2019

WEITERE AUSZEICHNUNGEN:

- Charity Award 2016
- SFG: Unternehmen des Monats Oktober 2018
- „Silberne Victoria“ im Bereich „Unternehmensfilme, Besucherfilme“ bei den 28. Wirtschaftsfilmtagen 2018
- Preis für langjährige Produktqualität, ausgezeichnet von der DLG 2018/2019

ZERTIFIZIERUNGEN:

- IFS Zertifizierung 2017
- IFS Zertifizierung 2018
- pastus+ Zertifizierung 2018

PRODUKTE.

Seit 1495 hat guter Geschmack bei der Brauerei Murau Tradition. Die populärste Biermarke des Unternehmens ist das Murauer Märzen mit 83 % Anteil, danach kommen die vielen Radlerprodukte, das exklusive Murauer Pils und das süffige Murauer Dunkel.

Ein Highlight der letzten Jahre ist das Murauer Weizenbier sowie die WINTER WEISSE, die im Sommer zur HOAMAT WEISSE wird. Für die Weihnachtszeit wird kurze Zeit das Bock Bier gebraut. Als bierige Besonderheiten werden das fürstliche Black Hill und das Craftbier 11/11 angeboten. Besondere Highlights sind die Biere aus unserer Schaubrauerei, wie das Pale Ale und das preisgekrönte Stout. Die Limonadensorten der Brauerei werden unter den Eigennamen Murelli verkauft. Zur Abrundung unseres Sortiments werden weitere Spitzengetränke als Handelsware der Gastronomie angeboten.

MURAUER MÄRZEN

Der eigentliche „Star“ im Biersortiment der Brauerei Murau ist das Märzen-Bier, das ganzjährig am häufigsten getrunken wird. Das Märzen ist ein ausgeglichenes malziges Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,2 % vol.

MURAUER PILS

Das Murauer Pils ist ein erfrischendes und angenehm herbes Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % vol. Es eignet sich durch seine feine hohe bittere Note ausgezeichnet als Aperitif und als Getränk zu leichten Speisen.

MURAUER DUNKEL

Das Murauer Dunkel ist ein 13-grädiges dunkles Bier nach Münchner Art, das durch seinen niedrigen Endvergärungsgrad im Verhältnis weniger Alkohol enthält und sich bestens zum Mischen mit hellen Biersorten eignet. Dieses dunkle, süße und volle Bier hat einen Alkoholgehalt von 5,4 % vol.

MURAUER BOCK BIER

Das Murauer Bock Bier ist ein starkes, vollmundiges und süffiges Bier mit einem Alkoholgehalt von 7,3 % vol. Ein kräftiges Bier für den Spätherbst und die Adventzeit.

MURAUER ZITRO&BIER

Dieser fruchtige Zitronenradler ist ein Biermischgetränk mit 40 % Murauer Märzen und 60 % naturtrüber Zitronenlimonade und wird nur in der 0,33l Mehrwegglasflasche angeboten. Dieses alkoholarme Erfrischungsgetränk hat nur 2,1 % vol. Alkohol, aber durch den natürlichen Zuckereinsatz doch 420 kcal/l.

MURAUER PREISEL&BIER

Der moderne und ungewöhnliche Geschmack des Biermischgetränks „Preisel&Bier“ resultiert aus dem Mischungsverhältnis zwischen dem 60 % Murauer Vollbier und 40 % herbsüßlicher Preiselbeerlimonade. Ein Tophit unter den Biermischgetränken mit 2,9 % vol. Alkohol und max. 280 kcal/l.

MURAUER HOLUNDER&MARILLE

Das fruchtige erfrischende Biermischgetränk „Holunder&Marille“ besteht zur Hälfte aus dem Murauer Märzenbier und zur Hälfte aus köstlicher Holunder-Marillenlimonade. Dieses Erfrischungsgetränk hat einen Alkoholgehalt von nur 2,7 % vol.

MURAUER RADLER ALKOHOLFREI

Das alkoholfreie Biermischgetränk aus 60 % alkoholfreiem Bier und 40 % Kräuterlimonade. Die spezielle Zusammensetzung macht dieses Getränk zu einer besonderen Erfrischung – ohne Alkohol. Mit österreichischem Zucker und heimischem Wasser wird mit



hochwertigen Grundstoffen und Aromen ein umfangreiches Sortiment an kohlenensäurehaltigen Limonaden hergestellt und ausschließlich in Mehrwegglasgebinde angeboten.

BLACK HILL

Ein neuer Biergeschmack aus der Stadt des Fürsten zu Schwarzenberg. Ein Bier mit natürlich frischer, malzaromatischer Duftnote, dessen bernsteinleuchtende Farbe mit dem fürstlich anmutenden, schlanken und feinerben Geschmack das Herz jedes Biergenießers höher schlagen lässt. 5,1 % vol. Alkohol. Wird nur in 0,33l Mehrwegglasflaschen angeboten.

MURAUER 11/11

Das 11/11 ist ein erfrischendes, süffiges, gut gehopftes Spezialbier mit starker Hopfennote und blumigem Zitrus-Charakter. Das 11/11 wurde durch den Bierpapst Conrad Seidl als Bier-Innovation 2016 deklariert. Alkoholgehalt: 5,2 % vol.

MURAUER PALE ALE

Das Murauer Pale Ale ist eine hopfenbetonte obergärige Biersorte, die ihren Ursprung in England des 18. Jahrhunderts

hat. Das kupferfarbene Bier ist eine Spezialität aus der Brauerei der Sinne. Die Zitrus- und Grapefruitaromen spezieller Hopfensorten sowie der malzaromatische und leichterherbe Geschmack mit einem Alkoholgehalt von 5,5 % vol. sorgen für einen unverwechselbaren Genuss.

MURAUER STOUT

Das Murauer Stout, hergestellt in der Brauerei der Sinne, überzeugt durch Röstaromen, die nach dunkler Schokolade und Kaffee munden. Die dunkle Spezialität mit einem Alkoholgehalt von 5,8 % vol. kann sowohl als Aperitif, zur Hauptspeise als auch zur Nachspeise mit allen Sinnen genossen werden. Das Murauer Stout ist eine Praline der anderen Art.

MURAUER WEISSBIER

Das Murauer Weißbier hat herrliche Duftnoten, die an Gewürznelke und Co erinnern, ein besonderes Aroma mit schöner Fruchtsüße und einem harmonischen Ausklang, in den sich eine feine Hopfenbittere mischt. Mit 5,6 % vol. Alkohol hat es eine ananasfarbene, ansprechende naturtrübe Optik und einen weißen stabilen Schaum und schmeckt am besten mit einer Temperatur zwischen 8° und 10°C.

MURAUER WINTER WEISSE UND HOAMAT WEISSE

Die Murauer WINTER WEISSE wird im Sommer zur HOAMAT WEISSE und ist eine aus erlesenen Braumalzen feinsten obergäriger Hefe kreierte Weißbierspezialität. Feine Karamell- und Nelkennoten, gepaart mit harmonischem Hopfengeschmack, machen dieses dunkle Weißbier zu einem besonderen Biererlebnis. Alkoholgehalt 5,4 % vol.

MURELLI SÄFTE

Murelli Säfte besitzen einen echten Saftanteil von mind. 50 %, so wird z. B. der Murauer Apfelsaft klar oder naturtrüb nur aus österreichischen Äpfeln hergestellt. Die Säfte gibt es ausschließlich in 1l Mehrwegglasflaschen.

MURELLI LIMONADEN

Unseren fruchtigen Durstlöscher gibt es in sieben verschiedenen Geschmacksrichtungen mit sieben unterschiedlichen Charakteren. Die Wilde (Murelli Zitrone), Der Entdecker (Murelli Orange&Maracuja), Die Tropische (Murelli Orange), Der Steirer (Murelli Almrausch), Der Skilehrer im Winter wie im Sommer (Murelli Himbeere), Der Aufgeweckte (Murelli Cola-Mix) und zum Schluss Der Dracula (Murelli Cola).



WIR PRAKTIZIEREN KUNDENNÄHE.



HAUPTSITZ

Produktion und Verwaltung
8850 Murau
Raffaltplatz 19-23
Tel. 03532/3266-0



STANDORT TAMSWEG

5580 Tamsweg
Sauerfelder Straße 16
Tel. 06474/2226



DEPOT GRAZ

8020 Graz
Paul-Wallisch-Straße 1
Tel. 0316/273373



DEPOT EBEN IM PONGAU

Gewerbegebiet Gasthof Süd 172
5531 Eben im Pongau
Tel. 06458/20050

LOGISTIKCENTER

Vertrieb
8850 Murau
Bahnhofviertel 12
Tel. 03532/44741



DEPOT ZELTWEG

8740 Zeltweg
Bundesstraße 62
Tel. 03577/23167



DEPOT KLAGENFURT

9020 Klagenfurt am Wörthersee
Schrödingerstraße 61
Tel. 0463/330700-0



GTW GASTRONOMIETECHNIK WEILHARTER GES.M.B.H

Bundesstraße 62
8740 Zeltweg, Austria
T: +43 3577 22800

STANDORT MURAU GEWIDMET ALS

Verwaltungsgebäude:
Kern- und Geschäftsgebiet
Produktionsgebäude:
I 1 – Industriegebiet 1, BBD.: 0,2–2,5

Alle zuletzt gekauften Flächen waren schon mit Gebäuden belegt und wurden nach Anforderungen der Brauerei umgebaut. Das Bierdepot Zeltweg und das Bierdepot Eben im Pongau sind langjährig angemietet.

DER PRODUKTIONSSTANDORT

Die Brauerei Murau ist ein Betrieb in einer Region, die vom Fremdenverkehr und von der Landwirtschaft geprägt ist. Ein Betrieb mitten in einer historischen Stadt ohne nennenswerte Industrie. Der Produktionsbetrieb in Murau ist südlich und westlich begrenzt durch die Mur, nördlich durch den Raffaltplatz und östlich durch das Brauhaus zu Murau bzw. durch Gartenanlagen. Das Logistikcenter mit dem Vertrieb liegt aus Platzgründen an der Ostseite der Stadt. Es wurde 2002 eröffnet und nach ökologischen Grundsätzen erbaut.

DIE BRAUEREI AM NATURA 2000 GEBIET

Der Oberlauf der Mur mit der Wassergüteklasse 1 wird als Europaschutzgebiet Nr. 5 bezeichnet. Exakt in diesem Teil des inneralpinen Murgebietes liegt die Brauerei Murau, wo die Mur zum Großteil noch naturnahen Charakter hat. Die Mur ist hier und am Oberlauf NATURA 2000 Gebiet. Hervorzuheben ist hier das Naturschutzgebiet „Murinsel bei Triebendorf“,

Standorte	Gebäudefläche	bebaute Fläche
Murau	19.753 m ²	13.358 m ²
Logistikcenter	12.664 m ²	3.191 m ²
Standort Tamsweg	2.690 m ²	1.096 m ²
Depot Judenburg	2.690 m ²	911 m ²
Depot Graz	6.800 m ²	2.800 m ²
Depot Klagenfurt	5.586 m ²	3.758 m ²
Depot Eben im Pongau	4.513 m ²	1.130 m ²
Gesamt	54.165 m²	davon bebaut: 26.260 m²

welches aufgrund des wertvollen Pflanzenbestandes, der interessanten Vegetationsentwicklung und seiner tierökologischen Bedeutung von höchstem naturwissenschaftlichem und ökologischem Wert ist. Auch der Puxer Auwald zeichnet sich durch seinen hohen Altholzreichtum und durch sein teilweise urwaldartiges Aussehen aus und ist Lebensraum und Rückzugsgebiet für an Feuchtgebiete gebundene Tiere. Der Erhaltungszustand dieses Gebietes wird von den Behörden als „günstig“ eingestuft und jede Veränderung ist somit im Sinne der Vereinbarkeit mit den Schutzziele zu beurteilen. Durch das Life-Nature-Projekt „Inneralpines Flussraummanagement Obere Mur“ wurden beim Kraftwerk Murau eine Fischwanderhilfe „Wenn Fische Steigen steigen“ gebaut und im Murverlauf sieben Altarme und Nebengewässer reaktiviert. Eine große Herausforderung für die Brauerei Murau, ihren Beitrag zur Erhaltung dieses wertvollen Lebensraumes für Fische und seltene Pflanzen zu leisten. Der Murfluss, der die Brauerei Murau südlich und westlich begleitet, ist ein begehrter Platz für Fischer und zeigt eindrucksvoll, wie ein Industriebetrieb im Einklang mit der Natur und nebeneinander

existieren kann. Im reinen Wasser haben Bach-, Regenbogenforellen und Äschen ihre Heimat.

WERDEGANG

Die zeitgemäße Umweltpolitik der letzten Jahre, die hohe Qualität unserer Produkte und eine ausgeklügelte Marktnischenpolitik sind Basis für unsere soliden betriebswirtschaftlichen Ergebnisse und für die stetige Aufwärtsentwicklung in den letzten Jahren. Seit der Aufhebung des Bierkartells im Jahre 1982, das als Schutzverband der österreichischen Brauereien für Ruhe und Ordnung auf dem Markt zu sorgen hatte, stehen dem beliebten Murauer Bier nun alle Wege im Vertrieb offen. Neben dem Hauptbetrieb und dem Logistikcenter in Murau gibt es Depots in Tamsweg, Zeltweg, Graz, Klagenfurt und in Eben im Pongau. Die Brauerei Murau stellt nicht nur hochwertige Biere her, sondern auch eine Vielzahl von alkoholfreien Getränken, die immerhin 10,86% des Gesamtausstoßes ausmachen. Die Getränkesortimente, die unser Betrieb nicht selbst erzeugt, werden als Handelsware geführt.



NEBENANLAGEN.

KÄLTEANLAGEN

Die Kühlanlagen arbeiten mit direkter Verdampfung und sind voll automatisiert. Das Glykol, welches zur Kühlung der zylindronischen Gärtanks und Lagertanks verwendet wird, wird mittels Ammoniak oder Frigen auf -4°C abgekühlt und über einen Glykolpuffer zu den Kühltaschen der Gär- und Lagergefäße gepumpt. Mit einem Kälte-tauscher wird der Bedarf beider Kühlsysteme aufeinander abgestimmt. Die verwendeten Mengen an Ammoniak liegen mit max. 500 kg unter der Mengenschwelle der Störfallverordnung. Der Notfallplan „Ammoniakaustritt“ regelt hier abnormale Betriebsabläufe. Alle Kühlmittel wurden schon vor Jahren auf umweltfreundlichere Alternativen umgestellt. Weiters werden die Kühlanlagen ständig durch die Mitarbeiter überwacht.

CHEMIKALIENLAGER

Im zentralen Chemikalienlager wird der Zwei-wochenbedarf der benötigten Reinigungsmittel,

Desinfektionsmittel und Neutralisationsmittel in Auffangwannen gelagert. Die flüssige 50%ige Natronlauge wird in einem Lagertank mit 16 m^3 Fassungsvermögen zwischengelagert und direkt nach Bedarf zur Flaschenwaschmaschine, zur Reinigungsanlage der KEG-Abfüllanlage, zur Neutralisationsstation bei der Abwasservorreinigungsanlage und zu allen CIP-Reinigungsanlagen gepumpt. Das Chemikalienlager ist verschlossen und mit einer Brandschutztüre gesichert, sodass ein Zugang nur für Berechtigte möglich ist. Die Entnahme passiert über Direktleitungen zu den jeweiligen CIP-Reinigungsanlagen. Die Stellplätze sind mit Produktblättern gekennzeichnet. Es werden hauptsächlich Mehrwegcontainer verwendet.

CIP-REINIGUNGSANLAGEN

Alle CIP-Anlagen werden (CIP = Cleaning In Place, Reinigung an zentraler Stelle) voll-automatisch betrieben. Die Anlagen erlauben eine sekundengenaue Einstellung und

ermöglichen somit eine genaue Dosierung, eine Abstimmung auf den Wirkungsgrad, eine mögliche Frischwassereinsparung und eine Minimierung des Reinigungsmitelein-satzes. Die eingesetzten Laugen und Säuren werden gestapelt und wiederverwendet.

LUFTKOMPRESSOREN

Zur Herstellung von Steril- und Arbeitsluft sind frequenzgesteuerte ölfreie Kompressoren vorhanden: Der Hauptverbrauch an Arbeitsluft besteht bei den vielen pneumatischen Ventilen im Bereich Sudhaus und Abfüllanlagen. Die Sterilluft wird für Würzebelüftung und als Vorspann bei der Fassabfüllung verwendet.

HEIZKESSEL FÜR WÄRME 540 KW

Dieser Kombiheizkessel zur Heißdampf- Erzeugung wird mit anfallendem Biogas aus den anaeroben Bioreaktoren der betrieblichen Abwasservorreinigungsanlage betrieben.

Wenn die Biogasproduktion aus den anaeroben Bioreaktoren nicht ausreicht, wird der Heizkessel mit einer Strombatterie betrieben. Der Heißdampf wird zum Dämpfen (Sterilisieren) der Kegabfüllanlage, der Hefereinzuchtanlage und der Sterilluftleitungen benötigt.

ENERGIESPEICHERTANK

Der 110 m^3 große Energiespeichertank wird mit 115-grädigem Heißwasser aus der Nahwärmanlage der Murauer Stadtwerke GmbH versorgt. Von diesem Schichtenspeicher werden die einzelnen Energieverbraucher mit der exakt benötigten Temperatur versorgt. Neben dem Sudhaus werden sämtliche Energieverbraucher wie die Flaschenwaschmaschine, die Entalkoholisierungsanlage, die Kurzzeiterhitzeranlagen und die einzelnen CIP-Anlagen mit Hochdruckheißwasser versorgt. Die benötigte Energie für die Raumwärme des Verwaltungsgebäudes wird auch aus diesem System entnommen. Zur Absicherung der

Wärmeversorgung für die Produktion gibt es noch eine Dampfkesselanlage, welche bei Ausfall oder bei Wartungsarbeiten der Nahwärme den Energiespeichertank mit Wärme versorgt. Aus diesem Grund wird der Dampfkessel ca. 5–10 Tage im Jahr mit fossilem Heizöl leicht betrieben. Die CO_2 -Emissionen daraus werden nachträglich kompensiert.

ANAEROBE ABWASSER-REINIGUNGSANLAGE

Die Brauerei leitet als Indirekteinleiter ihre Abwässer in das Abwassernetz des Reinhalteverbandes Murau, daher bedient sie sich zum Abbau der Schmutzfracht und zur Neutralisation des Abwassers einer betriebs-eigenen Abwasservorreinigungsanlage. Die anaerobe Abwasservorreinigungsanlage mit vier Bioreaktoren reinigt das Produktionsabwasser der Brauerei auf biologischem Wege mittels eines anaeroben Verfahrens, wobei durch Methanbakterien aus den Inhaltsstoffen

des Abwassers nutzbares Biogas entsteht. Reinigungsziel und Aufgabe dieser Anlage ist das Einhalten der festgelegten Grenzwerte für pH-Wert, CSB, Temperatur und Menge sowie die drastische Verringerung der Abwasserschmutzfracht von derzeit über 60% am Gesamtablauf des Abwassers der Brauerei in die kommunale Kanalisation. Feststoffe (z. B. Treberreste) werden mit einer Siebstation vor den Bioreaktoren aus dem Abwasser entnommen. Zur Einhaltung der pH-Werte (alkalisches Abwasser) bedient man sich einer Neutralisationsanlage, wobei schon in den zwei großen Sammel tanks eine Vorversäuerung stattfindet. Das in den öffentlichen Kanal einfließende vorgereinigte Abwasser wird ständig durch eine automatische Messstrecke auf Einhaltung der vorgeschriebenen Grenzwerte untersucht und aufgezeichnet.

GENIAL. REGIONAL.



Bürgermeister Thomas Kalcher



Obmann Tourismusverband Murau, Kurt Woitischek

Die Brauerei ist eng mit der Region und den Menschen verbunden und vernetzt. Sie ist ein wichtiger Arbeitgeber und das ökosoziale Vorzeigeunternehmen.

„Die Zeichen verdichten sich und der Ruf nach Veränderung wird täglich lauter. Ob Fridays For Future, Greenpeace oder Global 2000 – immer mehr Menschen teilen die Besorgnis ob des zunehmend spürbaren weltweiten Klimawandels.

Natürlich sind Veränderungen an sich nichts Neues. Die zeitliche Komponente, mit der die Veränderung aktuell Platz greift, ist allerdings atemberaubend. Die produzierende Wirtschaft und damit der gesamte Arbeitsmarkt benötigen naturgemäß in einer auf Wachstum ausgerichteten Gesellschaft immer mehr Energie. Daher ist es umso bedeutsamer, dass Betriebe wie die Brauerei Murau eGen neben dem ökonomischen ein besonders wachsames Auge auf den ökologischen Aspekt der Produktion haben.

Die Investitionstätigkeiten der vergangenen Jahre haben daher neben der Effizienzsteigerung des Produktionsprozesses immer auch deutlich spürbare positive Auswirkungen im umwelttechnischen Bereich gezeigt.

Die Umstellung von fossilen Brennstoffen auf Biomasse, die Verringerung des Wasser- und Chemikalienverbrauchs bei Wasch- und Großmaschinen sind deutlich sicht- und messbare Zeichen.

Die Brauerei Murau eGen unterstützt und begleitet damit jenen Weg, den die Stadtgemeinde Murau seit Jahren beschreitet – jenen einer Klimabündnisgemeinde, die bemüht ist, nachfolgenden Generationen eine lebenswerte Welt zu erhalten!“

Bgm. Thomas Kalcher



„UNSER MURAUER BIER IST EIN SOZIALES, POLITISCHES UND TOURISTISCHES BINDEGLIED ZWISCHEN MURAUERN UND DEM REST DER WELT. WIR SIND STOLZ AUF UNSER AUSGEZEICHNETES NATIONALGETRÄNK. DARAUFG STOSSEN WIR AN. PROST!“

Zitat: Kurt Woitischek, Obmann Tourismusverband Murau

WO WASSER UND LUFT NOCH KLAR UND REIN SIND.

So lautete vor vielen Jahren der Werbeslogan für Murauer Bier. Heute wissen wir, dass damit in kurzen Worten die Bioregion auf den Punkt getroffen wird.

DIE REGION

Der Bezirk Murau erstreckt sich im Westen der Steiermark, südlich des Alpenhauptkammes und grenzt an die Bundesländer Kärnten und Salzburg. Charakteristisch für die Region ist die gute Luft- und Wasserqualität sowie gesunde Wälder und Bergseen aufgrund der fehlenden Industrie sowie des sanften Tourismus. Der Bezirk Murau hat österreichweit den höchsten Waldanteil, vor allem weil es wenig hochalpines Ödland gibt und kaum Agrarflächen. Die Bezirkshauptstadt ist die gleichnamige Stadt Murau. Murau nennt sich „Bierstadt“ und die mitten im Ort an der Mur gelegene Brauerei ist der ganze Stolz dieses wirtschaftlichen und kulturellen Zentrums des oberen Murtals. Die mittelalterliche Bausubstanz – Murau hat seit 1298 Stadtrecht – bestimmt heute noch das Stadtbild. Die umliegende Region ist überdies ein Paradies für Naturliebhaber und Wanderer.

GEBRAUT, WO WASSER UND LUFT NOCH KLAR UND REIN SIND

Im oberen Murtal versucht eine ganze Region samt ihren Betrieben und Bewohnern im besten Einklang mit der Natur zu leben. Hier ist die

Welt noch in Ordnung und so ist es eine Pflicht gegenüber der Region, zu erhalten was so wertvoll ist. Es ist ein Umfeld, in dem sich die Brauerei Murau wohl fühlt und die Menschen fühlen sich mit der Brauerei wohl. Denn die Menschen brauchen: intakte Umwelt, soziale Absicherung und sichere Arbeitsplätze. Unser Umweltverständnis sagt uns, dass Geben und Nehmen in einem ausgewogenen Verhältnis stehen sollte, was nicht immer leicht ist, wenn es um die Natur und unseren Lebensraum geht. In der Region und der Brauerei Murau bilden seit jeher Ökonomie und Ökologie eine selbstverständliche Einheit. Auch das soziale Engagement macht einen beachtlichen Teil der Brauerei Murau aus. So unterstützt sie die Region, viele Vereinigungen, Organisationen, Vereine und soziale Projekte. Nicht zuletzt ist die Brauerei einer der wichtigsten Arbeitgeber in der Region. Nachhaltigkeit hat die Brauerei Murau schon praktiziert, als dieses Wort noch lange nicht in der Öffentlichkeit bekannt war.

WIR SIND ZUSAMMEN GROSS

Als führendes regionales Unternehmen sind wir auch in puncto Sponsoring ein gefragter Partner. Ob Sport, Kunst oder Kultur – gute Ideen,

besondere Menschen und Talente aus der Region werden von der Brauerei unterstützt und gefördert. Das kann man besonders an der Anzahl unserer Kooperationspartner erkennen. Die Auszeichnung einer ländlichen Region mit dem Prädikat „Naturpark“ erfolgt durch die jeweilige Landesregierung und stellt an die Region spezifische Herausforderungen, deren Aufgaben auf vier Säulen basieren: Schutz, Erholung, Bildung und Regionalentwicklung. Die Brauerei Murau unterstützt diese Idee und ist diesbezüglich Kooperationspartner für den „Naturpark Riedingtal“ im Lungau und den „Naturpark Grebenzen“ im Raum Murau. Mit einem eigenen Bieretikett wird der jeweilige Naturpark beworben und das Bier regional verkauft und so bekommt der Naturpark bare Unterstützung, denn für jede verkaufte Kiste Murauer Bier bekommt der jeweilige Naturpark einen Unterstützungsbeitrag. Im Sportsponsoring geht es uns zum einen um eine finanzielle Sicherung des steirischen Fußballs, schließlich fallen Talente im Nachwuchsfußball nicht vom Himmel. Der KSV Kapfenberg spielt in den gelb-roten Murauer Bier-Dressen, da freuen wir uns über jedes Tor natürlich doppelt. Unsere Region bringt auch viele namhafte Spitzensportler hervor, die wir fördern und feiern.

So sind wir bereits seit vielen Jahren Kopfsponsor von Christoph Sumann, einem der weltbesten Biathleten und mittlerweile bekannten Sportmoderator. Viele kleinere Vereine und Sportveranstaltungen in der Region genießen das Sportsponsoring der Brauerei Murau ebenso. Hier geht es der Brauerei besonders um die Unterstützung der Jugendarbeit.

TUE GUTES UND SPRICH DARÜBER

Darum halten wir auch nicht hinter dem Berg und erzählen stolz darüber, was wir schon alles geschafft haben. Soziales Engagement zeigen wir in der Zusammenarbeit mit Pro-Mente Steiermark, Heidenspass Graz und der Lebenshilfe Murau. In allen Einrichtungen geht es um die Reintegration von Menschen, die nach sozialen und psychischen Problemen den Wiedereinstieg ins Berufsleben anstreben oder auf Langzeitbetreuung angewiesen sind. So werden Schreibtafelständer, handgemachte Seifen oder Planentaschen aus unseren ausgerichteten LKW-Planen von diesen Einrichtungen bezogen. Was uns daran besonders gefällt: Die Wertschätzung gegenüber den Menschen, der Handarbeit und dem Produkt.



WIRKEN IN DER REGION



ALLES BESTENS, WIE MAN SIEHT.

DIE BRAUEREI DER SINNE – EIN ANZIEHUNGSPUNKT FÜR GROSSE PERSÖNLICHKEITEN UND NEUGIERIGE AUS ALLEN LÄNDERN

Wenn wir auf die letzten Jahre zurückblicken, wird uns wieder bewusst, was alles möglich ist, wenn man will, wenn man den Mut dazu hat und alle zusammenarbeiten. So entstand in Murau eine besondere Bier-Erlebniswelt: die Brauerei

der Sinne. In der Brauerei der Sinne können die Besucher die Welt des Murauer Bieres mit allen Sinnesorganen wahrnehmen. Auf lebhafteste Art und Weise wird ihnen der Bierentstehungsprozess näher gebracht. In der zweistündigen Erlebnis-tour werden alle 5 Sinnesorgane mit Hilfe von audiovisuellen Stationen sowie Geruchs- und Gehörstationen angesprochen. Das Juwel der Brauerei der Sinne stellt die Schaubrauerei dar, eine Art „Miniatur Brauerei“ mit einer Ausstoßmenge von 10 hl, wo seit November neue Bierspezialitäten

wie das Pale Ale oder Stout gebraut werden. Wie es sich für eine Brauerei gehört, ist am Ende der Erlebnistour eine Verkostung von Murauer Bierspezialitäten inbegriffen. Aus den intensiven Umbauarbeiten des 30 Jahre alten Brauereimuseums entstanden neben der zusätzlichen Ausstellungsfläche von 640 m² unter anderem ein Aufzug und eine Rampe, die einen barrierefreien Zugang gewährleisten, und ein einladender Shop, der die Möglichkeit bietet, die besonderen Bierprodukte und Merchising-Artikel zu kaufen.



MIT FREUNDLICHER EMPFEHLUNG AUS IHRER BIER APOTHEKE

Aus der ehemaligen Salvator Apotheke ist eine neue Stätte der Begegnung zum Thema Bier im Zentrum der Bierstadt Murau geworden. Feierlich eröffnet wurde die Murauer Bier Apotheke am 05.01.2018.

Nicht nur im Herzen der Stadt, sondern laut Aufzeichnungen auch im ältesten Gebäude der Bierstadt, ist nach intensiven Umbauarbeiten ein neuer Ort der Begegnung entstanden. Neben Produkten aus der Heilpflanze unserer begehrten Hopfenblüte wird es auch Bier in „kleiner Dosis“ geben. Schon im Mittelalter galt Bier als Heilgetränk, es wird seit Jahrhunderten als Naturmittel eingesetzt und ist in Maßen genossen nicht schädlich. Die perfekte Voraussetzung für eine Bierapotheke.

Die Murauer Bierapotheke ist nicht nur eine Lokalität zum gemütlichen Zusammentreffen, sondern beinhaltet auch einen Shop, in dem apothekentypische Produkte aus der Region erworben werden können. Von Shampoos, Salben, Lotions bis hin zu Treberkissen und Tees lässt der Shop keine Wünsche offen.



AUF IHRE GESUNDHEIT - PROST.

AUF ERFRISCHEN- DER TAT ERTAPPT.

MURELLI LIMONADEN, SPRITZIG UND FRECH

Seit Jahresende 2017 sind unsere glorreichen – ähm, siegreichen Sieben in aller Munde. Nicht nur am Stammtisch, sondern in fast jedem süßen Kindermund. Unsere Murelli Limonaden überraschen im neuen Gewand und beweisen wahrlich Charakter. Mit sieben neuen Gesichtern sind unsere Limonaden nicht nur unsere Lieblinge geworden, sondern erobern mit Riesenschritten den österreichischen Markt. Im Sommer 2018 ging Murelli on Tour durch Österreich und hat in Hauptstädten und an Badeseen große und kleine Gemüter erfrischt und erheitert. Gefallen hat der neue Auftritt auch der Jury vom Creos Award, die unsere Limonaden mit einer Silbermedaille in

der Kategorie „Außenwerbung“ und „Verpackungsdesign & POS“ belohnt haben. Auf der Suche nach einer achten Murelli Sorte hat man im Rahmen des Schulprojekts „Faszination Technik“ das neue Familienmitglied „Die Gärtnerin“ gefunden. In Zusammenarbeit mit dem Abteigymnasium Seckau und der steirischen Volkswirtschaftsgesellschaft wurde die neue Geschmacksrichtung Rhabarber/Minze entwickelt, die vielversprechend im Design und Geschmack das Sortiment bereichert. Die 20 Schüler, die von der Projektleiterin Michaela Schoberegger (Steirische Volkswirtschaftsgesellschaft) und ihrer Professorin MMag. Stefanie Matouschek begleitet wurden, waren

an der Produktentwicklung von Anfang an mit Begeisterung beteiligt. Von der Idee im Herbst 2018, zur Namensgebung, Geschmacksentwicklung, Süßenbestimmung, über die Gestaltung der Etiketten und des Werbetextes bis hin zur Abfüllung am 24. April haben die Schüler selbst Hand angelegt. „Ich sehe dieses Projekt als Win-win-Situation für alle Beteiligten, zum einen haben wir den Bildungsauftrag mit unseren zukünftigen Kunden erfolgreich erfüllt, wobei die Mitarbeiter der Brauerei vom Gedankengut der Jugendlichen neue Erfahrungen gewinnen und profitieren konnten und am Ende ein neues potenzielles Produkt auf den Markt gebracht haben“, freut sich GF Josef Rieberer.



UND ES GEHT WEITER ::



Vieles erreicht, vieles gefeiert, und trotzdem krepeln wir weiter die Ärmel hoch und schauen nach vorne.

Der enorme Umbau der neuen Abfüllanlage wird als Meilenstein in die Geschichte der Brauerei Murau eingehen. In Rekordzeit und mit der neuesten Technologie sind wir in puncto Produktion und Abfüllung am State of the Art.

INVESTITION MIT VERANTWORTUNG

Mit der neuen Anlage, in die 7,9 Mio. Euro investiert wurden und in die EU-Förderungen (EFRE) in der Höhe von 15 % flossen, wird nicht nur noch

effizienter gearbeitet, sondern auch in puncto Umweltschutz werden Verbesserungen erzielt. So werden in der Flaschenwaschmaschine höhere Wassermengen und in der gesamten Anlage wertvolle Energie und Strom eingespart. Auch beim Projekt Flaschenhalle achtete man in der Brauerei auf die fünf Leitwerte „Nachhaltigkeit, Qualität, Innovation, Tradition, Regionalität“, die während des Umbaus erfüllt werden konnten.

NOCH SCHNELLER, NOCH BESSER

Während in der Vergangenheit 20.000 0,5l Flaschen und 18.000 0,3l Flaschen in der Stunde abgefüllt wurden, laufen ab März 2019 pro Stunde 30.000 0,5l und 36.000 0,3l Flaschen durch die neue Abfüllanlage, wo die Mehrwegflaschen gereinigt (der Mehrweganteil der Flaschen in der Brauerei Murau liegt bei beachtlichen 92 %), auf etwaige Schäden inspiziert und anschließend befüllt und etikettiert werden. Nach der technischen Abnahme am 18. Mai 2019 mit 99,1 % Erreichung verlassen nun täglich 15 voll beladene LKWs die Produktionsstätte.

GASTRONOMIEBETRIEB DER BRAUEREI MURAU



Das Brauhaus zu Murau ist und wird ein weiterer Investitionspunkt. Das Hotel & Restaurant hat seit 2019 einen neuen Pächter, der mit großer Motivation, viel Engagement und Herzblut das Brauhaus in Zusammenarbeit mit der Brauerei Murau zu einem neuen Anziehungspunkt der Stadt Murau gestalten wird.

Pächter Traude Dullnigg
und Fritz Wassermann



OFFEN FÜR NEUES.

525 JAHRE MURAUER BIER

Nicht viele Unternehmen können ein 525-jähriges Bestehen feiern. Murauer Bier – seit 1495 – zu dieser Zeit erreichte Kolumbus Amerika und erschloss den Seeweg im Westen. In dieser Zeit wurde der moderne Buchdruck durch bewegliche Lettern erfunden und sie war der Beginn der Reformation. Wenn man sich das vor Augen führt, ist es bis heute eine unglaubliche Zeitreise und besonders bemerkenswert, dass sich die Brauerei Murau bis heute so gut erhalten konnte.

2010 fand das Bierstadtfest anlässlich 100 Jahre Genossenschaft zum ersten Mal statt, ein sensationelles Event mit Wiederholungsbedarf. Daher ging das große Fest 2015 zum zweiten Mal über vier Bühnen. Wir in der Brauerei Murau wollen mit unseren Kunden und Murauer Bierfreunden 2020 wieder ein Fest feiern und auf die lang anhaltende Treue anstoßen. Mit Frühschoppen, Bieranstich, viel Prominenz, Konzerten auf verschiedenen Bühnen und Musik für jeden Geschmack wollen wir unsere Fans begeistern und nach Murau bringen. Die Stadt Murau wurde 2010 zur Bierstadt erklärt und umso naheliegender ist es, hier mit unserem Bier diese Tradition hochleben zu lassen.

So eine Großveranstaltung erfordert in der Vorbereitung und Planung viel Feingefühl, gute Organisation und Kreativität. Nicht selbstverständlich ist das Verständnis der Murauer Bevölkerung, die uns hier den Rücken stärkt, sowie der Einsatz unzähliger Helfer.

Dafür wollen wir ein großes Dankeschön aussprechen. Besonders hervorzuheben sind außerdem die Bediensteten der Stadtwerke und der Bezirkshauptmannschaft Murau, die Mitarbeiter des Bauhofes, die Mitglieder der Freiwilligen Feuerwehr, des Österreichischen Bergrettungsdienstes, des Roten Kreuzes und des Notarztrettungsdienstes, der Bürgergarde Murau, die Polizei Murau, die Murau-Aktiv-Geschäfte sowie die Bediensteten der Brauerei, die alle zusammenarbeiten und zum Gelingen der Veranstaltung beitragen.

Aber es geht uns nicht darum, ein Fest um jeden Preis zu veranstalten, wir wollen unseren Werten und Überzeugungen trotzdem treu bleiben. Um Nachhaltigkeit sind wir nicht nur am Papier bemüht, sondern wir achten beim Einkauf und bei der Planung auf die Einbindung regionaler Partner und die Integration Murauer Betriebe. Die Firma Rottensteiner Trachtenmoden beliefert uns beispielsweise mit einer einzigartigen Bierstadtfest-Lederhose für Herren.

Besonderes Highlight wird wieder unser Bierstadtfest-Festkrug, der gegen einen einmaligen Betrag erworben werden und unbegrenzt und kostenlos nachgefüllt werden kann. An Waschstationen kann man den Krug reinigen und letztendlich als Erinnerung mit nach Hause nehmen. Wir sind stolz darauf, eine Veranstaltung dieser Größe ohne Einweggebinde und Plastikbecher abzuhalten.

525 JAHRE BRAUEREI.

IN EINEM OFFENEN BUCH GEHT ES UM KLARHEIT, TRANSPARENZ UND OFFENE WORTE. ABER GANZ EHRlich GESAGT, WIR HABEN NICHTS ZU VERHEIMLICHEN.

Seit 1995 sind wir ein EMAS-zertifizierter Betrieb. Das Zertifikat hängt gut sichtbar an all unseren Gebäuden. Das erfüllt uns nicht nur deswegen mit Stolz, weil wir die Zertifizierungsnummer AT000001 haben, sondern weil wir es geschafft haben, auch über diesen langen Zeitraum, EMAS wirklich zu leben.

In regelmäßigen vorgeschriebenen Abständen stellen wir uns den externen Auditoren. Wir überprüfen in diesen Prozessen die gesamtbetrieblichen Abläufe und versuchen, Schritt für Schritt auch trotz bisher zahlreicher erreichter Ziele immer besser zu werden und neue Ideen zur Bestätigung dieses Zertifikates umzusetzen.

Neben diesem Zertifikat lassen wir uns auch von anderen Gütesiegeln zertifizieren. Das AMA-Gütesiegel, pastus+ und IFS sind nur einige, die für uns natürlich auch von besonderer Bedeutung sind. Auch wenn wir im Vergleich zu anderen Betrieben vielleicht schon viel erreicht haben, gibt es noch einiges zu tun.

Das neu zusammengestellte Umweltteam ist sehr kreativ und verliert auch bei vielen Kleinprojekten das Gesamtheitliche nicht aus dem Auge. Vielmehr geht es darum, nachhaltig den Fortbestand des Betriebes in dieser Philosophie und Strategie zu sichern.

Zukünftig werden wir uns wie gehabt und vielleicht noch ein bisschen mehr um die Mehrwegagenda bemühen. Als fast ausschließlich mehrwegabfüllender Betrieb sind wir hier

heute schon in einer Vorreiterrolle. Gerade im Bereich der Limonaden dürfen wir das österreichische Spitzenfeld anführen. Wir haben bewiesen, dass Mehrweg auch im alkoholfreien Bereich funktioniert und am Markt gut angenommen wird. Dieses Thema kommt gerade bei den jetzt heranwachsenden Generationen mit größter Wertschätzung an und bedarf natürlich strenger Kommunikation und Pflege.

Eines der größten Ziele, die CO₂-neutrale Produktion, haben wir schon 2014 erreicht und weiter fortgeführt. Nichtsdestotrotz ist der Gesamt-CO₂-Ausstoß unseres Unternehmens im ständigen Fokus der strategischen Beobachtung. Hier bestehen sicherlich noch viele Möglichkeiten, wobei natürlich noch die öffentliche Hand dementsprechende Anreize schaffen wird. Alternativ angetriebene Fahrzeuge, sei es Hybrid, Elektro oder auch der in Zukunft vielleicht höher angesehene Wasserstoff werden sicherlich bei dementsprechenden Neuanschaffungen Berücksichtigung finden. Immer unter der Voraussetzung einer dementsprechenden ökonomischen Rechtfertigung.

Auch im Gesundheitsbereich nehmen wir die aktuell geführte Ernährungsdebatte offen an. In unserer bescheidenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung beschäftigen wir uns intensiv damit, geschmacksintensive und zuckerreduzierte Limonaden künftig auch unseren Kunden anzubieten. Dies nicht nur, um dem Trend der Zeit zu entsprechen, sondern weil es unsere innere Überzeugung ist, dass das Gesamternährungsverhalten



unserer Bevölkerung auch von unserer Seite, der Herstellerseite, mitgetragen werden muss.

Ganz wichtig ist uns die Qualifikation und Identifikation der Mitarbeiter. Qualifizierte Mitarbeiter für die neu geschaffenen Arbeitswelten der Industrie 4.0 mit Schwerpunkt Digitalisierung, Kommunikation und hohem Fachwissen, verbunden mit der Tradition des Brauprozesses, sollen nachhaltig ausgebildet und gefördert werden. Jene Mitarbeiter, die dies annehmen, zeichnen sich jetzt schon ab. Auch hier hat der Nachhaltigkeitsgedanke in seinem ursprünglichen Sinn seine Wirkung gefunden und gedeiht über unsere Erwartungen.

Aufgrund des Geleisteten, aber auch aufgrund der durchgeführten Investitionen hohen technischen Standards, sehen wir uns in einer nachhaltigen Zukunft in unserer Region als verantwortlich für Wertschöpfung und Arbeitsplätze, aber auch für gute Qualität und erwarten, dass vielleicht auch einige andere Unternehmen unserem Beispiel folgen.

In diesem Sinne freuen wir uns auf eine bewegte Zeit und ein Wiedersehen 2020.

Josef Rieberer,
Geschäftsführender Vorstand

WIR SAGEN DANKE.





IMPRESSUM.

NÄCHSTE UMWELT- UND NACHHALTIGKEITSERKLÄRUNG

Der nächste umfassende und konsolidierte Umweltbericht in Druckform wird im Jahre 2023 veröffentlicht. Sie können über unsere Homepage www.murauerbier.at die Umwelterklärungen downloaden.

ANSPRECHPARTNER

Wir sind gerne bereit, Ihnen weitere Informationen zur Umwelterklärung 2019 der Brauerei Murau eGen zur Verfügung zu stellen.

Ansprechpartner zum Bericht und für Anfragen ist die Umweltmanagementbeauftragte Frau Irina Wind. Erreichbar über Telefon 03532/3266-564 oder per Mail: irina.wind@murauerbier.at

74

GENDERERKLÄRUNG UND ÄNDERUNGSVORBEHALT

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde in dieser Broschüre auf geschlechtsspezifische Formulierungen verzichtet. Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sich diese auf Männer und Frauen in gleicher Weise. Alle Angaben vorbehaltlich Änderungen, Satz- und Druckfehler.

IMPRESSUM

Herausgeber:

Brauerei Murau eGen
8850 Murau, Raffaltplatz 19-23

Für den Inhalt verantwortlich:

Irina Wind

Koordination & Cover:

Susanne Schweiger

Gestaltung:

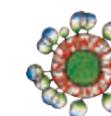
Kufferath – Werbeagentur, Graz
www.kufferath.at

Fotos:

Archiv der Brauerei Murau, Foto Krones, Karl Pürer, Ramona Steiner, Tom Lamm – ikarus.cc, Uli Vonbank-Schedler, Shutterstock (Fotosr52, YARUNIV Studio, Vectorgoods studio, Artur Balytskyi, Macrovector)

Druck:

Druckerei Janetschek GmbH



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens
Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637

75

TESTAT.

GÜLTIGKEITSERKLÄRUNG

Die ETA Umweltmanagement GmbH als akkreditierte EMAS-Umweltgutachter mit der Registernummer AT-V-0001 bestätigt, dass die Brauerei Murau eGen, wie in dieser Umwelterklärung dargestellt, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) in der Fassung der Verordnung (EU) Nr. 1505/2017 erfüllt.



Dipl.-Ing. Manfred Mühlberger
Leitender Umweltgutachter

Es wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 in der Fassung der Verordnung (EU) Nr. 1505/2017 durchgeführt wurden,
- keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der aktualisierten Umwelterklärung ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation geben.

GUTACHTERORGANISATION

ETA Umweltmanagement GmbH
A-1200 Wien, Treustraße 92/9/20
Tel. +43-1-5037208-0
office@eta.at, www.eta.at
Registernummer: AT-V-0001



Die nächste umfassende Umwelterklärung wird im Jahr 2023 publiziert. 2021 wird eine für gültig erklärte, aktualisierte Umwelterklärung veröffentlicht. Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 in der Fassung der Verordnung (EU) Nr. 1505/2017 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Wien, am 18. Oktober 2019

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass gemäß Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 wesentliche Änderungen in der Organisation in diesem 4-Jahreszeitraum der ETA Umweltmanagement GmbH mitzuteilen sind. Weiters wird darauf hingewiesen, dass dem Umweltbundesamt als zuständiger Stelle die im 1. und 3. Folgejahr erstellten Aktualisierungen der Umwelterklärung übermittelt werden müssen.



